

111 年第二次專門職業及技術人員高等考試營養師考試試題

等 別：高等考試

類 科：營養師

科 目：團體膳食設計與管理

甲、申論題部分：(50 分)

一、如遇颱風天，醫院營養師供應膳食之緊急應對處理原則為何？(15 分)

【擬答】

- (一) 颱風天如遇食材供應短缺，可視情形調整菜單內容替換食材或可改供應較不易受天氣影響之食材，例如將葉菜類改以菇類供應。
- (二) 颱風天如遇供應商到貨時間延遲，可視延誤狀況依據合約與廠商溝通，並聯繫其他供應商緊急協助出貨，以順利供餐為原則。
- (三) 颱風天遇食材成本提高，可視情形替換食材，或於未來供餐時留意成本控制。
- (四) 颱風天如遇供餐量臨時變化，可依合約與廠商溝通食材增減，減少供應不足或過多等情形發生。
- (五) 平時廚房可備用易存放之食材以供緊急時應變使用，如粉絲是為易保存之食材，如遇颱風天食材出現狀況時，可改以螞蟻上樹等菜色應變。

二、團膳作業場所中原物料驗收區、食物製備與烹調區、配膳與包裝區、辦公室及廚房用水之蓄水池(塔、槽)的設置，應如何區隔及規劃？(20 分)

【擬答】

團膳作業場所可粗略分為供餐作業區及其他周邊環境，區隔及規劃如下：

- (一) 供餐作業區：包含原物料驗收區、食物製備與烹調區及配膳與包裝區，並依據衛生管控程度低至高區隔為污染區、準清潔區及清潔區，進入供餐作業區應遵守良好食品衛生規範，人流、水流及氣流規劃方向皆應依序由配膳與包裝區(清潔區)、食物製備與烹調區(準清潔區)至原物料驗收區(污染區)，而物流動線規劃方向則應由原物料驗收區(污染區)、食物製備與烹調區(準清潔區)至配膳與包裝區(清潔區)，以維持食品製程安全。
- (二) 其他周邊環境：包含辦公室及廚房用水之蓄水池(塔、槽)的設置位置，辦公室一般規劃於廚房中央，然進出動線與前述供餐作業區有所區隔，避免行政人員出入與供餐動線混淆；另，廚房用水之蓄水池(塔、槽)的設置應符合「食品業者之場區及環境良好衛生管理基準」：蓄水池(塔、槽)應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源 3 公尺以上。

三、請試述攪拌蛋白起泡過程中可分為幾個階段，各階段具有那些特性？又製作戚風蛋糕時攪拌蛋白起泡在那一個階段泡沫體積及穩定性最佳？(15 分)

【擬答】

- (一) 攪拌蛋白起泡過程中可分為起始擴展期、濕性發泡期、硬性發泡期、乾性發泡期 4 個階段，每階段特性如下：
 1. 起始擴展期：即一般打勻的蛋液，伴隨大泡沫，仍為液體。
 2. 濕性發泡期：蛋液開始出現光澤，並有半流體的中泡沫出現，但穩定性較差，易破裂。
 3. 硬性發泡期：泡沫穩定堅固且不易破裂，體積為原本的 5、6 倍。
 4. 乾性發泡期：蛋白失去彈性，泡沫乾燥而體積變小，久置空氣中會產生出水現象。
- (二) 製作戚風蛋糕時攪拌蛋白起泡在硬性發泡期泡沫體積及穩定性最佳。

公職王歷屆試題 (111 專技高考)

乙、測驗題部分：(50 分)

- (C) 1. 菜單設計應考慮食物搭配與特性，下列何者錯誤？
(A)須考慮菜餚軟硬度平衡感 (B)同一道菜食材切割形狀需一致
(C)可多利用勾芡以方便烹調 (D)同一餐次避免使用相同的烹調方式
- (B) 2. 供應每份含 260 公克米飯之餐盒 100 份，若烹煮米飯之膨脹收縮率（熟重／生重）為 220%，則約需準備多少公斤的米？
(A) 10 (B) 12 (C) 26 (D) 55
- (A) 3. 根據 2018 年版食物代換表，關於一份豆魚蛋肉類重量（可食部位生重）之敘述，下列何者正確？
(A) 20 公克黃豆 (B) 50 公克去皮雞胸肉
(C) 80 公克小方豆干 (D) 160 公克牡蠣
- (C) 4. 有關幼稚園 4~6 歲兒童供餐應注意事項，下列何者正確？①園內三餐（早點、午餐、午點）供應 總熱量應占整天熱量的 50~60% ②菜餚調味宜清淡且顏色多樣 ③點心於正餐前 1.5~2 小時 供應以免影響下一餐食慾 ④每天約需 50 公克蛋白質且其來源至少 1/2 來自完全蛋白質
(A)①② (B)①④ (C)②③ (D)③④
- (D) 5. 為保持腰內肉及里肌肉的軟嫩口感，下列烹調方法何者最不適用？
(A)烤 (B)煎 (C)炸 (D)燉
- (B) 6. 下列何者為標準食譜需載明的內容？①成品總重及成本 ②使用設備建議及製程 ③食材重量 為生品購買量 ④食材名稱及用量 ⑤一人份供應量及營養量
(A)僅①③④ (B)僅②④⑤ (C)僅②③④⑤ (D)①②③④⑤
- (D) 7. 有關驗收時應注意事項與工作內容，下列何者錯誤？
(A)數量檢查包含計算廢棄率 (B)抽樣檢查包含快速試劑篩檢 (C)填寫驗收紀錄單包含將標章黏貼於驗收單 (D)品質檢查包含秤重
- (C) 8. 有關食材撥發原則，下列何者錯誤？
(A)應採先進先出（FIFO）的原則
(B)庫管人員可依照請領單分別計算各類食物的撥發量
(C)就是將食材及貨品運送至庫房的過程 (D)當日需使用的生鮮食材可驗收後直接送往前處理區
- (B) 9. 下列何者為向專業供應商購買食材之優點？①確保食材品質 ②提供菜單食材的建議 ③零庫存 ④提供食材產季資訊 ⑤協助烹調設備維修
(A)①②③ (B)①②④ (C)①④⑤ (D)①③⑤
- (B) 10. 為顧及食品冷凍、冷藏效果，貯存食品容量宜達該空間的多少百分比？
(A) 40~50% (B) 50~60% (C) 60~70% (D) 70~80%
- (C) 11. 產銷履歷農產品標章的 TAP 縮寫，其中 T 為何者的縮寫？
(A) Taiwan (B) Top-Quality (C) Traceable (D) Transformation
- (A) 12. 下列何者不屬於季節性之食材？
(A)澎湖絲瓜 (B)桂竹筍 (C)菱角 (D)茼蒿
- (C) 13. 下列何者不屬於黃豆加工製品？
(A)干絲 (B)素雞 (C)麵腸 (D)納豆
- (D) 14. 下列何者是利用加工技術將碾白過程所流失的一種或數種營養素回添的米？
(A)發芽米 (B)加鈣米 (C)強化米 (D)富化米

- (B) 15. 有關蛋的烹調敘述，下列何者正確？
(A)白煮蛋須在水沸騰時放入烹煮才能煮出完整的蛋
(B)蒸蛋宜用小火以蒸出質地細緻的成品
(C)煎蛋皮時多點油使蛋較好看且不易沾鍋
(D)煮蛋花湯時蛋要打散並於湯大滾時倒入以煮出柔軟蛋花
- (D) 16. 下列何種物質之存在會導致胚芽米其礦物質生物利用率下降？
(A)檸檬酸 (B)脂質 (C)維生素 E (D)植酸
- (B) 17. 牛奶加入下列那些食材，會產生凝結作用？①檸檬 ②小蘇打 ③木瓜 ④綠花菜
(A)①② (B)①③ (C)②③ (D)③④
- (C) 18. 有關澱粉回凝之敘述，下列那些正確？①米飯保溫於 50°C 以上，較不易回凝 ②麵包比米飯回凝慢 ③壽司比白飯不易回凝 ④麻糬比碗粿不易回凝
(A)①② (B)①③ (C)②④ (D)③④
- (B) 19. 膳食製備人員的健康檢查結果出現下列何種狀況時，應立即停止接觸食品的工作？
(A) HAV IgG 呈陽性 (B) HAV IgM 呈陽性 (C) HBV IgG 呈陽性 (D) HBV IgM 呈陽性
- (C) 20. 依據食品安全管制系統準則之規定，執行重要管制點之內容不包括下列何者？
(A)建立明確的異常矯正措施 (B)設立管制界限 (threshold)
(C)研訂危害物質之預防措施 (D)執行監測計畫
- (C) 21. 有關飲用水水質標準，下列何者正確？
(A)氫離子濃度指數 (pH 值) 為 5.5~7.0
(B)大腸桿菌呈陰性且總落菌數 < 100 CFU/100 mL
(C)自由有效餘氯為 0.02~0.1 mg/100 mL
(D)汞含量應 < 2 µg/100 mL
- (B) 22. 廚工配膳將滷雞腿與炒雙色花菜放入餐盒的過程，下列操作何者正確？
(A)廚工手部應每小時消毒一次，以防污染
(B)廚工應配戴拋棄式手套，依狀況更換並消毒手部
(C)廚工應備抹布於身側，隨時擦拭掉落的菜渣，以防污染
(D)配菜人員在清潔區作業中可用手隨時將菜盆內外清理乾淨
- (C) 23. 下列那個措施無法減少餐食製作時異物事件之發生？
(A)作業區燈光亮度大於 200 米燭光
(B)嚴禁作業人員配戴手飾、耳環和項鍊等物品
(C)不同種類食材使用不同盛裝器具及刀具
(D)場區內外定期消毒並使用滅蚊蠅裝置
- (C) 24. 為維持員工餐廳餐食良好品質進行品質管制，其先決條件是：
(A)適時提高成本維持原料品質是首要考量因素
(B)首要需招聘新員工，方得以維持製程品質
(C)確立標準，並進行餐食製程管制
(D)教育消費者對等品質的概念
- (B) 25. 某食材的可食比率占 50%，由生至熟的收縮率為 80%，現今須供應一份 200 公克的熟食材，而須購買多少公克？
(A) 450 (B) 500 (C) 550 (D) 600

公職王歷屆試題 (111 專技高考)

- (D) 26. 有關三槽式洗碗之有效殺菌方式，下列敘述何者錯誤？
(A) 80°C 以上的水溫 (B) 110°C 以上的乾熱
(C) 100°C 以上的蒸氣 (D) 餘氯量 100 ppm 的氯液
- (B) 27. 明列餐廳應徵廚師需具有中餐丙級技術士證、操作蒸氣二重蒸氣鍋與鼓風爐之技術，此敘述是指：
(A) 工作說明 (B) 職務規範 (C) 工作簡化 (D) 人才甄選
- (D) 28. 食物顏色會影響食慾，下列何者較不易引起食慾？
(A) 紫色茄子 (B) 黃橙色彩椒 (C) 翠綠色空心菜 (D) 黃綠色小白菜
- (B) 29. 太平國小午餐成本預算：食物成本占售價 50%、乾料占食物成本的 15%，總計供應 1,500 人午餐，若每人每餐繳 45 元，一個月供應 22 餐，則每月可用於採購新鮮材料的費用是多少元？
(A) 519,750 元 (B) 631,125 元 (C) 742,500 元 (D) 965,250 元
- (D) 30. 依學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法，大專校院畢業，曾接受教育、衛生主管機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達多少小時以上，並持有證明者則可擔任餐飲衛生業務督導人員？
(A) 8 (B) 12 (C) 24 (D) 32
- (D) 31. 下列何者不是造成人事成本控制不當的原因？
(A) 不良之廚房設施及製程設計 (B) 工作場所的職業傷害
(C) 未管控之加班 (D) 高的生產力
- (A) 32. 欲供應番茄海鮮（番茄、海鮮重各占 1/2）50 份，每份成品熟重 80 公克，番茄、海鮮之廢棄率各為 8% 及 25%，製備後成品與原材料重量比例（膨縮率）各為 95% 及 80%，則番茄、海鮮各應準備多少公斤材料？
(A) 2.3、3.4 (B) 2.7、3.8 (C) 3.2、4.3 (D) 3.8、4.9
- (C) 33. 有關團體膳食業因餐食供應服務型態不同，所衍生成本控制差異，下列說明何者正確？
(A) 桌邊服務之外場服務人力成本較低
(B) 醫療機構病患治療膳食種類多，採購食材成本較低
(C) 便當盒餐較其他餐食服務，需要之運輸設備成本通常較高
(D) 速食簡餐多以套餐、固定菜單供應，需要之外場服務人力較多
- (A) 34. 有關團體膳食業廢棄物處理，下列敘述何者正確？
(A) 液相廢棄物宜去除上層油脂後可直接排入下水道
(B) 固相廚餘裝袋後可暫時儲存於肉品冷藏庫
(C) 氣相廢棄物由風扇排出戶外
(D) 廚房內可使用開放式廚餘桶
- (B) 35. 切過魚貝類的砧板或刀具，未經過清洗乾淨後直接切蔬菜，需要擔心會有下列何種細菌污染之可能？
(A) 金黃色葡萄球菌 (B) 腸炎弧菌 (C) 沙門氏菌 (D) 大腸桿菌
- (D) 36. 餐館業事業廢棄物不屬於回收需申報者為：①生廚餘 ②熟廚餘 ③廢食用油 ④蛋殼、骨頭、硬果核等 ⑤一般垃圾
(A) ①② (B) ①⑤ (C) ②③ (D) ④⑤

公職王歷屆試題 (111 專技高考)

- (D) 37. 一份學童午餐熱量 630 大卡，將由蛋白質、脂肪、醣類各提供 15%、30% 及 55% 熱量，則午餐中約提供多少公克的醣類？
(A) 60 (B) 67 (C) 78 (D) 87
- (A) 38. 依據餐飲業空氣污染防治設施管理辦法，有關油煙處理設備的建置和保養，下列敘述何者錯誤？
(A) 上吸式氣罩面之長寬應至少與烹飪設備一致
(B) 上吸式氣罩與烹飪鍋具上緣之垂直距離應小於 120 公分
(C) 油煙處理設備每月至少清潔或保養一次
(D) 設備清潔保養紀錄應至少保存 2 年備查
- (D) 39. 下列何者不屬於學校衛生法中規範學校營養師的職責範疇？
(A) 健康飲食教育之實施 (B) 個案營養照顧
(C) 飲食衛生安全督導 (D) 學生個人衛生督導
- (D) 40. 發布食品衛生檢驗資訊時，應同時公布「結果判讀依據」，其揭露檢體內容，不包含下列何者？
(A) 製造日期 (B) 抽樣方式 (C) 產品名稱 (D) 實驗流程

公
職
王