

等 別：高等考試
類 科：營養師
科 目：團體膳食設計與管理
考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：可以使用電子計算器。

甲、申論題部分：(50分)

- (一)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在申論試卷上，於本試題上作答者，不予計分。
- (二)請以藍、黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。
- (三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、某團膳公司欲製作 1,000 顆水餃，每顆售價為 6 元，而每顆水餃之食材與人事費用為售價的 50%。若市售餃子皮一張 10g，請問應採買多少重量的市售餃子皮？若每顆水餃內餡重 15g，內餡用豬絞肉、高麗菜兩樣材料以可食量 3:2 的比例拌合，已知豬絞肉收縮率 80%，可食率 100%；高麗菜收縮率 85%，廢棄率 5%，請問需要購買各項材料各多少重量？此批水餃產品之營業額及每顆水餃之變動成本分別為多少？請列出計算過程。(20 分)
- 二、製作品質良好的米飯是團體膳食製備的重要基本工作，請說明澱粉的糊化 (gelatinization) 以及老化 (retrogradation)；並請舉出三種影響米飯澱粉老化的因素並說明之。(15 分)
- 三、學校、醫院及公立社會福利機構均為非營利事業，請分別說明上述三者團體膳食經營原則及菜單設計之特點。(15 分)

乙、測驗題部分：(50分)

代號：4103

- (一)本測驗試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當的答案，複選作答者，該題不予計分。
 - (二)共40題，每題1.25分，須用2B鉛筆在試卡上依題號清楚劃記，於本試題或申論試卷上作答者，不予計分。
- 1 依教育部公告之「學校午餐食物內容及營養基準」，下列關於國小一至三年級學童學校午餐設計之敘述，何者錯誤？
 - (A)豆製品供應每週不得超過 2 份
 - (B)每日未精緻全穀根莖類之供應量應占主食 1/3 以上
 - (C)全穀根莖類替代品 (甜不辣、米血糕等) 供應每週不得超過 2 份
 - (D)魚肉類半成品 (各式丸類、香腸、重組雞塊等) 供應每週不得超過 1 份
 - 2 下列為評估學校午餐膳食接受度之方法，在執行上何者是了解用膳者接受度最快速、最方便的方法？
 - (A)膳後問卷調查
 - (B)供應量統計
 - (C)觀察及廚餘回收量統計
 - (D)與用膳者進行面對面訪談

- 3 下列關於食物量之敘述，何者正確？
(A) AP (as purchased) 是指供應量
(B) EP (edible portion) 是指熟品可食量
(C) 生廢棄率 = $(AP-EP) / EP \times 100\%$
(D) 收縮率 = $(\text{生品重}-\text{熟品重}) / \text{生品重} \times 100\%$
- 4 下列烹調方法，何者較不適用在團膳製備？
(A) 炸 (B) 蒸 (C) 烤 (D) 煎
- 5 某長照機構提供長輩粽子做為端午節的快樂餐，粽子內容為糯米(約3份)，豬肉(約1份)與滷花生(約0.5份)，請問附帶提供的三道菜如何選擇較佳？①大黃瓜湯 ②川燙空心菜 ③紅豆湯 ④木瓜切片 ⑤玉米濃湯 ⑥螞蟻上樹
(A) ①②④ (B) ①⑤⑥ (C) ②③⑤ (D) ②④⑥
- 6 醫院健檢中心需採購早餐給健檢者，承辦單位將採購品項、數量、價位和早餐需送達之時間等需求與資格公開刊登於資訊網站，並依政府採購法訂定合約之程序進行，此採購法稱為：
(A) 比價採購 (B) 招標採購 (C) 牌價收購 (D) 議價採購
- 7 下列那一項冷凍食品有較高的包冰率？
(A) 冷凍玉米粒 (B) 冷凍蝦仁 (C) 冷凍包子 (D) 冷凍肉片
- 8 採購包裝食品應注意食品標示，下列敘述何者錯誤？
(A) 外包裝及小包裝皆須完整標示
(B) 應標示含基因改造食品原料及過敏原食品
(C) 蛋白質、脂肪、脂肪酸、碳水化合物、糖、膳食纖維標示單位為公克
(D) 不論包裝食品或散裝食品國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源
- 9 為確實掌握庫存狀況，應實施盤點，下列何者錯誤？
(A) 盤點若發現食材快到期，應優先撥發使用 (B) 盤點可瞭解食品現存量，避免缺貨
(C) 盤點可選在庫存量低時，省時省力 (D) 考量高單價食材成本，應每日盤點
- 10 下列有關乾貨庫房的管理，何者錯誤？
(A) 驗收入庫前確認食材完整，規格數量正確 (B) 每日記錄溫濕度，以維持貯存環境適宜
(C) 每週定期清潔整理環境，確保食材衛生 (D) 為搬運方便，食品外包裝紙箱不必拆封直接入庫
- 11 依據 CNS 國家標準，低乳糖鮮乳的乳糖含量為多少？
(A) 0.5% 以下 (B) 0.5-2% (C) 2.1-3.5% (D) 3.6-5%
- 12 根據 CNS 國家標準，下列那些是花椰菜品質驗收的標準？①水分含量 ②小花苞突出與否 ③花球緊密與否 ④莖是否空心
(A) ①②③ (B) ①②④ (C) ①③④ (D) ②③④
- 13 下列關於米或米製備的敘述，何者正確？
(A) 在高山上煮飯較不易煮熟 (B) 粳米常用於製作蘿蔔糕
(C) 煮飯之加水量：糯米 > 精白米 (D) 籼米比糯米含較多的支鏈澱粉
- 14 下列何者不屬於澱粉含量高的豆科植物？
(A) 綠豆 (B) 毛豆 (C) 豌豆 (D) 皇帝豆
- 15 下列關於食材製備之敘述，何者正確？
(A) 白色大白菜於製備時加入少許鹼，其色澤會更白
(B) 豬肉應採順紋逆切，以減少肌纖維的收縮
(C) 肉質細緻且脂肪少之魚類，宜用乾熱加熱法
(D) 加水或高湯可縮短蛋品加熱所需凝固時間
- 16 對於蔬菜營養素的保留，其食材處理原則，下列敘述何者錯誤？
(A) 縮短前處理時間 (B) 蔬菜細切 (C) 烹調前再切 (D) 烹調時儘量少加水

- 17 爆米香之製備，是利用澱粉的何種特性作用？
(A)糊精化作用 (B)回凝作用 (C)糊化作用 (D)膠凝作用
- 18 食品業者倉儲管制應符合之規定，何者正確？
(A)若庫房空間不足，所有原料與成品可放在同一空間，並依常用順序擺放
(B)倉庫應保持整潔、乾燥及良好通風，物品應靠邊貼地擺放整齊
(C)倉儲物品進出應確實記錄，並應遵行先進先出的原則
(D)倉儲環境應保持室內外通風良好，陽光充足
- 19 下列有關提升團體膳食顧客滿意度的作法，何者錯誤？
(A)向員工強調服務要超越顧客期望值的重要性
(B)定期收集、評值並與員工分享顧客的回饋內容
(C)確實評估顧客投訴和服務不佳的情況是怎麼發生的
(D)訓練員工對顧客要有個別化的服務，不拘泥一致性的服務標準
- 20 為應付各種突發狀況，團膳公司應設立：
(A) HACCP 小組 (B)危機處理小組 (C)品質管制小組 (D)衛生管理小組
- 21 依據食品良好衛生規範準則，食品之熱藏，溫度應保持在攝氏幾度以上？
(A) 7°C (B) 30°C (C) 50°C (D) 60°C
- 22 團膳業者執行品質管理的效益，下列何者錯誤？
(A)降低食物中毒發生率 (B)減少員工教育成本
(C)提高消費者滿意度 (D)增加利潤
- 23 完成廚房空間設計規劃後，何者不是進行最後評估的原則？
(A)所需經費與投資報酬率能符合業者的需求
(B)了解現在與將來對膳食作業的需要
(C)所有配置均能在預算內完成
(D)能增加團體膳食的收益
- 24 有關廚房區域內設備及空間之規劃，下列敘述何者錯誤？
(A)燈具以不在作業線上為佳，否則應加燈罩
(B)場區內設置之廁所門不可對向食物製備作業場所
(C)門窗及換氣孔處應設置有防鼠及昆蟲等入侵的設施
(D)可設置水電瓦斯管於排水溝內，減少地面及牆上管線裸露
- 25 爐灶點火步驟，下列順序何者正確？①打開子火開關 ②點燃母火成功 ③按壓點火槍 ④打開母火瓦斯開關
(A)④③②① (B)③④②① (C)③①④② (D)①④③②
- 26 下列關於爐具及爐火控制的組合，何者火力最大？
(A)鼓風爐，爐火呈現藍紫色火焰 (B)鼓風爐，爐火呈現橘紅色火焰
(C)快速爐，爐火呈現藍色火焰 (D)梅花爐，爐火呈現紅色火焰
- 27 某醫院廚房人力配置每天要有 8 人上班，全年應工作日為 269 日，不工作日為 96 日，則這廚房應聘多少工作人員？
(A) 10 人 (B) 11 人 (C) 12 人 (D) 13 人
- 28 下列關於人事績效管理之策略，何者正確？
(A)對動機與能力均強者，主管應給予指導與訓練，並指派可發揮之任務
(B)對動機強但能力不足員工，主管應提供獎勵，並給予工作表現的機會
(C)對能力強但動機弱者，則可直接回饋績效獎酬，並提供諮商強化動機
(D)對於動機和工作能力弱者，主管應調整其工作內容，以免影響部門工作進度

- 29 雇主依勞動基準法第 16 條終止勞動契約者，其預告期間之規定，下列何者錯誤？
(A)繼續工作未滿 3 個月者，於 5 日前預告之
(B)繼續工作 3 個月以上 1 年未滿者，於 10 日前預告之
(C)繼續工作 1 年以上 3 年未滿者，於 20 日前預告之
(D)繼續工作 3 年以上者，於 30 日前預告之
- 30 某餐廳準備 100 人份彩椒雞丁，購買紅甜椒 500 元、黃甜椒 400 元、香菇 200 元、雞丁 2,500 元、便當盒 200 元、瓦斯 150 元，當每份售價以 80 元計，此時食物材料成本百分比約：
(A) 45% (B) 47% (C) 48% (D) 49%
- 31 某飯店之中餐廳 4 月初食物存貨總值為 40 萬元，4 月食物採購成本 200 萬元，由自助餐廳移入的食物成本為 20 萬元，移出到西餐廳的食物成本為 10 萬元，4 月末的食物存貨總值 60 萬元，4 月份員工伙食食材費用為 20 萬元。則 4 月份的食物成本為何？
(A) 150 萬 (B) 160 萬 (C) 170 萬 (D) 190 萬
- 32 某團膳業者本月銷售產品之收入為 1,200,000 元，其固定成本為 360,000 元，食材成本為 420,000 元，則食物成本占收入多少的百分比？
(A) 30% (B) 35% (C) 50% (D) 65%
- 33 若要以最基本、最安全、最有效率的方法完成工作，勞工應該要做的是：
(A)遵循安全作業規範，並依作業程序完成工作
(B)加強走動式管理，落實績效考核制度
(C)持續性實施產品教育與訓練
(D)給予動機之激勵制度
- 34 下列有關成本之敘述，何者正確？
(A)房租屬於變動成本 (B)食物材料屬於變動成本
(C)燃料費用屬於固定成本 (D)乾料費用屬於固定成本
- 35 顧客使用的餐具之衛生管理，下列敘述何者錯誤？
(A)鼓勵使用免洗餐具用畢即丟棄 (B)不得使用洗衣粉來洗滌餐具
(C)貯放餐具地方有防塵設施 (D)餐具櫃採用不鏽鋼製的較佳
- 36 某團膳公司接受某客家村庄的喜宴辦桌，為避免消費者因缺乏 G6PD 而產生病變，下列何道菜餚不建議採用？
(A)佛跳牆
(B)花好月圓（炸湯圓）
(C)美生菜包蠶豆雞鬆（雞茸）
(D)四喜拼盤（鹹水雞、烤鴨、豆皮捲、涼拌花枝）
- 37 關於餐飲業廚師證書管理之有效期限與每次展延期限，下列敘述何者正確？
(A)有效期限為 4 年，期滿每次展延 4 年 (B)有效期限為 4 年，期滿每次展延 5 年
(C)有效期限為 5 年，期滿每次展延 5 年 (D)有效期限為 5 年，期滿每次展延 4 年
- 38 市售漂白水之氯水濃度為 8%，欲泡製 200 ppm 有效氯水 20 公升，則市售漂白水要取多少 c.c.？
(A) 20 (B) 30 (C) 40 (D) 50
- 39 餐具洗滌消毒作業程序，下列何者正確？
(A)預洗時，主要是先使用清潔劑略洗，可節省後續洗滌時間
(B)清洗的第一槽水溫應維持在攝氏 37 度以上並使用清潔劑
(C)清洗的第二槽應使用乾淨流動自來水沖洗，將清潔劑沖洗乾淨
(D)乾熱消毒櫃消毒餐具，溫度應維持在攝氏 110 度以上，至少 2 分鐘
- 40 下列那一種油最適合油炸？
(A)棕欖油 (B)橄欖油 (C)大豆油 (D)芝麻油

測驗式試題標準答案

考試名稱：111年第一次專門職業及技術人員高等考試中醫師考試分階段考試、營養師、護理師、社會工作師考試

類科名稱：營養師

科目名稱：團體膳食設計與管理（試題代號：4103）

單選題數：40題

單選每題配分：1.25分

複選題數：

複選每題配分：

標準答案：

題號	第1題	第2題	第3題	第4題	第5題	第6題	第7題	第8題	第9題	第10題
答案	A	C	D	D	A	B	B	A	D	D

題號	第11題	第12題	第13題	第14題	第15題	第16題	第17題	第18題	第19題	第20題
答案	B	D	A	B	B	B	A	C	D	B

題號	第21題	第22題	第23題	第24題	第25題	第26題	第27題	第28題	第29題	第30題
答案	D	B	B	D	B	A	B	C	A	A

題號	第31題	第32題	第33題	第34題	第35題	第36題	第37題	第38題	第39題	第40題
答案	C	B	A	B	A	C	A	D	C	A

題號	第41題	第42題	第43題	第44題	第45題	第46題	第47題	第48題	第49題	第50題
答案										

題號	第51題	第52題	第53題	第54題	第55題	第56題	第57題	第58題	第59題	第60題
答案										

題號	第61題	第62題	第63題	第64題	第65題	第66題	第67題	第68題	第69題	第70題
答案										

題號	第71題	第72題	第73題	第74題	第75題	第76題	第77題	第78題	第79題	第80題
答案										

題號	第81題	第82題	第83題	第84題	第85題	第86題	第87題	第88題	第89題	第90題
答案										

題號	第91題	第92題	第93題	第94題	第95題	第96題	第97題	第98題	第99題	第100題
答案										

備註：