



九十三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 50 題，每題 2 分，共 100 分，請依題號順序作答。
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。答錯不倒扣。
4. 有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。
5. 本試題紙空白處或背面，可做草稿使用。
6. 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。

- 下列何者可歸屬於「文化觀光」活動？
(A) 台北資訊展 (B) 內門宋江陣 (C) 拉斯維加斯之旅 (D) 七股賞黑面琵鷺
- 多年來一直位居我國外來旅客人數第一位之國家或地區是：
(A) 香港 (B) 日本 (C) 美國 (D) 大陸
- 根據世界觀光組織指出，觀光已經成為許多國家賺取外匯的首要來源，觀光產業之於全球，乃至於單一國家之經濟發展，在可見的未來均扮演重要角色。請問世界觀光組織的英文簡稱及全名是：
(A) WTO (World Trade Organization)
(B) PATA (Pacific Asia Traveling Association)
(C) WTO (World Tourism Organization)
(D) UNESCO (United Nation Education, Science, and Culture Organization)
- 觀光局所舉辦的年度十二大地方節慶，是屬於觀光行銷組合的：
(A) 產品 (B) 價格 (C) 通路 (D) 促銷
- 依照我國法規規定，下列何種業務為所有合法旅行社皆可經營之範圍？
(A) 大陸旅居海外人民來台 (B) 國民旅遊
(C) outbound 團體 (D) inbound 團體
- 下列何者非大陸導遊人員的分類？
(A) 全程陪同 (B) 半程陪同 (C) 地方陪同 (D) 定點陪同
- 我國墾丁國家公園內的旅遊業者，為了克服以往地區落山風對觀光事業的負面影響，利用多風的特性，設計了風鈴季的節慶活動，這是針對觀光事業何項特性之手段？
(A) 季節性 (B) 易變性 (C) 綜合性 (D) 服務性
- 我國行政院主管國家休閒遊憩自然資源之部會，不包括下列何者？
(A) 交通部 (B) 內政部 (C) 國科會 (D) 退輔會
- 具有半官方性質，於海外派駐頗多據點，協助推廣我國觀光旅遊的財團法人機構是：
(A) 中華觀光管理學會 (B) 台灣觀光協會
(C) 中華民國工商協進會 (D) 中華民國旅行業品質保障協會
- 一地的旅館每逢觀光節慶，往往一房難求，但是客房數又不能夠因應需求而快速增加，或是因應成本而縮減。這種現象是旅館特性中的何者？
(A) 不可儲存性 (B) 資本密集 (C) 短期供給無彈性 (D) 需求服務彈性大
- 觀光發展在經濟及社會方面之負面影響，不包括下列何者？
(A) 外部成本之產生與季節性的影響 (B) 過度依賴觀光事業
(C) 社會風氣與治安的影響 (D) 文化價值的商品化

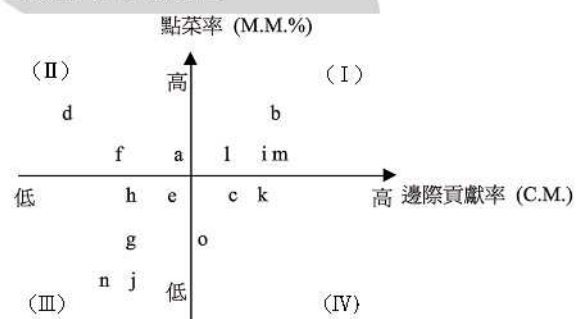
12. 下列何者並非觀光資源開發規劃之原則？
 (A) 保護和利用相結合 (B) 經濟效益的原則
 (C) 保持和發展觀光資源的特色 (D) 充分地開發與運用
13. 觀光產業規劃在「環境層面」應考量之因素，不包括下列何者？
 (A) 文化所有權的維護 (B) 對環境品質的影響
 (C) 對環境資源的影響 (D) 安排解說教育
14. 下列何者為發展生態旅遊之優先考量？
 (A) 全面提高經濟收益 (B) 以娛樂為主要目的
 (C) 觀光資源永續利用 (D) 擴充旅客的承載量
15. 有關導遊與領隊之異同，下列何者正確？
 (A) 領隊分為專任及特約，導遊無此分別
 (B) 領隊之甄審重視學歷，導遊之甄審重視經歷
 (C) 領隊之管理機關為外交部領事事務局，導遊為交通部觀光局
 (D) 領隊之服務對象為 outbound 旅客，導遊之服務對象為 inbound 旅客
16. 下列何者為目前旅行社普遍推出之團體全備旅遊的構成要素？
 (A) 旅客對服務之要求較高且精緻 (B) 行程較具彈性，自主性高
 (C) 消費者的忠誠度較高 (D) 完善之事前安排
17. 為便於制定及計算票價，並利於解決區域性航空市場各項問題，國際航空運輸協會（IATA）將世界分成三大飛航交通區，其中不包括下列何者？
 (A) 歐亞區 (B) 美洲區 (C) 歐非區 (D) 亞、紐澳區
18. 研究觀光系統的學者，將觀光的成分劃為「觀光主體」、「觀光客體」、及「觀光媒體」等三大類。其中下列何者屬於「觀光媒體」？
 (A) 觀光據點之文化傳統 (B) 觀光客
 (C) 觀光團領隊 (D) 觀光據點之山光水色
19. 依照國際航空運輸協會給予各航空公司之代碼，下列何者非屬我國國籍之航空公司？
 (A) BR (B) CI (C) SQ (D) AE
20. 下列何者並非航空公司研發應用之「全球訂位訂房系統」(Global Distribution System, 簡稱GDS) 之一種？
 (A) ABACUS (B) SABRE (C) GALILEO (D) FIDELIO
21. 位於屏東縣霧台鄉，發展石板屋民宿相當成功的原住民族是下列何者？
 (A) 魯凱族 (B) 排灣族 (C) 布農族 (D) 泰雅族
22. 我國哪一個國家風景區以「冒險、休閒、文化、生態、溫泉」為發展主軸，其發展目標為「原住民、溫泉、生態冒險度假區」？
 (A) 參山 (B) 東北角 (C) 茂林 (D) 澎湖

23. 我國「發展觀光條例」於民國九十年重新修訂通過，下列何者並非其修訂之主要內容？
(A) 因應行政程序法之施行，增列民宿、旅館業、觀光遊樂業等經營管理之法源
(B) 增列「自然人文生態景觀區」之劃定，並置專業導覽人員，維護自然資源之永續發展
(C) 增列水域遊憩活動管理法源，以維護水上活動安全
(D) 旅行業導遊及領隊人員可依照經驗累積與傳承，無須透過考試，亦可取得導遊及領隊人員執業證，執行導遊及領隊業務
24. 觀光局觀光政策白皮書在「針對目標市場研擬配套行銷措施」策略中提到：「鎖定 MICE 為目標市場」，其概念係以 inbound 會議及商務旅遊為主，不包括下列何者？
(A) 大眾觀光 (Mass tourism) (B) 獎勵旅遊 (Incentive)
(C) 大型會議 (Conference) (D) 展演 (Exhibition)
25. 世界各國為解決全球暖化及臭氧層破洞持續擴大等環境相關議題，於 1997 年在日本京都簽訂「聯合國氣候變化框架公約京都議定書」，簡稱「京都議定書」。下列哪一個國家耗用全世界四分之一的能源，以該議定書內容對其極不公平為由退出協定？
(A) 中國 (B) 日本 (C) 美國 (D) 俄羅斯
26. 能明確指出餐飲組織中某一工作表現順利成功的必要能力、技能或特點，其內容包含工作頭銜、工作分類、主要責任所在、工作之間的相互關係等，稱之為：
(A) 工作分析 (Job Analysis) (B) 工作資格說明 (Job Specification)
(C) 工作內容說明 (Job Description) (D) 工作分配 (Job Distribution)
27. 餐廳採 ABC 物料分析法將物料分成三類，是依照下列何種原則來分？
(A) 消耗程度 (B) 價值性 (C) 特性 (D) 營業用途
28. 餐飲業四大採購原則之一為建立採購產品之品質標準，除了考慮貨源穩定性及服務等要件外，下列有關內容稱之為：
型式：帶殼
用途：早餐烹飪食材 (煎、水煮、炒)
保存形式：40°F (5°C) 低溫冷藏運送
品質：有 CAS 優良食品標誌
蛋殼顏色：白
大小：符合 CNS 雞蛋重量分級，LL (特大蛋)，66 ~ 72 g
包裝：30 打 / 防水的條板箱
價格：依條板箱數量計
(A) 優良食品認證 (Good Manufacturing Practice)
(B) 健康食品標準 (Health Food Standard)
(C) 採購合約 (Purchasing Contract)
(D) 採購規格說明 (Standard Purchasing Specification)

29. 在餐飲管理目的中，下列何者屬於經濟性的目的？
(A) 提升社會形象，回饋社區鄰里 (B) 縮小公害問題
(C) 員工成就感的自我實現 (D) 控制成本，創造利潤
30. 餐飲內場面積規劃時，需考慮的因素很多，下列敘述何者錯誤？
(A) 便利性食材或半成品使用比例越高，廚房的面積與運作內容將隨之增加
(B) 為因應未來法令規定的改變，一般建議廚房面積應為供餐場所面積的 1/3；餐飲儲藏設施的面積占總餐飲場所面積的 1/10
(C) 越複雜的菜單，所需廚房的面積就越大
(D) 翻檯率、食物單價越高時，廚房的使用空間應成正比例增加
31. 客人若食用過期的土司麵包，容易導致何種性質的食物中毒？
(A) 細菌性 (B) 黴菌毒素 (C) 化學性 (D) 植物性天然毒素
32. 餐飲業組織或人員間溝通協調的流程進行方向不同，下列敘述何者正確？
(A) 餐服人員不經意地搔癢摸髮，是不需透過語言，且代表公司與客人的概念式溝通，屬於垂直式溝通
(B) 餐廳以公告的方式來傳達新訊息，或是員工向主管反應其意見，皆是屬於水平的溝通方式
(C) 餐廳中有內、外場之分，工作性質迥異，前場經理與主廚間的溝通屬於垂直式溝通
(D) 正式溝通方式傳遞消息的速度，較非正式溝通方式傳遞得快
33. 教育訓練的課程包含：組織行為、工作方法訓練、人事政策的檢討等專業知識的加強，並以輪流或代理的方式來熟悉各單位主管的業務，藉以吸收相關經驗。上述屬於何種員工訓練？
(A) 始業訓練 (B) 在職訓練
(C) 工作技能訓練 (D) 高級主管人員訓練
34. 下列何者違背了餐飲從業人員應有的服務態度與注意須知？
(A) 婉拒熟客人的私下邀約
(B) 與客人交談之間應使用術語，並以中英文穿插以表現專業
(C) 記錄老客人的名字、用餐習慣、食物偏好
(D) 與人交談時，必須正視對方的眼睛，目光以不離開臉部為原則
35. 預防食物中毒的原則中，關於細菌之生長與溫度條件的敘述，何者正確？
(A) 一般細菌生長最適宜之溫度為 7°C ~ 60°C 之間，又稱為安全溫度區間
(B) 若溫度達到 7°C 或 60°C 的臨界點時，細菌就會停止繁殖且死亡
(C) 冷藏溫度應在 7°C 以下，冷凍溫度應在 -18°C 以下，急速冷凍則在 -40°C 以下
(D) 以低溫 -18°C 冷凍剩餘菜餚時，細菌會被凍死而無法繁殖，因此從冰箱取出食物時，不一定要以高溫來殺菌即可放心食用

36. 餐飲服務領班應具備三個階層的管理技能，請依所需技能之高低比例排序：
甲、理念性技能 乙、人際性技能 丙、技術性技能
(A) 甲、乙、丙 (B) 乙、丙、甲 (C) 丙、乙、甲 (D) 丙、甲、乙
37. 餐飲業者喜歡選擇以不銹鋼來做扁平餐具的材質，若可接受的材質標準為 $18 - 8 (18/8)$ ，其意思表示在材質上約含多少比例的碳鋼？
(A) 8% (B) 10% (C) 18% (D) 74%
38. 餐飲部主任對餐飲部經理有所報告時，所使用的文書種類稱之為：
(A) 令 (B) 咨 (C) 呈 (D) 函
39. MOYA 牛排館於餐檯上供應客人無限量取用之開胃菜、沙拉、甜點及水果，而湯與主菜則由客人自菜單上挑選後，再由服務人員從廚房端出裝盤好的湯、菜餚上桌服務客人，此餐廳運用下列何種組合之服務方式？
(A) 餐盤服務 (Plate Service)、自助式服務 (Buffet Service)
(B) 俄式服務 (Russian Service)、自助式服務 (Buffet Service)
(C) 家庭式服務 (Family Service)、簡易自助式服務 (Cafeteria Service)
(D) 旁桌服務 (Side Table Service)、簡易自助式服務 (Cafeteria Service)
40. 餐飲業制定材料標準消耗量的方法中，根據以往實際物料消耗的歷史資料，例如：每公斤生雞翅可出成品量為 0.8 公斤，每份辣醬雞翅的重量是 0.8 公斤，若當日銷售 20 份，則用料 20 公斤。得知上述消耗定額的方式稱之為：
(A) 經驗分析法 (B) 統計分析法
(C) 技術分析法 (D) 最經濟訂貨量 (EOQ)
41. 餐廳主管準備好訓練計畫，對新進服務員說明準備自助餐檯的內容及重要性，並示範動作和提出詢問，再由此服務員執行操作並依序說明步驟，最後找出改進問題，並且給予優良表現的讚美。上述訓練方式屬於：
(A) 受訓者控制式指導 (B) 角色扮演
(C) 個人式訓練法 (D) 個案研究
42. 林先生花費近百萬元申請加入俱樂部成為貴賓會員，為追求高品質、個別化的服務，以彰顯其追求完美、擁有卓越聲望之社經地位。魏小姐每年花費一萬五成為餐飲部尊榮卡會員，想利用飯店內各個餐廳不定期與親友們洽商、交誼、聚餐以聯絡感情，期待被支持、接納、認同。在馬斯洛 (Maslow) 的需求理論中，排除生理的需求，兩者依序是屬於消費者的何種需求？
甲：安全的需求 乙：社會的需求 丙：自尊與自我實現的需求
(A) 乙、丙 (B) 丙、乙 (C) 乙、甲 (D) 丙、甲
43. 飯店內的餐飲單位獲得房間銷售統計資料，來安排隔日內外場服勤人數，並預測銷售量，以提供廚房備餐之參考；餐飲部舉辦各種宴會活動時，亦能協助諮詢、引導客人等服務。上述情況為餐飲部與哪一部門之密切互動？
(A) 業務部 (B) 房務部 (C) 財務部 (D) 客務部

44. 下列何者非餐廳的葡萄酒服務員之職位稱呼？
 (A) Bartender (B) Sommelier (C) Wine Butler (D) Chef de Vin
45. 國際觀光飯店於特定期間編列一定預算，推出各國美食節、節慶組合套裝行程等活動，結合不同部門的專業人力合作完成，此為何種類型之組織架構？
 (A) 地區型 (B) 功能型 (C) 產品型 (D) 矩陣型
46. 在美式餐廳的編制中，下列哪一項是男 / 女服務生 (Bus Boy / Bus Girl) 所擔任的主要工作項目？
 (A) 負責傳送點菜單、跑菜 (B) 收拾殘盤、搬運餐具
 (C) 接受客人點酒水、點菜 (D) 負責切肉推車、點心車之推送與服務
47. 餐飲服務類型中，法式服務 (French Service) 與英式服務 (English Service) 之比較，下列敘述何者正確？
 (A) 皆屬於銀盤 / 器式 (Silver Service) 服務
 (B) 服務員不需秀菜給客人，法式服務 (French Service) 由服務員分菜給客人，英式服務 (English Service) 由客人自行取菜
 (C) 操作法式服務 (French Service) 的服務人員，比操作英式服務 (English Service) 的服務人員更需具備熟練的分菜技巧
 (D) 運用法式服務 (French Service) 分配給每位客人之菜量，比英式服務 (English Service) 更易掌握且均勻
48. 餐廳採購火腿毛料總重為 10 公斤，購進之價格為每公斤 200 元，切除脂肪、骨頭、蹄筋、碎肉等廢棄部分共 2.5 公斤，烹調過程此塊火腿折損 0.5 公斤，又烹調後成菜前切割，切割完之折損率為 2%，請問生料產量應為何？
 (A) 68% (B) 70% (C) 75% (D) 77%
49. 承上題，請問火腿每公斤實際採購價格應為多少錢？
 (A) 260 (B) 267 (C) 286 (D) 294
50. 利用圖(一)「菜單工程」(Menu Engineering) 評估菜單內的 15 道菜色，從 a, b, c,....至 o，各分佈於下列四個象限，請從類型組合中選擇一正確分析來調整。
 (A) b, d 兩菜色皆屬於明星產品，應盡力維持保留品質
 (B) 最應儘速淘汰 c, k 等菜色
 (C) 應提高 d, f 菜色品質及售價，或降低其成本
 (D) 應針對 n, j 產品設計促銷活動



圖(一)

【以下空白】

公告 試題