113 年第一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、請設計上班族 100 元之 800 大卡低碳飲食便當，食材成本占售價的 45%，請說明低碳飲食設計原則，並計算某一天便當個人營養素分配、各食物類別之份量、200 人份便當之各種食材之採購量及費用。（20 分）

【擬答】

㈠低碳飲食設計原則：使用當季、在地食材，並購買適量食材減少浪費。

㈡800 大卡便當三大營養素分配、各食物類別之份量

依據國健署每日飲食指南對一般健康成人建議建議設計此 800 大卡便當，三大營養素分配如下：

碳水化合物 55%(約 110g)、脂質 27%(約 24g)、蛋白質 18%(約 36g)

經計算與分配過後，食物六大類份量分配如下：

分類	份數	蛋白質	脂質	醣類	熱量
乳品類	0				
蔬菜類	2	2		10	50
水果類	1.5			22.5	90
全穀雜糧類	5	10		75	350
豆魚蛋肉類	3	21	15		225
油脂與堅果種子類	2		10		90
總計		33	25	107.5	805

㈢200 人份便當食材費用

100 元便當的食物成本占售價的 45%為 45 元，200 人份之食材費用即為 9000 元整。

二、請說明如何選購新鮮豬肉？（10 分）

【擬答】

豬肉採購原則

㈠注意豬肉色澤是否呈現鮮紅色澤，因為豬肉會隨時間氧化而使顏色深沉

㈡豬肉質地是否保持彈性而不容易塌陷

㈢留意豬肉本身是否有腥臭味

㈣確認豬肉運送過程保存溫度是否符合法規冷藏攝氏 7 度

㈤認明食物產品標章，透過第三方認證確保食物產製過程安全衛生

三、試述食品安全管制系統主要涵蓋之基本概念，並舉例說明三大類危害因子分析及對於重要管制點（critical control point）進行監測作業時所需要記錄之項目。（20 分）

【擬答】

㈠食品安全管制系統主要涵蓋之基本概念：以預防食物中毒、維護食品安全為目標，因此會針對製作流程進行分析，找出可能會產生危害的關鍵步驟，進一步執行食品安全管制。

㈡三大危害因子分析

1. 生物性危害：細菌、病毒和寄生蟲等污染，如肉毒桿菌、沙門氏菌。
2. 物理性危害：實體異物包括石頭、塑膠片和金屬碎片等。
3. 化學性危害：重金屬、農藥、清洗消毒劑、食品添加物等。

㈢重要管制點監測進行監測作業時所需要記錄之項目：管制項目、管制方法、頻率及操作人員。

乙、測驗題部分：（50 分）

(A) 1. 下列何者不是循環菜單的優點？
(A)循環菜單開立供應 1 年期使用的循環較佳
(B)製備流程標準化使員工更熟練其技巧和工作
(C)庫房可依照計畫準備食材易於庫存管理及成本控制
(D)有較充裕的時間及空間進行設備保養與維護

(C) 2. 有關標準食譜中記載的內容，下列何者錯誤？
(A)成品重量　(B)醃料份量　(C)調味料適量　(D)食材名稱

(D) 3. 根據教育部「學校午餐食物內容及營養基準」，下列有關國中生學校午餐營養量設計的敘述，何者錯誤？
(A)蛋白質提供總熱量需要量之 16%　(B)熱量建議為 800~930 大卡
(C)全穀雜糧類目標值 5～6.5 份／餐　(D)鈣建議量 280 毫克

(C) 4. 蓮藕排骨湯中的蓮藕 50 公克，可供給蛋白質、熱量各多少？
(A)蛋白質 0.5 公克、熱量 13.5 大卡　(B)蛋白質 1 公克、熱量 25 大卡
(C)蛋白質 1 公克、熱量 35 大卡　(D)蛋白質 2 公克、熱量 70 大卡

(A) 5. 下列何者是以形狀與主材料命名？
(A)珍珠魚　(B)咕咾肉　(C)回鍋肉　(D)鍋貼豆腐

(C) 6. 考量幼兒營養需求與建議量，設計 4～6 歲幼兒餐點最不適合供應之餐食為何？
(A)肉末燒豆腐　(B)玉米炒蛋　(C)豆酥蒸鱈魚　(D)南瓜蒸肉餅

(B) 7. 有關團膳食材驗收，下列敘述何者錯誤？
(A)驗收的目的在於確認食材是否與採購合約內容相符
(B)驗收人員可由完整受訓後的採購人員擔任
(C)驗收後如有拒收食材需和允收食材分開置放
(D)各類食材需有明確的驗收規格及標準作為依據

(D) 8. 臺灣冬天盛產之蔬菜有那些？①綠竹筍 ②苦瓜 ③茼蒿 ④白蘿蔔
(A)①②　(B)①③　(C)①④　(D)③④

(B) 9. 依據食品良好衛生規範準則，下列何者不是學校餐廳餐飲作業場所應符合之規定？
(A)洗滌場所應有充足之流動自來水及具有洗滌沖洗及有效殺菌功能之餐具洗滌殺菌設施
(B)其販賣櫃台無須與調理、製作及操作場所有效區隔
(C)廚房依據作業廠所配置截油設施應保持乾淨
(D)廚房應有維持室溫及油煙處理之措施

(D) 10. 何謂採購量（As Purchased, AP）？
(A)指供應商所提供的重量　(B)指食材可食部分的重量
(C)指食材經前處理後所剩的重量　(D)指食材在市場上的原始販售重量

(A) 11. 關於食材或物品「比價採購」的做法，下列敘述何者正確？
(A)不須公告，可個別告知合格廠商進行競價，報價最低者得標
(B)物品需要量多，但供應來源分散各地，可訂定價格，定期收購
(C)請求廠商提供報價單、產品目錄或樣品，再發出訂購單，進行買賣
(D)公告所需物品規格，使有供應能力的廠商按規定投報價格，當眾開標

(C) 12. 蔬果類食材採購原則，下列敘述何者錯誤？
(A)柳橙選擇果色橙黃，果皮油胞細緻　(B)番茄選擇顏色鮮艷，有光澤無裂痕
(C)綠色甜椒選擇光澤鮮明，肉質厚者　(D)花胡瓜瓜身挺直，有瓜刺突起明顯者

(B) 13. 有關保溫餐車之敘述，下列何者正確？
(A)加熱型保溫餐車加熱後溫度可達 90℃
(B)加熱型保溫餐車中的餐食中心溫度宜達 60℃
(C)冷存型保溫餐車的冷卻保溫溫度宜為 15℃
(D)冷存型保溫餐車的餐食中心溫度宜達 15℃

(A) 14. 下列何種蔬菜為花菜類？
(A)金針菜　(B)白花芥藍　(C)花胡瓜　(D)蘆筍

(A) 15. 有關蛋類特性與烹調製備的敘述，下列何者正確？
(A)蛋黃醬是利用蛋黃中的卵磷脂作為乳化劑製作之成品
(B)蒸蛋時應將蛋液打發並以大火蒸，才能確保成品無孔洞且質地柔軟
(C)雞蛋若要冷凍保存，應該要以完整帶殼的型態較佳
(D)製作天使蛋糕應將蛋白攪打至乾性發泡期，使泡沫體積較大且穩定

(B) 16. 漁獲物撈起後應即刻進行保鮮三 C，有關三 C 之原則，下列何者正確？
(A)冷凍、包裝、販賣　(B)清潔、冷卻、包裝
(C)分割、清潔、冷凍　(D)冷卻、冷凍、分割

(D) 17. 何種情況下，表示炸油品質尚不需更換？
(A)炸油於 170℃時即已冒煙
(B)炸油內的總極性物質含量為 28%
(C)炸油色深，且產生泡沫面積超過油炸鍋 1/2
(D)炸油使用油脂老化試紙檢測結果為酸價值達 1.0 KOH/g

(D) 18. 霜降牛肉比一般牛肉片嫩的主要原因為下列何者？
(A)年齡較小　(B)使用機械力　(C)使用酵素處理　(D)脂肪顆粒較多且分布均勻

(B) 19. 下列何者是黃豆加工製品正確的前處理及烹調原則？
(A)板豆腐購回後無須清洗直接浸泡於冷開水中冷藏保存
(B)新鮮豆腐冷凍後不會破壞原有的營養價值
(C)板豆腐冷藏過程中無須每天換水
(D)生鮮豆包冷藏保存可存放 3～4 天

(C) 20. 餐飲業進行菜色滿意度調查，下列方法何者較難呈現顧客真實喜好？
(A)盤餘量　(B)問卷調查法　(C)訪問法　(D)觀察法

(C) 21. 團膳業者推動 5S 運動有助於病媒防治，5S 包含①清掃 ②教養或紀律 ③整頓 ④清潔 ⑤整理，其建立的 先後順序為何？
(A)④⑤①③②　(B)①⑤③④②　(C)⑤③①④②　(D)③⑤④①②

(B) 22. 下列何者不是屬於食品安全衛生管理法中「食品安全風險管理」之規定？
(A)中央主管機關採行之食品安全衛生管理措施應以風險評估為基礎，建構風險評估以及諮議體系
(B)中央主管機關組成食品風險評估諮議會為之，其成員單一性別不得少於二分之一
(C)食品風險評估諮議體系應就食品衛生安全與營養、基因改造食品、食品廣告標示、食品檢驗方法等成立諮 議會
(D)對重大或突發性食品衛生安全事件，必要時公告對特定產品或特定地區之產品採取管理措施

(C) 23. 有關食品安全管制系統之敘述，下列何者正確？
(A)管制小組成員至少 3 人，且應接受中央主管機關認可之訓練機構辦理相關課程至少 60 小時
(B)管制小組應確認生產現場與流程相符，並對流程中進行危害分析，例如有農藥的殘留即屬生物性危害
(C)管制小組應製作紀錄表單，並妥善保存至少 5 年
(D)重要管制點可以設很多，管制小組須至少對一半以上的管制點建立管制界限才能確保製程安全

(A) 24. 同一部門單位成員自主發起品質管理活動而成立的小組，稱為：
(A)品管圈（QCC）小組　(B)PDCA 小組
(C)全面品質管理（TQM）小組　(D)5S 小組

(B) 25. 下列何者不是常見的食品品質認證標章？
(A)CAS　(B)SNQ　(C)TAP　(D)TQF

(B) 26. 配製 75%的酒精，應於 150 毫升的 95%酒精中加入多少水量來調配？
(A)30 毫升　(B)40 毫升　(C)75 毫升　(D)90 毫升

(C) 27. 廚房空間規劃考慮動線和製備流程，下列何種廚房形狀最佳？
(A)三角形　(B)多邊形　(C)長方形　(D)菱形

(D) 28. 廚房抽油煙機功能是為排除：①蒸氣 ②油煙 ③噪音 ④異味
(A)①②③④　(B)僅①③④　(C)僅②③④　(D)僅①②④

(C) 29. 某餐廳員工工作已滿 3 年，依勞動基準法給予特別休假，事假和病假各有 7 天，這年政府公告全年放假日 116 天，則該員工職位的配當數是多少？
(A)1.53　(B)1.55　(C)1.65　(D)1.81

(D) 30. 下列何者不是引起員工遲到或缺席的主要因素？
(A)不良的工作氣氛與環境 (B)交通壅塞或缺乏小孩托育
(C)酗酒、家庭責任或心理因素 (D)無提供全勤工作獎金

(D) 31. 某餐廳 4 月份營業額 120 萬元，每月固定成本為 30 萬，變動成本為售價的 60%，5 月份受疫情影響使營業額下滑 為 80 萬元，擬定 6 月份利潤目標為 10 萬元。在變動成本率不變的情況下，下列何者正確？
(A)4 月份利潤占營業額 18% (B)5 月份虧損 2 萬元
(C)5 月份邊際利益為 2 萬元 (D)6 月份須達 100 萬元營業額

(B) 32. 關於「損益平衡」相關之敘述，下列何者錯誤？
(A)損益平衡點是指不賺不賠之點
(B)營業收入金額扣除食材費、人事費和營運管理費即為毛利
(C)損益表是機構企業在某一期間經營收入、支出和損益狀況
(D)營業毛利越高，代表組織企業之產品越有競爭力或成本控制良好

(A) 33. 下列何者不屬於餐飲固定成本？
(A)食物成本 (B)員工底薪 (C)房租 (D)折舊

(B) 34. 某團膳機構每日供應 1,000 位用膳者，每人每日餐費為 200 元。若食材成本為 60%，則每日食物預算為多少萬 元？
(A)20 (B)12 (C)10 (D)8

(D) 35. 廚房作業區內若有蛾蚋出現，下列防治方式何者較不適合？
(A)檢查作業區門窗是否破損 (B)清除作業區內外孳生源
(C)清理作業區保持乾燥 (D)作業區內噴灑殺蟲劑

(D) 36. 有關溫度的敘述，下列何者錯誤？
(A)蒸氣殺菌溫度在 100℃以上 (B)冷凍溫度應在-18℃以下
(C)冷藏溫度在 0～7℃ (D)熱藏溫度保持在 50℃以上

(A) 37. 有關黴菌毒素與易受污染食物之敘述，下列何者錯誤？
(A)青黴素寄生在葉菜類食物 (B)黃麴毒素好發在花生
(C)麥角菌寄生在黑麥 (D)黑斑菌寄生在地瓜

(C) 38. 廚房電器引起的火災，下列何種滅火器不適用？
(A)二氧化碳滅火器 (B)鹵化烷滅火器 (C)泡沫滅火器 (D)乾粉滅火器

(A) 39. 根據「食品安全衛生管理法」，下列何者是食品器具、食品容器或包裝應明確標示事項？
①材質名稱 ②耐 熱溫度 ③淨重 ④負責廠商 ⑤製造日期 ⑥回收標章 ⑦使用年限
(A)①②③④⑤ (B)①②④⑤⑥ (C)①②④⑥⑦ (D)①③④⑤⑥

(B) 40. 學校辦理外購盒餐食品或團體膳食，每天應保留備檢餐盒乙份，並保存多久？
(A)24 小時 (B)48 小時 (C)72 小時 (D)96 小時