

觀光科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

一、選擇題：(每題 2 分，共 100 分) ■請將答案畫於答案卡上

1. () 世界知名賭場所在地包括：美國的拉斯維加斯、摩納哥的蒙地卡羅、澳洲的墨爾本及馬來西亞的雲頂高原，下列哪一個賭場位於飛航區 TC2？ (A)墨爾本 (B)雲頂高原 (C)蒙地卡羅 (D)拉斯維加斯。
2. () 越來越多餐飲業者將店面開在人潮聚集、停車方便的大型購物商場內，以提高業績。以上敘述為餐飲業的何種特性？ (A)生產量不易預估 (B)專業性 (C)立地性 (D)富變化性。
3. () 請問下列哪一項不屬於 Tangible Product？ (A)服務 (B)餐點 (C)菜單 (D)裝潢。
4. () 下列何者非餐飲產品構成要素之 Supporting Facilities？ (A)用餐氣氛 (B)裝潢 (C)餐具 (D)口布。
5. () 「Restaurant」這個名詞在十八世紀時其意是指 (A)餐廳 (B)肉湯 (C)美食 (D)廚藝。
6. () 餐飲商品的類型中，像牛排、義大利麵、炒飯這類的商品是屬於 (A)消耗性商品 (B)非消耗性商品 (C)無形商品 (D)季節性商品。
7. () 周禮云：「凡國野之道，十里有廬，廬有飲食。」由此句話可以見到，我國古代即有 (A)完備的養茶制度 (B)完備的餐飲制度 (C)完備的服裝禮儀制度 (D)完備的文學制度。
8. () 下列哪一家餐廳是屬於 NAICS 分類中的“Full-service Restaurant”？ (A)王品牛排 (B)小美酒吧 (C)肯德基 (D)大大自助餐廳。
9. () 下列何者不屬連鎖經營餐廳的 3S 控管原則？ (A)Simplification (B)Standardization (C)Specialization (D)Standard。
10. () 加盟業者擁有店面所有權，總公司擁有決策管理權，加盟業者需額外負擔總部加盟金、權利金及其他廣告費，上述為哪一種連鎖經營之特性？ (A)Independent (B)Franchise Chain (C)Voluntary Chain (D)leasing。
11. () 下列哪一種餐廳型態以提供傳統的菜餚為主，菜色精緻、種類繁多？ (A)Fine Dining Restaurant (B)Club Member Restaurant (C)Delivery Restaurant (D)Fast Food Restaurant。
12. () 下列餐飲服務方式或型態，何者使用的人力最精簡？ (A)Cafeteria (B)Table Service (C)Fine Dining (D)Gourmet Restaurant。
13. () 下列哪一種類型的餐廳服務程度最高？ (A)Fast-food Restaurant (B)Coffee Restaurant (C)Cafeteria Restaurant (D)Gourmet Restaurant。
14. () 傳統日本料理烹調方式講究為何？下列何者為非 (A)燒 (B)蒸 (C)溜 (D)炸。
15. () 小茹與朋友一同豐盛晚餐，她看到菜單上有牛尾湯、爐烤牛肉、約克夏布丁等菜色。請問她們應是進入何種餐廳用餐？ (A)英式餐廳 (B)美式餐廳 (C)法式餐廳 (D)義式餐廳。
16. () 下列何者不是著名的西班牙菜餚？ (A)Gazpacho (B)Tapas (C)Paella (D)Osso Bucco。
17. () 關於傳統法式餐廳人員編制組織，下列何者的職稱最高？ (A)Chef de Rang (B)Commis de Suite (C)Premier Maître d'Hôtel (D)Maître d'Hôtel de Carré。
18. () 下列何者為餐廳中，負責現場訂位、劃位及帶位的人員？ (A)butcher (B)butcher (C)receptionist (D)sommerlier。
19. () 餐廳編制中，職位由高到低的排列，下列何者正確？ (A)Captain → Manager → Hostess → Waiter → Bus Person (B)Manager → Captain → Hostess → Bus Person → Waiter (C)Hostess → Manager → Captain → Bus Person → Waiter (D)Manager → Captain → Hostess → Waiter → Bus Person。
20. () 下列餐飲從業人員的工作不屬於外場的是 (A)Receptionist (B)Apprentice (C)Waitress (D)Bus Person。
21. () 關於餐飲從業人員的職掌，下列敘述何者錯誤？ (A)負責製作高湯與醬汁者稱為 saucier (B)負責為客人調製雞尾酒者稱為 bartender (C)協助主廚督導廚房工作的副主廚稱為 chef de rang (D)餐廳經理稱為 directeur de restaurant。
22. () 下列何者是在餐廳客人面前提供現場切割餐食服務的人員？ (A)bus person (B)hostess (C)trancheur (D)wine steward。
23. () 餐旅業組織中，負責將餐食送到客房中的服務人員，主要是指下列何者？ (A)Chef d'Etage (B)Bartender (C)Receptionist (D)Chef de Vin。
24. () 下列何者是在西餐廚房中負責準備各種調味料或湯頭？ (A)Saucier (B)Rotisseur (C)Poissonier (D)Sous Chef。
25. () 關於中式廚師職務之名稱，下列何者是負責蒸籠相關工作？ (A)水鍋 (B)紅案 (C)白案 (D)打荷。
26. () 心理學家馬斯洛 (A. Maslow) 的需求層級理論，從最基本層級到最高層級的順序為何？ (A) 受尊重的需求→安全需求→愛/歸屬感的需求→自我實現的需求→生理需求 (B) 愛/歸屬感的需求→自我實現的需求→生理需求→安全需求→受尊重的需求 (C) 生理需求→安全需求→愛/歸屬感的需求→受尊重的需求→自我實現的需求 (D) 安全需求→生理需求→受尊重的需求→自我實現的需求→愛/歸屬感的需求。
27. () 下列何者為「二因子理論」(Two-Factor Theory) 的保健因素中之項目？ (A)薪資待遇 (B)職位升遷 (C)主管賞識 (D)工作發展。

觀光科 3 年 1 班 座號：_____ 姓名：_____

28. () 餐飲從業人員的遴選、訓練、激勵及溝通，是屬於餐飲業的哪一種管理？ (A) Human Resource Management (B) Management by Objective (C) Humanity Management (D) Material Management。
29. () 下列何種做法可提升餐廳座位翻檯率 (turnover rate)？ (A) 採用最低消費制度 (B) 限定用餐人數 (C) 改善製備流程 (D) 增加餐廳桌數。
30. () 關於廚房工作環境的規劃，下列何者正確？ (A) 排水溝的寬度應為 10~15 公分 (B) 廚房最適當相對溼度為 70~80% (C) 工作檯面的照明度為 200 米燭光以上 (D) 地下水源至少應與化糞池或廢棄物堆積場所距離 5 公尺。
31. () 關於廚房的設計，下列何者錯誤？
(A) 廚房的「工作三角形」通常是指水槽、冰箱與工作檯，三者的距離總和越短越好，以節省工作時間與精力
(B) 廚房的光線設計，以安全為重要考量，工作檯面應以 200 米燭光以上之光度為佳
(C) 廚房的排水溝，宜明溝加蓋，寬度 20 公分以上，以避免發生危險及方便清潔
(D) 為了不讓客人聞到烹調氣味，同時防止病媒蚊或蟲害入侵，廚房應保持負壓 (低壓)。
32. () 關於旅行業的 PAK 聯營方式，下列敘述何者正確？ (A) 易遊網旅行社與中國信託商業銀行，共同合作推廣東京之旅 (B) 雄獅旅遊與康福旅行社各自組團，共同包機前往上海 (C) 理想旅運社與新進旅行社，共同合作推廣德國之旅 (D) 時報旅行社結合各地分公司，共同推廣知本之旅。
33. () 航空公司銷售業務總代理的英文簡稱為： (A) C.I.Q. (B) G.H.A. (C) G.S.A. (D) G.D.S.。
34. () 同業間實地考察的旅遊方式以提升對現況的了解，以利下游同業代為宜宣傳與推廣，此種旅遊方式為 (A) Ready made Tour (B) Option Tour (C) FAM Tour (D) Incentive Tour。
35. () 旅客如需訂房或租車，由旅行社中的哪一個部門負責處理？ (A) 票務部 (B) 業務部 (C) 管理部 (D) 資訊部。
36. () 下列關於旅行社各部門執掌的配對，何者錯誤？ (A) 派遣導遊與領隊—產品部 (B) 商務旅客自由行—直客部 (C) 銷售旅遊行程—業務部 (D) 特殊行程估價—企劃部。
37. () 在旅行社中，安排行前說明會的人員是 (A) TP (B) TC (C) RC (D) OP。
38. () 旅行社將上游產業資源整合，設計不同類型的套裝遊程 (如：豪華、精緻、經濟遊程) 以類似批發方式提供下游業者進行銷售，並從中賺取利潤，是屬於下列哪一種經營模式？ (A) Wholesaler (B) Retailer (C) PAK (D) Direct sales。
39. () 國內外的線上旅遊業蓬勃發展，例如易遊網、燦星網等網路旅行社，下列何者不屬於此種型態的旅行社？ (A) internet travel agent (B) e-agents (C) incentive agent (D) online travel agent。
40. () 下列何者為中華民國旅行業品質保障協會之英文簡稱？ (A) TQAA (B) ASTA (C) CGOT (D) IATA。
41. () 關於旅行業鼻祖湯瑪斯·柯克 (Thomas Cook) 的敘述，下列何者錯誤？ (A) 首開世界團體全備旅遊之先河 (B) 發行周遊券 (circular ticket) (C) 其公司目前為美國最大的旅遊機構 (D) 建立領隊導遊制度。
42. () 哪一家公司於西元 1850 年是最早以貨運為主，並逐步發展金融、旅行支票等旅遊，成為世界上最大的民營旅行社？ (A) 美國通運公司 (B) 美國波音 747 航空公司 (C) 英國 Lidden Home 公司 (D) 英國皇家國際運通公司。
43. () 在觀光產業中所扮演「中間商」，居於相關事業與消費者之間的是下列何者？ (A) 餐飲業 (B) 旅宿業 (C) 旅行業 (D) 航空公司。
44. () 餐飲業格局的設計，下列敘述何者錯誤？ (A) 理想的廚房面積與供膳場所的比例為 1：3 (B) 廚房設計以島嶼式排列法最為經濟方便 (C) 要保持顧客、從業人員、食材進出行動路線的順暢 (D) 工作三角形是指水槽、餐廳、爐檯，其三邊長度總和愈短愈好。
45. () 下列何者不屬於一般餐廳之「front of the house」？ (A) 餐務區 (B) 用餐區 (C) 櫃檯區 (D) 接待區。
46. () 某一小規模餐廳的廚房進行規劃，下列何種安排最為適當？ (A) 將調理區及裝盤區規劃在準清潔區 (B) 將原料清洗區及驗收區規劃在汙染區 (C) 將出菜區及調理區規劃在清潔區 (D) 將切割區及配膳區規劃在準清潔區。
47. () 關於餐廳照明設計，下列敘述何者錯誤？ (A) 廚房工作場所照明應達 100 米燭光 (B) 廚房工作檯面照明應達 200 米燭光 (C) 餐廳照明原則上盡量採自然光設計 (D) 餐廳用餐區的照明不影響氣氛營造。
48. () 為便利自由行旅客旅遊，交通部觀光局輔導地方政府以熱門景點為軸心，結合多元交通運具與友善旅遊服務，串聯食、住、遊、購等產業優惠措施，整合包裝固定時段內不限交通運具搭乘次數的票卡，名為： (A) 臺灣好玩卡 (B) 臺灣一卡通 (C) 臺灣旅遊卡 (D) 寶島旅遊卡。
49. () 台北市市民前往金門國家公園進行三天兩夜的觀光活動，是下列哪一種觀光類型？ (A) domestic tourism (B) inbound tourism (C) international tourism (D) outbound tourism。
50. () 由政府或社會福利機構對弱勢族群提供補助，使其擁有觀光旅遊的體驗，屬於以下何者觀光形式？ (A) Green Tourism (B) Environmental Tourism (C) Exhibition Tourism (D) Social Tourism。