

97 年第一次專門職業及技術人員高等暨普通考試醫事人員、中醫師、心理師、呼吸治療師、營養師、獸醫人員考試試題

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、身為團體公司之營養師，欲供應一國小午餐，請問：

(一)菜單設計時應考慮那些因素？

(二)若其中一餐之配菜為「蒸蛋」，請說明蛋之驗收標準及在製備上應注意之事項。

【擬答】

(一)設計國小午餐菜單時應考慮因素如下：

1. 國小學童的應的營養需求。
2. 國小學童的飲食嗜好。
3. 供應型態為非選擇型菜單之三菜一湯或二菜一湯之方式。
4. 市場之食物供需情況。
5. 做好預算控制，達到損益平衡。
6. 員工工作技巧和時間。
7. 設備及用具。
8. 食物之特性與搭配。
9. 季節與氣候。

(二)蛋的驗收標準及製備注意事項為：

1. 蛋的驗收標準

- (1)數量檢查：應注意送來的雞蛋是否合於所求，若數量有誤，應連絡賣方負責人，要求訂正或作退貨之洽商。
- (2)品質檢查：對品質之要求應事先將檢查步驟、方法訂成冊，依手冊所訂標準對雞蛋或廠商的廠牌、外觀、大小規格、包裝、品質作詳細實施檢查。
- (3)核對契約：根據契約書中食品或貨品之規格，依契約條件交貨，確定無誤後材予以收貨。

2. 蒸蛋製備注意事項

- (1)蛋去殼後，蛋液打均卻不打發，否則打入空氣，會使蒸蛋有大洞。
- (2)蛋液內加入溫水(約 40°C)及少許鹽、白醋，可協助蛋液之凝結。
- (3)待蒸籠內的水滾後，將盛裝好的蛋液放入，以小火來蒸，蛋液一凝固即拿，避免蒸的時間過長而產生孔洞大或色澤太差的成品。

※(本題答案見於團膳上課講義第一章 p.9、第五章 p.51、第六章 p.66)

二、請說明在餐飲經營中「食物成本」控制之原則與方法。

【擬答】

(一)菜單設計：

1. 建立標準食譜。
2. 使用循環菜單。

(二)採購：採購規格制度化。

(三)驗收：數量、品質檢查、契約之核對。

(四)貯存：

1. 完善的庫房設備。
2. 良好的庫房管理。

公職王歷屆試題 (97 專技高考)

(五)製備及烹調。

1. 減少材料浪費。
2. 使用標準食譜。
3. 實施標準份量。
4. 衛生的維護。

(本題答案見於團膳上課講義第三章 p. 35)

三、請說明乾料庫房管理之原則。

【擬答】

- (一)確認包裝與品質。
- (二)入庫登記。
- (三)標示入庫日期。
- (四)分類及分裝。
- (五)先進先出。
- (六)定期清理。
- (七)溫濕度控制(溫度 5~22°C、濕度 40~60RH%)。
- (八)實施盤存制度。
- (九)禁止清潔用品的濫放。
- (十)乾料庫內放置的食物勿超過庫內地板面積之 60%，預留走道之空間。

(本題答案見於團膳上課講義第五章 p. 53)

四、何謂「循環菜單」？在團膳經營上有何特色與應用？

【擬答】

- (一)所謂「循環菜單」是為了不使菜單顯得單調及設計者的人為偏好而建立大套制度化菜單，依循一定週期而重覆出現，以方便管理。須注意週期不可太短且避免重複使用同樣材料製備出不同的菜式。
- (二)「循環菜單」在團膳經營上之特色為：
 1. 簡化菜單設計。
 2. 簡化採買。
 3. 製備過程較易標準化。
 4. 管理者有更充裕的時間可規劃員工工作分配及設備的維護。
 5. 庫房可依計劃準備材料。
 6. 員工工作量可平均。
- (三)「循環菜單」可應用於供應對象固定且長期供餐之機關團體，例如學校，軍隊及工廠。

(本題答案見於團膳上課講義第二章 p. 11)

乙、測驗題部份：

- (D) 1. 下列對於團膳機構的營業成本敘述，何者正確？
- (A)變動成本是指含有基本費用加上超過基本度數的費用
 - (B)半變動成本包括食品材料、產品行銷包裝、員工逾時加班等費用
 - (C)半變動成本等於固定成本減去變動成本
 - (D)固定成本包括租金、資產折舊、員工底薪、維修保養等費用
- (A) 2. 出現在菜單上的“ENTREES”，其意指：
- (A)主菜
 - (B)開胃前菜
 - (C)點心
 - (D)沙拉
- (C) 3. 假設一餐飲業者擬出食物成本占40%的菜單，現在300 人份材料中，新鮮食材花了600 元，乾料花了60 元，請問一人份的售價應為多少元？
- (A) 2.8
 - (B) 3.7
 - (C) 5.5
 - (D) 6.4

公職王歷屆試題 (97 專技高考)

- (D) 4. 有關個人飲食習慣因素的探討，下列敘述，何者錯誤？
(A)氣候對飲食習慣的影響很大
(B)歷史年代愈久，文化因素對飲食影響愈大
(C)傳統社會觀念也是影響個人飲食習慣因素之一
(D)工業的發展情勢與飲食習慣無關
- (B) 5. 下列採購方法，何者具公開評比、公平競爭、防止循私舞弊之優點，但耗時費事，手續繁複，故較不適用於緊急採購？
(A)報價採購 (B)招標採購 (C)比價採購 (D)拍賣採購
- (D) 6. 若要採購經由行政院農業委員會輔導、已有品質與安全認證的農產品，可以認明下列那些標章來做選擇？①「無洗米標章」 ②「CAS 優良蔬果認證標誌」 ③「吉園圃標章」 ④「台灣珍豬」 ⑤「台灣放山雞」 ⑥「牛乳標章」 ⑦「台灣黃金雞」 ⑧「EGE 包裝鮮蛋」 ⑨「海宴證明標章」 ⑩「良質米標章」 ⑪「CAS 蛋品」
(A)①②③ (B)②④⑤⑥ (C)⑥⑦⑧⑨ (D)②③⑩⑪
- (C) 7. 冷凍庫之最佳溫度應為：
(A) 10 °C 以下 (B) -3 °C 以下 (C) -18 °C 以下 (D) 0 °C 以下
- (A) 8. 團膳單位應該建立餐盒留驗制度，將當餐菜餚各抽存乙份，包覆密封，置於5 °C 以下，冷藏至少幾天，以備查驗？
(A) 2 (B) 3 (C) 4 (D) 5
- (C) 9. 驗收日表上一般包含那些項目？
(A)營養成分、重量、貯存地點 (B)採購人員、日期、地址
(C)供應品項、數量、價格 (D)電話、貯存條件、販賣者
- (C) 10. 在西式火腿的品質標準中，其肥肉的重量不得超過瘦肉的多少%？
(A) 20 (B) 15 (C) 5 (D) 1
- (B) 11. 冷藏庫內溫度大約4 °C。下列四項食物中，那一項食物可以放冷藏庫中，並在兩天之內就要處理？
(A)開封後的熱狗 (B)吃剩的肉汁與熟肉
(C)切過的燻式香腸 (D)殺好並清洗過的生鮮魚
- (B) 12. 造成生豆漿中豆腥味的主要來源為：
(A)皂素 (B)脂酸氧化e
(C)胰蛋白e 抑制劑 (D)紅血球凝結素
- (D) 13. 為了徹底殺死肉類中的寄生蟲，不論火候大小，肉的中心溫度須達到多少°C？
(A) 50 (B) 63 (C) 69 (D) 77
- (A) 14. 一般傳統早餐店所賣的油條通常是由下列何種麵粉所製成？
(A)特高筋麵粉 (B)高筋麵粉 (C)中筋麵粉 (D)低筋麵粉
- (D) 15. 如果炸雞翅的成品口感不脆，可能會是什麼原因所造成？
(A)油鍋未加工處理 (B)油溫太高時放入雞翅
(C)炸油沒有過濾 (D)油炸過程油溫不夠高
- (C) 16. 下列團膳餐具的高溫消毒方式，何者之溫度可能未達100 °C？
(A)煮沸殺菌法 (B)蒸氣殺菌法 (C)熱水殺菌法 (D)乾熱殺菌法
- (B) 17. 團體膳食製作中，可利用下列何項圖表計量材料或成品重量是否在管制內？
(A)魚骨圖 (B)X - R 管制圖 (C)經濟動線圖 (D) P 管制圖
- (D) 18. 下列烤爐 (oven)，何者耗費熱能高，且內部溫度控制較不易？
(A)旋風式烤爐 (B)隧道式烤爐 (C)箱式烤爐 (D)旋轉式烤爐
- (B) 19. 下列何者為工作行程分析的方法之一？
(A)時間研究 (B)線圖分析 (C)動作研究 (D)工作簡化
- (D) 20. 下列何者非良好之員工工作環境？
(A)溫度20-25 °C (B)燈光20-100 燭光
(C)噪音20-30 分貝 (D)相對濕度20-30%

公職王歷屆試題 (97 專技高考)

- (B) 21. 餐飲機構所使用的請購單與採購單有何不同？
(A)請購單是用於固定食材的採購，採購單是特別授權採購人員採買高檔價位的食材
(B)請購單是用於各單位主管訂購非週期性商品，採購單是用於普通或固定商品的採買
(C)請購單是給廠商的收執聯，採購單是給驗收員的收執聯
(D)除了使用部門不同外，二者沒有其他不同之處
- (D) 22. 驗收食材物料的最主要目的是：
(A)做到先進先出的原則
(B)在最適切的EP 成本下，保持最合適的存貨量
(C)在正確的時間點使用到供應商所提供的服務
(D)維持運達的貨品符合機構的要求
- (C) 23. 公立學校的團膳在尋找合適的供應商時，其採購作業需依照下列何項法規來辦理？
(A)中央採購法 (B)共同投標辦法 (C)政府採購法 (D)公平交易法
- (C) 24. 下列何者不是庫房貯藏設備規劃的決定因素？
(A)經常用到的食材物料，可獨立存放於庫房之外的地點
(B)週轉量大或是進貨次數多的物料庫存空間可以小一些
(C)貯藏區宜靠近驗收區，但不能靠近製備區
(D)食材性質會影響貯藏空間的規劃
- (B) 25. 下列庫房管理的敘述，何者錯誤？
(A)冷藏冷凍設備應使用專用電源插座
(B)設備機體應稍微向後傾斜約15 度，比較穩固
(C)定期以200 ppm 的氯水消毒冷藏庫內部
(D) Walk in 式的冷藏冷凍庫外應安裝紅色作業燈
- (D) 26. 「好吃牛排館」銷售收入為100,000 元，其中固定成本為30,000 元，食物成本為45,000 元，請問其食物成本為多少%？
(A) 25 (B) 30 (C) 35 (D) 45
- (B) 27. 最容易受到沙門氏菌污染的食品是：
(A)蔬菜罐頭 (B)鮮蛋 (C)穀類製品 (D)海鮮類
- (A) 28. 定期實施水質檢查是為了預防下列那一種細菌？
(A)大腸桿菌 (B)仙人掌桿菌 (C)腸炎弧菌 (D)金黃色葡萄球菌
- (D) 29. 發芽的馬鈴薯會產生什麼有毒物質？
(A)黃麴毒素 (B)麥角毒素 (C)黃黴毒素 (D)美茄鹼
- (C) 30. 餐飲人員應間隔多久接受定期健康檢查？
(A)每月一次 (B)每半年一次 (C)每年一次 (D)每兩年一次
- (B) 31. 依國人平均身高，理想的工作檯面高度應以幾公分為佳？
(A) 70 (B) 80 (C) 90 (D) 110
- (D) 32. 下列何者不是白米品質驗收的標準？
(A)外觀 (B)碾白度 (C)夾雜物 (D)風味
- (C) 33. 下列有關蛋在貯存期間的變化，何者錯誤？
(A)鹼度增加 (B)比重下降 (C)氣室變小 (D)液化作用產生
- (A) 34. 下列何者符合經濟動線的原則？
(A)雙手一致動作，同時開始與停止 (B)加快設備的速度，以促進動線規則性的循環
(C)連續不斷的工作可使效率提高 (D)與其利用圓形的動線，不如利用來回的動線
- (A) 35. 「幸福小館」每月固定成本15 萬元，變動成本為售價的60%。當營業額為150 萬元，試問其利潤為：
(A) 45 萬元 (B) 50 萬元 (C) 55 萬元 (D) 60 萬元
- (D) 36. 紅外線是加熱食物的熱源之一，高溫型紅外線燈的燈絲是由下列何種材質製成？
(A)鐵 (B)矽 (C)玻璃 (D)石英
- (C) 37. 餐飲機構中，意外事件發生率最高的是：

公職王歷屆試題 (97 專技高考)

- (A)扭傷 (B)撞傷 (C)割傷 (D)燙傷
- (D) 38. 廚餘最佳的處理方式為：
(A)餵食豬隻 (B)一律焚化
(C)加以分類再利用 (D)減少體積，脫水或壓縮處理
- (B) 39. 「海龍王餐廳」固定成本每日為15 萬元，變動成本比率為40%。請問其收支平衡點為：
(A) 20 萬元 (B) 25 萬元 (C) 30 萬元 (D) 35 萬元
- (C) 40. 「故鄉自助餐」固定成本每日為15 萬元，變動成本比率為40%，利潤為5 萬元。請問其銷售量為：
(A) 27.4 萬元 (B) 30.5 萬元 (C) 33.3 萬元 (D) 36.1 萬元

公 職 王