

110 年第二次專門職業及技術人員高等考試營養師考試試題

類別：高等考試

類科：營養師

科目：團體膳食設計與管理

甲、申論題部分

一、請先依裏衣不同說明油炸法的種類，並試述在烹調作業中油炸所用之食用油（油炸油）更換新油之原則。（15分）

命中特區：總複習講義第 27 頁。

【擬答】

(一)油炸法種類如下：

1. 清炸：食物調味完，丟入油鍋炸。
2. 乾炸：食物用調味料醃過，再沾乾粉糊丟入油鍋炸。
3. 軟炸：食物用調味料醃過，再沾蛋清糊丟入油鍋炸。
4. 酥炸法：食物用調味料醃過，先沾麵粉再沾蛋黃液丟入油鍋炸。
5. 紙包炸：食物先調味再用玻璃紙包裹，丟入油鍋炸。

(二)食用油更換新油之原則：

1. 發煙點溫度低於 170 度(油炸油於低溫時即已就冒煙)。
 2. 油炸油色深且又黏漬，具油耗味、泡沫多、大有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋 1/2 以上者。
 3. 酸價超過 2.0mg KOH/g。
 4. 總極性化合物含量達 25% 以上。
- 如發現並確認油炸油具上開指標之一，應要求業者全部予以更新。

二、試述團膳機構營業成本的分類，並舉例說明之。（10分）

命中特區：課本第 89-90 頁。

【擬答】

(一)營業成本=原物料成本+營運管理費

1. 原物料成本：

- (1)營利性機構：約佔售價之 30%~35%(香辛料及調味料佔材料成本之 10%)。
- (2)非營利性機構：因機構不同而異，但普遍均較高。

2. 營運管理費：約佔售價之 30%~50%

- (1)可控制性開銷：透過管理行為加以控制的支出項目，包括薪資、員工福利和維修保養費用。
- (2)不可控制性開銷：在一定期限內，無法被改變或受影響的支出項目，包括租金、保險費、利息和設備折舊費用等。

(二)營業成本=變動成本+固定成本

1. 變動成本：隨著營業額增加或減少而成比例增加或減少的項目，例如：食物、飲料和大部份的可控制性開銷。
2. 固定成本：不受營業額好壞影響的項目成本，例如：租金、保險費、設備折舊等不可控制性支出。

公職王歷屆試題 (110 專技高考)

3. 半變動成本：隨業務數量變動但非比例變動之成本項目。

三、請依據餐飲作業中有關餐具的衛生管理，說明餐具洗滌流程及其消毒法。並試述在衛生自主管理作業中簡易餐具殘留物檢測項目與採檢頻率。(15分)

命中特區：總複習講義第 43 頁。

【擬答】

(一) 餐具洗滌流程及消毒法

高溫自動洗滌設施及人工三槽式餐具洗滌設施：

1. 洗滌槽：具有 45 度以上含洗潔劑之熱水。
2. 沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗潔劑沖洗乾淨。
3. 有效殺菌槽：得以下列方式之一達成：
 - (1) 水溫應在 80 度以上(人工洗滌應浸 2 分鐘以上)。
 - (2) 110 度以上之乾熱(人工洗滌加熱時間 30 分鐘以上)。
 - (3) 餘氯量 200 ppm (百萬分之二百) 氯液(人工洗滌浸泡時間 2 分鐘以上)。
 - (4) 100 度以上之蒸氣(人工洗滌加熱時間 2 分鐘以上)。
4. 水溫水壓未達標準，不得洗滌。

(二)

1. 簡易餐具殘留物項目：

- (1) 脂肪
- (2) 澱粉
- (3) 蛋白質
- (4) 洗潔劑殘留

2. 檢測頻率：每天

四、請說明招標採購與議價採購此二種採購方法的特點。(10分)

命中特區：課本第 96 頁。

【擬答】

(一) 招標採購：屬於公開招標方式，適合大量不易腐敗的商品採購。

1. 招標流程：

- (1) 發標
- (2) 投標
- (3) 開標
- (4) 決標
- (5) 簽訂合約

2. 優點：

- (1) 降低採購成本
- (2) 採購商品標準化

3. 缺點：

- (1) 手續繁瑣
- (2) 不適合緊急採購

(二) 議價採購：屬於不公開招標方式，經由買費雙方協議決定價格的採購方式，適合採購獨賣商品或是臨時採購。

1. 優點：

公職王歷屆試題 (110 專技高考)

(1)手續簡單

(2)適合緊急採購

2.缺點：

(1)採購成本高

(2)不適合大量採購(除非獨賣商品)

乙、測驗題部分：(50分)

- (A) 1. DRIs 建議懷孕第二期需要增加的熱量，依據 2018 年公布之飲食代換表，下列何種食物組合，其 EP (edible portion) 的熱量最接近？
- (A)吳郭魚 70 公克、腰果 25 公克、小方豆干 40 公克
(B)豬前腿肉 70 公克、木瓜 150 公克、山藥 40 公克
(C)吐司 45 公克、空心菜 100 公克、雞胸肉 60 公克
(D)低脂奶 240 毫升、干絲 40 公克、富士蘋果 130 公克
- (D) 2. 關於標準食譜的訂定與使用，下列敘述何者正確？
- (A)不需註明調味料用量 (B)不需考慮生廢棄率
(C)不需記錄火候與烹調時間 (D)不需考慮設備成本
- (D) 3. 某安養中心的循環菜單週期，下列何者為佳？
- (A) 7 天 (B) 10 天 (C) 15 天 (D) 30 天
- (C) 4. 林先生為糖尿病人，因蜂窩性組織炎住院，住院期間醫院提供糖尿病餐給林先生，下列組合何者為佳？
- (A)滷雞排、螞蟻上樹、炒萵苣 (B)粉蒸肉、白菜炒腐竹、炒芥蘭
(C)烤秋刀魚、韭黃炒豆干、炒油菜 (D)橙汁雞丁、番茄豆腸、炒地瓜葉
- (C) 5. 依據學校午餐食物內容及營養基準，下列何者不是營養午餐食材內容目標值？
- (A)未精製全穀雜糧類占全穀雜糧類 1/3 以上
(B)乳品類目標值每週供應 3 份
(C)豆製品每週供應 5 份以上
(D)豆魚蛋肉類每餐供應 2 份
- (B) 6. 製作螞蟻上樹，冬粉供應量為 2.5 份 (Ex)，冬粉吸水率 300%，則冬粉之熟重供應量為多少公克？
- (A) 100 (B) 150 (C) 200 (D) 250
- (D) 7. 關於標準採購規格的敘述，下列何者不正確？
- (A)可作為比價的依據 (B)可作為驗收的依據
(C)節省親自採購的時間 (D)增加設計者與供應商的聯繫
- (A) 8. 當緊急採購某食材，下列何種採購方法最常使用：
- (A)議價採購 (B)比價採購 (C)報價採購 (D)招標採購
- (A) 9. 依據中華民國國家標準 (CNS) 一等米 (梗米) 品質規格之最高限度，下列何者錯誤？
- (C) (A)水份 15% (B)碎粒 5%
(D) (C)夾雜物總計 0.2% (D)被害粒及白粉質粒 10%
- (D) 10. 關於冷藏庫管理，下列敘述何者正確？
- (A)清洗過的新鮮魚類在冷藏庫 2~4°C 下，保存期限約 6~7 天
(B)食品驗收進冷藏庫可含外包裝紙箱，以避免交叉污染
(C)豆乾、素雞等豆製品含水量低，冷藏期限約 3~4 天

公職王歷屆試題 (110 專技高考)

- (D)香蕉易凍傷，不適合冷藏
- (B) 11. 有關食品盤存的敘述，下列何者錯誤？ (A)全部盤存的缺點為耗費人力 (B)下限盤點是指在食品出貨量最低時進行盤點 (C)存貨差異＝期初存貨＋進貨－期末存貨－售出數量 (D)盤存是為了確實掌握食品的動向，包括進貨、庫存及銷售之核對
- (A) 12. 下列何者於驗收時，是最常使用抽樣檢查之方式？
(A)冷凍蝦 (B)干貝 (C)鮑魚 (D)龍蝦
- (B) 13. 市面上所謂生抽指的是下列何者？
(A)醬油膏 (B)淡色醬油 (C)深色醬油 (D)薄鹽醬油
- (B) 14. 下列何者是使肉質柔軟的因素？①雌性肌纖維②雄性肌纖維③結締組織多④脂肪組織多⑤肉經熟成後
(A)①③④ (B)①④⑤ (C)②③④ (D)②④⑤
- (C) 15. 添加下列何種材料可使蒸蛋的質地變硬？
(A)水 (B)糖 (C)鹽 (D)牛奶
- (B) 16. 導致油脂酸敗的原因，下列描述何者正確？
(A)低溫炸過的油較高溫炸油容易酸敗
(B)炸過豬排的油，因含有水分，容易酸敗
(C)炸過的油含有麵包屑等，炒菜較香，不用濾除
(D)炸過培根的油，因含有鹽分，所以不容易酸敗
- (D) 17. 造成油炸時炸出之食物不夠脆的主要原因為：
(A)使用發煙點過低之油脂 (B)油量不夠多
(C)炸油未過濾 (D)油溫不夠高
- (C) 18. 使用豆腐製作細軟食物時，下列處理方法何者錯誤？
(A)豆腐可直接涼拌或滷過
(B)豆腐調味過鹹時，可加入醋降低鹹味口感
(C)豆腐炸過後再烹調供應，避免造成外觀不佳
(D)豆腐調理前，可先以醋或濃食鹽水煮過使其定形
- (C) 19. 5S 是團體膳食常用的管理活動之一，下列敘述何者正確？
(A)是由德國發起的
(B)整頓是指把要與不要的物品整理區分清楚
(C)教養是指教育員工養成守法、守紀律及遵守規定的習慣
(D)清潔是指定期灑掃、清污，讓團膳廠區與設備乾淨
- (C) 20. 對於團體膳食的異常事件處理與風險管理之預防，下列何者錯誤？
(A)員工訓練對於降低組織風險非常重要
(B)安全、衛生與維護是預防意外事件發生的重要因素
(C)只有風險部門主管應該觀察員工的操作過程及其可能造成的損失或傷害
(D)導入風險管控概念，以處理已發生的異常事件與未來可能發生的危機事件
- (B) 21. 關於廚房抹布的消毒法，下列何者正確？
(A)80°C 之熱水加熱 2 分鐘以上 (B)100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上
(C)110°C 乾熱加熱 15 分鐘以上 (D)100ppm 氯水浸泡 2 分鐘以上
- (C) 22. 在同一工作單位內，自發性實施品管活動，運用各種品管手法，以改善各種現場問題，此活動稱為：
(A)衛生管制小組 (B)領導圈 (C)品管圈 (D)5S 運動

公職王歷屆試題 (110 專技高考)

- (A) 23. 下列敘述何者錯誤？
(A) 鹵素燈有集光特點，耗電量小
(B) 餐廳燈光白色可使人安寧平和
(C) 餐廳採用略帶金黃光線的日光燈管較省電
(D) 餐廳使用燭光，可用於特定餐廳，用餐時間會較長
- (A) 24. 供餐檯上之食物保溫可使用下列那些設備達成？①電熱板 ②紅外線燈 ③熱水浴 ④瓦斯爐火
(A)①②③ (B)①②④ (C)①③④ (D)②③④
- (D) 25. 關於廚房設計之形狀，下列敘述何者正確？
(A) 正方形廚房適宜作為大量膳食製備的廚房
(B) 理想廚房形狀以長：寬=1：5~1：6 較易安排作業流程
(C) 可由寬側進行進貨、驗收及貯存等作業流程，長側連接餐廳或出貨區
(D) 正方形廚房在空間的利用較長方形佳，而長方形廚房較利於安排作業流程
- (B) 26. 某醫院正籌備廚房乾料庫房區域的規劃，預估能提供 4 星期的物料存放，而醫院每天供餐人次為 600 人，乾料庫房若不含通道面積，且貯物架層距為 30 公分，則需約有多少平方公尺的貯物架面積？（每人每餐食物來自乾料庫房為 0.227 公斤、乾料庫房貯藏物料平均密度為 721kg/m^3 ）
(A) 11 (B) 18 (C) 26 (D) 32
- (B) 27. 某飲料店計畫明年再新開 5 家分店，經營者在人事管理需最先考量規劃的是：
(A) 工作職務規範 (B) 人力資源預估
(C) 工作分析與管理 (D) 績效獎勵評估與管理
- (D) 28. 實施食品安全管制系統之團膳公司，具有中餐烹調技術士證照員工，可以執行下列那一項職責？
(A) 國內外食品相關法規之研析
(B) 食品追溯或追蹤系統之規劃及執行
(C) 食品衛生安全事件緊急應變措施之規劃及執行
(D) 食品之良好衛生規範準則相關規定之執行及監督
- (C) 29. 某餐廳 5 月份顧客人數為 2,000 人，營業收入為 120 萬元，固定成本為 30 萬元，變動成本比率為 60%，達損益平衡點的顧客人數為：
(A) 450 人 (B) 750 人 (C) 1,250 人 (D) 1,700 人
- (A) 30. 下列有關團膳業務的工作效率及工作簡化作法，何者不恰當？
(A) 使用小鍋烹調，可減少料理烹煮時間
(B) 新鮮材料可買現成且已切割處理之成品
(C) 提供員工良好的工作環境亦屬於工作簡化的一部分
(D) 給予員工職務訓練，並安排資深的員工帶領新進員工
- (B) 31. 某家餐廳 1 月份營業額 60 萬元，食物材料成本 24 萬元，利潤 12 萬元，則該餐廳營運管理費用百分比為多少%？
(A) 20 (B) 40 (C) 50 (D) 60
- (A) 32. 食品庫房存貨於 3 月底為 10 萬元，4 月份進貨 150 萬元，4 月底食品庫房存貨為 15 萬元，則 4 月份食材成本為多少萬元？
(A) 145 (B) 150 (C) 155 (D) 160
- (C) 33. 下列有關廚房的空調與照明，何者的條件最佳？

公職王歷屆試題 (110 專技高考)

- (A)廚房溫度 20°C、相對濕度 40%、調理場所工作檯面照明在 150 燭光以上
(B)廚房溫度 20°C、相對濕度 40%、調理場所工作檯面照明在 200 燭光以上
(C)廚房溫度 25°C、相對濕度 50%、調理場所工作檯面照明在 200 燭光以上
(D)廚房溫度 25°C、相對濕度 60%、調理場所工作檯面照明在 150 燭光以上
- (B) 34. 在團膳場所工作的人員為避免肌肉拉傷之敘述，下列何者正確？
(A)抬重物時，以彎腰降低身體重心
(B)推餐車上坡時，採用人前車後方式
(C)以雙手同時用力拉重物，代替推的動作
(D)餐車裝貨物時，貨物的重心儘量放在上方
- (C) 35. 有關廢棄物處理之敘述，下列何者錯誤？
(A)廚餘用有蓋垃圾桶盛裝密封，為防止病媒孳生可暫時貯放在冷藏房間，並當日清運
(B)紙箱或其他包材可集中儲存於乾燥通風處，並統一處理
(C)廚房所產生的污水不需另外處理，可直接排放至水溝中
(D)室外宜設置垃圾暫存處理區，並養成每日清運原則
- (C) 36. 某團膳公司規劃每半年檢測水質，在 pH 值為 6.0~8.5 時，其有效餘氯檢測的標準值為多少 ppm？
(A)<0.05 (B)0.05~1.5 (C)0.2~1.0 (D)1.6~3.0
- (D) 37. 有關「餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請注意事項」適用之餐飲業別，下列何者錯誤？
(A)速食業
(B)中央廚房
(C)營業場所容納 200 座位數以上之餐廳
(D)每餐製作 400 人餐以上之伙食包業別
- (C) 38. 餐飲業持證廚師申請展延者，應在該證書有效期限內，接受各級衛生機關或其認可之餐飲相關機構辦理的衛生講習，每年至少幾小時？
(A)4 (B)6 (C)8 (D)10
- (B) 39. 食品安全管制系統準則中有關管制小組，應符合下列那些規定？
(A)每半年至少進行一次內部稽核
(B)管制小組至少三人，負責人或其指定人員為必要之成員
(C)至少二人應為「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」規定之專門職業人員
(D)從業期間，應持續接受訓練機關（構）或其他機關（構）辦理與本系統有關之課程，每一年累計至少八小時
- (B) 40. 關於美耐皿類容器使用時的注意事項，下列敘述何者正確？
(A)非常方便，可用於盛裝熱湯及酸性食物
(B)洗滌時要避免使用菜瓜布或鋼刷洗滌
(C)洗滌時可廣泛的用各類洗劑
(D)可用紫外線殺菌法