

餐飲管理概論試題

准考證號碼

注意事項 請先在試題卷首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」、「試題」一併繳回。

***注意：所有答案一律寫於答案卷中**

第一部份：單選題(60%)

- 1.以下哪項不是顧客在高價位餐廳所重視的用餐需求？ (A) 快速服務 (B) 高品質食材 (C) 舒適用餐氣氛 (D) 專業服務。
- 2.美式服務就是 (A) 桌邊服務 (B) 餐盤服務 (C) 家庭式服務 (D) 銀盤服務。
- 3.以下哪項不在餐飲連鎖經營的優點中？ (A) 健全的管理制度 (B) 彈性化生產規定 (C) 多元化的行銷通路 (D) 經營風險小。
- 4.以下哪項不屬於商業型餐飲？ (A) 機場餐廳 (B) 企業員工用餐 (C) 超市外賣餐飲 (D) 飯店餐廳。
- 5.哪些工作屬於餐務管理？ (A) 提供菜餚 (B) 採購食材 (C) 清潔器皿 (D) 管理食品庫存。
- 6.就台灣飯店業而言，都會型飯店之主要收入來自(A)客房部 (B)餐飲部 (C)Spa 與健身房 (D)會員俱樂部。
- 7.了解餐飲外部經營環境不包括 (A) 政府法令修訂 (B) 規劃管理部門 (C) 原料供應商的穩定程度 (D) 當地市場景氣狀況。
- 8.下列何者非為美國餐飲業廚房設計的潮流？(A)員工能否舒適.(B)廚房的面積縮小 (C)冰箱的尺寸越來越大 (D)注意生態和環保的問題。
- 9.負責個別餐廳廚房運作為 (A) 行政主廚 (B) 主廚 (C) 領班廚師 (D) 副主廚。
- 10.若蘿蔔產出量為 0.6，需要 3 公斤，則要購買多少公斤蘿蔔：(A) 5 (B) 6 (C) 7 (D) 8。
- 11.以下哪項不是食物衛生管理原則？ (A)「冷食」食物，溫度應保持攝氏 10 度以下 (B) 食物貯放及使用應以「先進先出」為原則 (C) 食物長期放置的「危險溫度」為攝氏 7 度到 60 度之間 (D) 冷凍食品一經解凍後，不可再冷凍儲藏備用。
- 12.Restaurant 之法文原義為 (A) 咖啡屋 (B) 客棧 (C) 能使人回復元氣的東西 (D) 酒吧。
- 13.客人自行至餐檯取菜，而依所取之樣數付帳即 (A) Buffet Service (B) Counter Service (C) Cafeteria Service (D) Vending Service。
- 14.Room Service 應屬於何部門營業範圍？ (A) 餐飲部門 (B) 房務部門 (C) 客務部門 (D) 俱樂部部門。
- 15.正式西餐的桌面擺設，何者正確？ (A) 水杯在紅酒杯的右下斜方 (B) 白酒杯在水杯的右下斜方 (C) 紅酒杯在白酒杯的右下斜方 (D) 水杯在餐刀右上斜方。
- 16.西餐餐具的擺設，何者錯誤？(A)餐盤右側擺餐刀及湯匙，左側擺餐叉 (B)刀叉等餐具按照使用時的順序由內往外排列 (C)餐桌上的餐具不可擺設超過三套的刀叉 (D)餐刀的刀口朝向餐盤。
- 17.端送飲料須從顧客的 (A) 左側 (B) 右側 (C) 後方 (D) 任何方向服務。
- 18.接受顧客訂席與席位的安排是(A)經理 (B)服務員 (C)領班 (D)接待員 的主要工作。
- 19.易腐性為餐旅產業之特質，下列何者並非克服易腐性的基本技巧 (A)雇用臨時工 (B)人.事.物的有形化 (C)加強顧客參與 (D)利用淡旺季差別訂價。
- 20.下列四種餐飲服務方式那一種最複雜 (A)餐桌服務 (B)自助服務 (C)櫃檯服務 (D)外帶服務。

第二部份：問答題(40%)

- 1.餐飲業的特性有哪些？請說明之。(14%)
- 2.請簡述餐廳前場及後場的工作內容及工作人員各為何？(14%)
- 3.敘述餐飲業發展的新趨勢與其因應之道。(12%)

食物學原理試題

准考證號碼

注意事項 請先在試題卷首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」、「試題」一併繳回。

一、配合題(請以 abc..作答)計 15 題，每題 2 分

- | | |
|--------------------------------|------------------|
| 1. () blood sugar | a. 自然界無單體存在 |
| 2. () fructose | b. 甜度最低 |
| 3. () galactose | c. 促進腸胃蠕動 |
| 4. () sucrose | d. 脂肪酸內碳原子均以單鍵結合 |
| 5. () lactose | e. 脂肪酸內碳原子有以雙鍵結合 |
| 6. () glycogen | f. 蠟 |
| 7. () cellulose | g. 膽固醇 |
| 8. () acidity | h. 醣脂類 |
| 9. () neutral | i. 檸檬 |
| 10. () alkaline | j. 蜂蜜 |
| 11. () simple fat | k. 葡萄糖 |
| 12. () compound fat | l. 甜度最高 |
| 13. () derive fat | m. 烏梅 |
| 14. () saturated fatty acid | n. 動物澱粉 |
| 15. () unsaturated fatty acid | o. 甜度指標 |

二、解釋名詞：計 4 題，每題 5 分。

1. climacteric :
2. maillard reaction :
3. gelatinization :
4. dietary fiber :

三、試述六大營養素有哪一些？並請說明其對人體的影響為何？20%

四、試述蛋白打發的四個階段及其特性？15%

五、為何蔬菜經加熱過度或遇到酸之後，會由綠色變為橄欖色？15%