

114年第二次專門職業及技術人員高等考試營養師、護理師、社會工作師考試、114年專技人員高等考試心理師、法醫師、語言治療師、聽力師、牙體技術師、公共衛生師考試、高等暨普通考試驗光人員考試

代 號：2101

類科名稱：營養師

科目名稱：團體膳食設計與管理

考試時間：2小時

座號：_____

※注意：本試題可以使用電子計算器

一、申論題

※本題為申論題，請使用鍵盤及滑鼠輸入作答內容，由左至右橫式作答。

- 1.請設計100位社區據點共餐長者之午餐菜單，平均每人每天熱量為1,800大卡，每日飲食三正餐一點心，食物材料費每餐平均每份50元，菜單設計要符合三好一巧的健康飲食原則，並寫出營養素計算過程及各類食物份數、採購量與成本。（20分）
- 2.何謂撥發（issuing）？請詳細說明撥發的分類及重要性。（15分）
- 3.某醫院營養部欲購買豬排肉原料以製作炸豬排，請舉出5種可以增加炸豬排嫩度的方法，並說明之。（15分）

二、測驗題

※本試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當答案。

- 1.下列何者不屬於商業營利性之團膳組織？
 - A.航空空廚
 - B.餐盒工廠
 - C.外燴辦桌
 - D.軍隊膳食
- 2.醫院依照住院病患病情所需供應各種治療性團體伙食，下列敘述何者正確？
 - A.低鹽飲食：飲食不需調整，可依患者口味進行供餐
 - B.低渣飲食：常用於腸胃手術前後病患的飲食，建議提供牛奶來補充蛋白質以修補組織
 - C.減重飲食：仍以均衡飲食為主，進行熱量調整供餐
 - D.低蛋白飲食：因限制蛋白質供應量可能導致熱量攝取不足，建議補充全穀類來增加熱量攝取
- 3.依民國109年修訂學校午餐食物內容及營養基準之目標值，對於國小學童午餐供應下列何者錯誤？
 - A.全穀雜糧類替代品不得超過2份／週
 - B.乳品類3份／週

- C. 魚類及各式海鮮供應至少2份／週
- D. 豆製品2份以上／週
4. 某自助餐廳供應12,500人份，每人可由主菜4選1、半葷菜8選2、蔬菜5選1，其中蔬菜5道中有2道使用乾香菇（膨脹收縮率為280%，廢棄損耗率10%），每道欲提供每人5公克的熟香菇，試問蔬菜每道菜至少需製作多少人份及購買多少公斤的乾香菇？
- A. 蔬菜2,500人份；約10公斤
- B. 蔬菜1,250人份；約7.5公斤
- C. 蔬菜2,500人份；約7.5公斤
- D. 蔬菜1,250人份；約5公斤
5. 有關團體膳食菜單設計應注意事項，下列何者錯誤？
- A. 應註明餐次與類型
- B. 個別供應對象的營養需求
- C. 考量餐食供應型態
- D. 考量廚房設備種類
6. 關於循環菜單（cyclical menu）之擬定，何者敘述較不適當？
- A. 因應節慶需求宜適度修正菜單
- B. 循環週期不宜太短以避免菜色單調
- C. 應避免同一循環週期內出現相同菜色
- D. 菜單的循環天數與每週或每月供應天數相同
7. 依據請領單所領取的食材及物品後不會再撥發到那個作業區？
- A. 驗收區
- B. 前處理區
- C. 烹調區
- D. 包裝區
8. 下列何種水果不需放入可調氣的冷藏庫貯存？
- A. 大西瓜
- B. 蘋果
- C. 檸檬
- D. 木瓜
9. 有關團膳食材盤點的敘述，下列何者正確？
- A. 依時期可分成全部盤點與循環盤點

- B.盤存目的為了解食材實際庫存數量以作為採購人員查價之參考
- C.盤點卡法係指一品一卡以連續多次紀錄的格式盤點
- D.循環盤點又分為區劃盤點與上限盤點
- 10.脫脂鮮奶的乳脂肪含量應在多少以下？
- A.0.8%
- B.0.7%
- C.0.5%
- D.不得檢出
- 11.下列何者不是冷藏冷凍庫管理的正確使用注意事項？
- A.定期維護冷凝器及清潔濾網
- B.每日應定期查看溫度並記錄之
- C.同一置物架生食在上、熟食在下，以避免交互污染
- D.食品最大盛裝容量為該空間的50~60%
- 12.下列採購方法之敘述，何者錯誤？
- A.聯合採購可以節省採購及驗收時間
- B.招標採購適合大宗食材採購
- C.詢價採購適合小額貨品採購
- D.議價採購適合緊急採購
- 13.有關蔬菜的味道，下列何者錯誤？
- A.辣椒含辣椒素（capsaicine）帶有辣味
- B.老薑含薑油酮（gingeron）帶有辣味
- C.新鮮白蘿蔔含有乙醛二甲硫醇（acetaldehydedimethyl mercaptan）帶有鮮苦味
- D.芹菜含芹菜子交酯（sedanolide）帶有特殊氣味
- 14.製作泰式酸辣魚，使用何種烹調方式和魚種較適合？
- A.蒸或烤，秋刀魚
- B.煮或燒，白帶魚
- C.煮或燒，柳葉魚
- D.蒸或烤，吳郭魚
- 15.下列何種烹調方式醬油使用量最多？
- A.滷
- B.炸

C.蒸

D.炒

16.有關澱粉糊精化之敘述，下列何者正確？

A.澱粉加水加熱會形成糊精

B.溫度越低糊精化速度越快

C.爆米香及炒麵茶都是澱粉糊精化產品

D.糊精化澱粉分子較大，可溶於水且易消化

17.馬鈴薯發芽後會產生那種毒素？

A.羽扇豆鹼（lupinine）

B.氧化鹼（oxidized alkaloid）

C.苦參鹼（matrine）

D.茄鹼（solanin）

18.下列何者最不適合做為團膳菜色？

A.醉雞

B.奶油焗白菜

C.竹筍炒肉絲

D.羅宋湯

19.有關油菜籽油、大豆油、奶油、椰子油四種油脂的比較，下列敘述何者錯誤？

A.碘價－奶油最高

B.飽和脂肪酸－椰子油最高

C.多元不飽和脂肪酸－大豆油最高

D.單元不飽和脂肪酸－油菜籽油最高

20.經公告應取得食品安全衛生管理系統驗證之業者，依規定未取得驗證及取得驗證後如違反食安相關規定之處分，下列何者錯誤？

A.未建立追溯或追蹤系統經命限期改正，屆期不改正者處新臺幣3萬元以上3百萬元以下罰鍰

B.未開立電子發票致無法為食品之追溯或追蹤經命限期改正，屆期不改正者處新臺幣6萬元以上30萬元以下罰鍰

C.違反食品安全衛生管理法及其相關法規規定，且情節重大者將廢止其驗證

D.已取得食品安全衛生管理系統驗證之業者若經廢止登錄，一年內不得再重新申請

21.有關PDCA循環之基本步驟，下列何者錯誤？

A.P（計畫）：擬定策略

B.D（實施）：執行策略

C.C（檢討）：確認效果

D.A（處置）：現狀把握

22.下列那種品質管制統計方法是以簡單的記號標註並加以統計整理？

A.檢核表

B.柏拉圖

C.散佈圖

D.魚骨圖

23.製作標準程序書時應列出5W1H，下列那一項不包括？

A.Where

B.When

C.Why

D.Which

24.團體膳食實施HACCP的優點與傳統衛生管理比較，下列敘述何者正確？

A.HACCP注重最終產品的檢驗以確保食品安全品質；傳統衛生安全管理強調製程管理

B.HACCP實施需花費相當之時間、龐大的人力、物力與檢驗費用；傳統衛生安全管理較節省人力、成本等

C.HACCP實施強調事前預防管制制度可有效抑制安全之三大危害發生；傳統衛生安全管理則無法明確找出污染原因

D.HACCP實施成效也可能造成產品回收、商譽受損的情形；傳統衛生管理實施結果通常為事後補救措施，重複製程疏失難防止

25.有關品質管理活動5S運動的敘述，下列何者錯誤？

A.5S中的清潔是指徹底執行整理、整頓及清掃後，應維持良好的狀態

B.5S是源自日本的品管方法，成功關鍵在於持之以恆

C.5S中的整頓是指把要與不要的物品區分清楚

D.5S中包括紀律（教養）

26.爐灶點火順序，下列何者正確？①按壓點火槍 ②打開母火開關 ③點燃母火 ④打開子火開關 ⑤點燃子火

A.①②③④⑤

B.①④⑤②③

C.②①③④⑤

D. ④①⑤②③

27. 選購廚房設備與用品應考慮的因素，下列何者錯誤？

- A. 具省力與增加產能的器具
- B. 具有符合人體工學的設計
- C. 廠商提供維修與售後服務
- D. 清潔劑需符合工業級標準

28. 下列何者不屬於人力資源計畫？

- A. 獎勵薪資制度
- B. 員工訓練與培育
- C. 招募與徵選新員工
- D. 員工排班與加班管理

29. 某醫院廚房工作人員排班採輪班制，余大智為替班人員，星期一上12：00～20：00班，余大智隔天星期二被排定下列何種班別則違反勞動基準法規定？

- A. 6：00～14：00班
- B. 8：00～16：00班
- C. 11：00～19：00班
- D. 12：00～20：00班

30. 花枝羹每碗售價50元，每碗食材包含60公克生花枝和其他配料共40公克，若花枝售價由60元／斤上漲為90元／斤，而其他配料維持每碗10元的成本，下列何者正確？

- A. 食材供應量不變情況下，食物成本百分比為30%
- B. 若要維持相同售價和利潤，每碗生花枝供應量調整為40公克
- C. 維持相同售價和供應量食，每碗淨利潤為30元
- D. 若要維持相同供應量和利潤，售價應調整為每碗55元

31. 自助餐廳去年一年的損益表顯示，總營業額500萬元，固定費用占35%，利潤為125萬元，今年初買了一台新設備，固定費用比去年增加15萬元，若變動成本百分比不變，此餐廳今年損益平衡點的營業額與下列何者最接近？

- A. 280萬元
- B. 320萬元
- C. 360萬元
- D. 400萬元

32. 學生餐廳4月30日庫房盤點，雞胸肉庫存15箱，每箱單價650元，5月9日及24日各進貨30、15箱，單價分別為600元、750元，5月30日盤存剩16箱，以加權平均法計算此月使用的雞胸肉平均單價是一

箱多少元？

- A. 617
- B. 650
- C. 667
- D. 697

33. 欲供應450人份之糖醋里肌肉，每份供應量為100公克，里肌肉可食部分占90%，收縮率為85%，約需購買多少公斤的里肌肉？

- A. 50
- B. 53
- C. 56
- D. 59

34. 有關火災的防範和處置，下列敘述何者正確？

- A. 發生火災時滅火人員應站在下風位置
- B. 每三百平方公尺面積應設置滅火器一枚
- C. 二氧化碳滅火器適用於油類和電器類火災之滅火
- D. 泡沫滅火器適合用於金屬火災之滅火

35. 有關餐飲機構病媒之管理，下列措施對於隔絕蒼蠅較無效果？

- A. 在作業區出入口加裝塑膠簾
- B. 作業區內以波長350~370 nm紫外線燈照射
- C. 在驗貨區入口設置捕蠅燈
- D. 廚房出入口加裝空氣簾

36. 某小學學生家長臨時決定贈送生日特餐給某班當午餐，營養師應如何處理該班未食用完之食物？

- A. 剩餘沾料可在下一餐儘速供應使用
- B. 食物應冷藏於10°C 以下避免細菌迅速繁殖
- C. 食物復熱中心溫度需在74°C 以上方可食用
- D. 剩餘食物在室溫下應於3小時內處理完畢

37. 團膳業若使用耐熱性較差的器具時，可以用配製多少ppm有效氯水來消毒？

- A. 200
- B. 300
- C. 400
- D. 500

38. 學校為減少無心廠商午餐委外作業投標，在招標資料中請廠商準備一張支票，若廠商有違反投標規定則學校得據以招標文件之規定不予發還，這個金額名稱為何？
- A. 押標金
 - B. 保證金
 - C. 滯納金
 - D. 履約保證金
39. 學校午餐委託民間廠商辦理時，學校成立管理委員會的主要目的，不包括下列何者？
- A. 定期與承包廠商舉行督導會議，協助廠商順利進行供膳計畫
 - B. 幫助承包商進行供膳場所設計、設備採購與空間佈局
 - C. 推動承包商能衛生自主管理，並督導執行供膳業務
 - D. 監督承包商依據合約執行履約
40. 關於諾羅病毒的敘述，下列何者錯誤？
- A. 糞口傳染為其主要傳染方式
 - B. 受到污染的食品或飲水及處理食品的人罹病皆可能污染食品
 - C. 檢出諾羅病毒陽性廚工在症狀解除後即可恢復調理食品的工作
 - D. 預防主要在「勤洗手」，特別在如廁後、進食與準備餐食前