

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

一、選擇題 (50 題 每題 2 分 共 100 分) ※請畫答案卡

1. () 依據行政院主計處「中華民國行業標準分類」對餐飲業之分類，下列何者為錯誤的？(A)便當：餐食業 (B)冰果室：飲料業 (C)小吃店：流動攤販業 (D)學校團膳：外燴及團膳承包業。
2. () 以下敘述何者正確？(A)非商業型餐廳的顧客為一般或特定市場 (B)特許加盟擁有決策管理權 (C)獨立經營的餐廳管理可委由顧問公司 (D)直營連鎖企業的每家餐廳老闆都不相同。
3. () 佑佑最喜歡呼朋引伴去吃麻辣鍋，店家已熟知他習慣要求加辣加麻才過癮，每次都會直接為他調整湯頭，請問上述是餐飲業的何種特性？(A)不可分割性 (B)客製化生產 (C)生產時間短 (D)季節性。
4. () 直客甲種旅行社所出售的行程多為哪一種？(A)訂製遊程 (B)制式遊程 (C)熟悉旅遊 (D)國民旅遊。
5. () 苗栗在 4、5 月推出桐花騎蹟小旅行的一日遊行程，吸引旅客到苗栗欣賞桐花，並體驗客家文化的魅力，請問此種行銷手法為旅行業的何種特質？(A)需求之季節性 (B)總體性 (C)講求信用 (D)相關事業體供應之僵硬性。
6. () 世界第一家旅行社通濟隆公司是出現在哪個國家？(A)美國 (B)英國 (C)法國 (D)德國。
7. () 負責設計公司遊程與估價的是哪個部門？(A)業務部 (B)產品部 (C)票務部 (D)企劃部。
8. () 下列何項不是產品部的主要工作內容？(A)蒐集市場資訊 (B)導遊或領隊管理與派遣 (C)出國作業手續 (D)辦理旅客護照及簽證。
9. () 以旅遊地區分線控制，負責各線遊程的聯繫事宜，是哪個組織？(A)operationist (B)route control (C)tour control (D)domestic tour。
10. () 下列何者不是根據「Season Menu」設計的？(A)秋天大閘蟹(B)農曆春節年菜 (C)冬季草莓冰淇淋 (D)薄酒萊葡萄酒。
11. () 中餐廚房中，負責製作麵食類點心的是哪一種廚師？(A)水鍋 (B)紅案 (C)蒸籠 (D)白案。
12. () 旅行社自行設計行程、規劃產品及招攬顧客，並直接拜訪顧客，該旅行社的優勢不包括下列哪一項？(A)依顧客需求量身訂做 (B)開發市場容易 (C)產品內容彈性大 (D)利潤空間容易掌握。
13. () 請問 2023 為哪種旅遊年？(A)跳島旅遊 (B)鐵道旅遊 (C)博物館遊 (D)脊梁山脈。
14. () 下列何者不屬結團作業？(A)團體預估結算表 (B)購物報告表 (C)旅客資料建檔 (D)額外旅遊報告表。
15. () 關於餐飲從業人員主要工作內容與職掌名稱，下列何者錯誤？
(A)職掌冷盤、開胃點心的廚師稱為 Garde Manger
(B)能展現熟練切割技巧，負責在顧客前現場切割肉類者稱為 Trancheur
(C)調製雞尾酒飲料與各類非酒精性飲料者稱為 Sommelier
(D)迎賓帶客、安排與帶領客人入座者稱為 Réception Maître d'Hôtel。
16. () 關於一般餐廳動線設計的基本原則，下列敘述何者正確？(A)服務人員的動線愈長愈好 (B)餐廳外場與廚房的距離愈短愈好 (C)驗收區與儲存區的距離愈遠愈好 (D)服務人員上菜通道應盡量與顧客動線重疊。
17. () 關於餐廳中的倉儲管理須注意的事項，下列何者正確？
甲：乾貨倉庫的相對濕度，以 50%~60%之間為佳
乙：冷凍櫃或冷藏櫃內的物品，至少須保留 40%的空間，以利冷氣循環
丙：倉庫存放物架高度不可超過 100 公分，且材質最好以輕便鋁製的材質為佳
丁：冷凍、冷藏倉庫存放原則，上層應放置氣味較重的食材，越下層則放置氣味較清淡的食材
(A)甲、乙 (B)甲、丁 (C)乙、丙 (D)丙、丁。
18. () 財力雄厚、可設計自己專有品牌的旅遊行程，再委由同業代為推廣銷售，請問上述是哪種旅行業？(A)tour wholesaler (B)tour operator (C)tour retailer (D)direct sale。
19. () 目前因情勢所趨，專營躉售綜合旅行業已不多見，大多數成立了什麼部門？(A)票務部門 (B)直客部門 (C)資訊部門 (D)財務部門。
20. () 下列有關「食品儲存溫度」之敘述，何者錯誤？(A)冷藏食品應保持在 7°C 以下，凍結點以上 (B)冷凍食品應保持在 -18°C 以上 (C)7°C 至 60°C 為「食物危險溫度帶」 (D)食品之高溫儲存，溫度應保持在 60°C 以上。
21. () 餐廳人員工作時間長，多採用輪班制，此為餐飲業的哪項服務特性？(A)富變化性(B)無歇性(C)難標準化(D)異質性。
22. () 下列所述事項，何者不屬於 OP 的工作？(A)負責各團旅客簽證申請 (B)建立國外團宿名單 (C)辦理團體出國說明會 (D)研擬適合市場的團體遊程。
23. () 餐飲業從食材的採購至清理，其間之流程順序為何？ 甲.Issuing 乙.Purchasing 丙.Receiving 丁.Storage
(A)甲→乙→丙→丁 (B)乙→丙→丁→甲 (C)丙→甲→乙→丁 (D)甲→乙→丁→丙。
24. () 以下何者又稱為「外觀檢驗」或「目視檢驗」？(A)一般檢驗 (B)發票檢驗 (C)抽樣檢驗 (D)技術檢驗。

觀光 科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

25. () 可委託其他旅行業者代為招攬包辦旅遊團體，為何種業務型態？(A)躉售業務 (B)遊程承攬(C)遊程零售(D)訂製遊程。
26. () 何種組織結構的優點是權責分明、成敗無法推諉？ (A)矩陣型 (B)功能型 (C)簡單型 (D)產品型。
27. () 有關旅行業的特性，以下敘述何者正確？ (A)屬於承諾型的商品 (B)同業競爭日趨和緩 (C)需求的彈性變化小 (D)單一性的服務。
28. () 關於使用機器洗滌餐具的流程，下列何者正確？
(A)wash → rinse→ pre-wash→ sanitize→ air-dry
(B)pre-wash→ rinse→ wash→ sanitize→ air-dry
(C)pre-wash→ wash→ rinse →sanitize →air-dry
(D)rinse→wash →pre-wash→ sanitize→ air-dry。
29. () 關於餐飲業的採購 (purchasing)、驗收 (receiving)、倉儲 (storage) 與發放 (issuing) 作業，下列敘述何者錯誤？ (A) 進行採購作業時，須瞭解實際營運需求，依據合理適當的原則採購物料 (B)進行倉儲作業時，依據物料的特性及價值，周全妥善地管理分類與存放 (C) 進行驗收作業時，由相關專門驗收人員負責，彼此制衡，以防止弊端產生 (D) 進行發放作業時，採先進後出法為原則，以避免物料過期造成可能的浪費。
30. () 旅遊的消費者依能力及產品價格購買適合自己的產品，屬於哪一種特性？ (A)需求之彈性 (B)總體性 (C)需求之不穩定性 (D)專業化。
31. () 負責執行引導出國觀光旅客團體旅遊業務而收取報酬之人員為？(A)經理人(B)導遊人員(C)領隊人員(D)領團解說員。
32. () 導遊人員的工作職掌不包含哪一項？ (A)送旅客離境 (B)飛航中的服務 (C)安排食宿、購物 (D)介紹旅遊景點。
33. () 員工餐廳、學校餐廳等以服務為目的的餐廳稱為：(A)營利餐廳(B)非營利餐廳(C)商業型餐廳(D)美食餐廳。
34. () 「一位員工只接受一位上級指揮」稱為：(A)unity of command (B)span of control (C)departmentalization (D)job assignments。
35. () 下列何者屬於餐廳的 front of the house？(A)kitchen department (B)steward department (C)purchasing department (D)dining department。
36. () 有關於「外賣服務」的敘述何者有誤？ (A)客人在店內用餐 (B)餐廳派人送到指定地點 (C)take-out service 為其中的一種 (D)delivery service 亦為其中的一種。
37. () 以下四種餐廳，通常哪一種的價位最高、服務品質最佳、菜單項目最多？ (A)family restaurant (B)coffee shop (C)gourmet restaurant (D)specialty restaurant。
38. () drive-in service 和 drive-through service 最大的不同是： (A)是開車或騎車 (B)是向人或向對講機點餐 (C)是刷卡或付現 (D)是留在車上（營業範圍內）用餐或帶走。
39. () 一般而言，鐵板燒通常採用哪種供餐方式？ (A)櫃檯服務 (B)自助餐 (C)得來速車道 (D)外送服務。
40. () 真正現代化設備與服務的餐廳產生，以巴黎成立的哪一飯店為始？ (A)米其林飯店 (B)波迪格 (C)法國大飯店 (D)歌聯飯店。
41. () 過年期間，小李食用自製臘腸後，即出現顏面神經麻痺及吞嚥困難的症狀，應是受到下列何者感染？ (A)冠狀病毒 (B)黴菌毒素 (C)肉毒桿菌 (D)仙人掌桿菌。
42. () 何者被視為美食聖經且在西元 2018 年首度來台評鑑？(A)紅蝦評鑑(B)帽子評薦(C)米其林指南(D)世界五十最佳餐廳。
43. () 麥當勞、肯德基等速食店的服務方式為何？ (A)櫃檯服務 (B)餐桌服務 (C)自助式服務 (D)外燴服務。
44. () 外交部發布旅遊警示系統，不包含下列哪一顏色的分級安全警示？ (A)紅 (B)綠 (C)黃 (D)灰。
45. () 交通產業屬於下列何類？ (A)H 大類 (B)N 大類(C)I 大類 (D)R 大類。
46. () 餐飲倉儲管理中，運用 ABC 物料分類法，進行不同管理與盤點方式，達到管理效果，下列哪一種倉儲物料屬於 A 類？ (A)鹽、胡椒 (B)麵粉、玉米粉 (C)鮑魚、燕窩 (D)蔬菜、水果。
47. () 「餐廳」一詞源起於法文 restaurer，其原意為何？(A)美味的食物 (B)提供休憩場所 (C)恢復精神氣力 (D)吃飯的地方。
48. () 常見於公司行號的員工餐廳、工廠餐廳等是屬於哪種行業？ (A)餐食業 (B)外燴及團膳承包業 (C)飲料業 (D)餐館。
49. () 餐廳提供的面紙屬於餐飲商品的哪一種構成要素？ (A)促成商品 (B)支援設備 (C)外顯服務 (D)內隱服務。
50. () 旅行業舉辦團體旅遊、個別旅遊及辦理接待國外、香港、澳門或大陸地區觀光團體、個別旅客業務，應投保責任保險，依旅行業管理規則之規定，每一旅客及隨團服務人員意外死亡，其最低保險金額為新臺幣多少元？ (A)500 萬元 (B)400 萬元 (C)300 萬元 (D)200 萬元。