

## 114 學年度四技二專統一入學測驗試題特色

考試科目	<input type="checkbox"/> 共同科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 (群類別：餐旅群)
科目名稱	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 數學 A <input type="checkbox"/> 數學 B <input type="checkbox"/> 數學 C <input type="checkbox"/> 專業科目一 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目二

- 一、 試卷設計涵蓋餐飲法規、熱門話題、SDGs 趨勢、圖表應用、生活情境與實務操作題組，並結合跨科概念。以生活化的方式將課本理論融入實際應用場景，避免「背多分」的刻板命題印象。命題除依據課程比重配分外，選題素材多運用情境，故學生除了要具備專業知識外，閱讀能力也是得分關鍵。考題設計內容廣泛運用圖表，如餐巾摺疊技法、餐具擺設、席次安排、品牌識別、會議場地布置等，讓學生透過視覺化資訊進行試題辨析，提升虛擬化餐飲實務操作的能力。
  
- 二、 試題類型包含知識、理解、應用、綜合分析等題型能力測驗，整體設計融入誘答性，要求學生透過詳讀進行辨正、糾錯、排序及統整，避免單調題型造成考試疲乏，並提高思考與推理能力。情境式試題透過模擬真實餐飲場景，如家庭聚餐時情境中的點餐與服務技巧、飲品佐餐酒的選擇、國內餐飲品牌認知、餐桌禮儀等，幫助學生將理論與實務結合，強化技職教育「做中學」的核心精神。
  
- 三、 試卷亦結合單元概念進行整體知識統整，如餐飲服務技術與飲料調製的融合應用，並透過圖片與案例呈現菜單設計、座位安排、餐具擺放的專業考量，使學生不僅能掌握理論，更能靈活應用於實務操作。整體試題設計旨在提升學生的綜合思辨能力與專業素養，培養其適應餐旅產業多變環境的能力。
  
- 四、 餐旅群專業科目(二)試題特色，舉例如下：
  - (一) 第 2 題：針對餐巾摺疊技巧，採用文字敘述與圖表整理的方式，讓學生不僅需判讀餐巾摺疊技法語敘述的正確對應關係，還須能辨識摺疊成品圖，進而測試其對餐巾操作方式的理解程度。透過多元呈現方式，提升學生對實務技能的掌握與應用能力。
  
  - (二) 第 9-11 題：模擬常見的家庭聚餐場景，結合點餐與對話模式，融入飲品與佐餐酒的相關知識，並將飲料調製的概念整合至題目設計中。透過情境式模擬提升學科間知識的整合與應用能力。
  
  - (三) 第 11 與 14 題：以概念型考題結合實際餐飲品牌 LOGO 及情境敘述，並輔以會議場地布置方式圖例，使學生能夠透過視覺化資訊加深理解，進一步提升其對品牌識別、場地規劃與餐飲營運與管理的綜合應用能力。

- (四) 第 16、21、22 題：結合生活情境與實務應用，檢視學生對菜單與餐具擺設的關聯性以及席次安排的理解，並透過圖片輔助，避免學生僅停留在文字敘述層面，而能更具體地將專業知識落實至實際操作，強化其對餐飲服務的應用能力。
- (五) 第 26 題：將現行「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定法規」融入考題中，到飲料店消費是學生生活中習以為常的消費行為，然而學生卻常常忽視相關法規規範的意義與細節，可提醒學生未來進行飲料消費或從事飲料調製工作時必須注重的環節。
- (六) 第 30 題：將雞尾酒的調製配方結合果蔬汁與碳酸飲料的內容，讓學生進一步了解教科書中一般飲品與混合性飲料的定義內容，應用於可能的生活實境，訓練學生知識統整的能力。
- (七) 第 38、44、45 題：除了對咖啡的知識與萃取實務的操作面的運用與理解外，選擇咖啡加工生產方法與萃取原理，需考量環境影響、水資源使用、碳足跡等環保與永續性，提升學生對 SDGs 理念的認知。