

全權文化 111 學年度四技二專聯合模擬考

17 餐旅群 專業科目模擬考試範圍表(108 新課綱)

| 科目 | | 單元 | | | |
|-------|-------------------------------|---|---------|----------|--|
| 專業(一) | 觀光餐旅業導論 | 一、觀光餐旅業基本觀念 二、觀光餐旅業之從業理念 三、餐飲業 四、旅宿業 五、旅行業 六、觀光餐旅相關產業 七、觀光餐旅行銷 八、觀光餐旅業的現況與未來 | | | |
| 專業(二) | 餐飲服務技術 | 一、餐廳服務基本觀念 二、餐廳設備與器具 三、基本服務技巧 四、營業前的準備工作與營業後的收善工作 五、菜單與飲料單 六、餐桌佈置與擺設 七、餐飲禮儀 八、餐飲服務 九、飲料服務 十、餐廳服務流程 十一、餐廳顧客抱怨及緊急事件處理 | | | |
| | 飲料實務 | 一、飲務的作業規範 二、器具、材料與調製法 三、飲品的認識與調製 四、茶的認識與調製 五、咖啡的認識與調製 六、酒的分類與製程 七、混合性飲料調製 | | | |
| 次數 | 考試日期 | 範圍 | | | 備註 |
| 複習考 | 111 年 09 月 12~13 日 (星期一、二) | 專業(一) | 觀光餐旅業導論 | 一至三-3 單元 | 三-1 餐飲業的定義與特性 三-2 餐飲業的發展過程 三-3 餐飲業的類別與餐廳種類 |
| | | 專業(二) | 餐飲服務技術 | 一至三單元 | |
| | | | 飲料實務 | 一至三單元 | |
| 第一次 | 111 年 10 月 20~21 日 (星期四、五) | 專業(一) | 觀光餐旅業導論 | 一至四單元 | |
| | | 專業(二) | 餐飲服務技術 | 一至五單元 | |
| | | | 飲料實務 | 一至四單元 | |
| 第二次 | 111 年 12 月 13~14 日 (星期二、三) | 專業(一) | 觀光餐旅業導論 | 一至六單元 | |
| | | 專業(二) | 餐飲服務技術 | 一至七單元 | |
| | | | 飲料實務 | 一至五單元 | |
| 第三次 | 112 年 02 月 16~17 日 (星期四、五) | 專業(一) | 觀光餐旅業導論 | 一至七單元 | |
| | | 專業(二) | 餐飲服務技術 | 一至九單元 | |
| | | | 飲料實務 | 一至六單元 | |
| 第四次 | 112 年 03 月 14~15 日 (星期二、三) | 專業(一) | 觀光餐旅業導論 | 全部範圍 | |
| | | 專業(二) | 餐飲服務技術 | | |
| | | | 飲料實務 | | |
| 第五次 | 112 年 04 月 10~11 日 (星期一、二) | 專業(一) | 觀光餐旅業導論 | 全部範圍 | |
| | | 專業(二) | 餐飲服務技術 | | |
| | | | 飲料實務 | | |

Chuan Hua Publishing