

國立高雄應用科技大學

107 學年度研究所碩士班招生考試

觀光管理系觀光與餐旅管理碩士班

餐旅管理

試題 共 3 頁，第 1 頁

注意：a. 本試題共四大題，共 100 分

b. 作答時不必抄題

c. 考生作答前請詳閱答案卷之考生注意事項

考生注意事項：

1. 本試卷共計四大題，每題分為數個子題，考生必須全部回答。
2. 考生作答時，請詳細說明論證的過程。考生的論證的邏輯性及合理性為評分的主要考量因素。

第一題(45 分)：

菜單是餐廳最重要的核心營運及行銷工具，請詳細回答以下針對餐廳的菜單的問題：

1. 請問何謂『菜單』，他為何是對餐飲經營的成功與否的重要因素？(10 分)
2. 請製作一個說明餐點備製的流程表(5 分)
3. 請詳細說明菜單規劃在餐點備製流程中的地位及重要管制點 (20 分)。
4. 請列舉說明菜單作為餐飲業行銷工具的運用方式。(10 分)

第二題(20 分)：

菜單評估是餐飲業經營者重要的任務，請回答以下問題。

1. 請問餐飲業經營者為何需要定期作菜單評估?(5 分)
2. 請列舉並說明 3 種菜單評估的方法(15 分)

第三題(25 分):

下表為高應大餐飲營運中心的週報表，請回答以下問題:

1. 請依據報表，運用菜單工程(Menu Engineering)評估方式，製作菜單分析像限圖。依據每一份單品在在分配圖的位置，標註其為：明星(Stars)、黑馬(Plow Horses)、困惑(Puzzles)、或苟延殘喘型(Dogs)。(5 分)
2. 請針對各個不同區間的菜單單品，解釋其意涵，並提出相對的解決策略 (20 分)。

經營績效週報表
2018/01/07-01/13

(1) 菜單項目	(2) 銷售量 (份)	(3) 銷售單價 (NT\$)	(4) 食物成本 %	(5) 總銷售額 (NT\$) (5)=(2)X(3)	(6) 總食物成本 (NT\$) (6)=(4) X (5)
海鮮	60	\$300	45%	\$18, 000	\$8, 100
豬肉類	75	\$200	28%	\$15, 000	\$4, 200
牛肉類	48	\$280	33%	\$13, 440	\$4, 435
家禽類	50	\$150	33%	\$7, 500	\$2, 475
蔬菜類	75	\$75	28%	\$5, 625	\$1, 575
合計	308	\$1, 005		\$59, 565	\$20, 785
(7) 食物成本百分比		(7) = (6)/(5)	20, 785 / 59, 565= 34. 89%		
(8) 總邊際貢獻		(8) = (5) - (6)	59, 565 - 20, 785= \$38, 780		
(9) 平均每位顧客邊際貢獻		(9)= (8) / (2)	38, 780 / 308= \$126		
(10) 每一單品邊際貢獻		海鮮	(18, 000-81, 00)/60= \$165		
		豬肉類	(15, 000-42, 00)/75= \$144		
		牛肉類	(13, 440-4, 435)/48= \$188		
		家禽類	(7, 500-2, 475)/50= \$101		
		蔬菜類	(5, 625-1, 575)/75= \$54		
(11) 平均受歡迎的程度 (Population Index)		假設每道菜的平均購買情況 100%/5 =20 % 平均受歡迎度= 20 X .8= 16%			
(12) 每一菜單受歡迎的程度 (Population Index)		海鮮	60/308= 19. 48%		
		豬肉類	75/308= 24. 35%		
		牛肉類	48/308= 15. 58%		
		家禽類	50/308= 16. 23%		
		蔬菜類	75/308= 24. 35%		

第四題(10 分):

自 2011 年以來，台灣發生了數起重要的食品安全事件，請問這些事件

1. 對政府推動的食品認證機制的影響為何?(5 分)
2. 餐飲業對針對政府食品認證的機制改變，有什麼恰當的的應對方式?(5 分)