



111 學年度統測試題研討會
餐旅群

目錄

CONTENTS

整卷分析

01

評量架構

02

難易度及鑑別度分析

03

04

題例說明

試題評論

05

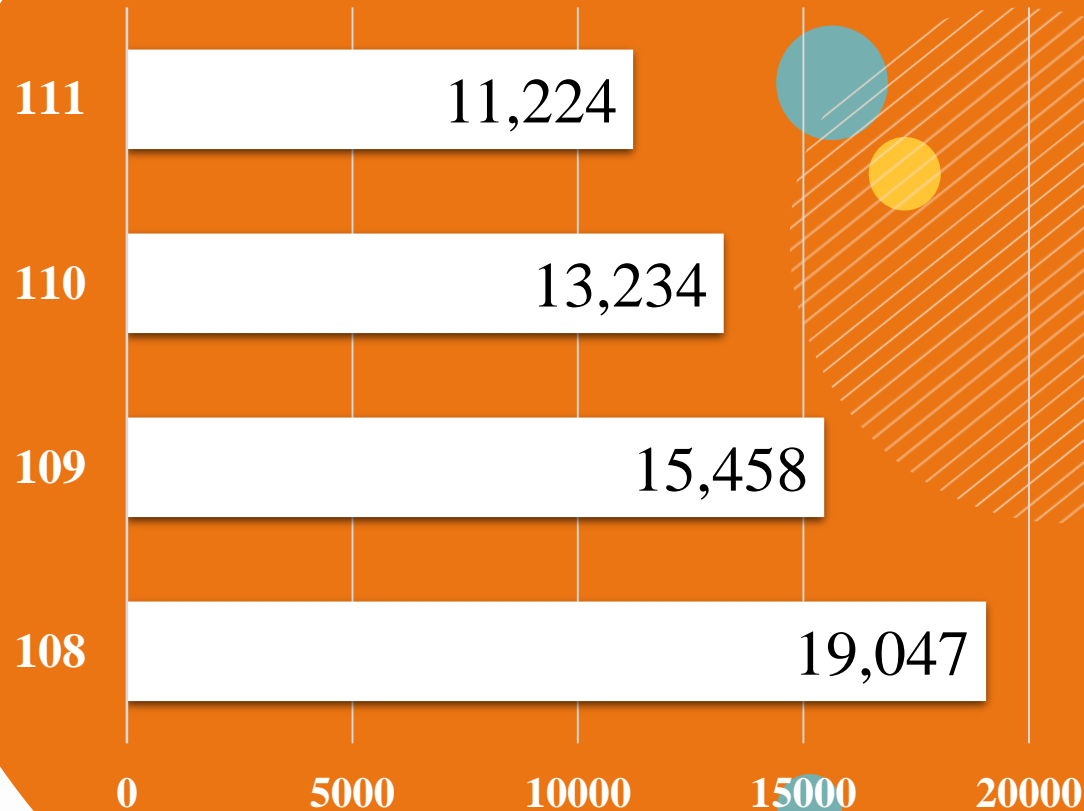
01

整卷分析-專業科目一

- ✓ 施測結果分析
- ✓ 成績分布圖
- ✓ 107-111學年度平均分數

施測結果分析

到考人數



11,224 (人)

111學年度到考人數

13,234 (人)

110學年度到考人數

選擇題50題
滿分100分

平均分數

標準差

信度

極值

111學年度

45.43

15.96

0.85

10,98

110學年度

60.79

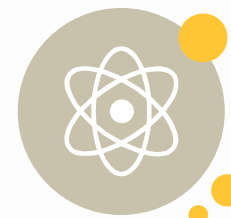
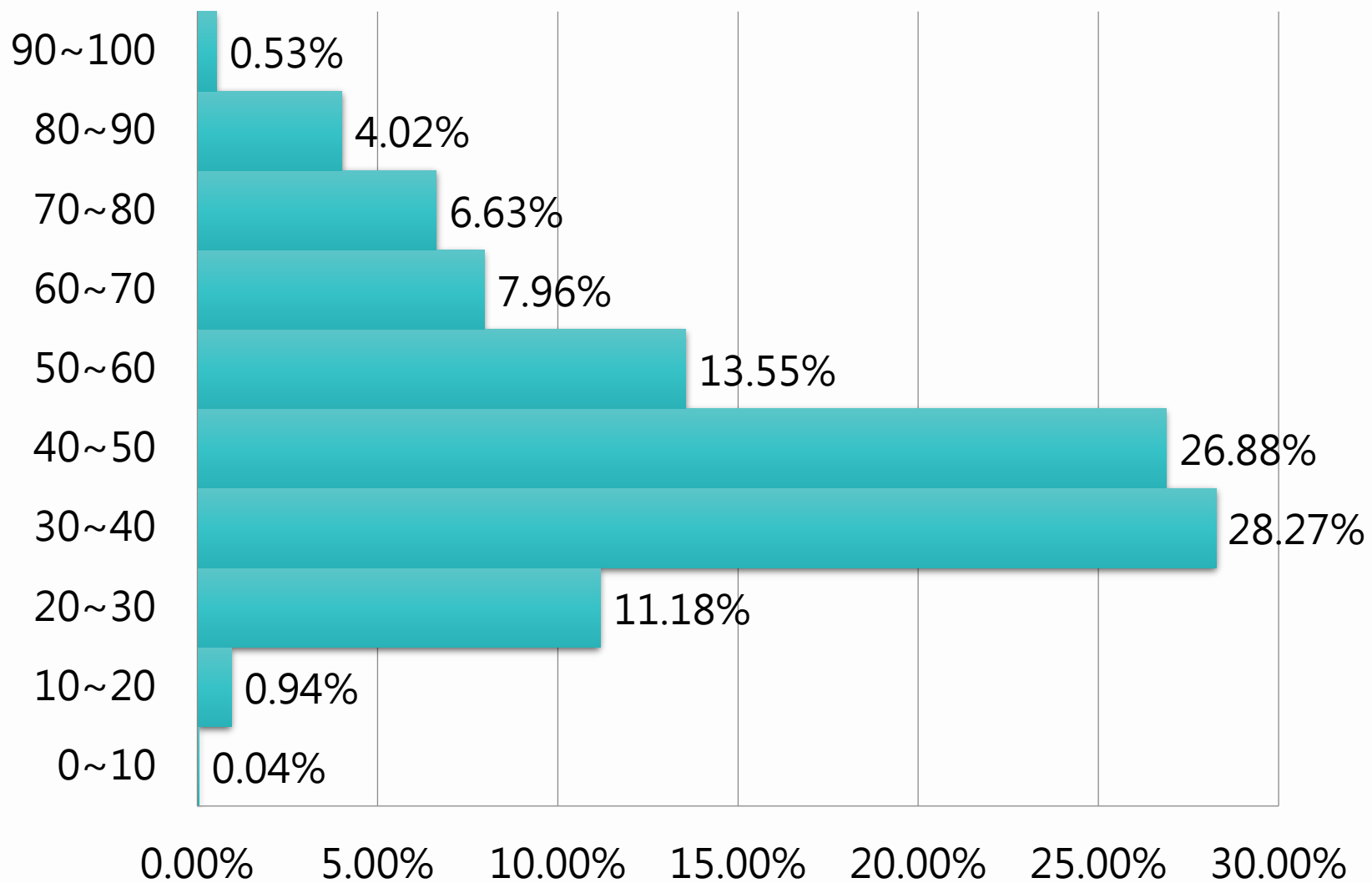
17.47

0.89

0,100

整卷分析

百分比(%)



111學年度

專業科目一

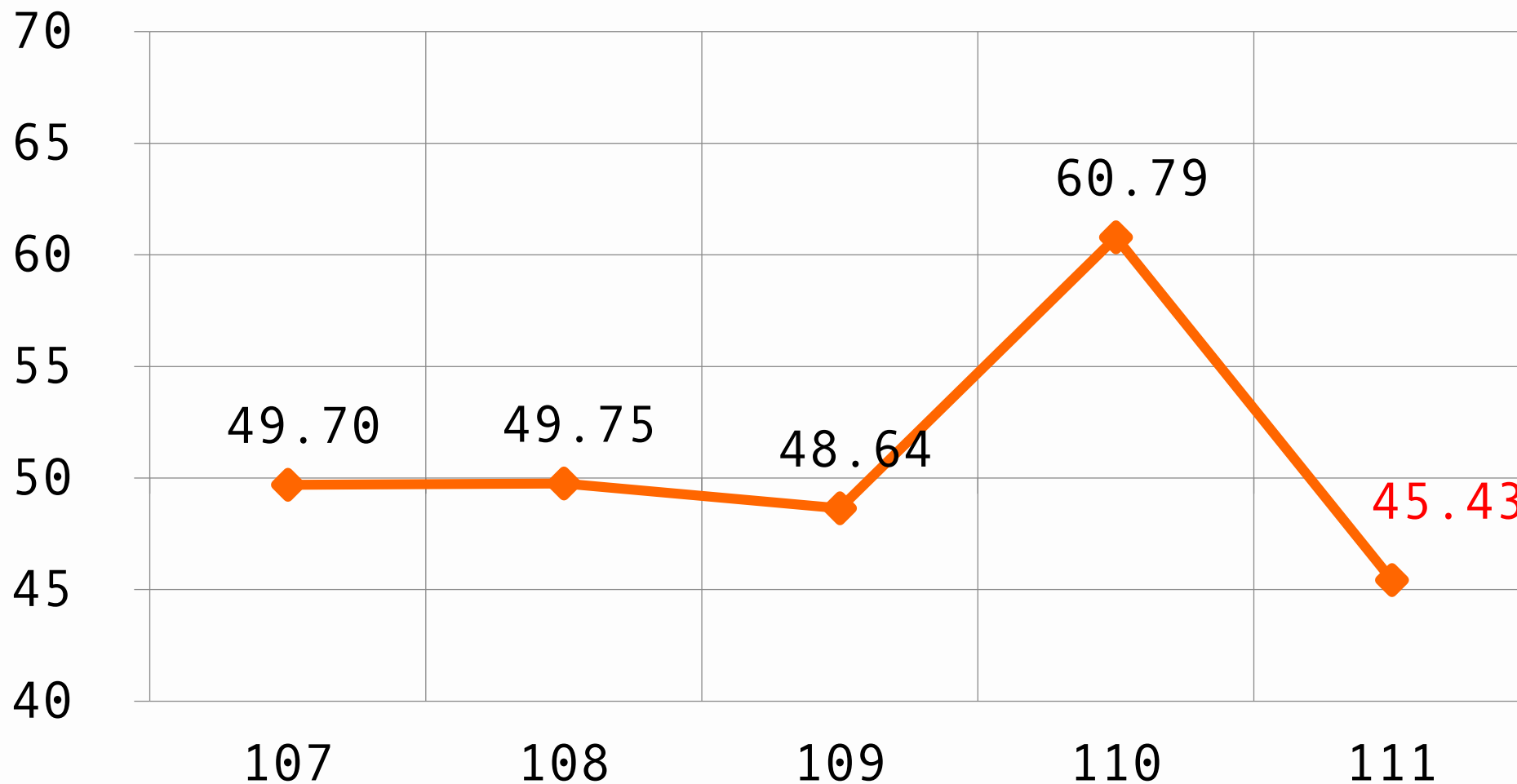
平均分數：**45.43**

百分比

整卷分析

107-111年度平均分數

分數



學年度



02

評量架構

✓ 觀光餐旅業導論

評量架構-專業科目一 (觀光餐旅業導論)

測驗內容	題數	小計(配分)
一、觀光餐旅業基本觀念	5	10
二、觀光餐旅業之從業理念	2	4
三、餐飲業	10	20
四、旅宿業	10	20
五、旅行業	8	16
六、觀光餐旅相關產業	6	12
七、觀光餐旅行銷	6	12
八、觀光餐旅業的現況與未來	3	6
合計	50	100



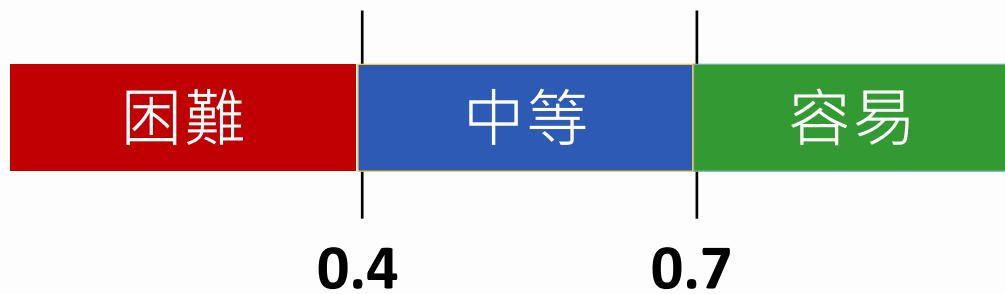
03

難易度及鑑別度分析

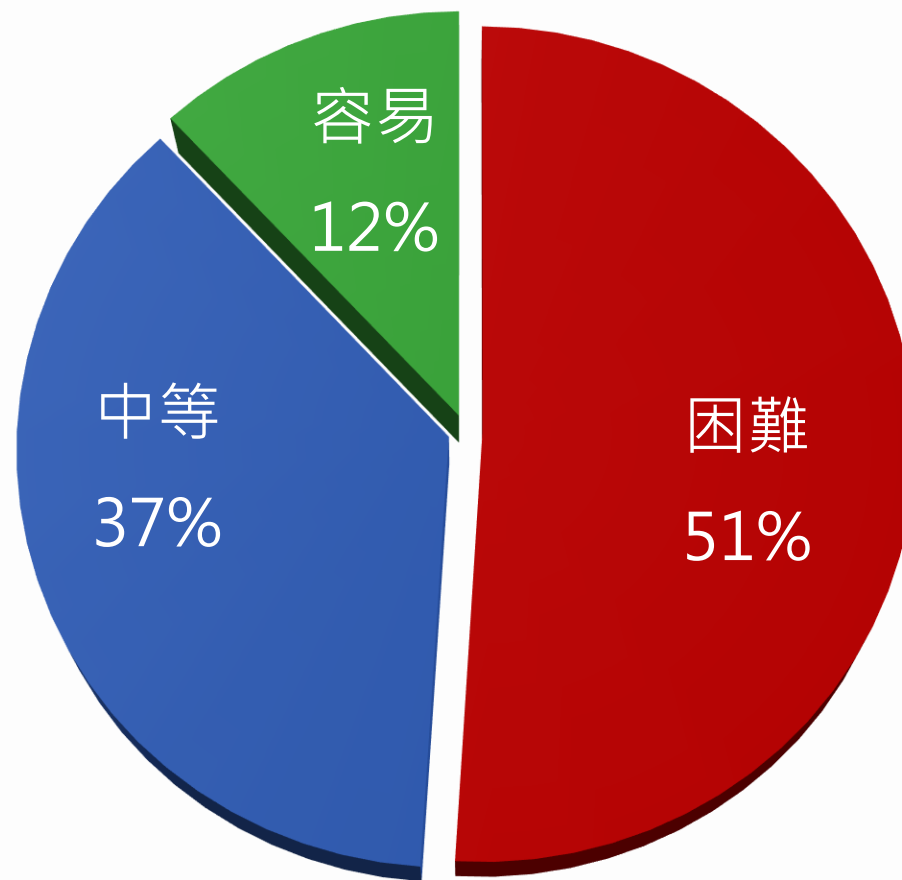
- ✓ 試題分析指標的涵義
- ✓ 難易度與鑑別度交叉表

試題分析指標的涵義

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



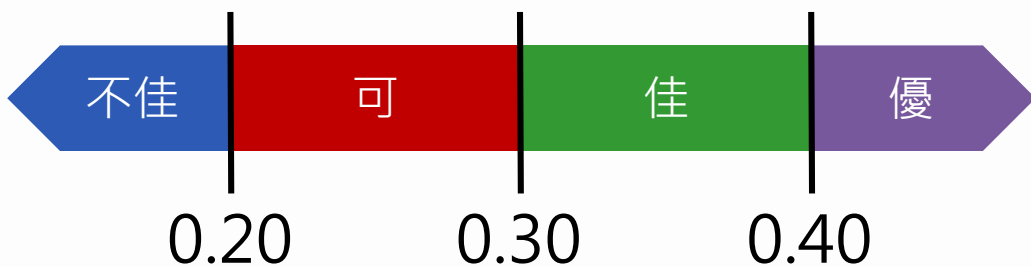
整卷試題分析



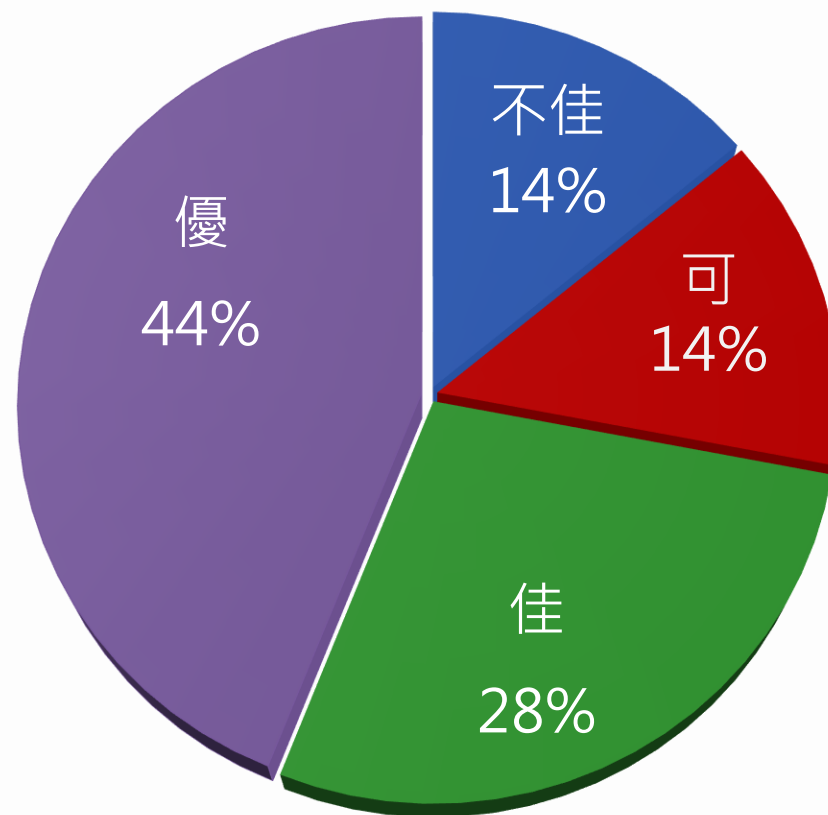
難易度分布

試題分析指標的涵義

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



整卷試題分析



鑑別度分布

難易度與鑑別度交叉表

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



04

題例說明

111統測試題

第10題

星空餐廳預計新聘工作人員，貼出以下人才招募海報如圖（一）所示，下列何種職務名稱符合公告內容？

(A) cashier

(B) chef

(C) greeter

(D) runner

圖（一）

鑑別度

優良試題

徵 人才招募

工作內容：

1. 現場帶位、接待&指引客人
2. 接聽電話及線上訂位
3. 餐廳營業準備
4. 協助外場服務

管理責任：不須負擔管理責任

上班時段：日班/晚班，需輪班

休假制度：依公司規定

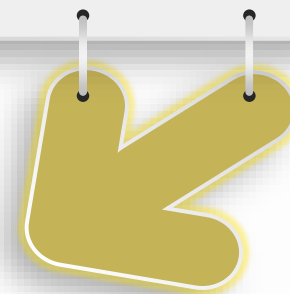
可上班日：一個月內

歡迎加入我們這個大家庭！
期待您的加入～

題例說明

鑑別度

優良試題



選項	A	B	*C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	21.04	10.76	47.64	20.22	0.07		
高分組 (選答比例)	5.23	0.55	89.67	4.55	0.00	0.48	0.66
低分組 (選答比例)	29.29	22.05	23.33	25.08	0.25		

專業科目一（觀光餐旅業導論）

111統測試題

第39題

在 2022 年 6 月初，小金預計自行從臺灣出發至美國紐約參加國際餐旅產業投資會議，委託旅行社訂購機票及安排招商會議行程。此趟旅遊行程的類型是屬於下列何者？

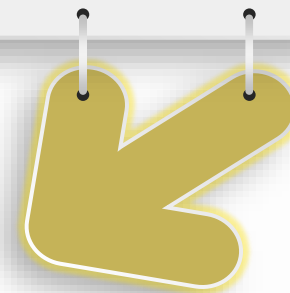
- (A) Business tour**
- (B) Cruise tour**
- (C) Familiarization tour**
- (D) Group inclusive tour**



題例說明

鑑別度

優良試題



選項	*A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	54.34	15.31	15.28	14.94	0.13	0.54	0.68
高分組 (選答比例)	92.82	2.57	2.22	2.36	0.03		
低分組 (選答比例)	25.02	24.38	26.35	23.84	0.41		

專業科目一（觀光餐旅業導論）

111統測試題

第19題

下列哪一道料理不屬於江浙菜的知名菜餚？

- (A) 東坡肉
- (B) 紅燒下巴
- (C) 宋嫂魚羹
- (D) 豆豉蒸魚**

鑑別度

不佳試題

題例說明

鑑別度

不佳試題



選項	A	B	C	*D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	36.11	22.17	21.27	20.37	0.09		
高分組 (選答比例)	27.37	31.92	11.70	28.98	0.03	0.20	0.13
低分組 (選答比例)	35.91	20.40	27.95	15.52	0.22		

專業科目一（觀光餐旅業導論）

111統測試題

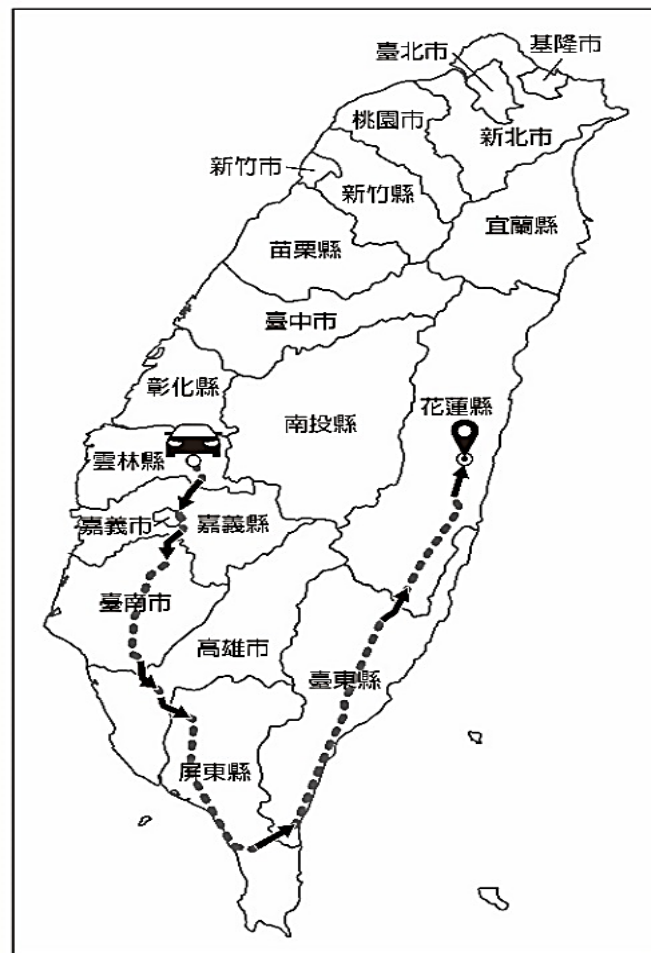
第35題

楊同學規劃與家人自行開車，從雲林出發向南到屏東，經南迴公路到臺東、花蓮旅遊，再依原路返回雲林住家如圖（二）所示。下列何者是較適合安排於旅程中的主題樂園？

- (A) 頑皮世界、麗寶樂園
- (B) 怡園渡假村、大路觀主題樂園**
- (C) 香格里拉樂園、小墾丁渡假村
- (D) 義大世界、綠舞莊園日式主題遊樂區

困難度

困難試題

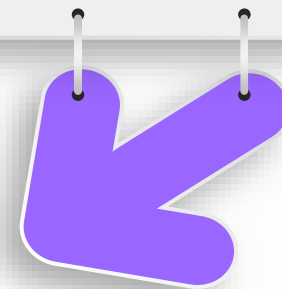


圖（二）

題例說明

困難度

困難試題



選項	A	*B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	6.25	13.44	27.40	52.80	0.12		
高分組 (選答比例)	2.16	16.63	19.74	61.48	0.00	0.13	0.04
低分組 (選答比例)	10.77	12.78	32.98	43.15	0.32		

111統測試題

第8題

張同學於暑假期間前往中部知名景點遊玩，景點中有幸福摩天輪可鳥瞰風景，大船塢可進行水戰迷宮，搭乘擎天飛梭可以挑戰極速落體的快感，飛越恐龍谷則可享受沉浸式虛擬體驗。依觀光遊樂服務業之經營類型，此知名景點應屬於下列哪一種？

- (A) 自然賞景型
- (B) 海濱遊憩型
- (C) 綜合遊樂園型**
- (D) 動物展示型

困難度

容易試題

題例說明



選項	A	B	*C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	3.15	2.91	92.01	1.87	0.06		
高分組 (選答比例)	0.27	0.21	99.45	0.07	0.00	0.92	0.22
低分組 (選答比例)	8.35	8.16	77.95	5.32	0.22		



05

試題評論



- 本年度無全教會及其他建議答覆

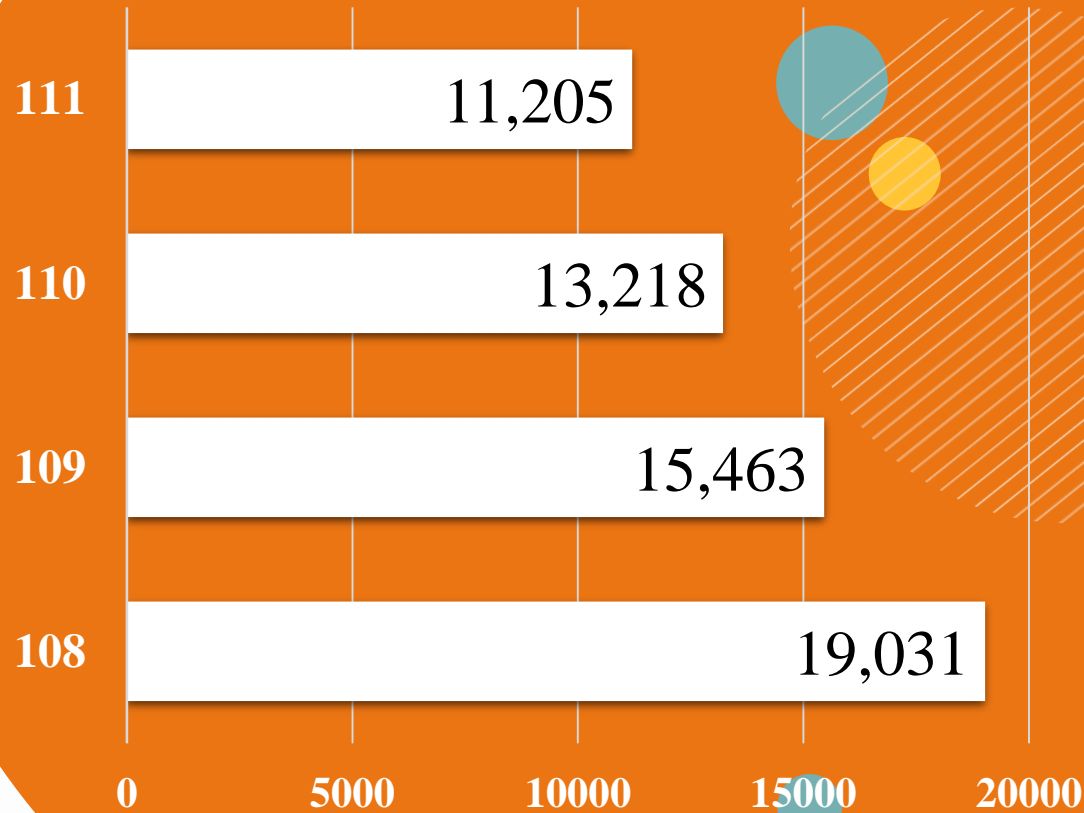
01

整卷分析-專業科目二

- ✓ 施測結果分析
- ✓ 成績分布圖
- ✓ 107-111學年度平均分數

施測結果分析

到考人數



11,205 (人)

111學年度到考人數

13,218 (人)

110學年度到考人數

選擇題50題
滿分100分

平均分數

標準差

信度

極值

111學年度

45.15

17.75

0.87

6,98

110學年度

45.16

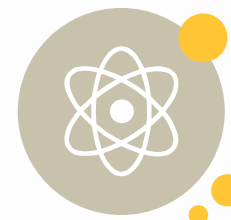
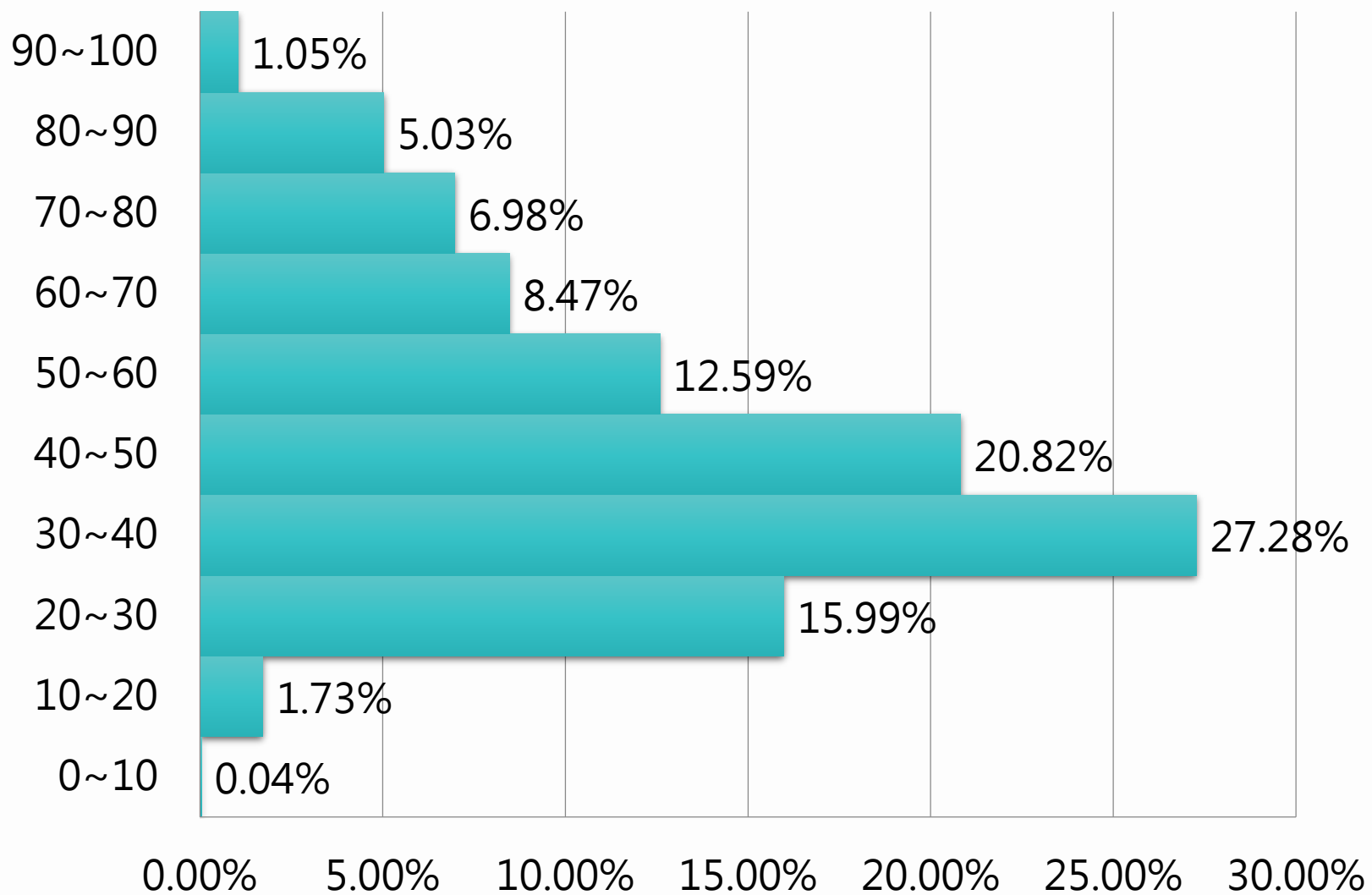
16.75

0.86

0,98

整卷分析

百分比(%)



111學年度

專業科目二

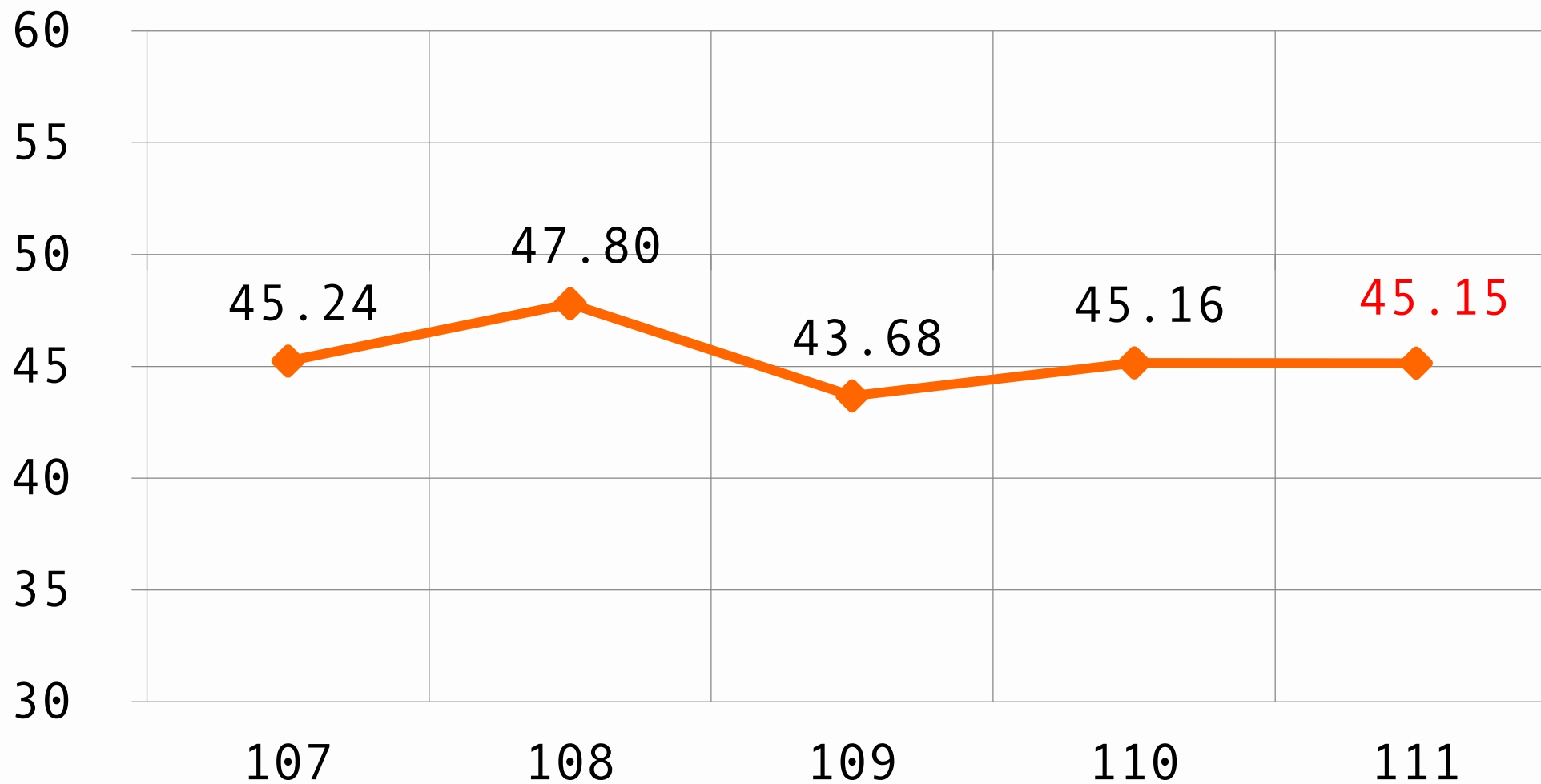
平均分數：**45.15**

百分比

整卷分析

107-111年度平均分數

分數



學年度



02

評量架構

- ✓ 餐飲服務技術
- ✓ 飲料實務

評量架構-專業科目二 (餐飲服務技術)

測驗內容	題數	小計(配分)
一、餐廳服務基本觀念	1	2
二、餐廳設備及器具	3	6
三、基本服務技巧	2	4
四、營業前的準備工作與營業後的善後工作	1	2
五、菜單與飲料	2	4
六、餐桌佈置與擺設	3	6
七、餐飲禮儀	2	4
八、餐飲服務	4	8
九、飲料服務	3	6
十、餐廳服務流程	3	6
十一、餐廳顧客抱怨處理及緊急事件處理	1	2
十二、其他	0	0
合計	25	50

評量架構-專業科目二 (飲料實務)

測驗內容	題數	小計(配分)
一、飲料的作業規範	2	4
二、器具、材料與調製法	2	4
三、飲品的認識與調製	2	4
四、茶的認識與調製	6	12
五、咖啡的認識與調製	6	12
六、酒的分類與製程	5	10
七、混合性飲料調製	2	4
八、其他	0	0
合計	25	50



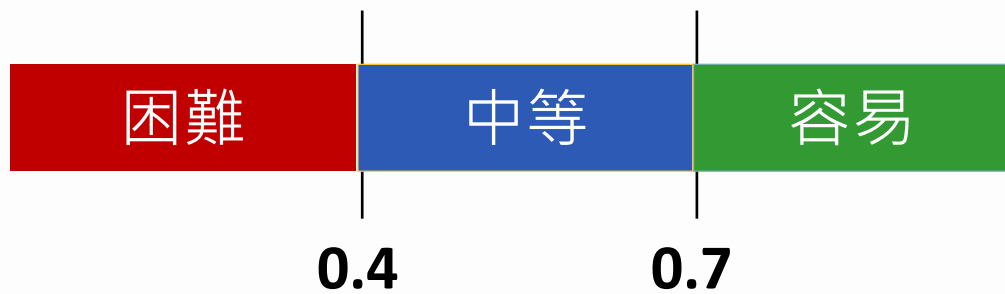
03

難易度及鑑別度分析

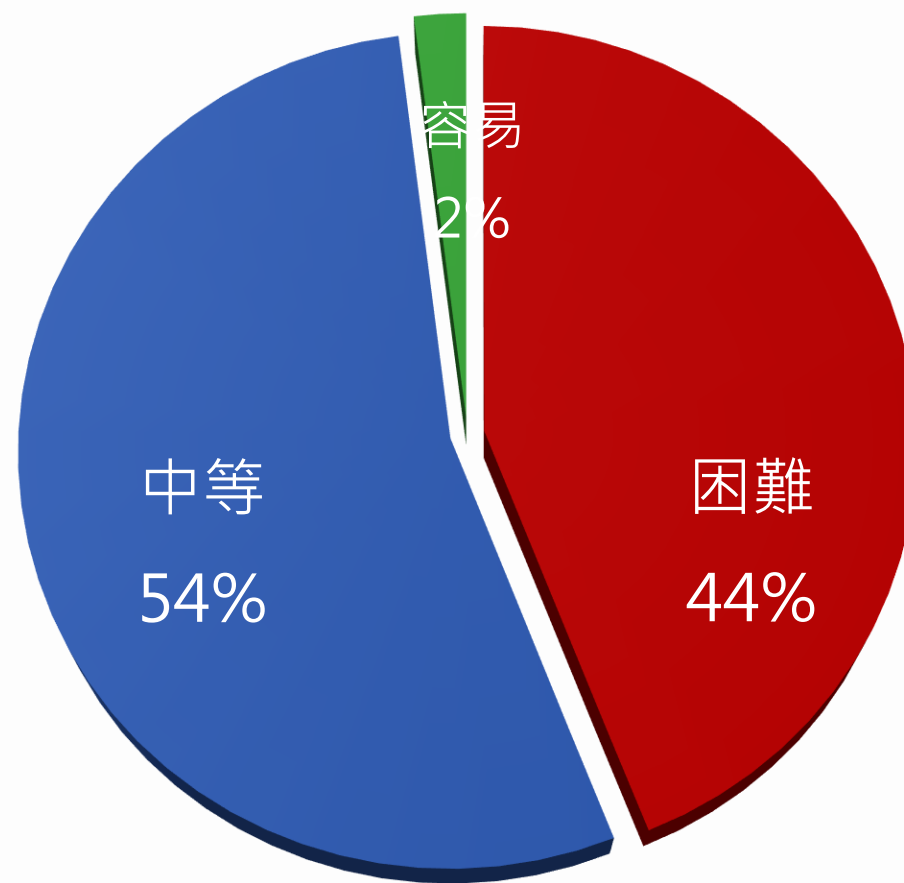
- ✓ 試題分析指標的涵義
- ✓ 難易度與鑑別度交叉表

試題分析指標的涵義

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



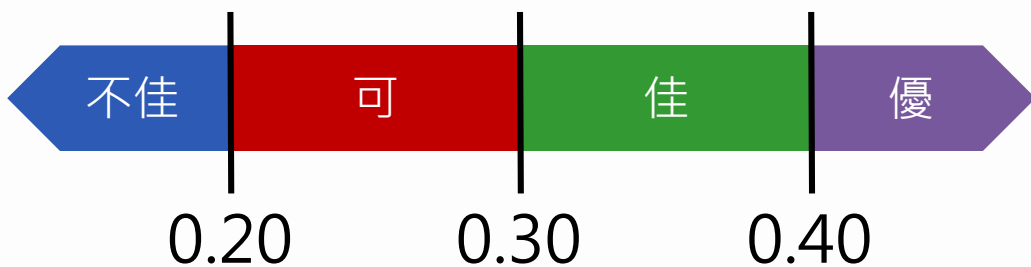
整卷試題分析



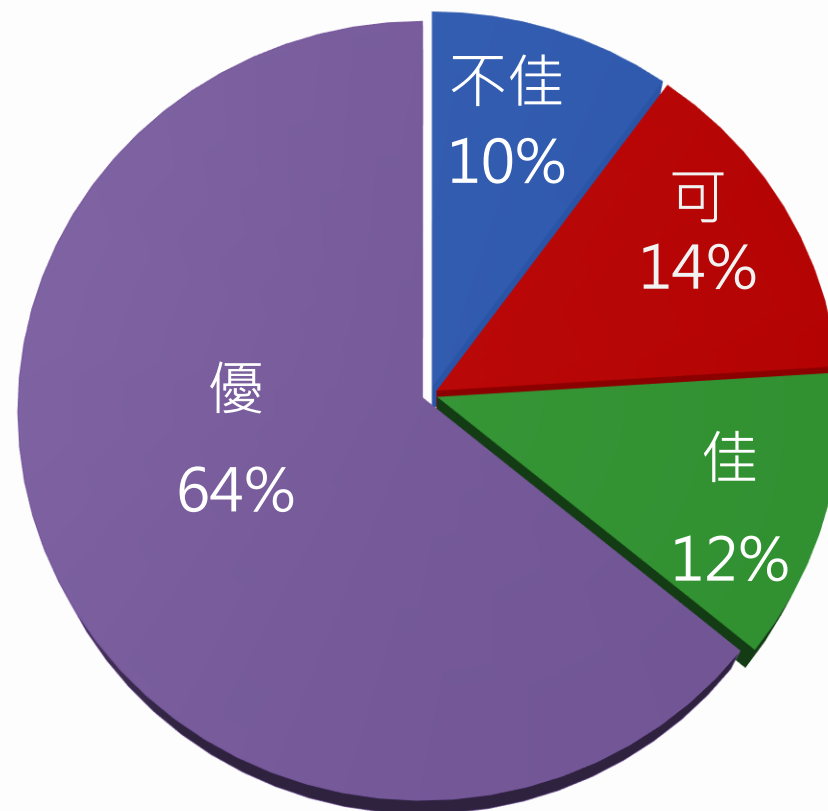
難易度分布

試題分析指標的涵義

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



整卷試題分析



鑑別度分布

難易度與鑑別度交叉表

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



04

題例說明

專業科目二（餐飲服務技術）

111統測試題

第14題

小明全家四人至某餐廳用餐，服務人員先協助點選主餐，並說明主餐會由服務人員服務上菜，小明點選碳烤紐約牛排，爸爸點選普羅旺斯香料鱸魚，媽媽點選紐西蘭羊肋排，妹妹點選培根雞排；之後服務人員請小明一家人直接至自助餐檯取用開胃菜、沙拉、湯品及餐後甜點。上述餐廳的服務方式為下列哪一類型？

- (A) Buffet service
- (B) Cafeteria service
- (C) Plate service
- (D) semi-buffet service**

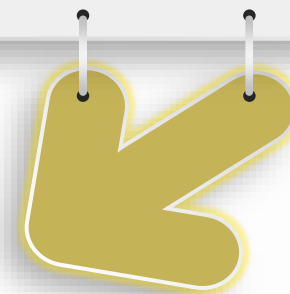
鑑別度

優良試題

題例說明

鑑別度

優良試題



選項	A	B	C	*D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	16.18	9.09	8.46	66.18	0.10		
高分組 (選答比例)	0.62	0.97	0.14	98.27	0.00	0.66	0.68
低分組 (選答比例)	29.76	20.39	19.12	30.48	0.25		

111統測試題

第31題

四大天王歌手到酒吧分別點了 X.O.、draft beer、whisky on the rocks、Eiswein，依序應使用那些杯皿盛裝最為適當？

- (A) brandy snifter、flute、liqueur glass、mug
- (B) brandy snifter、liqueur glass、mug、old fashioned
- (C) brandy snifter、mug、old fashioned、white wine glass**
- (D) brandy snifter、old fashioned、white wine glass、flute

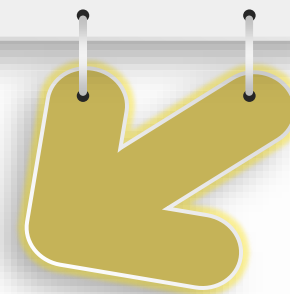
鑑別度

優良試題

題例說明

鑑別度

優良試題



選項	A	B	*C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	12.39	16.44	61.50	9.56	0.12		
高分組 (選答比例)	0.45	0.73	98.17	0.66	0.00	0.62	0.69
低分組 (選答比例)	23.12	31.87	29.27	15.49	0.25		

專業科目二（飲料實務）

111統測試題

第30題

販售茶、咖啡等現調飲料的正確標示，需要依據「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」辦理。此規定的主管機關是：

- (A) 交通部觀光局
- (B) 教育部技職司
- (C) 經濟部商業司
- (D) 衛生福利部食藥署**

鑑別度

不佳試題

題例說明

鑑別度

不佳試題



選項	A	B	C	*D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	6.93	3.69	28.85	60.46	0.08		
高分組 (選答比例)	3.25	0.52	51.78	44.42	0.03	0.60	-0.12
低分組 (選答比例)	12.35	9.31	21.76	56.33	0.25		

專業科目二 (飲料實務)

111統測試題

第48題



阿丁是 ABC Bar 的吧檯工作人員，接到領班給的 3 號桌飲品點單後，準備了 2 個 collins glass 和 1 個 cocktail glass。下列何者最可能是這張點單的內容？

(A)

ABC Bar			
桌號：3		日期：4/30	
人數：3		時間：21:05	
品項	數量	單價	備註
Gin & tonic	1		
John collins	1		
Pink lady	1		
<hr/>			
小計			
簽名：Lee			

(B)

ABC Bar			
桌號：3		日期：4/30	
人數：3		時間：21:05	
品項	數量	單價	備註
Manhattan	1		
Whiskey sour	1		
Kir	1		
<hr/>			
小計			
簽名：Lee			

(C)

ABC Bar			
桌號：3		日期：4/30	
人數：3		時間：21:05	
品項	數量	單價	備註
Gin & tonic	1		
Side car	1		
Horse's neck	1		
<hr/>			
小計			
簽名：Lee			

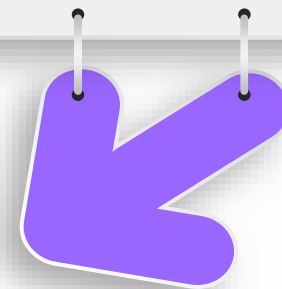
(D)

ABC Bar			
桌號：3		日期：4/30	
人數：3		時間：21:05	
品項	數量	單價	備註
Blue bird	1		
John collins	1		
Piña colada	1		
<hr/>			
小計			
簽名：Lee			

題例說明

困難度

困難試題



選項	A	B	C	*D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	36.50	16.13	18.30	28.92	0.15		
高分組 (選答比例)	48.74	2.35	5.29	43.62	0.00	0.29	0.26
低分組 (選答比例)	26.47	27.28	27.78	18.09	0.37		

專業科目二（餐飲服務技術）

111統測試題

第11題

關於圓形托盤用途的敘述，下列何者正確？

- (A) 僅使用於廚房與 service station 之間所有餐食的收送
- (B) 主要用於 service station 與客用餐桌之間的餐飲收送**
- (C) 僅使用於客房餐飲服務的餐食收送
- (D) 能大量運送餐食，提升工作效率

困難度

容易試題



題例說明

選項	A	*B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	9.49	70.75	7.57	12.12	0.08		
高分組 (選答比例)	2.21	91.53	0.66	5.60	0.00	0.71	0.45
低分組 (選答比例)	17.38	46.65	17.35	18.40	0.22		




05

試題評論



- 試題有變化，且部分出處較細，學生須思考並理解後才可作答。
- 試題符合新課綱，兼具不同題型，且各章節命題比重適切。
- 試題具有鑑別度，並且重實作知識，學生需融會貫通思考應答。



試題品質
努力精進