

113 學年度科技校院四年制與專科學校二年制統一入學測驗

餐旅群

專業科目(二)：餐飲服務技術、飲料實務

試題特色

- 一、餐旅群專業科目(二)試卷題型涵蓋時事、圖表、生活情境暨實務應用題組以及跨科的概念，試卷設計生活化且將課本理論融入生活情境中。題材大量使用圖片，如生活中的餐具擺設、座位席次安排及店家商標與顧客點餐單等。
- 二、餐旅群專業科目(二)涵蓋知識、理解之基本題型及應用、分析等統整能力之試題。答案設計有誘答性，整體的試題設計要求考生須從敘述中進行辨正、糾錯、排序、統整或計算，降低考生因題型單調造成疲乏及無趣感。情境題藉由考題中實境及生活化的背景，幫助考生將理論與實務結合，驗證餐旅產業從做中學的特性。題組題涵蓋同科多單元概念，進行整體知識融合。亦將餐飲服務技術及飲料調製透過題目設計進行融合，幫助考生知識及概念之整合。
- 三、餐旅群專業科目(二)試題特色，舉例如下：
 - (一) 第 1 題引用江振誠 RAW 餐廳雜誌採訪專欄文章，並結合顧客臉書食記分享，讓學生判斷餐飲商品，創新且符合時事。
 - (二) 第 3 題對於口布成品用途與摺疊法以表格方式呈現，讓學生對於原本課本敘述式的概念，依照題型分類之要求，思考同類型口布的異同，鍛鍊考生之統合以及分析能力。
 - (三) 第 19-21 題將年節國人過節宴客的習慣，結合顧客酒款及飲品需求和服務人員的專業概念進行題組性題目設計。
 - (四) 第 22-23 題從國際觀光旅館餐務部主管的職務要求，加上器皿管理以及清潔程序概念進行考題設計。
 - (五) 第 38 題以顧客前往店鋪購買咖啡豆的需求情境，檢視學生對於咖啡烘焙知識的瞭解。
 - (六) 第 47-48 題以中學校慶籌備小組準備臺灣特色飲品珍珠奶茶款待國外外賓。依據配方透過實務操作，讓學生思考需準備哪些材料，並計算需要使用多少公克的茶葉？題材創新暨實務又有情境畫面。