

私立臺北醫學院 90 學年度第 1 學期 期中 考試 命 題紙

系 級	科 目	授 課 教 師	考 試 日 期	學 號	姓 名
保3	團體膳食管理	胡	91年1月3日第 節		

※①請注意本試題共 2 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場請求補齊，否則缺少部份概以零分計。
 ②每張試題卷務必填寫(學號)、(姓名)。

(一) 選擇題 (15%)

- ___ 1. 庫房屬於 A. 非食物處理區 B. 準清潔作業區 C. 清潔作業區 D. 一般作業區
- ___ 2. 美耐皿塑膠餐具應注意何種化學物質的溶出量? A. 甲醛 B. 乙醛 C. 甲醇 D. 乙苯
- ___ 3. 下列何者敘述正確? A. 第一位人員面積為 1.7 平方公尺 B. 每增加一人面積應增加 3.3 平方公尺 C. 調理場和機械器具表面積比為 2.0:3.0 D. 調理場和機械器具表面積比為 0.5:1.5
- ___ 4. 下列何圖可做為食物重量管制圖 A. X-R 管制圖 B. P 管制圖 C. Pn 管制圖 D. 柏拉圖
- ___ 5. 洗油污、玻璃皿等宜選用 A. 酸性洗潔劑 B. 鹼性洗潔劑 C. 中性洗潔劑 D. 以上皆可
- ___ 6. 餐飲界可利用下列何種圖表，知道不良成品的個數 A. X-R 管制圖 B. P 管制圖 C. 柏拉圖 D. 魚骨圖
- ___ 7. 熱食餐飲供應的安全溫度 A. 45°F 以上 B. 100°F 以上 C. 120°F 以上 D. 140°F 以上
- ___ 8. 化膿之傷口易導致何種細菌性食物中毒 A. 沙門氏桿菌 B. 腸炎弧菌 C. 仙人掌桿菌 D. 金黃色葡萄球菌
- ___ 9. 以期初存貨量和期末存貨量之平均量為基準所得的報告，稱為 A. 請購單 B. 存貨回轉報告表 C. 廚房成本記錄表 D. 月份消耗記錄表
- ___ 10. 保利龍餐具裝盛熱食可能釋出何種單體 A. 聚乙烯 B. 偏二氯乙烯 C. 苯乙烯 D. 丙烯晴
- ___ 11. 以下對預防細菌性食品中毒敘述，何者錯誤? A. 清潔 B. 防止病媒之污染 C. 適當加熱及冷藏 D. 迅速處理
- ___ 12. 團膳便當公司應將當日便當保留 2 份樣本，需冷藏多久以便檢驗 A. 12 小時 B. 24 小時 C. 48 小時 D. 60 小時
- ___ 13. 欲知某貨品撥發量，由下列何項紀錄提供? A. 請領單 B. 訂購單 C. 進貨單 D. 期末存貨單
- ___ 14. 食物製備的衛生指標菌為 A. Streptococcus sp. B. Staphylococcus sp. C. Bacillus sp. D. E.coli.
- ___ 15. 毛巾，抹布等的消毒較餐具消毒所化的時間 A. 長 B. 短 C. 相同

(二) 填充題 (15%)

1. 貨品儲存時，控制良好的工具有 _____，_____，_____ 和 _____ 等表格。
2. 餐飲成本控制的先決條件除設定成本目標外，尚有 _____，_____ 和 _____。
3. 脂肪加熱過度，產生 _____ 使食物變苦。
4. 廚房機械一般特性有 _____，_____ 和 _____ 等。
5. SUS 430 規格相當 _____ 的不銹鋼種類，其所代表意義 _____。
6. 團膳工廠天花板多採用 _____ 材料，地面多採用 _____ 材質。

私立臺北醫學院 90 學年度第 1 學期 期中 考試 命 題紙
期末 (試)

系 級	科 目	授 課 教 師	考 試 日 期	學 號	姓 名
保3	團體膳食管理	胡	90年1月3日第 節		

※①請注意本試題共 2 張。如發現頁數不足及空白頁或缺印，應當場請求補齊，否則缺少部份概以零分計。
 ②每張試題卷務必填寫(學號)、(姓名)。

(三) 問答題

1. 管理者如何作好廚房的安全管理？(10%) 員工的責任為何？(5%)
2. (A) 略述當你在應用電腦於團膳管理時，所需具備的資訊 (information) ？(10%)
 (B) 電腦在衛生和安全上有何應用價值？(5%)
3. 略述影響庫房佈局的三因素。(10%)
4. 何謂保力龍？使用此種餐具應注意事項為何？其對環保的影響為何？(15%)
5. 略述在食物烹調中如何作好品質的控制？(15%)