

109學年度  
統測試題研討會  
餐旅群

109年10月



# 目錄

## 專業科目一 餐旅概論

01 整卷分析

02 評量架構

03 難易度及鑑別度分析

04 題例說明

01

專業科目一 整卷分析

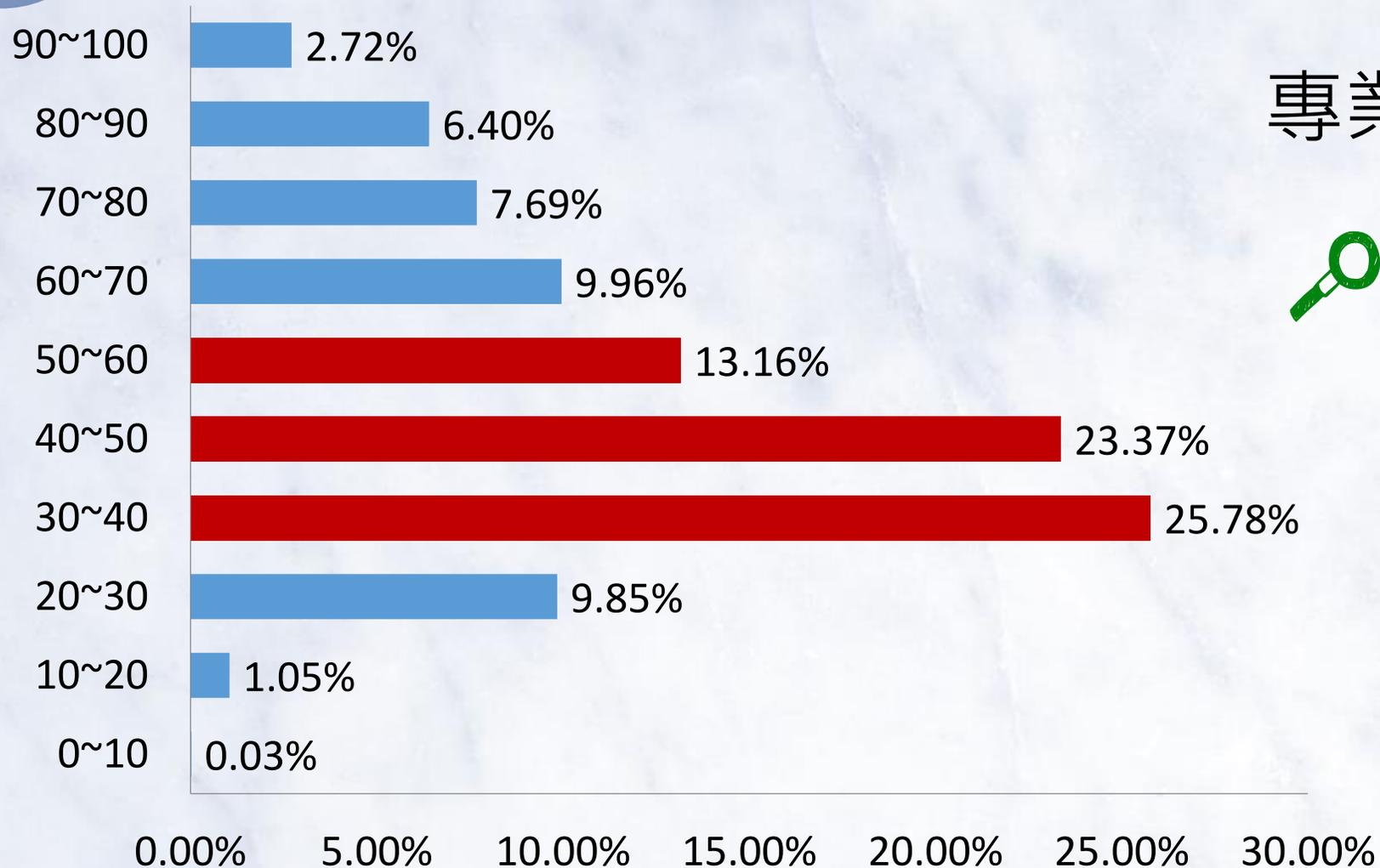
## 01

## 施測結果分析

	到考人數	平均分數	標準差	信度	極值
109年度	15,458	48.64	18.39	0.89	0,100
108年度	19,047	49.75	18.22	0.88	0,100

# 01

## 整卷分析



109學年度

專業科目一 餐旅概論

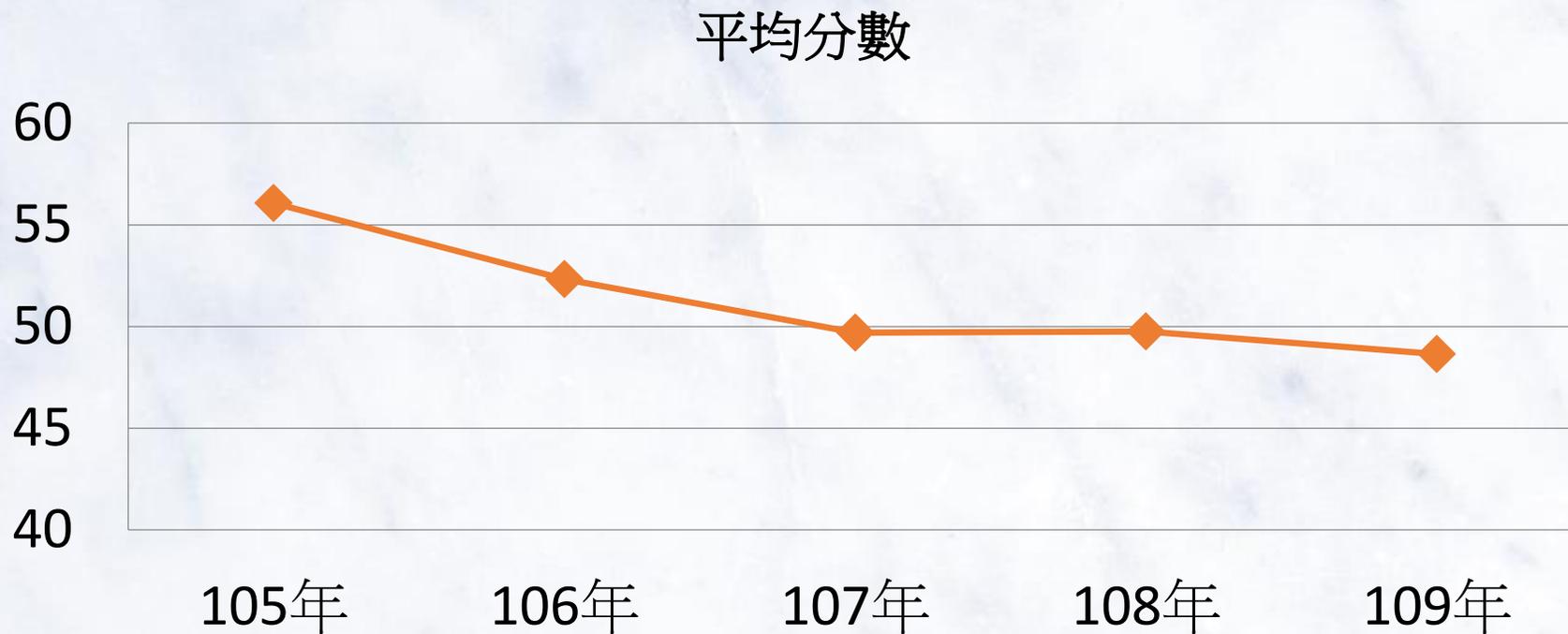


平均分數：48.64

## 01

## 整卷分析

年度	105年	106年	107年	108年	109年
分數	56.07	52.33	49.70	49.75	48.64



02

專業科目一 評量架構

測驗內容	題數	小計(配分)
一、緒論篇	7	14
二、餐飲篇	17	34
三、旅館篇	12	24
四、旅行業篇	10	20
五、總結篇	4	8
合計	50	100

03

## 專業科目一 評量架構

# 03 整卷試題分析

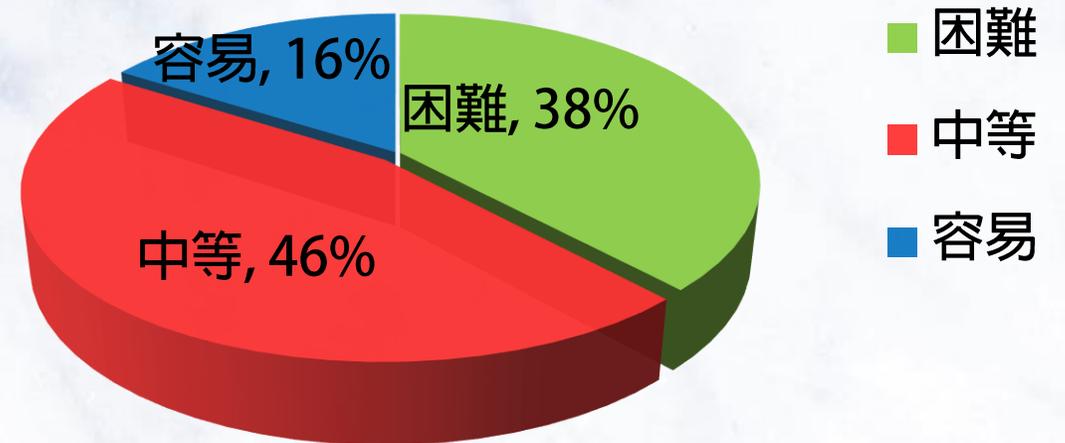
## 專業科目一 試題難易度分析

古典測驗理論(CTT)之難度分析  
分為3個類別：

難易度	難易度等級
$P < 0.4$	困難
$0.4 \leq P < 0.7$	中等
$0.7 \leq P$	容易



### CTT 難度



## 03

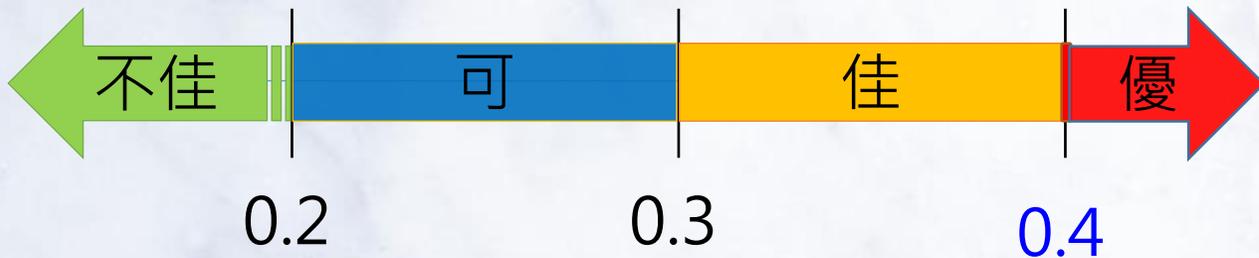
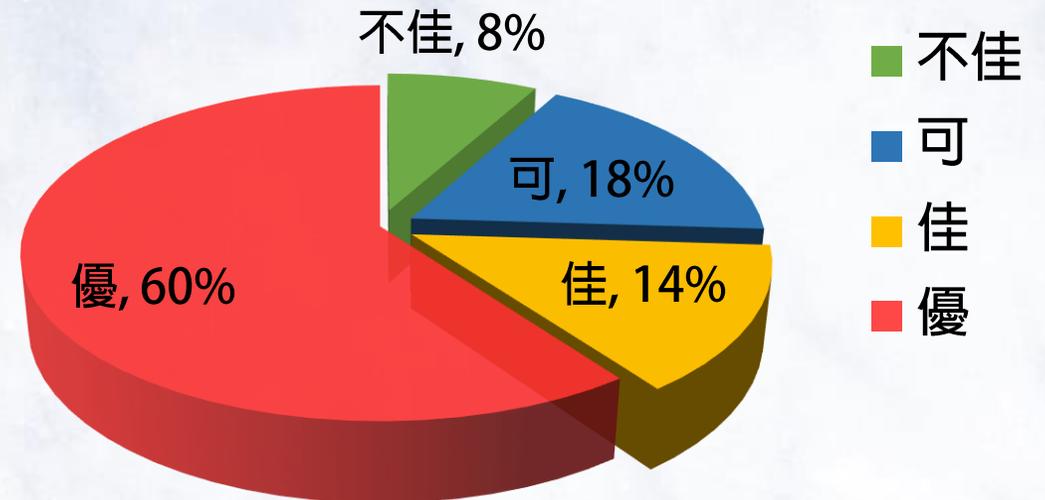
## 整卷試題分析

## 專業科目一 試題鑑別度分析

古典測驗理論(CTT)之鑑別度  
分為4個類別：

鑑別指數	試題評鑑
$D < 0.2$	不佳
$0.2 \leq D < 0.3$	可
$0.3 \leq D < 0.4$	佳
$0.4 \leq D$	優

## CTT鑑別度



## 難易度與鑑別度交叉表

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

04

專業科目一 題例說明

18、餐廳顧客於用餐過程中，欲瞭解葡萄酒產區、年份及品種等資訊，應由下列哪一位人員來介紹較為合適？

(A) chef de vin      (B) executive chef      (C) saucier      (D) trancheur

選項	A*	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	53.73	11.33	18.26	16.63	0.05	0.54	0.78
高分組(選答比例)	97.95	0.19	0.80	1.06	0.00		
低分組(選答比例)	19.77	24.22	30.37	25.43	0.21		

35、國際觀光旅館組織中，一般而言負責員工考核、考勤與福利的部門，下列何者正確？

- (A) purchasing department
- (B) security department
- (C) public relations department
- (D) human resources department

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	13.96	19.87	23.42	42.64	0.10	0.43	0.78
高分組(選答比例)	1.96	3.14	3.46	91.42	0.02		
低分組(選答比例)	22.63	30.91	32.37	13.83	0.26		

## 04

## 題例說明-專業科目一

鑑別度  
不佳試題

44、偶像劇的劇情中，某知名明星拿出了新買的某品牌智慧鍋，並與家人介紹今天餐桌上所有的菜餚，不管是煎、煮、炒或炸都是用此智慧鍋所烹調。以上策略屬於下列哪一種行銷推廣方式？

- (A) direct marketing
- (B) personal selling
- (C) placement marketing
- (D) sales promotion

選項	A	B	C*	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	18.50	29.26	31.93	20.13	0.19	0.32	0.16
高分組(選答比例)	16.00	23.01	40.96	19.99	0.05		
低分組(選答比例)	23.68	30.14	24.84	20.96	0.39		

## 04

## 題例說明-專業科目一

鑑別度不佳試題  
困難度高試題

23、某甲初次創業，於民國 109 年 3 月開設綜合旅行社，並辦理公司設立登記。依據民國 108 年 9 月修正的「旅行業管理規則」，該旅行業依規定登記最低資本總額，其需繳納之註冊費與保證金，總計為新臺幣多少元？  
(A) 1,100 萬元      (B) 1,030 萬元      (C) 1,010 萬元      (D) 1,003 萬元

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	45.80	25.31	13.09	15.73	0.06		
高分組(選答比例)	32.79	21.51	6.89	38.76	0.05	0.16	0.30
低分組(選答比例)	44.07	27.85	19.57	8.36	0.15		

- 整卷試題平均難度P值為**0.49**，難易度中等。
- 平均鑑別度D值為 **0.46**，表示鑑別度優。
- 整卷試題鑑別度優、佳、可合計占**92%**。
- 命題結合時事、實務情境，試題內容強調務實致用。
- 多重觀念題型，評量考生的統整性思考能力，題型多元，試題鑑別度佳。

## 專業科目二 餐旅服務、飲料與調酒

# 目 錄

01 整卷分析

02 評量架構

03 難易度及鑑別度分析

04 題例說明

01

## 專業科目二 整卷分析

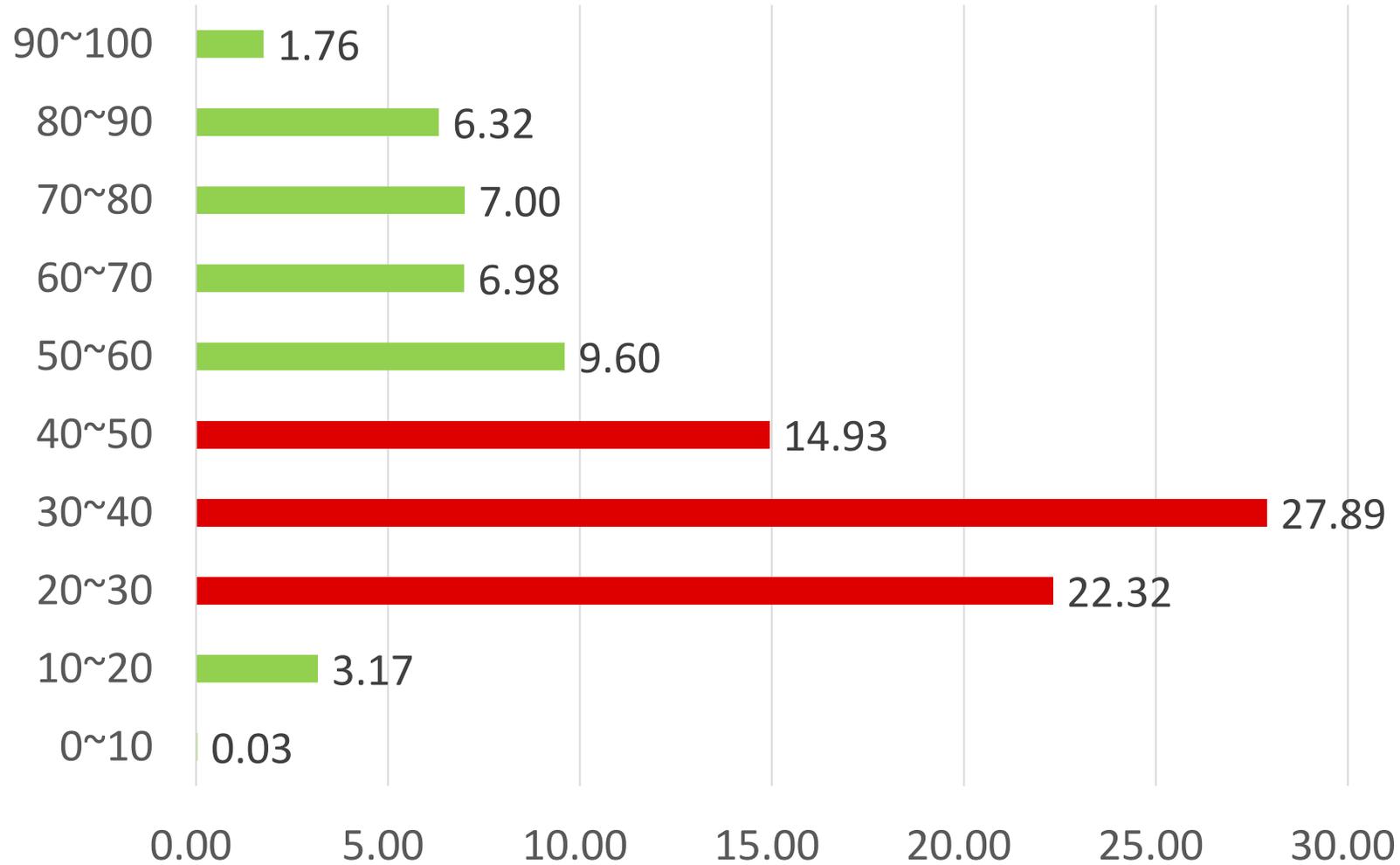
## 施測結果分析

	到考人數	平均分數	標準差	信度	極值
109年度	15463	43.68	15.59	0.90	0,100
108年度	19,031	47.80	18.13	0.88	0,100

# 01

## 整卷分析

人數百分比(%)



109學年度

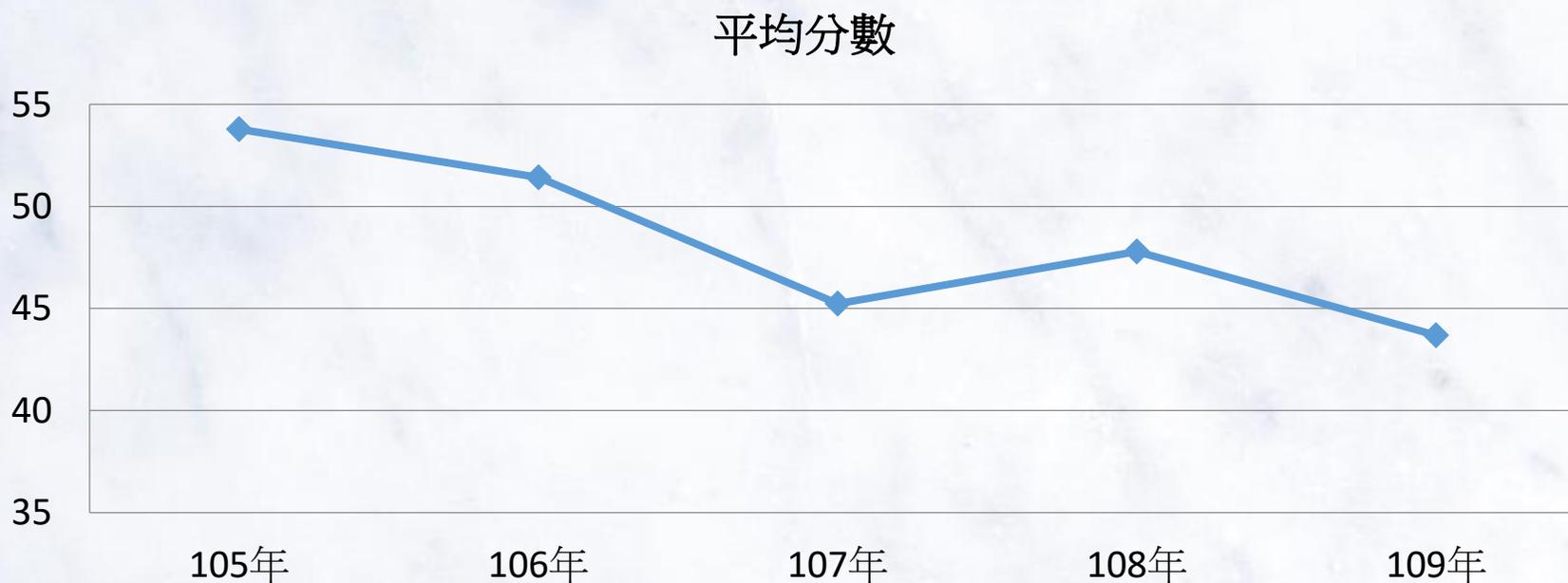
專業科目二

平均分數：43.68

## 整卷分析

## 105-109學年度平均分數

年度	105年	106年	107年	108年	109年
分數	53.78	51.43	45.24	47.80	43.68



02

## 專業科目二 評量架構

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	2	4
七、餐桌佈置及擺設	2	4
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	3	6
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	0	0
<b>合計</b>	<b>33</b>	<b>66</b>

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	5	10
七、吧台作業及酒類服務	0	0
合計	17	34

03

## 專業科目二 評量架構

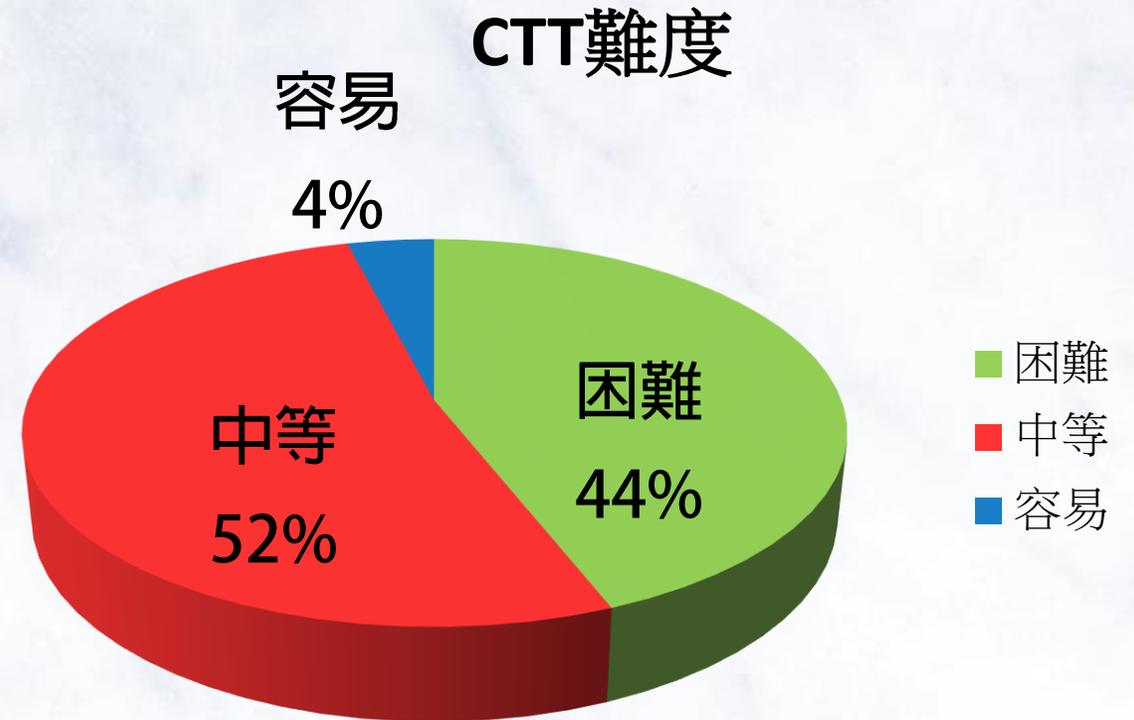
## 03

## 整卷試題分析

## 專業科目二 試題難易度分析

古典測驗理論(CTT)之難度分析分為3個類別：

難易度	難易度等級
$P < 0.4$	困難
$0.4 \leq P < 0.7$	中等
$0.7 \leq P$	容易



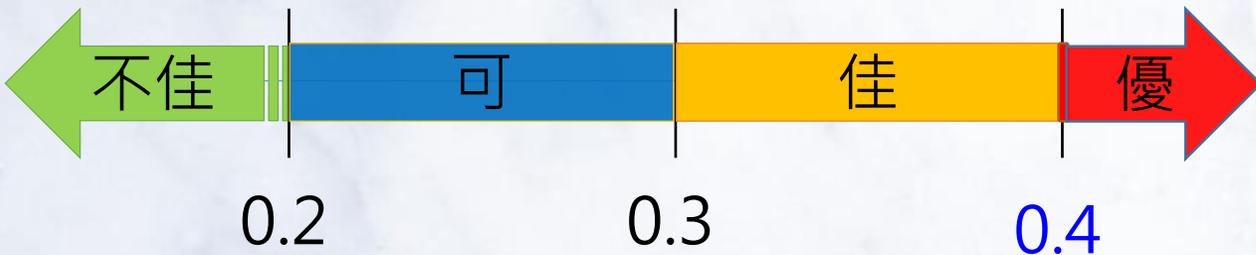
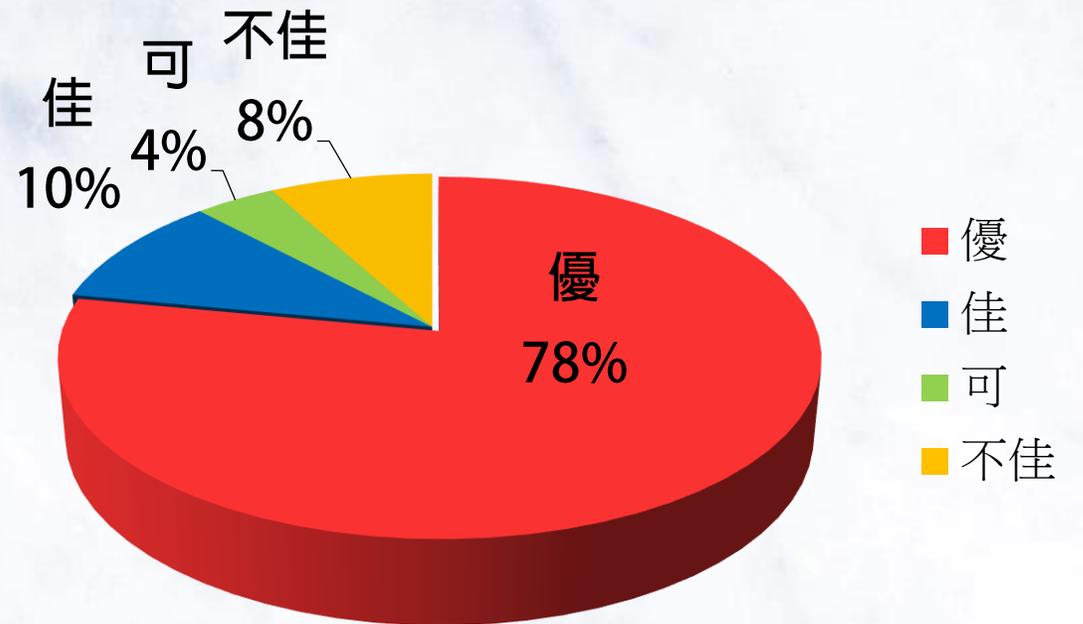
# 03 整卷試題分析

## 專業科目二 試題鑑別度分析

古典測驗理論(CTT)之鑑別度  
分為4個類別：

鑑別指數	試題評鑑
$D < 0.2$	不佳
$0.2 \leq D < 0.3$	可
$0.3 \leq D < 0.4$	佳
$0.4 \leq D$	優

CTT鑑別度



## 難易度與鑑別度交叉表

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

04

專業科目二 題例說明

40. 下列何者屬於濾滴式咖啡沖泡法？

(A) flannel drip (B) Moka pot (C) Syphon (D) Turkish coffee

選項	A*	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	41.69	16.25	22.75	19.23	0.08	0.42	0.75
高分組(選答比例)	90.01	3.29	2.83	3.87	0.00		
低分組(選答比例)	15.29	22.67	33.34	28.50	0.20		

22. 下列旅館專業用語，何者代表住客已離開旅館但未結清應付帳款？

(A) day use      (B) occupied & dirty      (C) skipper      (D) sleep out

選項	A	B	C*	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	9.84	18.78	53.20	18.16	0.01	0.53	0.73
高分組(選答比例)	0.54	1.30	96.23	1.94	0.00		
低分組(選答比例)	18.05	29.79	23.66	28.47	0.03		

## 04

# 題例說明-專業科目二(餐旅服務技術)

鑑別度  
不佳試題

- 32、關於國際觀光旅館公共區域清潔與設備的保養，下列敘述何者正確？
- (A) 餐廳的客用洗手間應避免在尖峰時段打掃，以免顧客久候
  - (B) 旅館清潔人員應每月進行高樓層玻璃的內外清洗，以確保景觀清晰
  - (C) 館內藝術品應該每日使用濕布沾鹼性清潔劑擦拭，以避免灰塵沾附
  - (D) 館內實木地板應定期使用地板蠟進行拋光，以減少髒污附著的機會

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	64.48	12.52	7.23	15.68	0.10	0.16	0.20
高分組(選答比例)	76.38	5.48	1.50	16.61	0.03		
低分組(選答比例)	48.63	20.99	15.47	14.63	0.28		

## 04

## 題例說明-專業科目二(飲料與調酒)

鑑別度  
不佳試題

36、關於茶湯沖泡與品茗的敘述，下列何者正確？

- (A) 品茗蓋杯茶茶湯時，宜將托碟一起端起
- (B) 品茶步驟為：聞茶香、嚐滋味、觀茶色
- (C) 聞香杯與品茗杯，因為杯體較小宜以單手奉茶
- (D) 沖泡完成的茶湯應先倒入茶海，再以茶海平均倒入聞香杯與品茗杯

選項	A*	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	27.47	9.66	11.37	51.48	0.03	0.27	0.11
高分組(選答比例)	30.19	0.43	4.59	64.76	0.03		
低分組(選答比例)	19.37	20.49	17.77	42.29	0.08		

## 04

## 題例說明-專業科目二

鑑別度不佳試題  
困難度高試題

33、下列何種消防設施，原則上不適合裝設於旅館客房中？

(A) 灑水頭 (B) 偵煙式探測器 (C) 差動式探測器 (D) 定溫式探測器

選項	A	B	C	D*	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	35.56	7.11	39.07	18.22	0.04		
高分組(選答比例)	42.19	4.76	22.09	30.96	0.00	0.18	0.20
低分組(選答比例)	29.06	11.16	48.53	11.16	0.10		

## 04 109試題評論

- 整卷試題平均難度P值為**0.44**，難易度適中。
- 平均鑑別度D值為**0.49**，表示鑑別度優。
- 整卷試題鑑別度優、佳、可合計占**92%**。
- 命題結合實務操作與業界情境，培養學生具備應用所學的能力。
- 題型具多重觀念，評量考生的系統性思考，試題鑑別度佳。

感謝聆聽  
THANK YOU

