

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>1. 某雜誌採訪 RAW 餐廳江振誠主廚的專欄文中提到：「江振誠主廚建議，客人不要預設用餐體驗，到了用餐現場應打開五感，完全投入體驗，讓自己有獨特的領悟。並指出有一名顧客在自己臉書中分享他在 RAW 用餐的食記，點出了 RAW 的香氣、音樂、餐廳的氣氛及優雅的服務...等等，使他有滿滿的收穫。」江振誠主廚提到的五感，以及顧客分享的內容，屬於哪一項餐飲商品？</p> <p>(A) explicit services (B) facilitating goods (C) implicit services (D) supporting facilities</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-A-a 餐飲商品
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以描述餐廳情境及顧客的感受，來測試學生對餐飲商品的理解。</li> <li>2. 學生要瞭解餐飲商品，分為有形商品：促成商品及支援設施；無形商品分為外顯服務及內隱服務，並理解中英文名稱及其內涵。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業系統思考、分析與探索的素養，以及餐旅專業英文能力，深化後思考明瞭餐飲商品並能活用。</li> </ol>
公告答案	A

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>2. 關於圓桌檯布的鋪設方式，下列敘述何者正確？</p> <p>甲、服務人員需扭轉身體將檯布拋出後，並調整布巾長度以完成鋪設          乙、服務人員將檯布左右拉開後須再走到對向位置，將桌布拉開整平完成鋪設          丙、服務人員將身體前傾微彎拋出下層檯布後，再回拉檯布覆蓋桌面整理完成鋪設</p> <p>(A) 甲：方桌式(推拉式)、乙：拉鋪式          (B) 甲：撒網式、丙：方桌式(推拉式)          (C) 甲：拉鋪式、丙：撒網式          (D) 乙：撒網式、丙：拉鋪式</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-C-b 檯布鋪設及更換
學習指引	<p>1. 此題以圓桌檯布鋪設方式，來測試學生對檯布鋪設及更換的理解。</p> <p>2. 學生要瞭解圓桌檯布摺疊、鋪設及更換，鋪設分為推拉式、拉鋪式及撒網式，並理解各種鋪設方式適用之情況。</p> <p>3. 學生應具備餐旅服務與操作的能力，以及系統思考、分析與探索的素養，深化後思考運用在實務上，學生明瞭餐飲服務之各項基本服務技巧，能因應場地之不同狀況，有效選擇最適用之方式。</p>
公告答案	B

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）															
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二															
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題															
試題	<p>3. 根據表(一)中，各類口布成品的用途及摺疊法，下列敘述何者正確？</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">口布成品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">甲</td> <td colspan="2" style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">乙</td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">丙</td> <td colspan="2" style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">丁</td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">表(一)</p> <p>(A) 甲：觀賞用、二摺法            (B) 乙：客用、對角法            (C) 丙：客用、三角法            (D) 丁：觀賞用、對摺法</p>		口布成品		甲			乙			丙			丁		
	口布成品															
甲																
乙																
丙																
丁																
學習內容	餐旅-實-餐服-C-c 餐巾摺疊技巧與應用															
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>此題以口布圖片呈現方式，來測試學生對餐巾摺疊技巧的理解與應用。</li> <li>學生要瞭解餐巾造型的摺疊，分為客用、服勤用及觀賞用，並理解各種餐巾造型之摺疊又分二摺法、三摺法、對角法及四摺法等。</li> <li>學生應具備餐旅服務及操作能力，能掌握各類口布圖片呈現，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生瞭解餐巾摺疊技巧與應用，熟悉其用途與各項摺法，方能應用所學做出合適之判斷並活用於實務上。</li> </ol>															
公告答案	B															

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>4. 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？</p> <p>(A) PET                      (B) PP                      (C) PS                      (D) PVC</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-C-d 餐務整理與換場作業
學習指引	<p>1. 此題結合超商循環杯，可耐熱 100 度以上，來測試學生對餐務整理與換場作業-餐廳資源回收之處理的理解與應用。</p> <p>2. 學生要瞭解垃圾、廚餘、資源回收的處理，並理解中英文名稱及其內涵。</p> <p>3. 學生應具備餐旅專業的系統思考、分析與探索的素養，洞悉環保議題的能力，學生明瞭資源回收的處理，並理解中英文名稱，能因應不同溫度，選擇最適用的容器，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，並運用在實務上。</p>
公告答案	B

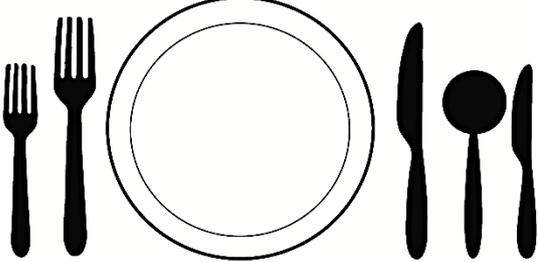
# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>5. 小珊與小平是虔誠的佛教徒，合資經營素食餐廳，提供全素食者前往用餐，下列哪些食材適合運用於菜單設計中？</p> <p>甲、韭菜    乙、香菜    丙、洋蔥    丁、辣椒</p> <p>(A) 甲、丙                      (B) 甲、丁                      (C) 乙、丙                      (D) 乙、丁</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-E-a 菜單定義與種類</p> <p>餐旅-實-餐服-E-b 菜單功能與結構</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以宗教菜單為情境命題，來測試學生對菜單定義與種類的理解，能應用課程所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解菜單定義與種類及其特性與內涵，並熟知素食菜單適合的食材。</li> <li>3. 學生應具備多元文化理解的能力，以及系統思考、分析與探索的素養，學生明瞭宗教飲食文化，藉由統整、理解後掌握試題內容並深化思考運用在實務上。</li> </ol>
公告答案	D

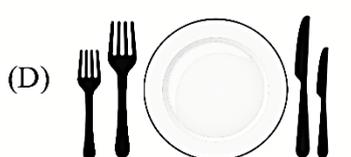
# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>6. 下列 menu 的相關敘述，何者正確？</p> <p>甲、英文 menu 源自於義大利文</p> <p>乙、continental breakfast 比 American breakfast 多提供蛋類與肉類</p> <p>丙、combination menu 是一種綜合單點與套餐優點的菜單，較具彈性</p> <p>丁、table d'hôte menu 其菜色和出菜順序固定，顧客可依個人喜好選擇適合的套組</p> <p>(A) 丙、丁                      (B) 乙、丙                      (C) 甲、丁                      (D) 甲、乙</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-E-a 菜單定義與種類</p> <p>餐旅-實-餐服-E-b 菜單功能與結構</p>
學習指引	<p>1. 此題以各式菜單統整命題，來測試學生對菜單定義與種類的理解，能應用課程所學理解並歸納後回答問題。</p> <p>2. 學生要瞭解菜單定義與種類及其特性與內涵，並能辨識菜單的專業英文。</p> <p>3. 學生應具備多元文化理解與餐旅專業英文能力，以及系統思考、分析與探索的素養，學生明瞭菜單定義與種類及其特性與中英文名稱，藉由統整、理解與綜合分析後掌握試題內容並深化思考運用在實務上。</p>
公告答案	A

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>7. 圖(一)為餐廳為訂位顧客所做的餐桌擺設，下列何者最可能為顧客所選的套餐？</p> <div style="text-align: center;">  <p>圖(一)</p> </div> <p>(A) 煙燻鮭魚、蛤蠣巧達湯、蘋果煎鴨胸          (B) 火腿哈密瓜、牛尾湯、碳烤肋眼牛排          (C) 水果沙拉、義式蔬菜湯、奶油白酒燴雞          (D) 法式焗田螺、普羅旺斯海鮮湯、奶油白酒燴雞</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-F-b 西餐餐桌佈置與擺設
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以餐具擺設情境式命題，來測試學生對西餐餐桌佈置與擺設的理解，能將課程所學理解並應用後回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解西餐餐桌佈置與擺設，能夠辨識菜單及餐具並活用。</li> <li>3. 學生應具備餐旅服務、操作以及掌握各類符號表達的能力，理解圖片擺設呈現背後想表達的實務能力，明瞭西餐餐桌佈置與擺設，熟悉菜單對應之餐具，綜合分析應用所學，並進行經驗、思想、價值與情意之表達，運用於實務中。</li> </ol>
公告答案	A

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>8. 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？</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>(A)</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>(B)</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>(C)</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>(D)</p>  </div> </div>
學習內容	餐旅-實-餐服-F-b 西餐餐桌佈置與擺設
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以餐具擺設情境式命題，來測試學生對西餐餐桌佈置與擺設的理解，能應用課程所學理解並應用後回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解西餐餐桌佈置與擺設，熟知餐旅專業英文且能夠辨識菜單及餐具並活用。</li> <li>3. 學生應具備餐旅服務、操作以及掌握各類符號表達的能力，理解圖片擺設呈現表達意涵，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生明瞭西餐餐桌佈置與擺設，熟悉菜單對應之餐具，方能應用所學歸納與綜合分析，活用於實務上。</li> </ol>
公告答案	C

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>9. 關於西餐用餐禮儀，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 用餐期間如需要暫時離開座位，應將刀叉置放八字型斜放於餐盤上</p> <p>(B) 餐桌上胡椒罐與鹽罐的表面孔洞相比，前者較少</p> <p>(C) 餐具使用應依循上菜順序由內而外依序使用</p> <p>(D) 餐巾(口布)可用來擦拭餐具與餐盤</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-G-b 用餐禮儀
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以西餐用餐禮儀命題，來測試學生對用餐禮儀的理解。</li> <li>2. 學生要瞭解用餐禮儀原則，清楚基本國際間餐桌禮儀、西餐餐具的使用。</li> <li>3. 學生應具備欣賞多元文化的能力與國際化視野，透過系統思考、分析的素養，熟悉用餐禮儀，融入生活中，從用餐禮儀中，發展適切的人際互動關係，溝通協調的精神與行動，並展現符合用餐禮儀的素養。</li> </ol>
公告答案	A

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>10. 陳氏夫婦為好友林氏夫婦在西餐廳舉辦生日餐宴，同時邀請王氏夫婦陪同慶生，依據西餐席次安排原則，下列何者正確？</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>(A)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>(B)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>(C)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>(D)</p> </div> </div>
學習內容	餐旅-實-餐服-G-a 席次安排
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以西餐席次安排情境式命題，來測試學生對席次安排原則的理解，理解後方能應用課程所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解西餐席次安排原則，清楚男女主人、男女主賓及陪客等席次安排規則。</li> <li>3. 學生應具備欣賞多元文化及國際化視野的能力，系統思考、分析的素養，判斷賓客身份與關係，安排合適的席次，從席次安排原則，發展適切的人際互動關係，溝通協調的精神與行動。</li> </ol>
公告答案	B

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

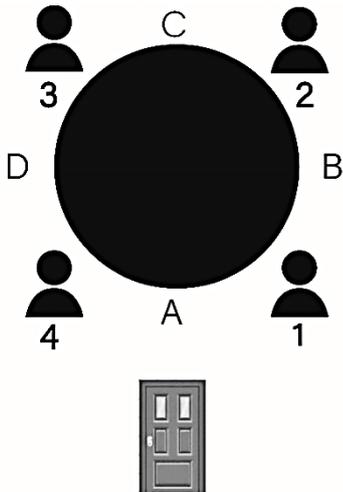
考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>11. 關於客房餐飲服務的敘述，下列何者正確？</p> <p>甲、客房餐飲服務的菜單價格，通常較同旅館內餐廳同品項的菜單價格高</p> <p>乙、客房餐飲服務英文為 room service</p> <p>丙、客房餐飲服務一般以午餐供應最多</p> <p>丁、客房餐飲服務部門，編制在客務部之下</p> <p>(A) 甲、乙                      (B) 甲、丁                      (C) 乙、丙                      (D) 丙、丁</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-H-d 客房餐飲服務
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以客房餐飲服務流程命題，來測試學生對客房餐飲服務的理解。</li> <li>2. 學生要瞭解客房餐飲服務(room service)之服務型態與服務流程及隸屬部門。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業的系統思考、分析的素養，統整客房餐飲服務流程，進行經驗、思想、價值與情意之表達，藉由理解後掌握試題內容並運用於實務中。</li> </ol>
公告答案	A



# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>13. 員瑛想要前往以 table service 為主的餐廳用餐，下列何者是他的最佳選擇？</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>(A) </p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>(B) </p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>(C) </p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>(D) </p> </div> </div>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-H-a 餐桌服務  餐旅-實-餐服-H-b 自助式服務  餐旅-實-餐服-H-c 櫃檯式服務</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以各式餐廳圖片命題，來測試學生對各種餐飲服務的理解與應用，方能應用課程所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解常見的餐飲服務種類，清楚各種餐飲服務種類之意涵，以及熟知餐旅產業的時事議題。</li> <li>3. 學生應具備符號運用及辨識的能力，以及洞悉餐旅產業發展趨勢。對應餐廳圖片，清楚餐廳使用何種餐飲服務，並進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生除了要明瞭餐飲服務，亦需要清楚業界各式餐廳，方能應用所學活用。</li> </ol>
公告答案	A

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>14. 舒華在國際觀光旅館西餐廳工作，今日迎來了常客兩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？</p> <div style="text-align: center;">  <p>圖(二)</p> </div> <p>(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兩琦主餐的香煎鱈魚佐檸檬奶油醬          (D) 舒華開瓶後將兩琦友人所點的紅酒放入溫酒器，以保持在最佳飲用溫度</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-I-b 餐中酒服務 餐旅-實-餐服-J-b 西餐廳服務流程 餐旅-實-飲務-F-a 釀造酒的分類與製程
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以座位圖片結合餐桌服務流程情境實務命題，來測試學生對餐桌服務流程及餐中酒服務的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解餐桌服務基本原則，清楚遠手原則、不跨越原則、右順左逆原則等，亦要熟悉餐中酒服務。</li> <li>3. 學生應具備符號運用及餐旅專業系統思考的能力，對應座位圖片及情境式服務流程，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生除了要理解餐桌服務，亦需要清楚餐中酒服務，方能依據不同情境應用所學，綜合分析出正確的餐飲服務方式，活用於實務提升服務品質。</li> </ol>
公告答案	A

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>15. Leon 剛自餐旅管理學系畢業並加入獲得米其林三星西餐廳的工作團隊，今晚迎接了顧客 Eason 和他伴侶 Albee，前來慶祝結婚週年紀念日。關於 Leon 所提供的餐後甜點與飲料的服務，下列敘述何者為正確的服務流程？</p> <p>(A) 在提供甜點之前，Leon 先收拾客人的麵包盤，再使用口布來清理客人的桌面</p> <p>(B) Leon 服務甜點時，將甜點匙直接放上甜點盤，一併送至 Eason 及 Albee 面前</p> <p>(C) Leon 服務餐後飲料時，從 Albee 左方提供餐後紅茶，再附上檸檬片與糖包</p> <p>(D) Leon 從 Eason 右方先將糖盅以及奶盅放到桌上，再服務熱咖啡</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-J-b 西餐廳服務流程</p> <p>餐旅-實-餐服-I-d 其他飲料服務</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以西餐廳服務流程實務應用題型命題，來測試學生對西餐廳服務流程的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解西餐廳服務流程，清楚餐前服務、餐中服務及餐後服務等。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業系統思考以及餐旅服務操作的能力，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要理解西餐廳服務流程，依據不同時機與情境，選擇正確的服務方式運用在餐廳服務實務上，並發展適切的人際互動關係，溝通協調及團隊合作的精神與行動。</li> </ol>
公告答案	D

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>16. 世赫為國際觀光旅館宴會廳的實習生，向經驗豐富的正旭學習宴會廳的服務流程，並把學到的要點做成筆記以便複習。世赫在記錄過程中，因為正旭說話較快，可能造成世赫記錄有誤。關於世赫所記錄的重點，下列敘述何者錯誤？</p> <p>(A) 宴會場地所需的燈光與音響需求，客戶應直接與旅館工程部門進行洽談</p> <p>(B) 宴會廳的服務流程，通常會聘用大量的計時工作人員，以滿足人力的需求</p> <p>(C) 宴會廳內桌椅布置較為彈性，故舉辦不同類型的宴席可考慮使用相同的場地</p> <p>(D) 酒會中，除有服務員穿梭供應飲料外，亦有調酒師接受顧客現場點選飲品</p>
學習 內容	餐旅-實-餐服-J-d 宴會廳服務流程
學習 指引	<p>1. 此題以宴會廳服務流程應用題型命題，來測試學生對宴會廳服務流程的理解，方能回答問題。</p> <p>2. 學生要瞭解宴會廳服務流程，並清楚各種宴會型態及宴會廳作業流程與步驟。</p> <p>3. 學生應具備餐旅專業系統思考及操作宴會廳服務流程的能力，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要理解宴會廳服務步驟，方能應用所學，並運用溝通協調及團隊合作的精神與行動，以有效且正確的運用在實務上。</p>
公告 答案	A

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>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？</p> <p>(A) 沙門氏菌                      (B) 肉毒桿菌                      (C) 仙人掌桿菌                      (D) 金黃色葡萄球菌</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-K-b 餐廳客訴及緊急事件處理
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以餐廳客訴及緊急事件處理應用題型命題，來測試學生對餐廳客訴及緊急事件處理的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解餐廳客訴及緊急事件處理-食物中毒，清楚食物中毒的分類、預防原則及處理程序。</li> <li>3. 學生應具備食品安全衛生思辨及問題解決的能力，能夠處理餐廳客訴及緊急事件，熟知食物中毒的分類，於實務中進行經驗、思想、價值與情意之表達，且學生要能運用所學防範未然，避免緊急事件產生。</li> </ol>
公告答案	A

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>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？</p> <p>(A) City Ledger (B) Entertainment(ENT) (C) I Owe You (IOU) (D) Personal Entertainment(PE)</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-J-a 中餐廳服務流程 餐旅-實-餐服-J-b 西餐廳服務流程 餐旅-實-餐服-K-b 餐廳客訴及緊急事件處理</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>此題以餐廳服務流程應用題型命題，來測試學生對餐廳服務流程的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>學生要瞭解餐廳服務流程，清楚餐後服務包含結帳服務及付款方式的中英文專業術語及其內涵。</li> <li>學生應具備餐旅專業系統思考、危機處理以及餐旅專業英文能力，對餐廳服務流程熟悉，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學隨機應變，除了避免緊急事件產生外，亦要具備突發事件之處理能力。</li> </ol>
公告答案	B



# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p><b>▲ 閱讀下文，回答第 19-21 題</b></p> <p>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。</p> <p>20. 服務員選用的開瓶器類型應是下列哪一款？</p> <p>(A) waiter's corkscrew          (B) t-style corkscrew          (C) butterfly corkscrew          (D) Ah-So</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-I-b 餐中酒服務
學習指引	<p>1. 此題以餐中酒服務應用題型命題，來測試學生對餐中酒服務的理解與應用，方能應用所學回答問題。</p> <p>2. 學生要瞭解餐中酒服務方式，清楚各式佐餐酒開瓶器的種類、用途及其中英文名稱。</p> <p>3. 學生應具備葡萄酒服務以及餐旅專業英文能力，能熟悉佐餐酒開瓶器的種類及其中英文名稱，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學依據不同酒的特性選擇最合適的開瓶器並活用於實務上。</p>
公告答案	D



# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p><b>▲ 閱讀下文，回答第 22-23 題</b></p> <p>傑克是臺灣國際觀光旅館 Steward Department 的主任，其工作內容包含：熟悉部門內清潔用品的分類與功能、管理與規劃餐廳器皿庫存數量、制定餐廳消毒與洗滌工作標準作業流程。近日傑克將進行管轄單位中金屬類餐具的庫存盤點，以確認相關器皿的數量。</p> <p>22. 關於傑克的職務及其所屬部門工作內容，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 負責餐廳布巾的洗滌          (B) 屬於 back of the house          (C) 規劃標準三槽式人工洗滌流程時，需具有預洗槽、沖洗槽及消毒槽          (D) 為維持銀器的潔淨跟亮度，應要求員工在保養時，使用銅油進行打磨擦亮</p>
學習內容	<p>餐旅-實-餐服-A-c 餐廳服務人員的組織與工作職責</p> <p>餐旅-實-餐服-B-c 餐廳器具材質、特性及保養</p> <p>餐旅-實-餐服-D-d 餐務整理與換場作業</p>
學習指引	<p>1. 此題統整跨三個章節綜合型命題，來測試學生對跨章節內容的理解與應用，方能歸納統合回答問題。</p> <p>2. 學生要瞭解餐廳服務人員的組織與工作職責、餐廳器具材質、特性及保養及餐務整理與換場作業，清楚組織編制、工作內容特性及其專業英文名稱。</p> <p>3. 學生應具備餐旅專業系統思考能力，能熟悉餐廳服務人員的組織與工作職責，清楚餐廳器具材質、特性及保養並知道餐務整理與換場作業，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，靈活運用於實務操作。</p>
公告答案	B

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p><b>▲ 閱讀下文，回答第 22-23 題</b></p> <p>傑克是臺灣國際觀光旅館 Steward Department 的主任，其工作內容包含：熟悉部門內清潔用品的分類與功能、管理與規劃餐廳器皿庫存數量、制定餐廳消毒與洗滌工作標準作業流程。近日傑克將進行管轄單位中金屬類餐具的庫存盤點，以確認相關器皿的數量。</p> <p>23. 下列哪些器皿最可能出現在盤點的清單中？</p> <p>甲、brandy snifter      乙、tea strainer      丙、decanter      丁、lobster pick</p> <p>(A) 甲、乙                      (B) 甲、丙                      (C) 乙、丁                      (D) 丙、丁</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-B-b 餐廳器具 餐旅-實-餐服-B-c 餐廳器具材質、特性及保養
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以餐廳器具命題，來測試學生對餐廳器具的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解餐廳器具，清楚餐廳器具分為瓷器餐具、金屬餐具、玻璃餐具等，以及專業英文的認識。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業系統思考能力，以及餐旅專業英文的能力，熟悉餐廳器具，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，要能運用所學，依據餐具不同材質分類盤點與保養，活用於實務操作。</li> </ol>
公告答案	C

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p><b>▲ 閱讀下文，回答第 24-25 題</b></p> <p>晴好在牛排館打工，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，使晴好重心不穩，差點打翻晴好左手的托盤，上完餐後，主管再次提醒晴好正確的托盤持托及收拾殘盤的方式。</p> <p>24. 關於主管教導晴好的托盤持托法，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 宜使用高姿態托持托盤，以展現服務員的專業度          (B) 其托盤應該托於腹前，靠著身體以維持重心平衡          (C) 應使用雙手直接環抱托盤，以維持托盤的穩定度          (D) 應將醬汁及配菜放於托盤中央，以保持重心平衡</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-C-d 托盤使用技巧
學習指引	<p>1. 此題以托盤使用技巧情境實務型命題，來測試學生對托盤使用技巧的理解與應用，方能應用所學回答問題。</p> <p>2. 學生要瞭解托盤使用技巧，清楚托盤的持法分為手托法與肩托法，手托法又分單手托法及雙手托法，單手托法又分高姿勢、中姿勢、低姿勢，且各有其適用之情況。</p> <p>3. 學生應具備餐旅服務及操作的能力，熟悉托盤使用技巧，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，運用所學，依據不同情境不同狀況，判斷使用高姿勢、中姿勢或低姿勢托法，活用於實務操作。</p>
公告答案	D

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p><b>▲ 閱讀下文，回答第 24-25 題</b></p> <p>晴好在牛排館打工，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，使晴好重心不穩，差點打翻晴好左手的托盤，上完餐後，主管再次提醒晴好正確的托盤持托及收拾殘盤的方式。</p> <p>25. 關於收拾殘盤的敘述，下列何者正確？</p> <p>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</p> <p>(A) 甲、乙                      (B) 甲、丁                      (C) 乙、丙                      (D) 丙、丁</p>
學習內容	餐旅-實-餐服-C-e 上餐與撤餐的持盤技巧 餐旅-實-餐服-H-a 餐桌服務
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以上餐與撤餐的持盤技巧情境實務型命題，來測試學生對上餐與撤餐的持盤技巧的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解上餐與撤餐的持盤技巧，清楚收拾殘盤的時機、收拾殘盤的原則(3S 原則)、收拾殘盤的步驟。</li> <li>3. 學生應具備餐旅服務及操作的能力，熟悉撤餐的收盤服務，知道收盤時機，掌握 Scrape、Stack、Separate 三原則與步驟，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，依據不同情境不同狀況，靈活運用於實務操作中。</li> </ol>
公告答案	C

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>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</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-A-a 飲料的定義與分類
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以飲料業分類命題，來測試學生對飲料的定義與分類之理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解飲料的定義與分類，清楚主計處分類分為飲料店及飲料攤販，以及各子項目的分類內容。</li> <li>3. 學生應具備洞悉餐旅產業及相關行業的辨識能力，熟悉飲料的定義與分類，知道主計處分類，掌握飲料店及飲料攤販之定義與例子，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，靈活運用於實務操作中。</li> </ol>
公告答案	B

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)																									
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二																									
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題																									
試題	<p>27. 依據圖(三)Ace Café 顧客的點餐單，在製作飲料時最可能使用的吧檯設備有哪些？</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>★ Ace Café ★</p> <p>日期：2024/04/28 桌號：6      人數：4</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #e0e0e0;"> <th>品名</th> <th>數量</th> <th>單位</th> <th>單價</th> <th>金額</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>巧克力奶昔</td> <td>2</td> <td>杯</td> <td>150</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>火龍果冰沙</td> <td>1</td> <td>杯</td> <td>120</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Coke</td> <td>1</td> <td>杯</td> <td>90</td> <td>90</td> </tr> <tr style="font-weight: bold;"> <td>總計</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>510</td> </tr> </tbody> </table> </div> <p style="text-align: center;">圖(三)</p> <p>(A) shake mixer、smoothie machine、soda gun (B) shake mixer、smoothie machine、squeezer (C) shake mixer、soda gun、squeezer (D) smoothie machine、soda gun、squeezer</p>	品名	數量	單位	單價	金額	巧克力奶昔	2	杯	150	300	火龍果冰沙	1	杯	120	120	Coke	1	杯	90	90	總計				510
品名	數量	單位	單價	金額																						
巧克力奶昔	2	杯	150	300																						
火龍果冰沙	1	杯	120	120																						
Coke	1	杯	90	90																						
總計				510																						
學習內容	<p>餐旅-實-飲務-A-d 吧檯設備與作業規範 餐旅-實-飲務-B-a 飲料調製的器具</p>																									
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以吧檯設備及飲料調製的器具命題，來測試學生對設備與器具的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要認識吧檯設備與作業規範，瞭解飲料調製的器具，清楚各項器具之中英文名稱及調製法。</li> <li>3. 學生應具備餐旅服務、製備與操作的能力，以及餐旅專業英文能力，熟悉吧檯設備及飲料調製的器具，知道各項器具之中英文名稱及調製法，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</li> </ol>																									
公告答案	A																									

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>28. 在調製冰紅茶拿鐵及冰抹茶拿鐵時，會使用到下列哪些調製方法？            (A) blend、pour            (B) build、float            (C) build、stir            (D) shake、float</p>
學習內容	<p>餐旅-實-飲務-C-c 飲料的調製(如：乳品、果汁及冰沙等)            餐旅-實-飲務-D-d 茶的沖泡方法及調製</p>
學習指引	<p>1. 此題以飲料調製命題，來測試學生對飲料調製操作方法的理解與應用，方能應用所學回答問題。</p> <p>2. 學生要認識冰紅茶拿鐵及冰抹茶拿鐵，瞭解其調製法及中英文名稱。</p> <p>3. 學生應具備餐旅製備、操作及專業語文能力，能熟悉飲料調製法分為直接注入法、搖盪法、飄浮法...等，知道各項調製法之中英文名稱及調製步驟，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</p>
公告答案	B

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>29. 臺灣手搖飲料文化極具特色與代表性，關於國內特有飲料與調製，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 仙草乾富含果膠，只需加水熬煮，冷卻即凝結成仙草凍</p> <p>(B) 愛玉籽需要用熱水熬煮出果膠，冷卻後凝結成愛玉凍</p> <p>(C) 調製冰金桔檸檬時，通常會使用壓汁器來榨取金桔汁</p> <p>(D) 調製木瓜牛奶時，通常會先加材料，最後才加入冰塊</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-C-b 臺灣特有飲料的認識
學習指引	<p>1. 此題以臺灣特有飲料之製作過程命題，來測試學生對臺灣特有飲料的理解與應用，方能應用所學回答問題。</p> <p>2. 學生要認識仙草茶、愛玉、冰金桔檸檬及木瓜牛奶，瞭解其調製法。</p> <p>3. 學生應具備餐旅專業知識以及飲料製備、操作的能力，熟悉臺灣特有飲料及其內涵與調製過程，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</p>
公告答案	D

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>30. 臺灣茶產業的發展已擁有數百年歷史，關於主要種植的茶樹品種與特色，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 青心大有適合製成白毫烏龍茶，又稱東方美人茶          (B) 臺茶 13 號又稱金萱茶，特色為沖泡後略帶奶香味          (C) 青心柑仔屬喬木型大葉種，多種植於南投魚池鄉          (D) 臺茶 8 號又稱紅玉，沖泡後略帶肉桂及薄荷芳香</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-D-b  茶的分類與特性
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以茶的分類與特性命題，來測試學生對茶的分類與特性之理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要認識茶的分類與特性，瞭解茶樹品種與特色及其內涵。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業知識及系統性思考的能力，熟悉茶的分類與特性及其內涵，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</li> </ol>
公告 答案	A

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>31. 當今飲茶文化儼然成為生活一部分，在適當場合選擇適用沖泡方法與泡茶器具，可達事半功倍之效，關於泡茶器具組合與應用，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 單人沖泡適合選用宜興式沖泡法，屬於小壺泡，又稱為功夫茶泡法，包含瓷壺、量匙及濾茶器</p> <p>(B) 蓋碗杯包含杯身、濾杯（內膽）、杯蓋及茶盤等組合，通常可以多次沖泡，適用於個人簡易泡茶</p> <p>(C) 茶葉競賽及感官品評使用的評鑑杯組包含審茶杯、杯蓋、審茶碗等組合，多使用瓷器材質製作</p> <p>(D) 同心杯又稱三才杯，使用時需確認茶碗、碗（茶）蓋及碗托三部分，通常適用於個人單次沖泡</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-D-d 茶的沖泡方法及調製
學習指引	<p>1. 此題以茶的沖泡方法及調製命題，來測試學生對泡茶方法的理解與應用，方能應用所學回答問題。</p> <p>2. 學生要認識泡茶的方法，瞭解蓋碗式泡茶法、宜興式泡茶法、同心杯沖泡法以及適用的泡茶器具。</p> <p>3. 學生應具備餐旅專業知識及系統思考的能力，熟悉泡茶的方法及使用之器具，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</p>
公告答案	C

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>32. 關於茶葉的分類、外觀與製作過程，下列敘述何者正確？</p> <p>甲、碧螺春屬不發酵茶，外觀呈條型，製作過程為採菁→殺菁→揉捻→乾燥</p> <p>乙、文山包種茶屬不發酵茶，外觀呈半球型，製作過程為採菁→萎凋→殺菁→揉捻→乾燥</p> <p>丙、鐵觀音屬部分發酵茶，外觀呈球型，製作過程為採菁→萎凋→揉捻→初乾→乾燥</p> <p>丁、紅玉紅茶屬全發酵茶，外觀呈細條型，製作過程為採菁→萎凋→揉捻→(補足)發酵→乾燥</p> <p>戊、高山烏龍茶屬部分發酵茶，外觀呈半球型，製作過程為採菁→萎凋→殺菁→揉捻→初乾→團揉→乾燥</p> <p>(A) 甲、丙、戊 (B) 乙、丙、丁 (C) 甲、丁、戊 (D) 乙、丙、戊</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-D-c 茶葉的製程
學習 指引	<p>1. 此題以茶葉的製程命題，來測試學生對茶葉的製作過程及特性的理解與應用，方能應用所學回答問題。</p> <p>2. 學生要瞭解各種茶葉的形狀及製作程序，清楚製茶流程分為不發酵茶、部份發酵茶與全發酵茶。</p> <p>3. 學生應具備餐旅專業知識及系統思考的能力，熟悉製茶流程、茶葉發酵程度與特性，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</p>
公告 答案	C



# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>34. 受中華文化總會邀請來臺灣拍攝節目的日本女子舞團，想在迪化街茶行選購與煎茶發酵程度同類之茶葉當回國伴手禮，茶行店員應該推薦下列何款茶較為符合需求？</p> <p>(A) 風茹茶                      (B) 翠玉                      (C) 碧玉                      (D) 龍井茶</p>
學習內容	<p>餐旅-實-飲務-C-b 臺灣特有飲料的認識</p> <p>餐旅-實-飲務-D-c 茶葉的製程</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以茶葉的製程命題，來測試學生對茶葉的製作過程及特性之理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解茶葉的製程，清楚製茶流程、茶葉發酵程度與特性，並熟知各種發酵程度所代表的茶葉。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業知識及系統思考的能力，熟悉製茶流程、茶葉發酵程度與特性，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</li> </ol>
公告答案	D

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>35. 關於咖啡的起源與發展，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 即溶咖啡最早是以噴霧乾燥法製造</p> <p>(B) 咖啡豆最早發現於亞洲的沙烏地阿拉伯</p> <p>(C) 最早於臺灣東北角種植咖啡的是荷蘭人</p> <p>(D) 全球產量第一的咖啡生產國是衣索比亞</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-E-a 咖啡歷史與發展趨勢
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以咖啡歷史與發展趨勢命題，來測試學生對咖啡歷史與發展趨勢的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解咖啡歷史與發展趨勢，清楚咖啡的起源、臺灣咖啡的歷史及咖啡流行趨勢。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業知識，熟悉咖啡的起源、臺灣咖啡的歷史及咖啡流行趨勢，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</li> </ol>
公告 答案	A

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>36. 下列哪些咖啡的萃取原理相同？</p> <p>甲、手沖咖啡    乙、虹吸式咖啡    丙、法蘭絨咖啡    丁、冰滴咖啡</p> <p>戊、皇家比利時壺咖啡    己、摩卡壺咖啡    庚、越南咖啡</p> <p>(A) 甲、丙、丁、庚    (B) 甲、乙、丁、己    (C) 乙、戊、己、庚    (D) 乙、丙、戊、庚</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-E-d    咖啡萃取原理
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以咖啡萃取的原理命題，來測試學生對咖啡萃取原理的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解咖啡萃取原理，清楚咖啡的萃取法分為滴漏法、加壓法及其他萃取法。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業知識、製備與操作的能力，熟悉滴漏法、加壓法及其他萃取法，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</li> </ol>
公告 答案	A

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	37. 在調製傳統墨西哥冰咖啡時，最適合添加下列何種香甜酒？ (A) Amaretto                      (B) Drambuie                      (C) Kahlúa                      (D) Malibu
學習 內容	餐旅-實-飲務-E-e 咖啡萃取方法與調製
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以咖啡飲品調製的原理命題，來測試學生對咖啡飲品創意特調的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解咖啡飲品調製原理，清楚一般咖啡與義式咖啡加入各種香甜酒之創意飲品，並認識各式香甜酒及其專業英文。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業知識、製備、操作以及專業英文能力，熟悉咖啡加入各種香甜酒之創意飲品，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</li> </ol>
公告 答案	C



# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>39. 下列哪兩款特調咖啡飲品，同時使用了泡沫鮮奶油及薄荷香甜酒進行調製？</p> <p>(A) 貴夫人咖啡、亞歷山大冰咖啡                      (B) 貴夫人咖啡、百合冰咖啡</p> <p>(C) 康寶藍咖啡、亞歷山大冰咖啡                      (D) 百合冰咖啡、康寶藍咖啡</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-E-e 咖啡萃取方法與調製
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以咖啡飲品調製的原理命題，來測試學生對咖啡飲品創意特調的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解咖啡飲品調製原理，清楚貴夫人咖啡、亞歷山大冰咖啡、百合冰咖啡及康寶藍咖啡，各加入何種奶製品及酒類。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業知識、製備、操作的能力，熟悉咖啡加入各種香甜酒之創意飲品，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</li> </ol>
公告答案	B

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>40. 關於咖啡烘焙過程，下列排序何者正確？</p> <p>甲、焦糖反應旺盛期 乙、梅納反應旺盛期 丙、冷卻待降至室溫 丁、脫水期/蒸焙期</p> <p>(A) 甲→乙→丙→丁 (B) 乙→甲→丁→丙 (C) 丙→甲→乙→丁 (D) 丁→乙→甲→丙</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-E-c 咖啡烘焙原理
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以咖啡烘焙原理命題，來測試學生對咖啡烘焙流程的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解咖啡烘焙原理，清楚烘焙流程分為脫水期、梅納反應旺盛期、焦糖化反應旺盛期、冷卻期等程序。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業知識及系統思考能力，熟悉咖啡烘焙流程原理與過程，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</li> </ol>
公告 答案	D



# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>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<u>錯誤</u>？</p> <p>(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.)</p>
學習 內容	餐旅-實-飲務-F-a 釀造酒的分類與製程
學習 指引	<p>1. 此題以葡萄酒分級制度命題，來測試學生對分級制度的理解與應用，方能應用所學回答問題。</p> <p>2. 學生要瞭解葡萄酒分級制度，其中法國葡萄酒的分級制度區分為 1936 年與 2012 年兩種分級制度。</p> <p>3. 學生應具備餐旅專業知識、國際化視野，以及專業外語能力，熟悉法國葡萄酒的分級制度，區分 1936 年與 2012 年之不同，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</p>
公告 答案	B

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>43. 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？</p> <p>①：發酵 ②：過濾 ③：糖化 ④：熟成</p> <p>(A) ①→③→④→② (B) ②→①→③→④ (C) ③→①→④→② (D) ③→②→①→④</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-F-a 釀造酒的分類與製程
學習指引	<p>1. 此題以啤酒製作流程命題，來測試學生對啤酒製作流程的理解與應用，方能應用所學回答問題。</p> <p>2. 學生要瞭解啤酒製作流程，清楚麥芽製造—糖化—發酵—熟成—過濾—包裝等步驟。</p> <p>3. 學生應具備餐旅專業知識、系統思考的能力，熟悉啤酒製作流程，區分流程步驟，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</p>
公告答案	C

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p>44. 關於 distilled alcoholic beverages 的介紹，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) tequila 別稱 mezcal，由 pulque 蒸餾而得，有「沙漠甘泉」之稱</p> <p>(B) vodka 常使用活性碳過濾，無色、無味，有「雞尾酒心臟」之稱</p> <p>(C) gin 過去用於醫療治病，原文有「生命之水」的涵義，有「鑽石酒」之稱</p> <p>(D) rum 原文有興奮之意，常用於熱帶性雞尾酒，有「熱帶酒」、「海盜之酒」之稱</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-F-b 蒸餾酒的分類與製程
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以蒸餾酒的分類與製程命題，來測試學生對六大基酒的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解六大基酒的分類與製程，清楚琴酒、伏特加、龍舌蘭、蘭姆酒、威士忌與白蘭地之不同，以及專業英文及別稱。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業知識以及專業英文能力，熟悉六大基酒，區分六款酒材料與別稱之不同，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</li> </ol>
公告答案	D

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試 科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目 名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目 類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	45. 關於 Flying Grasshopper 與 Grasshopper 兩杯雞尾酒的比較，下列何者 <u>錯誤</u> ？ (A) 皆採 shake 調製方法 (B) 皆以 cocktail glass 盛裝 (C) Flying Grasshopper 含裝飾物 (D) Grasshopper 成分包含了 vodka
學習 內容	餐旅-實-飲務-G-a 混合性飲料的種類 餐旅-實-飲務-G-b 混合性飲料的調製
學習 指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以混合性飲料命題，來測試學生對混合性飲料調製的理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解混合性飲料的調製，清楚飛天蚱蜢 Flying Grasshopper、綠色蚱蜢 Grasshopper 兩者的材料及調製方法。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業知識、製備、操作及專業英文能力，熟悉混合性飲料的調製，區分雞尾酒調製法之不同，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</li> </ol>
公告 答案	D



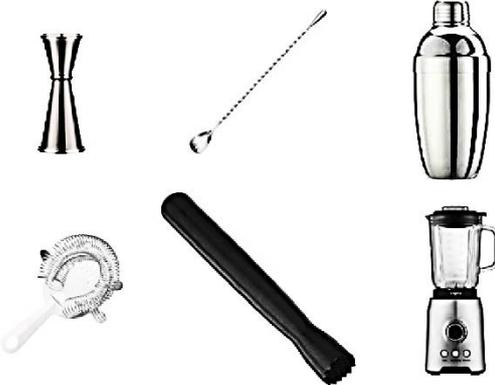




# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p><b>▲ 閱讀下文，回答第 49-50 題</b></p> <p>在上週的飲料實務課程中，金老師示範四款雞尾酒的調製，計畫在今天於課堂中，瞭解學生對上週課程的學習成效，金老師請四位學生分別調製出上週所示範的雞尾酒，分配如下，<b>柺國</b>：B-52、<b>華莎</b>：Bloody Mary、<b>光漢</b>：Frozen Daiquiri、<b>麥莉</b>：Old Fashioned</p> <p>49. 關於學生所負責調製的雞尾酒，其基酒與調製方法的組合，下列何者正確？</p> <p>(A) 柺國：tequila、layer (B) 華莎：gin、build (C) 光漢：rum、blend (D) 麥莉：vodka、shake</p>
學習內容	<p>餐旅-實-飲務-G-a 混合性飲料的種類</p> <p>餐旅-實-飲務-G-b 混合性飲料的調製</p>
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以混合性飲料命題，來測試學生對混合性飲料的調製之理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解混合性飲料的調製，清楚 B-52、Bloody Mary、Frozen Daiquiri、Old fashioned 四款雞尾酒之基酒與調製方法。</li> <li>3. 學生應具備餐旅專業知識、系統思考、製備、操作及專業英文能力，熟悉混合性飲料的調製，區分雞尾酒基酒與調製法之不同，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</li> </ol>
公告答案	C

# 113 學年度四技二專統一入學測驗試題學習指引

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目（群類別：餐旅群）
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二
題目類型	<input checked="" type="checkbox"/> 單選題 <input type="checkbox"/> 非選擇題
試題	<p><b>▲ 閱讀下文，回答第 49-50 題</b></p> <p>在上週的飲料實務課程中，金老師示範四款雞尾酒的調製，計畫在今天於課堂中，瞭解學生對上週課程的學習成效，金老師請四位學生分別調製出上週所示範的雞尾酒，分配如下，<b>枉國</b>：B-52、<b>華莎</b>：Bloody Mary、<b>光漢</b>：Frozen Daiquiri、<b>麥莉</b>：Old Fashioned</p> <p>50. 今天課程測驗中，學生須依據酒譜，在圖(四)中選出適合的器皿與設備進行製作，下列哪兩位學生在調製時所使用的器皿與設備完全相同？</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">圖(四)</p> <p>(A) 枉國、光漢 (B) 華莎、枉國 (C) 光漢、麥莉 (D) 華莎、麥莉</p>
學習內容	餐旅-實-飲務-B-a 飲料調製的器具 餐旅-實-飲務-G-a 混合性飲料的種類 餐旅-實-飲務-G-b 混合性飲料的調製
學習指引	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 此題以混合性飲料命題，來測試學生對混合性飲料的調製之理解與應用，方能應用所學回答問題。</li> <li>2. 學生要瞭解混合性飲料的調製，清楚 B-52、Bloody Mary、Frozen Daiquiri、Old fashioned 四款雞尾酒調製時使用的器皿為何。</li> <li>3. 學生應具備系統思考、符號運用的素養，以及餐旅製備、操作及專業英文能力，熟悉混合性飲料的調製，區分四款雞尾酒調製法使用器具之不同，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，學生要能運用所學，活用於實務操作中。</li> </ol>
公告答案	B