

※ 注意事項

1. 本試題共四題 每題 25 分 配分 100 分
2. 請標明題號作答 不必抄題
3. 全部答案均需在答案卷內作答 否則不予計分

一、請以消費者的角度，條列出：在餐廳用餐時可能會有那些食品安全風險。

二、民國 104 年下半年，台南市爆發登革熱疫情，令觀光客卻步，連帶衝擊台南小吃的業績，如果你是台南小吃店的業者，請為你的店擬定一項「疫情爆發時，如何重振小吃店商機」的行銷策略。

三、民國 105 年 2 月，臺灣發生美濃大地震，導致台南市永康區維冠大樓倒塌，壓毀 2000 mm 輸水幹管，造成台南市 5 萬戶停水，請問：此一停水事件，對正在營運的餐廳可能造成那些問題？要如何因應？

四、就讀本校餐飲管理研究所必須要完成一篇碩士論文，並且經過校內及校外多位教授審查通過後，方能取得碩士學位。請寫出：你進入研究所就讀後，打算寫的論文主題方向並說明此主題的重要性。