



2

0

2

4

113年度統測試題研討會

餐旅群

CONTENTS 目錄

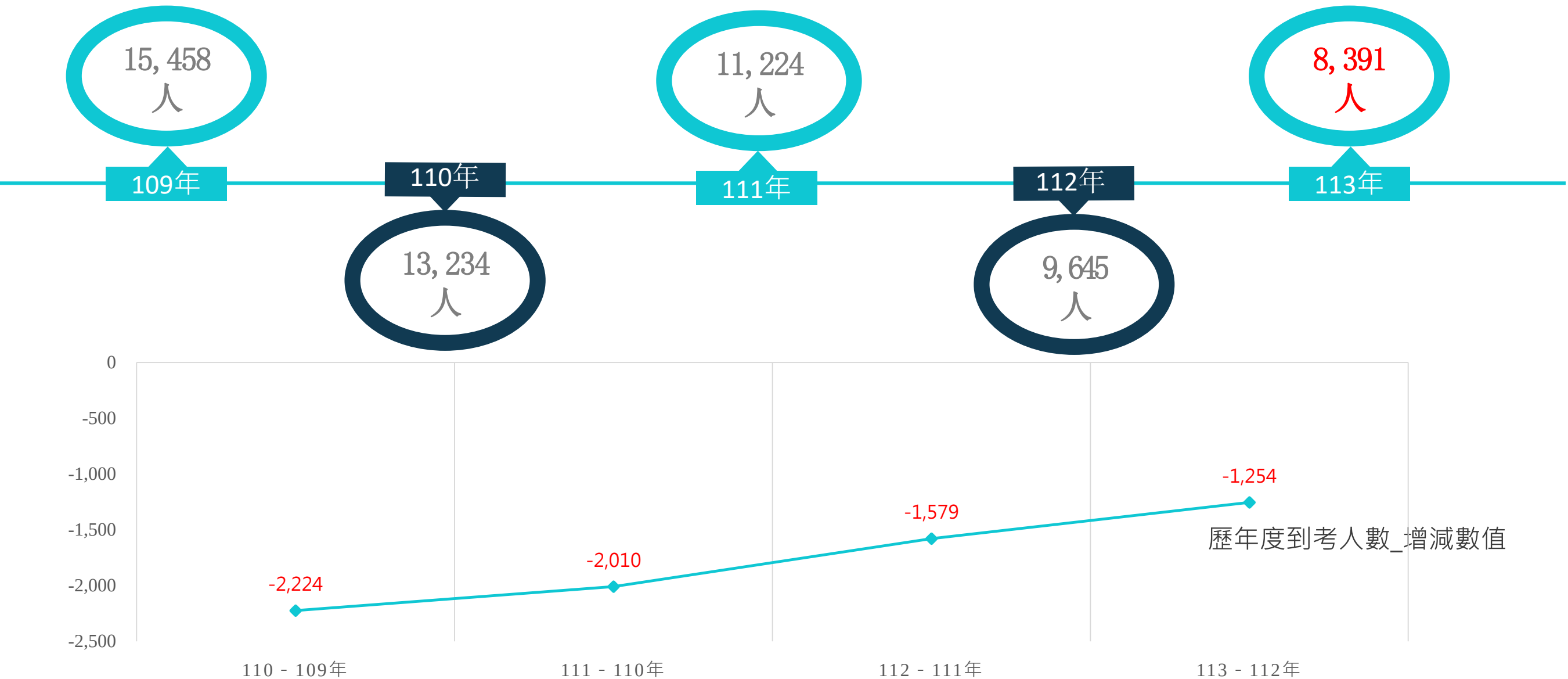
- 1 整卷分析
- 2 評量架構
- 3 難易度及鑑別度分析
- 4 題例說明
- 5 試題評論

01

整卷分析-專業科目一

- 施測結果分析
- 成績分布圖
- 109-113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

113學年度

平均分數

42.38

標準差

15.86

信度

0.85

極值

6,96

112學年度

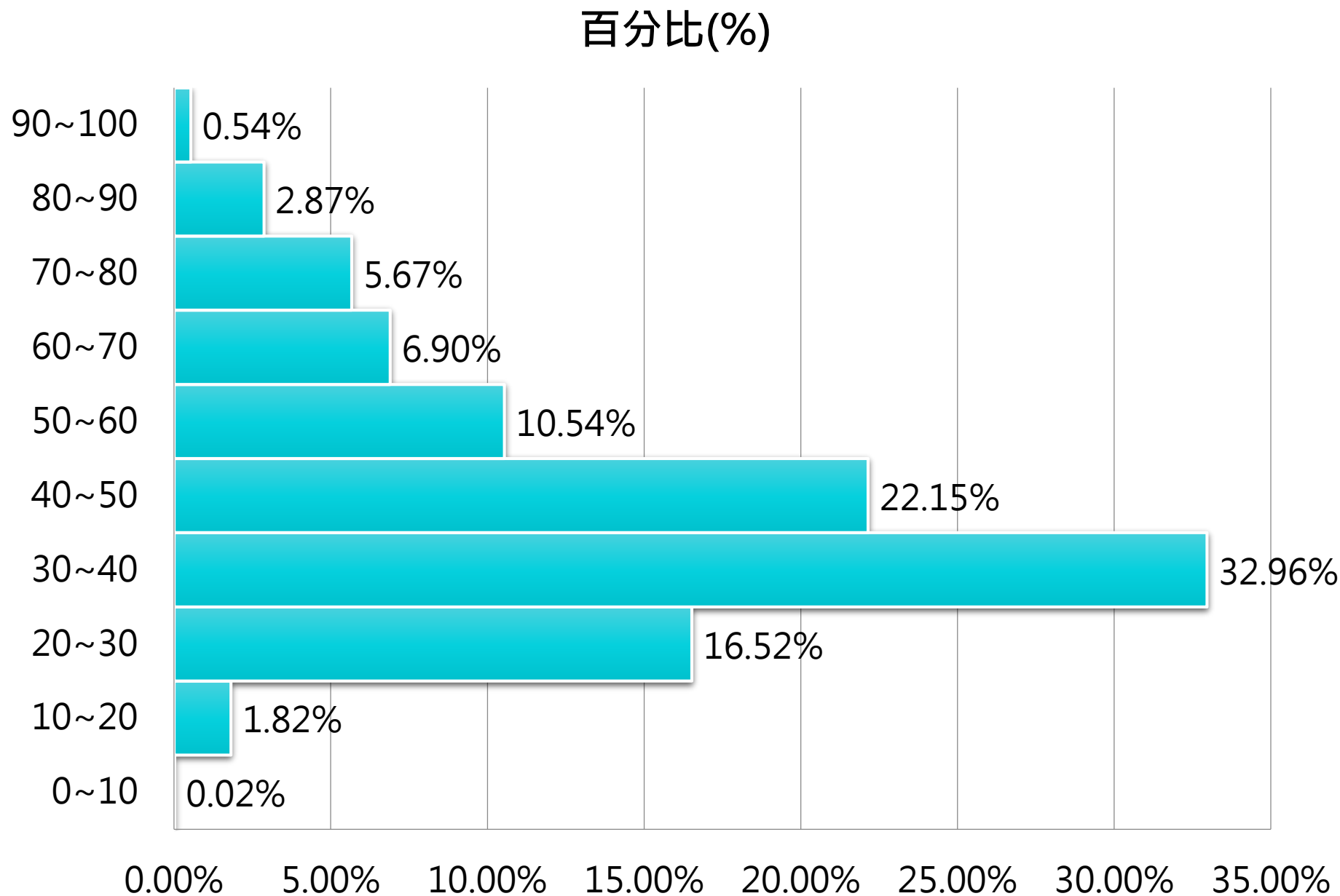
41.75

15.46

0.84

0,94

施測結果分析

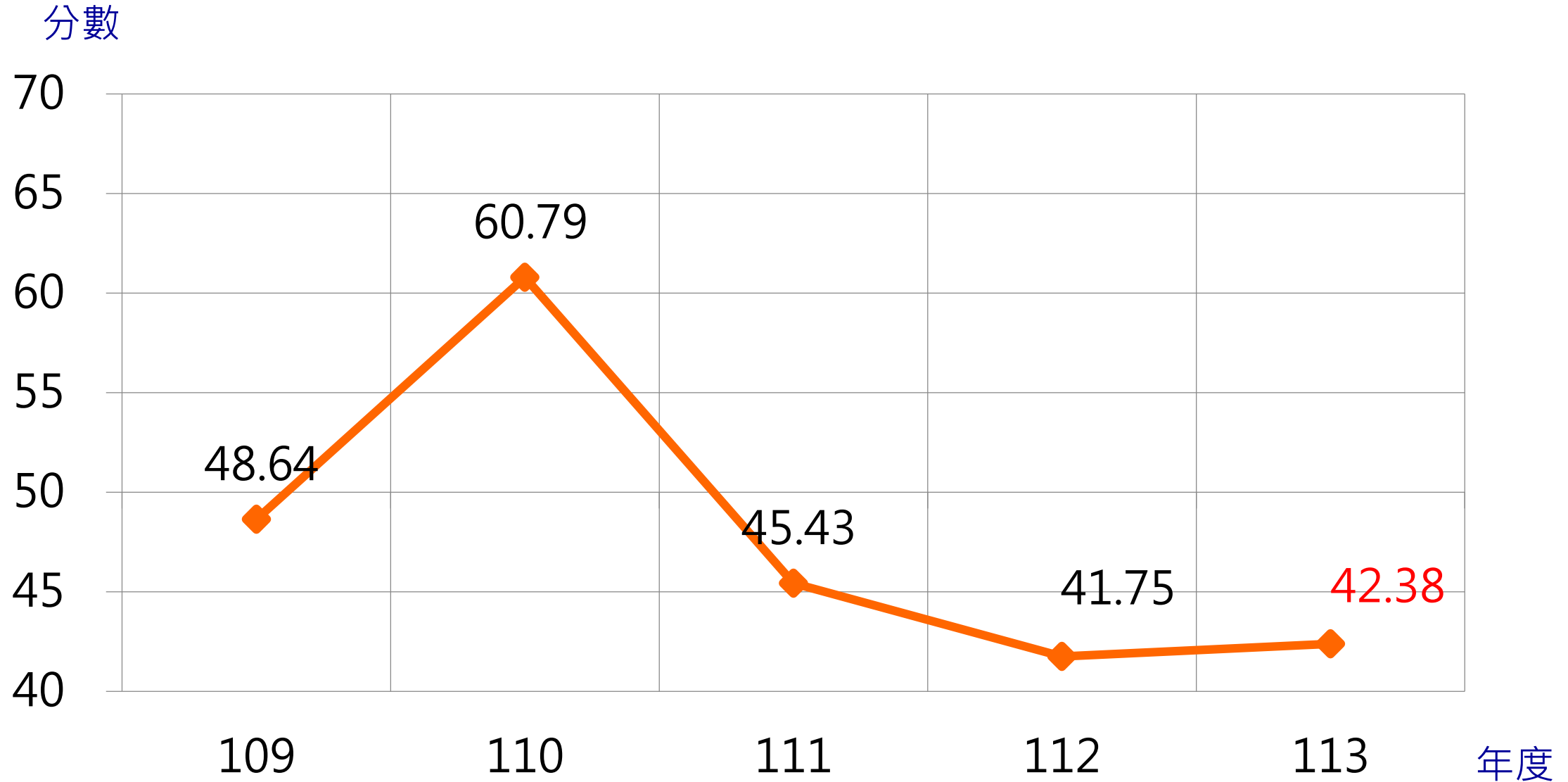


專業科目 一

平均分數：42.38

百分比

109-113年度平均分數



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	4	8
二、觀光餐旅業之從業理念	3	6
三、餐飲業	9	18
四、旅宿業	12	24
五、旅行業	10	20
六、觀光餐旅相關產業	5	10
七、觀光餐旅業行銷	6	12
八、觀光餐旅業的現況與未來	1	2
合計	50	100

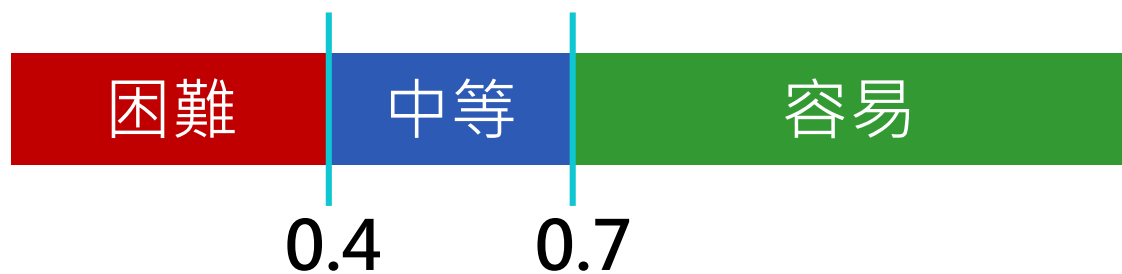
03

難易度及鑑別度分析

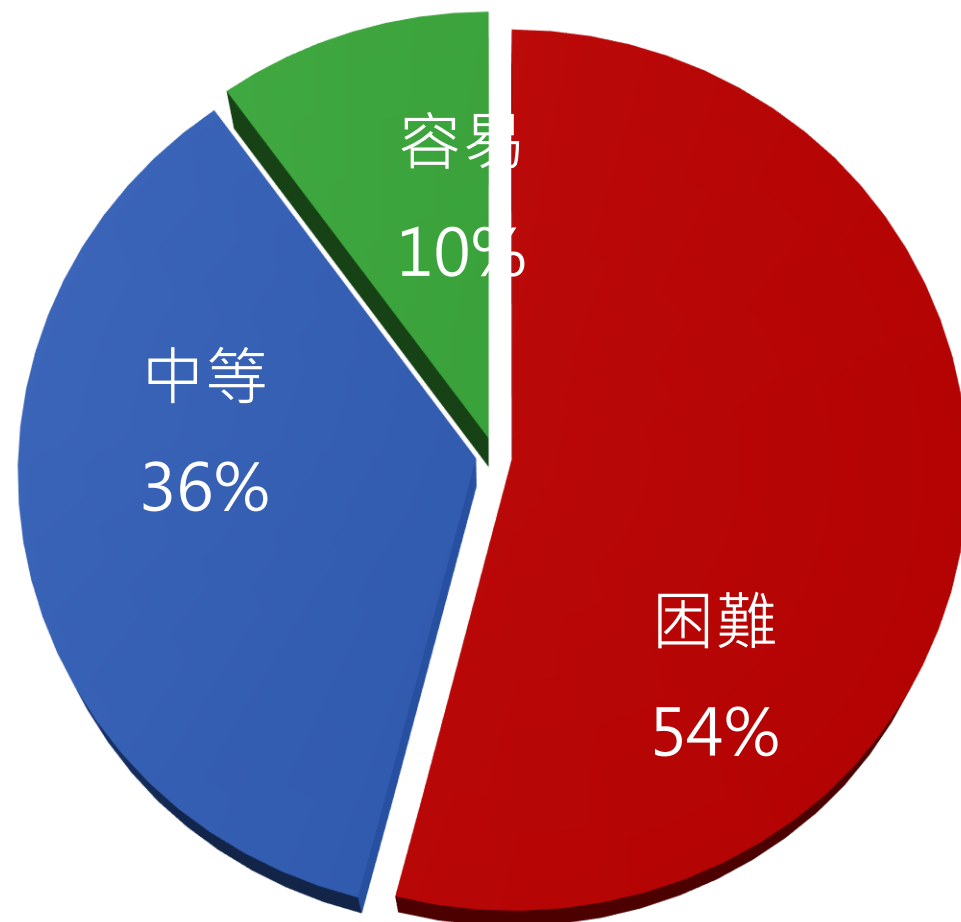
- 試題分析指標的涵義
- 難易度與鑑別度交叉表

💡 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



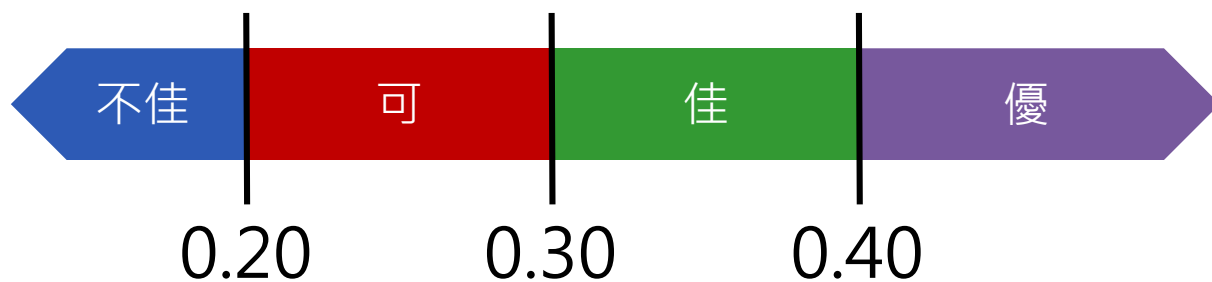
整卷試題分析



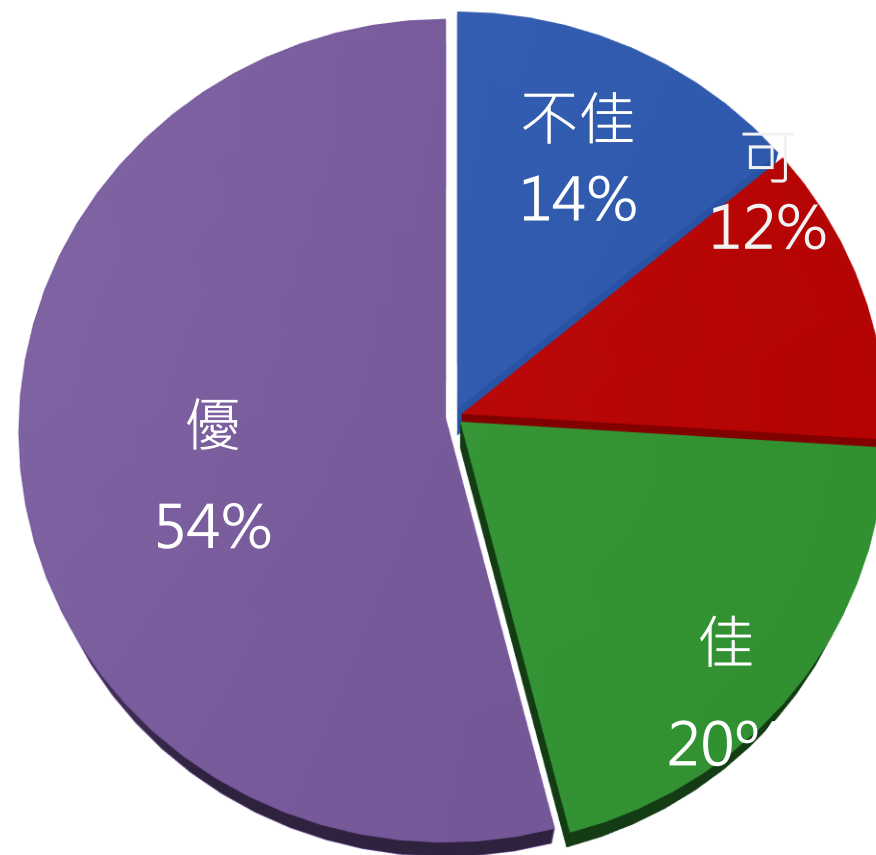
難易度分布

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

04

題例說明

9.
川味麻辣餐廳將其最受歡迎的麻辣鍋底，製成自家招牌調理組合包鋪貨於美美超市，並安排餐廳廚師上午9：00– 11：00於美美超市辦理產品試吃及買二送一促銷優惠。根據該餐廳所運用的4P行銷策略分析，下列何者正確？
- 甲：美美超市是屬於4P中的place
乙：川味麻辣餐廳的麻辣鍋底調理組合包是屬於4P中的partnership
丙：美美超市與川味麻辣餐廳的合作夥伴關係是屬於4P中的package
丁：辦理產品試吃及買二送一的促銷優惠是屬於4P中的promotion
- (A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁



鑑別度

優良
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	21.71	7.94	64.37	5.93	0.05	0.64	0.59
高分組 (選答比例)	3.51	0.54	94.65	1.30	0.00		
低分組 (選答比例)	35.65	18.35	35.19	10.70	0.12		

22.

旅館開幕的傳統儀式中，會將鑰匙遠遠向外丟棄。此象徵性的動作說明，旅宿業的哪一個特性？

(A) **restless** (B) seasonality (C) competition (D) intangibility

鑑別度

優良
試題



鑑別度

優良
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	47.98	14.58	19.70	17.71	0.04	0.48	0.70
高分組 (選答比例)	91.06	1.89	3.10	3.91	0.04		
低分組 (選答比例)	21.13	23.21	30.82	24.67	0.08		

專業科目一

▲ 閱讀下文，回答第44 - 45題

某知名網紅在新年期間參加團費30萬元，為期半個月的歐洲旅行團遊程，該行程標榜高端且奢華路線。某晚住宿的旅館，是由中古世紀的塔型教堂所改建而成，相當具有歷史價值；然而這位網紅當天所住宿的客房淋浴間有漏水狀況，該網紅把整夜擦拭漏水的影片上傳網路，引發各方輿論。

44.

該網紅當天投宿的是下列哪一種旅館？

(A) apartment hotel (B) **parador** (C) villa (D) youth hostel

鑑別度

優良
試題



鑑別度

優良
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	21.20	47.56	19.51	11.64	0.08	0.48	0.69
高分組 (選答比例)	3.51	91.24	3.55	1.71	0.00		
低分組 (選答比例)	30.63	21.86	28.74	18.58	0.19		

26.

依據民國112年7月26日所修正的「旅行業管理規則」第11條中規定，綜合旅行社資本額至少需3,000萬。大雄去年投資3,200萬元資本額在臺北設立熊大綜合旅行社，今年疫後產業大復甦，大雄想要擴大營業規模，預計在臺中和高雄各開設一家分公司。他至少須增資多少錢，才能符合規定？

(A) 50萬元 (B) 100萬元 (C) 150萬元 (D) 300萬元

鑑別度

不佳
試題



鑑別度

不佳
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	5.55	20.92	25.54	47.93	0.06	0.21	0.05
高分組 (選答比例)	0.90	24.58	8.99	65.53	0.00		
低分組 (選答比例)	10.78	19.51	35.53	34.07	0.12		

39.

完美居家生活新推出大廚萬能鍋，其廣告頻繁見於各大媒體與網路，該產品標榜讓消費者能輕而易舉在家烹煮出一桌餐廳級的好料理。然而此鍋銷售量成長緩慢，可能是消費者對產品未能瞭解，還在觀望中。大廚萬能鍋目前是在哪一個產品生命週期階段？

(A) decline stage

(B) growth stage

(C) introduction stage

(D) maturity stage

鑑別度

不佳
試題



鑑別度

不佳
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	21.56	30.45	34.68	13.18	0.13	0.35	0.10
高分組 (選答比例)	16.54	35.42	41.12	6.88	0.04		
低分組 (選答比例)	24.14	25.76	31.05	18.81	0.23		

30.

政府透過推動「Tourism 2020 臺灣永續觀光發展方案 (或策略)」，將臺灣形塑成亞洲重要旅遊目的地，下列何者不是其主要特質？

(A) 友善 (B) 智慧 (C) 體驗 (D) 綠能

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	8.66	52.07	27.47	11.76	0.04		
高分組 (選答比例)	6.47	59.19	25.39	8.94	0.00	0.12	-0.06
低分組 (選答比例)	12.51	43.11	29.43	14.83	0.12		

31.

根據民國112年10月19日所修正的「導遊人員管理規則」，下列敘述何者正確？

(A) 外語導遊人員類科專用制評量筆試科目包含英語科目

(B) 外國人具有高級中學以上學校畢業，領有畢業證書，得以參加我國導遊人員評量測驗

(C) 華語導遊人員類科評量應測科目包含：導遊實務(一)、導遊實務(二)，以及觀光資源概論

(D) 外語導遊人員評量測驗的報名資格，若為高中職畢業者 (取得畢業證書) ，得採用專用制評量



作答狀況

選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	31.40	12.99	43.27	12.30	0.04		
高分組 (選答比例)	32.85	10.16	48.13	8.85	0.00	0.13	-0.04
低分組 (選答比例)	27.66	14.29	41.71	16.26	0.08		

難度

容易
試題

04.

陳經理在餐廳員工的教育訓練中，為了傳達正確的工作態度與職業倫理，下列何者正確？

- (A) 依公司給予的薪資高低，決定對工作的認真與貢獻程度
- (B) 為公司成本考量，採購與進貨時，優先選擇最低價格食材
- (C) 協助客人點餐時，依照客人需求給予適當份量及建議的餐點
- (D) 老弱婦孺的顧客群行動較慢，服務時應優先處理年輕者或熟客



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	4.19	3.69	89.26	2.81	0.04		
高分組 (選答比例)	0.18	0.67	98.92	0.22	0.00	0.89	0.26
低分組 (選答比例)	10.85	9.27	72.31	7.45	0.12		

85 Hotel

小鴨回來了！

優惠好康雙重奏：

①憑當日台鐵、高鐵票享有住房8折優惠

②房客可半價享有賞鴨遊艇全票一張

※優惠房型數量有限，及早預約享優惠

期間限定
強勢回歸

▲ 閱讀下文，回答第48 - 50題

85 飯店在黃色小鴨展示期間，推出的住房優惠文宣如圖(二)：

48.

優惠 ① 主要目的為鼓勵大眾響應節能減碳，此反映 85 飯店相當重視下列哪一個層面的職場道德及倫理？

(A) 飯店投資者 (B) 同業 (C) 員工 (D) 社會

難度

容易
試題



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	8.83	8.50	3.74	77.92	1.01		
高分組 (選答比例)	0.81	4.04	0.04	94.74	0.36	0.78	0.39
低分組 (選答比例)	18.93	14.52	9.77	55.39	1.39		

05

試題評論



專業科目一

- ◆ 各章節出題配比符合課本內容。
- ◆ 題目難易均勻分配，且貼近生活時事。
- ◆ 教師須多方攝取新聞時事並導入課程中做舉例，如 48~50 題運用題組之方式，分別透過不同章節的核心內容來設計題目。
- ◆ 未來，教師要花更多時間進行整理時事題，讓學生更能注意旅遊與社會時事問題。
- ◆ 學生必須更留意新聞時事，因隨處可見時事題目，也可讓學生提高關注社會議題，接軌國際。
- ◆ 學生對於細節學習更重要，而非是大項目念好而已，必須要了解其意並通其理。



專業科目一

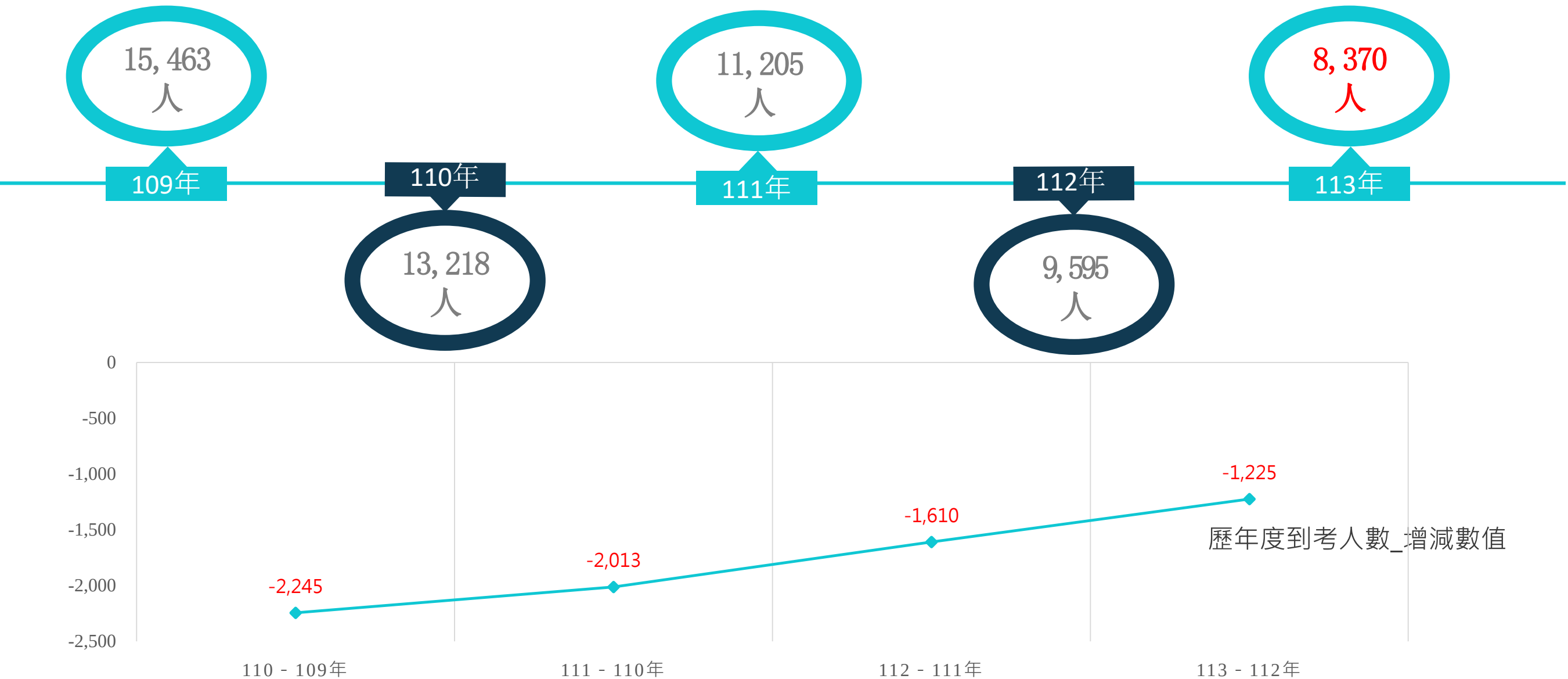
- ◆ 試題貼切各章節重點，並融入素養，且敘述方式學生皆能讀懂。
 - ◆ 符合生活時事，學生也能更有興趣的進行讀題。
 - ◆ 部份題目融入生活時事，讓學生讀題輕鬆，寫的沒壓力。
 - ◆ 運用題組題將各章節重點融入。
- NEWS
- ◆ 唯記憶型與考古題盡量避免。
 - ◆ 記憶型題目與考古題非屬現行十二年國教素養導向命題，應朝向【理解型】題目進行設計，如題 11.21.29。
 - ◆ 建議可多設計題組題型，如題 48-50，文字敘述需再多些，讓學生理解其意後並選擇。

01

整卷分析-專業科目二

- 施測結果分析
- 成績分布圖
- 109-113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

113學年度

平均分數

41.94

標準差

16.11

信度

0.8423

極值

0,96

112學年度

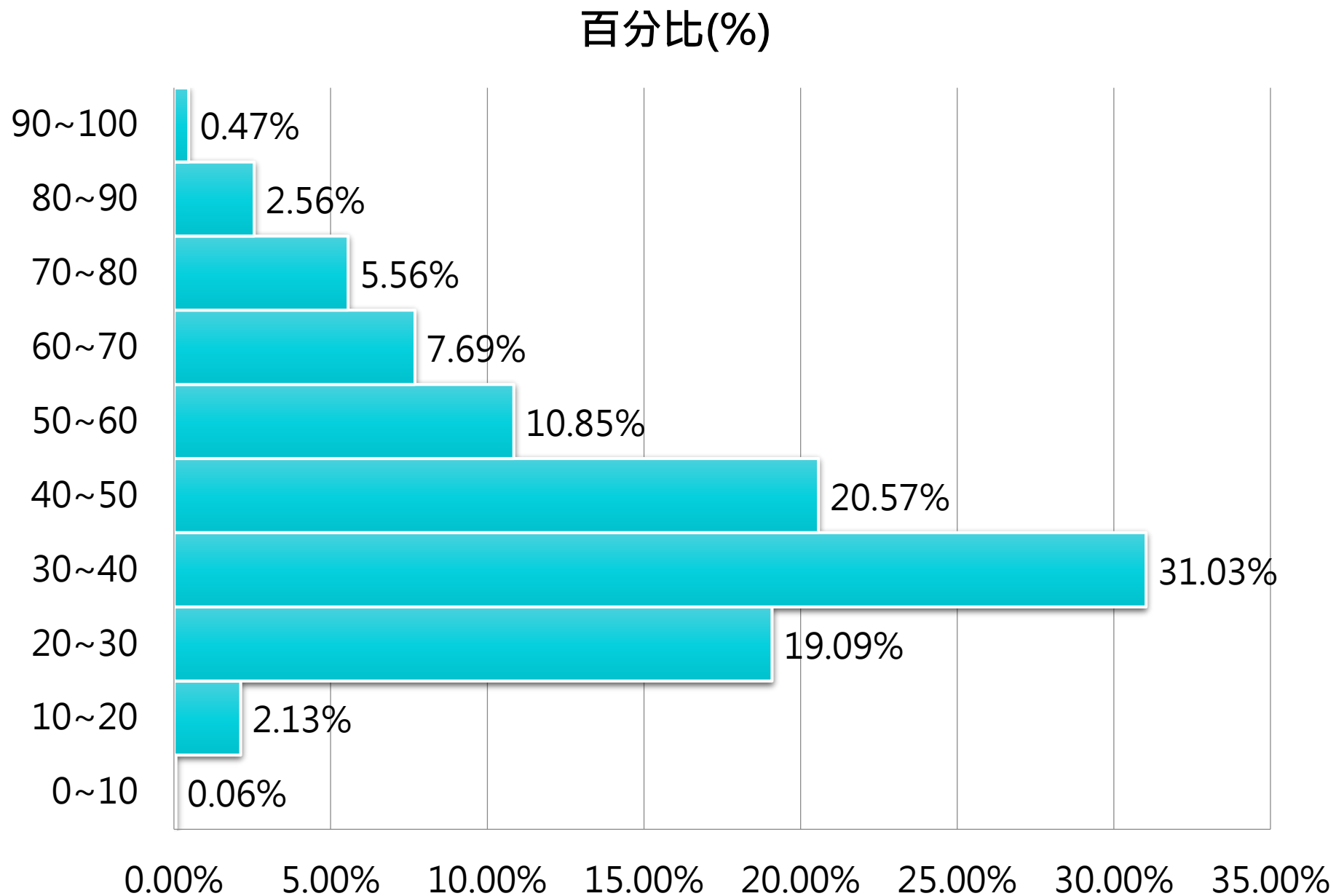
45.81

19.57

0.8972

0,100

施測結果分析

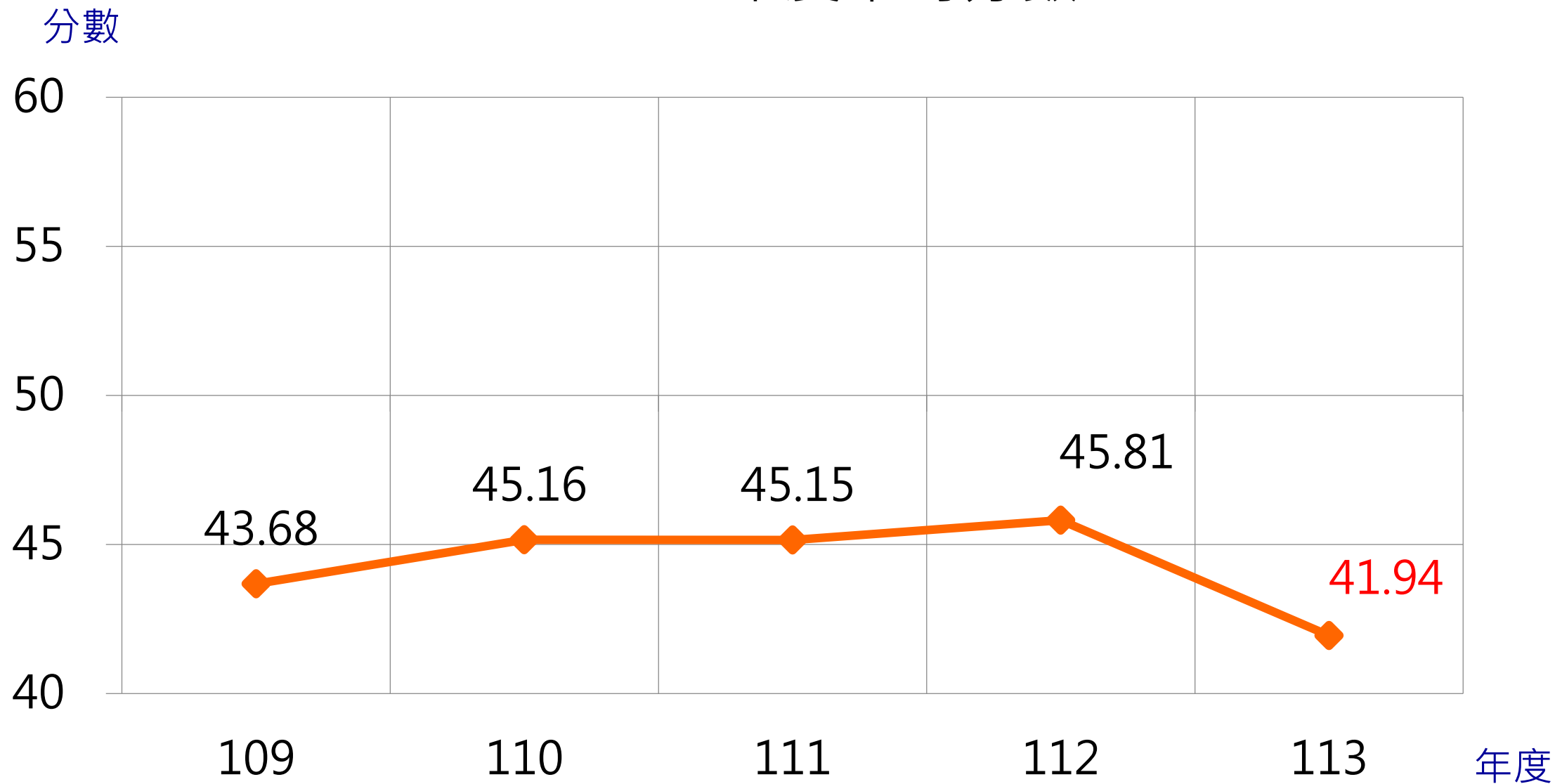


專業科目 二

平均分數：**41.94**

百分比

109-113年度平均分數



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	2	4
二、餐廳設備與器具	1	2
三、基本服務技巧	4	8
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	2	4
七、餐飲禮儀	2	4
八、餐飲服務	3	6
九、飲料服務	3	6
十、餐廳服務流程	4	8
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	2	4
二、器具、材料與調製法	2	4
三、飲品的認識與調製	1	2
四、茶的認識與調製	6	12
五、咖啡的認識與調製	7	14
六、酒的分類與製程	4	8
七、混合性飲料調製	3	6
合計	25	50

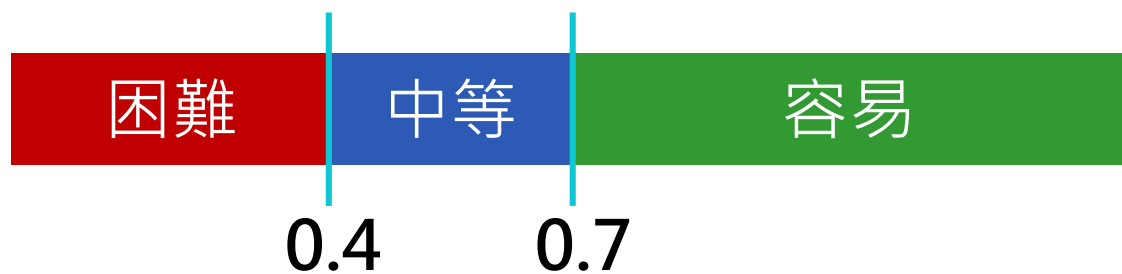
03

難易度及鑑別度分析

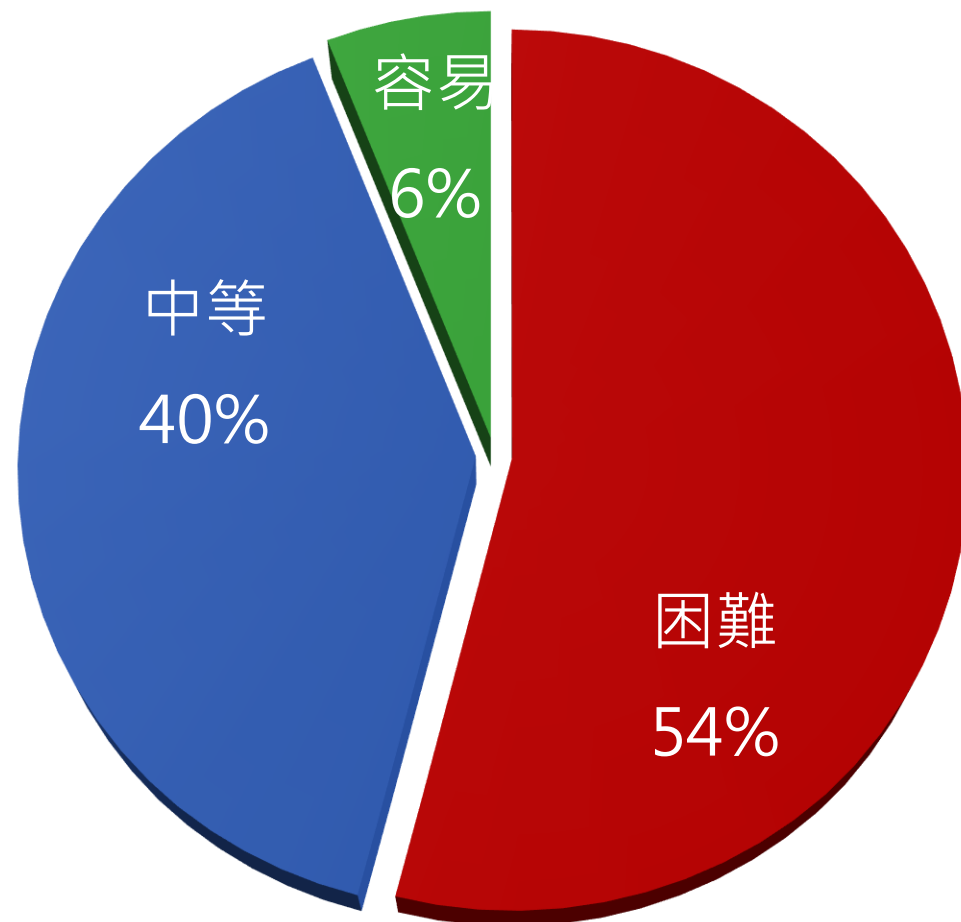
- 試題分析指標的涵義
- 難易度與鑑別度交叉表

💡 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



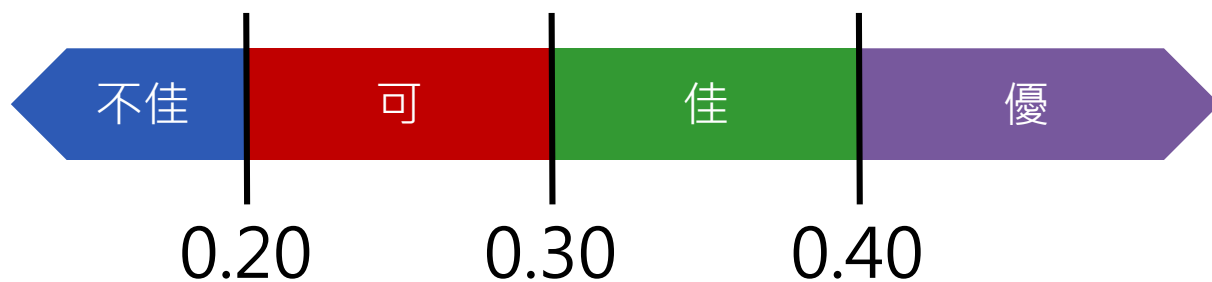
整卷試題分析



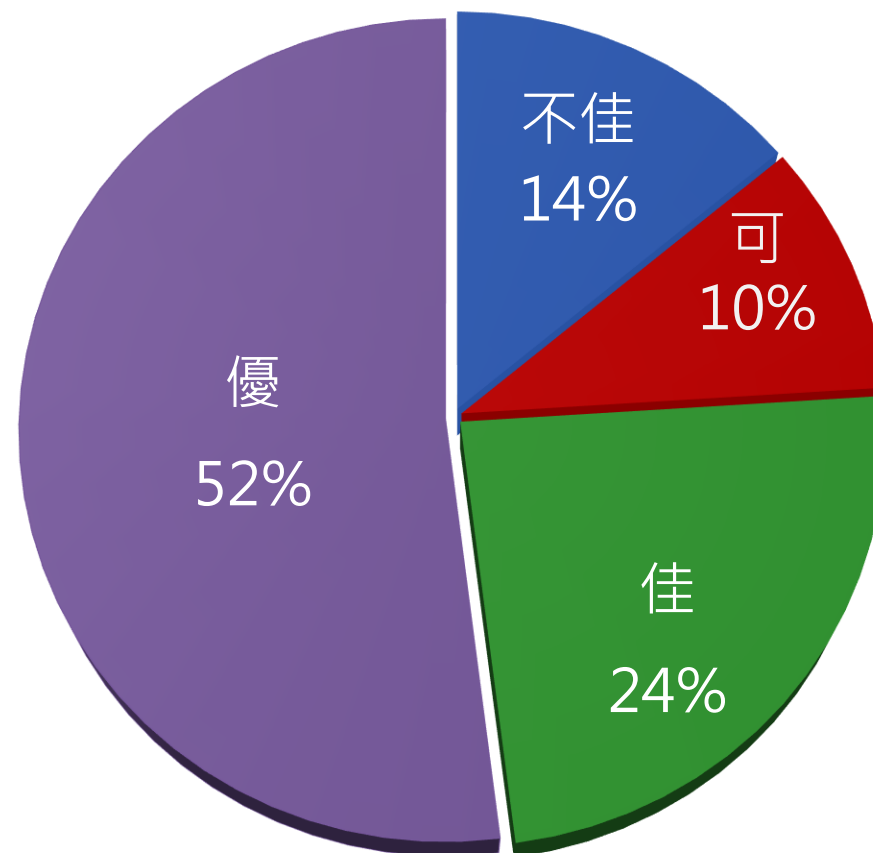
難易度分布

💡 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

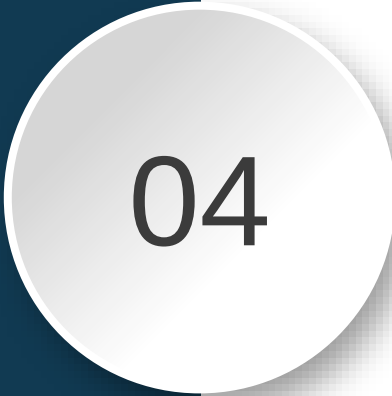


鑑別度分布



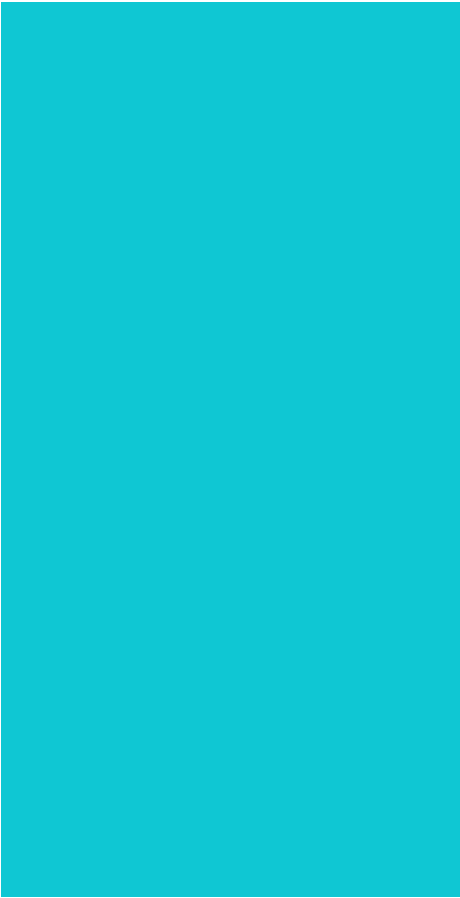
難易度與鑑別度交叉表

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



04

題例說明

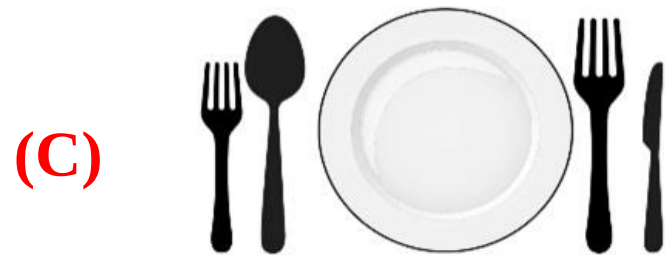
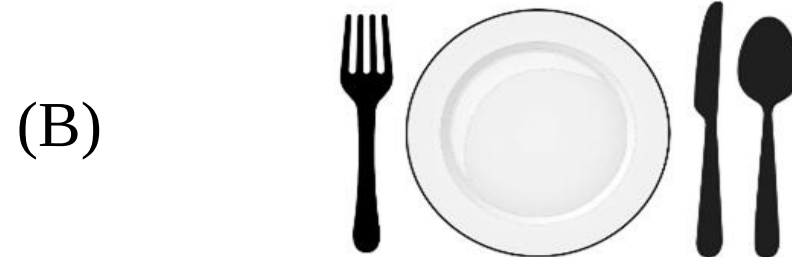
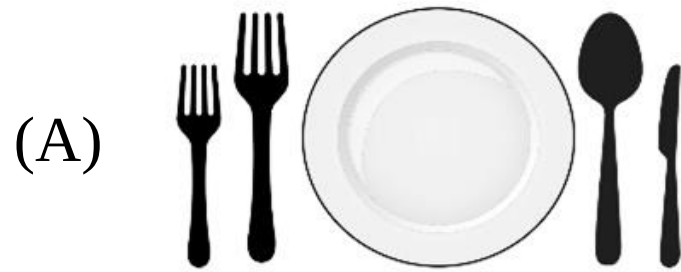


08.

林小姐點了一份Caesar salad以及spaghetti bolognese，服務員為林小姐擺設餐具，下列何者正確？

鑑別度

優良
試題





鑑別度

優良
試題

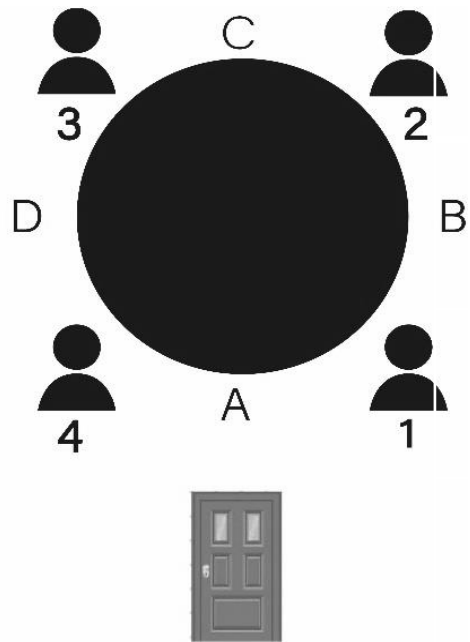
作答狀況

選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	20.07	15.59	42.62	21.58	0.14	0.42	0.59
高分組 (選答比例)	9.96	2.42	80.35	7.27	0.00		
低分組 (選答比例)	26.12	26.20	20.44	26.94	0.30		

專業科目二

14.

舒華在國際觀光旅館西餐廳工作，今日迎來了常客雨琦及其友人前來慶祝生日。大家隨意入座，如圖(二)所示。關於舒華當天的服務，下列敘述何者正確？



(A) 舒華應該從A處服務咖啡給坐在編號4位置的顧客

(B) 舒華應該從B處派送麵包給坐在編號1位置的顧客

(C) 舒華建議選擇陳年紅酒最能搭配雨琦主餐的香煎鱈魚佐檸檬奶油醬

(D) 舒華開瓶後將雨琦友人所點的紅酒放入溫酒器，以保持在最佳飲用溫度

圖(二)

鑑別度

優良
試題



鑑別度

優良
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	39.90	18.42	13.30	28.30	0.07	0.39	0.58
高分組 (選答比例)	75.64	5.29	1.54	17.53	0.00		
低分組 (選答比例)	17.41	26.50	24.82	31.01	0.26		

專業科目二

38.

偉晉經營的咖啡店銷售自家品牌咖啡豆，提供顧客淺烘焙與深烘焙，兩種烘焙程度咖啡豆的選擇。根據下列顧客對咖啡風味需求，請計算偉晉今日店裡面共賣出多少包深烘焙咖啡豆？

小賴：「老闆，請給我一包酸味明顯的咖啡豆」

峻碩：「我最近喝咖啡都會心悸，給我兩包咖啡因含量較低的咖啡豆」

零九：「我想要一包可以製作義式咖啡的咖啡豆」

鋒澤：「老闆，你有果香味比較重的豆子嗎？如果有的話給我二包」

(A) 6

(B) 4

(C) 3

(D) 2

鑑別度

優良
試題



鑑別度

優良
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	8.40	21.27	51.68	18.54	0.11	0.51	0.43
高分組 (選答比例)	1.50	7.14	75.29	16.08	0.00		
低分組 (選答比例)	17.58	31.66	31.96	18.49	0.30		

專業科目二

▲ 閱讀下文，回答第47 - 48題

福爾摩沙中學校慶活動籌備小組，計畫準備具臺灣特色飲品珍珠奶茶來款待遠從國外來的外賓。委請餐飲科三年甲班班長擔任總召，帶領全班製作50杯冰珍珠奶茶，每杯容量500 ml。飲料實務課程指導老師建議班長參考技術士技能檢定飲料調製丙級術科測驗試題，並將配方比例做下列調整：

- (1)濃茶製作比例為1公克茶葉搭配25ml熱水沖泡
- (2)每杯濃茶使用量約200 ml
- (3)熟珍珠 (粉圓) 每杯用量約80公克

48.在不考慮任何可能造成額外耗損的情況下，依照上述老師建議的配方比例，要製作50杯每杯容量500 ml的冰珍珠奶茶，總共需要使用多少公克的茶葉？

- (A) 共需茶葉350公克
- (C) 共需茶葉450公克

- (B) 共需茶葉400公克**
- (D) 共需茶葉500公克

鑑別度

優良
試題



鑑別度

優良
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	15.11	49.00	18.66	17.08	0.14	0.49	0.50
高分組 (選答比例)	5.59	76.78	7.58	10.04	0.00		
低分組 (選答比例)	24.43	25.94	27.46	21.91	0.26		

04.

響應政府推動的環保政策，許多餐飲業者及超商推出循環杯，其材質特性硬度較高，為可耐熱 100°C 以上的食品容器，取代過往一次性的容器，下列何種材質符合前述特性？

(A) PET

(B) PP

(C) PS

(D) PVC

鑑別度

不佳
試題



鑑別度

不佳
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	22.51	22.68	10.91	43.85	0.06	0.22	0.08
高分組 (選答比例)	22.03	25.86	9.65	42.47	0.00		
低分組 (選答比例)	25.34	17.80	14.72	41.92	0.22		

專業科目二

18.

河英前往國際觀光旅館的西餐廳用餐，用餐咀嚼時，感覺嘴中刺痛，發現餐點中含有玻璃碎片，因此向餐廳主管反應，主管前來瞭解狀況後便立即致歉，且詢問是否需要就醫，並表示今晚餐點由餐廳招待，河英無須支付任何費用。上述情況應採用下列何種結帳方式？

(A) City Ledger

(B) Entertainment (ENT)

(C) I Owe You (IOU)

(D) Personal Entertainment (PE)

鑑別度

不佳
試題



鑑別度

不佳
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	7.14	34.17	29.44	29.15	0.10	0.34	0.17
高分組 (選答比例)	3.79	43.13	32.91	20.13	0.04		
低分組 (選答比例)	11.35	25.86	27.02	35.56	0.22		

專業科目二

26.

依據行政院主計總處「行業統計分類」，下列符合飲料業（563 小類）定義的有幾項？

甲、冰果店 乙、豆花店 丙、行動咖啡車 丁、餐飲遞送服務店
戊、有侍者陪伴之飲酒店 己、販售茶飲現調飲料之連鎖便利商店

(A) 2

(B) 3

(C) 4

(D) 5

鑑別度

不佳
試題



鑑別度

不佳
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	23.41	40.27	28.55	7.69	0.07	0.40	0.15
高分組 (選答比例)	28.99	46.56	21.54	2.91	0.00		
低分組 (選答比例)	21.09	30.88	34.56	13.30	0.17		

42.

關於法國為了配合歐盟新制，對法國葡萄酒分級制度所進行的調整，下列敘述何者錯誤？

(A) 以Indication Géographique Protégée (I.G.P.) 取代原Vin de pays

(B) Indication Géographique Protégée (I.G.P.) 指的是優良地區葡萄酒

(C) 以Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) 取代原Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.)

(D) 分級排序由高至低為 Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) → Indication Géographique Protégée (I.G.P.) → Vin De France (V.D.F.)



鑑別度

不佳
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	25.58	24.95	25.79	23.58	0.10	0.24	0.11
高分組 (選答比例)	34.32	31.54	17.67	16.43	0.04		
低分組 (選答比例)	23.21	20.23	29.93	26.42	0.22		

專業科目二

▲ 閱讀下文，回答第19 - 21題

米奇先生與米妮太太在初二中午，打算與米妮雙親以及米妮弟弟與妹妹共6人一起用餐，席間女性賓客想要一款以葡萄酒為基底的開胃酒，而男性賓客則偏好一款以烈酒為基底的開胃酒。同時，米奇攜帶家中珍藏的陳年紅酒佐餐，服務員於是使用一款有握柄和兩片金屬片的開瓶器，處理脆弱軟木塞，最後順利開啟。午餐後，眾人點用Americano、Cappuccino、Espresso、Irish Coffee、Viennese Coffee和Royal Coffee，享受輕鬆的聊天時光。

20.服務員選用的開瓶器類型應是下列哪一款？

- (A) waiter's corkscrew
- (B) t-style corkscrew
- (C) butterfly corkscrew
- (D) Ah-So**

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	18.98	23.20	36.92	20.73	0.17		
高分組 (選答比例)	12.73	14.71	31.54	40.97	0.04	0.20	0.28
低分組 (選答比例)	22.74	27.41	36.68	12.73	0.43		

專業科目二

▲ 閱讀下文，回答第24 - 25題

米晴妤在牛排館打工，在某天忙碌的週末午餐，她左手的托盤中擺放了主菜的配菜及客人指定的牛排醬，右手端持著主餐牛排要上菜，正要上菜時，顧客忽然起身，使晴妤重心不穩，差點打翻晴妤左手的托盤，上完餐後，主管再次提醒晴妤正確的托盤持托及收拾殘盤的方式。

難度

困難
試題

25.關於收拾殘盤的敘述，下列何者正確？

- 甲、應該要站在顧客的右邊，將盤子連同顧客放在左邊的餐具一併收拾
- 乙、可以徒手，也可以使用圓托盤進行殘盤收拾
- 丙、應該將相同尺寸，相同種類的餐盤集中堆疊
- 丁、應使用3S原則收拾殘盤，分別為scrape、steak、separate

- (A) 甲、乙 (B) 甲、丁 (C) 乙、丙 (D) 丙、丁



作答狀況

選項	A	B	C	D	未答	CTT 難度	CTT 鑑別度
選答比例	5.73	13.50	25.75	54.91	0.11		
高分組 (選答比例)	1.01	2.38	39.16	57.44	0.00	0.25	0.21
低分組 (選答比例)	12.00	24.30	17.45	45.95	0.30		



專業科目二

35.

關於咖啡的起源與發展，下列敘述何者正確？

- (A) 即溶咖啡最早是以噴霧乾燥法製造
- (B) 咖啡豆最早發現於亞洲的沙烏地阿拉伯
- (C) 最早於臺灣東北角種植咖啡的是荷蘭人
- (D) 全球產量第一的咖啡生產國是衣索比亞

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	22.09	17.90	20.81	39.15	0.05		
高分組 (選答比例)	46.08	9.96	19.03	24.93	0.00	0.22	0.34
低分組 (選答比例)	11.61	24.30	23.69	40.23	0.17		

專業科目二

43.

關於咖啡的起源與發展，下列敘述何者正確？

泰亨與友人們到啤酒廠參加密室脫逃的活動，目前線索已知首要的步驟為「麥芽製造」，最後為「包裝」，根據啤酒的製作流程進行排序，才可以解出正確的密碼完成任務，中間的密碼排序應為下列何者？

- ①：發酵
- ②：過濾
- ③：糖化
- ④：熟成

- (A) ① → ③ → ④ → ②
- (B) ② → ① → ③ → ④
- (C) ③ → ① → ④ → ②**
- (D) ③ → ② → ① → ④

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	23.15	21.03	28.82	26.86	0.14		
高分組 (選答比例)	18.19	11.15	43.96	26.65	0.04	0.28	0.24
低分組 (選答比例)	23.13	29.75	19.01	27.72	0.39		

專業科目二

12.

小愛、露比與阿奎亞想要一起去自助餐慶生，發現各自喜歡的服務方式不同，小愛喜歡主餐自己點，開胃菜、沙拉、甜點等至餐檯無限取用；露比喜歡拿多少菜餚付多少錢；阿奎亞則喜歡付固定價格吃到飽。最後三人討論決定，尊重壽星小愛的喜好，下列何者為他們最後選擇的餐飲服務方式？

(A) semi-buffet service

(B) counter service

(C) cafeteria service

(D) butler service

難度

容易
試題



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	71.04	9.46	9.49	9.92	0.10		
高分組 (選答比例)	97.62	0.40	1.41	0.57	0.00	0.71	0.57
低分組 (選答比例)	40.45	21.57	17.63	20.10	0.26		

專業科目二

17.

知名熱炒餐廳發生了食物中毒事件，一對情侶用餐後出現嚴重腹痛和腹瀉，還有其他多人感到身體不適。衛生局的調查發現，滑蛋蝦仁的原料受污染導致細菌性食物中毒。基於這些情況，下列哪種細菌最可能是造成此食物中毒事件的原因？

- (A) 沙門氏菌 (B) 肉毒桿菌 (C) 仙人掌桿菌 (D) 金黃色葡萄球菌

難度

容易
試題



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	70.47	13.66	6.68	9.13	0.07		
高分組 (選答比例)	91.63	3.22	2.38	2.78	0.00	0.70	0.45
低分組 (選答比例)	46.12	25.51	11.87	16.24	0.26		

專業科目二

▲ 閱讀下文，回答第47 - 48題

福爾摩沙中學校慶活動籌備小組，計畫準備具臺灣特色飲品珍珠奶茶，來款待遠從國外來的外賓。委請餐飲科三年甲班班長擔任總召，帶領全班製作50杯冰珍珠奶茶，每杯容量500 ml。飲料實務課程指導老師建議班長參考技術士技能檢定飲料調製丙級術科測驗試題，並將配方比例做下列調整：

- (1)濃茶製作比例為1公克茶葉搭配25ml熱水沖泡
- (2)每杯濃茶使用量約200 ml
- (3)熟珍珠（粉圓）每杯用量約80公克

47.

依據飲料實務課程指導老師提供的建議，除了熟粉圓之外，還需要準備下列哪些材料？

- (A) 奶精粉、冰糖、伯爵紅茶
- (B) 奶精粉、糖水、阿薩姆紅茶
- (C) 無糖液態奶精、糖水、伯爵紅茶
- (D) 無糖液體奶精、冰糖、阿薩姆紅茶

難度

容易
試題



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	9.14	71.76	12.34	6.63	0.13		
高分組 (選答比例)	1.41	93.88	3.22	1.50	0.00	0.71	0.46
低分組 (選答比例)	17.71	46.90	22.22	12.73	0.43		

05

試題評論



專業科目二

- ◆ 本年度試題無冷僻或過多創新題型，餐飲服務技術多為專業理論知識與實務操作統整命題。飲料調製實務兼具教科書題綱及實務操作之題型，素養題型與業界接軌。
- ◆ 專二部分素養題能符合課綱知識與餐飲時事、情境操作結合非常靈活同時兼具基本專業概念。
- ◆ 相較於去年度題目，本年度的題目難度設計較為合理。
- ◆ 試題中大量融入素養導向命題方式，試題內容非常靈活，題目的設計加入了實際圖像或是職場的工作紀錄
- ◆ 整份試題作答起來是具有戲劇性的，也透過這樣的作答過程，引導學生可以與自己的生活相連。
- ◆ 試題呈現方式更具體化，不單只是文字描述，搭配清楚的圖示協助可共同理解題目。
- ◆ 融入現今知名的餐飲業品牌，考生容易進行聯想並選擇出正確的答案。
- ◆ 結合時事貼近學生生活經驗。



專業科目二

- ◆ 與往年為不同，餐飲服務技術中餐及西餐餐桌服務方式與服務流程題型總是佔一定比例，此章節頁數篇幅算多，也屬於傳統專業理論，然而卻完全沒有出現。
- ◆ 餐飲服務技術命題應考量城鄉差距，引用餐廳做為選項時應注意餐廳是否具備名氣且為連鎖店(避免偏鄉學生無法正確作答)。
- ◆ 「餐飲服務技術」試題融入生活情境，並增加了需經思考的題型（實務操作及空間概念），讓經歷過實際操作的考生，能有方向作答，但建議可提高試題的深度，增加整份試卷的鑑別度。
- ◆ 題型重複性高：相同概念的題型重複出現二次（第7、8題）。
- ◆ 「飲料實務」試題題幹說明立意良好，引導學生思考，但建議題意中盡量避免提及檢定資料，應以教科書為主。
- ◆ 部份試題誘答力過低：只要知道其一選項中的一內容為錯，則同步可刪除三個選項，例如第27題。
- ◆ 題幹已提及答案，如第36題的咖啡萃取原理。

2

0

2

4



財團法人技專校院入學測驗中心基金會

謝 謝 聆 聽