

四技二專統一入學測驗

餐旅群：專業科目(二)

餐飲服務技術、飲料實務

111 學年度起考試說明

110 年 10 月

壹、考科概要

為培養學生具備餐旅群核心素養，並為相關專業領域之學習或進修奠定基礎，統一入學測驗之餐旅群考科包含國文、英文、數學(B)、專業科目(一)及專業科目(二)；專業科目(一)為觀光餐旅業導論，專業科目(二)包含餐飲服務技術、飲料實務。

本考試說明包含測驗範圍、測驗時間、測驗題型、測驗配分等，以協助技職校院餐旅群師生瞭解統一入學測驗之測驗方式，作為師生學習之參考資料與運用。

貳、測驗內容

一、測驗範圍

本考科測驗範圍依據考試大綱，請參見附件。

二、測驗時間

本考科測驗時間為 100 分鐘。

三、測驗題型

1. 本考科整卷均為單一選擇題，答錯不倒扣，每題都有(A)、(B)、(C)、(D)四個選項，請選一個最適當答案。
2. 依考試大綱規劃整卷試題配置，試題包含知識、理解、應用、綜合分析、實作之類型。

四、測驗配分

本考科滿分為 100 分，至多 50 題選擇題。依本考科之性質，餐飲服務技術規劃 25 題，飲料實務規劃 25 題，但本考科命題小組得參考各子科目授課時數與就讀大專校院所需之基礎知能調整題數與配分。

五、其他

本考科不開放使用計算機，涉及繁雜計算之試題將提供相關數值。未來本考科若同意使用計算機，將於考試三年前公告使用計算機之相關訊息。

附件 考試大綱

適用考試群 (類)	考科名稱
17 餐旅群	專業科目(二)－餐飲服務技術、飲料實務
大綱內容	
<p>■科目別：餐飲服務技術</p> <p>一、餐廳服務基本觀念</p> <p> (一) 餐飲商品</p> <p> (二) 基本服務禮儀與儀態</p> <p> (三) 餐廳服務人員的組織與工作職責</p> <p>二、餐廳設備與器具</p> <p> (一) 餐廳設備</p> <p> (二) 餐廳器具</p> <p> (三) 餐廳器具材質、特性及保養</p> <p> (四) 布巾的種類</p> <p>三、基本服務技巧</p> <p> (一) 餐桌架設、拆除與收納</p> <p> (二) 檯布鋪設及更換</p> <p> (三) 餐巾摺疊技巧與應用</p> <p> (四) 托盤使用技巧</p> <p> (五) 上餐與撤餐的持盤技巧</p> <p> (六) 服務叉匙的運用</p> <p>四、營業前的準備工作與營業後的收善工作</p> <p> (一) 餐廳環境清潔與整理</p> <p> (二) 工作檯清潔與整理</p> <p> (三) 布巾類整理與準備</p> <p> (四) 餐務整理與換場作業</p> <p>五、菜單與飲料單</p> <p> (一) 菜單定義與種類</p> <p> (二) 菜單功能與結構</p> <p> (三) 飲料單、酒單功能與結構</p> <p>六、餐桌佈置與擺設</p> <p> (一) 中餐餐桌佈置與擺設</p> <p> (二) 西餐餐桌佈置與擺設</p> <p> (三) 主題式餐桌佈置與擺設</p> <p>七、餐飲禮儀</p> <p> (一) 席次安排</p> <p> (二) 用餐禮儀</p> <p>八、餐飲服務</p> <p> (一) 餐桌服務</p>	

適用考試群 (類)	考科名稱
17 餐旅群	專業科目(二)－餐飲服務技術、飲料實務
大綱內容	
<p>(二) 自助式服務 (三) 櫃檯式服務 (四) 客房餐飲服務</p> <p>九、飲料服務 (一) 餐前酒服務 (二) 餐中酒服務 (三) 餐後酒服務 (四) 其他飲料服務</p> <p>十、餐廳服務流程 (一) 中餐廳服務流程 (二) 西餐廳服務流程 (三) 下午茶服務流程 (四) 宴會廳服務流程</p> <p>十一、餐廳顧客抱怨及緊急事件處理 (一) 顧客抱怨與其他糾紛處理 (二) 餐廳客訴及緊急事件處理</p> <p>■科目別：飲料實務</p> <p>一、飲務的作業規範 (一) 飲料的定義與分類 (二) 飲料業的分類與營運 (三) 飲料調製安全與衛生 (四) 吧檯設備與作業規範</p> <p>二、器具、材料與調製法 (一) 飲料調製的器具 (二) 飲料調製的材料 (三) 飲料調製法</p> <p>三、飲品的認識與調製 (一) 包裝飲料的認識 (二) 臺灣特有飲料的認識 (三) 飲料的調製(如：乳品、果汁及冰沙等)</p> <p>四、茶的認識與調製 (一) 茶歷史與發展趨勢 (二) 茶的分類與特性 (三) 茶葉的製程 (四) 茶的沖泡方法及調製</p> <p>五、咖啡的認識與調製 (一) 咖啡歷史與發展趨勢 (二) 咖啡豆種類</p>	

適用考試群 (類)	考科名稱
17 餐旅群	專業科目(二)－餐飲服務技術、飲料實務
大綱內容	
(三) 咖啡烘焙原理 (四) 咖啡萃取原理 (五) 咖啡萃取方法與調製 六、酒的分類與製程 (一) 釀造酒的分類與製程 (二) 蒸餾酒的分類與製程 (三) 合成酒的分類與製程 七、混合性飲料調製 (一) 混合性飲料的種類 (二) 混合性飲料的調製	
備註	1. 表列考試大綱為考試命題範圍之例示，惟實際試題並不完全以此為限，仍可命擬相關之綜合性試題。 2. 試題測驗目標參考課程綱要之學習表現內涵。