

科目：餐旅概論

系組：餐旅管理學系

年級：二

第一大題：選擇題，共7題，每題4分，共28分(請統一在彌封答案卷內作答，未在彌封答案卷內作答者，不予計分)

1. 下列何者非食品從業人員健檢項目?(A)B型肝炎(B)手部皮膚病 (C)結核病 (D)傷寒。
2. 台灣2017年餐飲業營業額約為?(A)2500多億;(B)3500多億;(C)4500多億;(D)5500多億。
3. 中華民國政府規範飲料中酒精含量超過多少即定義為酒精飲料?(A)0.2%、(B)0.4%、(C)0.5%、(D)1.0%。
4. 以下關於威士忌的描述何者正確?(A)酒精濃度一般約40%;(B)原料為葡萄;(C)發源於荷蘭;(D)屬釀造酒。
5. 以下哪些作業方式是正確的?(A)冷凍溫度為-16°C以下;(B)人員手部創傷容易有沙門氏菌生長;(C)清潔用品應掛在貯存櫃牆面上以減少空間浪費;(D)冰箱內熟食要置放在生食的上方。
6. Holiday Inn Hotels 是屬於哪個飯店集團旗下的品牌?(A)InterContinental Hotels Group; (B)Marriott International; (C)Hilton Hotels Corporation; (D)Carlson Hospitality Worldwide。
7. 某旅館有400間客房，昨晚有80個房間沒有租出去，則昨晚的住房率為:(A)20% (B)40% (C)60% (D)80%

第二大題：問答題，共72分。(請統一在答案卷上作答，否則不予計分)

8. 請問目前餐飲業者如何應用網路社群(譬如 FB, IG, Youtube 等)進行相關活動? 請舉例說明(至少2例)。(10%)
9. 請說明以下食品相關標章(名稱及解釋)。(12%)
  - (1) TQF
  - (2) CAS
  - (3) HACCP
10. 請從未來趨勢(譬如人力問題、老化問題、永續問題、行動網路趨勢等)來討論餐飲業者的挑戰與因應方式(至少3例)。(15%)
11. 請說明鳳梨傳統成為好客、友誼與餐旅業象徵之緣由。(10%)
12. 旅館專業術語解釋名詞 (5 x 5% = 25%)
  - (1) 「housekeeping cart」
  - (2) 「turn-down service」
  - (3) 「on change」
  - (4) 「F.I.T」
  - (5) 「Emergency key」

※ 注意：1. 考生須在「彌封答案卷」上作答。

2. 本試題紙空白部份可當稿紙使用，試題須隨答案卷繳回。

3. 考生於作答時可否使用計算機、法典、字典或其他資料或工具，以簡章之規定為準。

科目：餐旅管理

系組：餐旅管理學系 年級：三

第一大題：選擇題，共 7 題，每題 4 分，共 28 分 (請統一在彌封答案卷內作答，未在彌封答案卷內作答者，不予計分)

1. 一家餐廳開幕投資 720 萬元新台幣(裝潢及生財設備)，租期 5 年；請問此餐廳每月的折舊攤提為多少錢?(A)7 萬 2 千元；(B)12 萬元；(C)24 萬元；(D)144 萬元。
2. 餐廳的財務報表中哪些是屬於固定成本?(多選題)(A)門市人事費用；(B)租金；(C)設備攤提；(D)食材及原物料費用。
3. 以下哪一類食品中毒比例最高?(A)植物類中毒；(B)細菌類中毒；(C)動物類中毒；(D)化學類中毒。
4. 王品集團採取哪一種發展策略?(多選題)(A)特許加盟；(B)多品牌；(C)不同價格帶；(D)平價策略。
5. 以下哪些作業方式是正確的?(A)冷凍溫度為 $-16^{\circ}\text{C}$ 以下；(B)關東煮販售溫度 $>65^{\circ}\text{C}$ ；(C)清潔用品應掛在貯存櫃牆面上以減少空間浪費；(D)冰箱內生食要置放在熟食的上方。
6. Regent Hotels & Resorts 是屬於哪個飯店集團旗下的品牌?(A)InterContinental Hotels Group; (B)Marriott International; (C)Hilton Hotels Corporation; (D)Carlson Hospitality Worldwide。
7. 汽車旅館(Motel)的發源地是下列哪一個國家?(A)日本 (B)美國 (C)英國 (D)法國。

第二大題：問答題，72 分。(請統一在答案卷上作答，否則不予計分)

8. 一杯咖啡拿鐵中 8 克咖啡豆 2.5 元、250cc 牛奶 15 元、杯子/杯蓋 2.5 元；若一杯售價為 100 元，請問其毛利率為何?(10%)
9. 台灣食安問題叢生，請提出你的看法及建議可以減少這類問題的發生，避免消費者受害。請從消費者、供應商/餐廳及政府三個角色來論述；也就是這三者可以做哪些事情。(10%)
10. 請從未來趨勢(譬如人力問題、老化問題、永續問題、行動網路趨勢等)來討論餐飲業者的挑戰與因應方式(至少 3 例)。(15%)
11. 請說明「放任領導風格(Laissez-faire leadership style)」的定義、適用時機與優點。(12%)
12. 旅館專業術語解釋名詞 (5 x 5% = 25%)
  - (1) 「yield management」
  - (2) 「occupancy percentage」
  - (3) 「connecting rooms」
  - (4) 「time-share」
  - (5) 「OOO」

※ 注意：1. 考生須在「彌封答案卷」上作答。

2. 本試題紙空白部份可當稿紙使用，試題須隨答案卷繳回。