

# 107學年度 統測試題研討會 餐旅群

107年 10月

# 目錄

## CONTENTS



評量架構



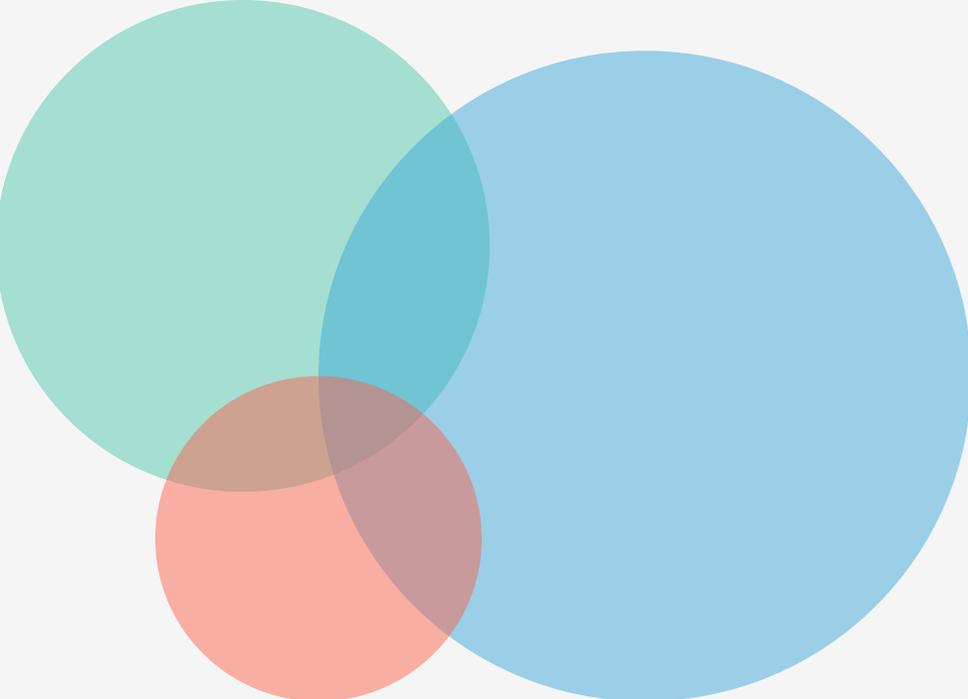
整卷分析



難易度與  
鑑別度分析

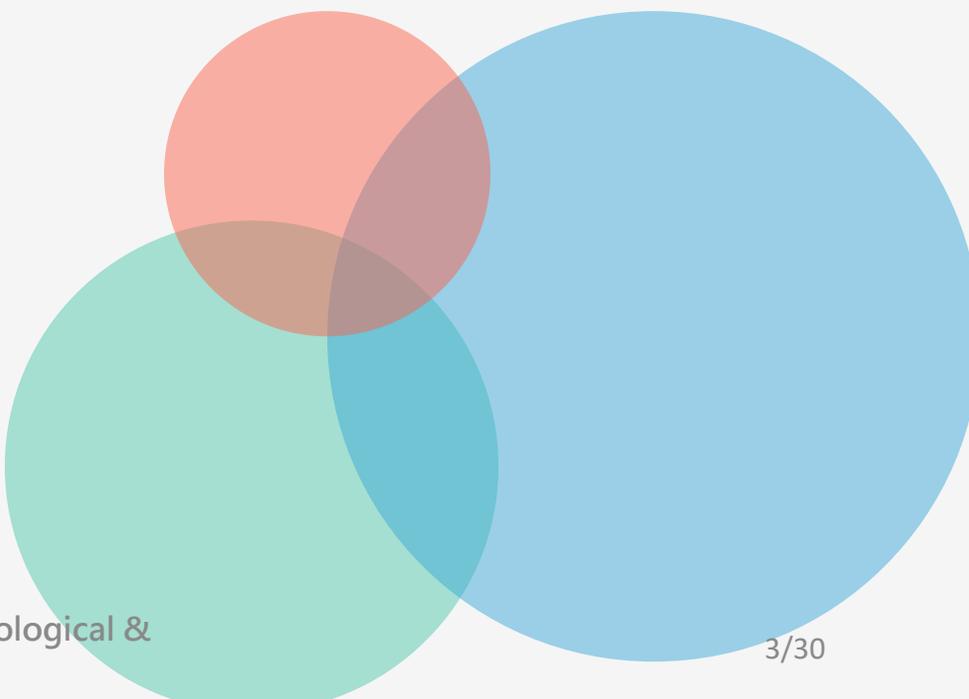


題例說明



# PART 1

# 評量架構



## 1-1

## 評量架構：專業科目一 餐旅概論

測驗內容	題數	配分
一、緒論篇	8	16
二、餐飲篇	18	36
三、旅館篇	10	20
四、旅行業篇	11	22
五、總結篇	3	6
合計	50	100

## 1-2

# 評量架構：專業科目二 餐飲服務

測驗內容	題數	小計
一、餐廳服務緒論	1	2
二、餐廳設備及器具	1	2
三、菜單飲料單的認識	1	2
四、餐飲禮儀	1	2
五、營業前的準備工作	1	2
六、基本服務技巧	1	2
七、餐桌佈置及擺設	3	6
八、餐飲服務方式	2	4
九、飲料服務	1	2
十、餐廳服務流程	3	6
十一、餐務作業	1	2
十二、餐廳顧客抱怨處理及緊急事件處理	1	2
十三、旅館服務緒論	1	2
十四、客房設備、器具及備品	2	4
十五、房務基本技能	4	8
十六、客房的清潔及維護	1	2
十七、房務鋪設作業	5	10
十八、住客服務	1	2
十九、公共區域的清潔及維護	1	2
二十、旅館顧客抱怨及緊急事件處理	1	2
<b>合計</b>	<b>33</b>	<b>66</b>

## 1-3

## 評量架構：專業科目二 飲料與調酒

測驗內容	題數	小計
一、緒論	1	2
二、無酒精飲料~茶	3	6
三、無酒精飲料~咖啡	3	6
四、無酒精飲料~其他	2	4
五、酒的類別	3	6
六、雞尾酒的調製	4	8
七、吧台作業及酒類服務	1	2
合計	17	34

# PART 2

# 整卷分析

# 2-1

## 專業科目一 施測結果分析

### 106學年度

到考人數：	20946人
考試時間：	100分鐘
平均分數：	52.3331分
標準差：	19.1841分
信度：	0.9041
極值：	0，100

### 107學年度

到考人數：	20381人
考試時間：	100分鐘
平均分數：	49.7029分
標準差：	17.2949分
信度：	0.8766
極值：	0，100

## 2-2

# 專業科目二 施測結果分析

### 106學年度

到考人數：	20912人
考試時間：	100分鐘
平均分數：	51.4273分
標準差：	19.3305分
信度：	0.8994
極值：	0，100

### 107學年度

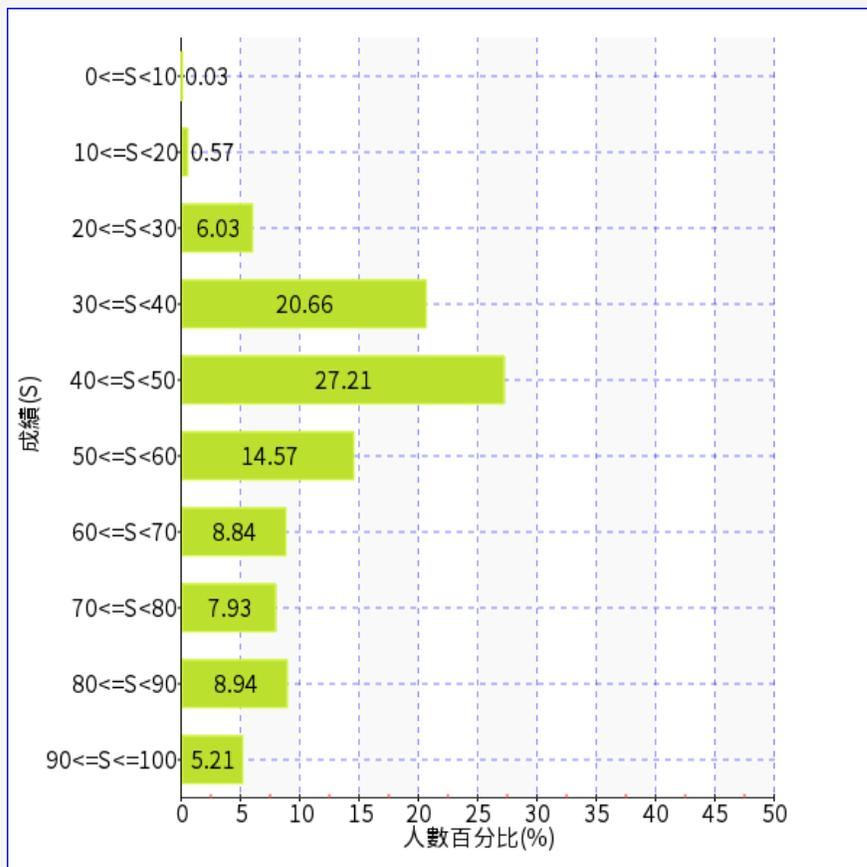
到考人數：	20447人
考試時間：	100分鐘
平均分數：	45.2409分
標準差：	19.3722分
信度：	0.9003
極值：	0，100

# 2-3

## 專業科目一 學生成績分佈

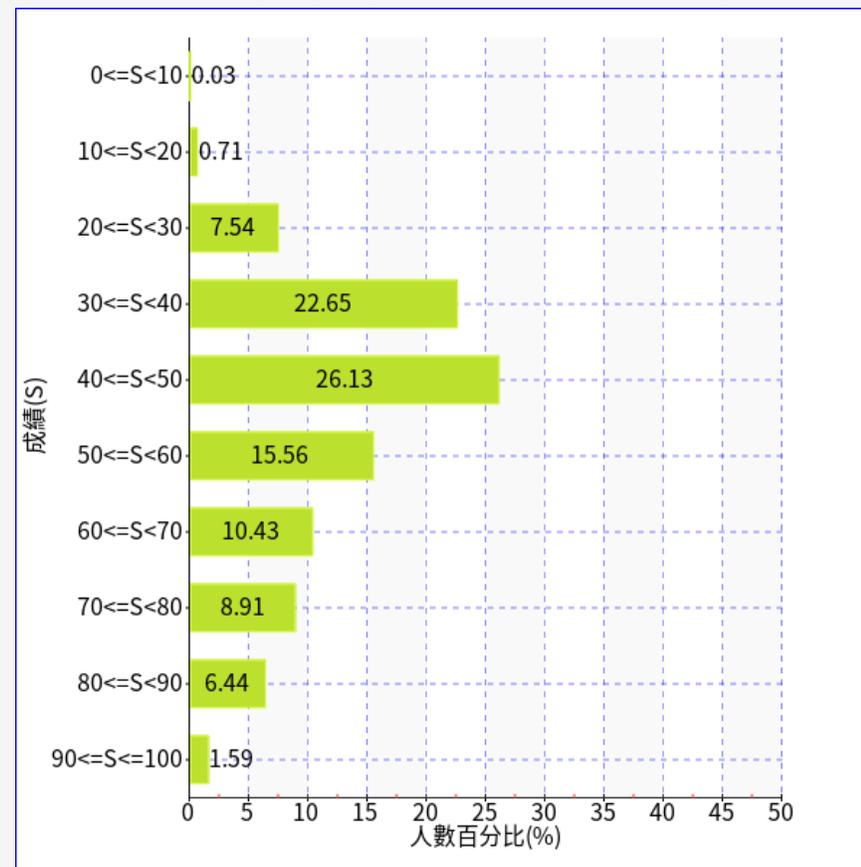
106 學年度

平均分數：52.3331分



107 學年度

平均分數：49.7029分

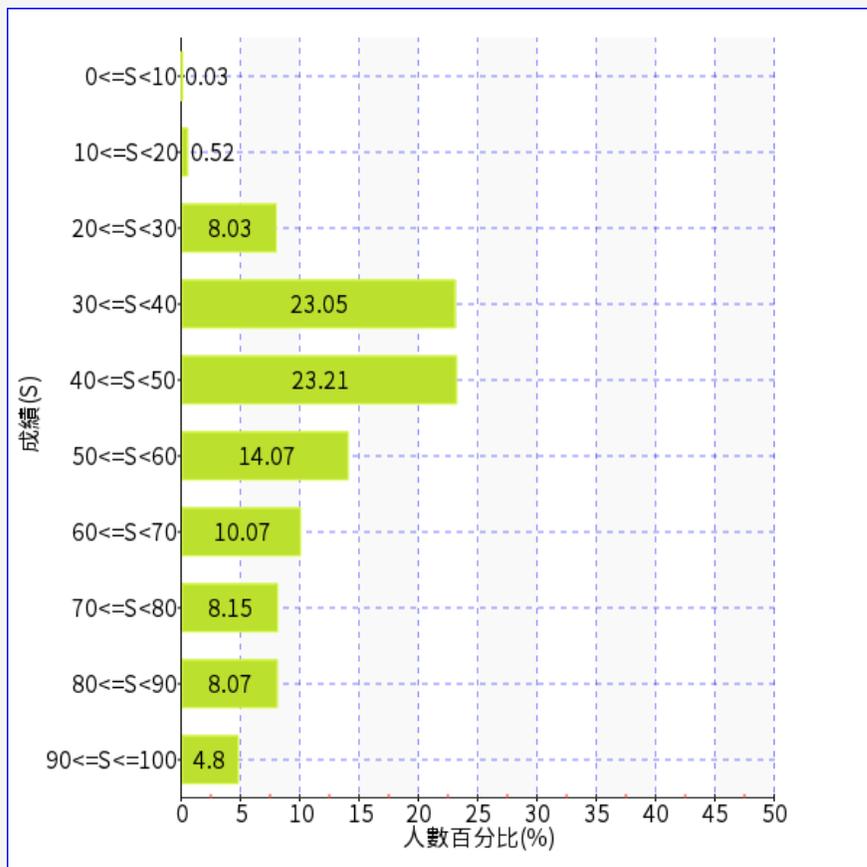


# 2-4

## 專業科目二 學生成績分佈

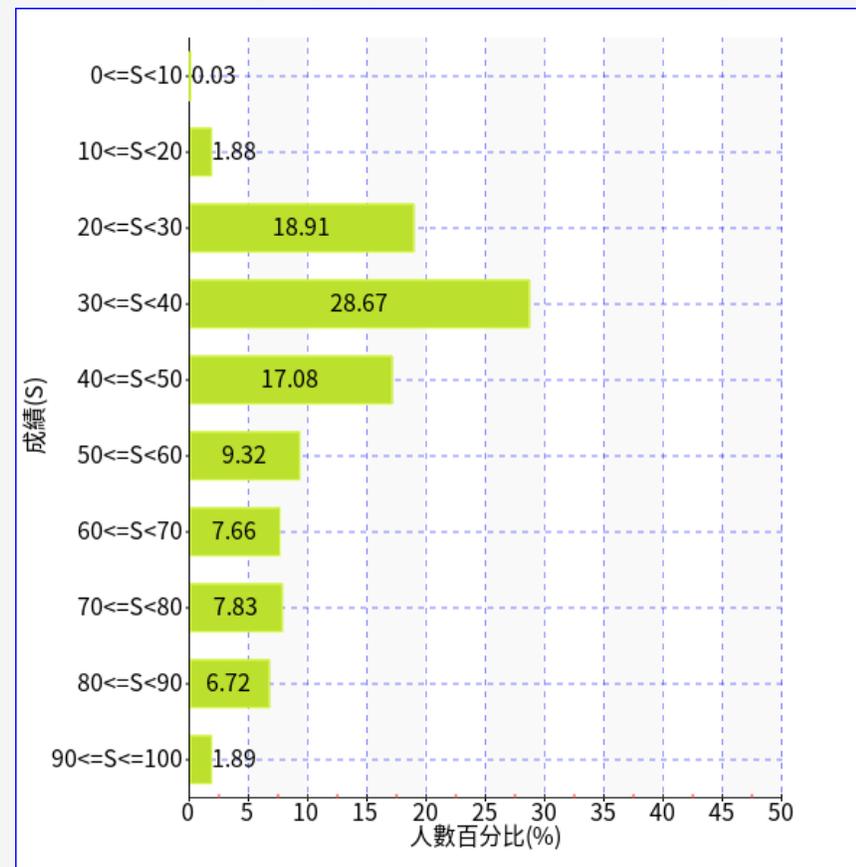
106 學年度

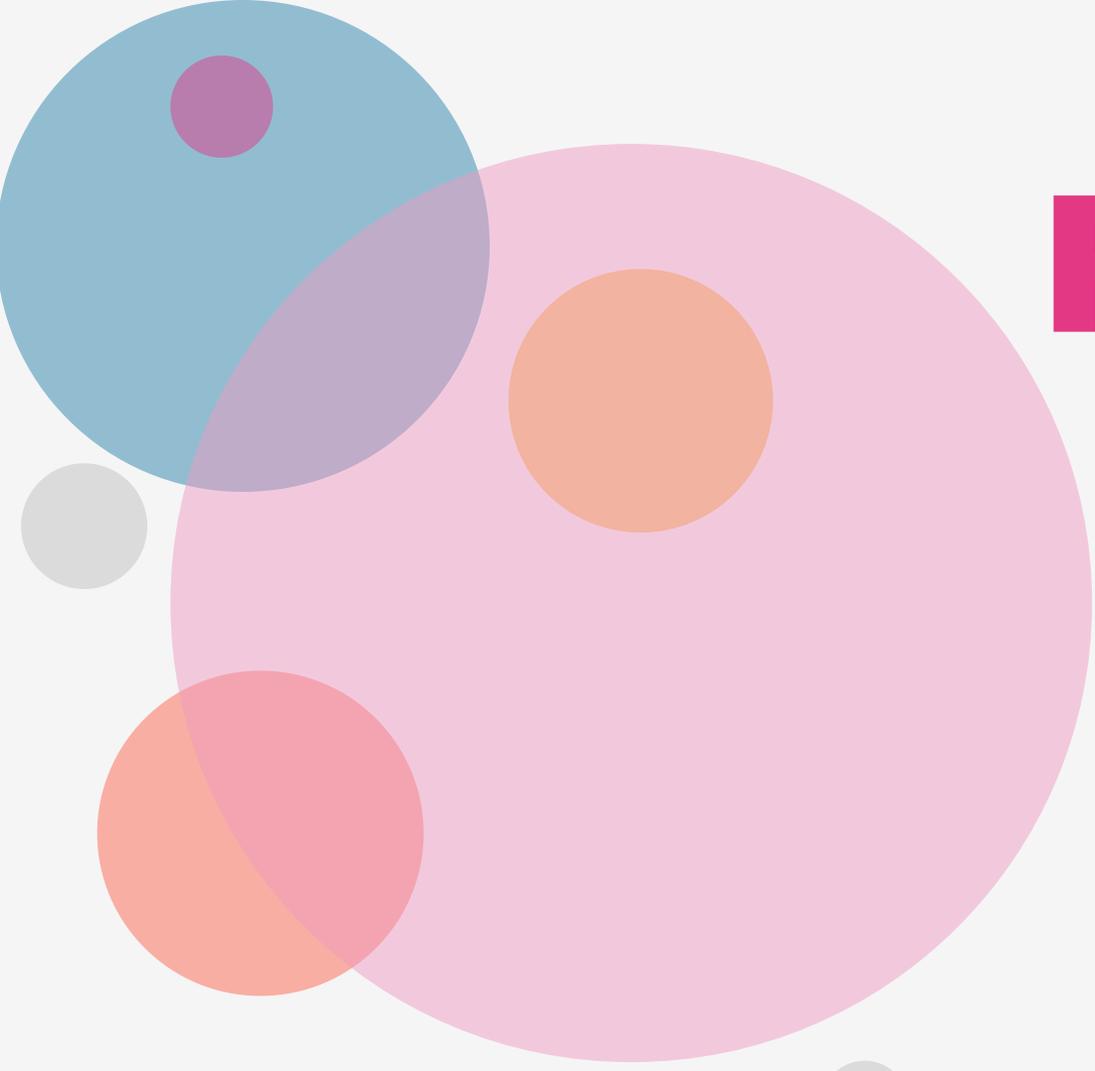
平均分數：51.4273分



107 學年度

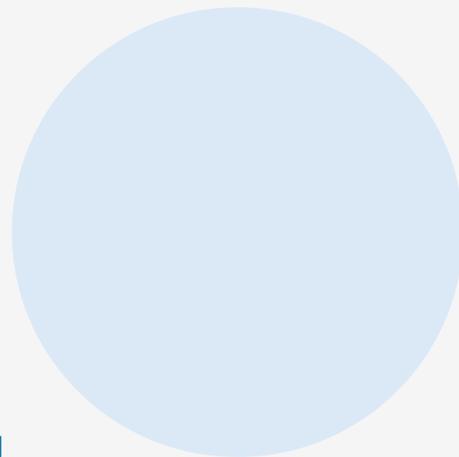
平均分數：45.2409分





# PART 3

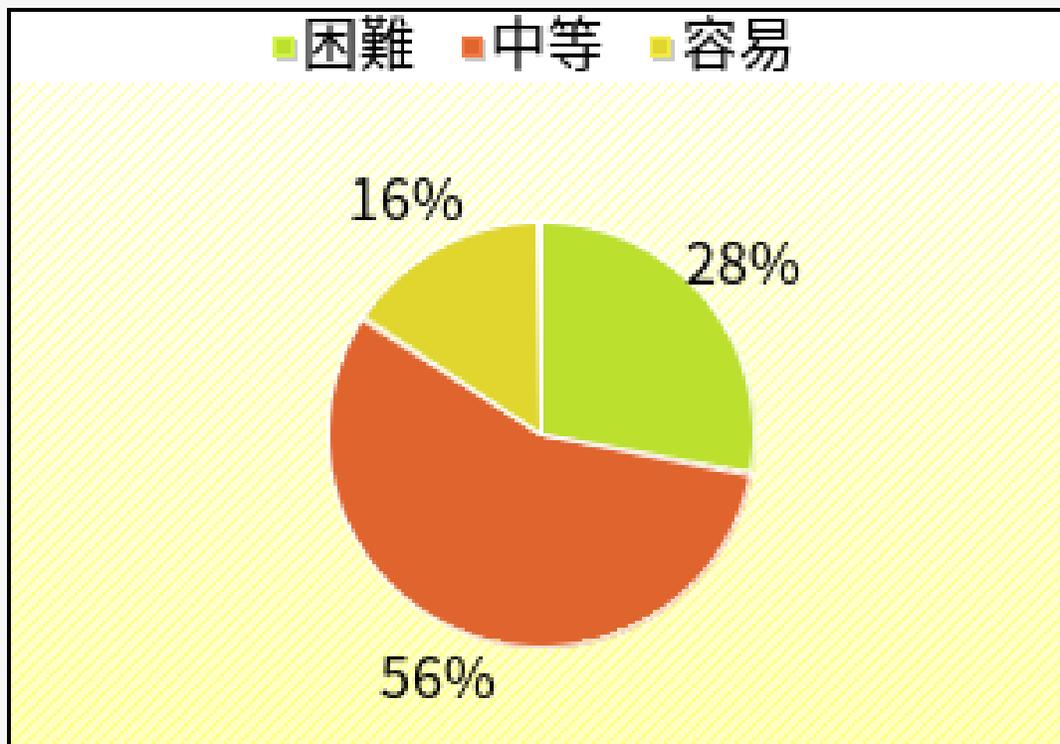
# 難易度及 鑑別度分析



# 3-1

## 試題分析指標的含義-難易度

### 專業科目一 試題難度分析



CTT難度圓餅圖

古典測驗理論(CTT)之難度分析  
分為3個類別：

$P < 0.4$  為「困難」

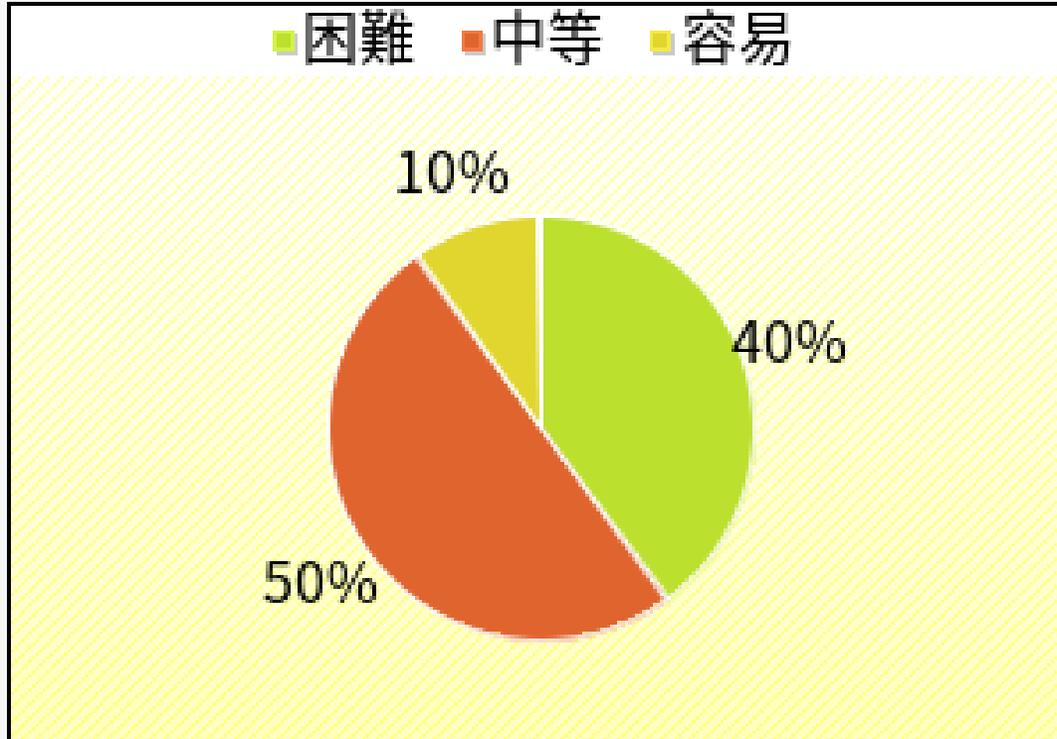
$0.4 < P < 0.7$  為「中等」

$0.7 < P$  為「容易」

## 3-2

# 試題分析指標的含義-難易度

## 專業科目二 試題難度分析



CTT難度圓餅圖

古典測驗理論(CTT)之難度分析  
分為3個類別：

$P < 0.4$  為「困難」

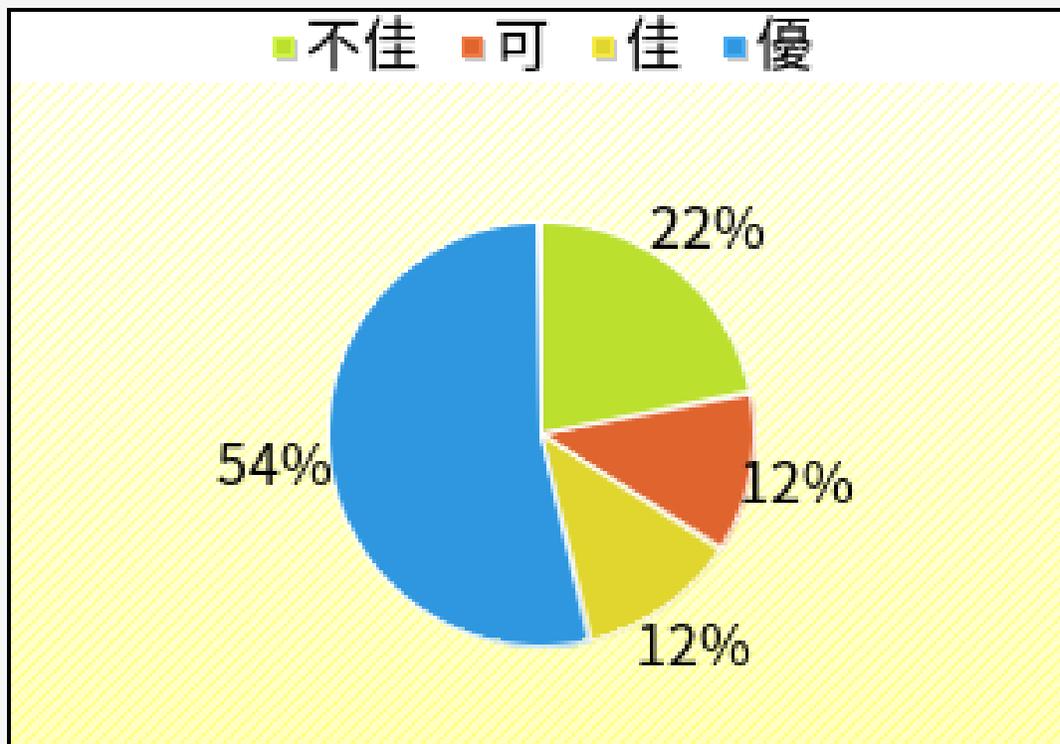
$0.4 < P < 0.7$  為「中等」

$0.7 < P$  為「容易」

# 3-3

## 試題分析指標的含義-鑑別度

### 專業科目一 試題鑑別度分析



CTT鑑別度圓餅圖

古典測驗理論(CTT)之鑑別度分為4個類別：

$0.4 < D$  為「優」

$0.3 < D < 0.4$  為「佳」

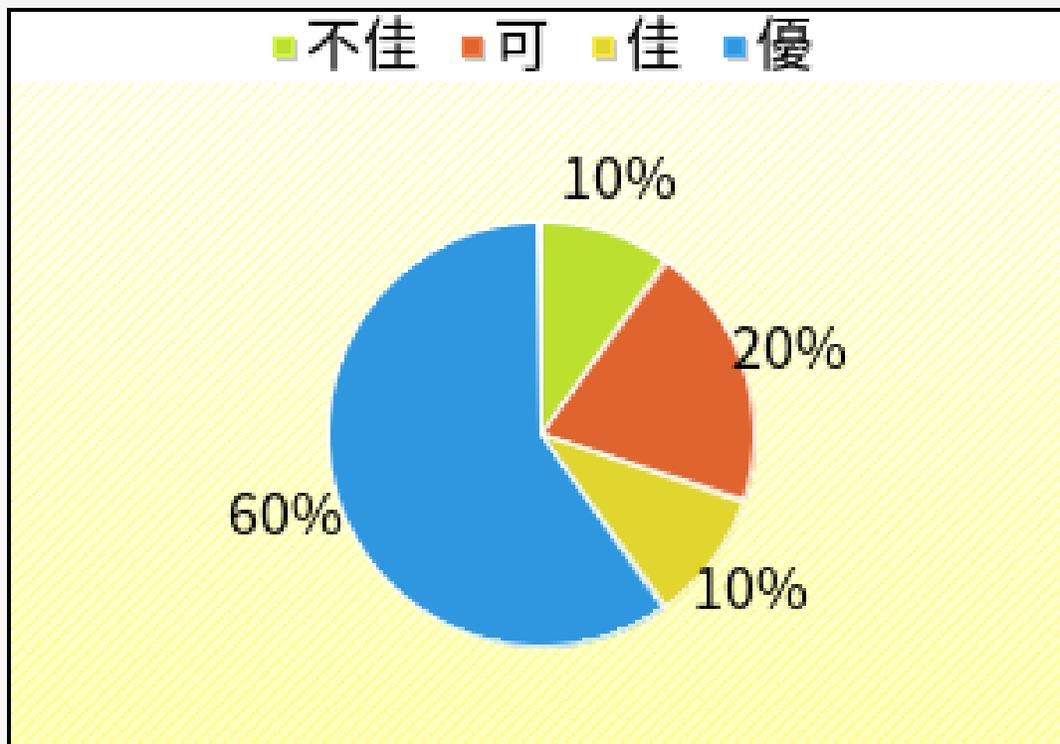
$0.2 < D < 0.3$  為「可」

$D < 0.2$  為「不佳」

# 3-4

## 試題分析指標的含義-鑑別度

### 專業科目二 試題鑑別度分析



CTT鑑別度圓餅圖

古典測驗理論(CTT)之鑑別度分為4個類別：

$0.4 < D$  為「優」

$0.3 < D < 0.4$  為「佳」

$0.2 < D < 0.3$  為「可」

$D < 0.2$  為「不佳」

## 3-5

# 試題分析指標的含義-CTT難度與鑑別度交叉分析

## 專業科目一 CTT難度與鑑別度之交叉表

		難 度		
		困難	中等	容易
鑑別度	不佳	22、29、31、 34、42、45、46		4、5、9、11
	可、佳	13、19、39、43	1、8、16、 18、26、44	2、7
	優	21、38、48	3、6、10、12、14、 15、17、24、25、27、 28、30、32、33、35、 36、37、40、41、47、 49、50	20、23

# 3-6

## 試題分析指標的含義-CTT難度與鑑別度交叉分析

專業科目二 CTT難度與鑑別度之交叉表

		難 度		
		困難	中等	容易
鑑別度	不佳	11、22、33、44、48		
	可、佳	15、20、24、29、30、47、49	1、7、32、40	3、4、5、39
	優	16、18、19、23、31、38、42、46	2、6、8、9、10、12、13、14、17、21、25、26、27、28、34、36、37、41、43、45、50	35



# PART 4

# 題例說明

## 4-1

## 題例說明 - 專業科目一

鑑別度  
優良試題

21. 旅館大多24小時營業且全年無休，此為旅館經營的何種屬性？

(A) rigidity

(B) variability

(C) heterogeneity

(D) restless

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	0.0888	0.2952	0.2661	0.3496	0.0003		
高分組(選答比例)	0.0479	0.1548	0.0676	0.7296	0.0001	0.3496	0.6146
低分組(選答比例)	0.1332	0.3561	0.3950	0.1149	0.0007		

## 4-2

## 題例說明- 專業科目一

鑑別度  
不佳試題

22.西餐菜單中，下列何者中英文菜餚名稱與烹調法組合為正確？

- (A) 炒牛肉：sautéd beef  
 (B) 焗海鮮：grilled seafood  
 (C) 清蒸鱸魚：simmered seabass  
 (D) 燒烤豬肉：braised pork

選項	A*	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	0.2765	0.3023	0.2261	0.1944	0.0006		
高分組(選答比例)	0.3785	0.2542	0.2696	0.0969	0.0007	0.2765	0.1725
低分組(選答比例)	0.2061	0.3137	0.2159	0.2636	0.0007		

## 4-3

## 題例說明- 專業科目一


 困難度  
低試題

4. 餐旅職業前程規劃的步驟，必須瞭解到幾個大方向，下列何者不是首要考量的條件？

- (A) 自己的能力、興趣、特質
- (B) 職業環境機會探索
- (C) 僅聽親戚好友的期望
- (D) 設定目標

選項	A	B	C*	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	0.0198	0.0211	0.9382	0.0202	0.0006		
高分組(選答比例)	0.0004	0.0021	0.9890	0.0085	0.0000	0.9382	0.1433
低分組(選答比例)	0.0541	0.0553	0.8457	0.0431	0.0018		

## 4-4

## 題例說明 - 專業科目二

鑑別度  
優良試題

18.關於餐廳chef de vin之職務與工作內容的敘述，下列何者正確？

- (A) 協助請領廚房所需食材與物品
- (B) 推薦顧客適合搭配點用菜餚的酒類
- (C) 整理顧客的訂位紀錄，並安排座位
- (D) 負責傳遞菜餚，是外場與廚房間的聯繫橋樑

選項	A	B*	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	0.2681	0.3933	0.1355	0.2021	0.0011		
高分組(選答比例)	0.1088	0.7633	0.0342	0.0935	0.0001	0.3933	0.5828
低分組(選答比例)	0.3075	0.1805	0.2367	0.2730	0.0024		

## 4-5

## 題例說明- 專業科目二

鑑別度  
不佳試題

11.關於國際觀光旅館雙人床之重新鋪設，下列品項應準備的總數量為何？

甲、bed pad 乙、bible 丙、bidet 丁、breakfast menu  
戊、pillow case

(A) 8

(B) 7

(C) 6

(D) 5

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 度 難	CTT 鑑別度
選答比例	0.3189	0.2678	0.2606	0.1519	0.0009		
高分組(選答比例)	0.4133	0.2183	0.1657	0.2023	0.0004	0.1519	0.0788
低分組(選答比例)	0.2463	0.2808	0.3480	0.1234	0.0015		

## 4-6

## 題例說明- 專業科目二


 困難度  
低試題

35. 飲料區分成hard drinks與soft drinks的分類準則為何？

(A) 飲用的時機

(B) 飲用的溫度

(C) 是否含有酒精成份

(D) 是否含有固體成份

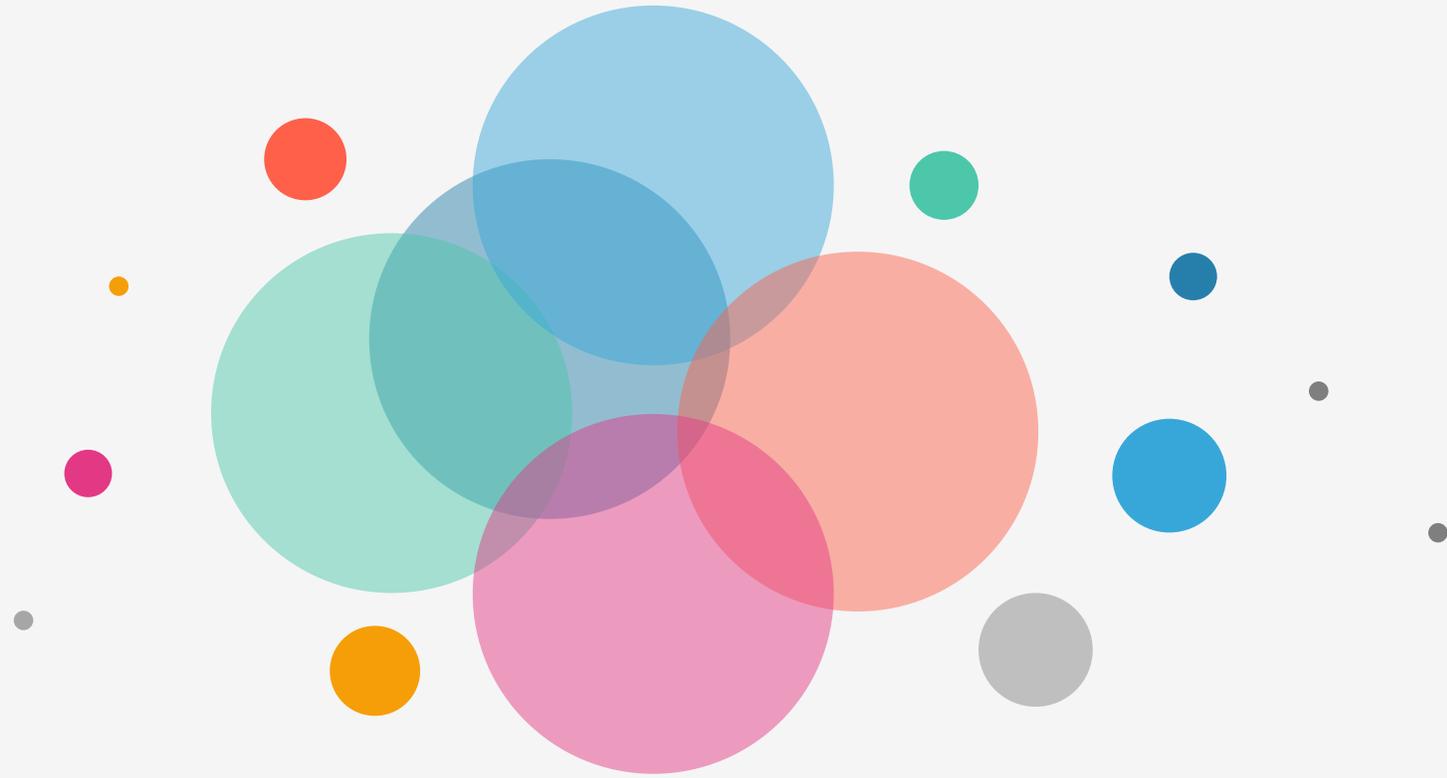
選項	A	B	C*	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	0.0880	0.1051	0.7593	0.0470	0.0006		
高分組(選答比例)	0.0145	0.0055	0.9761	0.0039	0.0000	0.7593	0.4538
低分組(選答比例)	0.1503	0.2224	0.5224	0.1034	0.0015		

## 專業科目一 整卷分析

- 整卷試題平均難度P值為0.4970，難易適中。
- 平均鑑別度D值為0.3814，表示鑑別度佳。
- 整卷試題鑑別度優、佳、可合計占78%。

## 專業科目二 整卷分析

- 整卷試題平均難度P值為0.4524，難易中等。
- 平均鑑別度D值為0.4238，表示鑑別度優。
- 整卷試題鑑別度優、佳、可合計占90%。



**報告完畢 敬請指教**