

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

一、餐旅群專業科目(二)試題依循課綱進行不同學習主題與單元之試題命製，命題的素材包含了生活情境與時下熱門議題。餐飲服務技術之試題兼顧實作技巧與實務知識之應用與結合，透過貼近學生日常的用餐、實習等情境，深入淺出地評量學生對於各種餐飲服務知識與技巧；飲料實務試題除透過超商購物、手搖杯飲等生活情境外，更透過氣候變遷、AI 應用等熱門議題，評量咖啡、茶與酒的理論層面的知識，更以調酒大賽、包含調製的操作強化實作層面的評量。

二、餐旅群專業科目(二)命題以圖文並茂的方式呈現，除了評量學生文字與圖片的識讀，亦可透過圖表減少題幹及選項文字內容，進而降低學生文字閱讀負擔。題組題強調跨單元的知識整合，學生須熟悉各種服務技巧和飲料調製程序，方能綜合評判各試題之最適解與答案。

三、餐旅群專業科目(二)試題特色，舉例如下：

(一) 第 4 題結合用餐體驗與實務應用，評量學生對餐具擦拭基本觀念與理解，具體將專業知識落實在實際操作，強化學生對餐飲器具清潔的認知。

(二) 第 18-20 題以學生在國際星級餐廳實習的情境，並依照情境中的用餐者、餐具，以及客戶所指定的服務方式，測驗學生相對應的西餐禮儀的席次座位安排、餐具擺設原則，以及符合服務方式的菜餚名稱，學生須能統整並應用不同章節的學習主題與內容。

(三) 第 23-25 題以公司在旅館舉辦會議的案例，評量學生對合適會議場地的桌椅安排方式、正確的西餐服務流程，以及紅、白葡萄酒類型的知識。學生需根據案例中的解題線索與資訊，方能正確回答試題內容。

(四) 第 26 題考驗學生對飲料的知識，包含法規層次上酒精性飲料的定義，以及酒

精與非酒精性調製飲料的英文專有名詞之外，更囊括飲料業的行業類別名稱以及飲料類型的專有名詞認知。

(五) 第 45-46 題以超商茶飲的購買為場景，將繁瑣的茶葉知識轉化為直觀的茶葉品類辨識。考驗學生將茶葉發酵程度與品種特性的知識，連結至日常消費選擇，培養學生茶葉知識的統整與綜合應用。

(六) 第 47-48 題以課程的手搖飲料單為例，評量學生對飲品的成分以及調製工具、器具的認知。學生不僅在實作過程中須熟悉各別飲品的調製過程，以及所使用的材料與器具，更要能綜合分析材料使用的順序以及欠缺的工具。