

98 年第一次專門職業及技術人員高等營養師考試試題

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、大量採購白米後，如何適當儲藏、管理及撥發。

【擬答】

大量採購白米後，儲藏、管理及撥發方式如下：

(一)良好的儲藏可以創造時間效用採買物美價廉的白米、降低運輸成本及確保白米安全庫存量。白米應於乾料庫房儲藏：

1. 確認包裝與品質。
2. 入庫登記。
3. 標示入庫日期。
4. 分類及分裝。
5. 先進先出。
6. 定期清理。
7. 溫濕度控制：溫度 5-22°C、濕度 40-60%RH。
8. 實施盤存制度。
9. 禁止清潔用品的濫放。
10. 乾料庫房可利用的空間百分比為 30-60%。
11. 良好的儲藏大約可保存 1 年。

(二)儲貨撥發：可長期儲存的食材自儲存庫房撥發至使用單位，成本歸於撥發當日。撥發的原則為：正確記錄撥發量、先進先出(FIFO)及依據請領人寫的請領單，撥發正確的規格和數量。良好的撥發作業可以防止白米失竊或流向不明、貫徹先進先出的原則及作為白米臨屆安全庫存量的預警措施。

※(本題答案見於團膳上課講義第五章 P. 58~60)

二、試述如何使綠色蔬菜經過烹煮後仍然保持翠綠或減少變色的方法。

【擬答】

綠色蔬菜的綠色主要是因為含有葉綠素，葉綠素微溶於水，當加熱時，細胞組織破壞而釋出之酸使蔬菜變成橄欖綠，若加入鹼以中和酸，可防止此變化，但鹼會破壞食物中的營養素且加得太多會使蔬菜變得軟爛，所以不可以加鹼的方式使蔬菜經過烹煮後仍然保持翠綠或減少變色，應該用殺菁的方法較為適當。

※(本題答案見於團膳上課講義第六章 P. 76)

三、試述食品製備人員之服裝、儀容及衛生管理規定。

【擬答】

(一)健康管理：

1. 新進人員健康檢查、定期健康檢查：每年至少一次，包括身高、體重、視力、色盲、聽力、胸部 X 光、A 型肝炎、尿液及糞便的檢查。
2. 凡餐飲從業人員患有感冒、喉痛、嘔吐、下痢或皮膚炎者，不得烹調食品。

(二)衛生習慣：注服裝儀容及個人衛生，禁止不良之工作習性。操作人員均應遵守下列規定：

1. 經常保持手、頭髮、指甲、衣服的整潔。
2. 需穿戴工作服、工作帽及口罩。

3. 使用廁所後需用肥皂確實洗淨雙手。
4. 接觸生食肉或工作前均應洗淨雙手。
5. 避免徒手混合食物，需用叉、攪拌棒、鑷子、夾子或戴手套。
6. 工作時手不要摸鼻子、口、頭髮等。
7. 咳嗽、打噴嚏時應以手帕或拭紙遮掩避免向著食物，並應洗手。
8. 避免工作時抽煙或咀嚼食物。
9. 在準備烹調，供應時，要試食物的味道，不可用調理的湯匙直接取食，應另備碗、盤、匙使用。

(三) 衛生教育：

1. 新進從業人員衛生訓練：

- (1) 衛生管理體系。
- (2) 食品中毒種類與原因。
- (3) 防止食品劣變應注意事項。
- (4) 個人衛生。
- (5) 環境衛生。

2. 在職人員衛生訓練：

- (1) 提醒從業人員衛生的重要性。
 - (2) 加強衛生管理。
- 平日的缺失檢討及其它單位的個案研究。

※(本題答案見於團膳上課講義第八章 P. 91)

四、試列表比較中西式爐灶之灶台設計、適用之食物製備方式及對衛生之影響。

【擬答】

	中式爐灶	西式爐灶
灶台設計	大多採用 1.5mm 之不銹鋼板，下面加裝 3mm 之厚板作補強，四周以 5mm 之角鋼來增加強度，腳架離地 15cm，尺寸由 12~36 吋均有，高度以 120cm 最常用燃燒火力大多採用鼓風爐口，即利用瓦斯燃燒時，調入高壓空氣使火力集中。爐灶本體後緣擋牆，設有噴水管可供烹煮用水及清洗用，並可降低檯面溫度。	大多採不銹鋼板，厚 1.5~2.0mm，以瓦斯或電熱為熱能來源，為開口式、電熱板式、煎板式。
適用之食物製備方式	適合中國料理，並能一次快炒大量菜餚。	加熱方式較溫和，適合西式菜肴煎煮、燙、燜及燉的烹調方式。
對衛生之影響	油煙較多，檯面清洗較困難。	工作面較平整，大多少接縫以利於清洗。

※(本題答案見於團膳上課講義第九章 P. 109)

<團膳講義 第九章 P. 109>

乙、選擇題部份

- (C) 1. 美美餐館辦理600人次自助餐會，設計每人平均50 g美國生菜 (Lettuces)，而其產出率為75%，請計算應採購多少公斤美國生菜？
 (A) 30 (B)35 (C)40 (D)45
- (D) 2. 關於團膳供應常用餐具材質與規格敘述，何者正確？
 (A)美耐皿 (Melamine) 質地非常堅硬，頗受餐飲業歡迎
 (B)相同規格餐具中以聚丙烯 (polypropylene) 材質最便宜

- (C)聚碳酸鹽 (polycarbonate) 飯碗耐冷溫度為0°C
(D)瓷器餐具耐腐蝕、保溫性強
- (A) 3. 下列有關循環菜單敘述，何者有誤？
(A)剩菜易處理
(B)便於在產品採購、生產與銷售上進行標準化管理
(C)循環週期宜因地制宜，因人而異
(D)不能迅速地適應市場需求的變化
- (B) 4. 根據勞動基準法第38條，勞工在同一雇主或事業單位，繼續工作滿一年以上三年未滿者，每年應依規定給予幾天特別休假？
(A)4 (B)7 (C)10 (D)14
- (D) 5. 近年行政院衛生署積極推動健康飲食觀念，下列敘述何者正確？
(A)低脂、高鈉、高鐵、高纖維飲食 (B)低脂、低纖維、高鈣、高鐵飲食
(C)低脂、高鈉、高鈣、高纖維飲食 (D)低鹽、低脂、高鈣、高纖維飲食
- (A) 6. 下列有關於團膳供應系統排班及人力調度的敘述，何者錯誤？
(A)採用交錯式排班 (Staggered scheduling) 者，容易稽核每位員工是否同時上、下班
(B)採用塊狀式排班 (Block or Stacked scheduling) 者，有訊息公布時可立即傳達給員工
(C)若要加班，需事先或事後24小時內申請辦理
(D)員工配置需求人數通常以員工配當數 (Staff equivalent) 描述，包含全職員工與計時員工
- (C) 7. 在菜單種類中，客人可依自己的喜好點叫其喜好的菜餚稱為：
(A)Table d' Hote (B)Buffet
(C)A La Carte (D)Set Menu
- (C) 8. 當廚工手部受傷時，易發生下列何種細菌的污染？
(A)沙門氏菌 (B)腸炎弧菌
(C)金黃色葡萄球菌 (D)肉毒桿菌
- (B) 9. 標準食譜內容不含下列何者？
(A)材料名稱 (B)烹調者名稱 (C)產品名稱 (D)材料數量
- (D) 10. 關於團體膳食採購政策敘述，何者為正確？
(A)分散採購制度可以減少檢驗人員負擔
(B)集中採購制度常見量少物品採購
(C)議價是屬於公開採購方法之一
(D)折衷式採購在緊急採購時能順利取得貨源
- (B) 11. 針對市售豆類製品有過氧化氫 (H₂O₂) 殘留問題，可以透過雙氧試劑進行簡易檢測，將此試劑滴在豆干絲上，若點滴處出現何種顏色反應，即表示有過氧化氫殘留？
(A)橘紅色 (B)黃褐色 (C)紫紅色 (D)無色
- (A) 12. 團膳業庫房透過定期盤點，主要可以計算出何種財務管理資訊？
(A)材料成本 (B)人事成本 (C)營業成本 (D)餐飲源成本
- (C) 13. 在大量食物製備過程中，為了儘可能達到保留食物的營養價值，下列方法中何者有誤？
(A)採用較快速且方便烹調方法 (B)洗米時不要搓洗
(C)蔬菜先切後洗 (D)蔬果去外皮削得越薄越好
- (B) 14. 關於一般團膳業理想成本結構分析之描述，下列何項費用占營收的比例最高？
(A)總務行政費 (B)食物成本 (C)固定成本 (D)利潤
- (B) 15. 有關新鮮蛋之特徵，係指下列那一種情形？
(A)在光亮下混濁不清楚 (B)蛋殼表面粗糙
(C)蛋白濃度較稀 (D)蛋黃膜易破裂
- (D) 16. 原物料採購時，深具法律約束力之有效承諾是指：
(A)請購單 (B)採購單 (C)估價單 (D)報價單

- (C) 17. 安安餐廳標到60人用餐晚宴，主菜供應成品為120g烤牛肉，操作時牛肉損耗率10%，請問採購約需多少公斤牛肉？
 (A)6.6 (B)7.2 (C)8 (D)8.5
- (D) 18. 在以顧客為尊的供餐服務過程中，若有顧客抱怨時，應如何應對處理？
 (A)裝聾作啞 (B)為錯誤辯護且找藉口
 (C)己所不欲，偏施於人 (D)顧客至上，立即處理
- (A) 19. 假設商業餐廳供應某道菜之食物成本百分比訂為35%，食物原物料費用共35元，人事成本為20元，其他雜項成本為15元，試問這道菜建議售價應為多少元？
 (A)100 (B)135 (C)140 (D)200
- (C) 20. 對「驗收」管理之意義，下列敘述何者錯誤？
 (A)驗收是經營餐飲業基本功能之一
 (B)保證廠商送貨合乎採購規格
 (C)確保能以最低成本取得合乎採購規格的物料與服務
 (D)物料所有權轉交點
- (B) 21. 下列關於團膳公司採購海鮮食材時，風險評估敘述何者錯誤？
 (A)海鮮食材其可能造成健康危害的管理目標是「可接受的風險」(acceptable risk)
 (B)以固定棲息地的海鮮種類為優先考量
 (C)少用脂肪含量高的海鮮食材，因較容易累積有機污染物
 (D)海鮮食材污染危害並沒有絕對「零風險」(zero risk)
- (A) 22. 以「綠色消費」觀點為出發，下列關於團膳原物料採購中「食物里程」敘述，何者正確？
 (A)食物里程是指從產地送到餐桌的距離
 (B)食物里程是指從產地送到食物製備場所的距離
 (C)食物里程是指從食物製備場所送至消費者口中的距離
 (D)距離愈遠，消耗能源愈多
- (C) 23. 下列對食物製備專有名詞的定義，何者敘述錯誤？
 (A)銀芽是指綠豆芽去頭尾 (B)開陽是指蝦米
 (C)魚香是指添加小魚干爆香 (D)宮保是指菜品中含乾辣椒
- (A) 24. 造成麵包與蛋糕產品口感差異，主要是受麵粉中何種成分影響？
 (A)蛋白質 (B)脂肪 (C)澱粉 (D)纖維素
- (B) 25. 下列那種蔬菜加熱後，收縮率最高？
 (A)韭菜花 (B)大白菜 (C)蘿蔔 (D)山蘇
- (D) 26. 炸雞攤販營業時間內所使用之油脂，因重複使用而造成稠度增加且顏色變深，是屬於何種油脂作用？
 (A)水解 (B)氧化 (C)氫化 (D)聚合
- (B) 27. 下列關於豬屠體的名稱，何者錯誤？
 (A)腿心又稱和尚頭 (B)三層肉又稱梅花肉
 (C)腰內肉又稱小里肌 (D)膀胱又稱小肚
- (C) 28. 下列敘述何者錯誤？
 (A)廚房清潔作業區，落菌數宜在30個以下
 (B)消毒抹布以煮沸法處理時，需以100°C沸水煮沸5分鐘以上
 (C)廚房內二氧化碳濃度可以高過0.5%
 (D)食品、餐具不可放置在地板上
- (A) 29. 團膳業者對品質管理常用活動方式之一，5 S運動中不含下列何者？
 (A)Service (B)Seiri (C)Sieton (D)Seiso
- (B) 30. 下列那一項不是採購者進行市場調查的內容？
 (A)交貨日期 (B)消費水準 (C)廠商規格 (D)品質規格
- (C) 31. 下列關於團膳業工作分析與工作簡化的敘述，何者錯誤？
 (A)時間研究法，有助於人力安排
 (B)動作研究法，可以協助工作場所的佈置

- (C) $\bar{X}-R$ 管制圖，可以加速工作的完成
(D)工作行程分析法，是為了提高工作的效率
- (B) 32. 關於廚房設計與規劃的描述，下列敘述何者正確？
(A)用餐場所氣壓宜維持負壓，可降低廚房內的溫度
(B)一般工作枱面、洗手區及盥洗室，光度應在100米燭光以上
(C)廚房內部之牆壁與地面交接處應為直角，以利清洗
(D)食物運送路線與髒的餐具送洗路線的安排應重疊
- (A) 33. 選擇大量廚房設備的考慮因素中，下列何者敘述錯誤？
(A)廚房鍋爐內所使用之清潔劑，需符合工業級之衛生標準
(B)要買省功與增加生產力的器具
(C)設備宜符合使用對象的人體工學
(D)注意廠商維修機械設備的能力
- (C) 34. 下列有關於醫院團膳供應單位之感染管控與防護措施之敘述，何者錯誤？
(A)自助餐業者在配膳台加設防塵罩
(B)送餐人員及餐車均不進入隔離病房
(C)工作人員可在隔離區內的傳染區、前室和緩衝區飲食和飲水
(D)用餐方式以「食不語」、「交錯坐」為原則
- (B) 35. 有關蛋類烹調之注意事項，下列敘述何者錯誤？
(A)用於製作蛋皮之蛋液可以加入少許澱粉
(B)炒蛋時用大火且油量少
(C)製作煎蛋時用小火且油量少
(D)製作滑蛋時用油量較多
- (B) 36. 大量團膳製備時，下列有關烹調注意事項的敘述，何者錯誤？
(A)降低豆腐入鍋後翻攪次數，易保持其完整性
(B)剩餘的綠葉菜餚與沾料可以重複使用
(C)川燙時，水中加油讓川燙後蔬菜外觀油亮
(D)製作三色蛋時，為了美觀，可以先將皮蛋蒸熟後再加入
- (D) 37. 添加下列何種物質，可以縮短蛋品加熱所需凝固時間？
(A)水 (B)糖 (C)酒 (D)鹽
- (B) 38. 蔬菜類食物在烹飪時，遇酸、鹼、熱時其顏色變化，下列敘述何者有誤？
(A)菠菜川燙時，葉綠素會溶於水
(B)白色蔬菜製備時加入少許鹼，色澤會更白
(C)胡蘿蔔炒蛋時，胡蘿蔔能保有顯明之紅色
(D)涼拌紅高麗菜加醋，會使菜變鮮紅
- (A) 39. 下列那一項不是團膳採購作業應遵循之基本原則？
(A)廠商地點 (B)優良品質 (C)物料類別 (D)合理價格
- (C) 40. 下列那一道名菜不屬於台菜？
(A)紅蟳米糕 (B)當歸燉雞 (C)樟茶鴨 (D)鹽酥蝦