



九十四學年度技術校院四年制與專科學校二年制 統一入學測驗試題

准考證號碼：□□□□□□□□

(請考生自行填寫)

專業科目(一)

餐旅類

餐旅概論(觀光概論、餐飲管理)

【注意事項】

1. 請先核對考試科目與報考類別是否相符。
2. 本試題共 40 題，每題 2.5 分，共 100 分，答錯不倒扣。
3. 本試題均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選出一個最適當的答案，然後在答案卡上同一題號相對位置方格內，用 2B 鉛筆全部塗黑。
4. 請在試題首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題」一併繳回。

1. 世界第一個成立的國家公園是：
(A) 南非克魯格國家公園 (Kruger National Park)
(B) 美國黃石國家公園 (Yellowstone National Park)
(C) 英國峰區國家公園 (Peak District National Park)
(D) 加拿大班福國家公園 (Banff National Park)
2. 依據我國「國家公園法」規定，金門國家公園的主管機關為：
(A) 交通部 (B) 國防部 (C) 內政部 (D) 法務部
3. 依據我國「專門職業及技術人員普通考試導遊人員考試規則」規定，考試及格人員需經過哪個單位的訓練合格後，始得申領執業證？
(A) 勞工保險局 (B) 觀光局 (C) 人事行政局 (D) 職業訓練局
4. 依據我國「專門職業及技術人員普通考試領隊人員考試規則」規定，考試及格人員由哪個單位發給考試及格證書？
(A) 司法院 (B) 行政院 (C) 立法院 (D) 考試院
5. 我國中華航空 (China Airlines) 的航空公司代號 (air transportation code) 是：
(A) AC (B) AI (C) CA (D) CI
6. 我國總統府是屬於哪一種等級的古蹟？
(A) 國定古蹟 (B) 省定古蹟 (C) 市定古蹟 (D) 縣市定古蹟
7. 我國高雄機場的機場代號 (airport code) 是：
(A) KHH (B) KHI (C) KIA (D) KSI
8. 我國內政部核定的觀光節是哪一天？
(A) 每年農曆正月十五日 (B) 每年農曆八月十五日
(C) 每年國曆十月十日 (D) 每年國曆十二月二十五日
9. 下列何者不是構成觀光現象的基本要素？
(A) 人 (B) 空間 (C) 時間 (D) 金錢
10. 提供顧客作為渡假、療養和休閒用途的是哪一種旅館型態？
(A) airport hotel (B) hostel (C) resident hotel (D) resort
11. 觀光行銷組合 (marketing mix) 中的「4P」是指：
(A) people, price, procedure, and product (B) people, price, procedure, and promotion
(C) place, price, product, and promotion (D) price, procedure, product, and promotion

12. 依據我國「旅行業管理規則」規定，下列何者屬於綜合旅行業才可以提供的服務？
- (A) 招攬或接待國內外旅客並安排旅遊、食宿及交通
(B) 接受旅客委託代辦出、入國境及簽證手續
(C) 以包辦旅遊或自行組團，安排旅客國內外觀光旅遊、食宿、交通及提供有關服務
(D) 接受委託代售國內外海、陸、空運輸事業客票，或代旅客購買國內外客票、托運行李
13. 我國政府何時開放國人赴大陸探親？
- (A) 民國 76 年 11 月 (B) 民國 77 年 11 月
(C) 民國 78 年 11 月 (D) 民國 79 年 11 月
14. 我國觀光局現正推動的觀光客倍增計畫中，設定民國 97 年來台旅客的目標人數為：
- (A) 300 萬人次 (B) 400 萬人次 (C) 500 萬人次 (D) 600 萬人次
15. 我國預計於西元哪一年舉行台灣博覽會，以提升台灣之國際知名度？
- (A) 2007 年 (B) 2008 年 (C) 2009 年 (D) 2010 年
16. 下列關於「世界觀光組織」的敘述，何者錯誤？
- (A) 是聯合國專門機構系統下之官方諮詢機構
(B) 英文全名 World Tourism Organization，簡稱 WTO
(C) 總部設於西班牙馬德里
(D) 目前我國是會員
17. 依據「世界觀光組織」對觀光型態的分類，internal tourism 是指：
- (A) domestic and inbound tourism (B) domestic and outbound tourism
(C) inbound and international tourism (D) international and national tourism
18. 下列何者最不符合生態旅遊的發展原則？
- (A) 發展生態旅遊前，應事先規劃整套區域性的觀光及遊客管理計畫
(B) 以大規模發展為原則，以提升遊憩活動的整體經濟效益
(C) 訂定一定比例的觀光收益，用於保育及經營管理當地自然生態
(D) 發展生態旅遊，應為當地社區及自然生態，帶來長期的環境、社會及經濟利益
19. 下列何者不符合我國「民宿管理辦法」對於民宿的敘述？
- (A) 利用自用住宅空閒房間
(B) 結合當地人文、自然景觀、生態、環境資源及農林漁牧生產活動
(C) 以家庭主業方式經營
(D) 提供旅客鄉野生活之住宿處所
20. 若將觀光的成份劃分為「觀光主體」、「觀光客體」及「觀光媒體」三大類，下列何者屬於「觀光客體」？
- (A) 旅行社 (B) 觀光資源 (C) 航空公司 (D) 旅館

21. 設定目標、制定策略及擬定行動計畫等事項，是餐飲管理的哪一項基本要素？
(A) 規劃 (B) 組織 (C) 領導 (D) 控制
22. 國內許多飯店餐飲部各餐廳的紅利和年終獎金，均以各餐廳的營業績效來發放，此種制度稱爲：
(A) 管理幅度 (B) 工作分類 (C) 利潤中心 (D) 工作設計
23. 下列有關組織架構類型的敘述，何者最適當？
(A) 直線型的組織架構，又稱爲專職式或分職式組織架構
(B) 功能型的組織架構，具有高度專業化，適合規模較大的餐廳採用
(C) 產品型的組織架構，主要是以工作內容與性質作爲其部門劃分的依據
(D) 功能型的組織架構，主要是以餐飲產品作爲其部門劃分的依據
24. 下列何者較符合餐廳從業人員的實際工作職責？
(A) 服務人員負責食譜的研發創新
(B) 餐廳經理負責擬定餐廳的營業方針
(C) 調酒員負責製作餐廳所需的麵包與甜點
(D) 副主廚負責控管服務流程
25. 爲了開發新菜色，並掌握物料供應廠商的最新資訊，餐飲部須與哪個部門密切配合？
(A) 工程部 (B) 財務部 (C) 業務部 (D) 採購部
26. 下列何者不是標準食譜 (standard recipe) 的優點？
(A) 明確記載材料名稱及數量，以利餐飲物料採購
(B) 將烹調的步驟、溫度和時間標準化，可提高產品質量的穩定性
(C) 可使食物成本的計算正確精準，落實成本控制
(D) 使餐食的製作流程更爲複雜，商業機密得以保留
27. 下列何者屬於向內羅致人才的方式？
(A) 請員工推薦外界優秀人士
(B) 由現職人員直接晉升
(C) 利用大眾傳播方式向各界公開徵求
(D) 請就業輔導機構介紹適當的求職者參加甄試
28. 爲管理訂定明確目標，安排進度與方法，使員工能具體有效達成，同時對於結果加以嚴格控制，稱爲：
(A) 分組競爭 (B) 目標管理 (C) 走動管理 (D) 時間管理
29. 受訓者接受資深訓練員一對一的現場教學示範，屬於下列哪一種訓練？
(A) apprenticeship (B) internship (C) role playing (D) seminar

30. 下列何者不是餐廳主管激勵員工的主要目的？
 (A) 增加員工的向心力 (B) 增強員工的工作動力
 (C) 使員工潛能發揮 (D) 增加對消費者的了解
31. 下列何者是消費者購買決策的過程？
 (A) 蒐集資料 → 替代方案評估 → 確認需求 → 購後行為 → 決定購買
 (B) 蒐集資料 → 確認需求 → 替代方案評估 → 決定購買 → 購後行為
 (C) 確認需求 → 蒐集資料 → 替代方案評估 → 決定購買 → 購後行為
 (D) 確認需求 → 替代方案評估 → 蒐集資料 → 決定購買 → 購後行為
32. 下列服務人員的行為，何者無法增進與顧客的關係？
 (A) 說「請」及「謝謝」 (B) 微笑
 (C) 保持沉默 (D) 以對待貴賓的方式歡迎顧客
33. *Sous Chef* 指的是：
 (A) 副主廚 (B) 幫廚 (C) 行政主廚 (D) 部門領班廚師
34. 下列何者較符合廚房從業人員的實際工作職責？
 (A) 西餐廚房冷盤師傅負責熱菜製作
 (B) 西餐廚房燒烤師傅負責冷盤製作
 (C) 中餐廚房籠鍋頭手負責蒸燉菜湯的製作
 (D) 中餐廚房排菜頭手負責果菜雕刻
35. 下列有關食物安全衛生的敘述，何者最不適當？
 (A) 食物的危險溫度範圍指的是 $7 \sim 60^{\circ}\text{C}$
 (B) 農藥引起的食物中毒為化學性食物中毒
 (C) 海鮮所導致的食物中毒，最可能原因是腸炎弧菌的污染
 (D) 生食和熟食交叉處理，不會導致食物中毒
36. 下列有關菜單的敘述，何者最不適當？
 (A) 特別菜單 (special menu) 指的是針對特殊的節慶所設計的菜單
 (B) 菜單工程 (menu engineering) 是依點菜率和邊際貢獻率做為更換菜單項目的依據
 (C) 單點菜單 (*à la carte*) 詳細記載菜餚的食用方式及訂席資料
 (D) 週期菜單 (cycle menu) 是以一定期間做為循環週期所設計的菜單
37. 某餐廳採購羊腿原料總重為 10 公斤，原料成本為每公斤新台幣 300 元，經切割去除脂肪、蹄筋和骨頭後共剩 8 公斤，請問切割耗損率為多少百分比 (%)？
 (A) 20 (B) 40 (C) 60 (D) 80
38. 承上題，若以原料總重為基準的烹調耗損率為 30%，請問此羊腿在烹調後剩下多少公斤？
 (A) 4 (B) 5 (C) 6 (D) 7

【背面尚有試題】

39. 承 38 題，若此羊腿烹調後再切割成爲菜餚只剩 4 公斤，請問烹調後，以原料總重爲基準的切割耗損率爲多少百分比 (%)？
- (A) 10 (B) 20 (C) 30 (D) 40
40. 承 39 題，請問此羊腿的實際淨料成本爲新臺幣每公斤多少元？
- (A) 150 (B) 350 (C) 550 (D) 750

【以下空白】

公告
試題

公告 試題

公告
試題