

101 年第二次專門職業及技術人員高等考試中醫師、營養師、心理師、高等暨普通考試醫事人員考試暨高等考試醫師考試分試考試

等別：高等考試

類科：營養師

科目：團體膳食設計與管理

甲、申論題部份

一、請說明餐飲業油炸油稽查管理原則？及其監控油炸油品質之測定方法與原理？（15 分）

【擬答】

(一)稽查管理：行政院衛生署為積極及有效管理油炸油品質及使用情形，於去(98)年 9 月 9 日已發函各縣市衛生局及餐飲相關公會，以酸價做為初步篩選及簡易管理油炸油之換油指標。當酸價試紙判定超過 2.0 者，即要求業者立即換油，並抽驗油品送實驗室檢測總極性化合物含量。因油炸油中之總極性化合物係油脂經加熱裂解或聚合作用所產生，其含量多寡為影響國人身體健康之重要因子。因此，行政院衛生署亦於去(98)年 9 月 11 日規定，油炸油之總極性化合物含量達 25%以上者，將不符「食品良好衛生規範」相關規定，應依違反食品衛生管理法第 20 條規定處辦。

(二)監控油炸油品質脂測定方法與原理：

1. 酸價 (Acid value) 測定原理：油脂經加熱後，游離脂肪酸增多，故酸價也愈高，故可以酸價來作為劣變油脂之指標。酸價隨加熱時間增加。酸價超 2.0 即該換油。
2. 總極性化合物 (Total polar compounds) 測定原理：油脂劣敗後，極性成分會增加，故藉著測計油脂中極性及非極性成分來評估油脂品質的優劣及其劣敗的程度。總極性化合物隨油劣變程度增加。油炸用之食用油檢出總極性化合物含量達 25%以上者，為不符合規定。

二、醫療機構之團體膳食人事管理內容應包括那些項目？（10 分）

【擬答】

1. 人事管理目標與基本原則（如人員教育訓練等）
2. 人事考核與績效管理（人員考核中的績效目標設定如食材安全性）
3. 工作分析（如食材的控制與選擇）
4. 人事成本（如獎金的分配與績效聯結）

三、若遇到雨天，當日早晨預估晚餐用餐員工人數會突然激增，此時，使標準食譜的營養師，要如何應用「調整係數」的概念，調整食材的總購買量才能順利供餐？請舉例說明。(10分)

【擬答】

1. 標準食譜係依科學方法所擬定之食譜，只要依循相同烹調程序與烹調用具，以同一模式操作，即可獲得相同的質與量之成品。
2. 調整係數：若供應份與標準食譜不同，則需找出調整係數，再將材料乘以調整係數，即為所需的材料量。
3. 此時遇雨天調整係數 = 所需份數 / 標準食譜份數
(例如：需求 500 份 / 100 份 = 5.0)

乙、測驗題部分

- (C) 1. 有關外賣年菜的特色，下列敘述何者錯誤？
 (A) 菜品命名常見吉祥用語 (B) 場地費用不大
 (C) 資金高 (D) 菜品選擇宜烹調後品質變化小
- (B) 2. 欲供應洋蔥炒肉絲（洋蔥、肉絲重各占1/2）100份，每份成品熟重70公克，洋蔥、豬後腿肉之廢棄率各為10% 及15%，製備後成品與原材料重量比例（膨脹率）各為90% 及85%，則各應準備多少公斤材料？
 (A) 洋蔥、豬後腿肉各3.1、3.4公斤 (B) 洋蔥、豬後腿肉各4.3、4.8公斤
 (C) 洋蔥、豬後腿肉各6.0、6.8公斤 (D) 無法計算
- (A) 3. 依據國人膳食營養參考攝取量（DRIs）評估供應對象的營養需求時，下列那一項不是先決條件？
 (A) 飲食習慣 (B) 性別 (C) 活動度 (D) 年齡
- (D) 4. 菜單設計應盡量符合「三低二高」原則，此「二高」是指：
 (A) 高醣、高纖 (B) 高鐵、高鈣 (C) 高鐵，高纖 (D) 高鈣，高纖
- (C) 5. 青江菜1公斤25元，生廢棄率為10%，假定餐盒中給予80克炒青江菜，則500人份青江菜約需要多少錢？
 (A) 500元 (B) 700元 (C) 1110元 (D) 2000元
- (B) 6. 設計1200人份大學生自助午餐，當葷菜三選二時，則每道葷菜須設計多少人份？
 (A) 400 (B) 800 (C) 1200 (D) 3600
- (D) 7. 有關不同食材的貯存原則，下列何者正確？
 (A) 包裝良好的大包豬絞肉，在一般冷藏室中可以保存兩週
 (B) 全蛋要冷凍時，應打開直接置入容器內加蓋後冷凍
 (C) 鮮奶採購量過多時，可以冷凍貯存保持鮮度
 (D) 用不透明塑膠罐裝沙拉油比用鐵罐裝要適當

- (D) 8. 下列何者為較適合貯放米、麵粉等乾料之庫房條件？
(A)溫度5~15°C，相對溼度20~30% (B)溫度5~15°C，相對溼度50~60%
(C)溫度16~25°C，相對溼度20~30% (D)溫度16~25°C，相對溼度50~60%
- (C) 9. 有關盤點的敘述，下列何者正確？
(A)永續盤點適用於單價低、數量多、進出貨次數多之貨品
(B)實際盤點適用於單價高、數量少、進出貨次數少之貨品
(C)實際盤點又分為期末盤點與循環盤點
(D)循環盤點即庫管人員在一段時間（如每月、每季）進行一次實際盤點
- (C) 10. 撥發食材物料的請領單上不會出現下列那一項資訊？
(A)品名 (B)數量與單位 (C)期末存貨量 (D)規格說明
- (C) 11. 下列何種食物最常以切割驗收方式來驗收？
(A)青江菜、小白菜 (B)培根、火腿片 (C)蘿蔔、西瓜 (D)冷凍豬肉
- (B) 12. 下列何種食品驗收時，可採抽樣檢查之方式？
(A)季節性食品 (B)交貨數量很大之食品
(C)高價位食品 (D)容易檢查之食品
- (B) 13. 驗收檢驗時，將下列何種試劑加入白米中，隨著綠色指示劑變黃，顯示不新鮮的米含過多的游離脂肪酸？
(A)亞硫試劑 (B)酸鹼指示劑 (C)硫酸鈣溶液 (D)皂黃試劑
- (C) 14. 欲進行大量且緊急之採購，且採購的物品僅有少數的廠商經營，宜採用何種方式？
(A)招標採購 (B)比價採購 (C)議價採購 (D)直接採購
- (A) 15. 海蜇皮是由何種海鮮曬乾製成？
(A)水母 (B)海膽 (C)海參 (D)花枝
- (A) 16. 油炸食物時，為避免引起油脂的氧化酸敗，所選用的鍋具以下列何者最適宜？
(A)深鍋，鍋面小 (B)深鍋，鍋面大
(C)淺鍋，鍋面小 (D)淺鍋，鍋面大
- (C) 17. 有關團膳廚房常用到的計量單位之敘述，下列何者正確（以水的密度為基準來計算）？
(A)5t = 1T (B)1C = 12T (C)1t約為5公克 (D)1台兩約為30公克
- (B) 18. 依據GHP的規定，廚房用水的蓄水池（塔、槽）設置地點應距離污穢場所多遠？
(A)1公尺以上 (B)3公尺以上 (C)15公尺以上 (D)沒有一定的規定
- (A) 19. 有關米及其澱粉的敘述，下列何者正確？
(A)在來米是秈米，直鏈澱粉含量是25%
(B)糯米是粳米，支鏈澱粉含量是75%
(C)支鏈澱粉含量多時較容易老化
(D)糯米的膨脹率約為269%
- (B) 20. 調製相同甜度的甜湯時，添加下列何種糖的用量最少？
(A)葡萄糖 (B)果糖 (C)蔗糖 (D)蜂蜜

- (C) 21. 下列敘述何者錯誤？
(A)為確保食物的衛生安全，隨機取樣之食物應以熱封膜包裝置於5°C冷藏備查
(B)「脂肪性殘留物檢查」目的是藉以判斷餐具或容器是否有殘留脂肪，以判斷是否清洗乾淨
(C)為判斷餐具是否清洗乾淨，得以「澱粉性殘留物檢查」行之，試藥為蘇丹3號或4號
(D)經「脂肪性殘留物檢查」如發現殘留油脂，則會呈現紅色斑點
- (A) 22. 得知員工實際之工作內容的方法不包含下列何者？
(A)實驗法 (B)面談法 (C)問卷調查法 (D)觀察法
- (D) 23. 為避免洗淨的雙手又被水龍頭開關污染，所以不宜使用下列何種型式的水龍頭？
(A)電子感應式 (B)腳踏式 (C)肘碰式 (D)旋轉扭式
- (B) 24. 下列那一種特殊型的清潔劑無殺菌功能？
(A)次氯酸鹽 (B)過碳酸鹽
(C)碘 (D)含雙胍 (biguanide) 系清潔劑
- (A) 25. 起爐火時的步驟是：
(A)先開點火器在開瓦斯 (B)瓦斯不開，故直接點火
(C)先開瓦斯在開點火器 (D)同時開點火器和瓦斯
- (D) 26. 針對廚房設計需求及硬體規劃上之預算考量時，下列各項的先後排序為何？①環保②美觀③效率④安全⑤衛生
(A)①②③④⑤ (B)①④⑤③② (C)③④①⑤② (D)④⑤①③②
- (D) 27. 下列何者不是管理者訂定員工工作內容 (job description) 所必須包括之項目？
(A)工作職銜 (B)工作職責 (C)工作關係 (D)房屋津貼
- (A) 28. 依勞動基準法與兩性工作平等法的規定，妊娠3個月以上流產者，應使其停止工作，給予幾星期的產假？
(A)4 (B)5 (C)6 (D)8
- (B) 29. 四季餐廳的4月用餐人次為3000人次，平均每人消費250元。該餐廳的固定成本為250,000元，4月的變動成本為487,500元，請計算出該餐廳4月的損益平衡點的顧客人數約為何？
(A)2,500人 (B)2,858人 (C)2,910人 (D)3,000人
- (D) 30. 製備100人份的螞蟻上樹，需要粉絲600元、絞肉1000元、青蔥200元，一份售價40元，則食材成本百分比為何？
(A)25 (B)35 (C)40 (D)45
- (D) 31. 於特定時間內，以數量單位表達未來財務與其他資源運用的詳細計畫稱為：
(A)資產負債表 (B)損益表 (C)財物分析表 (D)預算表
- (C) 32. 有關供膳的營收計算中，變動成本率=變動成本÷總營業額，貢獻率=1-變動成本率，則下列敘述何者正確？

- (A)固定成本>貢獻率，為「結餘」
(B)固定成本<貢獻率，為「虧損」
(C)固定成本=貢獻率，為「收支平衡」
(D)固定成本=變動成本率，為「收支平衡」
- (D) 33. 餐具洗滌流程在清洗餐具後，採用氯水消毒時，其有效濃度最低為多少ppm？
(A)10 (B)50 (C)100 (D)200
- (A) 34. 在落實安全管理的循環系統，下列組合之排序何者正確？①Act②Check③Do④Plan
(A)④③②① (B)③①④② (C)②④①③ (D)①②③④
- (D) 35. 一般室內環境衛生，空氣中的二氧化碳濃度不得高於：
(A)0.35% (B)0.25% (C)0.2% (D)0.15%
- (A) 36. 下列何者是一般市售醬油常用之防腐劑？
(A)苯甲酸 (B) β -萘酚 (C)水楊酸 (D)過氧化氫
- (D) 37. 有關團膳餐具三槽式洗滌流程的順序，下列何者正確？
(A)浸泡→噴洗→消毒→沖水→滴乾
(B)噴洗→浸泡→刷洗→沖洗→滴乾
(C)浸泡→沖洗→消毒→滴乾→擦乾
(D)噴洗→刷洗→沖洗→消毒→滴乾
- (D) 38. 廚房員工手上有刀傷且化膿時，應嚴禁其工作，因最容易引起何種細菌污染而造成食物中毒？
(A)大腸桿菌 (B)腸炎弧菌 (C)沙門氏菌 (D)金黃色葡萄球菌
- (B) 39. 有關「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」之規定，下列敘述何者錯誤？
(A)餐廳廚房製備時，不得在室溫下解凍
(B)午餐未用完的沾料應逾30分鐘內妥善冷藏於攝氏7度以下，才能在晚餐時再使用
(C)高級中等以下學校供應之點心不得使用代糖或代脂
(D)與食品供應商訂定的書面合約應載明違約罰則
- (C) 40. 下列何種產品不可以申請「CAS」標章？
(A)臺東稻米 (B)阿里山茶葉 (C)紐西蘭奶粉 (D)淡水魚酥