

115年第一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

代 號：2102

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. 請詳述在庫房管理中，冷藏及冷凍庫的使用注意事項為何？（10分）
2. 請說明團體膳食作業流程。（10分）
3. 團膳公司欲採購一台多功能切菜機，應考慮那些因素及注意那些事項？（10分）
4. 某餐廳推出匈牙利燉牛肉100份，鮮料費2,760元，乾料費占該匈牙利燉牛肉食材費用的8%，若食物成本占百分比為40%，則每份售價為多少元？另該餐廳5月的顧客人次共10,500人次，每人平均消費135元，主要支出：膳食材料708,750元、專職人員費用567,000元、雜支費用17,000元、水電瓦斯40,000元、設備折舊費35,000元、維修費9,000元、稅金70,875元，請計算直接損益金額？損益平衡點營業額？若要達到損益平衡點，每人平均消費須達多少元？（計算至小數點第一位）（20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. 有關影響亞健康高齡者飲食之因素，下列敘述何者錯誤？
 - A. 高齡者唾液分泌增加造成吞嚥困難
 - B. 高齡者消化道蠕動減緩及小腸細胞吸收率下降會影響營養素吸收
 - C. 高齡者視覺及聽覺退化，降低對食物辨識度與進食能力而影響食慾
 - D. 高齡者使用不當假牙導致纖維量攝取降低
2. 衛生福利部國民健康署推動「我的餐盤」6口訣，下列何者錯誤？
 - A. 每餐水果拳頭大
 - B. 菜比水果多一點
 - C. 飯跟蔬菜一樣多
 - D. 堅果種子1湯匙
3. 依民國109年修訂幼兒園餐點食物內容及營養基準及食譜範例，下列敘述何者錯誤？
 - A. 一律採用國內在地豬肉食材
 - B. 甜品應以低糖之全穀雜糧類為宜，如：綠豆湯
 - C. 餐食應充分加熱，避免冷食，如：壽司

- D.可提供果凍方便幼兒食用
- 4.臺灣農作物最易受到下列何者天然災害影響？
- A.乾旱、焚風、氣爆
 - B.爆炸、地層下陷、颱風
 - C.水災、環境污染、焚風
 - D.水災、颱風、乾旱
- 5.下列何者是西式菜單正確的命名方法？
- A.chilled apple juice是以供應食物溫度為特徵來命名
 - B.new potato是以食物色彩為特徵來命名
 - C.Italian macaroni是以供應食物調味為特徵來命名
 - D.sweet-sour pork是以食物製備方法為特徵來命名
- 6.下列中英名詞配對，何者正確？
- A.As purchase：使用量
 - B.Edible portion：廢棄率
 - C.Cafeteria service：速簡餐食服務
 - D Buffet service：定量供餐
- 7.有關食物貯存，下列敘述何者錯誤？
- A.將豆腐泡水冷藏可延長保存期限
 - B.魚買回後不去除內臟可直接冷凍以免細菌污染造成腐壞
 - C.豬肉絲建議依使用量分裝並壓扁以利貯存
 - D.白米若能保存在10°C及水分13%較不易變質
- 8.有關蛋品驗收標準，下列敘述何者錯誤？
- A.蛋殼無破損且外表清潔
 - B.帶殼蛋色澤正常且經抽驗搖動有聲音
 - C.冷藏殺菌液體蛋需包裝完整並標示完全
 - D.液體蛋應冷藏運送且不得有回溫或變質現象
- 9.有關大量採買食材應儘量避免向下列何種廠商購買？
- A.零批商
 - B.批發商
 - C.代理商
 - D.零售商

10. 下列何種採購制度適用於緊急採購？

- A. 集中採購
- B. 議價採購
- C. 招標採購
- D. 報價採購

11. 油脂的分級標準不包含下列何者？

- A. 外觀
- B. TBA價
- C. 皂化價
- D. 比重

12. 下列何者屬不公開的採購方法？

- A. 報價採購
- B. 招標採購
- C. 比價採購
- D. 牌價收購

13. 下列關於肉品之特性與烹調製備之敘述，何者正確？

- A. 為維持雞肉安全衛生，烹調時中心溫度達60°C即可
- B. 新鮮的肉品中平均重量占比最高的是蛋白質，水分和油脂次之
- C. 雞肉組織的纖維較短而鬆散，在製備時較適合順紋切割
- D. 里肌肉比胛心肉更適合用於紅燒和滷煮

14. 下列何種蔬菜在大量製備時，經滾水殺菁後易變色？

- A. 竹筍
- B. 茄子
- C. 彩椒
- D. 苦瓜

15. 有關蓮藕之敘述，下列何者正確？

- A. 有增進潤肺及催吐之食補效用
- B. 切割後可泡在小蘇打液中避免氧化變色
- C. 在前處理時用毛刷刷洗後再切節取段
- D. 為蓮生長在水中的莖部

16. 欲供應100人份水餃，每人12個，每張餃皮重8公克，擀製餃皮時手粉需1公斤，須準備多少麵粉及

加入多少水較適當？

- A. 麵粉5.7公斤、水4.9公斤
- B. 麵粉7.2公斤、水3.4公斤
- C. 麵粉8.2公斤、水2.4公斤
- D. 麵粉9.6公斤、水1公斤

17. 醬油膏是添加了下列何者才顯得濃稠？

- A. 洋菜
- B. 麵粉
- C. 太白粉
- D. 糯米粉

18. 熟食於室溫下存放，不得超過幾小時？

- A. 2小時
- B. 5小時
- C. 7小時
- D. 10小時

19. 有關油脂的儲存方法，下列敘述何者錯誤？

- A. 置於陰涼乾燥處，避免油脂加速氧化
- B. 不同油脂互相混合，不會加速油脂酸敗
- C. 油炸油應過濾，避免油中殘渣加速破壞油脂
- D. 金屬會促進油脂氧化，故不應使用銅或鐵之容器來盛裝油脂

20. 依食品良好衛生規範準則，有關真空包裝即時食品之貯存及販售規定，下列敘述何者正確？

- A. 水活性在0.85以上，得以常溫25°C貯存及販售
- B. pH值在4.6以上，需以冷藏7°C且保存期限在10日內
- C. 水活性在0.94以上，需以冷藏7°C且保存期限在10日內
- D. 有添加亞硝酸鹽者，需以冷藏7°C且保存期限在10日內

21. 食品安全管制系統準則是依據下列何種法令？

- A. 食品安全衛生管理法
- B. 食品衛生安全管理法
- C. 食品良好衛生規範準則
- D. 衛生安全管制系統

22. 下列何種食品業者應取得衛生安全管理系統驗證？①食用油脂製造業 ②乳品加工食品 ③食品添

加物製造業 ④供應鐵路運輸餐盒 ⑤麵粉食品製造業

- A. 僅①②
- B. 僅②③④
- C. 僅①③④⑤
- D. ①②③④⑤

23. 團膳業者之品管圈 (quality control cycle) 活動依PDCA循環方式進行，其步驟不包括下列何者？

- A. 計畫 (plan)
- B. 實施 (do)
- C. 排除 (clean)
- D. 處置 (action)

24. 利用統計學的理论，以少數的樣本探求整批產品的品質合乎規格或標準之品質管制方式是：

- A. 管制圖法
- B. 抽樣檢驗法
- C. 統計分析法
- D. 實驗計畫法

25. 依據食品良好衛生規範準則規定，廚房用水的蓄水池（水塔、水槽）設置地點應距離污穢場所（如化糞池等）至少多遠？

- A. 1.5公尺
- B. 2公尺
- C. 3公尺
- D. 15公尺

26. 餐盒留驗是將當餐餐盒隨機抽取1份放置於？

- A. -18°C 以下，冷凍2天
- B. 7°C 以下，冷藏2天
- C. 5°C ~ 60°C，保存2天
- D. 60°C 以上，熱藏2天

27. 下列那些屬於食品從業人員洗手應具有的設備？①流動自來水 ②清潔劑 ③洗手刷 ④擦手紙或乾手器 ⑤正確洗手掛圖 ⑥鏡子

- A. ①②④⑤⑥
- B. ①②③④⑥

C. ①②③④⑤

D. ①③④⑤⑥

28. 下列何者不是電磁爐用於食物調理作業之特性？

- A. 可提高工作人員作業舒適性
- B. 爐台表面較易維持清潔
- C. 廚房換氣通風需求較小
- D. 加熱速度慢

29. 有關勞動基準法所提員工休息與休假之相關規定，下列何者錯誤？

- A. 勞工繼續工作4小時，至少應有30分鐘之休息
- B. 女工分娩前後，應停止工作，給予產假6星期
- C. 勞工每7日中至少應有1日之休息，作為例假
- D. 勞工在同一雇主或事業單位，繼續工作滿1年以上2年未滿者，給予特別休假7日

30. 餐飲從業人員須重視個人的衛生管理，下列敘述何者錯誤？

- A. 個人飲水杯可攜入工作場所固定集中放置
- B. 從事熟食配膳人員手部應每隔半小時消毒1次
- C. 製作現場應有手部消毒的設備（75%酒精）
- D. 完整體檢項目僅含A型肝炎抽血、手部皮膚病檢查

31. 若青江菜生廢棄率為8%，收縮率為15%，每公斤55元，1人份熟品可食量100公克，則供應500人份炒青江菜，最接近的食材成本為多少元？

- A. 2,145元
- B. 3,410元
- C. 3,520元
- D. 3,650元

32. 某餐廳1月份營業金額20萬元，材料費用12萬元，人事費用及其他費用5萬元，則：

- A. 淨利5萬元
- B. 淨損5萬元
- C. 淨利3萬元
- D. 淨損3萬元

33. 某道菜餚之食物成本百分比訂為25%，食物原物料費用共40元，人事成本為35元，其他雜項成本為10元，則此道菜建議售價應為多少元？

- A. 120

B.140

C.160

D.180

34. 本月因工作量增加，員工有加班，並請了2名臨時工讀生，下列對成本之敘述，何者正確？

A. 員工基本薪水+加班費屬半變動成本

B. 臨時工讀生屬於半變動成本

C. 臨時工讀生屬於固定成本

D. 員工基本薪水屬變動成本

35. 有關員工教育訓練方法之敘述，下列何者錯誤？

A. 演講法為一次同時訓練多人，是教導基礎觀念與理念最常使用的方法之一

B. 討論法為學習者無需具備基本專業知識即可與其他學員討論

C. 示範法為學習者在指導者指導下完成操作程序與動作技巧的練習

D. 視聽教學法為透過影像教學搭配解說可使受訓學員理解法規和操作程序

36. 為使火災發生時能迅速展開消防作業，下列何者不是廚房員工緊急應變項目？

A. 通報、報警

B. 收拾物品、快速帶走

C. 滅火、撲救

D. 疏散、避難

37. 依據「女性勞工母性健康保護實施辦法」，母性健康保護期間是指雇主於得知女性勞工妊娠之日起至分娩後多久之期間？

A. 半年

B. 一年

C. 二年

D. 三年

38. 若醫院發生大規模飛沫傳染疾病而必須封院時，營養部門的防護措施為何？

A. 落實區隔送餐路線與病患運送動線，以避免感染

B. 供應傳染病房之餐食，包裝要註明消毒餐，以避免感染

C. 各類食材廠商應保持供貨，降低庫存量，以減少交叉感染

D. 為降低感染源散播，工作人員應在緩衝區內用餐，減少進出隔離區次數

39. 當發生食品中毒事件時之處理方式，下列敘述何者錯誤？

A. 食品檢體檢驗應由當地衛生局檢驗單位或衛生福利部食品藥物管理署認可檢驗機構進行

- B.環境檢體應由餐飲業者自主採樣送交檢驗機構進行檢驗以釐清原因
 - C.符合「中毒人數達50人或以上者」，得填寫支援申請單向衛生福利部疾病管制署申請啟動流行病學調查
 - D.醫療機構應依食品安全衛生管理法第6條規定於24小時內向當地主管機關報告
- 40.有關非洲豬瘟之相關敘述，何者錯誤？
- A.非洲豬瘟是人畜共通傳染病
 - B.非洲豬瘟病毒於無蛋白質的環境中可存活於pH 3.9~11.5
 - C.人類吃入含有非洲豬瘟病毒的食物，病毒不會經消化道粘膜進入體內繁殖
 - D.在人類胃酸及消化道酵素作用下，非洲豬瘟病毒絕大多數會被殺死，很難在糞便中檢出非洲豬瘟病毒