

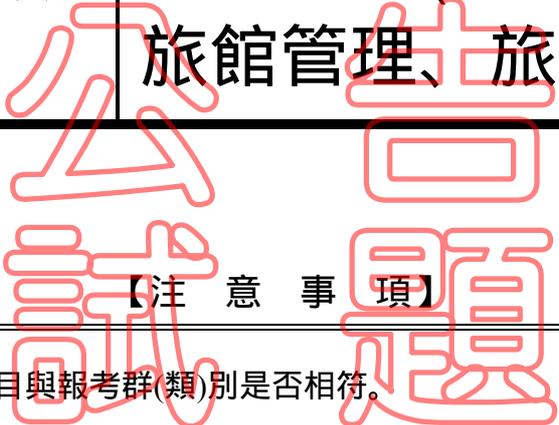


九十八學年度技術校院二年制 統一入學測驗試題

准考證號碼：

(請考生自行填寫)

餐 旅 類	專業科目(一) 餐旅管理(含餐飲管理、 旅館管理、旅行業管理)
-------	---------------------------------------



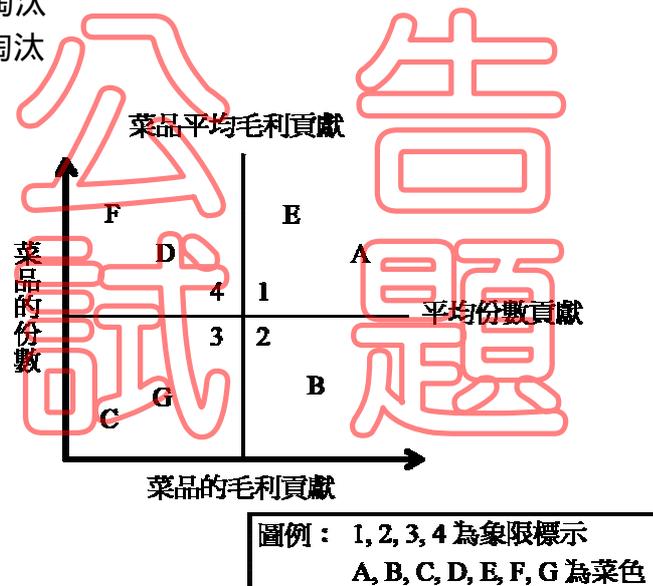
【注意 事項】

1. 請核對考試科目與報考群(類)別是否相符。
2. 請檢查答案卡、座位及准考證三者之號碼是否完全相同，如有不符，請監試人員查明處理。
3. 本試卷分三部份，共 50 題，共 100 分，答對給分，答錯不倒扣。
 第一部份(第 1 至 17 題，每題 2 分，共 34 分)
 第二部份(第 18 至 34 題，每題 2 分，共 34 分)
 第三部份(第 35 至 50 題，每題 2 分，共 32 分)
4. 本試卷均為單一選擇題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選一個最適當答案，在答案卡同一題號對應方格內，用 2B 鉛筆塗滿方格，但不超出格外。
5. 本試卷空白處或背面，可做草稿使用。
6. 請在試卷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。
7. 有關數值計算的題目，以最接近的答案為準。

第一部份：餐飲管理與經營（第 1 至 17 題，每題 2 分，共 34 分）

1. Cafeteria Service 是指餐廳的服務方式為下列何者？
 - (A) 顧客到餐廳訂購後將餐食外帶，不在店內食用
 - (B) 顧客到櫃檯點餐後，由櫃檯內服務人員將餐點給顧客
 - (C) 顧客自行到擺放菜餚的餐檯取用餐食，直到吃飽為止
 - (D) 顧客自行挾取所需菜餚後，依選擇菜色及份量付款
2. 只要女性顧客在非假日用餐時段到台北某知名觀光飯店用餐，即可以享受用餐九折、購物打折等優惠。請問該飯店主要是以哪種變數作市場區隔？
 - (A) 人口統計變數
 - (B) 地理變數
 - (C) 心理變數
 - (D) 行為變數
3. 一般餐廳或酒吧會在客人比較少的時段(例如下午三點到五點)推出歡樂時光(Happy Hour)，用比較低的定價吸引客人前往消費。請問這種用不同時間設定不同價格的訂價策略是針對餐旅業的哪一種特質做出的策略？
 - (A) 不可分割性
 - (B) 易逝性
 - (C) 異質性
 - (D) 無形性
4. 某義大利餐廳經理決定將菜單全部重訂價。新的價錢全部沒有容易加減的整數價格，而是全部用帶尾數的定價(比如說，Pizza 定價 399 元，義大利麵 299 元.....等等)，請問以下哪一種訂價策略最能說明這家餐廳的新訂價策略？
 - (A) 不二價策略
 - (B) 心理訂價策略
 - (C) 成本訂價策略
 - (D) 關係訂價策略
5. 下列有關食品原料驗收的敘述，何者錯誤？
 - (A) 冷凍食品送來時，應保持冰凍狀態
 - (B) 選擇蔬菜以莖直、無斷、結實者為佳
 - (C) 蛋類應選蛋殼平滑，手搖有聲者為佳
 - (D) 家禽類應注意新鮮度，存放越久，味道越差
6. 下列有關餐飲服務的敘述，何者錯誤？
 - (A) 在歐美國家，習慣上先將菜單遞送給主賓，由主賓點菜
 - (B) 為顧客倒水，應以老先於少，女先於男的服務原則
 - (C) 接受客人點菜時，應站在主客右側後方 15~20 度間詢問
 - (D) 應從顧客右側之服務地帶呈遞口布
7. 酸性食品和非酸性食品的 pH 值分界點為何？
 - (A) pH = 3.6
 - (B) pH = 5.5
 - (C) pH = 7
 - (D) pH = 14
8. 依據「餐飲業者良好衛生規範」第二十八條，有關餐飲業者作業場所消毒殺菌的規定，下列何者正確？
 - (A) 煮沸殺菌法：以攝氏溫度一百度之沸水，將抹布、毛巾及餐具煮沸一分鐘以上
 - (B) 熱水殺菌法：以攝氏溫度八十度之熱水，將餐具加熱一分鐘以上
 - (C) 乾熱殺菌法：以攝氏溫度一百一十度以上之乾熱，將毛巾、抹布及餐具加熱十五分鐘以上
 - (D) 蒸汽加熱法：以攝氏溫度一百度之蒸汽，將毛巾、抹布煮沸十分鐘以上，或將餐具煮沸二分鐘以上

9. 吳先生正在廚房切肉，老闆叫他端一盤菜到外場給客人。請問下列選項的順序何者最恰當？
- (A) 停止切肉 → 立刻端菜 → 送到外場給客人
 (B) 停止切肉 → 拿桌邊的抹布把手擦乾淨 → 端菜 → 送到外場給客人
 (C) 停止切肉 → 拿桌邊的抹布到洗手槽洗手 → 用抹布把手擦乾淨 → 端菜 → 送到外場給客人
 (D) 停止切肉 → 到洗手槽洗手 → 用槽邊上方的紙巾把手擦乾淨 → 端菜 → 送到外場給客人
10. 請問在餐廳財務管理上，下列何者被歸類為固定費用？
- (A) 飲料支出 (B) 布巾洗滌費 (C) 保險費 (D) 員工加班費
11. 某餐廳 2 月份實際營業額為 120 萬元，較 1 月份多出 20 萬元，請問其成長率是多少？
- (A) 10 % (B) 20 % (C) 30 % (D) 40 %
12. 圖(一)為經過分析後的菜單對顧客適應性的分析圖。根據圖上各菜餚的分布，請問在下次修改菜單時，下列建議何者最合理？
- (A) 菜餚 A 與 E 應該淘汰
 (B) 菜餚 B 應該淘汰
 (C) 菜餚 C 與 G 應該淘汰
 (D) 菜餚 D 與 F 應該淘汰



圖(一)

13. 現在餐飲業常使用冷凍食品以增加營運的效率。假若在時間不夠充裕而必須用水解凍時，最適當的做法為何？
- (A) 直接把食品放到熱水中解凍
 (B) 把食品用塑膠袋包好封緊，放到熱水中解凍
 (C) 把食品直接用流動的水解凍
 (D) 把食品用塑膠袋包好封緊，用流動的水解凍
14. 下列有關速食餐廳特性的敘述，何者錯誤？
- (A) 採用標準化份量的菜餚 (B) 服務迅速、精簡、有效率
 (C) 客人需要額外支付服務費 (D) 是一般消費大眾可接受的價格

15. 下列有關中式餐宴餐桌座次安排原則的敘述，何者正確？
(A) 背對門口時，餐桌排列以右席為大，左席為小
(B) 主賓客座位應安排於主人右側
(C) 面對出入門正中之座位為首席
(D) 賓客座次按「先左後右」方式依次排定
16. 下列有關佐餐酒服務的敘述，何者正確？
(A) 白葡萄酒以室溫飲用，味道最恰當
(B) 為客人倒酒時，酒瓶標籤要面向客人
(C) 紅葡萄酒需放置於小冰桶內，以確保低溫供應
(D) 客人點酒時直接服務即可，無須事先給客人驗酒
17. 下列哪一種酒是屬於再製酒？
(A) 紹興酒 (B) 花雕酒 (C) 高粱酒 (D) 鹿茸酒

第二部份：旅行業管理與經營（第 18 至 34 題，每題 2 分，共 34 分）

18. 未來的旅遊市場供給型態比較傾向於下列何者？
(A) 走馬看花緊湊行程 (B) 主題式行程
(C) 長期套裝行程 (D) 固定選擇的行程
19. 外交部發給作為持有人通過他國國境證明身分的證件是指下列何者？
(A) Passport (B) Visa (C) Ticket (D) Passenger
20. 根據客戶之要求而安排設計之遊程，可稱為下列何者？
(A) 訂製遊程 (B) 現成遊程 (C) 套裝遊程 (D) 自助遊程
21. 下列哪一國家是採行「靠左邊行駛及行走」之規定？
(A) 紐西蘭 (B) 加拿大 (C) 奧地利 (D) 瑞士
22. 關於「高山症」之處理方式，下列何者錯誤？
(A) 提供氧氣 (B) 躺下休息 (C) 送醫急救 (D) 繼續上山
23. 遊程設計的第一要務為何？
(A) 簽證之考慮 (B) 安排當地代理商 (C) 尋找目標市場 (D) 競爭對手分析
24. 採用海外個別遊程的旅遊者，其英文簡稱為何？
(A) BSP (B) CRS (C) VFR (D) FIT
25. 特別興趣團體全備遊程 (Special Interest Package Tour) 主要之經營特徵，下列何者錯誤？
(A) 目標消費市場難尋 (B) 產品特殊風險低
(C) 廣博之事業知識 (D) 利潤較能掌握
26. 協議及決定票價的主要航空運輸協會為下列何者？
(A) IATA (B) ICAO (C) UNWTO (D) WHO
27. Thomas Cook 首次舉辦團體旅遊，係利用何種交通工具？
(A) 汽車 (B) 渡輪 (C) 火車 (D) 飛機

28. 至國外旅遊搭乘飛機時，易發生搭機不適的現象，下列何者為「時差失調」之用語？
 (A) Hijack (B) Jet Lag (C) Turbulence (D) Emergency Exit
29. 下列何者為旅行業的財務特性之一？
 (A) 以固定資產為主 (B) 營業外收益重要 (C) 自有資本比率高 (D) 應付帳款低
30. 某些國家對特定的旅客，於抵達該國在其入境時，當地移民局始簽發之簽證，稱為何種簽證？
 (A) 個人簽證(Individual Visa) (B) 重入境簽證(Reentry Visa)
 (C) 落地簽證(Ground Upon Arrival Visa) (D) 過境簽證(Transit Visa)
31. 機票票價依一般情況兩地之間存在的票價計算，稱之為何？
 (A) 直接票價(Through Fare) (B) 間接票價(Interval Fare)
 (C) 普通票價(Normal Fare) (D) 特別票價(Special Fare)
32. 按國際旅行慣例，凡入出國境旅行，必須持有基本文件，下列何者錯誤？
 (A) 護照(Passport) (B) 簽證(Visa)
 (C) 預防接種證明(Shot) (D) 機票(Ticket)
33. 機票上所謂的「NON-ENDORSABLE」，其意義為何？
 (A) 不可將機票塗改 (B) 不可以退票，否則會罰金或作廢
 (C) 不可變更行程 (D) 不可背書轉讓搭乘另一家航空公司
34. 主管大陸地區人民來臺從事觀光活動許可辦法之機關為何？
 (A) 內政部 (B) 外交部 (C) 交通部 (D) 陸委會
- 第三部份：旅館管理與經營（第 35 至 50 題，每題 2 分，共 32 分）
35. “Hotel”這個名稱是開始於下列哪一個國家？
 (A) 法國 (B) 英國 (C) 美國 (D) 德國
36. 在唐朝時代，當時專為外客建的住宿設施，其內設備豪華，相當於今日我國的國際大飯店，當時稱之為何？
 (A) 凱撒邸 (B) 羅馬邸 (C) 波斯邸 (D) 馬可波羅邸
37. 旅館經營有許多特性，許多旅館會在淡季時，關閉數個樓層以減少水電及臨時人事費用支出。請問，這是為了因應下列哪一個旅館經營的特性？
 (A) 商品無形性 (B) 需求的波動性 (C) 短期供給無彈性 (D) 經營無歇性
38. 旅館中，有「看不見的接待員」之稱的，是指下列何者？
 (A) 總機 (B) 櫃檯接待 (C) 訂房組 (D) 房務組
39. 旅館經營方式一般可分為自資自營、租賃經營、加盟連鎖與管理契約，此四種方式對業主(owner)及經營者(operator)均各有其優缺點。請問下列何者為租賃經營對業主的主要優點？
 (A) 經營獨立，不需受限受制於他人 (B) 可享有全球性的訂房系統與行銷資源
 (C) 不論旅館經營好壞，均有固定收益 (D) 可以共享堅強的品牌形象與經營口碑

40. 請問下列何者不是旅館訂房組在接受旅客訂房時，一定要記錄的訊息？
(A) 旅客姓名 (B) 入住日期 (C) 護照號碼 (D) 預定房型
41. 代表旅館及客房部經理迎接貴賓(VIP)，並與大廳副理協力處理旅客抱怨事項的人員，我們稱之為何？
(A) Front Desk Receptionist (B) G.R.O.
(C) Front Desk Cashier (D) Chief Room Clerk
42. 下列何者是房務作業的神經中樞？
(A) 樓層房務 (B) 制服室 (C) 洗衣房 (D) 房務中心
43. 旅館每天會產生許多廢水，包含客房廢水、餐廳廢水、洗衣房廢水.....等等。在下列處理旅館廢水的原則中，何者不正確？
(A) 減量，減少各項設施的廢水產生量
(B) 減廢，保持在乾的狀態下清除固體，盡量與水分離
(C) 加裝截油設施或油脂分離設備
(D) 直接排放廢水，避免增加交叉污染的可能性
44. 房間清潔工作及順序，下列何者錯誤？
(A) 由裡而外 (B) 由上而下 (C) 先浴室後臥室 (D) 先打掃再吸塵
45. 旅館品牌包裝及服務是屬於行銷組合的哪一項？
(A) 價格 (B) 產品 (C) 通路 (D) 促銷
46. 旅館內部許多機電設備，鍋爐、升降梯、發電機.....等設備均須定期檢查保養與維護。請問這是旅館內哪一個部門的主要工作職責？
(A) 安全部 (B) 房務部 (C) 工程部 (D) 餐飲部
47. 美好大飯店一共有 100 間客房，月平均住房率為 80 %，月平均房價為 \$ 1,500。請問美好大飯店當月的客房收入為多少金額？(註：一個月以 30 日計)
(A) \$ 3,000,000 (B) \$ 3,600,000 (C) \$ 4,200,000 (D) \$ 4,800,000
48. 旅客遷入(Check-in)時，前檯接待員應安排乾淨的空房給剛抵達旅館的住客入住，請問乾淨的空房在電腦系統裡面通用之代號為何？
(A) OR (B) VR (C) OD (D) C/O
49. 下列何者不屬於旅館的促銷活動？
(A) 平面廣告 (B) 公關活動之宣傳與推廣
(C) 地區內聯合之整體推廣 (D) 旅館的牌價制定
50. 旅館經營者在分析旅館的財務與經營狀況時，會使用許多財務比率或經營比率作為比較分析之依據，請問下列對不同比率的計算公式之敘述，何者正確？
(A) 流動比率=流動資產÷流動負債
(B) 速動比率=(現金+有價證券+應收帳款)÷流動資產
(C) 獲利率=稅後淨利÷總營業成本
(D) 住房率=客房出售總數÷住客總人數

【以下空白】

公告
試題

公告
試題