

弘光科技大學

103 學年度大學部暨專科部轉學生招生考試試題

准考證號碼：□□□□□□□□□□

(請考生自行填寫)

年制：四技三年級

系別：餐旅管理系

考試科目（一）：餐飲管理

【注意事項】

1. 請先核對考試科目是否相符。
2. 本試題共 25 題，每題 4 分，共 100 分，請依題號順序作答。
3. 本試題均為單選題，每題都有 (A)、(B)、(C)、(D) 四個選項，請選出一個最適當的答案，然後在答案卡上同一題號相對位置方格內，用 2B 鉛筆全部塗黑，答錯不倒扣。
4. 請在試題首頁准考證號碼之方格內，填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題」一併繳回。

1. 餐廳應針對行銷策略進行 SWOT 分析，下列何者為是？
 - (A) S 是 Strategy
 - (B) W 是 Weakness
 - (C) O 是 Oppose
 - (D) T 是 Trend
2. 請問下列哪一項不是台灣去年發生的食品安全事件？
 - (A) 以塑化劑取代起雲劑
 - (B) 油品以銅葉綠素著色混充橄欖油
 - (C) 美國牛肉含萊克多巴胺
 - (D) 三聚氰胺毒奶事件
3. 在細菌性中毒中，下列何者致命率最高？
 - (A) 金黃色葡萄球菌
 - (B) 沙門氏菌
 - (C) 大腸桿菌
 - (D) 肉毒桿菌
4. 在特定期間內銷售與成本、費用彙總計算的報表是：
 - (A) 損益表
 - (B) 資產負債表
 - (C) 現金流量表
 - (D) 銷售日報表
5. 最複雜的服務方式是哪一種？
 - (A) 餐桌服務
 - (B) 自助服務
 - (C) 櫃檯服務
 - (D) 外帶服務
6. 庫存品領用、發放以下列何者為準則：
 - (A) 方便
 - (B) 後進先出
 - (C) 先進先出
 - (D) 以上皆可
7. 茶葉有苦澀為是因茶葉中含有
 - (A) 單寧酸
 - (B) 兒茶素
 - (C) 氧化酶
 - (D) 有機酸

8. 廚房的氣流要設計為
- (A) 正壓
 - (B) 負壓
 - (C) 通風
 - (D) 皆可
9. 標準食譜(Standard Recipe)的建立主要目的在於管理下列何者？
- (A) 廚師烹調
 - (B) 人員排班
 - (C) 成本控制
 - (D) 採購標準
10. 理想驗收區域應位於：
- (A) 卸貨區
 - (B) 卸貨區與倉庫附近
 - (C) 辦公室附近
 - (D) 最隱密處
11. 根據 SIC (Standard Industrial Classification for United Kingdom) 的分類法，校園裡面提供學生及教職員用餐的餐廳屬於：
- (A) 非商業型餐廳
 - (B) 家庭式餐廳
 - (C) 速簡餐廳
 - (D) 櫃檯服務型餐廳
12. 下列那些人員不屬於餐飲部門的組織編制？
- (A) Waiter
 - (B) Bellboy
 - (C) Concierge
 - (D) Steward
13. 在餐飲成本裡面分為固定成本、變動成本和半變動成本，以下何者為變動成本？
- (A) 廚房設備的折舊費
 - (B) 食材成本
 - (C) 正職員工的薪水
 - (D) 計時人員的薪水
14. 餐飲經營的發展歷程有 (甲) 產品導向 (乙) 銷售導向 (丙) 行銷導向，依其時間順序的排列，以下何者為正？
- (A) 甲乙丙
 - (B) 甲丙乙
 - (C) 乙丙甲
 - (D) 丙乙甲

15. 餐廳「營業前的簡報」之專用英文術語為以下哪一項？
（A）introduction
（B）presentation
（C）briefing
（D）discussion
16. 請問以下何種餐點最適合業者放在菜單的顯明處？
（A）高獲利
（B）高單價
（C）高人氣
（D）滯銷品
17. 餐廳作業所謂的 SOP 是指哪幾個字的縮寫？
（A）S = Standard，O = Operation，P = Planning
（B）S = Service，O = Operation，P = Procedures
（C）S = Standard，O = Operation，P = Procedures
（D）S = Service，O = Operation，P = Planning
18. 下列何者不是 Executive Chef 的主要工作？
（A）設計菜單
（B）烹調食物
（C）廚房人事與食物成本控制
（D）廚房行政工作
19. 餐飲採購的原則之一是「買對價格」，其意指下列何者？
（A）最低的價格
（B）得到最多折扣的價格
（C）最適當合理的價格
（D）廠商的成本價
20. Cross training 指的是以下訓練的哪一項？
（A）同步訓練
（B）基層訓練
（C）短期訓練
（D）不同單位訓練
21. 冷凍食品應儲存在多少溫度以下？
（A）0 °C
（B）-5 °C
（C）4 °C
（D）-18 °C

22. 銷售收入 100,000 元，食材成本 36,000 元，人事成本 20,000 元，其他相關費用 30,000，銷售利潤為 14,000 元，請問食材成本率為多少？

- (A) 14 %
- (B) 36 %
- (C) 20%
- (D) 64%

23. 尊重顧客與同事是餐飲業從業人員應具備的：

- (A) 技術
- (B) 技能
- (C) 知識
- (D) 態度

24. 餐飲業者為忙時極忙、閒時極閒的特殊現象，訂出尖峰、離峰的策略，是為了因應哪一特性？

- (A) 異質性
- (B) 不可儲存性
- (C) 地區性
- (D) 變化性

25. 一間餐廳四天的菜餚銷售結構如下，每天銷售收入皆為 10,000 元，請問哪一天毛利較高？

日期	菜式	銷售收入(元)	成本 (元)	毛利
8/1	A 餐	3,000	750	
	B 餐	7,000	2,100	
8/2	A 餐	4,000	1,000	
	B 餐	6,000	1,800	
8/3	A 餐	5,000	1,250	
	B 餐	5,000	1,500	
8/4	A 餐	7,000	1,750	
	B 餐	3,000	900	

- (A) 8/1
- (B) 8/2
- (C) 8/3
- (D) 8/4