

110 全華統測報

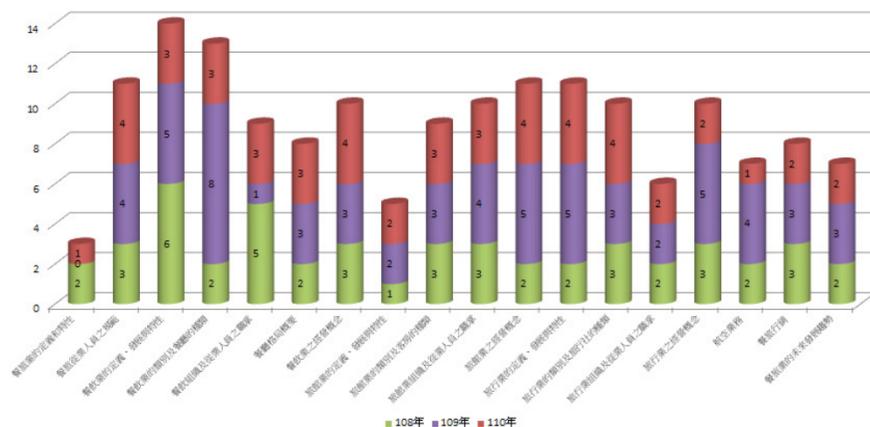
餐旅群專一

全華評量中心 製作

110 統測		升科大四技－餐旅概論 (045390F6)	
考題題號	題型	命中章節 / 題號	頁碼
1	知識	4-2-2	322
2	知識、時事	4-4-1、4-4-2	358~362
3	觀念	1-2-2	21
4	知識、時事	3-3-4	224
5	知識、觀念	3-4-1	234
6	知識、觀念	3-2-2	198~200
7	知識	4-3-1	339
8	知識、觀念、時事	1-1-1	11
9	知識、觀念、時事	2-5-3	122
10	觀念	1-2-3	21~23
11	知識	3-3-3	220~223
12	觀念、時事	1-2-1	19~20
13	觀念	1-2-3	21~22
14	知識、觀念	2-3-1~2-3-3	81~86
15	觀念、時事	2-1-1	35~36
16	時事	4-1-1	293
17	知識	3-2-2	178~179
18	知識、觀念	4-2-1	322、328~329
19	知識、時事	4-3-3~4-3-4	343~347
20	觀念、時事	4-1-1	293~297
21	知識、觀念、時事	4-2-1	322
22	知識、觀念、時事	3-4-4	246~254
23	知識、觀念、時事	4-5-1	451
24	時事	2-1-1	41~42
25	知識、觀念、時事	2-2-1	63
26	知識	2-2-1	67
27	知識、觀念	5-1	449~450
28	知識、觀念	2-4-2~2-4-3	111~112
29	知識、觀念	2-4-3	113
30	知識、計算	2-5-3	144
31	知識、計算	3-4-8	267
32	知識、觀念、時事	4-2-1	322
33	知識	3-3-2~3-3-4	214~224
34	知識、觀念、時事	3-4-4	245~248
35	知識、觀念	5-1	455
36	知識、觀念	5-2	465
37	時事	4-1-1	294~297
38	知識	2-4-1~2-4-2	100~111
39	知識	2-5-3	146
40	知識	2-5-2	133
41	時事	2-1-1	42
42	觀念	4-4-6	392
43	時事	3-1-1	173~176
44	知識、觀念	3-2-2	199~201
45	知識、時事	4-1-1	290~291
46	知識、觀念	2-3-1	78~81
47	知識、觀念	2-3-3	87
48	知識、觀念、時事	3-1-1	172~173
49	觀念、時事	5-2	463~465
50	知識、觀念	2-2-2	68~70

命中率 100%

★餐旅概論近三年出題比率★



110 年餐旅概論命題趨勢 (張膜紹 老師撰稿)

110 年的專業科目——餐旅概論，是舊課綱考題的最後一年，也是近 5 年來最簡單的一次考題。今年的題目題幹和選項內容的文字都很簡短，整份試卷的大部分的題目都屬於基礎記憶題（認知領域六個教學目標為：記憶、了解、應用、分析、評鑑、創作），所以容易作答，也可輕易取得高分。

另一個讓這份試卷寫起來倍感容易的關鍵是「英文很少」，以往將英文作為題目關鍵字的題目數量約為 20 題，今年只有 6 題，而且都是相當簡單、基礎的英文單字。所以今年應試的同學們，在這個科目的分數差距應該會較小。

第一篇緒論，這個範圍內有 4 個題目屬於「不用準備也可以輕鬆作答的題目」，這種題目在未來的新課綱是屬於第二章觀光餐旅業的從業理念，包含從業人員的身心條件、職場倫理與職涯規劃。

餐飲業、旅宿業、旅行業都考了 13 個題目左右，各章的重要觀念都有出題，試題非常簡單，只要能掌握參考書的內容，其實可以輕易考取高分。

在 111 年以新課綱為考試架構的課程裡，在第一章增加「我國觀光餐旅主管機關」，這是比較生澀、堅硬的內容。講到觀光餐旅業，主管機關是非常重要的，這一節的試題取自領隊導遊考試的題目，這種題目的數量相當的多，同學宜澈底理解後再記憶與背誦，這樣學習起來就比較不那麼生硬無趣。

第六章觀光餐旅相關產業是一個新的章節，包含：觀光遊樂業、會議展覽業、博弈娛樂業以及交通運輸業。觀光遊樂業的試題不多，主要取自「觀光遊樂業管理規則」，會議展覽業的考題就 NICE 這四個英文字。博弈娛樂業不管是在餐旅群統測或者是領隊導遊的考試，歷屆試題量是零。交通運輸業在舊課綱是列在旅行業，現在獨立成一個章節，也就是說跟航空有關係的相關考試重點都是要學習的範圍。

第七章觀光餐旅行銷的部分，增加了「消費者購買行為」的概念，消費者決策模式的試題量很多，傳統的行銷 4P 一直都是考試重點，其中公共關係跟業務推廣，還單獨被列在第七章的第四節，這個部分的重點重要性不言而喻。

111 統測餐旅群專一首選好書！新增素養題型！



NEW!

升科大四技－學霸筆記－
觀光餐旅業導論
書號：04G18
作者：陳泓旗

- ★圖解考試精華，重要觀念過目不忘。
- ★豐富的歷屆考題，安插在每個考點後面，即時檢測吸收程度。
- ★統測命題趨勢分析，快速掌握考試趨勢，破解高分魔咒。
- ★隨時補充「餐旅大補帖」，更完整地學習新知。



NEW!

升科大四技－
觀光餐旅業導論
書號：04G71006
作者：張膜紹

- ★每一章起始提供「研讀重點」，分析每章考試命題趨勢。
- ★重點以其他顏色呈現，讀者能快速習得最重要的觀念。
- ★統測命題重點標註年度，快速掌握拿分重點。
- ★附贈隨堂測驗卷及 QRcode 語音單字手冊，搭配練習強效學分！

110 全華統測報 餐旅群專二

全華評量中心 製作

111 統測餐旅群專二首選好書！ 新增素養題型！



升科大四技－餐旅服務技術
書號：04G49006
作者：張朕紹



升科大四技－飲料實務
書號：04G47006
作者：張朕紹



升科大四技－飲料實務精華
書號：04G24006
作者：呂永祥

表格條列化統整！

全書共 387 張彩色圖解！

單字手冊附真人語音 QRcode！

多張全彩精美插圖、圖解化

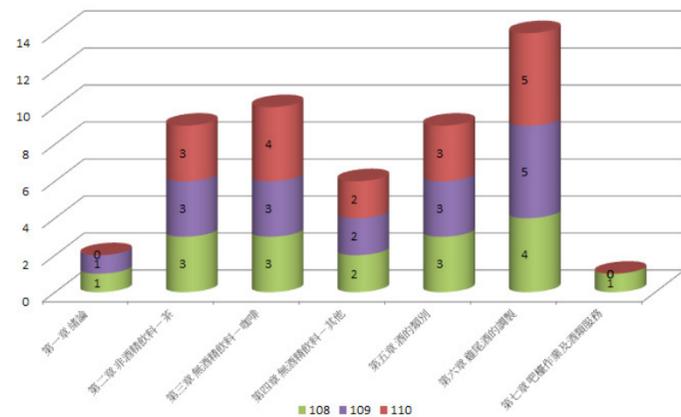
流程圖、複習不枯燥！

單字手冊附真人語音 QRcode！

內文表格化，搶分高效率！

附錄飲料相關單字索引表！

★飲料與調酒近三年出題比率★



110 年飲料與調酒命題趨勢 (張朕紹 老師撰稿)

111 年開始，配合 108 新課綱，統一入學測驗中心公告餐旅群專業科目二調整如下：原來的「飲料與調酒」調整為「飲料實務」，章節有調整，但內容是一樣的。以下就 110 年的試題做分析和未來命題趨勢說明：

一、試題數量－兩科平均

餐飲服務技術 6 學分，飲料實務 6 學分，預估 111 年的統測試題，兩個科目的出題數會是一樣的，都是 25 題。

飲料調製共 7 章，分量、難易度、重要性都不同。依據舊課綱的歷屆試題分析，預估 111 年的出題數量，重要章節 (第 4 章到第 7 章)，分別為：茶、咖啡、酒、混合性飲料調製、每章出題數約在 5 題；次要章節 (第 1 章到第 3 章)，每章出題數約在 2 題。

二、英文比重－越來越重

英文比重仍然持續重要，基礎的中翻英、英翻中都要確實掌握，許多題目的英文就是該試題的關鍵字，不能理解該英文單字的意義，就無法正確作答。

雞尾酒來自美國，最早的酒譜是以英文呈現，所以英文在飲料調製的重要性舉足輕重，不可不背。以 110 年共 17 題為例，英文是該題的關鍵字有 13 題、中文出題的僅有 4 題，所以在這本參考書中，特別注重英文的呈現，酒譜也以英文書寫，希望英文能協助同學有更好的。

三、實務操作試題－有實作經驗，更易理解

實務操作題對於本科學生來說，是基礎的題目；對於跨科生來說，有一定層度的困難。虹吸式咖啡器具的操作過程、哪一種咖啡萃取方式可以得到 Crema？希望同學能有實務操作經驗，以實務操作經驗為基礎來協助解題。

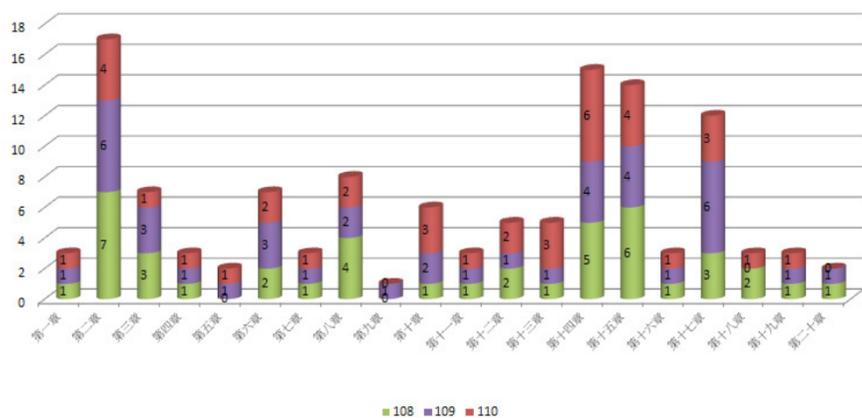
四、合縱、連橫一起來

如果將認知領域的教學目標類別，由最簡單到最複雜，由具體到抽象，可以分為六個層次，依序為：知識 (Knowledge)、理解 (Comprehension)、應用 (Application)、分析 (Analysis)、綜合 (Synthesis) 與評鑑 (Evaluation)。

飲料調製從 90 年開始餐旅群考試，已經累積 20 年的試題量，題目由基礎記憶的知識題，增加到需要理解的題目，到分析、綜合，層次越來越高。

以飲料調製為例，考「哪兩款飲料的調製方法和使用的杯皿相同？」同學要先了解每一杯雞尾的基本知識：基酒、材料、調製法、杯器皿、特殊裝飾物 (Angel's Kiss 是天使之吻，材料有深色可可酒和無糖液態奶精，使用分層法，裝在香甜酒杯中、裝飾物是一顆紅櫻桃插在劍叉上，橫放在杯口上)。之後要對多杯雞尾酒也有相同架構的知識，才能進行比較、分析和綜合。

★餐旅服務近三年出題比率★



110 年餐旅服務命題趨勢 (張朕紹 老師撰稿)

110 年是舊課綱最後一屆考試，餐廳服務出題數是 19 題、旅館服務出題數是 14 題，共計 33 題，因 111 年起不再考旅館服務，故不再分析旅館試題。

111 年開始，配合 108 新課綱，統一入學測驗中心公告餐旅群專業科目二調整如下：原來的「餐旅服務技術」調整為「餐飲服務技術」，旅館服務不列入統測考試範圍中。以下就 110 年的試題做分析和未來命題趨勢說明：

1. 試題數量－兩科平均

餐飲服務技術及飲料實務各 6 學分，預估 111 年兩科目的出題數會一樣都是 25 題。

餐飲服務技術：共 11 章，每章出題數量約為 2~3 題，其中較重要的章「餐廳設備與器具、菜單的認識、餐飲禮儀、餐飲服務」可以出到 3 題，其餘各章約 2 題。

2. 英文比重－越來越重

英文比重持續重要，基礎的中翻英、英翻中都要確實掌握，許多題目的英文，就是該試題的關鍵字，不能理解該英文單字的意義，就無法正確作答。

餐飲服務技術：分析歷屆試題，以英文出題的題數，都超過全中文出題的題數。以 110 年共 19 題為例，英文是該題的關鍵字有 12 題、中文出題的有 7 題。

3. 實務操作試題－有實作經驗，更易理解

實務操作題對於本科生來說，是基礎的題目；對於跨科生來說，有一定層度的困難。各種服務的方式、鋪設檯布的方式、口布摺疊的摺法、從左邊服務，還是從右邊服務、依據菜單取用餐具和確認餐具數量等，希望同學能有實務操作經驗為基礎，來協助解題。

4. 流程題目－重視先後順序

餐廳服務流程的順序，如果能夠理解並實際操作過，則題目就屬於簡單；但沒有實務經驗，只靠死記硬背，這種題目難度就會增加。

常考的題目：擺設餐具的先後順序、使用餐具的先後順序、服務菜餚的先後順序、服務葡萄酒的流程、菜單架構及菜餚服務的先後順序，中餐、西餐、日料都各不同。

5. 合縱、連橫一起來

如果將認知領域的教學目標類別，由最簡單到最複雜，由具體到抽象，可以分為六個層次，依序為：知識 (Knowledge)、理解 (Comprehension)、應用 (Application)、分析 (Analysis)、綜合 (Synthesis) 與評鑑 (Evaluation)。

餐飲服務技術從 90 年開始，已經累積 20 年的試題量，題目由基礎記憶的知識題，增加到需要理解的題目，到分析、綜合，層次越來越高。

所以在未來的參考書中，將增加許多的餐服比一比，協助將重要考點歸納清楚。

110 統測		升科大四技－飲料與調酒 (04941086)					
題號	題型	命中章節	頁碼	題號	題型	命中章節	頁碼
34	知識	4-1	p.127、130	43	知識、實作	3-2	p.97、98
35	觀念	6-2	p.263	44	觀念	6-2、6-4、6-5	p.267、275、283、296
36	知識	2-3	p.47、50	45	知識、實作	6-2、6-5	p.269、279、285、290
37	知識	2-1	p.30、32	46	觀念、實作	5-1	p.189
38	實作	3-3	p.103	47	實作	6-5	p.283、291、295、301
39	知識	3-1	p.75、76、79、80、82、83、84、85	48	觀念	CH5	p.187、210、216、218
40	知識	5-2	p.202	49	知識	3-2	p.92、95、97
41	觀念	4-1、6-2	p.128、129、267	50	實作	6-5	277、281、300
42	觀念	2-1、2-2	p.20、21、22、23、24、36				

命中率高
100%

全華電群餐旅類

命中率超高！是您升學教科書的好選擇！

命中率高
100%