



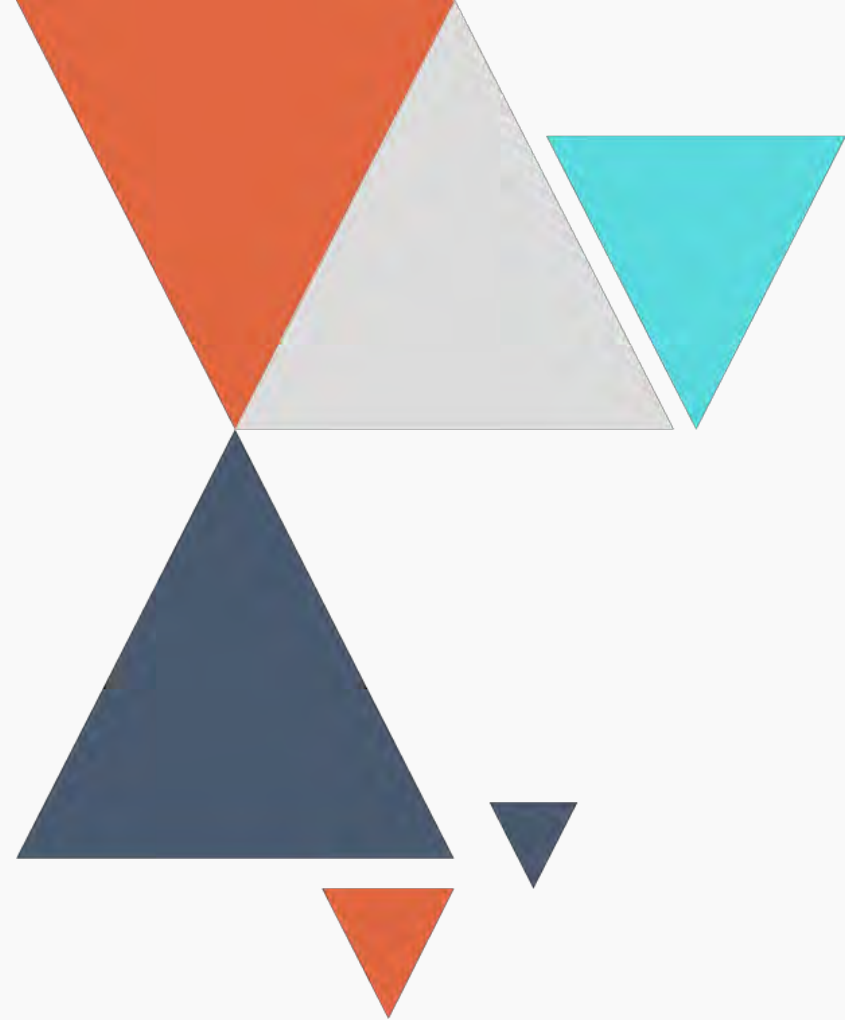
112 學年度 統測試題研討會

餐旅群



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
05. 試題評論

CONTENT



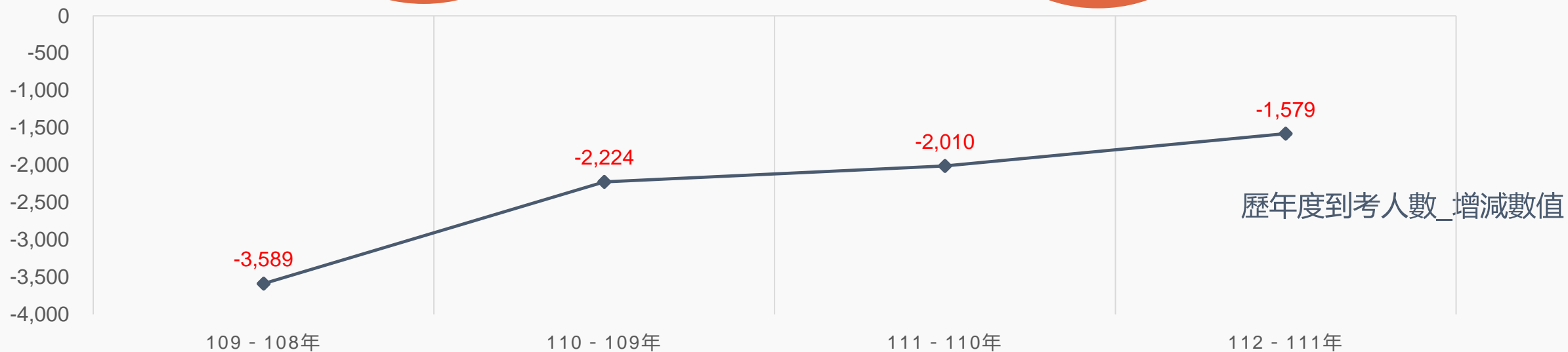


PART 01

整卷分析-專業科目一

- 施測結果分析
- 成績分布圖
- 108-112學年度平均分數

施測結果分析-到考人數





施測結果分析

選擇題50題
滿分100分

112學年度

平均分數

41.75

標準差

15.46

信度

0.84

極值

0,94

111學年度

45.43

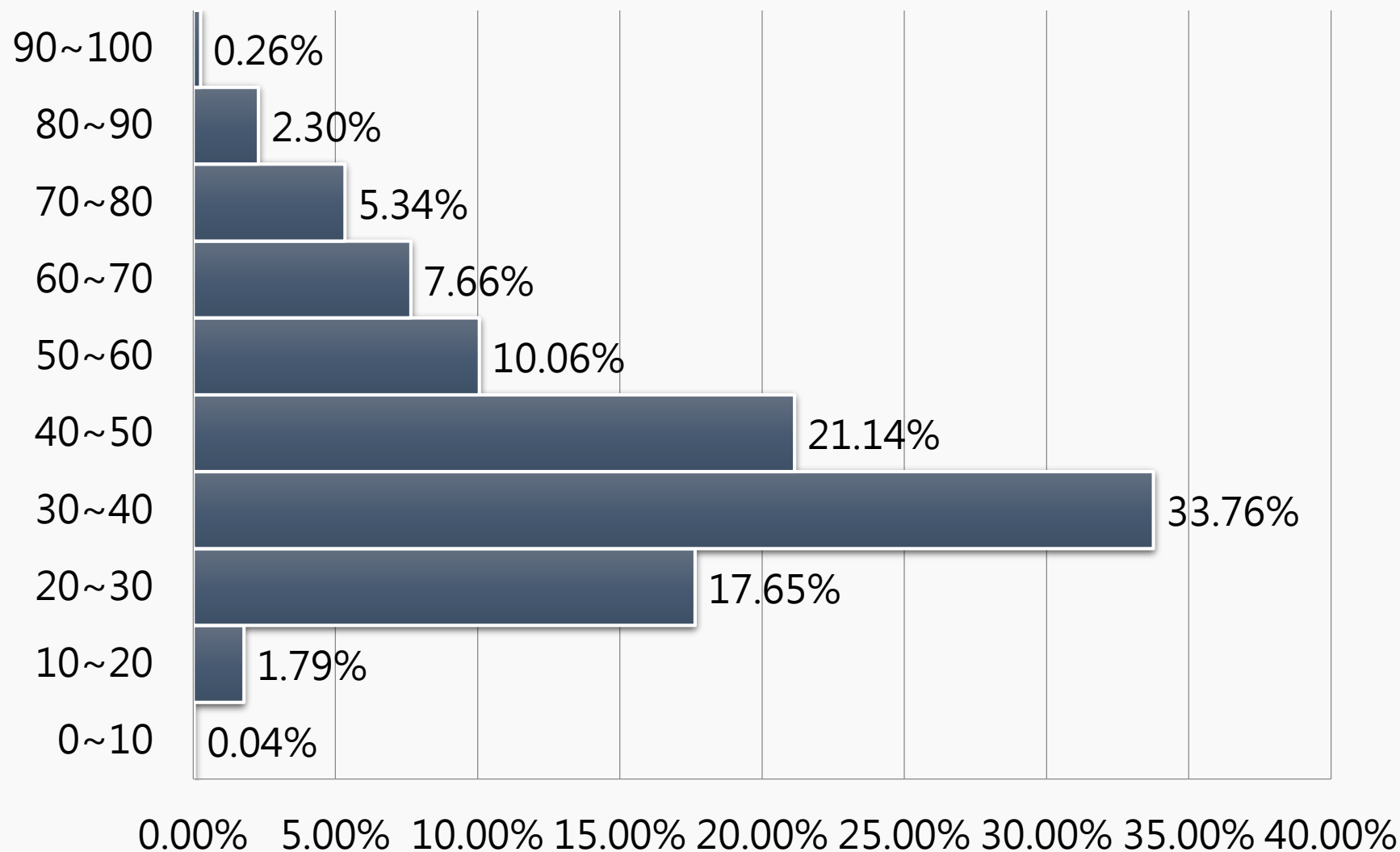
15.96

0.85

10,98

施測結果分析

百分比(%)



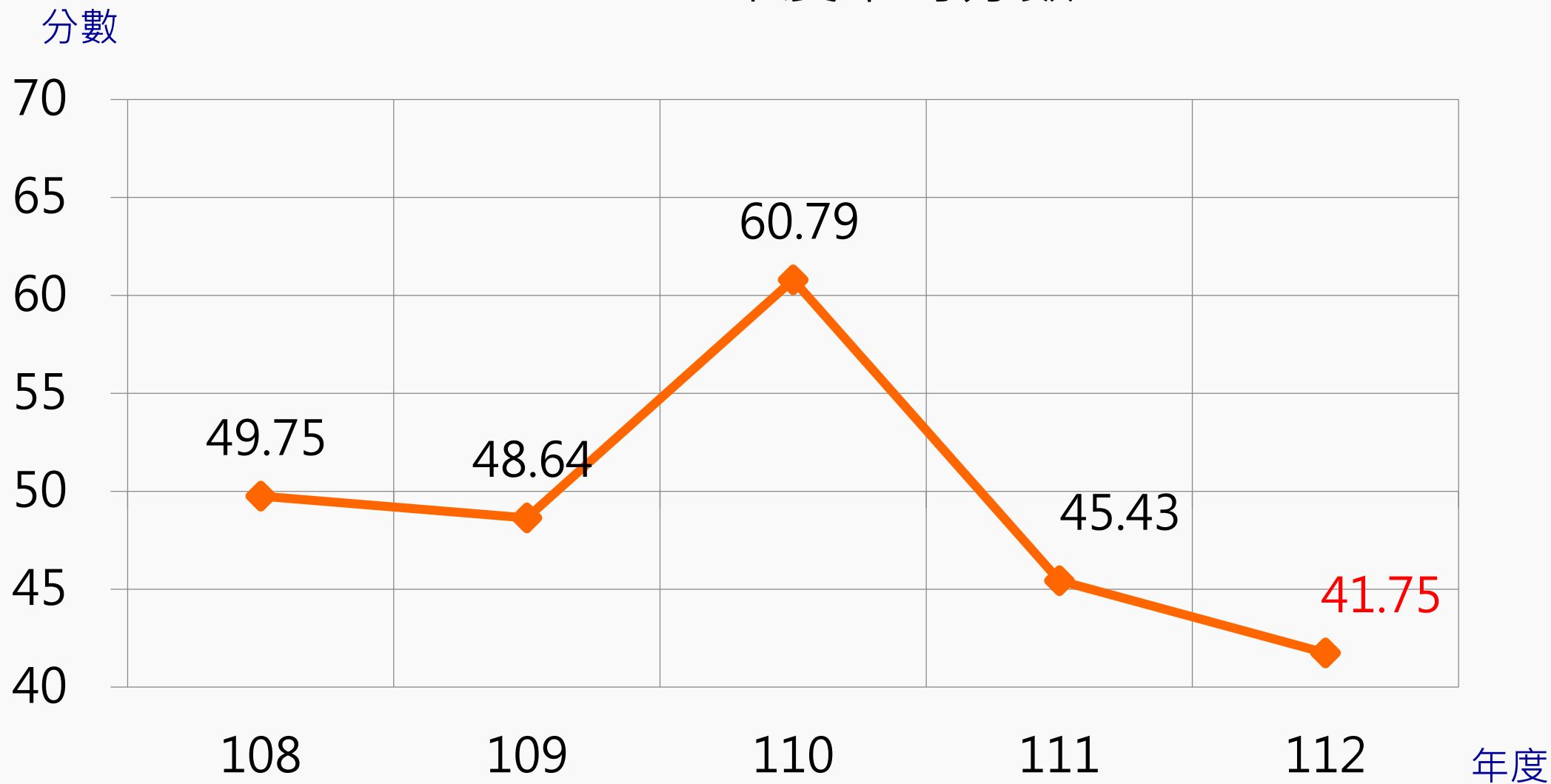
專業科目一

平均分數：**41.75**

百分比

施測結果分析

108-112年度平均分數





PART 02

專業科目一 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	2	4
二、觀光餐旅業之從業理念	2	4
三、餐飲業	13	26
四、旅宿業	13	26
五、旅行業	11	22
六、觀光餐旅相關產業	4	8
七、觀光餐旅行銷	3	6
八、觀光餐旅業的現況與未來	2	4
合計	50	100



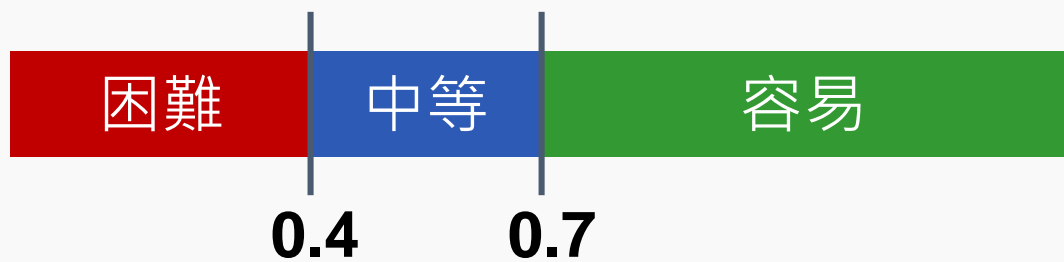
PART 03

難易度及鑑別度分析

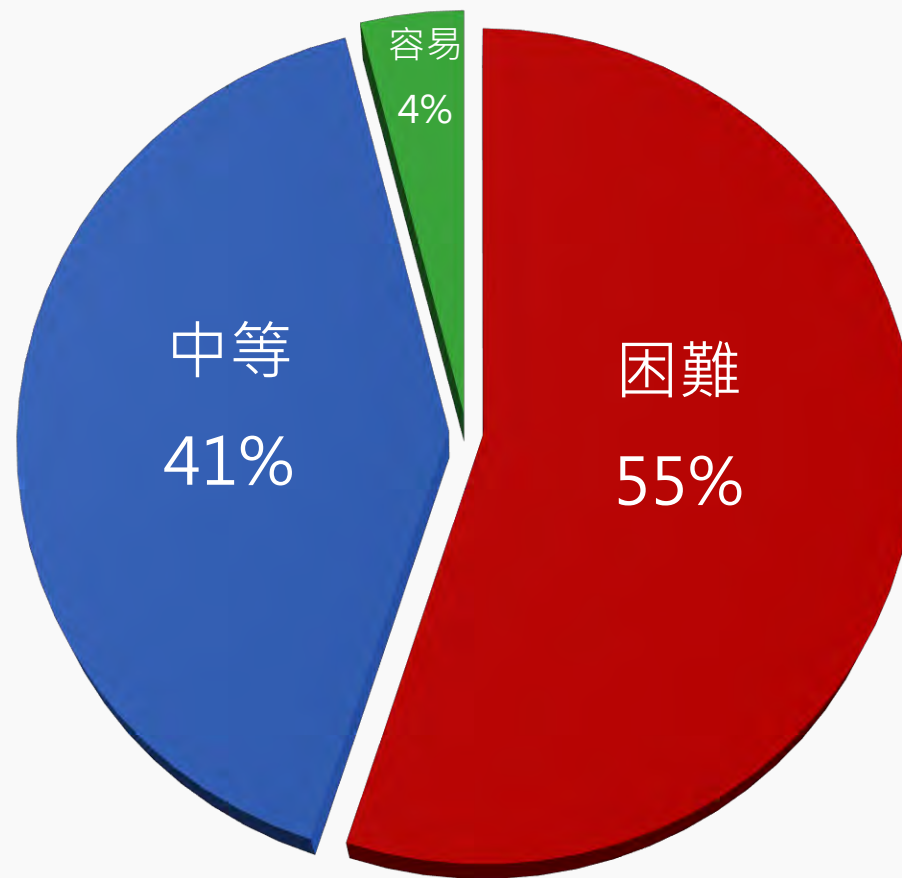
- 試題分析指標的涵義
- 難易度與鑑別度交叉表

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



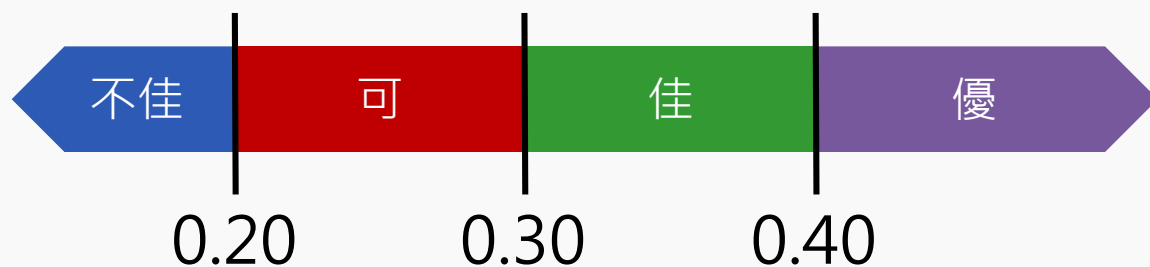
整卷試題分析



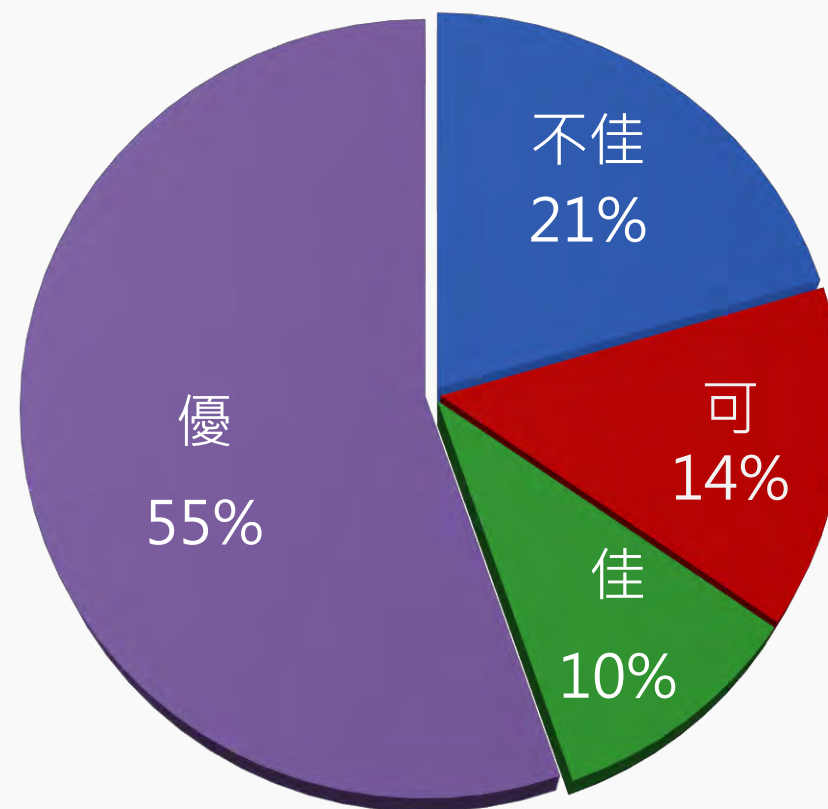
難易度分布

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



PART 04

題例說明



專業科目一

112年統測試題

02.

王明與家人在春節期間，委託陽陽旅行社安排，搭乘濟州航空公司的班機出發到韓國濟州島渡假，入住Grand Hyatt Jeju。根據以上的敘述，何者屬於「觀光客體」？

- (A) 濟州航空公司
- (B) 陽陽旅行社
- (C) Grand Hyatt Jeju
- (D) 韓國濟州島



作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	8.04	31.02	11.79	49.06	0.09		
高分組 (選答比例)	1.86	5.83	3.68	88.63	0.00	49.06	65.91
低分組 (選答比例)	13.72	45.36	17.92	22.72	0.28		



專業科目一

112年統測試題

04.

Danny's Bistro餐館經營者很重視食材採購，尤其是食材的來源地、栽種方式與標章等，他會選擇公平交易的咖啡豆與茶葉，挑選產量豐富的永續海鮮，並支持在地食材。根據以上敘述顯示經營者能善盡哪一個面向的責任？

- (A) 員工
- (B) 政府
- (C) 顧客
- (D) 社會



作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	5.61	4.96	33.79	55.58	0.06		
高分組 (選答比例)	0.24	0.24	7.20	92.31	0.00	55.58	69.95
低分組 (選答比例)	12.71	11.82	52.95	22.36	0.16		



專業科目一

112年統測試題

16.

關於臺灣旅宿業未來的發展趨勢，下列敘述何者錯誤？

- (A) 為強調經營特色，國際連鎖品牌的引進日漸減少
- (B) 鼓勵旅客住宿時自備盥洗用品、續住不更換床單
- (C) 奢華精緻旅館與平價住宿興起，呈現兩極化現象
- (D) 以資訊科技提升營運效能，提供旅客更便利服務



作答狀況

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	52.93	33.51	10.17	3.30	0.09		
高分組 (選答比例)	89.19	6.96	3.68	0.12	0.04	52.93	65.91
低分組 (選答比例)	23.28	50.44	17.72	8.31	0.24		



專業科目一

112年統測試題

36.

Jolin 即將舉辦世界巡迴演唱會，從臺灣搭飛機到杜拜轉機後，抵達美國紐約。則她依序經過了哪幾個飛航區域？

- (A) TC 2 → TC 1 → TC 3
- (B) TC 1 → TC 3 → TC 2
- (C) TC 1 → TC 2 → TC 3
- (D) TC 3 → TC 2 → TC 1



作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	17.69	18.46	20.11	43.68	0.06		
高分組 (選答比例)	4.05	2.71	4.49	88.75	0.00	43.68	72.41
低分組 (選答比例)	23.37	30.51	29.58	16.34	0.20		

專業科目一

112年統測試題

22.

每到連假，Cindy會規劃全家人到外縣市旅遊，也會提前預約好舒適的飯店，但沒想到今天抵達某四星級飯店辦理入住後一打開房間，卻看到滿滿的灰塵，還有嚴重的霉味，Cindy第一時間應尋求下列哪位人員處理此狀況較為合適？

- (A) concierge
- (B) receptionist
- (C) reservation clerk
- (D) sales manager



作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	19.13	28.28	33.30	19.21	0.07		
高分組 (選答比例)	26.59	33.14	26.06	14.12	0.08	28.28	10.94
低分組 (選答比例)	19.25	22.20	37.61	20.82	0.12		

專業科目一

112年統測試題

24.

近年來臺灣本土連鎖飯店集團發展快速，下列何者皆屬於臺灣本土連鎖飯店？

- (A) 臺北君品酒店、臺南晶英酒店
- (B) 臺北福華飯店、臺北雅樂軒酒店
- (C) 臺北六福萬怡酒店、臺中長榮酒店
- (D) 臺中兆品酒店、嘉義耐斯王子大飯店



作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	27.13	25.04	37.82	9.97	0.03		
高分組 (選答比例)	31.12	15.38	43.50	10.00	0.00	27.13	9.57
低分組 (選答比例)	21.55	30.79	33.98	13.56	0.12		

專業科目一

112年統測試題

32.

關於我國國籍航空航權敘述，下列何者正確？

- (A) 從SIN出發直飛TPE是屬第二航權
- (B) 從TPE出發直飛BKK是屬第三航權
- (C) 從JFK飛LAX停留再飛TPE是屬第六航權
- (D) 從TPE出發途中停留BNE只加油，續飛AKL，是屬第五航權



作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	20.72	28.37	30.60	20.21	0.11		
高分組 (選答比例)	11.82	36.62	35.41	16.15	0.00	28.37	12.57
低分組 (選答比例)	25.10	24.05	27.97	22.56	0.32		



專業科目一

112年統測試題

01.

關於觀光地區與其主管機關的配對，下列何者錯誤？

- (A) 溪頭森林遊樂區：教育部
- (B) 玉山國家公園：內政部營建署
- (C) 武陵農場：農委會林務局
- (D) 大鵬灣國家風景區：交通部觀光局



困難度

困難試題

作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	56.25	17.10	16.95	9.68	0.02		
高分組 (選答比例)	48.97	4.90	39.54	6.60	0.00	16.95	30.58
低分組 (選答比例)	54.48	23.85	8.96	12.63	0.08		



專業科目一

112年統測試題

37.

丁越是航空公司高級主管，為了與其他航空公司策略性合作，預計加入前三大國際航空聯盟，下列何者不是丁越的選項？

- (A) OneWorld Alliance
- (B) Sky Alliance
- (C) Sky Team
- (D) Star Alliance



作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	23.26	20.20	38.39	18.09	0.06		
高分組 (選答比例)	12.30	26.10	51.03	10.56	0.00	20.20	7.66
低分組 (選答比例)	28.41	18.44	32.57	20.42	0.16		

專業科目一

112年統測試題

▲ 閱讀下文，回答第43 - 45題

因應疫情的解封，小顧夫妻計畫帶著15歲女兒和12歲兒子出國旅遊，預計拜訪的景點有鬱金香花卉市場、風車、海尼根體驗館、琴酒博物館及梵谷博物館等，並購買木鞋作為紀念品，享受當地的人文風情。

43.

若計畫從臺灣桃園國際機場出發，根據小顧一家人預計拜訪的景點，下列何者為他們最可能的飛行路線？

- (A) TPE → BKK → AMS → BKK → TPE
- (B) TPE → HNL → AKL → HNL → TPE
- (C) TPE → LAX → BUE → LAX → TPE
- (D) TPE → TYO → YVR → TYO → TPE

困難度

困難試題

作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	22.97	38.98	23.46	13.57	1.02		
高分組 (選答比例)	30.23	52.89	10.68	5.83	0.36	22.97	12.35
低分組 (選答比例)	17.88	32.00	30.55	17.43	2.14		



專業科目一

112年統測試題

12.

阿國即將大學畢業，目前正積極應徵連鎖餐廳的儲備幹部工作，業界學長與阿國分享連鎖經營餐廳的特點，下列何者錯誤？

- (A) 促銷活動統一化
- (B) 生產製備標準化
- (C) 採購系統規格化
- (D) 獨立營運自主化



困難度

容易試題

作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	12.26	4.98	5.63	77.03	0.10		
高分組 (選答比例)	3.32	0.24	0.65	95.79	0.00	77.03	44.54
低分組 (選答比例)	21.55	13.40	13.52	51.25	0.28		

專業科目一

112年統測試題

39.

關於餐飲業未來的發展趨勢，下列何者錯誤？

- (A) 外帶與外送平台持續地成長
- (B) 獨立餐廳經營模式成為主流
- (C) 食材履歷與食安逐漸被重視
- (D) 餐廳推出冷凍真空料理食品



作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	4.88	71.49	7.93	15.61	0.08		
高分組 (選答比例)	0.73	91.99	0.57	6.68	0.04	71.49	45.46
低分組 (選答比例)	11.34	46.53	17.19	24.70	0.24		



PART 05

試題評論



專業科目一

NEWS

- ◆ 全教會認為試題鑑別度較低。
- ◆ 試題難度較以往略提高。
- ◆ 出題方向與時事更為緊扣。
- ◆ 命題多採實務情境，須有完整基礎理論知識及觀念才能正確判斷作答。
- ◆ 題幹敘述有加長趨勢，建議加強理解題目的能力。
- ◆ 素養題越來越強調實際活用性，考驗學生思考靈活度。

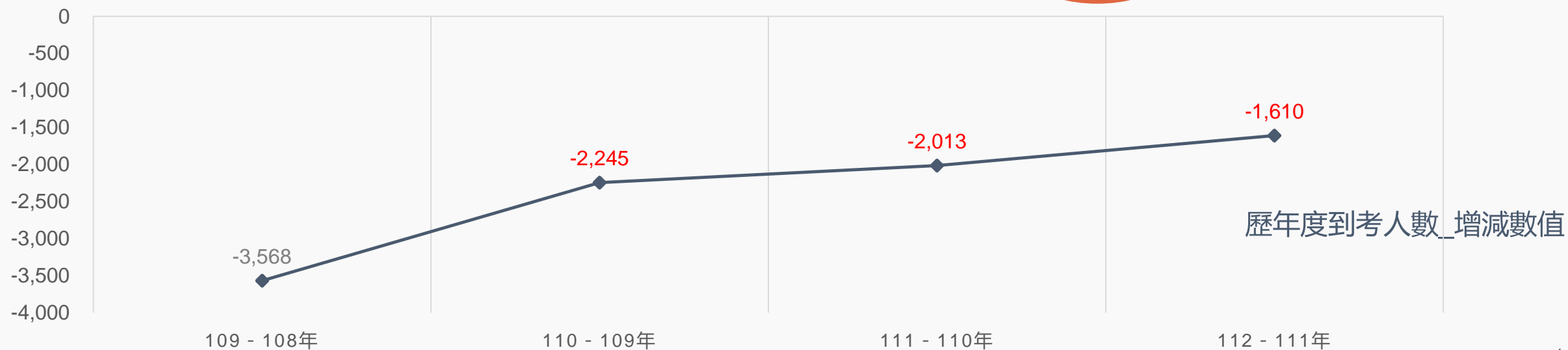
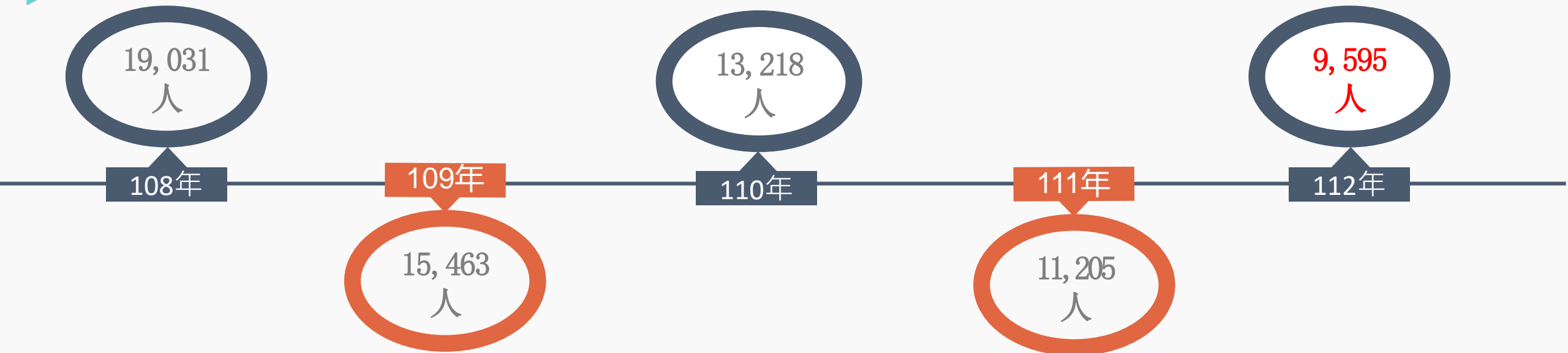


PART 01

整卷分析-專業科目二

- 施測結果分析
- 成績分布圖
- 108-112學年度平均分數

施測結果分析-到考人數





施測結果分析

選擇題50題
滿分100分

112學年度

平均分數

45.81

標準差

19.57

信度

0.8972

極值

0,100

111學年度

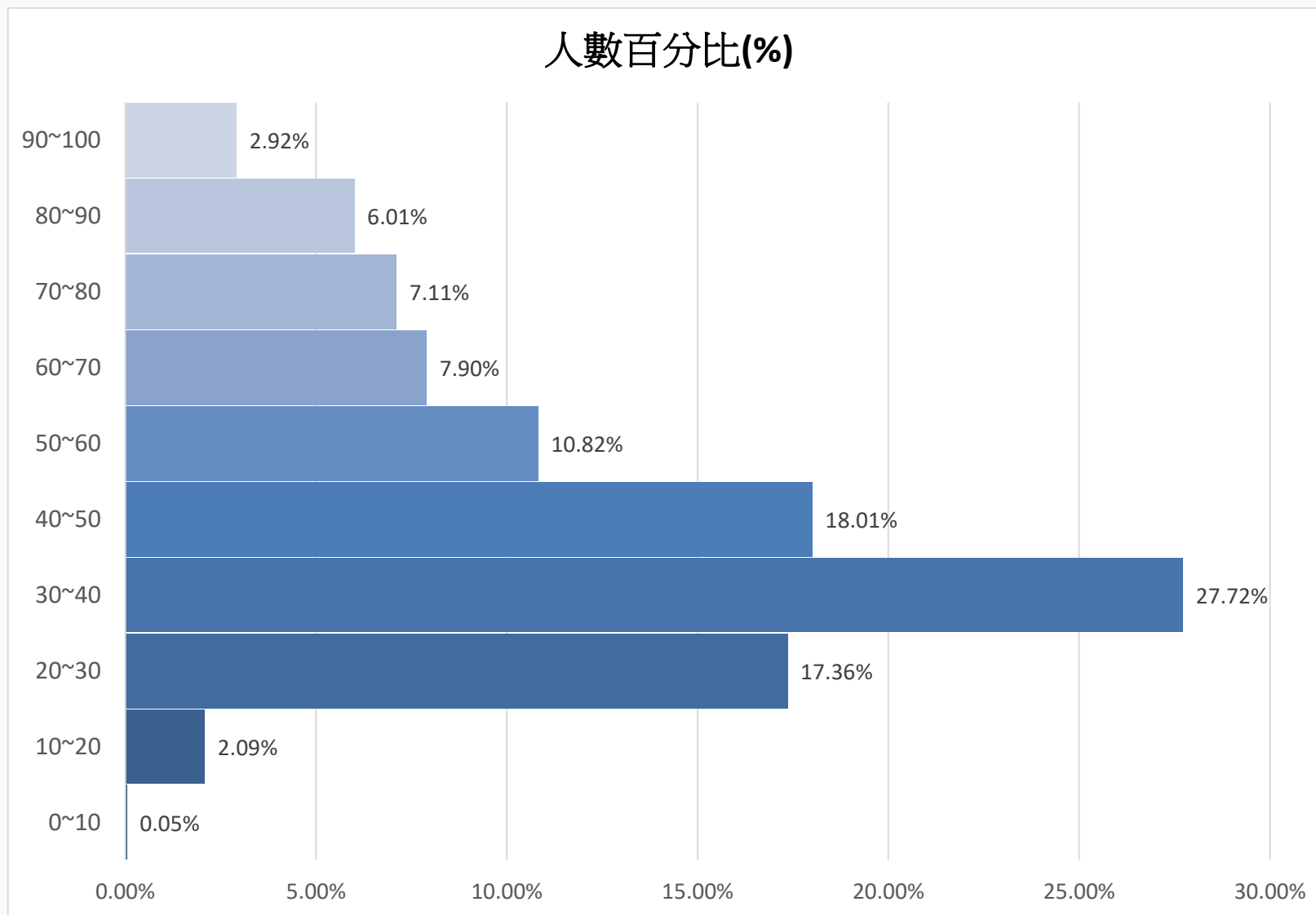
45.15

17.75

0.8696

6,98

施測結果分析



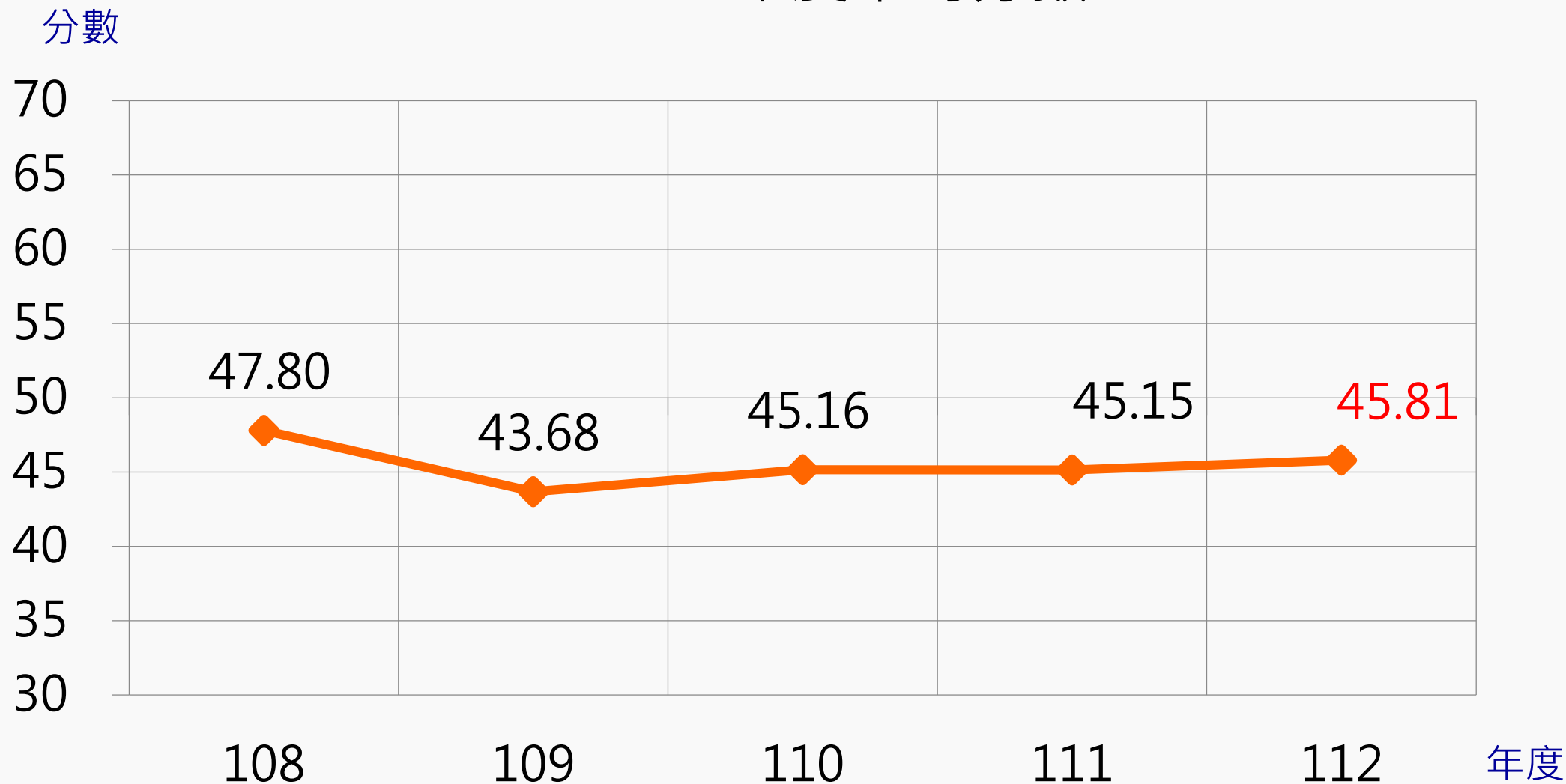
專業科目二

平均分數：45.81

百分比

施測結果分析

108-112年度平均分數





PART 02

專業科目二 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、餐廳設備與器具	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收善工作	1	2
五、菜單與飲料單	2	4
六、餐桌佈置與擺設	4	8
七、餐飲禮儀	2	4
八、餐飲服務	4	8
九、飲料服務	2	4
十、餐廳服務流程	3	6
十一、餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1	2
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、飲務的作業規範	3	6
二、器具、材料與調製法	1	2
三、飲品的認識與調製	2	4
四、茶的認識與調製	5	10
五、咖啡的認識與調製	6	12
六、酒的分類與製程	6	12
七、混合性飲料調製	2	4
合計	25	50



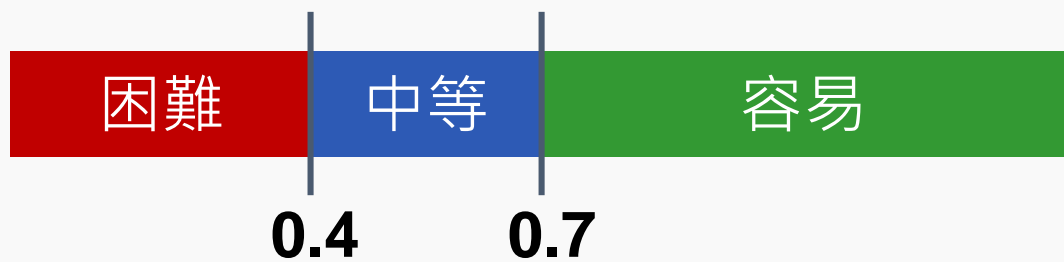
PART 03

難易度及鑑別度分析

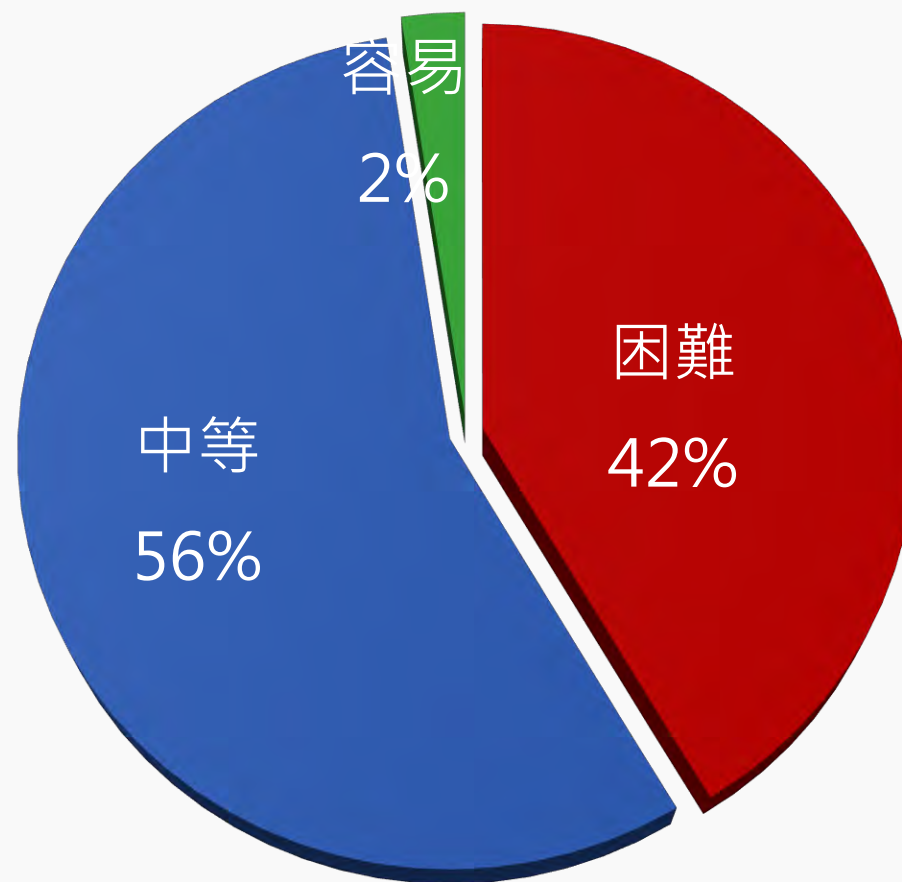
- 試題分析指標的涵義
- 難易度與鑑別度交叉表

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



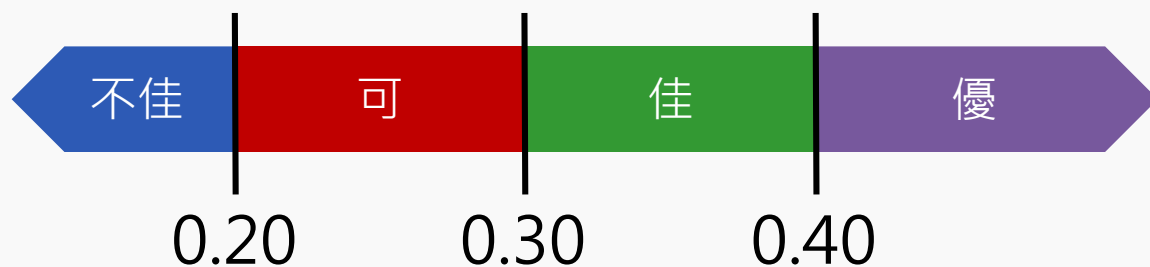
整卷試題分析



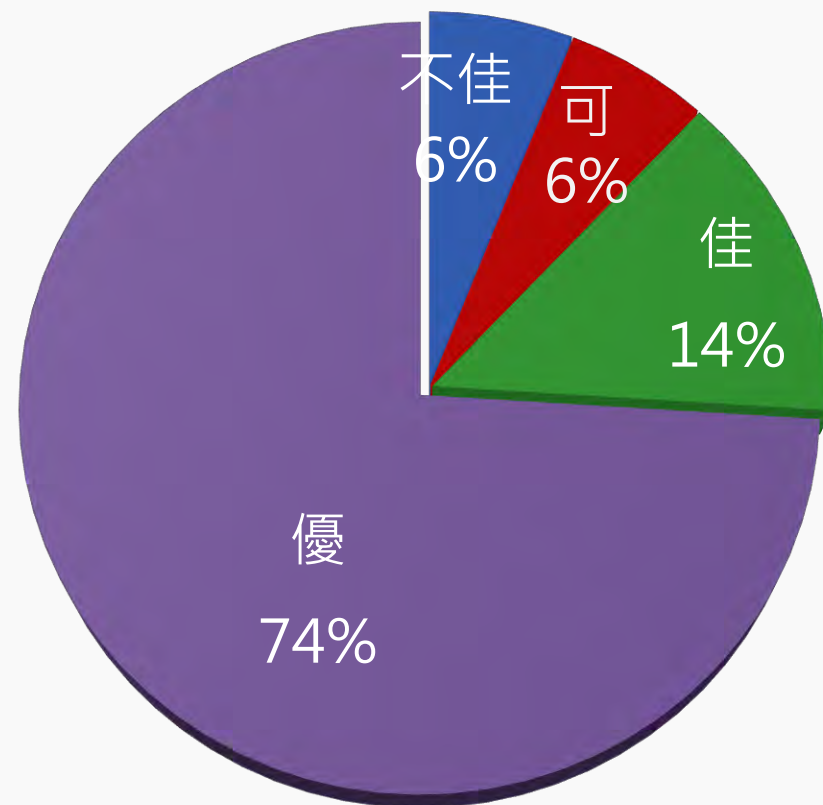
難易度分布

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



PART 04

題例說明



專業科目二 (餐飲服務技術)

112年統測試題

16.

阿文是餐廳的經理，臨時接下一場用餐時間有限的工商午宴，外場現有人力有限且多為無餐飲相關經驗的新進員工，當天主菜為菲力鱈魚排。如果阿文想更容易掌控當天餐點的份量，下列何種服務方式最適合？

- (A) 俄式服務
- (B) 英式服務
- (C) 法式服務
- (D) 美式服務



鑑別度

優良試題

專業科目二 (餐飲服務技術)

作答狀況

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	7.61	15.38	25.65	51.27	0.09		
高分組 (選答比例)	1.37	4.07	3.99	90.58	0.00	51.27	66.09
低分組 (選答比例)	12.08	21.98	41.21	24.49	0.25		

專業科目二 (餐飲服務技術)

112年統測試題

18.

關於飲料服務依據酒精性飲品飲用時機說明，下列何者不適合？

- (A) 餐後服務咖啡、茶類飲料，餐廳附上小點 (Petit Fours)，通常是用巧克力、堅果或水果裝飾的烘焙小品
- (B) 餐前酒即所謂開胃酒，一般是帶有濃郁香氣、口感香甜的飲料，推薦客人餐前飲用可以刺激味蕾，增加食慾
- (C) 餐後酒的飲用可以讓餐宴有最佳的結尾，更讓賓客心滿意足，餐後酒一般是選擇較高酒精濃度或是利口酒類飲品
- (D) 佐餐酒的選用可考量烹調的方式、料理酒類入菜與食材風味等，作為用餐期間的飲品選擇參考，合適的佐餐酒品可以讓食物的風味更加豐富

鑑別度

優良試題

專業科目二 (餐飲服務技術)

作答狀況

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	13.37	54.24	25.37	6.91	0.11		
高分組 (選答比例)	1.33	95.65	2.58	0.44	0.00	54.24	72.97
低分組 (選答比例)	23.21	22.68	38.70	15.08	0.33		



專業科目二 (飲料實務)

112年統測試題

29.
有關吧檯的器具、設備與調製法，下列敘述何者正確？

- (A) toddy glass中文稱之為托地杯，常用於盛裝熱飲的杯皿
- (B) blend調製法可以加入Ginger Ale，當作調味材料進行調製
- (C) decoration為可食用的裝飾物，garnish為不可食用的裝飾物
- (D) speed rack設置於酒吧前檯，專供服務生快速取用飲料成品給客人飲用



專業科目二 (飲料實務)

作答狀況

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	47.22	14.02	17.28	21.34	0.14		
高分組 (選答比例)	90.74	1.21	3.50	4.55	0.00	47.22	71.1
低分組 (選答比例)	19.64	24.24	26.09	29.83	0.21		

專業科目二 (飲料實務)

鑑別度

優良試題

112年統測試題

▲ 閱讀下文，回答第49 - 50題

小杰向Bartender點了一款雞尾酒，Bartender向小杰敘述了這款調酒的特色與故事：「成品在不攪動的情況下飲用，從口感方面，最上層是烈酒刺激味，上層的視覺感彷彿置身在寸草不生、荒涼而破曉時刻前的沙漠，浮冰則帶著一絲冷冽的氛圍，接著伴隨著酸甜的口感，最終是紅石榴糖漿甜美的滋味，而柳橙汁渲染紅石榴糖漿則呈現曙光絢麗的視覺效果。」

49.

小杰點了下列哪一款雞尾酒？

(A) Golden Dream

(B) Magarita

(C) Mai Tai

(D) Tequila Sunrise

專業科目二 (飲料實務)

作答狀況

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	15.23	22.53	15.34	46.69	0.21		
高分組 (選答比例)	4.03	3.58	6.16	86.19	0.04	46.69	67.5
低分組 (選答比例)	23.99	32.58	24.20	18.69	0.53		



專業科目二 (餐飲服務技術)

112年統測試題

02.

關於布巾材質的特性，下列敘述何者正確？

- (A) Cotton不易縮水變型
- (B) Nylon不易縮水起皺且價格昂貴
- (C) Linen觸感是最柔軟的
- (D) Polyester質地光滑且吸水性差



鑑別度

不佳試題

專業科目二 (餐飲服務技術)

作答狀況

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	22.34	25.50	30.71	21.37	0.07		
高分組 (選答比例)	18.57	20.38	31.01	30.04	0.00	21.37	14.88
低分組 (選答比例)	26.58	27.12	30.90	15.16	0.25		

專業科目二 (飲料實務)

112年統測試題

43.

氣候溫度會影響葡萄酒品質。一般而言，紅葡萄品種多種植在比較暖和的區域；而白葡萄品種則種植於相對比較冷一些的地區。下列的葡萄品種，請依法國種植的產區域由南至北排列出正確的順序？

甲：Pinot Noir 乙：Riesling 丙：Syrah / Shiraz

- (A) 甲、乙、丙
- (B) 甲、丙、乙
- (C) 丙、甲、乙
- (D) 丙、乙、甲



專業科目二 (飲料實務)

作答狀況

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	19.16	28.70	29.23	22.72	0.19		
高分組 (選答比例)	17.96	31.01	27.59	23.40	0.04	29.23	-0.06
低分組 (選答比例)	22.64	28.10	27.65	21.08	0.53		

專業科目二 (飲料實務)

112年統測試題

46.

威士忌是世界著名的蒸餾酒之一，下列關於它的敘述何者正確？

- (A) 愛爾蘭威士忌於全世界最負盛名，製造流程須以泥煤 (peat) 烘烤，口感帶有煙燻味
- (B) 日本威士忌的製法較接近蘇格蘭威士忌，大部份屬於調和威士忌，口感較柔和順口
- (C) 英文源自於古愛爾蘭語，經過時間的演變，愛爾蘭寫成Whisky，加拿大則為Whiskey
- (D) 美國威士忌以大麥為主要原料，以連續式蒸餾器蒸餾，並在橡木桶內至少陳化兩年

鑑別度

不佳試題

專業科目二 (飲料實務)

作答狀況

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	22.89	25.15	24.74	27.05	0.18		
高分組 (選答比例)	18.12	34.43	22.59	24.77	0.08	25.15	12.2
低分組 (選答比例)	22.43	22.23	28.14	26.79	0.41		

專業科目二 (餐飲服務技術)

112年統測試題

▲ 閱讀下文，回答第24-25題

阿翰除了是一位Youtuber外，更是一位國際觀光旅館優秀的員工。這天，他帶領實習生進行餐桌的鋪設與更換。首先，他選用的檯布尺寸為160 × 160公分，將乾淨檯布放置於餐桌邊緣，檢視檯布後將檯布開口朝向自己，先以大拇指、食指夾住第一層，接著運用中指、無名指與小指夾布與拉布，動作俐落的完成新舊檯布更換，接著以「星光燦爛」造型的餐巾摺疊營造用餐的氛圍。

24.

依題意內容，下列敘述何者正確？

- ① 鋪設檯布的桌面尺寸為100 × 100公分
- ② 為強調餐巾摺痕與立體感，宜選用純棉材質
- ③ 鋪設檯布可美化桌面及降低擺設餐具所造成的聲響
- ④ 星光燦爛造型的餐巾摺疊完成後，直接置入玻璃杯
- ⑤ 選用的檯布尺寸，長寬至少要比桌面的長寬多出30公分

- (A) ① ② ③
- (B) ① ③ ⑤
- (C) ② ③ ④
- (D) ③ ④ ⑤

困難度

困難試題

專業科目二 (餐飲服務技術)

作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	30.60	42.63	10.21	16.51	0.05		
高分組 (選答比例)	58.92	37.41	0.93	2.74	0.00	30.60	44.09
低分組 (選答比例)	14.83	38.00	22.68	24.32	0.16		

專業科目二 (飲料實務)

112年統測試題

30.

大華在家族聚餐時，到附近大賣場採購一些飲品。他買了沛綠雅 (Perrier)、全脂牛奶 (Whole Milk)、優格 (Yogurt)、養樂多 (Yakult)。這些飲品的敘述，下列何者正確？

- (A) 沛綠雅 (Perrier) 是法國生產的無氣泡礦泉水
- (B) 全脂牛奶 (Whole Milk) 乳脂含量在0.5 ~ 1.5 % 之間
- (C) 優格 (Yogurt) 是屬於濃稠發酵乳製品
- (D) 養樂多 (Yakult) 是屬於稀釋發酵乳製品

困難度

困難試題

專業科目二 (飲料實務)

作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	13.39	13.38	51.39	21.76	0.07		
高分組 (選答比例)	8.46	2.05	44.91	44.54	0.04	21.76	32.71
低分組 (選答比例)	17.26	24.20	46.47	11.83	0.25		



專業科目二 (飲料實務)

112年統測試題

42.

小張是一位喝咖啡不喜歡加泡沫鮮奶油的消費者，小張來到咖啡廳用餐並點咖啡飲用。下列何種咖啡是服務人員適合推薦給小張飲用？

- (A) 亞歷山大冰咖啡 (Alexander Iced Coffee)
- (B) 法式歐蕾咖啡 (Café au Lait)
- (C) 爪哇式咖啡 (Java Coffee)
- (D) 墨西哥冰咖啡 (Mexico Iced Coffee)



困難度

困難試題

專業科目二 (飲料實務)

作答狀況



選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	23.98	19.49	27.26	29.19	29.19		
高分組 (選答比例)	15.87	43.21	19.13	21.79	0.00	19.49	30.43
低分組 (選答比例)	26.79	12.78	30.85	29.33	0.25		

專業科目二 (餐飲服務技術)

112年統測試題

03.

阿信利用暑假期間到國際觀光旅館餐飲部宴會廳打工，學習餐桌架設、拆除與檯布鋪設技巧。下列他的操作方式何者正確？

- (A) 不論操作餐桌架設或拆除時，都不應該用腳來做輔助
- (B) 對於場地及桌面較小時，以「拉鋪式」作為圓桌檯布鋪設方式
- (C) 搬運餐桌時，方桌、長桌通常用「滾桌」移動，圓桌則以「推車」搬運
- (D) 不論是長桌、方桌、固定式圓桌或分離式圓桌，架設最後步驟都需要檢查平穩度



專業科目二 (餐飲服務技術)

困難度
容易試題



作答狀況

選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	6.35	9.02	4.12	80.46	0.06		
高分組 (選答比例)	0.68	6.24	0.04	93.03	0.00	80.46	34.24
低分組 (選答比例)	14.50	15.04	11.46	58.79	0.21		



PART 05

試題評論

專業科目二

NEWS

- ◆ 整體題目偏容易，敘述簡單，會導致教學簡單化。
- ◆ 實務面相關題目可再加強，落實有術科經驗對答題有幫助的題目。
- ◆ 基本題型偏多，且答案選項非常明顯，學生可以穩住基本盤。
- ◆ 題意清楚無陷阱，專業英文出題不多，文字敘述淺顯易懂。
- ◆ 出題數次高的章節都與實務技能相關，顯示出題方向緊扣實務具體操作流程，評量考生對餐飲服務技術的正確觀念與統整性思考能力。
- ◆ 近年常以各式飲品調製所需之器具、材料與調製方法為出題方向，顯見重視題目與飲料調製實作相結合，建議考生熟習調製操作。
- ◆ 今年出現三題涵蓋地理概念之題目，不只測驗基本概念的理解，也須與生活常識作結合，建議多涉略日常相關知識與應用。



謝謝聆聽

