

世新大學九十八學年度碩士班招生考試試題卷

第 1 頁共計 2 頁

系所組別	考試科目
觀光學系	觀光學

※本考題 ☐ 可使用 ☒ 禁止使用 簡易型電子計算機

※考生請於答案卷內作答

第一題、觀光市場分析(25分)

在全球金融風暴的影響下，觀光市場快速萎縮的情況業已發生，請問我國觀光旅遊產業應採取那些策略以發揮優勢、減少劣勢、發掘機會和應付威脅？

第二題、觀光服務品質(25分)

請舉出並說明你最滿意和最不滿意的觀光旅遊經驗，並試從服務品質相關理論架構加以分析。

各一

世新大學九十八學年度碩士班招生考試試題卷

第 2 頁共計 2 頁

系所組別	考試科目
觀光學系	觀光學

※本考題 ☐ 可使用 ☒ 禁止使用 簡易型電子計算機

※考生請於答案卷內作答

請依序並清楚標明題號回答下列題目（跳題時請預留空白）

第三大題、旅館管理（25 分）

- （1）依照房間的功能性與建築中的相對位置，旅館中的客房種類可分為哪幾種？請敘述各種客房的中英文名稱及其設計上的特點。**<16分>**
- （2）客房門鎖的設計系統通常與家中門鎖有很大的不同，並且由特定人所持有或保管。請敘述客房門鎖系統鑰匙分別由哪些人所持用？並且這些人持用這鑰匙的功能為何？**<9分>**

第四大題、餐飲管理（25 分）

- （1）葡萄酒的種類大致可分為白葡萄酒（white wine）、紅葡萄酒（red wine）及玫瑰紅葡萄酒（rose wine）三種。請說明同樣是以葡萄來釀酒，為何能呈現這三種酒類差異？請由原料和製程上差異來說明。**<9分>**
- （2）菜單工程（menu engineering）方法被用來分析及比較各餐點的銷售及獲利優劣狀況，依照各餐點的銷售量和獲利之情況可被區分為四大類（Star/Plowhorse/Puzzle/Dog），圖示如下。現今有四道菜依此方法分析後，剛好各被區分到下面四個類別中，請分別說明這四道菜將應該如何處置？而能有效增進餐廳的經營。**<16分>**

