

◎群類：17 餐旅群

◎科目：專業一

一、試題總體評論：

1. 整體分析：

(1) 分析表

評論主題	評論內容	備註
難易是否適中	難 10 題、中間 31 題、 易 9 題，整體難易度屬中間 偏易	難、中、易比例
評量層次是否恰當	1. 知識：恰當 2. 理解：恰當 3. 缺乏應用題型	1. 知識 2. 理解 3. 高層次(應用、分析、綜合、評鑑)
是否符合課程綱要(測驗目標)	符合課程綱要	
各章節佔分比重是否適切	章節配分平均，但比重不均	
是否掌握重點章節	尚可	
試題取材範圍是否合宜	是	
是否偏重某一版本	未偏重某一版本	
試題是否具有鑑別度	有廣度無深度，對高分群而言 不具鑑別度	

(2) 高職教師專業觀點：

- a. 對教師教學可能產生那些影響：考題較重知識面，導致教師容易壓縮在技術實習面的教學。
- b. 對學生學習可能產生那些影響：勤讀的學生，易取得高分，相對的對高分群的學生較無鑑別度。

2. 試題整體評論：

- (1) 優點：導入時事，可使學生了解發展現況。
- (2) 缺點：1. 部分題目太簡單，不具鑑別度
2. 新政策與舊課綱同時存在，學生易混淆
- (3) 難易度：中間偏易
- (4) 整體特色：出題平均，但題型缺乏創意

◎群類：17 餐旅群

◎科目：專業二

一、試題總體評論：

1. 整體分析：

(1) 分析表

評論主題	評論內容	備 註
難易是否適中	難 10 題、中間 30 題、易 10 題 餐服中間偏易，飲調適中	難、中、易比例
評量層次是否恰當	1. 知識、理解：題目廣度 夠，評量恰當。 2. 應用題型：調酒題型靈 活。	1. 知識 2. 理解 3. 高層次（應 用、分析、綜合、 評鑑）
是否符合課程綱要(測驗目標)	符合	
各章節佔分比重是否適切	尚可	
是否掌握重點章節	餐旅服務有 15 章，整體很 難平均分配洽當，第二章比 例較高。飲料與調酒第五六 章比例較高（5/17，4/17）	
試題取材範圍是否合宜	是	
是否偏重某一版本	否	
試題是否具有鑑別度	有廣度無深度，對高分群而 言不具鑑別度	

(2) 高職教師專業觀點：

a. 對教師教學可能產生那些影響：

1. 含英文專業名詞之題型多達 28 題，應結合專業餐旅英文教學
2. 升學導向，實習課程可以不必真正上實習課，即可背誦應試
3. 飲料與調酒需有統整能力，才能拿高分。

b. 對學生學習可能產生那些影響：

試題難易中等，認真熟讀即可取得高分，對無整體概念或程度稍差的學生，具有鼓舞作用，可增加學生學習興趣。但對高分群而言不具鑑別度。

2. 試題整體評論：

(1) 優點：題目皆屬餐旅服務技術及飲料與調酒的基本知識，學生若能認真熟讀課本、融會貫通，即可拿取高分。

(2) 缺點：題型簡單皆可直接回答，餐旅服務技術缺乏誘導性題目。

(3) 難易度：中間偏易

(4) 整體特色：在餐旅服務技術部份佔 33 題，飲料與調酒部份佔 17 題，比例上來說分配適切，另考題各章節的分配比例亦沒有偏重某一章節，整體上來說是份不錯的考題。

二、試題及試務總體建議：

1. 建議題目可朝統合方向出題，多些思考性題目。
2. 飲料調製乙級檢定和調酒丙檢的雞尾酒，有些同名，但基酒不同、調製法不同，甚至裝飾物不同、成份也不同，容易造成混淆，建議公告是否不考飲料調製乙級檢定的雞尾酒。

三、試題疑義申覆：

類別	餐旅類	題號	31	技測中心 公佈之答案	B	建議 答案	A 與 B
考試科目	專業二	題號					
原試題	31.西式set menu 中如有cold appetizer、soup、hot appetizer、main course 與dessert 時，則服務人員收拾 show plate 的最佳時機為何？ (A)收拾cold appetizer 餐盤時一併收走 (B)收拾hot appetizer 餐盤時一併收走 (C)收拾main course 餐盤時一併收走 (D)收拾B.B. plate 時一併收走。						
疑義之處 (具體理由)	show plate 展示盤的使用，主要概念是主菜上菜前，即要收拾下桌，若 cold appetizer、soup 先上桌疊在展示盤之上，若有使用餐亂，豈有不撤下的道理。						
參考資料							