

108學年度 統測試題研討會 餐旅群 108年09月



技專校院入學測驗中心

Testing Center Technological & Vocational Education



目錄

CONTENTS

01. 專業科目一

02. 專業科目二

01

專業科目一 (餐旅概論)





整卷分析



評量架構



難易度及鑑別度分析



題例說明





整卷分析



A decorative slide with a blue border and a light blue background filled with faint educational icons. The central text '整卷分析' is enclosed in a light blue box. A dashed line connects a yellow heart icon on the left to a yellow paper airplane icon on the right.



107學年度



考試時間：100分鐘



到考人數：20381人



平均分數：49.7029分

標準差：17.2949分

信度：0.8766

極值：0分~100分

108學年度



考試時間：100分鐘



到考人數：19047人



平均分數：49.7473分

標準差：18.2153分

信度：0.88

極值：0分~100分



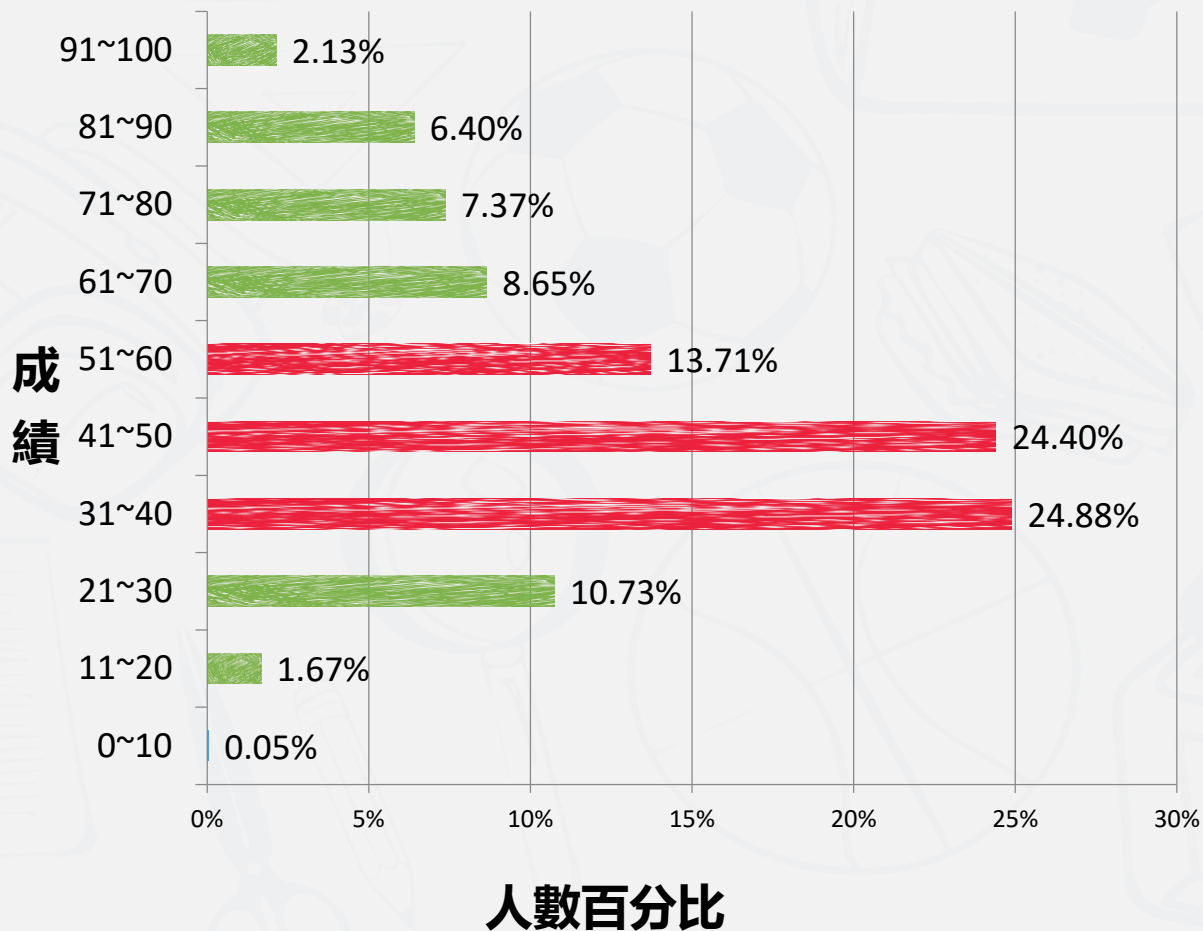
108學年度

專業科目一

平均分數：49.7473分

標準差：18.2153分

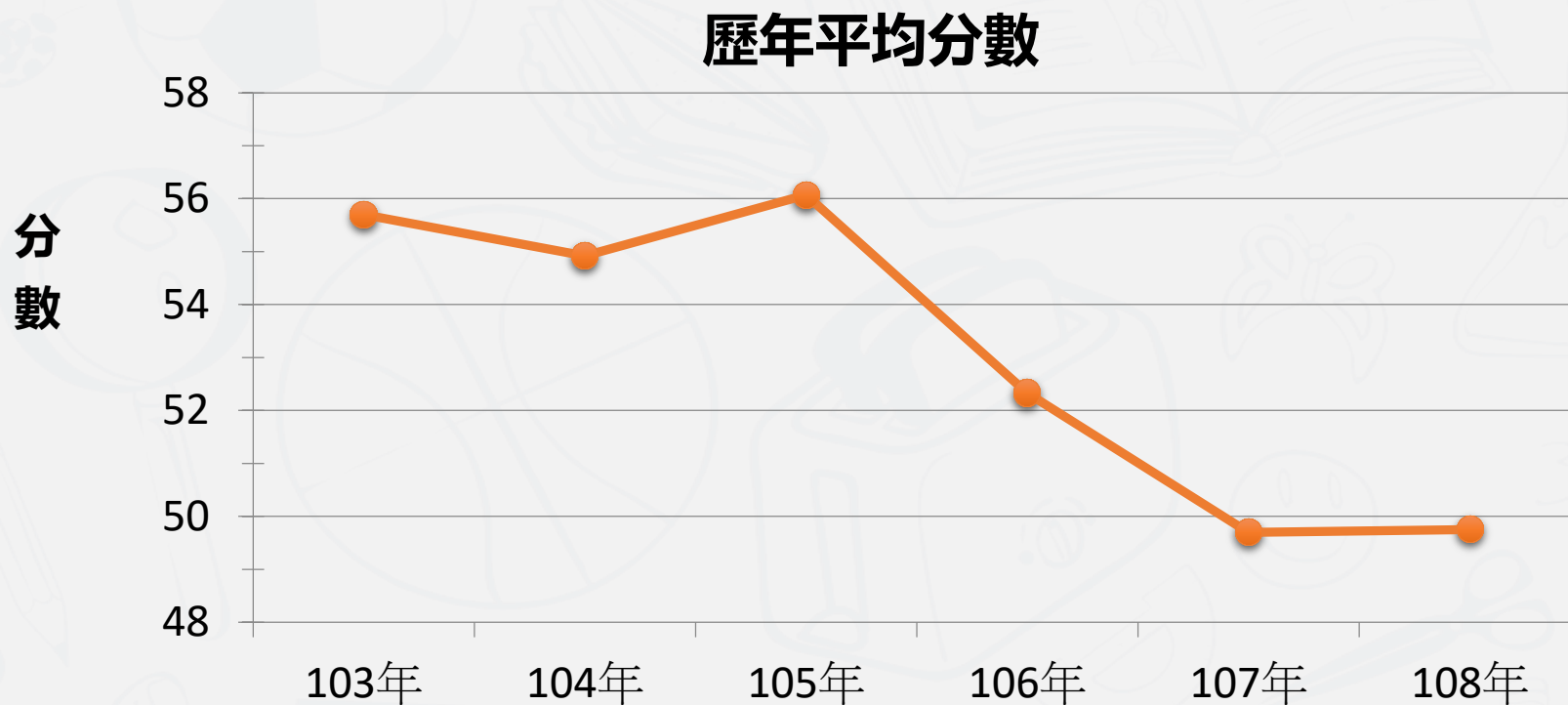
成績區間

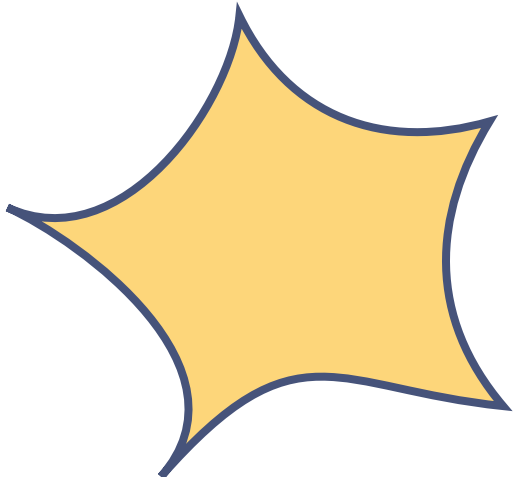




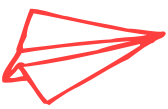

➕ 103 ~ 108學年度 歷年平均分數

年度	103年	104年	105年	106年	107年	108年
分數	55.70	54.92	56.07	52.33	49.70	49.75





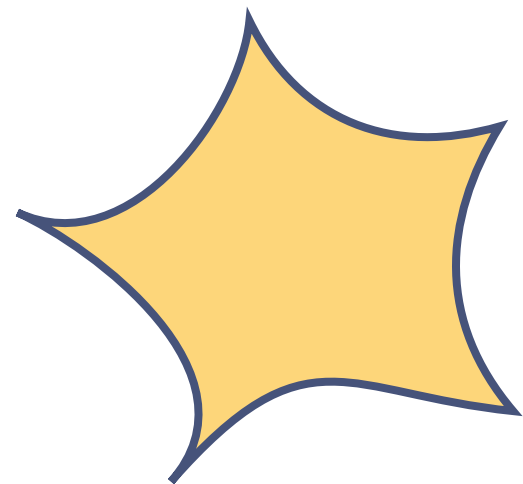
評量架構



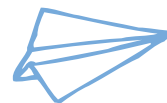
A hand-drawn style graphic featuring a yellow starburst shape at the top center. Below it, the Chinese characters "評量架構" (Assessment Framework) are written in a simple, black font. To the left of the text is a red heart outline, and to the right is a red paper airplane outline. A dashed red line connects the heart and the airplane, passing behind the text.



測驗內容	題數	小計(配分)
一、緒論篇	4	8
二、餐飲篇	19	38
三、旅館篇	11	22
四、旅行業篇	10	20
五、總結篇	6	12
合計	50	100



難易度及鑑別度分析

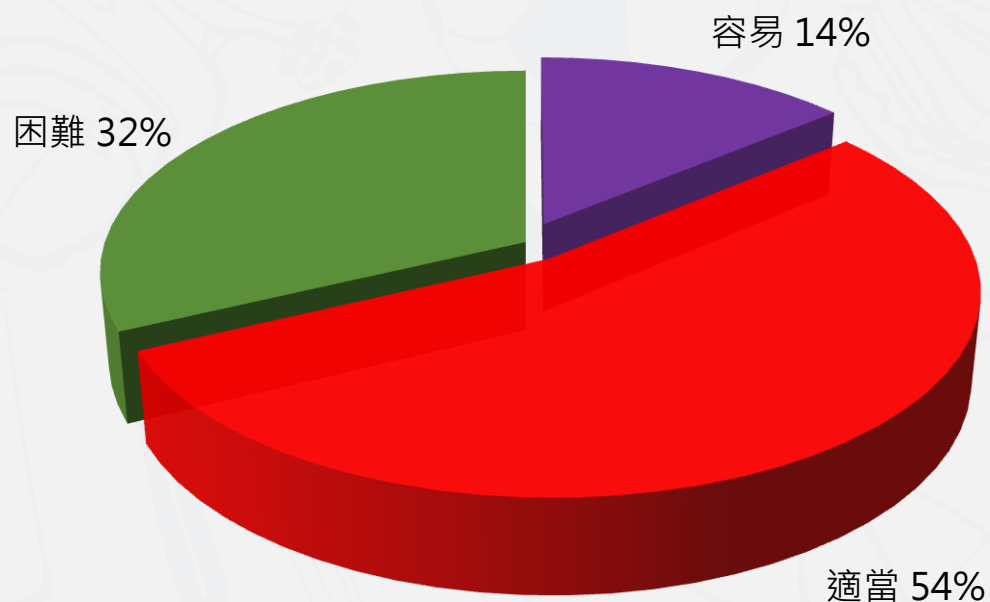




專業科目一 試題難度分析

難易度分布

■ 容易 ■ 適當 ■ 困難



古典測驗理論(CTT)之難度分析
分為3個類別：

$P < 0.4$ 為「困難」

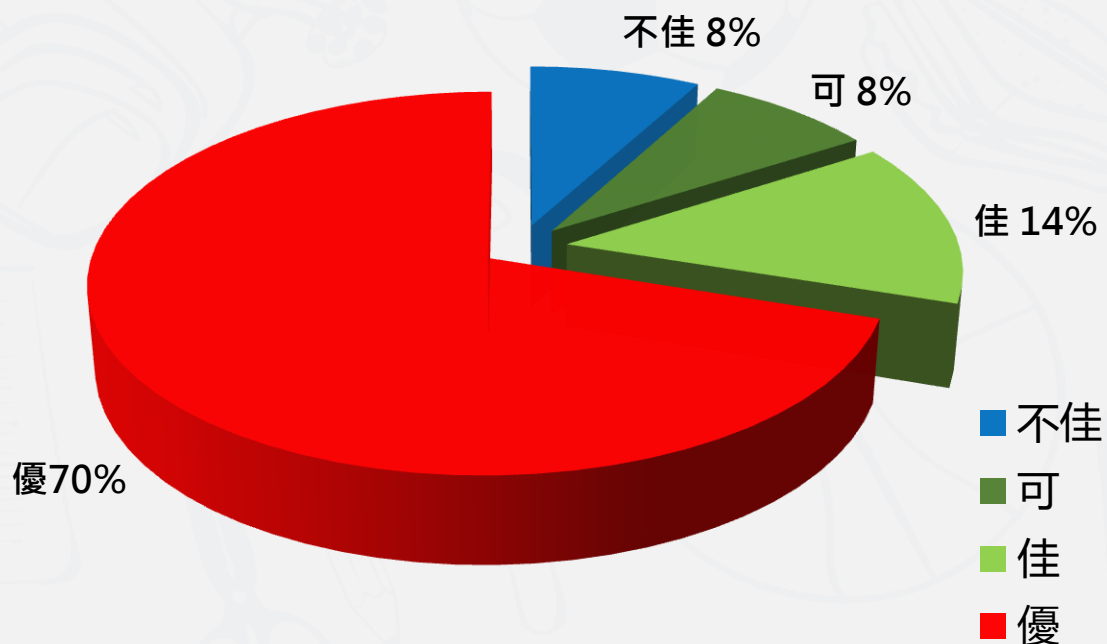
$0.4 < P < 0.7$ 為「中等」

$0.7 < P$ 為「容易」



專業科目一 試題鑑別度分析

鑑別度分布



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」

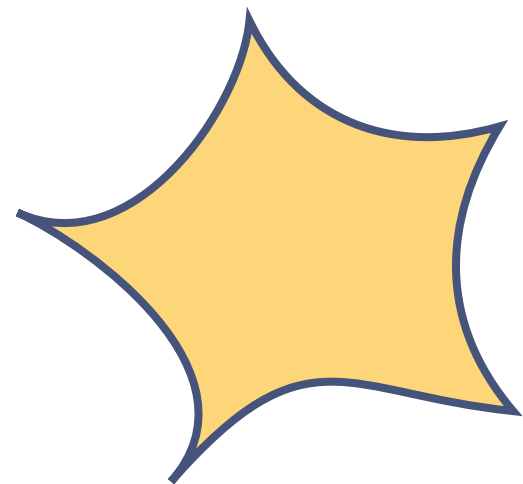
$0.2 < D < 0.3$ 為「可」

$D < 0.2$ 為「不佳」



難度與鑑別度交叉表

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



題例說明



48.小楊決定帶老婆到馬爾地夫的小島渡假村，以慶祝結婚週年紀念。為了好好享受渡假村中的設施，他們選擇房租包含早、午、晚餐三餐的方案，是屬於下列何者？

- (A) 歐式計價 (European Plan)
- (B) 歐陸式計價 (Continental Plan)
- (C) 百慕達式計價 (Bermuda Plan)
- (D) 美式計價 (American Plan)

(單位：%)

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	9.82	20.34	21.25	48.37	0.22	48.37	76.78
高分組(選答比例)	1.15	1.13	3.16	94.57	0.00		
低分組(選答比例)	17.23	33.67	30.81	17.79	0.50		

17. 餐飲部門中，主要負責各種訂席、會議、酒會、聚會、展覽等業務，及會場佈置與服務的部門為下列何者？

- (A) administration department (B) steward department
(C) banquet department (D) purchasing department

(單位：%)

選項	A	B	C*	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	12.24	18.62	59.23	9.85	0.05	59.23	70.5
高分組(選答比例)	1.13	0.75	97.53	0.59	0.00		
低分組(選答比例)	21.27	32.55	27.03	18.97	0.16		

14. 關於餐旅從業人員應有的條件，下列何者錯誤？

- (A) 餐旅專業知能亦包含對顧客的管理能力
- (B) 必須具備良好情緒管理及主動溝通能力
- (C) 必須具備良好服裝儀容與態度，及自我形象管理
- (D) 嚴守標準作業流程，並對偶發事件進行無差異服務

(單位：%)

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	34.82	2.62	3.52	58.98	0.05	58.98	13.96
高分組(選答比例)	37.55	0.06	0.57	61.82	0.00		
低分組(選答比例)	33.17	8.70	10.1	47.86	0.14		

題例說明 - 專業科目一

鑑別度
不佳試題

19.依民國107年10月19日修正之「旅行業管理規則」規定，旅行業經理人應具備之資格，下列何者正確？

甲：高級中等學校畢業，曾任領隊、導遊6年以上者

乙：普通考試及格者，曾任旅行業代表人4年以上者

丙：大專以上學校觀光系畢業者，曾任領隊、導遊5年以上者

丁：高等考試及格者，曾任陸海空客運業務單位主管2年以上者

(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁

(單位：%)

選項	A	B	C*	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	22.51	15.57	42.59	19.26	0.06		
高分組(選答比例)	20.02	12.77	48.57	18.62	0.02	42.59	14.64
低分組(選答比例)	23.07	21.97	33.93	20.83	0.18		

11. 依民國107年10月19日修正之「旅行業管理規則」規定，關於網路旅行社的敘述，下列何者正確？

甲：網站首頁應載明公司名稱、種類、地址、服務標章，以及代表人姓名

乙：網站首頁應載明經營之業務項目，以及付款流程、進度與規定

丙：接受旅客線上訂購交易者，應將「旅遊契約」登載於網站

丁：當收取價金後，應將「代收轉付收據」憑證交付旅客

(A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁

(單位：%)

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	37.70	29.18	17.21	15.85	0.07		
高分組(選答比例)	26.28	30.50	15.28	27.92	0.02	15.85	15.74
低分組(選答比例)	35.95	29.63	22.07	12.18	0.18		

5. 旅館客人因天雨淋濕了一身，某服務人員隨即遞上毛巾給客人擦拭；又見餐廳客人用餐時，似乎咳嗽不停，該服務人員馬上將溫開水遞給客人。以上兩種情境，說明該餐旅從業人員具備了哪些內在條件？

甲：抗壓力 乙：同理心 丙：團隊合作 丁：主動熱忱

(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 丙、丁 (D) 乙、丁

(單位：%)

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	1.49	1.53	3.93	93.02	0.03		
高分組(選答比例)	0.10	0.04	0.32	99.55	0.00	93.02	21.02
低分組(選答比例)	5.00	5.46	10.9	78.53	0.08		



01 整卷試題平均難度P值為0.4982，難易度**適中**。



02 平均鑑別度D值為0.46，表示鑑別度**優**。



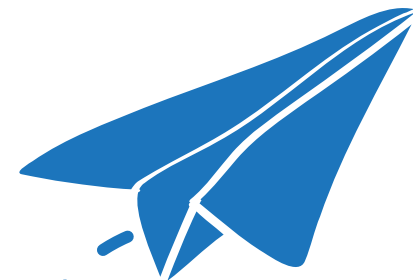
03 整卷試題鑑別度優、佳、可合計占**92%**。



04 符合命題範圍，難易度適中，各篇皆有掌握考題；題目敘述流暢，關鍵字有特別標示雙底線重點，試題說明清晰。

01

專業科目二 (餐旅服務、飲料與調酒)





整卷分析



評量架構

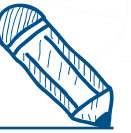


難易度及鑑別度分析



題例說明





107學年度



考試時間：100分鐘



到考人數：20447人



平均分數：45.2409分

標準差：19.3722分

信度：0.9003

極值：0分~100分

108學年度



考試時間：100分鐘



到考人數：19031人

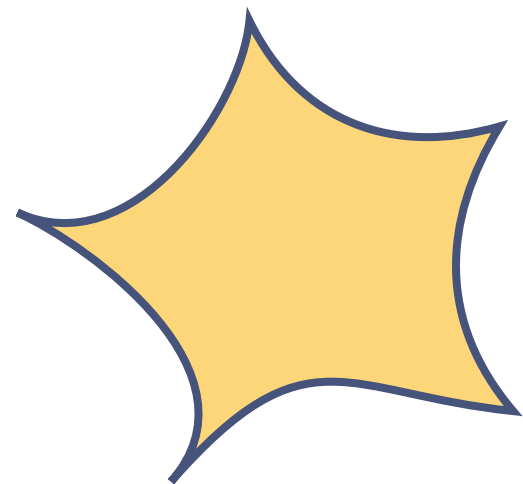


平均分數：47.797分

標準差：18.1315分

信度：0.88

極值：0分~100分

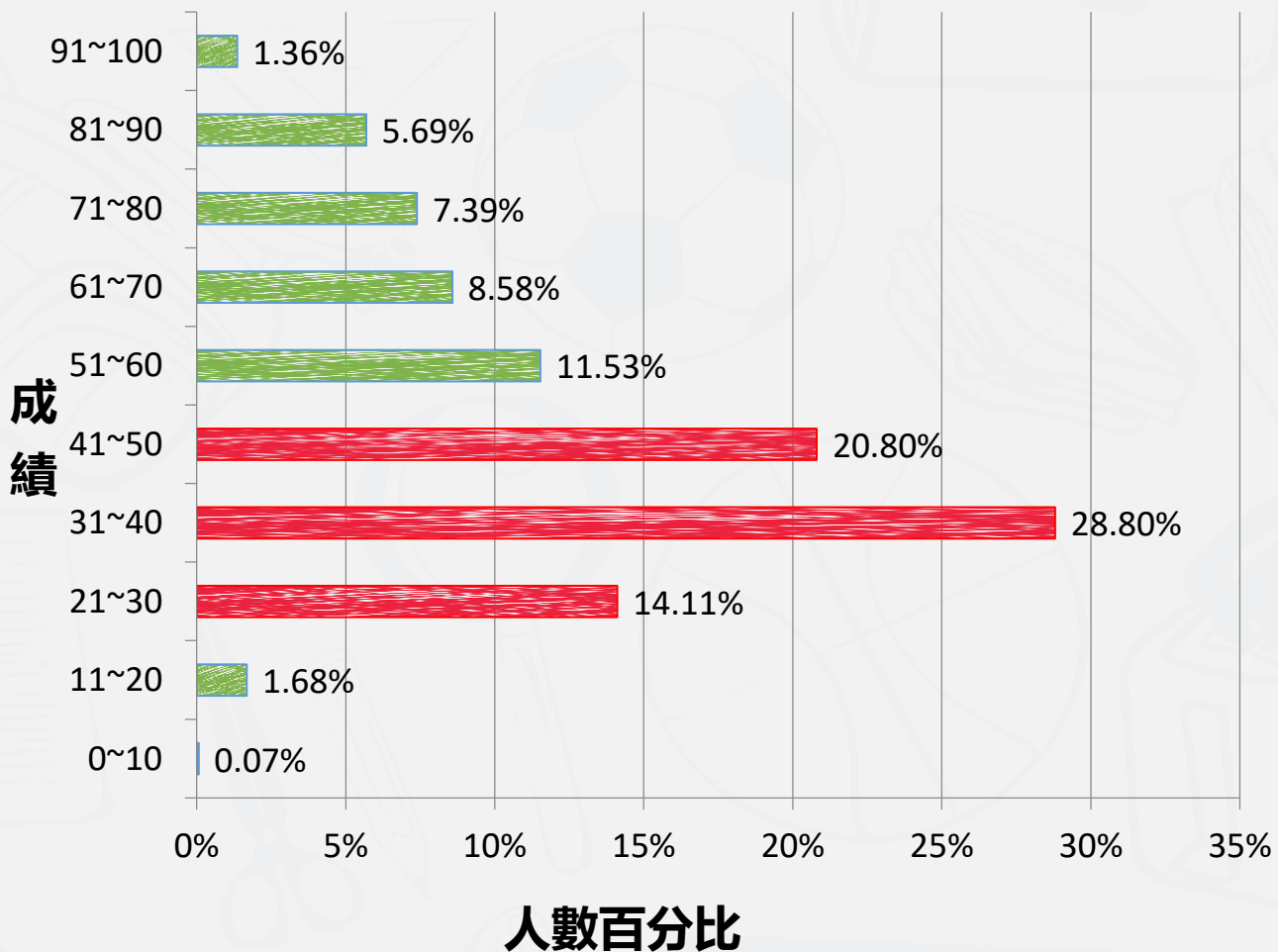


整卷分析





成績區間分布圖



108學年度

專業科目二



平均分數：47.797

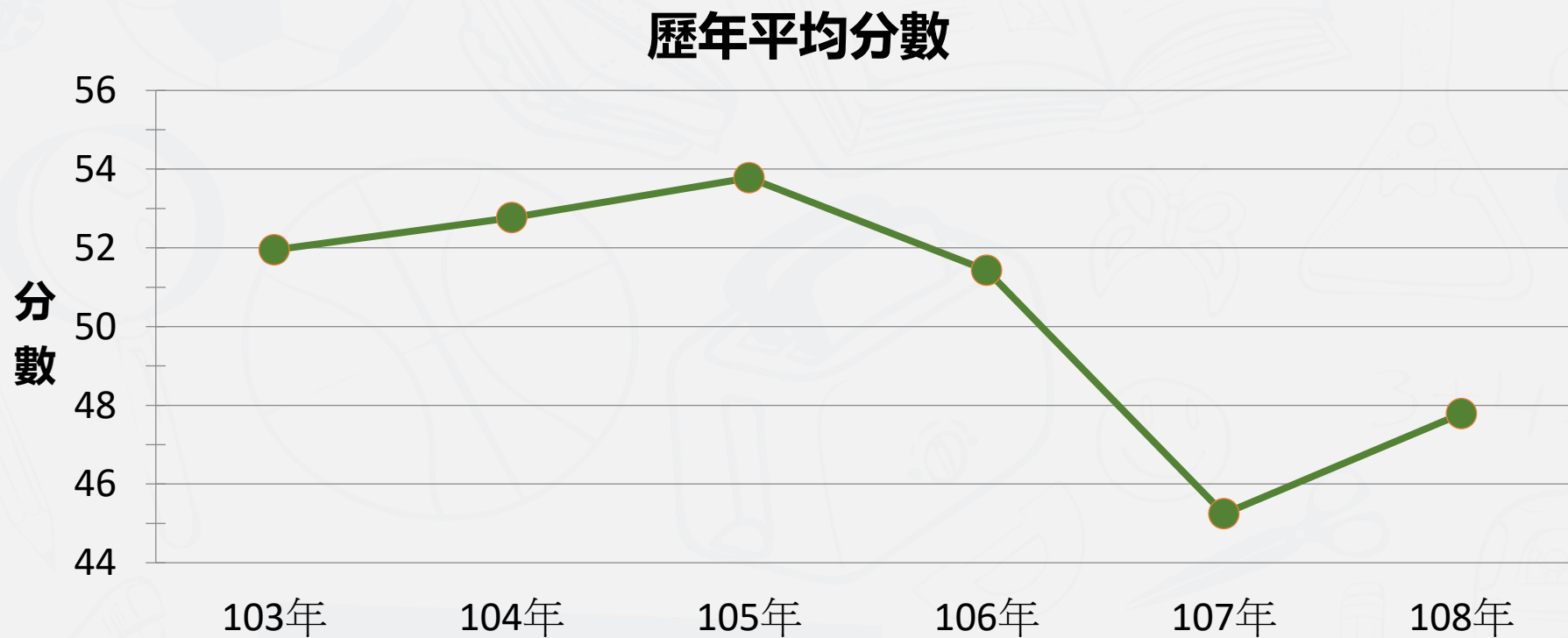


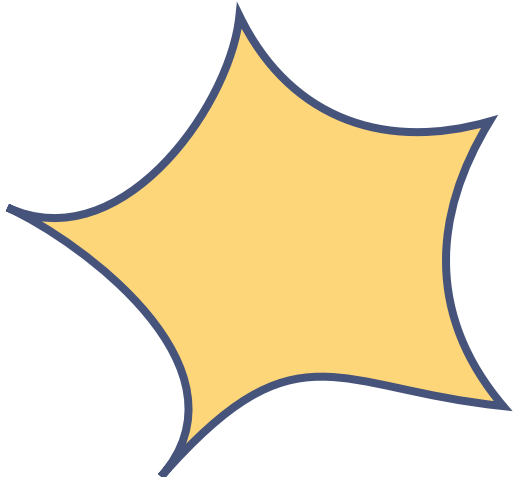
標準差：18.1315




➕ 103 ~ 108學年度 歷年平均分數

年度	103年	104年	105年	106年	107年	108年
分數	51.95	52.77	53.78	51.43	45.24	47.49





評 量 架 構



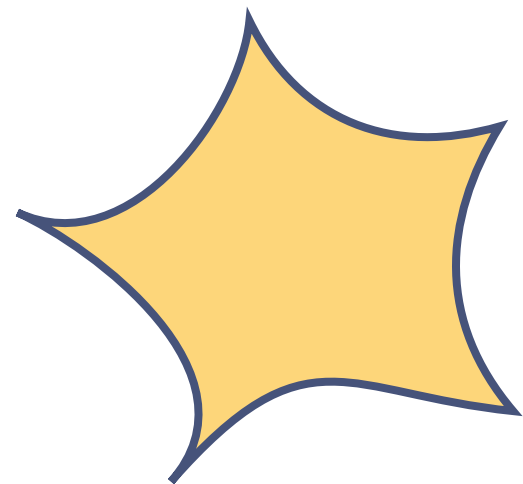
A hand-drawn style graphic featuring a yellow starburst shape at the top center. Below it, the Chinese characters '評 量 架 構' (Evaluation Framework) are written in a simple, black font. To the left of the text is a red heart outline, and to the right is a red paper airplane outline. A dashed red line connects the heart and the airplane, curving slightly above the text.



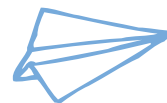
測驗內容	題數	小計
一、餐廳服務緒論	1	2
二、餐廳設備及器具	1	2
三、菜單飲料單的認識	1	2
四、餐飲禮儀	1	2
五、營業前的準備工作	1	2
六、基本服務技巧	3	6
七、餐桌佈置及擺設	1	2
八、餐飲服務方式	2	4
九、飲料服務	1	2
十、餐廳服務流程	3	6
十一、餐務作業	1	2
十二、餐廳顧客抱怨處理及緊急事件處理	1	2
十三、旅館服務緒論	1	2
十四、客房設備、器具及備品	2	4
十五、房務基本技能	4	8
十六、客房的清潔及維護	1	2
十七、房務鋪設作業	5	10
十八、住客服務	1	2
十九、公共區域的清潔及維護	1	2
二十、旅館顧客抱怨及緊急事件處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



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



難易度及鑑別度分析

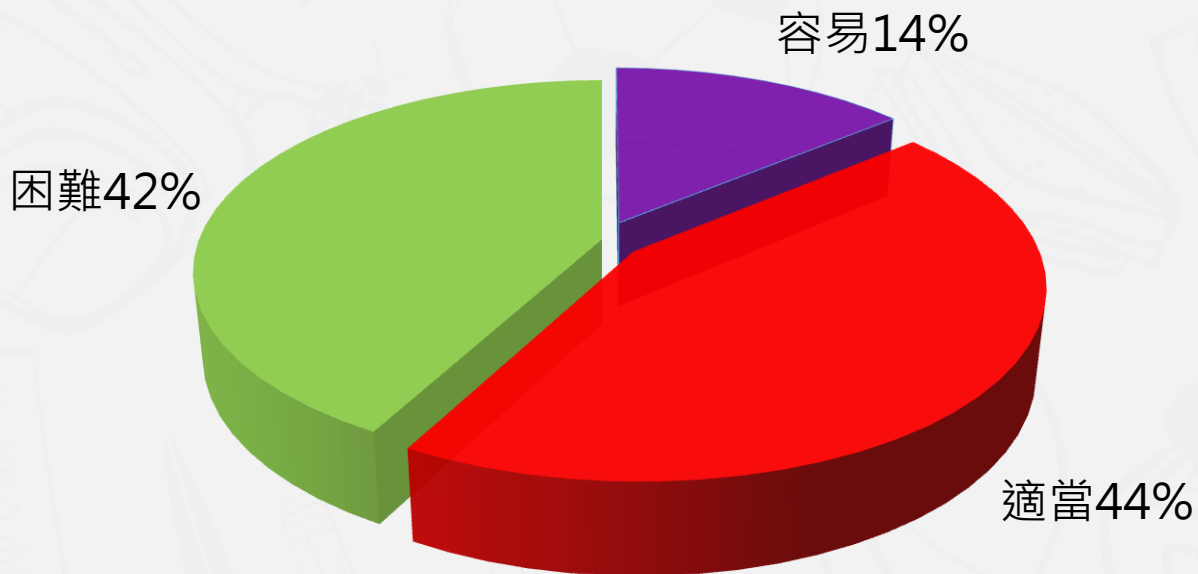




專業科目二 試題難度分析

難易度分布

■ 容易 ■ 適當 ■ 困難



古典測驗理論(CTT)之難度分析
分為3個類別：

$P < 0.4$ 為「困難」

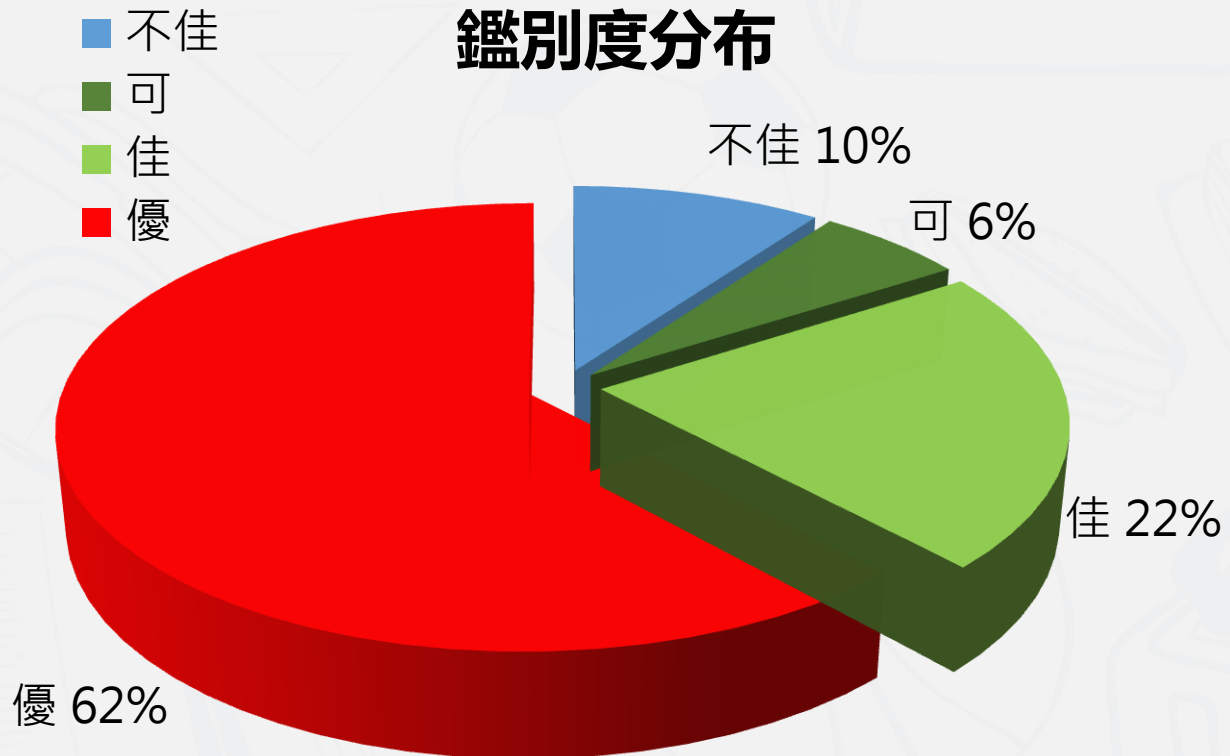
$0.4 < P < 0.7$ 為「中等」

$0.7 < P$ 為「容易」



專業科目二 試題鑑別度分析

鑑別度分布



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」

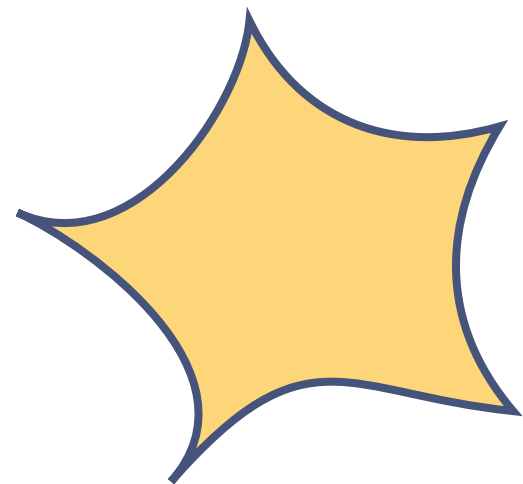
$0.2 < D < 0.3$ 為「可」

$D < 0.2$ 為「不佳」



難度與鑑別度交叉表

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



題 例 說 明



14. 下列何種服務類型不需要在現場配置人力？

- (A) butler service
- (B) catering service
- (C) institutional food service
- (D) vending machine service

(單位：%)

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	18.03	15.19	17.58	49.1	0.09		
高分組(選答比例)	2.05	1.33	2.01	94.56	0.04	49.10	77.38
低分組(選答比例)	26.91	25.45	30.21	17.18	0.22		

5.關於 silver service 的敘述，下列何者正確？

- (A) 菜餚在廚房完成分菜擺盤後，由服務人員端進餐廳直接上桌的服務方式
- (B) 其優點是服務人員不需學會單手操持服務叉匙及擺盤的技巧，且適合翻桌率高的餐廳
- (C) 菜餚在廚房備好後，由服務人員端進餐廳在服務車上為顧客提供分切或現場烹調服務
- (D) 廚師將烹製完成之多人份菜餚盛裝於大銀盤，擺盤後由服務人員端進餐廳展示給顧客

(單位：%)

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	19.41	10.31	24.66	45.53	0.08		
高分組(選答比例)	4.35	1.47	7.6	86.55	0.02	45.53	68.16
低分組(選答比例)	27.05	18.02	36.32	18.39	0.22		

2. 下列品項何者原則上不適合放置於餐廳外場的 service station ?

甲：chafing dish 乙：condiments

丙：toothpaste 丁：toothpick holder

(A) 甲、乙 (B) 甲、丙 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁

(單位：%)

選項	A	B*	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	27.62	25.92	22.82	23.54	0.1	25.92	8.82
高分組(選答比例)	39.12	32.46	12.83	15.59	0.00		
低分組(選答比例)	19.88	23.64	31.56	24.60	0.29		

50.Punch 於應用上可採用各種原料調製，但此詞源於印度語，有五味酒之意，其最初的五味所指為何？

- (A) 酒、水、糖、香料、檸檬 (B) 酒、水、香料、水果、檸檬
(C) 酒、水、糖、檸檬、水果 (D) 酒、果汁、糖、茶湯、水果

(單位：%)

選項	A*	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	33.85	20.8	32.19	12.6	0.56	33.85	12.35
高分組(選答比例)	37.42	20.49	33.02	8.88	0.19		
低分組(選答比例)	25.07	23.8	33.22	16.75	1.16		

41. 下列哪幾款雞尾酒，配方中不含 crème de café？

甲：Black Russian

乙：Brandy Alexander

丙：Old fashioned

丁：Pousse café

(A) 甲、乙、丙 (B) 甲、丙、丁

(C) 甲、乙、丁 (D) 乙、丙、丁

(單位：%)

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	37.85	23.57	17.17	21.31	0.08		
高分組(選答比例)	40.72	18.11	5.42	35.69	0.06	21.31	22.31
低分組(選答比例)	31.05	28.97	26.35	13.38	0.24		

8. 關於各類資源回收的處理方式，下列敘述何者正確？
- (A) 廢紙餐具如便當盒，不需用水略微清洗即可回收
- (B) 寶特瓶宜先去除瓶蓋、吸管、倒空內容物，清洗瀝乾後回收
- (C) 塑膠光面的紙張、複寫紙、衛生紙及尿布等皆可當廢紙類回收
- (D) 乾電池及鋰電池等廢電池因體積小，可以直接丟入垃圾桶清運掉

(單位：%)

選項	A	B*	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	2.31	93.41	2.76	1.44	0.08		
高分組(選答比例)	0.35	99.36	0.21	0.06	0.02	93.41	18.22
低分組(選答比例)	6.25	81.14	7.86	4.52	0.24		



01 整卷試題平均難度P值為0.52，難易度適中；。



02 平均鑑別度D值為0.46，表示鑑別度優。



03 整卷試題鑑別度優、佳、可合計占90%。



04 題目稍有變化，學生須思考後作答，難易適中偏難，符合命題範圍。試題融合時事變化，題型靈活。

