

類科：營養師

科目：團體膳食設計與管理

甲、申論題部份

一、試述膳食計畫考慮的因素。(10分)

【擬答】膳食計畫應考慮下列因素--

- (一)供應對象的營養需求。
- (二)供應對象的飲食嗜好。
- (三)供應型態。
- (四)市場之食物供需情況。
- (五)預算控制。
- (六)員工的工作技巧和時間。
- (七)設備及用具。
- (八)食物之特性及搭配。
- (九)季節與氣候。

二、請計算下列所需的米量。

現在男學生 100 人，女學生 50 人，若男生需飯量每人 300 公克，女學生需 200 公克，若米的膨脹率為 285%，請問需多少米量？(10分)

【擬答】請計算下列所需的米量：

現有男學生 100 人，女學生 50 人，若男生需飯量每人 300 公克，女學生需 200 公克，若米的膨脹率為 285%，請問需多少米量？(10分)

總飯量為：男生 100 人×每人 300 公克+女生 50 人×每人 200 公克=40 公斤

米量=飯量÷膨脹率 285%=40 公斤÷285%=14.03 公斤

故需米 14.03 公斤以供應男生 100 人及女生 50 人之飯量。

三、請列出團體冷凍豬肉驗收標準。(10分)

【擬答】冷凍豬肉驗收時應符合下列標準--

- (一)交貨數量：應與合約數量相符。
- (二)交貨品質：依合約中所訂標準核對冷凍豬肉之部位、等級、瘦肉率及廠商之廠牌、外觀、大小規格、包裝..等。
- (三)核對契約：應符合契約所規之交貨日期、時間及地點。
- (四)運送冷凍豬肉的冷凍車溫度在攝氏-18°C。
- (五)冷凍豬肉本身呈凍結狀態應堅硬如石。
- (六)冷凍豬肉包裝應牢固密封。
- (七)冷凍豬肉不能有乾燥發白的現象。
- (八)外箱或包裝上應有明確標示。
- (九)最好有政府單位給予檢驗合格之 CAS 優良冷凍豬肉標誌。

四、試述團體膳食蔬菜保有好品質的方法。(10分)

【擬答】團體膳食蔬菜保有好品質可從「團膳步驟」及「烹調製備原理」二大方面著手--

(一)團膳步驟：

- 1.菜單設計：以季節性之蔬菜為佳。
- 2.採購：了解蔬菜的特性，建立採購規格和採購制度。

公職王歷屆試題 (96 專技高考)

3. 驗收：詳細核對蔬菜進貨之數量、品質及檢查包裝溫度及標示。
4. 貯存：確實做好庫房管理，包括溫濕度管理及定期清理。
5. 製備：使用標準食譜，注重品質衛生。
6. 供應：訂定標準份量。

(二) 烹調製備原理

1. 製備前切實清洗去除農藥殘留。
2. 烹調時注意營養素的保留、顏色的保留、依蔬菜組織使用不同烹調方法、依蔬菜特性控制烹調時間的長短。

五、團體膳食如何作好衛生管理？(10分)

【擬答】團體膳食要做好衛生管理可從下列三方向著手—

- (一) 從業人員之衛生管理：包括健康管理、衛生習慣、衛生教育。
- (二) 廚房管理：妥善設計區域劃分、流程動線、工作時間；地面、牆壁、光線、排油煙設備、洗滌設備、冷凍冷藏設備、衛生盥洗設備、餐具消毒、廢棄物處理…等應符合食品良好衛生規範(GHP)之要求。調理設備材質以不鏽鋼為主、調理器材注意生熟食分開、定期清理設備和環境。
- (三) 確實做好病媒防治：防止病媒入侵、杜絕食物來源、消除藏匿場所、捕殺。

職
王