

# 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 下列何者是執行 5S 運動可以獲得的直接效果？  
(A) 增加員工的組織向心力 (B) 增加員工的個人自信  
(C) 提升公司商譽 (D) 提高生產線效率
- 2 下列對庫房管理的敘述，何者錯誤？  
(A) 每天檢查庫房溫溼度  
(B) 庫房物品應分類存放，重的物品放在靠門處地面以便拿取  
(C) 需要解凍的冷凍食品，可於烹調前拿至冷藏庫解凍  
(D) 物品以先進先出為原則
- 3 依據勞動基準法規定，勞工在同一雇主或事業單位，連續工作六個月以上未滿一年者，須給予特別休假多少日？  
(A) 二日 (B) 三日 (C) 四日 (D) 五日
- 4 調製相同甜度的綠豆湯時，添加下列何種糖的用量最少？  
(A) 黑糖 (B) 果糖 (C) 蔗糖 (D) 蜂蜜
- 5 製作蒜泥白肉時，下列何種方法可以保持肉質的甜味？  
(A) 將肉放入冷水中煮熟 (B) 將肉放入 40°C 溫水中煮熟  
(C) 將肉放入 60°C 熱水中煮熟 (D) 將肉放入沸水中煮熟
- 6 下列關於「標準食譜」之敘述，何者錯誤？  
(A) 標準食譜中之食物材料重量為購買量 (AP)  
(B) 利用標準食譜，能使廚師維持相同品質的菜餚  
(C) 餐飲經營較不受人事變動所影響調  
(D) 易於計算菜單之成本與擬定合理之售價
- 7 下列那一項屬於固定成本？  
(A) 員工加班費 (B) 食材成本費 (C) 貸款利息 (D) 水電瓦斯費用
- 8 鐵路便當工廠最近不良率增加，如果想確認最大可能的影響因素，下列何種圖表可以用來分析？  
(A) 特性要因圖 (B) 管制圖 (C) 柏拉圖 (D) 檢核表
- 9 設計廚房的排水道結構時，下列何者不適當？  
(A) 使用不鏽鋼材質 (B) 底部具有圓弧角 (C) 具有斜度 (D) 可不加蓋
- 10 下列團膳餐具的高溫消毒方式，何者之溫度可能未達 100 °C？  
(A) 熱水殺菌法 (B) 乾熱殺菌法 (C) 煮沸殺菌法 (D) 蒸氣殺菌法
- 11 政府機關團膳在尋找合適的供應商時，其採購作業需依照下列何項法規辦理？  
(A) 中央採購法 (B) 政府採購法 (C) 共同投標辦法 (D) 公平交易法
- 12 關於循環菜單之擬定，何者敘述較不適當？  
(A) 因應節慶需求宜適度修正菜單 (B) 循環週期不宜太短  
(C) 應避免同一循環週期內出現相同菜色 (D) 菜單的循環天數與供應天數應相同

- 13 自來水龍頭開關的控制方向為何？  
(A) 以順時針旋轉為關 (B) 以逆時針旋轉為關  
(C) 無一定規則，視裝置者喜好 (D) 無一定規則，視設備而定
- 14 依規定，製成之食品含有下列何種食物，不需要標示食品過敏原？  
(A) 芒果 (B) 芝麻 (C) 牛奶 (D) 草莓
- 15 理想的廚房面積占供膳場所面積之百分比為何？  
(A) 10 (B) 30 (C) 50 (D) 70
- 16 開陽白菜所指的開陽是？  
(A) 蝦醬 (B) 小魚乾 (C) 蝦米 (D) 紅蔥
- 17 有「美人腿」之稱的蔬菜是下列何者？  
(A) 白蘿蔔 (B) 白蘆筍 (C) 白山藥 (D) 茭白筍
- 18 品質良好的茄子，顏色應為？  
(A) 深紫色 (B) 淺紫色 (C) 深紫帶斑點 (D) 茶色
- 19 送貨廠商應避免直接將貨物送入廚房，原因為？  
(A) 避免食材腐壞 (B) 保持安全衛生 (C) 防止配方外流 (D) 防止技術外流
- 20 使用萬能蒸烤箱，最好使用下列哪一種水源以避免管路阻塞？  
(A) 熱水 (B) 自來水 (C) 過濾水 (D) 軟水
- 21 團膳庫房管理FIFO意指什麼？  
(A) 安全管理 (B) 危機處理 (C) 先進後出 (D) 先進先出
- 22 白米品質驗收的標準，下列何者為非？  
(A) 外觀 (B) 碾白度 (C) 碎粒 (D) 口味
- 23 關於肉品貯存期限，下列敘述何者正確？  
(A) 里肌豬肉與豬絞肉冷凍保存期限相同 (B) 絞肉冷藏可保存1週  
(C) 豬內臟冷藏可保存1~2天 (D) -18℃冷凍培根可保存1年
- 24 下列何者是新鮮干貝等高價位食材適合之盤點方法？  
(A) 全部盤點 (B) 循環盤點 (C) 下限盤點 (D) 隨機盤點
- 25 食品業者販售之產品若首次違反中央主管機關所定「食品添加物之使用範圍及限量標準」，將面臨何種行政罰？  
(A) 先限期改善 (B) 繳交違規所得2倍之罰款  
(C) 無罰鍰，僅要求下架回收 (D) 處7年以下有期徒刑

## 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 食品從業人員確實維持手部衛生是重要的工作習慣：

1. 請寫出廠區應提供哪些洗手設備？（7分）
2. 請寫出食品從業人員進行手部清潔步驟之6字口訣？（6分）
3. 請說明6字口訣實際操作方式？（12分）

第二題 在團體膳食製備會根據食材、耗材的特性或使用數量不同，採用適當的採購制度。請回答下列問題：

1. 請說明聯合（集中）採購優點？（6分）
2. 請說明請說明聯合（集中）採購缺點？（4分）
3. 請說明何謂公開採購法？（15分）

