

## 115 學年度四技二專統一入學測驗試題特色

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 checked="" type="checkbox"/> 專業科目一 <input type="checkbox"/> 專業科目二

一、餐旅群專業科目(一)融入國際觀光時事，餐飲衛生管理、航空旅遊實務及餐飲成本控制、科技應用等多元議題，將餐飲管理、旅館與觀光旅遊實務等核心知識，結合理論概念與生活情境進行整合應用。亦重視餐飲衛生安全與產業實務能力，透過食物中毒感染源判斷，廚房工作動線與格局圖示判讀等題型，評量學生對餐飲作業安全與衛生管理的理解。此外，試題發展朝向整合餐旅專業知識，培養其對觀光業發展與公共衛生議題的關注，強化問題解決與跨領域思考能力，以符合課綱之素養導向評量與產業接軌之命題方向。

二、餐旅群專業科目(一)試題兼顧知識、理解、應用與分析不同深淺層次的能力評量，題目情境貼近學生生活與產業發展趨勢，例如熱門親子觀光活動「冬日遊樂園超人力霸王主題活動」等為背景，引導學生理解觀光產業與國際活動之關聯，培養其將專業知識應用於實際情境的能力。而試題設計結合航空旅遊實務，以電子機票圖例呈現各項航空專有名詞，測驗學生對旅遊文件與航空運輸資訊的判讀能力。整體試題強調圖表判讀、情境理解與跨單元整合，提升學生對餐旅業實務運作的應用能力。

三、餐旅群專業科目(一)試題特色，舉例如下：

(一) 第 7 題以圖例方式呈現餐廳廚房工作區域與設備配置，透過廚房格局示意圖引導學生判讀工作動線與作業區域功能，評量其對餐飲作業流程與廚房設計原則之理解，並提升圖像資訊判讀能力。

(二) 第 36-38 題為題組，以網路爆紅兒歌「蘑菇濃湯」為發想情境，設計餐飲成本計算相關題目，透過食材用量與成本分析，引導學生進行餐飲產品成本計算與售價評估，培養其餐飲經營管理與成本控管之實務能力，同時配合跨單元餐旅行銷章節之市場區隔及行銷策略等觀念。

- (三) 第 28 題以電子機票據法(e-ticket)圖例設計題目，透過航班資訊、訂位代碼、登機資訊等專有名詞標示，引導學生理解各項航空運輸文件資訊之意義，培養其判讀旅遊文件與航空資訊之能力。
- (四) 第 6 題以餐飲衛生安全為主題，探討食物中毒的感染來源與傳播途徑，評量學生對食品安全與餐飲衛生知識之理解，強化其對餐飲作業中衛生管理的重要認知。
- (五) 第 33 題以「冬日遊樂園超人力霸王主題活動」為背景，透過主題活動與觀光節慶等，評量學生對行銷活動的理解，並培養其分析觀光活動情境之能力。