

104 學年度四技二專第一次聯合模擬考試

餐旅群 專業科目(一) 詳解

104-1-17-4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
D	B	C	A	B	B	D	C	C	B	A	D	D	A	B	C	C	A	B	C	D	B	D	A	C
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
C	D	A	B	D	B	C	A	D	A	C	B	A	B	D	C	B	A	D	C	B	C	C	A	C

1. (A) 觀光客屬於觀光主體
(B) 天然景觀及(C) 歷史人文屬於觀光客體
2. (A) 旅館：Hotel，源自於法文 Hôtel，指貴族用來招待朋友及客人的私人宅第
(B) 休閒：Leisure，源自於拉丁文中的 Licere
(C) 旅行：Travel，由拉丁文 Tripalium 衍生而來，是指用三根柱子構成的拷問刑具，因旅行在古代是件辛勞且危險的事
(D) 遊憩：Recreation，指為了娛樂和恢復精神所做的事
4. (B) 娛樂及休閒服務業：如各式主題遊樂園
(C) 旅行業：從事旅遊及相關代訂服務的行業
(D) 短期住宿服務業：從事以日或週為基礎，提供客房服務或渡假住宿服務等
5. (A) Intangibility：無形性
(B) Perishability：易逝性
(C) Heterogeneity：異質性
(D) Inseparability：不可分割性
6. (A) Changeability：多變性
(B) Combination：綜合性
(C) Competition：競爭性
(D) Seasonality：季節性
7. (A) 上古時期：階級旅遊(Class Travel)
(B) 文藝復興時期：學習旅遊(Comprehensive Tour)
(C) 中古時期：朝聖旅遊(Pilgrimages Travel)
(D) 工業革命時期：鐵道旅遊(Railroads Tour)
8. (A) 增加就業機會：社會層面的正面影響
(B) 通貨膨脹：經濟層面的負面影響
(C) 政府稅收增加：經濟層面的正面影響
(D) 易造成貧富差距：社會層面的負面影響
10. (A) 設定目標：瞭解自己的特質與條件
(B) 選擇職業：評估最適合自己且有發展前景的職業
(C) 執行與評估：設定目標後應努力執行，以實踐職涯目標，並定期評估目標的達成度
(D) 瞭解自己：選定職業後，應努力執行以實踐職涯目標
11. (A) 擁有專業知識與技能：技術性技能，如餐廳領班等基層管理者
(B) 理解分析能力：理念性，如餐廳經理等高層管理者
(C) 具備溝通協調能力：人際性，如餐廳主任或餐廳副理等中層管理者
(D) 具備領導激勵能力：人際性
13. 誠實繳納稅金是對政府應盡的職業道德
16. (A) IQ：Intelligence Quotient 智能指數管理
(B) EQ：Emotional Quotient 情緒指數管理
(C) FQ：Financial Intelligence Quotient 理財管理
(D) AQ：Adversity Quotient 逆境商數
19. (A) 控制：管理者應建立一套能偵察問題、比較差異與修正偏差的控制機制，讓計畫趕的上變化
(C) 領導：管理者具備能夠激勵員工努力工作，並引領員工朝整體目標前進的影響力
(D) 規劃：對未來餐旅市場的變化進行預測與分析，考量企業的內在資源條件，擬訂企業的營運目標與可能的發展方案，從中選擇最佳方案，再據以擬訂相關執行計畫
20. (A) Facilitation Goods：促成商品
(B) Supporting Facilities：支援設施
(C) Explicit Services：外顯服務
(D) Implicit Services：內隱服務
21. 乙、易牙擅烹飪及辨別味道
丁、廣東菜為最早西化的中國菜
22. 甲、明末清初時期，鄭成功率軍入臺並引進福建菜
丁、頂呱呱炸雞速食與海霸王餐廳為臺灣本土餐飲業連鎖經營的先鋒
23. 陸羽著有茶經一書，為唐朝時期
24. (A) 異國料理餐廳興起
25. $(6-2.5) \times 20 = 70$ 人
26. (C) 具有企業識別系統(Corporate Identification System, CIS)，且建立標幟(Logo)
27. (A) 大眾餐廳(Filling Station)
(B) 家庭餐廳(Family Restaurants)
(C) 特色餐廳(Specialty Restaurants)
(D) 美食餐廳(Gourmet Restaurants)
28. (A) Room Service：客房餐飲服務
(B) Cafeteria Service：速簡餐服務
(C) Vending Machine Service：自動販賣機服務
(D) Institutional Feeding Service：團膳服務
30. (A) 統一指揮(Unity of Command)指一名員工僅接受一位上級指揮
(B) 指揮幅度(Span of Control)指一個單位主管能掌握且有效督導的部屬人數
(C) 工作分配(Job Assignments)指企業按照員工的個性、學識、能力等因素，分別給予適當的工作
31. (A) Job Title：工作頭銜
(B) Job Description：工作說明
(C) Job Specification：工作規範

- (D) Job Classification：工作分類
32. (A) Line Organization：簡單型
(B) Functional Organization：功能型
(C) Matrix Organization：矩陣型
(D) Product Organization：產品型
33. (A) Maître d'Hôtel de Carré：領班
(B) Serveurs：服務員
(C) Commis de Suite：傳菜員
(D) Directeur de Restaurant：經理
34. (D) 點心師傅負責處理中式麵食、甜點與甜湯等工作，上什為蒸籠師傅
35. (A) Entremetier：蔬菜師傅
(B) Butcher Cook：切割師傅
(C) Saucier：醬汁廚師
(D) Rotisseur：燒烤廚師
36. 丙：應縮短餐廳與烹調區的距離，可節省服務員往返的時間、體力、保持菜餚風味及增加餐桌的使用率
丁：餐廳區保留適當的空間，餐桌椅不宜擺得太壅擠
37. (A) 散布型：宴會廳
(C) 櫃檯型：鐵板燒
(D) 直向型：一般餐廳
38. (A) Back to Back Parallel Arrangement：背對背平行排列
(B) Straight Line Arrangement：直線式排列
(C) L Arrangement：L 型排列
(D) Face to Face Arrangement：面對面平行排列
39. (B) 工作檯面應保持在二百米燭光以上
40. (D) 經常使用的物料多存放在儲物架離地面 28~56 吋之間最適當
43. (A) Examination：考試
(B) Testing：測驗，可瞭解應徵者所具有的特質
(C) Interview：面試，可瞭解應徵者的儀表談吐、反應能力、專業知識等
(D) Recommendation：推薦，是經由可信賴的人員或具有聲望地位的人士舉薦合適的人選
46. (A) 技術驗收
(C) 全部檢驗法
(D) 抽樣檢驗法
47. 餐飲成本控制的三大要素：餐飲成本、勞務成本、其他費用，其中餐飲成本屬於直接成本，設備折舊費用、員工薪資及租金屬於間接成本
48. (A) Standard Recipe：標準食譜
(B) Purchase Specification：標準採購規格
(C) Standard Portion：標準份量
(D) Standard Yield：標準產出
49. (A) 腸炎弧菌多經由海鮮類感染
50. $105 \div 35\% = 300$ 元