中五級　停課期間功課安排(18-3-2020)

- 完成關於「款待導論」〈食物安全及個人衞生〉的問答題，以及 30 題關於「款待導論」的多項選擇題
- 功課形式：打字文件，直接繳交電子文件檔；手寫形式，於單行紙上書寫，將功課拍照繳交
- 功課和檔案名稱必須清楚註明學生姓名、班別、學號、日期。請將功課透過以下電郵地址提交

  nw@npc.edu.hk
- 提交日期：24-3-2020
- 同學可於停課期間，登入教育局以下網址，預習旅遊與款待的教材資料

  https://www.edb.gov.hk/tc/curriculum-development/kla/pshe/references-and-resources/tourism/index.html

1. 先參閱〈餐廳的分區與環境氣氛〉和〈食物中毒事件〉工作紙的指引，然後根據所提供的論點完成所附問題。
2. 完成 30 題多項選擇題，將答案填寫在答案欄內

「款待導論」問答題　食物安全及個人衞生 (II)─食物安全要點與處理工序

參考課本 2+冊 241, 245 及 247-249 頁，指出每項食物處理工序中食物安全的一個關注要點(不可重覆)，並提出一個相應的處理措施。

1. 本工作紙相關內容：第 29 課　食物安全及個人衞生 (II)─食物安全要點與處理工序
   29.3B 節　收貨 (2+冊 241 頁)　／　29.3E 節　烹煮 (2+冊 245 頁)　／
   29.3F 節　熱存 (2+冊 245 頁)　／　29.3J 節　翻熱 (2+冊 247 頁)
   29.3K 節　端送／運送 (2+冊 248-249 頁)

食物處理工序	相關食物安全要點	一個相應的處理措施
收貨		_____ _____ _____ (1 分)
烹煮	安全溫度	_____ _____ _____ (1 分)
熱存		_____ _____ _____ (1 分)
翻熱		_____ _____ _____ (1 分)
端送／運送		_____ _____ _____ (1 分)

「款待導論」　多項選擇題：填寫英文代號，答案欄設於最後一頁。

1　一位美國行政人員將來港逗留一個月，到中環的分公司處理業務。假如由你負責替他安排住宿，你應選用以下哪類別的酒店?

A　全套服務式酒店
B　有限度服務式酒店
C　長期住宅式酒店
D　家居短租一個月

2　香港的酒店評級服務，由以下哪機構負責進行?

A　民政市務總署
B　旅遊事務署
C　香港旅遊發展局
D　福布斯酒店評級(香港區辦事處)

3　以下哪項<u>並非</u>影響酒店客房等級的因素?

A　房價
B　景觀
C　設施
D　服務

4　下列三類酒店房價種類，以哪種實收價最低?

A　正價
B　公司價
C　旅遊同業價
D　全部實收價都一樣

5　以下哪項有關獨立擁有及經營酒店的描述<u>並不正確</u>?

A　有關人士可以全權決定酒店的一切事務
B　難以獲利，虧損機會極高
C　一般投資額度較集團酒店少
D　較難掌握現代酒店管理技術

6　以下哪項<u>不是</u>聘請專業酒店管理公司經營酒店的好處?

A　聘用專業人士管理，投資失敗的風險較低
B　股東不必參與日常營運
C　所需資金較少
D　減少開業初期需要熟習和掌握營運的時間

7 以下哪項有關酒店的保安部的工作描述<u>並不正確</u>?

A 需要作 24 小時當值

B 需要定期巡視整座物業各位置，嚴防有不速之客潛入及確保各防火設備恰當

C 需要擅長徒手博擊，以便應付酒吧內醉酒鬧事的客人

D 執行內部與外部保安工作同樣重要

8 顧客抵埗前，最先會跟哪一酒店部門接觸?

A 訂房部

B 款接部

C 禮賓司

D 保安部

9 眾多酒店前堂部門員工中，以下哪個職位級別最高?

A 前堂部經理

B 大堂經理

C 禮賓司

D 款接部經理

10 以下哪項有關管家部的描述<u>並不正確</u>?

A 管家部是酒店中人數最多的部門

B 管家部的工作表現直接影響酒店的服務質素和客人印象

C 管家部員工絕大部分為兼職員工

D 管家部部分工作需要 24 小時值班

11 以下哪項<u>不是</u>酒店布草房負責工作範圍?

A 餐飲部客人用餐巾

B 酒店泳池客人使用的大毛巾

C 每日更換電梯內的地毯

D 款接部員工制服

12 以下哪項背景對行政管家的日常工作最有幫助?

A 大學或專上院校畢業

B 財務及人事管理工作經驗

C 酒店客房管理及服務經驗

D 酒店以外的服務性行業工作經驗

13 酒店的客人失物認領處一般位於哪個部門?

A 管家部
B 禮賓司
C 保安部
D 款接部

14 酒店不同的餐飲設施一般都有各自的廚房。以下哪個廚房會同時供應食品給各間餐飲設施?

(1) 製作廚房
(2) 糕餅廚房
(3) 扒房廚房
(4) 宴會廚房

A 只有(1)和(2)
B 只有(1)、(2)和(3)
C 只有(2)、(3)和(4)
D (1)、(2)、(3)和(4)

15 以下哪個職位的廚師負責主要的烹調工作?

A 主廚
B 部門廚師
C 助理廚師
D 學廚

16 以下哪項有關餐牌的設計概念描述正確?

A 餐牌越大越好，因為版面大可以容納更多文字和圖片
B 專做遊客生意的餐飲場所，餐牌應有繁簡體中文，英文、韓文和日文
C 餐牌過膠較易保存，但缺點是不能隨意更改
D 以上全部正確

17 以下哪項有關把餐牌過膠的描述<u>並不正確</u>?

A 便於清潔
B 不易更改
C 效果較為光鮮耀眼
D 可同時用作餐墊，一物二用

18 餐廳把樓面分為多個用餐區有何作用?

A 便於管理
B 可以調整各用餐區的服務級別以增加收入
C 便於營運
D 以上全部皆是

19 以下哪項防火設施<u>並非</u>消防安全(商業處所)條例下的規定項目?

A 滅火筒
B 自動噴灑系統
C 閉路電視監察器
D 緊急照明系統

20 以下哪項為食物中毒的最常見病徵?

(1) 嘔吐
(2) 腹瀉
(3) 發燒
(4) 言語困難

A 只有(1)和(2)
B 只有(3)和(4)
C 只有(1)、(2)和(4)
D (1)、(2)、(3)和(4)

21 在食物配製和處理的過程中，必需注意哪項食物安全要點?

(1) 保持清潔
(2) 生熟分開
(3) 煮熟食物
(4) 安全溫度

A 只有(1)和(3)
B 只有(1)、(2)和(4)
C 只有(2)、(3)和(4)
D (1)、(2)、(3)和(4)

22 有廚房員工在廚房外打噴嚏，他用衣袖掩着臉，之後用制服抹手。有客人見到向經理投訴，員工承認他當天有輕微感冒，但認為他當時在廚房外，這動作並無不妥。假如你作為經理，應用以下哪項理由向員工解釋其不當之處?

A 這有損餐廳形象，客人會留下極壞印象
B 食物安全條例指出患有呼吸道疾病的員工不應處理食品
C 這會影響其他員工，他應停止工作，儘快求診
D 以上全部皆是

23 以下哪項<u>並非</u>主題酒店的特點?

A 能為顧客帶來獨特的體驗

B 令顧客印象深刻

C 主題酒店受歡迎與否視乎客人對該主題有否興趣

D 收費較一般酒店高，經營利潤較大

24 一位樂壇巨星帶同隨員入住某大酒店，他入住總統套房後示意管家不必再留下提供服務。第二天樂壇巨星迅速結賬離開。後來酒店職員發覺總統套房傢俱損毀，酒瓶食物碎散布四周，更有隨處便溺的痕跡。酒店需要花費大筆維修費用才能再使用總統套房接待其他客人。

這間酒店可以如何處理這事?

A 不予追究，並歡迎樂壇巨星再入住酒店

B 把樂壇巨星列為不受歡迎人物，再訂房時會以各種理由婉拒他

C 報警指有人刑事毀壞財物

D 以失職為理由解僱管家

25 每天房務員應按以下哪個次序清潔各類房間?

(1) 貴賓房

(2) 住客房

(3) 客人留有「請打掃房間」的客房

(4) 已結賬退房

A (1) – (3) – (4) – (2)

B (3) – (1) – (4) – (2)

C (4) – (1) – (2) – (3)

D (4) – (3) – (2) – (1)

26 某五星級酒店曾發生這樣的事故：某天清晨，一位食材供應商的送貨員送妥食材後不知怎的迷了路，最後僅身穿短褲、赤裸上身從酒店大堂步出酒店外坐貨車離去。幸好當時大堂沒有人客，事後總經理大發雷霆.....

以上事故哪個酒店部門需要負上責任?

(1) 餐飲部

(2) 保安部

(3) 前堂部

A 只有(1)和(2)

B 只有(1)和(3)

C 只有(2)和(3)

D (1)、(2)和(3)

27 以下哪項是有關特色餐廳的正確描述?

A 以晚市為主
B 快餐店也是特色餐廳之一
C 特色餐廳價錢大眾化
D 以上全部皆非

28 以下哪一餐飲場所最合三數人在下午時段在商場購物後歇腳?

A 主題餐廳
B 咖啡室
C 自助食堂
D 酒吧

29 以下哪款溫度計最適合用於量度食物中心的溫度?

A 雙金屬棒狀溫度計
B 熱敏電阻溫度計
C 紅外線溫度計
D 熱敏電阻溫度計及紅外線溫度計

30 根據安全的食物處理工序，熱吃、冷吃和冷藏食物的適當保存溫度分別是甚麼?

	熱吃	冷吃	冷藏
A	75°C	4°C	0°C
B	75°C	4°C	−18°C
C	60°C	4°C	0°C
D	60°C	0°C	−18°C

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30