

佛光大學

105 學年度學士班轉學招生考試試題卷

學系別：健康與創意素食產業學系二年級

科 目：餐飲管理

用紙第 1 頁共 1 頁

※ 請務必將答案寫於答案卷，寫於本試題卷上不予計分

請回答下列十個問題，每題十分。

1. 請說明何謂「管理」。
2. 領導者應具備哪些特質？
3. 規劃菜單時要考量哪些要素？
4. 菜單可分為哪幾種類型？
5. 菜單設計有哪些趨勢？
6. 請說明銀盤式服務（俄式服務）的特色為何？
7. 請說明提供服務保證對業者有何助益？
8. 請說明紅酒開瓶步驟？
9. 請說明危害分析重要管制點系統 (HACCP)？
10. 造成餐飲從業人員受傷的原因主要有哪些？應如何預防？