

國營臺灣鐵路股份有限公司附業營運處

114年從業人員甄試試題

應試類科：第7階-管理師-餐務

測驗節次：第三節

測驗科目：團體膳食設計與管理

—作答注意事項—

- ①應考人須按編定座位入座，作答前應先檢查答案卡，入場證號碼、桌角號碼、應試科目是否相符，如有不同應立即請監試人員處理。使用非本人答案卡作答者，不予計分。
- ②測驗期間，嚴禁隨身攜帶及使用行動電話或其他具可傳輸、掃描、交換或儲存資料功能之電子通訊器材或穿戴式裝置(包括但不限於：微型耳機、智慧型手錶、智慧型手環、智慧型眼鏡、電子字典、個人數位助理機、呼叫器等)，並不得置於座位四周或放置於作答區，違者該節以零分計。
- ③答案卡須保持清潔完整，請勿折疊、破壞或塗改入場證號碼及條碼，亦不得書寫與答案無關之任何文字或符號。
- ④本試題本為雙面，總分共100分，答案卡每人一張，不得要求增補。未依規定劃記答案卡，致讀卡機器無法正確判讀時，由應考人自行負責，不得提出異議。
- ⑤試題若有選擇題，限用2B鉛筆作答。請按試題之題號，依序在答案卡上同題號之劃記答案處作答，單選題在ABCD四個選項中選擇一個正確的答案，若有複選題在ABCDE五個選項中選擇所有正確的答案。未劃記者，不予計分。欲更改答案時，請用橡皮擦擦拭乾淨，再行作答，切不可留有黑色殘跡，或將答案卡汙損，也切勿使用修正帶或其他修正液。
- ⑥試題若有手寫題及作文，限用筆尖較粗之黑色或深藍色原子筆或墨水筆，不得使用鉛筆。在答案卡上規定的區域紅色框線內書寫，不得超出框線。修正時只可使用修正帶，不可使用修正液。若因字跡潦草、超出框線、寫到別的題號位置、或修正不清等原因，致評閱人員無法清楚辨識者，應考人責任自負。
- ⑦測驗結束前不得離場，擅自離場者以零分計。考試結束，試題本及答案卡務必繳回。

禁止翻面

讀完本頁說明，鐘響時才可以開始作答；翻面以違規記。

第一部分 單選題【四選一，共25題，每題2分，共50分】

- 1 學校午餐的經營原則，下列敘述何者「錯誤」？
(A) 應以改善學童營養狀況為目標 (B) 以營利為主要目的
(C) 教授基本營養與食物知識 (D) 須符合營養均衡的原則
- 2 菜單設計前的預備工作中，關於「廣泛收集菜單相關食譜」的敘述，下列何者正確？
(A) 只需要收集高級餐廳的食譜即可
(B) 應收集各類食譜以研發新產品，也應研發新產品以強化銷售力
(C) 食譜內容不需要包含調味料的用量
(D) 只要參考一本專業食譜書籍就足夠
- 3 關於周延的市場調查，下列敘述何者「錯誤」？
(A) 季節及氣候因素會影響食物材料的成本與供應狀況
(B) 應對市場供銷需具敏銳度，能清楚掌握市場價格的變動
(C) 市場調查只需要在菜單設計完成後執行即可
(D) 可依需求採購適用規格，如時蔬菜價居高不下時可用進口冷凍蔬菜代替
- 4 菜單計畫者應考慮廚房的存量控制，下列何者「不需要」特別瞭解？
(A) 生鮮庫房的存量 (B) 乾料庫房的存量
(C) 最大或最佳庫存量 (D) 供應商的倉庫存量
- 5 關於熟悉烹調、營養和熱量間的關係，下列何者正確？
(A) 烹調方法不會影響食物的熱量
(B) 以馬鈴薯為例，油炸前的馬鈴薯100g熱量約為39大卡，油炸後約為50大卡
(C) 帶殼蝦子水煮熱量約為25大卡，麵麩糊油炸後可增加至80大卡
(D) 切成絲狀的食材烹調後熱量會降低
- 6 關於季節因素對餐飲成本的影響，下列敘述何者正確？
(A) 季節變化不會影響食材成本
(B) 生鮮食品因受天候及季節影響而有所波動
(C) 可以大量囤積生鮮食品以降低成本
(D) 季節因素只影響蔬菜類食材
- 7 關於團體膳食成本控制的技巧，下列何者「不正確」？
(A) 設計標準:設定質與量的標準
(B) 設計標準作業程序:讓內部員工瞭解標準化方法
(C) 訓練:使員工知道如何依循標準作業程序
(D) 給予示範後就不需要再觀察與修正員工行為
- 8 採購前需考慮的因素中，關於「分類向專業廠商採購」的敘述，下列何者正確？
(A) 所有食材都應向同一廠商採購以方便管理
(B) 應長期分別向海鮮廠商、魚商、肉商、蛋商等專業廠商購買
(C) 只需要有過通認證者即可，如 CAS 認證
(D) 價格是唯一考量因素

- 9 關於採購方法的分類，下列何者「不包括」在內？
(A) 不公開方式:詢價現購 (B) 公開方式:招標採購、期貨
(C) 網路競標採購 (D) 拍賣採購、比價採購及牌價收購等
- 10 關於供應商的選擇，下列何者「不是」主要考量因素？
(A) 產品品質:協力廠商提供的產品品質是否符合採購規格之要求
(B) 供貨服務:配合的供貨廠商所提供的送貨服務
(C) 產品價格:同級的品質與服務而有較低的價格
(D) 廠商負責人的個人喜好
- 11 關於優良庫房的決策條件，下列何者「不正確」？
(A) 設置地點:應將工作區域規劃為驗收區→庫房區→前處理區
(B) 庫房設計:食物儲存應易於裝卸、搬移與堆積
(C) 先進先出原則:留置食物的保存期限，避免食物過期腐壞
(D) 盤點制度建置:無需詳細記錄物料進出量和結餘量
- 12 關於冷藏庫房的溫度及相對濕度控制，下列何者正確？
(A) 冷藏庫溫度為 0-7°C，相對濕度 75-85%
(B) 冷凍庫溫度為-18°C以下
(C) 乾料庫房溫度為 5-22°C，相對濕度 40-60%
(D) 以上皆是
- 13 關於冷藏、冷凍食材管理，下列何者「不正確」？
(A) 入庫前需除去外紙箱檢查冷凍食品是否堅硬
(B) 入庫後依各類食材分類、分裝的儲存，在包裝上貼上食品的名稱、部位、規格、入庫日期、數量
(C) 解凍方法可以使用熱水解凍
(D) 食材四面必須接觸到冷空氣，不可將食材堆疊在一起
- 14 關於不同品種米的特性，下列敘述何者正確？
(A) 秈米的直鏈澱粉含量較低，黏性較強
(B) 糯米主要可分為白色不透明而細長的長糯，及圓短的圓糯
(C) 蓬萊米的直鏈澱粉與支鏈澱粉的比率為 25-30%：70-75%
(D) 發芽米缺乏豐富的蛋白質、維生素 B 群
- 15 關於澱粉質雜糧類的前處理，下列敘述何者正確？
(A) 澱粉質雜糧類含水量高，可直接加水浸泡煮食
(B) 地瓜含 β -澱粉酶，可將澱粉水解成麥芽糖
(C) 芋頭不含草酸鈣，處理時不需戴手套
(D) 蓮藕烹調前不需去除外皮
- 16 黃豆中含有的抗營養因子「胰蛋白酶抑制因子」(trypsin inhibitor)，其解決方法為何？
(A) 冷凍保存 (B) 加熱至 80°C 以上 (C) 添加食鹽 (D) 浸泡檸檬汁
- 17 蛋白開始凝固的溫度約為多少？
(A) 40°C (B) 55°C (C) 62°C (D) 80°C

- 18 關於奶油(butter)的製作，下列敘述何者正確？
(A) 由乳汁經過攪動(churning)過程製成 (B) 含有 80%以上的乳脂肪及 15%的水
(C) 色澤主要由胡蘿蔔素及葉黃素構成 (D) 以上皆是
- 19 關於油脂的酸敗作用(rancidity)，下列何者不是促進酸敗的因素？
(A) 高溫 (B) 光線照射
(C) 低溫保存 (D) 金屬離子(特別是銅、鐵)
- 20 食品管理者最重要的二個管制界限為何？
(A) 時間與溫度 (B) 水活性及數量
(C) pH 值與 A_w (D) 溫度與 pH 值
- 21 關於油煙排氣系統的廢氣處理流程，下列何者排煙效率最高？
(A) 水幕式分離法(約 90%) (B) 擋油板濾油法(約 60%)
(C) 靜電分離法(約 60~70%) (D) 離心分離法(約 60~70%)
- 22 烹煮設備排列方式可分為直線型排列、L 型排列、背對背排列與平行排列。下列何者適用於空間不大之廚房或現場不宜採直線排列或平行排列等廚房？
(A) 直線型排列 (B) L 型排列
(C) 背對背排列 (D) 平行排列
- 23 餐具清洗消毒的第三槽(消毒槽)使用熱水浸泡法，溫度及時間應為何？
(A) 80°C以上熱水浸泡 2 分鐘 (B) 100°C以上熱水浸泡 1 分鐘
(C) 110°C乾熱 30 分鐘 (D) 80°C以下熱水浸泡 5 分鐘
- 24 黃麴菌適合生長的溫度範圍為何？
(A) 4~15°C (B) 15~25°C (C) 25~32°C (D) 40~50°C
- 25 關於工作表現評量，下列敘述何者正確？
(A) 僅在試用期結束時進行一次
(B) 定期考評當用在評量新人試用期 3 個月的表現
(C) 不需記錄留存
(D) 僅由同事互評即可

第二部分 非選擇題【共2題，每題25分，共50分】

請以最簡潔完整的字數，將答案清晰填寫於答案卡（非試題本）上的相對題號的紅色框格內。用黑色或深藍色原子筆或墨水筆（非鉛筆）填寫。作答於錯誤區，不予評閱計分。超出紅框、模糊或無法辨識，致評閱人員無法清楚辨識者，應考人責任自負。

第一題 臺鐵餐廳欲供應炒五寶，食材為豬肉、青椒、木耳、紅蘿蔔及筍片五種，每種食材各 20g，人份成品之供應量為 100 g。請計算五種食材 100 人份之採購量。（各 5 分）

食材之收縮率膨脹率及廢棄率如下：

1. 收縮率膨脹率（熟重/生重）：

豬肉 80%、青椒 90%、木耳 300%、紅蘿蔔 100%、筍片 100%。

2. 廢棄率（廢棄/全重）：

豬肉 0%、青椒 20%、木耳 0%、紅蘿蔔 10%、筍片 50%。

第二題

1. 請說明世界衛生組織對「病媒」的定義？並舉出兩種常見病媒。（4 分）
2. 請說明在餐廳廚房中最常見的廢棄物有那些？（9 分）
3. 請說明廚房內病媒防治的原則？（12 分）