

國立臺東專科學校餐旅管理科課程發展計畫書

發展類別：新設科系本位課程發展

現有科系本位課程調整

召集人：崔珮玲 主任

執行單位：餐旅管理科課程發展委員會

| 委員 | 單位 | 職級 | 姓名 |
|------|----------------------|--------------|-----|
| 召集人 | 餐旅管理科 | 助理教授兼主任 | 崔珮玲 |
| 科內委員 | 餐旅管理科 | 副教授 | 鄒慧芬 |
| | 餐旅管理科 | 專技副教授 | 洪維澤 |
| | 餐旅管理科 | 助理教授 | 鄭瑋玲 |
| | 餐旅管理科 | 助理教授 | 陳秀芬 |
| | 餐旅管理科 | 講師 | 林俐慧 |
| 學界委員 | 國立高雄餐旅大學餐飲管理系 | 教授 | 劉秀慧 |
| | 台南應用科技大學旅館管理系 | 副教授兼系主任 | 陳冠穎 |
| 業界委員 | 宜蘭晶泉丰旅人力資源部 | 經理 | 吳宜青 |
| | 富野大飯店知本分公司 | 總經理 | 張天榮 |
| 校友 | 台南榮美/榮興金鬱金香酒店客房部客務副理 | 五專部畢業校友 | 李奇樺 |
| | 礁溪寒沐酒店川薈暨宴會廳主任 | 五專部畢業校友 | 許蕙函 |
| | 阿度的店人資顧問/本科兼任講師 | 二專部(夜二專)畢業校友 | 游麗雲 |
| 在校生 | 學生五專三年級(110級入學) | 科學會會長 | 林克謙 |

中華民國 113 年 4 月 訂定

國立臺東專科學校
餐旅管理科本位課程規劃書



中華民國 113 年 4 月

目錄

| | |
|--------------------|-----|
| 圖目錄..... | I |
| 表目錄..... | II |
| 壹、前言..... | 1 |
| 貳、餐旅管理科課程發展原則..... | 3 |
| 參、餐旅管理科課程發展組織..... | 6 |
| 肆、餐旅管理科課程發展流程..... | 7 |
| 伍、餐旅管理科發展策略..... | 10 |
| 陸、結語..... | 143 |
| 附件一..... | 144 |
| 附件二..... | 145 |

圖目錄

| | |
|------------------------|----|
| 圖 1 餐旅管理科課程發展原則圖 | 3 |
| 圖 2 餐旅管理科課程發展組織圖 | 6 |
| 圖 3 科課程發展流程圖 | 9 |
| 圖 4 餐旅管理科二年制課程圖..... | 39 |
| 圖 5 餐旅管理科二年制職涯進路圖..... | 40 |
| 圖 6 餐旅管理科五年制課程圖..... | 40 |
| 圖 7 餐旅管理科五年制職涯進路圖..... | 40 |

表目錄

| | |
|---|----|
| 表 A1 科本位課程考慮因素檢核表 | 14 |
| 表 A2 科畢業生之工作檢核表 | 15 |
| 表 A3 科畢業生之代表性工作職稱摘要表 | 16 |
| 表 A4-1 第一代表性工作職稱分析表 | 17 |
| 表 A4-2 第二代表性工作職稱分析表 | 19 |
| 表 A4-3 第三代表性工作職稱分析表 | 21 |
| 表 A5 代表性工作職稱能力統整表 | 23 |
| 表 A6 一般知能分析表 | 25 |
| 表 A7 專業相關知能分析表 | 26 |
| 表 A8-1 能力與科目對照分析表 | 28 |
| 表 A8-2 能力與科目對照分析表 | 31 |
| 表 A9-1 餐旅管理科二年制課程學分及時數對照表 | 34 |
| 表 A9-2 餐旅管理科五年制課程學分及時數對照表 | 36 |
| 表 A10-1-1 一般及專業理論課程綱要表-餐旅管理 | 43 |
| 表 A10-1-2 一般及專業理論課程綱要表-餐旅英語 I | 44 |
| 表 A10-1-3 一般及專業理論課程綱要表-餐旅職場倫理 | 46 |
| 表 A10-1-4 一般及專業理論課程綱要表-國際禮儀 | 47 |
| 表 A10-1-5 一般及專業理論課程綱要表-餐旅職場安全與衛生 | 49 |
| 表 A10-1-6 一般及專業理論課程綱要表-餐旅專業專題製作 | 50 |
| 表 A10-1-7 一般及專業理論課程綱要表-葡萄酒文化與賞析 | 51 |
| 表 A10-1-8 一般及專業理論課程綱要表-民宿經營管理 | 52 |
| 表 A10-1-9 一般及專業理論課程綱要表-民宿業在地化餐食製作 | 53 |
| 表 A10-1-10 一般及專業理論課程綱要表-餐旅英語 II | 54 |
| 表 A10-1-11 一般及專業理論課程綱要表-客務實務 | 56 |
| 表 A10-1-12 一般及專業理論課程綱要表-烘焙製作 | 57 |
| 表 A10-1-13 一般及專業理論課程綱要表-餐旅業採購實務 | 58 |
| 表 A10-1-14 一般及專業理論課程綱要表-餐旅連鎖店經營實務 | 59 |
| 表 A10-1-15 一般及專業理論課程綱要表-餐飲文化 | 60 |
| 表 A10-1-16 一般及專業理論課程綱要表-餐旅行銷管理 | 61 |
| 表 A10-1-17 一般及專業理論課程綱要表-餐飲營養學 | 62 |
| 表 A10-1-18 一般及專業理論課程綱要表-導覽解說技巧 | 63 |
| 表 A10-1-19 一般及專業理論課程綱要表-餐旅日語 | 64 |
| 表 A10-1-20 一般及專業理論課程綱要表-餐旅法規 | 65 |
| 表 A10-1-21 一般及專業理論課程綱要表-餐旅業人力資源管理 | 67 |
| 表 A10-1-22 一般及專業理論課程綱要表-菜單設計及成本控制 | 68 |

| | | |
|------------|-----------------------------------|-----|
| 表 A10-1-23 | 一般及專業理論課程綱要表-西餐烹調 | 69 |
| 表 A10-1-24 | 一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅英語會話(一) | 70 |
| 表 A10-1-25 | 一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅英語會話(二) | 72 |
| 表 A10-1-26 | 一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅英語會話(三) | 74 |
| 表 A10-1-27 | 一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅英語會話(四) | 76 |
| 表 A10-1-28 | 一般及專業理論課程綱要表-消費者行為 | 78 |
| 表 A10-1-29 | 一般及專業理論課程綱要表-飲料實務(一) | 79 |
| 表 A10-1-30 | 一般及專業理論課程綱要表-飲料實務(二) | 80 |
| 表 A10-1-31 | 一般及專業理論課程綱要表-餐旅業面試技巧與訓練 | 81 |
| 表 A10-1-32 | 一般及專業理論課程綱要表-咖啡調製理論與實務 | 82 |
| 表 A10-1-33 | 一般及專業理論課程綱要表-茶調製理論與實務 | 83 |
| 表 A10-1-34 | 一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅業導論(一) | 84 |
| 表 A10-1-35 | 一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅業導論(二) | 84 |
| 表 A10-1-36 | 一般及專業理論課程綱要表-民宿業概論 | 86 |
| 表 A10-1-37 | 一般及專業理論課程綱要表-小吃業經營管理 | 89 |
| 表 A10-1-38 | 一般及專業理論課程綱要表-民宿下午茶暨點心實作與擺盤藝術 | 90 |
| 表 A10-1-39 | 一般及專業理論課程綱要表-飲料與調酒實務 | 91 |
| 表 A10-1-40 | 一般及專業理論課程綱要表-創業管理 | 92 |
| 表 A10-1-41 | 一般及專業理論課程綱要表-旅遊實務(一) | 93 |
| 表 A10-1-42 | 一般及專業理論課程綱要表-旅遊實務(二) | 94 |
| 表 A10-1-43 | 一般及專業理論課程綱要表-導覽解說實務(一) | 95 |
| 表 A10-1-44 | 一般及專業理論課程綱要表-導覽解說實務(二) | 96 |
| 表 A10-1-45 | 一般及專業理論課程綱要表-遊程規劃實務(一) | 97 |
| 表 A10-1-46 | 一般及專業理論課程綱要表-遊程規劃實務(二) | 98 |
| 表 A10-1-47 | 一般及專業理論課程綱要表-觀光遊程規劃 | 99 |
| 表 A10-1-48 | 一般及專業理論課程綱要表-餐旅專題製作 | 100 |
| 表 A10-1-49 | 一般及專業理論課程綱要表-旅館設施管理與實務 | 102 |
| 表 A10-2-1 | 實習及實驗課程綱要表-進階中餐烹調 | 104 |
| 表 A10-2-2 | 實習及實驗課程綱要表-餐飲服務技術(一). 錯誤! 尚未定義書籤。 | |
| 表 A10-2-3 | 實習及實驗課程綱要表-餐飲服務技術(二). 錯誤! 尚未定義書籤。 | |
| 表 A10-2-4 | 實習及實驗課程綱要表-餐飲服務技術 | 107 |
| 表 A10-2-5 | 實習及實驗課程綱要表-宴會作業實務 | 112 |
| 表 A10-2-6 | 實習及實驗課程綱要表-校內實習 | 114 |
| 表 A10-2-7 | 實習及實驗課程綱要表-房務實務 (一) | 115 |
| 表 A10-2-8 | 實習及實驗課程綱要表-房務實務 (二) | 117 |
| 表 A10-2-9 | 實習及實驗課程綱要表-餐旅資訊系統 | 119 |
| 表 A10-2-10 | 實習及實驗課程綱要表-蔬果切雕實務 | 121 |
| 表 A10-2-11 | 實習及實驗課程綱要表-中餐烹調實務(一) | 122 |

| | | |
|------------|-----------------------|-----|
| 表 A10-2-12 | 實習及實驗課程綱要表-中餐烹調實務 (二) | 122 |
| 表 A10-2-13 | 實習及實驗課程綱要表-烘焙實務(一) | 124 |
| 表 A10-2-14 | 實習及實驗課程綱要表-烘焙實務(二) | 124 |
| 表 A10-2-15 | 實習及實驗課程綱要表-五專-職場實習(一) | 128 |
| 表 A10-2-16 | 實習及實驗課程綱要表-五專-職場實習(二) | 128 |
| 表 A10-2-17 | 實習及實驗課程綱要表-校內實習 | 130 |
| 表 A10-2-18 | 實習及實驗課程綱要表-二專-職場實習 | 133 |
| 表 A10-2-19 | 實習及實驗課程綱要表-房務實務 | 135 |
| 表 A10-2-20 | 實習及實驗課程綱要表-西餐烹調實習(一) | 137 |
| 表 A10-2-21 | 實習及實驗課程綱要表-西餐烹調實習(二) | 138 |
| 表 A10-2-22 | 實習及實驗課程綱要表-進階西餐烹調實習 | 139 |
| 表 A10-2-23 | 實習及實驗課程綱要表-中餐烹調 | 140 |
| 表 A10-2-24 | 實習及實驗課程綱要表-地方小吃實務 | 140 |
| 表 A-11 | 技專校院學校本位系科課程發展檢核表 | 142 |

壹、前言

民國 95 年本校台東農工改制為專科學校，餐旅管理科創科成立迄今 18 年有餘。當時僅設立二專，之後陸續配合學校總量管制，增設進修部、在職專班、春季班及五專部，並於近幾年配合學校其他各科設立，陸續結束班別，現今設置二專部和五專部年制、每年級一班，於 112 第二學期在學學生總數為 115 位；目前全科專業教師 6 位(1 位教師於 111 年 2 月 1 日退休、1 位於 111 年 9 月退休，尚有缺額教師待聘)，教師群各學有專精，包含:中餐專業經驗行政主廚一位為專業技術級副教授、一位副教授主要教授飲料調製和品酒、一位助理教授主要教授烘焙製作與餐旅行銷、一位助理教授主要教授餐飲服務、一位助理教授主要餐飲文化和中餐烹飪，一位講師分別教授餐旅英語；草創初期本科以餐飲類課程及旅宿類課程為兩大教育目標，因時代潮流所趨，遂發展出本科以餐飲、旅宿等兩大學習方向為目標，務期使學生在校能有充分選修專業課程和微學分課程的自由，能創造出更符合學生多元的專業及技術能力。

餐旅相關科目主要學習內容及證照如下：

| | |
|---------|--|
| 餐飲服務課程 | 餐飲服務丙級證照 西餐服務人員能力測驗證照 |
| 客房服務課程 | 旅館客房服務證照丙級證照 |
| 中西式烹飪課程 | 中餐烹調丙級、乙級證照 西餐烹調證照丙級證照 |
| 烘焙實習課程 | 烘焙證照丙級、乙級證照 |
| 英日文語言課程 | PVQC專業英文詞彙能力國際認證(餐飲類、觀光類專業級)、全民英檢、多益、日文檢定 |
| 飲料調製課程 | 飲料調製丙級證照 TBA平面拉花證照/TBA立體拉花證照/TBA果凍花證照/ City & Guilds咖啡師證照/SSE調酒師證照/ 日本沖繩泡盛調酒師證照 |
| 國際禮儀課程 | 國際禮儀接待員乙級證書 |
| 觀光遊程規劃 | 遊程規劃師初階證照 |

本科主要培育學生未來就業專業能力之目標為七大面向:具備餐飲內場實務技術能力、具備餐飲服務實務技術能力、具備飲料調製實務技術能力、具備客房實務技術能力、具備管理創業能力、具備觀光遊程行銷規劃能力以及具備民宿規劃及在地化經營實務能力，其具備其專業能力和就業能力指標以培育出本科畢業生可從事的工作，如下:

- 一、餐飲產業-經營管理:連鎖餐飲業之中餐、宴會廳外場服務人員、西餐、酒吧外場服務人員、中廚、烘焙人員以及調酒及侍酒服務人員。
- 二、旅館相關產業-經營管理:旅館客務接待人員、旅館房務服務人員、旅館行銷企劃人員、旅館公關、業務、休閒人員以及旅館餐飲部門內外場服務人員。
- 三、其他:餐飲產業自行創業者、行銷企劃人員、人力資源人員、採購人員、倉廚管理人員、

餐旅開發人員、行政秘書、門市服務人員、旅行社或觀光產業相關服務人員以及民宿在地化規劃、經營管理實務能力人員。

本科主要培育學生專業能力和就業能力指標如下：

| 專業能力 | 就業能力指標 |
|---------------------|------------------------------|
| 1. 具備餐飲內場實務技術能力 | 1-1 具備中餐烹調基本技術能力。 |
| | 1-2 具備中餐烹調進階技術能力。 |
| | 1-3 具備西餐烹調基本技術能力。 |
| | 1-4 具備烘焙製作點心基本技術能力。 |
| 2. 具備餐飲服務實務技術能力 | 2-1 具備餐飲服務基本技術技能。 |
| | 2-2 具備國際禮儀基本實務技能。 |
| | 2-3 具備餐飲服務專業形象實務技能。 |
| | 2-4 具備餐飲服務宴會作業實務技能。 |
| 3. 具備飲料調製實務技術能力 | 3-1 具備飲料調製相關實務技術能力。 |
| | 3-2 具備酒類服勤相關實務技術能力。 |
| | 3-3 具備飲料類英語溝通知能。 |
| 4. 具備客房實務技術能力 | 4-1 具備客務實務技術能力。 |
| | 4-2 具備房務實務技術能力。 |
| | 4-3 具備餐旅人力資源管理實務能力。 |
| | 4-4 具備餐旅職場安全與衛生管理實務能力。 |
| 5. 具備管理創業能力 | 5-1 具備旅館管理實務能力。 |
| | 5-2 具備資訊系統實務能力。 |
| | 5-3 具備設施管理實務能力。 |
| | 5-4 具備人際關係與溝通實務能力。 |
| 6. 具備觀光遊程行銷規劃能力 | 6-1 具備行銷規劃管理實務能力。 |
| | 6-2 具備觀光規劃管理實務能力。 |
| | 6-3 具備遊程規劃管理實務能力。 |
| | 6-4 具備導覽解說規劃實務能力。 |
| 7. 具備民宿規劃及在地化經營實務能力 | 7-1 具備應用在地食材、特色飲調製及下午茶點製備能力。 |
| | 7-2 具備相關法規及規劃等能力。 |
| | 7-3 具備生態導覽知識與能力。 |
| | 7-4 具備客務房務管理規劃能力。 |

貳、餐旅管理科課程發展原則

本科為臺東地區唯一餐旅相關之大專科系，亦是花東地區唯一國立之餐旅管理科系。為提供花東地區餐旅技職教育，本科之教學則以培育臺東地區中階之餐旅管理人才為首要目標。基於技職教育之教育目標，特別重視學生之實務實作訓練。本科五專前三年課程係依據教育部十二年國民基本教育技術型高級中等學校餐旅群科課程規劃，務實致用為技職教育的核心理念，其展現在課程設計則強調實務與理論兼重以及兼顧核心素養與專業能力結合之專業技能之展現，讓學生可順利將所學專業知能運用於工作，縮短學用間落差。在課程設計方面，主要運用職能分析方法，並參考目前餐旅產業從業人員所需餐飲服務、飲料調製、中餐烹調、西餐烹調、烘焙製作、旅館客務作業、旅館房務實作、旅遊規劃及導覽解說等相關專業知識技能；著重於強化學生觀光餐旅外語會話、人際溝通、資訊能力之應用，並培養職場倫理、敬業精神與團隊合作等態度。

在五專部四~五年年級課程即是對應本科二專部相關課程，朝向餐飲管理學程和旅宿管理學程，以學生自己的興趣專長為主體選擇課程。而二專課程是以銜接餐旅學門基礎技巧，在課程規劃除了專業必修課程之外，學生可依據自我未來求職方向選擇餐飲管理學程和旅宿管理學程專精強化該領域技能，故本科積極培育餐飲業和旅館民宿業人力與內外場管理人才，著重於在地化的觀光、餐旅、旅宿及旅遊業結合發展，使具提高服務品質與經濟產能的餐旅事業規劃管理能力(如圖1)。



圖1 餐旅管理科課程發展原則圖

本科課程發展依照下列原則規劃：

一、配合全球與國家的發展及產業結構需求

配合近年來全球之發展趨勢，以提升餐旅產業價值；培育新世紀全球化時代專業精良、達理達觀、具備人文素養之餐旅中階人才。

二、符合學校及科系發展特色及中長程發展目標

本科以「餐飲學程」、「旅宿學程」兩個面向為課程發展主軸，培育具備餐飲內場實務技術能力、餐飲服務實務技術能力、飲料調製實務技術能力、客房實務技術能力、管理創業能力、觀光行銷規劃能力、民宿在地化經營實務能力之人才。科上目前專任師資為副教授1位、專業技術級副教授1位、助理教授3位、講師1位，所有教師皆具備專業證照以及豐富的實

務經驗，師資架構完整且符合科的發展目標。科上目前有烘焙專業教室、中餐和西餐專業教室、飲料調製專業教室、房務專業教室、餐服技術專業教室、校內實習暨多功能教室及實體飯店房型教室，108年2月完成小型點心製備教室、109年8月完成建購單口砲式瓦斯快速爐以利中餐烹調實習課程用，屆時將使本科各項規劃趨於完善。

根據本校教育目標，本科欲發展出以下教學特色：

- 2-1 以建構餐飲、旅館、民宿整合策略，培養餐飲實務、旅宿管理創業所需要之人才，並具備餐飲內場實務技術能力、餐飲服務實務技術能力、飲料調製實務技術能力、客房實務技術能力、管理創業能力、觀光行銷規劃與民宿規劃管理等核心能力。
- 2-2 可與本校其他科別辦理跨領域認證學分學程，透過跨領域課程學習不同專業技術，透過不同領域專業學習，增進對其他領域的認知與了解，以培養學生跨領域學習的能力並拓廣見聞。
- 2-3 推動專業技術與職能證照取得，鼓勵學生競賽參與，並透過專業訓練與同儕競爭提升技術能力，創造未來事業價值。
- 2-4 開設創新創業能力課程，搭配資訊運用能力和數位轉型議題，培養學生具備餐飲、旅宿管理等創業能力。
- 2-5 辦理觀光餐旅導覽和行銷規劃能力課程，增加學生在行銷、觀光及導覽解說的能力。
- 2-6 辦理當地民宿服務規劃、食農教育推廣、生態導覽與體驗活動課程，讓學生充分了解異業結盟特點，對未來創業增值。
- 2-7 組織學生自治性社團-餐旅管理科學會，安排餐旅創新創業專業講座暨專業技能性課程，以掌握產業最新發展趨勢；提供學生參加餐旅產業多元化競賽之資源，讓學生從中發現自我潛能、培養興趣及專長協助其進行未來生涯探索。
- 2-8 辦理餐旅企業及在地相關產業參訪，了解了解未來就業工作內容、職場樣態及能力需求，精進學生實務技能與就業能力。
- 2-9 持續辦理三明治教學--職場實習，讓學生能夠學以致用透過實際進入職場，瞭解未來產業趨勢並學習專業技能及管理實務、建立正確工作態度與培養團隊合作精神，達成縮短學用落差與增加學生就業力。
- 2-10 五專生於最後兩年在學的課程，亦參與二專部專業選修課程，讓學生能多元學習選課。

三、課程發展採實務導向及符合學生能力需求

本科基於技職教育之教育目標，特別重視學生之實務實作訓練。本科五專前三年課程係依據教育部十二年國民基本教育技術型高級中等學校餐旅群科課程規畫，務實致用為技職教育的核心理念，其展現在課程設計則強調實務與理論兼重以及兼顧核心素養與專業能力結合之專業技能之展現，讓學生可順利將所學專業知能運用於工作，縮短學用間落差。在課程設計方面，主要運用職能分析方法，並參考目前餐旅產業從業人員所需餐飲服務、飲料調製、中餐烹調、西餐烹調、烘焙製作、旅館客務作業、旅館房務實作、旅遊規劃及導覽解說等相關專業知識技能；著重於強化學生觀光餐旅外語會話、人際溝通、資訊能力之應用，並培養

職場倫理、敬業精神與團隊合作等態度。在五專部四~五年年級課程即是對應本科二專部相關課程，朝向餐飲管理學程和旅宿管理學程，以學生自己的興趣專長為主體選擇課程。

而二專部課程是以銜接餐旅學門基礎技巧，在課程規畫除了專業必修課程之外，學生可依據自我未來求職方向選擇餐飲管理學程和旅宿管理學程專精強化該領域技能，故本科積極培育餐飲業和旅館民宿業人力與內外場管理人才，著重於在地化的觀光、餐旅、旅宿及旅遊業結合發展，使具提高服務品質與經濟產能的餐旅事業規劃管理能力，並加強輔導旅館服務人才或餐旅相關專業證照之取得，以培訓專業及熱忱之餐旅管理人才。

參、餐旅管理科課程發展組織

本科目前之組織架構圖如下圖 2 所示，其中「科務會議」作為科的最高決策單位，並於其下設置：科辦公室及各功能性委員會，「科辦公室」為行政支援單位，辦理例行事務、學生服務、網頁管理、設備管理…等，「科學會」為學生自治團體，由學生辦理各項學生自治事務及活動，由科主任及五專三年級班導師擔任指導老師。

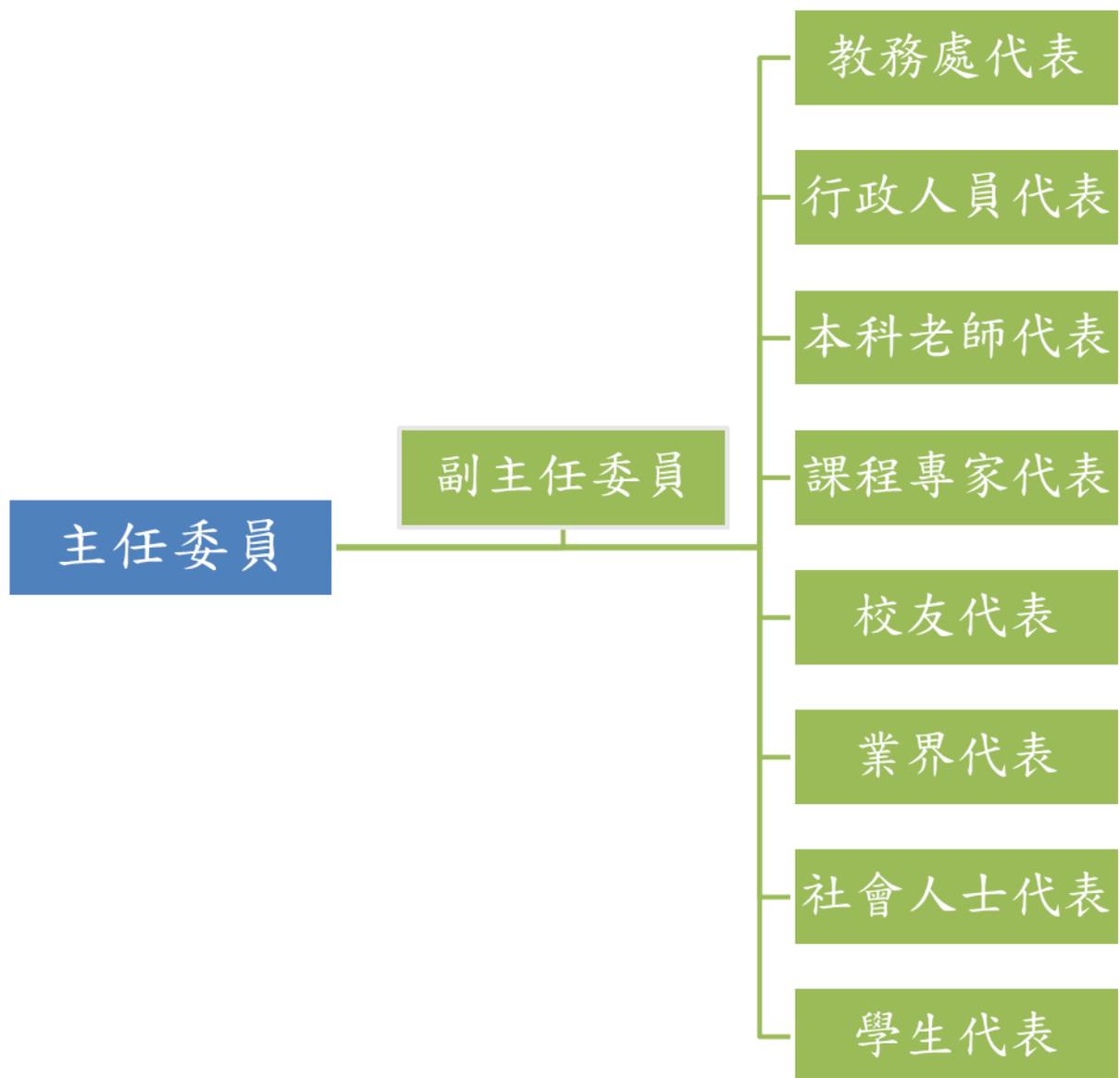


圖 2 餐旅管理科課程發展組織圖

肆、餐旅管理科課程發展流程

發展系科本位課程之際，首應瞭解本科科內、外在環境所面臨之衝擊及挑戰方能依實際需求發展出適合本科學生需求之課程，基此以下謹就本科之優勢(Strength)、劣勢(Weakness)、機會(Opportunities)及威脅(Threats)等四方面提出 SWOT 分析。以及餐旅管理科科課程發展流程圖如見圖 3。

本科重點特色發展之 SWOT 分析如下表：

| 類別 | | 項目 |
|----------|-----------------------|--|
| 內部 分析 | 優勢 (strength)-S | <ol style="list-style-type: none"> 1. 地區獨特性：作為東部地區唯一的餐旅技專校院科別，能夠充分培育出符合當地觀光產業需求的人才。 2. 師資優勢：餐旅師資具備相關領域專業知識，能夠提供優質的教育培訓。 3. 發展方向明確：科務發展方向明確，以餐飲類群、旅宿類群為兩大面向，並且與地方觀光需求相契合，有助於科持續發展。 4. 銜接率高：學生畢業後升學國立二技的接續率高，增加了學生的選擇就讀意願。 5. 公立學校背景：屬於公立學校的餐旅管理學制，具有品牌吸引力。 6. 職場實習課程：設置職場實習課程提升學生實務能力，增加了就業競爭力。 7. 競賽成績優異：教師指導學生參加競賽，取得優異成績，有利於提升學校知名度。 8. 產學合作：與地方餐旅產業合作密切，為學生提供優質服務實踐機會，增強專業能力。 |
| | 劣勢 (weakness)-W | <ol style="list-style-type: none"> 1. 地理位置不利：本校地理位置稍遠，吸引外地學生來讀意願低。 2. 生源競爭壓力：少子化趨勢和而在五專學制招生來源會和本校高職部類似科別重疊，造成生源招生競爭力提高招生壓力增大。 3. 曝光率不足：地理位置不利，校內曝光率不高，影響學生來源吸引力。 4. 設施老舊修繕費用大：精勤校區實習教室大樓管線以及烘焙教室地板磁磚年久老舊，時常發生設備維修問題，局部造成實習課程阻礙。 |
| 外部 分析 | 機會 (Opportunity)-O | <ol style="list-style-type: none"> 1. 地區產業需求：符合當地產業發展需求，有利於學生實習和就業。 2. 證照取得率高：積極輔導學生取各式教育部認可之證照和國際專業證照，增強學生就業能力。 3. 產學合作機會：與當地餐旅產業有良好互動關係，舉例:台東地區農會、漁會、農改場、茶改場、水保局及部落地區文健站等、國中小學和幼兒園均時有合辦專業課程，一般民眾對本科專業認同度高。 |

| 類別 | | 項目 |
|----|------------------|---|
| | | 4. 合作機會多樣：與當地各機構合辦課程，提升學校及本科知名度和認同度。 5. 升學率高：學生升學率高，有助於提升學校聲譽。 6. 疫情趨緩：餐旅產業需求增加，提高學生就業機會。 |
| | 威脅 (Threat)-T | 1. 疫情影響：疫情對餐旅產業造成重創，影響家長對孩子就讀餐旅科系的意願。 2. 少子化和招生管制：少子化趨勢和招生管制使得招生困難。 3. 競爭加劇：其他學校設有相關科系，競爭壓力增大。主要競爭對手為國內西部各公私立科技大學，相較之下本科知名度仍待加強。 4. 大學招生競爭：大學、四技錄取率高，影響學生就讀五專及二專的意願。 |

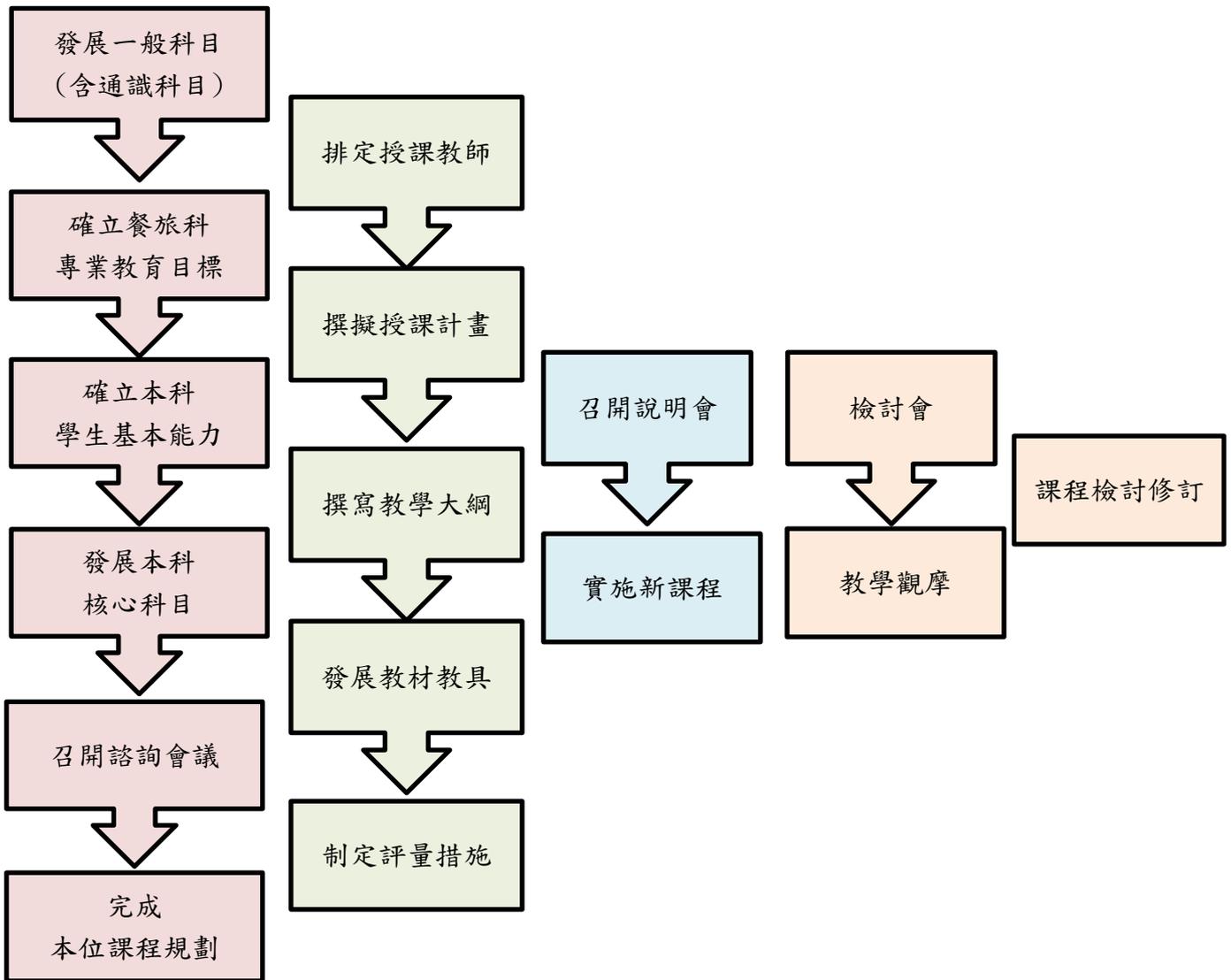


圖 3 科課程發展流程圖

伍、餐旅管理科發展策略

綜合本科優勢、劣勢、機會、威脅的分析，本科發展策略為，以培育「餐旅理論與實務兼備的人才」為教育目標，培養具宏觀視野及人文關懷之餐旅專業基礎管理人才。為了實現此目標，科的發展策略分述於下：

(一)永續經營發展

1、確立發展目標

配合學校及科之中長程發展目標，修訂科務發展計畫書，規劃科之教育目標、組織與運作。目前科上特色發展成熟，成果逐漸豐碩與穩定，為避免長期穩定之僵化而步入成功陷阱，本科隨時檢視國內外之餐旅觀光產業環境變化，期待科務發展能跟符合時代趨勢。

2、建構本科特色

- (1)積極推動本科各項專業課程內容編定，符合時代趨勢並適時搭配在地化食材及農產品，推廣食農教育之精神，並結合台東在地觀光餐旅服務之當地活動，奠定本科在東部位唯一餐旅技專之地位。
- (2)設置各專業實習教室，搭配實習課程特色主軸，並以能夠展現學生學習成果展暨畢業成果展為目標。
- (3)充實各專業設備，建置符合該課程特色專業設備與機具，除了作為上課用途外，更可成為社區推廣的專業教室。
- (4)開設跨領域微學分學程，培養學生多元興趣能力，並增進對不同領域專業課程了解，培養學生未來創業與異業結盟的能力。

3、建立學校、異業合作並推動在地關懷

- (1)辦理學生餐旅科目學習成果展，邀請業界及鄰近學校師生參與；辦理學習成果展或畢業成果展，展現學生在校學習成果兼具宣傳本科學生學習、證照、競賽、就業等豐碩成果，促進潛在學生學習興趣與成效；奠定本科在東部位唯一餐旅技專之地位並提高學校能見度及招生率。
- (2)辦理各式專業競賽，鼓勵鄰近學校學子參加，加強本科各項招生宣導，以提高本科在花東地區餐旅專業的領導地位並提高招生率。
- (3)運用科技媒體建基於科網、FB 粉絲團、Instagram(IG)和 YouTube 等，宣傳本科各項專業成果，提高招生率。
- (4)辦理國中高中職師生入班宣導或是體驗活動，提升本科於花東地區餐旅專業領先地位，提高招生率。
- (5)辦理在地社區餐旅專業講座與縣政府或各地區農會、水保局、農改場、茶改場及社區型各

式活動合作甚至推廣教育班、社區樂活課程，深入台東人社區及觀光旅遊活動，讓民眾更瞭解餐旅管理科師生專業服務和科務發展，間接提升招生率。

- (6)協助鄰近國中端合作的方式辦理抽離式或專案編班國民中學技藝教育課程，以大手牽小手的模式對於餐旅職群有興趣的國中生，在本科餐旅專業設備之下，達到加深對餐旅職群試探之功能，進而成為東部地區餐旅職群國中技藝競賽之場地。

4、輔導與預警

- (1)與教務處配合，建立學生在校成績預警制度，進行課業輔導，以降低學生休退學之機率。
- (2)每學年度辦理 PVQC 專業英文詞彙能力國際認證考試(餐飲類專業級、觀光類專業級)，提升學生專業英語能力提升。
- (3)提供學生於假日期間或寒暑假前往餐旅業界工讀，除獲得業界專業技術，並學習人際溝通，加強對餐旅專業的信心與興趣，且有助於改善其經濟狀況。

5、同儕學習

- (1)輔導科學會組織，辦理各項休閒聯誼活動，促進同儕關懷降低休學率。
- (2)輔導學生訓練課程，鼓勵選手參加各項比賽，學生同儕良性競爭。
- (3)辦理各式專業研習活動，鼓勵學生參與促進同儕交流。
- (4)辦理科內專業技術競賽，透過競賽讓同學更有競爭性與學習動力。

(二)強化教學能量

1、鼓勵教師研習

- (1)鼓勵教師參加各項增能專業領域研習課程及鼓勵考取證照。
- (2)鼓勵教師參加研討會獲取學術及產業趨勢並鼓勵教師撰寫期刊、論文發表。
- (3)鼓勵教師於校外擔任審查委員、評審、顧問或講座等專業服務。
- (4)鼓勵教師撰寫教育部大專教師教學實踐研究計畫及科技部計畫。
- (5)鼓勵教師創新研發或與業界簽訂產學計畫案並鼓勵教師至業界實務研習或研究，拉進學用之差距。

2、鼓勵教師協同教學

- (1)邀請業界專家參與課程規劃，使課程內容貼近產業需求，並藉以降低學用落差。
- (2)辦理課程協同教學，應學生個別差異與兼顧教師不同專長安排，落實產業發展需求。

(三)確保教學品質

1、落實課程健檢

(1)檢核科核心能力與本位課程，每年檢視本科課程及科務發展計劃書，並邀請產官學等專家學者、畢業校友及在校生代表參與課程諮詢與課程健檢。

(2)辦理本科教師專業研習，聘請產學業界專家與本科教師對談。

(3)於本科網頁公告歷年入學學生應修畢課程科目表，使學生確切了解入學後學習之要求，以順利達到畢業門檻。

2、開辦專業微學分課程、製作數位影音教材

(1)辦理微學分課程，增加學生多元修課內容和趨勢性。

(2)教師善用學校數位學習平台，充實數位學習教材，輔助教師教學與學生學習。

(3)開設科技相關課程，提升學生邏輯思考能力。

(4)鼓勵教師導入科技媒體之運用，如:製作開發出 VR 課程編輯器和教案、教學暨活動影音教材，達到教學共享的教學資源。

(四)精進學生實作能力

1、培訓學生專業技能，鼓勵學生參加勞動部國家檢定、餐旅相關國際技術認證和證照考試

(1)辦理餐旅相關證照輔導班，學生透過課後增強輔導研習提高考照率。

(2)辦理日本泡盛品酒師證照，加強本科學生對異國品酒文化了解與認識，以提高本科學生跨文化學習之興趣。

(3)透過相關課程訓練鼓勵學生藉由學習，發揮創意，開發相關實習產品，增進實務技能。

2、學生職場實習

(1)持續並落實辦理三明治教學，使學生提前適應就業環境並學習實戰工作經驗。五專學生，於四年級下學期、五年級上學期辦理一年期職場實習；二專學生則於二年級上學期，參與半年期職場實習；並於最後一學期返校上課，切實落實三明治教學，讓學生於業界實務工作後，最後一學期返校與老師討論業界學習經驗。

(2)拓展本科學生實習領域，於飯店、旅宿業、甚至包含優良餐飲宴會廳，讓學生適得其所。

(3)班導師和實習輔導老師，於每學期當中至少訪視各職場兩次，提高對職場實習學生的關懷與指導。

3、強化技能輔導

(1)專業課程與業師進行協同教學，同時提升教師專業敏銳度和學生專業技術與知識的認知。

(2)課程搭配業界專家為兼任教師，教授實務/技術導向課程。

4、參加各式專業競賽

(1)餐飲管理群規劃可參加烹飪競賽、點心製作競賽、餐飲服務技能競賽、飲料調製競賽、英語朗讀比賽。

(2)旅宿管理群規劃可參加房務競賽、遊程規劃競賽、創業競賽等。

(五)推動創新創業課程及參訪體驗課程-多元課程實施

1、以餐飲、旅宿群為主軸，辦理相關專業講座暨技術實務、證照、研習等，提升學生多元思考與學習。

2、於教學課程融入實際工作體驗(情境教學或飯店產業參觀體驗)，加強學生對未來就業的信心與能力。

3、辦理餐旅產業、地方機構進行師生企業參訪與體驗、訪問、交流、學習，加強本科學生對觀光產業的了解與認識拓展視野與業界接軌。

4、辦理社區及部落參訪，認識社區及部落產業特性進而協助解決問題。

(六)落實產業結連、增進就業機會-產學合作

1、辦理餐旅產業企業參訪，讓學生了解產業發展及職場現況。

2、辦理餐旅產業、地方機構進行師生企業參訪與體驗、訪問、交流、學習，加強本科學生對觀光產業的了解，建立正確之就業與工作態度、拓展視野與業界接軌。

3、積極與業界簽訂產學備忘錄，提供學生職場實習合作機會，讓學生體驗職場活動與適應職場環境，強化學生專業實務能力並提高學生未來就業率。

4、辦理五專畢業生投入職場展翅計畫說明會，引導五專培育人才以就業為導向，使學生畢業具有就業力及學以致用，期望以提升五專生投入職場比率。

表 A1 科本位課程考慮因素檢核表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | |
|-------------------------|--|
| 檢核項目 | 檢核結果 |
| 1.配合國家發展需求..... | 配合 <input checked="" type="checkbox"/> 不配合 <input type="checkbox"/> |
| 2.結合地區產業特色..... | 配合 <input checked="" type="checkbox"/> 不配合 <input type="checkbox"/> |
| 3.提供產業結構人力需求..... | 配合 <input checked="" type="checkbox"/> 不配合 <input type="checkbox"/> |
| 4.合乎目前求職求才現況..... | 配合 <input checked="" type="checkbox"/> 不配合 <input type="checkbox"/> |
| 5.結合學校發展特色與中長程發展目標..... | 配合 <input checked="" type="checkbox"/> 不配合 <input type="checkbox"/> |
| 6.目前其他學校設置情形與招生情形)..... | 已參考 <input checked="" type="checkbox"/> 未參考 <input type="checkbox"/> |
| 7.鄰近國家人力情形..... | 已參考 <input checked="" type="checkbox"/> 未參考 <input type="checkbox"/> |

表 A2 科畢業生之工作檢核表

| | |
|-------------------------------|---|
| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | |
| | 工作名稱 |
| 該科畢業生可從事之工作 | <p>一、餐飲產業-經營管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 連鎖餐飲業之中餐、宴會廳外場服務人員。 2. 連鎖餐飲業之西餐、酒吧外場服務人員。 3. 獨立餐飲業之中餐、宴會廳外場服務人員。 4. 獨立餐飲業之西餐、酒吧外場服務人員。 5. 中、西廚、烘焙人員。 6. 調酒及侍酒服務人員。 <p>二、旅館相關產業-經營管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 旅館客務接待人員。 2. 旅館房務服務人員。 3. 旅館行銷企劃人員。 4. 旅館公關、業務、休閒人員。 5. 旅館餐飲部門內外場服務人員。 <p>三、其他</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐飲產業自行創業者。 2. 行銷企劃人員 3. 人力資源人員。 4. 採購人員。 5. 倉廚管理人員。 6. 餐旅開發人員。 7. 行政秘書。 8. 門市服務人員 9. 旅行社或觀光產業相關服務人員。 10. 民宿在地化規劃、經營管理實務能力人員。 |
| 檢核項目 | 是否符合 |
| 1. 已查過中華民國職業分類典..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 已參考報刊雜誌或人力求才網站的廣告.. | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 已詢問相關產官學界人士其中業界至少三位以上..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 可培養該系科之畢業生從事三項以上的工作..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A3 科畢業生之代表性工作職稱摘要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | |
|--|--|
| 工作名稱 | 代表性工作職稱 |
| <p>一、餐飲產業-經營管理</p> <p>1. 連鎖餐飲業之中餐、宴會廳外場服務人員。</p> <p>2. 連鎖餐飲業之西餐、酒吧外場服務人員。</p> <p>3. 獨立餐飲業之中餐、宴會廳外場服務人員。</p> <p>4. 獨立餐飲業之西餐、酒吧外場服務人員。</p> <p>5. 中、西廚、烘焙人員。</p> <p>6. 調酒員及侍酒服務人員。</p> | <p>餐飲服務及接待人員</p> <p>飲料調製員</p> <p>中/西餐烹調廚師</p> |
| <p>二、旅館產業-經營管理</p> <p>1. 旅館客務接待人員。</p> <p>2. 旅館房務服務人員。</p> <p>3. 旅館行銷企劃人員。</p> <p>4. 旅館公關、業務、休閒人員。</p> <p>5. 旅館餐飲部門內外場服務人員。</p> | <p>飯店工作人員</p> <p>房務員</p> <p>櫃台服務人員</p> |
| <p>三、其他</p> <p>1. 餐飲產業自行創業者。</p> <p>2. 行銷企劃人員</p> <p>3. 人力資源人員。</p> <p>4. 採購人員。</p> <p>5. 倉廚管理人員。</p> <p>6. 餐旅開發人員。</p> <p>7. 行政秘書。</p> <p>8. 門市服務人員</p> <p>9. 旅行社或觀光產業相關服務人員。</p> <p>10. 民宿在地化規劃、經營管理實務能力人。</p> | <p>餐旅產業企劃人員</p> <p>餐旅產業自行創業人員</p> <p>觀光遊憩規畫人員</p> |
| 填表檢核項目 | 是否符合 |
| 1. 歸納出來的「代表性工作職稱」是否涵蓋了所屬工作名稱的 70% 以上..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否歸納出至少三個代表性工作職稱..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A4-1 第一代表性工作職稱分析表

| 代表性工作職稱 | | 所需職責 | 所需任務 |
|---|-------------|-------------------------------------|---|
| <p>1. 餐飲服務及接待人員、飲料調製員、中/西餐烹調廚師，基層及中階管理人員。</p> | <p>一般能力</p> | <p>G-1-1 中外語言應用與溝通協調</p> | <p>G-1-1-1 中文流利地聽說讀寫 G-1-1-2 閱讀中英文資料 G-1-1-3 有效率語言應用和溝通協調</p> |
| | | <p>G-1-2 活動規劃能力及生涯發展能力</p> | <p>G-1-2-1 完善的工作流程、活動設計流程規劃 G-1-2-2 正確工作態度及價值觀 G-1-2-3 職場進路選與工作間的關係。</p> |
| | <p>專業能力</p> | <p>P-1-1 餐飲專業知識能力</p> | <p>P-1-1-1 運用餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務、飲料調製吧檯知識能力。 P-1-1-2 運用餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務飲料調製吧檯等前置作業至服務整體專業技術能力。</p> |
| | | <p>P-1-2 餐飲業行政管理能力</p> | <p>P-1-2-1 專業管理知識及產品能力 P-1-2-2 營收損益（營業收入與成本的控制）、財務的控管、衛生安全的控管、物料控管、人員控管、員工情緒管理以及服務管理、危機處理等。 P-1-2-3 團隊合作的管理、應變能力、協調溝通能力、有前瞻性、解決問題能力、承上啟下的能力。</p> |

| 檢核項目 | 是否符合 | |
|--------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. 所列的職責是否有完全涵蓋該工作..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 所列的任務是否有完全涵蓋該職責..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 是否有教師專家與業界人士共同分析..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 職責是否採用先名詞後接動詞敘述..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 5. 任務是否採用先動詞後接名詞敘述..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 6. 所列的職責是否不超過十八個..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 7. 所列的任務是否不超過六十個..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A4-2 第二代表性工作職稱分析表

| 代表性工作職稱 | | 所需職責 | 所需任務 |
|--|-------------|-------------------------------------|---|
| <p>2. 飯店工作人員、房務員、櫃台服務人員，基層及中階管理人員。</p> | <p>一般能力</p> | <p>G-1-1 中外語言應用與溝通協調</p> | <p>G-1-1-1 中文流利地聽說讀寫 G-1-1-2 閱讀中英文資料 G-1-1-3 有效率語言應用和溝通協調</p> |
| | | <p>G-1-2 活動規劃能力及生涯發展能力</p> | <p>G-1-2-1 完善的工作流程、活動設計流程規劃 G-1-2-2 正確工作態度及價值觀 G-1-2-3 職場進路選與工作間的關係。</p> |
| | <p>專業能力</p> | <p>P-2-1 旅館業專業知識能力</p> | <p>P-2-1-1 運用飯店與住宿產業經營理念 P-2-1-2 妥善運用飯店各相關營運部門及人力資源 P-2-1-3 運用客房清潔維護、迎賓送客、滿足顧客需求</p> |
| | | <p>P-2-2 旅館業行政管理能力</p> | <p>P-2-2-1 旅館業專業管理和商品能力 P-1-2-2 餐旅法規、營收損益（營業收入與成本的控制）、財務的控管、衛生安全的控管、物料控管、人員控管、員工情緒管理以及服務管理、危機處理等。 P-1-2-3 團隊合作的管理、應變能力、協調溝通能力、有前瞻性、解決問題能力、承上啟下的能力。</p> |

| 填表檢核項目 | 是否符合 | |
|--------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. 所列的職責是否有完全涵蓋該工作..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 所列的任務是否有完全涵蓋該職責..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 是否有教師專家與業界人士共同分析..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 職責是否採用先名詞後接動詞敘述..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 5. 任務是否採用先動詞後接名詞敘述..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 6. 所列的職責是否不超過十八個..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 7. 所列的任務是否不超過六十個..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A4-3 第三代表性工作職稱分析表

| 代表性工作職稱 | | 所需職責 | 所需任務 |
|---------------------------------|------|-----------------------------|--|
| 3. 餐旅產業企劃人員、餐旅產業自行創業人員、觀光遊憩規畫人員 | 一般能力 | G-1-1 中外語言應用與溝通協調 | G-1-1-1 中文流利地聽說讀寫 G-1-1-2 閱讀中英文資料 G-1-1-3 有效率語言應用和溝通協調 |
| | | G-1-2 活動規劃能力及生涯發展能力 | G-1-2-1 完善的工作流程、活動設計流程規劃 G-1-2-2 正確工作態度及價值觀 G-1-2-3 職場進路選與工作間的關係。 |
| | 專業能力 | P-3-1 餐旅產業專業知識能力 | P-3-1-1 運用旅宿業、旅行業、觀光遊樂業經營理念 P-3-1-2 運用餐旅產業活動設計、行銷、企劃、公關、採購專業知識。 P-3-1-3 運用服務接待技巧、滿足顧客需求 |
| | | P-3-2 餐旅產業行政管理能力 | P-3-2-1 餐旅業專業管理和商品能力 P-3-2-2 會議及展覽法規、餐旅法規、營收損益（營業收入與成本的控制）、財務的控管、衛生安全的控管、物料控管、人員控管、員工情緒管理以及服務管理、危機處理等。 P-3-2-3 團隊合作的管理、應變能力、協調溝通能力、有前瞻性、解決問題能力、承上啟下的能力。 |

| 填表檢核項目 | 是否符合 | |
|--------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. 所列的職責是否有完全涵蓋該工作..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 所列的任務是否有完全涵蓋該職責..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 是否有教師專家與業界人士共同分析..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 職責是否採用先名詞後接動詞敘述..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 5. 任務是否採用先動詞後接名詞敘述..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 6. 所列的職責是否不超過十八個..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 7. 所列的任務是否不超過六十個..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A5 代表性工作職稱能力統整表

| 欲設系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | |
|----------------------|--|---|
| | 所需職責 | 所需任務 |
| 一般能力 | <p>G-1-1 中外語言應用與溝通協調</p> <p>G-1-2 活動規劃能力及生涯發展能力</p> | <p>G-1-1-1 中文流利地聽說讀寫</p> <p>G-1-1-2 閱讀中英文資料</p> <p>G-1-1-3 有效率語言應用和溝通協調</p> <p>G-1-2-1 完善的工作流程、活動設計流程規劃</p> <p>G-1-2-2 正確工作態度及價值觀</p> <p>G-1-2-3 職場進路選與工作間的關係。</p> |
| 專業能力 | <p>P-1-1 餐飲專業知識能力</p> <p>P-2-1 旅館業專業知識能力</p> <p>P-3-1 餐旅產業專業知識能力</p> <p>P-3-2 餐飲、旅館及餐旅產業行政管理能力</p> | <p>P-1-1-1 運用餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務、飲料調製吧檯知識能力。</p> <p>P-1-1-2 運用餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務飲料調製吧檯等前置作業至服務整體專業技術能力。</p> <p>P-1-2-1 專業管理知識及產品能力</p> <p>P-1-2-2 營收損益（營業收入與成本的控制）、財務的控管、衛生安全的控管、物料控管、人員控管、員工情緒管理以及服務管理、危機處理等。</p> <p>P-1-2-3 團隊合作的管理、應變能力、協調溝通能力、有前瞻性、解決問題能力、承上啟下的能力。</p> <p>P-2-1-1 運用飯店與住宿產業經營理念</p> <p>P-2-1-2 妥善運用飯店各相關營運部門及人力資源</p> <p>P-2-1-3 運用客房清潔維護、迎賓送客、滿足顧客需求</p> <p>P-3-2-1 餐旅業專業管理和商品能力</p> <p>P-3-2-2 會議及展覽法規、餐旅法規、營收損益（營業收入與成本的控制）、財務的控管、衛生安全的控管、物料控管、人員控管、員工情緒管理以及服務管理、危機處理等。</p> <p>P-3-2-3 團隊合作的管理、應變能力、協調溝通能力、有前瞻性、解決問題能力、承上啟下的能力。</p> |

| 檢核項目 | 是否符合 |
|----------------------------------|--|
| 1. 是否有統整表 A4-1 至表 A4-3 三個表格..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 如遇有相同職責，是否僅列出一項..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 如遇有相同任務，是否僅列出一項..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A6 一般知能分析表

| 餐旅管理科系科所需一般知能 | | |
|---------------------------------|--|---|
| 所需 職責 | 所需 任務 | 一般知識、職業知識、態度 |
| G-1-1 中外語言應用與溝通 協調 | G-1-1-1 中英文流 利地聽說讀寫 G-1-1-2 閱讀中英 文資料 G-1-1-3 有效率語 言應用和溝通協 調 | 1.以中英文書寫與口語溝通的 能力 2.具備閱讀中英文文件、工具書 能力 3.傾聽並理解他人意見能力 4.有效應用和他人協調溝通之 能力 |
| G-2-1 活動規劃能力及 生涯發展能力 | G-2-1-1 完善的工 作流程、活動設計 流程規劃 G-2-1-2 正確工作 態度及價值觀 G-2-1-3 職場進路 與工作間的關係。 | 1.能設計職位工作流程及任務 2.能設計活動流程和規劃活動 3.有正確的工作態度和價值觀 4.與人互動關係良好 5.有正確的職場觀念和工作升 遷理念 |
| 填表檢核項目 | | 是否符合 |
| 1. 是否有列出表 A5 中一般能力所有的職責與任務..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 每項任務是否儘量列出所需的一般知識、職業知識與態度.. | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 如遇有相同任務，是否僅列出一項..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A7 專業相關知能分析表

| 餐旅管理科系科所需專業相關知能 | | | |
|-------------------|---|---|-------------------|
| 所需職責 | 所需任務 | 專業技術及安全知識 | 專業基礎知識 |
| P-1-1 餐飲專業知識能力 | P-1-1-1 運用餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務、飲料調製吧檯知識能力。 P-1-1-2 運用餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務飲料調製吧檯等前置作業至服務整體專業技術能力。 | 具備餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務、飲料調製吧檯等技術和操作安全知識、製作和操作表現 | 具備餐飲類專業衛生安全、法規知識 |
| P-2-1 旅館業專業知識能力 | P-2-1-1 運用飯店與住宿產業經營理念 P-2-1-2 妥善運用飯店各相關營運部門及人力資源 P-2-1-3 運用客房清潔維護、迎賓送客、滿足顧客需求 | 1.具備旅館業經營理論和專業知識及經營理念 2.具備服務課能技巧 3.旅館業企劃行銷能力 | 具備旅館業職場衛生安全和法規知識 |
| P-3-1 餐旅產業專業知識能力 | P-3-1-1 運用旅宿業、旅行業、觀光遊樂業經營理念 P-3-1-2 運用餐旅產業活動設計、行銷、企劃、公關、採購專業知識。 P-3-1-3 運用服務接待技巧、滿足顧客需求 | 1.具備運用旅宿業、旅行業、觀光遊樂業經營和理念 2.具備執行活動設計、行銷、企劃、公關、採購專業 3.熟練服務客人之接待 | 具備餐旅產業職場衛生安全和法規知識 |
| P-3-2 餐旅產業行政管理能力 | P-3-2-1 餐旅業專業管理和商品能力 P-3-2-2 會議及展覽法規、餐旅法規、營收損益(營業收入與成本的控制)、財務的控管、衛生安全的控管、物料控管、人員 | 1.具備餐旅業專業管理和商品促銷能力 2.具備相關行政文書處理能力 3.熟習各單位 | 具備行政管理和文書處理能力 |

| | | | |
|--------------------------------|--|-------------------------|--|
| | 控管、員工情緒管理以及服務管理、危機處理等。 P-3-2-3 團隊合作的管理、應變能力、協調溝通能力、有前瞻性、解決問題能力、承上啟下的能力。 | 職務內容 4.具備領導能力和問題解決能力 | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1.是否有列出表 A5 中專業能力所有的職責與任務..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.每項任務是否儘量列出所需的專業技術及安全知識.... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.每項任務是否儘量列出所需的專業基礎知識..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A8-1 能力與科目對照分析表

| 餐旅管理科系科能力與科目對照 | | | | | | | | | | |
|------------------------|---|---|------|--------|--------|------|--------|------|------|--------|
| 職責 | 任務 | 知能(含一般知識、職業知識、態度、專業技術安全知識、專業基礎知識等) | 科目名稱 | | | | | | | |
| | | | 餐旅英語 | 餐旅日語會話 | 餐飲服務技術 | 客務實務 | 中餐烹調實務 | 房務實務 | 烘焙實務 | 西餐烹調實務 |
| G-1-1 中外語言應用與溝通協調 | G-1-1-1 中英文流利地聽說讀寫 | 1.以中英文書寫與口語溝通的能力。 2.具備閱讀中英文文件、工具書能力。 3.傾聽並理解他人意見能力。 4.有效應用和他人協調溝通之能力。 | ◎ | ◎ | | | | | | |
| | G-1-1-2 閱讀中英文資料 | | ◎ | ◎ | | | | | | |
| | G-1-1-3 有效率語言應用和溝通協調 | | ◎ | ◎ | | | | | | |
| G-2-1 活動規劃能力及生涯發展能力 | G-2-1-1 完善的工作流程、活動設計流程規劃 | 1.能設計職位工作流程及任務。 2.能設計活動流程和規劃活動。 3.有正確的工作態度和價值觀。 4.與人互動關係良好 5.有正確的職場觀念和工作升遷理念。 | | | ◎ | ◎ | | | | |
| | G-2-1-2 正確工作態度及價值觀 | | | | ◎ | ◎ | | | | |
| | G-2-1-3 職場進路與工作間的關係。 | | | | ◎ | ◎ | | | | |
| P-1-1 餐飲專業知識能力 | P-1-1-1 運用餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務、飲料調製吧檯知識能力。 | 1.具備餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務、飲料調製吧檯等技術和操作安全知識、製作和操作表現。 2.具備餐飲類專業衛生安全、法規知識。 | | | | | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| | P-1-1-2 運用餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務飲料調製吧檯等前置作業至服務整體專業技術能力。 | | | | | | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |

| | | | | | | | | | | |
|------------------------|---|---|--|--|--|---|--|--|--|--|
| P-2-1 旅館業 專業知識能力 | P-2-1-1 運用飯店與住宿產業經營理念 | 1. 具備旅館業經營理論和專業知識及經營理念。 | | | | ◎ | | | | |
| | P-2-1-2 妥善運用飯店各相關營運部門及人力資源 | 2. 具備服務課能技巧。 3. 旅館業企劃行銷能力。 | | | | ◎ | | | | |
| | P-2-1-3 運用客房清潔維護、迎賓送客、滿足顧客需求 | 4. 具備旅館業職場衛生安全和法規知識。 | | | | ◎ | | | | |
| P-3-1 餐旅產業專業知識能力 | P-3-1-1 運用旅宿業、旅行業、觀光遊樂業經營理念 | 1. 具備運用旅宿業、旅行業、觀光遊樂業經營和理念 2. 具備執行活動設計、行銷、企劃、公關、採購專業 3. 熟練服務客人之接待 4. 具備餐旅產業職場衛生安全和法規知識。 | | | | | | | | |
| | P-3-1-2 運用餐旅產業活動設計、行銷、企劃、公關、採購專業知識。 | | | | | ◎ | | | | |
| | P-3-1-3 運用服務接待技巧、滿足顧客需求 | | | | | ◎ | | | | |
| P-3-2 餐旅產業行政管理能力 | P-3-2-1 餐旅業專業管理和商品能力 | 1. 具備餐旅業專業管理和商品促銷能力。 2. 具備相關行政文書處理能力。 3. 熟習各單位管、物料控管、人員控管、員工情緒管理以及服務管理、危機處理等。 4. 具備餐旅產業職場衛生安全和法規知識。 5. 具備行政管理和文書處理能力。 | | | | | | | | |
| | P-3-2-2 會議及展覽法規、餐旅法規、營收損益(營業收入與成本的控制)、財務的控管、衛生安全的控管、物料控管、人員控管、員工情緒管理以及服務管理、危機 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | 處理等。 | | | | | | | | | |
| | P-3-2-3 團隊合作的管理、應變能力、協調溝通能力、有前瞻性、解決問題能力、承上啟下的能力。 | | | | | | | | | |
| 各科目能力數目 | | | | | | | | | | |
| 檢核項目 | | | | | | | | | 是否符合 | |
| 1.所有的能力均已被包括在科目之中..... | | | | | | | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 2.所列的科目可以統整職責、任務或知能成為一個學科... | | | | | | | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 3.被涵蓋的職責、任務或知能從知識或技術養成的觀點可規劃成二個學分(含)以上..... | | | | | | | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |

表 A8-2 能力與科目對照分析表

| 餐旅管理科系科能力與科目對照 | | | | | | | | | | |
|------------------------|--|---|-----------|------|------|--------|-----------|------|------|--------|
| 職責 | 任務 | 知能(含一般知識、職業知識、態度、專業技術安全知識、專業基礎知識等) | 科目名稱 | | | | | | | |
| | | | 飲料調製理論與實務 | 校內實習 | 職場實習 | 宴會作業實務 | 菜單設計與成本控制 | 餐旅概論 | 國際禮儀 | 餐旅職場倫理 |
| G-1-1 中外語言應用與溝通協調 | G-1-1-1 中英文流利地聽說讀寫 | 1.以中英文書寫與口語溝通的能力。 2.具備閱讀中英文文件、工具書能力。 3.傾聽並理解他人意見能力。 4.有效應用和他人協調溝通之能力。 | | ◎ | ◎ | | | | ◎ | |
| | G-1-1-2 閱讀中英文資料 | | | ◎ | ◎ | | | | | |
| | G-1-1-3 有效率語言應用和溝通協調 | | | ◎ | ◎ | | | | | |
| G-2-1 活動規劃能力及生涯發展能力 | G-2-1-1 完善的工作流程、活動設計流程規劃 | 1.能設計職位工作流程及任務。 2.能設計活動流程和規劃活動。 3.有正確的工作態度和價值觀。 4.與人互動關係良好 5.有正確的職場觀念和工作升遷理念。 | | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| | G-2-1-2 正確工作態度及價值觀 | | | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| | G-2-1-3 職場進路與工作間的關係。 | | | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| P-1-1 餐飲專業知識能力 | P-1-1-1 運用餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務、飲料調製吧檯知識能力。 | 1.具備餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務、飲料調製吧檯等技術和操作安全知 | ◎ | ◎ | ◎ | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------|---|--|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| | P-1-1-2 運用餐飲類中餐、西餐、烘焙、餐飲服務飲料調製吧檯等前置作業至服務整體專業技術能力。 | 識、製作和操作表現。 2.具備餐飲類專業衛生安全、法規知識。 | ◎ | ◎ | ◎ | | | | | | |
| P-2-1 旅館業專業知識能力 | P-2-1-1 運用飯店與住宿產業經營理念 | 1. 具備旅館業經營理論和專業知識及經營理念。 | | | ◎ | | | | | | |
| | P-2-1-2 妥善運用飯店各相關營運部門及人力資源 | 2. 具備服務課能技巧。 3. 旅館業企劃行銷能力。 | | | ◎ | | | | | | |
| | P-2-1-3 運用客房清潔維護、迎賓送客、滿足顧客需求 | 4. 具備旅館業職場衛生安全和法規知識。 | | ◎ | ◎ | | | | | | |
| P-3-1 餐旅產業專業知識能力 | P-3-1-1 運用旅宿業、旅行業、觀光遊樂業經營理念 | 1. 具備運用旅宿業、旅行業、觀光遊樂業經營和理念 | | | ◎ | | ◎ | | | | |
| | P-3-1-2 運用餐旅產業活動設計、行銷、企劃、公關、採購專業知識。 | 2. 具備執行活動設計、行銷、企劃、公關、採購專業 | | | ◎ | | ◎ | | | | |
| | P-3-1-3 運用服務接待技巧、滿足顧客需求 | 3. 熟練服務客人之接待 4. 具備餐旅產業職場衛生安全和法規知識 | | | ◎ | | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| P-3-2 餐旅產業行政管理能力 | P-3-2-1 餐旅業專業管理和商品能力 | 1. 具備餐旅業專業管理和商品促銷能力。 2. 具備相關行政文書處理能力。 | | | ◎ | | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| | P-3-2-2 會議及展覽法規、餐旅法規、營收損益（營業收入與成本的 | 3. 熟習各單位管、物料控管、人員控管、員工情緒管理以及服務管理、危機處理 | | | ◎ | | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |

| | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|---|---|---|--|---|---|
| | 控制)、財務的控管、衛生安全的控管、物料控管、人員控管、員工情緒管理以及服務管理、危機處理等。 | 等。 4. 具備餐旅產業職場衛生安全和法規知識。 5. 具備行政管理和文書處理能力。 | | | | | | | | |
| | P-3-2-3 團隊合作的管理、應變能力、協調溝通能力、有前瞻性、解決問題能力、承上啟下的能力。 | | | | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| 各科目能力數目 | | | | | | | | | | |
| 檢核項目 | | | | | | | | 是否符合 | | |
| 1.所有的能力均已被包括在科目之中..... | | | | | | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | | |
| 2.所列的科目可以統整職責、任務或知能成為一個學科... | | | | | | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | | |
| 3.被涵蓋的職責、任務或知能從知識或技術養成的觀點可規劃成二個學分(含)以上..... | | | | | | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | | |

表 A9-1 餐旅管理科二年制課程學分及時數對照表

| 餐旅管理科二年制課程學分對照 | | | | | | | |
|----------------|--------------|------------|-----|----|----|------------------|------------|
| 科目類別 | 科目名稱 | 學分數/ 時數 | 時數 | 必修 | 選修 | 總學 分數/ 總時數 | 百分比 (%) |
| 一般科目 | 中文閱讀與書寫 I II | 4/4 | 4 | V | | 26/26 | 100% |
| | 英文閱讀與寫作 I II | 4/4 | 4 | V | | | |
| | 英文聽講 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 應用文 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 體育 I II | 4/4 | 4 | V | | | |
| | 多元通識 | 8/8 | 8 | | V | | |
| 專業科目 | 餐旅管理 | 2/2 | 2 | V | | 30/979 | 3.06% |
| | 餐旅英語 I | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 餐旅職場倫理 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 餐旅業人力資源管理 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 餐旅行銷管理 | 2/2 | 3 | V | | | |
| | 國際禮儀 | 2/2 | 3 | V | | | |
| | 菜單設計與成本控制 | 2/2 | 3 | V | | | |
| | 餐旅資訊系統 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 宴會作業實務 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 職場實習 | 12/960 | 960 | V | | | |
| 專業選修 | 中餐烹調 | 3/3 | 3 | | V | 62/62 | 100% |
| | 進階中餐烹調 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 烘焙製作 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 西餐烹飪 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 餐飲服務技術 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 餐飲營養學 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 飲料與調酒實務 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 葡萄酒文化與賞析 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 客務實務 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 房務實務 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 旅館設施管理與實務 | 2/2 | 2 | | V | | |

餐旅管理科二年制課程學分對照

| 科目類別 | 科目名稱 | 學分數/ 時數 | 時數 | 必修 | 選修 | 總學 分數/ 總時數 | 百分比 (%) |
|---|-----------------|------------|----|----|----|---------------------------------------|----------------------------|
| | 觀光遊程規劃 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 導覽解說技巧 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 民宿經營管理 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 民宿在地化餐食製作 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 民宿下午茶暨點心實作與擺盤藝術 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅職場安全與衛生 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐飲文化 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 校內實習 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 創業管理 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅日語 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅專業專題製作 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅英語 II | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅業採購實務 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 小吃業經營管理 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 地方小吃實務 | 3/3 | 3 | | V | | |
| 檢核項目 | | | | | | 是否符合 | |
| 1. 是否都包括了表 A10 中的所有科目名稱是否有考慮可開課學分數、各科目所涵蓋的能力數量、學校特色發展及學生特質，訂定一般科目及專業科目的學分比例…… | | | | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否有考慮師資、設備(含現有、添購或統整其他系科設備)訂定各科目學分數 | | | | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 是否依填表說明訂定必選修科目 | | | | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A9-2 餐旅管理科五年制課程學分及時數對照表

| 餐旅管理科五年制課程學分對照 | | | | | | | |
|----------------|--------------|------------|----|----|----|------------------|------------|
| 科目類別 | 科目名稱 | 學分數/ 時數 | 時數 | 必修 | 選修 | 總學 分數/ 總時數 | 百分比 (%) |
| 一般科目 | 國文(一~六) | 14/14 | 14 | V | | 82/90 | 91% |
| | 中文閱讀與書寫(一~二) | 4/4 | 4 | V | | | |
| | 本土語文/臺灣手語 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 英文(一~六) | 14/14 | 14 | V | | | |
| | 英文閱讀與寫作(一~二) | 4/4 | 4 | V | | | |
| | 數學(一~四) | 8/8 | 8 | V | | | |
| | 歷史 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 公民與社會 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 物理 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 生物 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 化學 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 音樂 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 美術 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 生涯規劃 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 資訊科技 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 生活科技 | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 體育(一~八) | 8/16 | 16 | V | | | |
| | 健康與護理(一~二) | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 全民國防教育(一~二) | 2/2 | 2 | V | | | |
| 多元通識 | 4/4 | 4 | | V | | | |
| 專業科目 | 觀光餐旅業導論(一) | 3/3 | 3 | V | | 80/1976 | 4% |
| | 觀光餐旅業導論(二) | 3/3 | 3 | V | | | |
| | 觀光餐旅英語會話(一) | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 觀光餐旅英語會話(二) | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 觀光餐旅英語會話(三) | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 觀光餐旅英語會話(四) | 2/2 | 2 | V | | | |

| 科目類別 | 科目名稱 | 學分數/時數 | 時數 | 必修 | 選修 | 總學分數 /總時數 | 百分比 (%) |
|------|-----------|--------|-----|----|----|--------------|------------|
| 專業科目 | 餐飲服務技術(一) | 3/3 | 3 | V | | | |
| | 餐飲服務技術(二) | 3/3 | 3 | V | | | |
| | 飲料實務(一) | 3/3 | 3 | V | | | |
| | 飲料實務(二) | 3/3 | 3 | V | | | |
| | 中餐烹調實習(一) | 4/4 | 4 | V | | | |
| | 中餐烹調實習(二) | 4/4 | 4 | V | | | |
| | 西餐烹調實習(一) | 3/3 | 3 | V | | | |
| | 西餐烹調實習(二) | 3/3 | 3 | V | | | |
| | 房務實務(一) | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 房務實務(二) | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 烘焙實務(一) | 4/4 | 4 | V | | | |
| | 烘焙實務(二) | 4/4 | 4 | V | | | |
| | 旅館客務實務(一) | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 旅館客務實務(二) | 2/2 | 2 | V | | | |
| | 職場實習(一) | 12/960 | 960 | V | | | |
| | 職場實習(二) | 12/960 | 960 | V | | | |
| 專業選修 | 旅遊實務(一) | 2/2 | 2 | | V | 78/78 | 100% |
| | 旅遊實務(二) | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 導覽解說實務(一) | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 導覽解說實務(二) | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 遊程規劃實務(一) | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 遊程規劃實務(二) | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅專題製作 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 校內實習 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 宴會作業實務 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 餐旅專業專題製作 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 進階西餐烹調實習 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 國際禮儀 | 2/2 | 2 | | V | | |

| 科目類別 | 科目名稱 | 學分數/時數 | 時數 | 必修 | 選修 | 總學分數/ 總時數 | 百分比 (%) |
|---|------------|--------|----|----|----|--|------------|
| 專業選修 | 餐飲營養學 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 咖啡調製理論與實務 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 茶調製理論與實務 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 餐旅連鎖店經營實務 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 蔬果切雕實務 | 3/3 | 3 | | V | | |
| | 餐旅日語 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅英語 I | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅英語 II | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 菜單設計與成本控制 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅職場安全與衛生 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅業人力資源管理 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅業面試技巧與訓練 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐飲文化 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅法規 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅行銷管理 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅職場倫理 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 消費者行為 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 民宿業概論 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 小吃業經營管理 | 2/2 | 2 | | V | | |
| | 餐旅資訊系統 | 2/2 | 2 | | V | | |
| 餐旅採購學實務 | 2/2 | 2 | | V | | | |
| 地方小吃實務 | 3/3 | 3 | | V | | | |
| 檢核項目 | | | | | | 是否符合 | |
| 1.是否都包括了表 A10 中的所有科目名稱是否有考慮可開課學分數、各科目所涵蓋的能力數量、學校特色發展及學生特質，訂定一般科目及專業科目的學分比例..... | | | | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 2.是否有考慮師資、設備(含現有、添購或統整其他系科設備)訂定各科目學分數 | | | | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 3.是否依填表說明訂定必選修科目 | | | | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |

二專一上

二專一下

二專二上

二專二下

| | | | | |
|---|--------------------------------|-----------------------------------|------|--------------------------------|
| 通識課 | 中文閱讀與書寫 I 英文閱讀與寫作 I 體育 I | 中文閱讀與書寫 II 英文閱讀與寫作 II 體育 II | 職場實習 | 應用文 英語聽講 |
| ▶ 多元通識選修分多元通識選修為 4 學分。另，微學分課程最多採計 2 學分。 | | | | |
| 專業必修課 | 餐旅管理 餐旅英語 I 餐旅業人力資源管理 | 餐旅職場倫理 餐旅行銷 國際禮儀 | 職場實習 | 菜單設計與成本控制 餐旅資訊系統 宴會作業實務菜 |

專業選修課程(1)

| | | | | | |
|------------|---------|----------|------------|---------|-----------------|
| 餐飲管理學程專業選修 | 1040144 | 中餐烹調 | 旅宿管理學程專業選修 | 104082 | 客務實務 |
| | 1040145 | 進階中餐烹調 | | 1040102 | 房務實務 |
| | 1040503 | 烘焙製作 | | 1040183 | 旅館設施管理實務 |
| | 1040682 | 西餐烹飪 | | 1040426 | 觀光遊程規劃 |
| | 1040064 | 餐飲服務技術 | | 1040750 | 導覽解說技巧 |
| | 1040692 | 餐飲營養學 | | 1040762 | 民宿在地文化餐食製作 |
| | 1040084 | 飲料與調酒實務 | | 1040763 | 民宿下物茶暨點心實作與擺盤藝術 |
| | 1040741 | 葡萄酒文化與賞析 | | | 民宿經營管理 |
| | | 地方小吃實務 | | | |

專業選修課程(2)

| | | | | |
|--------|---------|----------|---------|----------|
| 共同專業選修 | 1040024 | 餐旅職場安全衛生 | 1040056 | 餐旅日語 |
| | 1040071 | 餐飲文化 | 1040622 | 餐旅專業專題製作 |
| | 1040118 | 校內實習 | 1040046 | 餐旅英語 II |
| | 1040245 | 創業管理 | 1040321 | 餐旅業採購實務 |
| | 1040764 | 小吃業經營管理 | | |

圖 4 餐旅管理科二年制課程圖

科專業能力指標

職涯進路

| 專業能力 |
|---------------------|
| 1. 具備餐飲內場實務技術能力 |
| 2. 具備餐飲服務實務技術能力 |
| 3. 具備飲料調製實務技術能力 |
| 4. 具備客房實務技術能力 |
| 5. 具備管理創業能力 |
| 6. 具備觀光遊程行銷規劃能力 |
| 7. 具備民宿規劃及在地化經營實務能力 |

| 一、餐飲產業-經營管理 | |
|---------------|----------------------|
| 1. | 連鎖餐飲之中餐、宴會廳外場服務人員 |
| 2. | 連鎖餐飲業之西餐、酒吧外場服務人員 |
| 3. | 獨立餐飲業之中餐、宴會廳外場服務人員 |
| 4. | 獨立餐飲業之西餐、酒吧外場服務人員 |
| 5. | 中、西廚、烘焙人員 |
| 6. | 調酒員及侍酒服務人員 |
| 二、旅館產業管理和民宿產業 | |
| 1. | 旅館客務接待人員 |
| 2. | 旅館房務服務人員 |
| 3. | 旅館行銷企劃人員 |
| 4. | 旅館公關、業務、休閒人員 |
| 5. | 旅館餐飲部門內外場服務人員 |
| 6. | 民宿管家/民宿自行創業 |
| 三、其他 | |
| 1. 餐飲產業自行創業者 | 6. 餐旅開發人員 |
| 2. 行銷企劃人員 | 7. 行政秘書 |
| 3. 人力資源人員 | 8. 門市服務人員 |
| 4. 採購人員 | 9. 旅行社或觀光相關服務人員 |
| 5. 倉儲管理人員 | 10. 民宿在地化規劃經營管理實務能力人 |

圖 5 餐旅管理科二年制職涯進路圖

餐旅管理科 113 學年入學五專課程與職涯進路

本科五專前三年課程係依據教育部十二年國民基本教育技術型高級中等學校餐旅群科課程規畫，務實致用為技職教育的核心理念，其展現在課程設計則強調實務與理論兼重以及兼顧核心素養與專業能力結合之專業技能之展現，讓學生可順利將所學專業知能運用於工作，縮短學用間落差。

專業必修課程共計 80 學分包含觀光餐旅專業知識、餐飲內場實作技能以及，在專業選修至少選修 58 學分(專業選修課程得至本校其他科系修習本科認列之跨領域課程及微學分課程，以合計最高不超過 9 學分為原則)。五專四~五年級專業選修課程和二專部課程呼應能針對自己的興趣跨領域專業選修餐飲管理學程或旅宿管理學程課程。

通識課程

共同必修課程

- ◇ 國文
- ◇ 中文閱讀與書寫
- ◇ 英文
- ◇ 英文閱讀與寫作
- ◇ 數學
- ◇ 歷史
- ◇ 公民與社會
- ◇ 生涯規劃
- ◇ 本土語文/臺灣手語
- ◇ 化學
- ◇ 生物
- ◇ 音樂
- ◇ 美術
- ◇ 生活科技
- ◇ 資訊科技
- ◇ 體育
- ◇ 健康與護理

多元通識選修

分為：「人文藝術」學群、「社會科學」學群、「自然與科技」學群，應選修學群為 3 選 2 且不得重複。

專業必修課程

- ◇ 觀光餐旅業導論(一)(二)
- ◇ 觀光餐旅英語會話(一)
- ◇ 觀光餐旅英語會話(二)
- ◇ 觀光餐旅英語會話(三)
- ◇ 觀光餐旅英語會話(四)
- ◇ 餐飲服務技術(一)
- ◇ 餐飲服務技術(二)
- ◇ 飲料實務(一)
- ◇ 飲料實務(二)
- ◇ 中餐烹調實習(一)
- ◇ 中餐烹調實習(二)
- ◇ 西餐烹調實習(一)
- ◇ 西餐烹調實習(二)
- ◇ 烘焙實務(一)
- ◇ 烘焙實務(二)
- ◇ 房務實務(一)
- ◇ 房務實務(二)
- ◇ 旅館客務實務(一)
- ◇ 旅館客務實務(二)
- ◇ 職場實習(一)
- ◇ 職場實習(二)

專業選修

- ◇ 旅遊實務(一)(二)
- ◇ 導覽解說實務(一)(二)
- ◇ 遊程規劃實務(一)(二)
- ◇ 餐旅專題製作
- ◇ 校內實習
- ◇ 宴會作業實務
- ◇ 餐旅專業專題製作
- ◇ 進階西餐烹調實習
- ◇ 國際禮儀
- ◇ 餐飲營養學
- ◇ 咖啡調製理論與實務
- ◇ 茶調製理論與實務
- ◇ 餐旅連鎖店經營實務
- ◇ 蔬果切雕實務
- ◇ 餐旅日語
- ◇ 餐旅英語 I
- ◇ 餐旅英語 II
- ◇ 菜單設計與成本控制
- ◇ 餐旅職場安全與衛生
- ◇ 餐旅業人力資源管理
- ◇ 餐旅業面試技巧與訓練
- ◇ 餐飲文化
- ◇ 餐旅法規
- ◇ 餐旅行銷管理
- ◇ 餐旅職場倫理
- ◇ 消費者行為
- ◇ 民宿業概論
- ◇ 小吃業經營管理
- ◇ 餐旅資訊系統
- ◇ 餐旅採購學實務
- ◇ 地方小吃實務

圖 6 餐旅管理科五年制課程圖

餐旅管理科專業能力指標

基本能力

| | |
|-------------|-------------|
| 1. 重視職場倫理道德 | 2. 提升職場抗壓能力 |
| 3. 團隊合作協調能力 | 4. 表達溝通服務能力 |
| 5. 電腦資訊應用能力 | 6. 美學文化人文素養 |

專業能力

| | |
|---------------------|-----------------|
| 1. 具備餐飲內場實務技術能力 | 2. 具備餐飲服務實務技術能力 |
| 3. 具備飲料調製實務技術能力 | 4. 具備客房實務技術能力 |
| 5. 具備管理創業能力 | 6. 具備觀光遊程行銷規劃能力 |
| 7. 具備民宿規劃及在地化經營實務能力 | |

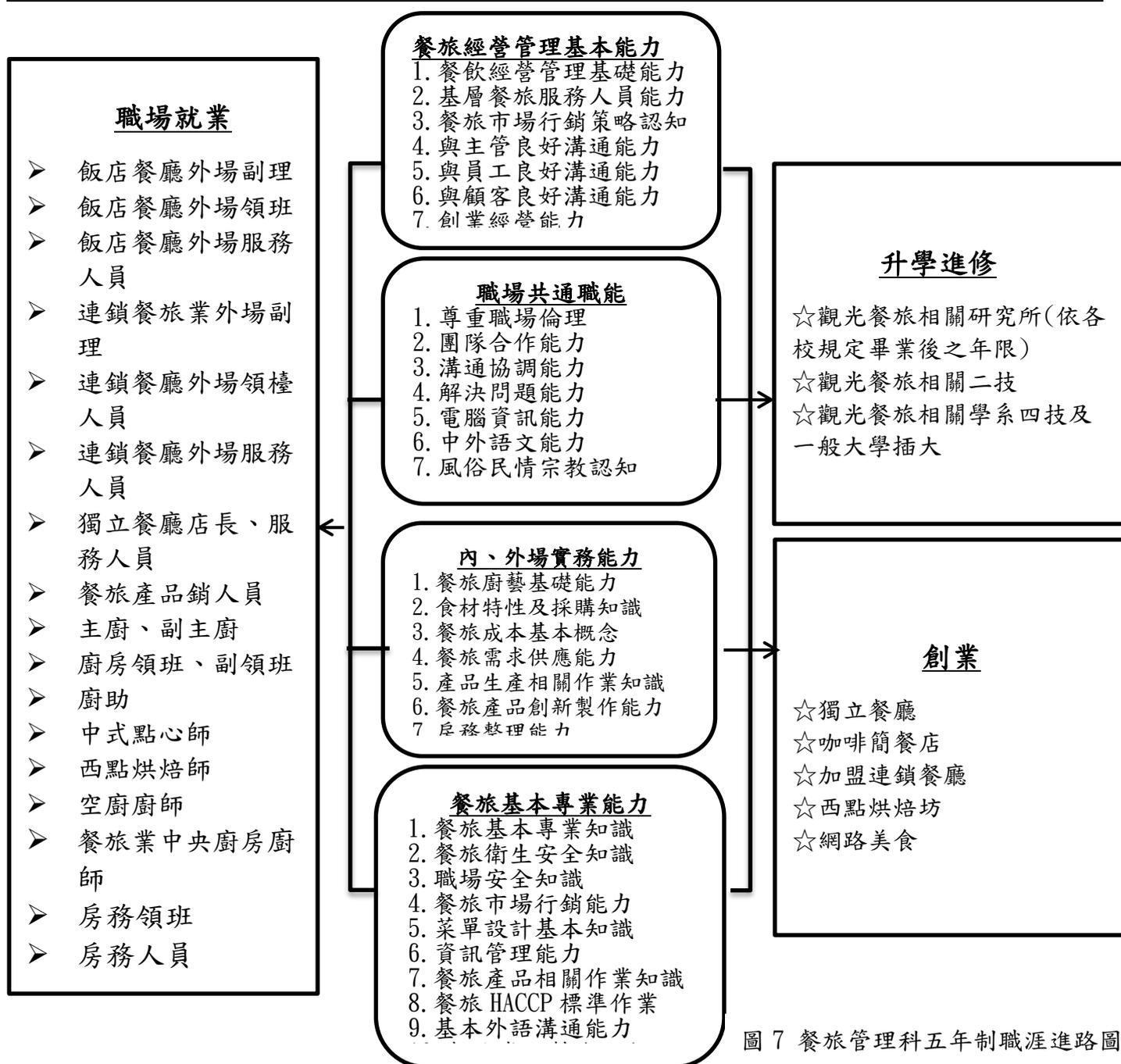


圖 7 餐旅管理科五年制職涯進路圖

表 A10-1-1 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|---|----------------------------|----------------------------|
| 科目名稱： <u>餐旅管理</u> | | | |
| 英文科目名稱： Introduction to Hospitality Management | | | |
| 學年、學期、學分數： | 二專一年級上學期/一學期 2 學分 | | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標： | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解管理學之基本概論 2. 具備個案分析、口頭報告及企劃撰寫能力 3. 能夠以客觀分析及主動積極的態度學習 4. 增進對於餐旅管理業界特性之瞭解 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 管理學概念 | 管理者、組織文化、組織設計、決策、規劃、變革與創新、人力資源管理、激勵、領導、組織溝通、績效管理等 | 24 | |
| 個案分析討論 | 國內外案例分析與討論 | 6 | |
| 管理實務應用 | 專案企畫撰寫 | 6 | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-2 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|--|---------------------|----|
| 科目名稱：餐旅英語 I | | | |
| 英文科目名稱：Hospitality English I | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專一上/五專四上/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：餐旅英語相關課程 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| Preparation | 1. Arranging a self-led tour 2. Booking a vacation package | 6 Hours | |
| Reminders before the Trip | 1. Suggesting items to pack 2. Introducing local customs | 6 Hours | |
| Planning the Tour | 1. Making tour arrangements 2. Renting a car | 6 Hours | |
| Shopping | 1. Shopping in duty-free stores 2. Souvenir shopping | 6 Hours | |
| Booking Airlines Tickets | 1. Discussing departure and arrival dates 2. Fulfilling seat requests 3. Handling special requests | 6 Hours | |
| Departure | 1. Checking passengers in for a flight 2. Customs and Immigration 3. Calling passengers to board an aircraft | 6 Hours | |
| <p>中文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 經由情境對話進而熟悉餐旅業。 強化專業字彙與文法結構。 透過分組對話練習提升英語口說能力。 藉由多元的練習更深入了解餐旅業專業英語。 <p>英文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> Become familiar with the hospitality industry through dialogs about various Situations. Enrich vocabulary and essential grammar. Improve speaking skills through frequent pair work. Deepen understanding of English for the hospitality industry by doing multiple exercises. | | | |

| 檢核項目 | 是否符合 |
|--|--|
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-3 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|----------------------------------|---------------------|-------|
| 科目名稱：餐旅職場倫理 | | | |
| 英文科目名稱：Workplace ethics | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專三下/二專一下/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 企業倫理 | 正義/制度規範/品性規範 | 8 | |
| 就業平權 | 掌握細節/服務規範/品質規範 | 6 | |
| 團隊合作 | 敬業精神/ 團隊精神 | 6 | |
| 表達溝通與協調 | 創新力/抗壓力/溝通力/領導力/ 執行力/思考力/判斷力/ | 16 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 介紹職場倫理之基本概念 | | | |
| 2. 了解經濟發展與就業力之關係 | | | |
| 3. 經由個案討論方式以強化學習成效 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| 1. Introduction of workplace ethics | | | |
| 2. To understand the relationship between the economic development and the Employability | | | |
| 3. By the case study, try to reinforcement students learning. | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是■ 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是■ 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是■ 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是■ 否□ |

表 A10-1-4 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|----|
| 科目名稱：國際禮儀 | | | |
| 英文科目名稱：International etiquette | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專三年級下學期/二專一年級下學期/一學期、2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 國際禮儀的涵義及發展趨勢 | 禮儀定義及各國文化對禮儀的定義和內涵介紹 | 4 | |
| 基本禮儀 | 食的禮儀、衣的禮儀、住的禮儀、行之禮儀、育樂之禮儀 | 10 | |
| 應用禮儀 | 社交禮儀、生活禮儀、工商業禮儀、接待禮儀、外交禮儀、公務禮儀及服務禮儀 | 12 | |
| 國際禮儀綜合報告 | 小組統整並展現國際禮儀單元重點及跨文化差異 | 8 | |
| 國際禮儀期末測驗 | 國際禮儀接待員乙級證照測驗 | 2 | |
| 中文教學目標： | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 讓學生了解國際禮儀是以倫理、品德為基礎，延伸出合禮的行為規範和準則。 2. 讓學生了解國際禮儀主要區分第一為「基本禮儀」包含:食、衣、住、行、育樂；第二為「應用禮儀」包含:社交禮儀、生活禮儀、商業禮儀、接待禮儀、外交禮儀以及公務禮儀和服務禮儀等，整體涵括知識性層次、實用性層次、文化性層次統合運用。 3. 培養學生了解國際禮儀的要素及文化差異，養成具備個人在禮儀活動中的角色定位，並能應用於生活中展現出合宜的禮儀。 4. 期望能和產業接軌，讓學生能學習到民間企業相關實用課程、職場就業接軌，結合產業重點人才培訓及人才優化策略之職業能力鑑定，協助輔導教育部認可的國際禮儀接待員乙級證照。 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Let students understand that international etiquette is based on ethics and morality, and extends the norms and rules of etiquette. 2. Let students understand the main distinctions of international etiquette. The first is "basic etiquette" including: food, clothing, housing, travel, and entertainment; the second is "applied etiquette": social etiquette, life etiquette, business etiquette, reception etiquette, Diplomatic etiquette, as well as official etiquette and service etiquette, include the integration of knowledge, practicality, and culture. | | | |

3. Cultivate students to understand the elements and cultural differences of international etiquette, develop a personal role in etiquette activities, and apply them to life to display appropriate etiquette.
4. It is expected to be in line with industry, so that students can learn practical courses related to private enterprises, and employment in the workplace, combined with professional ability assessment of key industry talent training and talent optimization strategies, and assist in counseling Class B credentials of international etiquette receptionists recognized by the Ministry of Education. .

| 檢核項目 | 是否符合 |
|--|--|
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-5 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|---------------------------------|---------------------|----|
| 科目名稱： <u>餐旅職場安全與衛生</u> | | | |
| 英文科目名稱： <u>Hospitality Workplace Safety and Sanitation</u> | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專四上/二專二下/2 學分/2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 食品安全與衛生知識 | 基礎微生物的認識/食物中毒/清潔消毒與殺菌 | 10 | |
| 職場消防安全 | 餐旅業不同地板材質清潔衛生方法與實作/GHP/HACCP | 10 | |
| 職場安全 | 餐廳設備安全衛生管理/餐飲從業人員衛生管理/餐廳與廚房安全管理 | 12 | |
| 職場倫理與道德 | 餐飲衛生與職業道德關聯性 | 4 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 希望學生能學習到正確的職場安全衛生概念與養成良好安全衛生習慣,以利將來對職場上之安全衛生問題能夠順利面對與解決 | | | |
| 2. 對於職場上可能產生之壓力與職業災害作初步探討,以期未來能適度調適壓力與降低職災之發生 | | | |
| 3. 餐旅職場衛生安全實地實作 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| 1. Hope students learn the correct idea in hospitality workplace safety and sanitation. For reducing the problem, it also will help workplace face these problem and easily to resolve the problem. | | | |
| 2. To discussing the occupational disaster and work pressure, it will help student to adjust their work pressure and probably reducing these disaster. | | | |
| 3. Practical training of hospitality industry in some hotel. | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能,是否有考慮到其他的知能,以成為一門完整科..... | | 是■ | 否□ |

表 A10-1-6 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|--------------------------------|-----------------|-------|
| 科目名稱：餐旅專業專題製作 | | | |
| 英文科目名稱：Hospitality Project Study | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專五下//2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：餐旅專題製作 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 餐旅專業領域個案 影片討論 | 個案分析/講座分析與討論/各組 報告分享/個人報告撰寫 | 22 | |
| 個案分享、邀請餐旅業界 人士客座演講 | 至少三次專業人士專題講座 | 6 | |
| 實際參訪餐旅業界現況 之個案研究 | 至少二次餐旅產業參訪 | 8 | |
| 中文教學目標： 一、加強餐旅專業知能 二、了解餐旅業之實務 三、拓展餐旅國際視野 | | | |
| 英文教學目標： 1.Increasing students professional hospitality knowledge 2.Understanding hospitality practical skills 3.Broadening hospitality international vision | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是■ 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是■ 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是■ 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是■ 否□ |

表 A10-1-7 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|--------------------------------|--------|----|
| 科目名稱：葡萄酒文化與賞析 | | | |
| 英文科目名稱：Wine Culture & Appreciation | | | |
| 學年、學期、學分數： | 二專二下/2 學分 2 學時 | | |
| 先修科目或先備能力：二專修過餐旅英語 I/五專通過餐旅英語四上課程者 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 葡萄酒的產區概述 | 葡萄栽培與氣候/葡萄酒釀產地介紹 | 10 | |
| 葡萄酒文化 | 葡萄酒品嘗步驟及酒杯介紹/葡萄酒品嘗步驟及酒杯介紹/影片欣賞 | 6 | |
| 葡萄酒製作過程及品嘗 | 紅白葡萄酒認識與品評/加烈葡萄酒試酒與品評 | 16 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 認識葡萄酒起源 | | | |
| 2. 了解各式葡萄品種 | | | |
| 3. 了解紅酒、白酒、起泡性葡萄酒、冰酒製作過程 | | | |
| 4. 認識西方各國葡萄酒及品嘗 | | | |
| 5. 了解西方各國飲酒文化 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| 1. To know the wine | | | |
| 2. To understand the variety of grape | | | |
| 3. To tell difference among red wine、white wine、sparkling wine、and iced wine. | | | |
| 4. To know the “old world wine “ and the “new world wine” , and taste it. | | | |
| 5. To understand the drinking culture in the western country. | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是■ | 否□ |

表 A10-1-8 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|--|-------------------|----|
| 科目名稱： 民宿經營管理 | | | |
| 英文科目名稱：Homestay industry operation and management | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專一第二學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力： 餐旅管理/中餐烹調/點心製作/房務實務/餐旅訊系統應用 | | | |
| 教學目標：合法民宿要件、民宿管理相關法規、民宿業保險、民宿業建築與消防法規 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 合法民宿要件 | 民宿定義/申請流程 | 4 | |
| 民宿管理相關規定 | 觀光地區/保護地區/都市計畫農業區 | 4 | |
| 保險 | 地方自治法規/公共意外險/民宿管理辦法規定等 | 8 | |
| 消防建築法規 | 建築物室內裝修管理辦法/民宿管理辦法/消防法/地方自治法規/所得稅/房屋稅/地價稅/田賦/土地增值稅 | 10 | |
| 行銷與網路經營 | 行銷策略/網路平台應用 | 10 | |
| <p>中文教學目標： 民宿經營管理是結合當地文化、自然景觀與當地觀光特色等發展而成，並主要以家庭副業的方經營，希望能夠提供給遊客舒適居住的環境與永續經營為目標</p> <p>英文教學目標： Homestay industry operation and management is developed by combining local culture, natural landscape and local tourism characteristics, and is mainly based on family activities. Operated by an independent business, we hope to provide tourists with a comfortable living environment and achieve sustainable management.</p> | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是■ | 否□ |

表 A10-1-9 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|-----------------|------------------|----|
| 科目名稱： 民宿業在地化餐食製作 | | | |
| 英文科目名稱： Food preparation of local ingredients for Homestay industry | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專一下學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力： 通過烘焙、米食、麵食或中餐丙級檢定且通過飲調丙級者 | | | |
| 教學目標： 包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 在地食材認識 | 四季食材認識與辨別 | 2 | |
| 民宿早午餐食製作 | 市場訪價/試做/實作/分享報告 | 10 | |
| 民宿點心製作 | 市場訪價/試做/實作/分享報告 | 10 | |
| 民宿業實地製作體驗 | 實際體驗/分享報告 | 8 | |
| 民宿業考照內容分析 | 保險認識/考照內容解析 | 6 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 在地化食材認識 | | | |
| 2. 民宿業的早午餐製作 | | | |
| 3. 民宿業的點心製作 | | | |
| 4. 民宿業的廚房設備與機具 | | | |
| 5. 台灣地區相關證照與考照內容 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| 1. Understanding local ingredients | | | |
| 2. Brunch making of homestay industry | | | |
| 3. Refreshment of homestay industry | | | |
| 4. Kitchen Equipment and Machinery of homestay industry | | | |
| 5. certificate of homestay industry in Taiwan | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是■ | 否□ |

表 A10-1-10 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|---|-------------------------|------|
| 科目名稱：餐旅英語 II | | | |
| 英文科目名稱：Hospitality English II | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專一下學期/五專五下學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：餐旅英語相關課程 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| On the Airplane | 1. Getting passengers settled 2. Providing in-flight services 3. Preparing for landing | 6 Hours | |
| Arrival | 1. Giving reminders to passengers 2. Explaining immigration procedures 3. Preparing for landing | 6 Hours | |
| Entertainment | 1. Going to the theater 2. City tour | 6 Hours | |
| Dining Out | 1. International cuisine 2. Chinatown | 6 Hours | |
| Emergency | 1. Vehicle emergencies 2. Navigation troubles 3. Lost items | 6 Hours | |
| Long-Term Stay | 1. Apartment Hunting 2. US banking system 3. Opening a bank account | 6 Hours | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 經由情境對話進而熟悉餐旅業。 | | | |
| 2. 強化專業字彙與文法結構。 | | | |
| 3. 透過分組對話練習提升英語口說能力。 | | | |
| 4. 藉由多元的練習更深入了解餐旅業專業英語。 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| 1. Become familiar with the hospitality industry through dialogs about various Situations. | | | |
| 2. Enrich vocabulary and essential grammar. | | | |
| 3. Improve speaking skills through frequent pair work. | | | |
| 4. Deepen understanding of English for the hospitality industry by doing multiple exercises. | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |

| | |
|--|--|
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-11 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|-------|--|--|
| 科目名稱：客務實務 | | | |
| 英文科目名稱：Front office Theory and Practice | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專第一學年 第一學期 2學分 3學時 五專第四學年 第一學期 3學分 4學時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 客務部專用術語 | 講座/理論 | 12 | |
| 客務部組織編制及各單位 工作流程 | 講座/理論 | 12 | |
| 流程操作及演練 | 講座/理論 | 12 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 介紹旅館基本組織架構 | | | |
| 2. 了解客務作業流程及管理 | | | |
| 3. 訓練學生未來在職場中能更快進入作業情境 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| 1. Introduce the basic organizational structure of the Hotel | | | |
| 2. Understanding the operation system and management of the Front Office | | | |
| 3. Train students to enter homework situations faster in the workplace | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-12 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理</u> | | | |
|--|---------------------|--------|-------|
| 科目名稱：烘焙製作 | | | |
| 英文科目名稱：Baking practice | | | |
| 學年、學期、學分數： | 二專一年級、上學期、3 學分/3 小時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 概論 | 理論 | 6 | |
| 麵包製作 | 理論、實作 | 9 | |
| 蛋糕製作 | 理論、實作 | 12 | |
| 餅乾製作 | 理論、實作 | 9 | |
| 點心製作 | 理論、實作 | 12 | |
| 測驗 | 理論、實作 | 6 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 建立學生對烘焙食品概念的認識。 | | | |
| 2. 讓學生清楚烘焙材料之特性、烘焙計算與各種烘焙產品之原理及製作。 | | | |
| 3. 建立學生對於烘焙食品之衛生、安全及品管的概念。 | | | |
| 4. 使學生對於烘焙食品之研究開發、未來趨勢有更深入之了解。 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| 1. fundamental concept to baking & pastry。 | | | |
| 2. The calculation and theory of baking & pastry production. | | | |
| 3. the sanitation and quality control. | | | |
| 4. The trend of baking & pastry production. | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是■ 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是■ 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是■ 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學..... | | | 是■ 否□ |

表 A10-1-13 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|--|------------|----|
| 科目名稱： <u>餐旅業採購實務</u> | | | |
| 英文科目名稱： <u>Hospitality Operation Purchasing</u> | | | |
| 學年、學期、學分數： | 二專第一年；第二學期；2學分 2學時 二專第二年；第二學期；2學分 2學時 五專第五年；第二學期；2學分 2學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參 考節數 | 備註 |
| 採購通路與供應商管理 | 講座/理論 | 8 | |
| 驗收與倉儲管理工作 | 講座/理論 | 8 | |
| 生鮮食品之品項介紹及 採購要點 | 講座/理論 | 8 | |
| 加工食品與乾貨類之品 項介紹及採購要點 | 講座/理論 | 8 | |
| 房務部採購選擇要求及 注意事項 | 講座/理論 | 4 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 採購人員及部門組織之運作 | | | |
| 2. 採購工作實務的目標與流程 | | | |
| 3. 各項生鮮及加工食品採購要點及注意事項 | | | |
| 4. 旅館客房備品採購選擇要求及注意事項 | | | |
| 英文教學目標 | | | |
| Procurement | | | |
| 1. Functions of purchasing personnel and departments | | | |
| 2. Objectives and procedures | | | |
| 3. Key points for purchasing fresh and processed food | | | |
| 4. Selection of room supplies | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是■ | 否□ |

表 A10-1-14 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|-------|-----------------------------|----|
| 科目名稱：餐旅連鎖店經營實務 | | | |
| 英文科目名稱：Hospitality Chair Operation Proctice | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專第3年第一學期；2學分；2學時 | |
| 先修科目或先備能力：餐飲概論 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 餐飲連鎖經營概論、餐飲連鎖總部 | 講座/理論 | 12 | |
| 營運計畫與績效評估、門市管理 | 講座/理論 | 12 | |
| 加盟招募、物流及採購、行銷管理 | 講座/理論 | 12 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1.餐飲連鎖的定義 | | 4.餐飲連鎖店的評估 | |
| 2.餐飲連鎖的經營特性 | | 5.餐飲連鎖加盟與招募 | |
| 3.連鎖經營組織型態 | | 6.餐飲連鎖的行銷管理 | |
| 英文教學目標： | | | |
| Restaurant chains | | | |
| 1. Definition | | 4. Evaluation | |
| 2. Management characteristics | | 5. Franchising | |
| 3. Organizational models | | 6. Marketing and management | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是■ | 否□ |

表 A10-1-15 一般及專業理論課程綱要表

| | | | |
|---|--------------------|--|----|
| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
| 科目名稱：餐飲文化 | | | |
| 英文科目名稱：Food Culture | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專四第一學期/二專一第一學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標： | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解多元餐飲文化趨勢的形成及各國飲食觀 2. 具備辨識與描述多元餐飲文化的能力 3. 能夠以欣賞好奇且包容客觀的態度學習 4. 願意身體力行地將餐飲文化融入生活與專業工作之中 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 多元餐飲文化 | 用餐方式、宗教與飲食文化、節慶與飲食 | 8 | |
| 各國飲食觀 | 各國飲食文化 | 12 | |
| 餐飲文化趨勢 | 速食飲食文化、全球化飲食 | 8 | |
| 餐飲文化體驗 | 產地到餐桌、職人分享、食物品嚐 | 8 | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |

表 A10-1-16 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|---|---------------------------------------|----------------------------|
| 科目名稱：餐旅行銷管理 | | | |
| 英文科目名稱：Marketing Management in Hospitality Industry | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專一第二學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標： | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解餐旅行銷之基本概論 2. 具備餐旅業市場需求分析之能力 3. 能夠以客觀分析及主動積極的態度學習 4. 增進對於餐旅業界行銷實務之認識與體驗 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 行銷管理概念 | 餐旅行銷概念、行銷環境、市場區隔與產品定位、行銷策略組合、消費者行為、品牌經營、網路行銷、餐旅行銷趨勢 | 22 | |
| 餐旅市場分析討論 | 國內外行銷案例分析與討論 | 8 | |
| 行銷實務應用 | 創業企畫與實踐模擬 | 6 | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-17 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|-----------------------------------|--|----|
| 科目名稱： <u>餐飲營養學</u> | | | |
| 英文科目名稱： <u>Nutrition for the hospitality industry</u> | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專二第二學期/二專二第二學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力： <u>無</u> | | | |
| 教學目標： | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解各種營養素的功能及健康營養新趨勢 2. 具備正確的營養觀念及飲食行為能力 3. 能夠以欣賞好奇且包容客觀的態度學習 4. 能將營養知識運用於生活與專業工作之中 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 基礎營養概念 | 營養標示、六大類營養素、能量平衡與體重控制、飲食代換表、生命期營養 | 24 | |
| 能量平衡與體重控制 | 能量需求與消耗、肥胖的定義與指標、肥胖的危險性及治療 | 6 | |
| 健康飲食新趨勢 | 飲食指南、個人飲食營養建議趨勢、國人健康與營養問題 | 6 | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |

表 A10-1-18 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|---|---------------------------|--|
| 科目名稱： <u>導覽解說技巧</u> | | | |
| 英文科目名稱： Environment Interpretation | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專三第一學期/二專一第二學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標： | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解環境解說的意義與重要性 2. 具備口語解說規畫之技巧與能力 3. 能夠以欣賞好奇且包容客觀的態度學習 4. 能夠體驗並關懷環境 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 環境解說概念 | 環境解說概論、解說員觀察與討論、解說媒體、解說內容撰寫、自然生態資源解說、歷史文化資產解說、人文活動資源解說、環境教育 | 24 | |
| 解說內容 | 逐字稿撰寫、解說內容分析 | 4 | |
| 口語實務練習 | 聲調語速訓練、解說演練 | 8 | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-19 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------|----|
| 科目名稱：餐旅日語 | | | |
| 英文科目名稱：Hospitality Japanese | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專二下學期/五專五下學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標：培養學生餐旅服務日語聽說讀寫的能力 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 第一學年上學期 初學日語 | 日語發音 平假名練習 片假名練習 教室及招呼用語 | 36 | |
| | | | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 練習正確的發音與語調 | | | |
| 2. 熟悉正式日語的句型 | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是■ | 否□ |

表 A10-1-20 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|---|-------------------|----|
| 科目名稱：餐旅法規 | | | |
| 英文科目名稱 Hospitality industry regulations | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專二第二學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 餐旅業法規概述 | 1. 法規的意義與性質 2. 餐旅業法規之範疇 3. 餐旅業法規之屬性 4. 餐旅業相關法規之管理內容 | 4 | |
| 觀光旅館業管理法規 | 1. 觀光旅館業管理法規概述 2. 觀光旅館業經營與管理 3. 觀光旅館建築及設備標準 4. 星級旅館評鑑制度及作業 5. 定型化契約介紹 | 4 | |
| 旅館業及民宿管理法規 | 1. 旅館業之設立及經營管理 2. 日租型套房 3. 民宿之設立及經營管理 4. 民宿衍生相關問題之探討 5. 違法旅宿輔導管理對策 | 4 | |
| 餐飲及食品安全衛生管理 | 1. 食品衛生管理法規之範疇 2. 食品衛生與安全之意義 3. 餐飲業者衛生管理 4. HACCP 的涵義 5. 食品安全的維護 | 4 | |
| 消費者保護法及相關案例 | 1. 消費者保護法背景說明 2. 消費者權益 3. 消費爭議之處理 4. 消費者保護相關案例 | 4 | |
| 旅行業管理相關法規 | 1. 旅行業管理法規概述 2. 旅行業籌設與經營管理 3. 旅行業辦理郵輪國外旅遊應注意事項 4. 旅行業管理制度檢討 5. 國內外旅遊定型化契約 | 4 | |

| | | | |
|-----------------|---|---|--|
| 民法債編旅遊專節 | 1. 民法債編旅遊專節之立法目的 2. 民法債編旅遊專節之意涵 3. 民法債編施行法相關條文 4. 旅客於旅遊時遇天災之相關規範 | 4 | |
| 旅遊及食品安全相關實務案例探討 | 分組報告與討論 | 4 | |
| 餐旅業法規相關案例探討 | 分組報告與討論 | 4 | |

中文教學目標：

使學生瞭解餐旅業法規、觀光旅館業管理規則、旅館業及民宿管理法規、餐飲及食品安全衛生管理、消費者保護法及相關案例、旅行業管理相關法規、民法債編旅遊專節、旅遊及食品安全相關實務案例。

英文教學目標：

To enable students to understand the hospitality industry regulations, the rules governing hotel industry, B & B regulations, food safety and food hygiene management, consumer protection laws and related case, the travel industry management regulations, the Civil Code debt Festival tourism professionals, tourism and food safety practices case.

| 檢核項目 | 是否符合 |
|--|--|
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-21 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|---------|-----------------------------|---|
| 科目名稱：餐旅業人力資源管理 | | | |
| 英文科目名稱：Human Resource Management | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專第三年；第二學期；2 學分 2 學時、二專一上學期 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 人力資源部門組織與功能 | 講座/理論 | 4 | |
| 工作分析與設計 | 講座/分組討論 | 4 | |
| 人力資源招募與甄選 | 講座/理論 | 8 | |
| 員工任用與訓練 | 講座/理論 | 8 | |
| 員工福利與激勵制度 | 講座/理論 | 8 | |
| 員工生涯規劃與潛能發展 | 講座/理論 | 4 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1.介紹人力資源工作職掌及相關工作內容 | | | |
| 2.透過企業案例討論了解未來人力需求的多元化 | | | |
| 3.對餐旅業人力資源有概括性的瞭解 | | | |
| 英文教學目標 | | | |
| 1. Introduce human resources job titles and related work content | | | |
| 2. Understand the diversity of future human needs through business case discussions | | | |
| 3. A general understanding of human resources in the hospitality industry | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-22 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|-------|------------------------------|---|
| 科目名稱：菜單設計及成本控制 | | | |
| 英文科目名稱：Menu Design and Cost Control | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專第五年；第二學期；二專一第二學期 2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 菜單基本概念與設計 | 講座/理論 | 4 | |
| 菜單結構及菜單分析 | 講座/理論 | 8 | |
| 成本種類 | 講座/理論 | 8 | |
| 成本控制與售價訂定 | 講座/理論 | 8 | |
| 菜單設計實作 | 講座/理論 | 8 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 介紹菜單的基本概念並透過案例分析菜單的優缺點 | | | |
| 2. 學習如何分析菜單及成本控制 | | | |
| 3. 利用分組或個人能完成設計一份菜單 | | | |
| 英文教學目標 | | | |
| 1. Introduce the basic concepts of the menu and analyze the advantages and disadvantages of the menu through case study | | | |
| 2. Learning analysis menu and cost control | | | |
| 3. Designing a menu using groups or individuals | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-23 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|------------|-------------------|--|
| 科目名稱：西餐烹調 | | | |
| 英文科目名稱：Western Culinary Practice I | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專二第二學期/3 學分 3 學時 | |
| 先修科目或先備能力：具備西餐刀工烹調基礎技術能力 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 課程介紹 | 每一週的菜餚烹調技術 | 15 | |
| 刀工訓練 | 西餐烹調常用刀工 | 3 | |
| 中文教學目標： 西式餐常見菜系介紹、器具運用、食材認識、常用刀工技術、湯、醬汁制備及烹調技術、廚房工作安全及學習應對態度。 | | | |
| 英文教學目標 To introduce common Western cuisines, utensils, ingredients, common knife skills, soup, sauce preparation and cooking techniques, kitchen safety and learning attitude | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-24 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|---|--------|----|
| 科目名稱：觀光餐旅英語會話（一） | | | |
| 英文科目名稱： Hospitality English and Conversation I | | | |
| 學年、學期、學分數：五專二第一學期/2 學分 2 學時 | | | |
| 先修科目或先備能力：國中英文程度 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| Pronunciation and Intonation | 1. Become familiar with the IPA system 2. Read sentences correctly | 4 | |
| Greetings and Self-Introductions | Practice greeting guests at different times of the day | 4s | |
| Cardinal Numbers and Ordinal Numbers | Use numbers to describe the floors and give directions | 4 | |
| Dates and Time | 1. Read dates and years correctly 2. Practice asking for and giving dates | 4 | |
| Giving Locations Inside a Building | 1. Learn how to point out facilities in the room to a guest 2. Practice asking for and giving directions inside a building | 4 | |
| Giving Directions in a City | 1. Giving directions within a city 2. Giving directions for transportation | 4 | |
| Giving Information About the Weather | 1. Giving information about weather conditions 2. Giving suggestions on how to dress | 4 | |
| Offering an Apology | Offering apologies and dealing with problems and complaints | 4 | |

| | | | |
|---|--------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Offering Polite Refusals | Learn expressions for refusals | 4 | |
| <p>中文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 經由情境對話進而熟悉餐旅業。 強化專業字彙與文法結構。 透過分組對話練習提升英語口說能力。 藉由多元的練習更深入了解餐旅業專業英語。 <p>英文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> Become familiar with the hospitality industry through dialogs about various Situations. Enrich vocabulary and essential grammar. Improve speaking skills through frequent pair work. Deepen understanding of English for the hospitality industry by doing multiple exercises. | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-25 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|---|--------|----|
| 科目名稱：觀光餐旅英語會話（二） | | | |
| 英文科目名稱：Hospitality English and Conversation II | | | |
| 學年、學期、學分數：五專二第二學期/2 學分 2 學時 | | | |
| 先修科目或先備能力：餐旅英語會話(一) | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| Telephone Reservations | Learn how to take reservations over the phone | 4 | |
| Elevator Service | Practice various expressions for providing elevator service | 4 | |
| Welcoming and Seating Guests | 1. Seating guests 2. Practice appropriate expressions for asking guests to wait, sit separately, or share a table | 4 | |
| Learning About a Menu | 1. Describing courses of a meal 2. Recommending a dish | 4 | |
| Burgers and Fries | 1. Learn related keyword verbs, phrases and idioms 2. Practice serving different burgers and fries at a fast food restaurant | 4 | |
| Fried Chicken | 1. Learn related keyword verbs, phrases and idioms 2. Practice serving fried chicken at a fast food restaurant | 4 | |
| Pizza | 1. Learn different types of pizza toppings and crusts 2. Practice serving pizza | 4 | |
| At a Cafe | 1. Learn different types of coffee 2. Practice serving coffee at a cafe | 4 | |
| Desserts | keyword verbs, phrases and idioms | 4 | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | used when serving or ordering dessert | | |
| <p>中文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 經由情境對話進而熟悉餐旅業。 2. 強化專業字彙與文法結構。 3. 透過分組對話練習提升英語口說能力。 4. 藉由多元的練習更深入了解餐旅業專業英語。 <p>英文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Become familiar with the hospitality industry through dialogs about various Situations. 2. Enrich vocabulary and essential grammar. 3. Improve speaking skills through frequent pair work. 4. Deepen understanding of English for the hospitality industry by doing multiple exercises. | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |

表 A10-1-26 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|--|--------|----|
| 科目名稱：觀光餐旅英語會話（三） | | | |
| 英文科目名稱：Hospitality English and Conversation III | | | |
| 學年、學期、學分數：五專三第一學期/2 學分 2 學時 | | | |
| 先修科目或先備能力：餐旅英語會話(二) | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| Taking Beverage Orders | 1. Taking beverage orders 2. Providing beverage knowledge 3. Paring beverages with dishes | 6 | |
| Western Breakfast | 1. Learn breakfast- related keyword verbs, phrases and idioms 2. Practice serving different breakfast items | 6 | |
| Taking Food Orders | 1. Learn different types of soups, salads, dressing, side dishes and main courses 2. Practice taking orders | 8 | |
| During the Meal | 1. Serving food 2. Checking on guest satisfaction 3. Responding to requests | 6 | |
| Difficult Situations | 1. Food, facility, and service complaints 2. Power failures and earthquakes | 6 | |
| Presenting the Bill | 1. Different forms of payment 2. Asking about tax/service charges | 4 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 經由情境對話進而熟悉餐旅業。 | | | |
| 2. 強化專業字彙與文法結構。 | | | |
| 3. 透過分組對話練習提升英語口說能力。 | | | |
| 4. 藉由多元的練習更深入了解餐旅業專業英語。 | | | |
| 英文教學目標： | | | |

1. Become familiar with the hospitality industry through dialogs about various Situations.
2. Enrich vocabulary and essential grammar.
3. Improve speaking skills through frequent pair work.
4. Deepen understanding of English for the hospitality industry by doing multiple exercises.

| 檢核項目 | 是否符合 |
|---|---|
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-27 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|--|--------|----|
| 科目名稱：觀光餐旅英語會話（四） | | | |
| 英文科目名稱：Hospitality English and Conversation IV | | | |
| 學年、學期、學分數：五專三第二學期/2 學分 2 學時 | | | |
| 先修科目或先備能力：餐旅英語會話(三) | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| Phone Inquiries | 1. Giving location information 2. Explaining room types and rates 3. Taking phone reservations | 6 | |
| Drivers, Doormen, and Porters | 1. Airport pickup 2. Receiving guests 3. Carrying luggage | 6 | |
| Reception | 1. Hotel check-in 2. Filling in a registration card 3. Showing a guest how to get online in the hotel 4. Making wake-up calls | 8 | |
| Transportation Services | 1. Parking cars 2. Calling a taxi for a guest 3. Arranging a car for a guest | 6 | |
| Directions | 1. Directions inside and outside the hotel 2. Places to visit | 6 | |
| Tour Planning | 1. Tour arrangements 2. Restaurant recommendations 3. Bike rentals | 4 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 經由情境對話進而熟悉餐旅業。 | | | |
| 2. 強化專業字彙與文法結構。 | | | |
| 3. 透過分組對話練習提升英語口說能力。 | | | |
| 4. 藉由多元的練習更深入了解餐旅業專業英語。 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| 1. Become familiar with the hospitality industry through dialogs about various | | | |

Situations.

2. Enrich vocabulary and essential grammar.
3. Improve speaking skills through frequent pair work.
4. Deepen understanding of English for the hospitality industry by doing multiple exercises.

| 檢核項目 | 是否符合 |
|---|---|
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-28 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|---------|----------------|----|
| 科目名稱：消費者行為 | | | |
| 英文科目名稱：Consumer Behavior | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專五年級、下學期、2 學分 | |
| 先修科目或先備能力：行銷管理 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 消費者行為緒論 | 理論、案例分析 | 8 | |
| 消費者行為的個別決定因素 | 理論、案例分析 | 14 | |
| 消費者行為的總體環境因素 | 理論、案例分析 | 10 | |
| 測驗 | 綜合應用 | 4 | |
| <p>中文教學目標： 本課程乃有系統地探討消費者行為理論及其應用，強調重要觀念的解析，並以國內外實例與生活見聞來解釋學理的應用。藉以提升同學對消費者行為議題的興趣，並培養同學分析與解決行銷問題的能力。</p> <p>英文教學目標：</p> | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是■ | 否□ |

表 A10-1-29 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|-------|---------------------|--|
| 科目名稱：飲料實務（一） | | | |
| 英文科目名稱：Mixology I | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專三年級 上學期、3 學分/3 小時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 概論 | 理論 | 8 | |
| 茶類製作 | 理論、實作 | 12 | |
| 咖啡類製作 | 理論、實作 | 12 | |
| 果汁類製作 | 理論、實作 | 10 | |
| 水果盤製作 | 理論、實作 | 10 | |
| 測驗 | 理論、實作 | 8 | |
| <p>中文教學目標： 專業證照及技能素養，在職場上是必備的基本條件，飲料調製教學，讓學生都能考取飲調丙級證照，能讓學生具備專業技術的養成，多一項技能應用在職場上。</p> <p>英文教學目標： Professional licenses and skills are the basic conditions in the workplace. Beverage management class allows students to obtain Beverage C-level licenses, which allows students to develop professional skills. One more skill is applied in the workplace.</p> | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-30 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|-------|---------------------|--|
| 科目名稱：飲料實務（二） | | | |
| 英文科目名稱：Mixology II | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專三年級 下學期、3 學分/3 小時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 概論 | 理論 | 4 | |
| 茶類製作 | 理論、實作 | 12 | |
| 咖啡類製作 | 理論、實作 | 12 | |
| 果汁類製作 | 理論、實作 | 10 | |
| 水果盤製作 | 理論、實作 | 10 | |
| 測驗 | 理論、實作 | 12 | |
| <p>中文教學目標： 專業證照及技能素養，在職場上是必備的基本條件，飲料調製教學，讓學生都能考取飲調丙級證照，能讓學生具備專業技術的養成，多一項技能應用在職場上。</p> <p>英文教學目標： Professional licenses and skills are the basic conditions in the workplace. Beverage management class allows students to obtain Beverage C-level licenses, which allows students to develop professional skills. One more skill is applied in the workplace.</p> | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-31 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|------------|----------------|----|
| 科目名稱： <u>餐旅業面試技巧與訓練</u> | | | |
| 英文科目名稱： <u>Hospitality Interview Skills and Trainings</u> | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專三年級 下學期、2 學分 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 如何撰寫履歷 | 理論、實務、案例分析 | 8 | |
| 面試技巧 | 理論、實務、案例分析 | 12 | |
| 職場工作倫理 | 理論、案例分析 | 8 | |
| 情緒管理 | 理論、 | 4 | |
| 測驗 | 綜合應用 | 4 | |
| <p>中文教學目標：</p> <p>本課程從個人求職與職場倫理兩個面向，探討年輕學子初次就業時，要如何在競爭激烈的市場上爭取到面試機會；以及進入職場後如何經營使工作順利，爭取晉升的機會。課程設計上，包含了就業市場現況的瞭解，個人簡歷製作(包括簡歷表、自傳、獎項、證照、照片…等)，教導上台自我介紹，面談實演…等，這符合學生能力指標中：學生有蒐集資訊、解決問題，創造理想生活能力的的生活能力與意義；此外也引導認識職場工作規範，包含了正確的工作態度，與上司的相處之道，跟同仁的溝通技巧，職場上的團隊合作…等，這符合學生能力指標中：引導學生學習人際溝通的良善互動，拓展人際脈絡的人際關係。期望學生未來求職時，能比其他求職者更容易找到理想的工作，也期望學生能在工作上如魚得水發揮所長，獲得主管賞識而加薪、晉升，進而增進美好生活。以上能力的習得將有助於學生整體目標中的終身學習能力的培養。</p> <p>英文教學目標：</p> | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是■ | 否□ |

表 A10-1-32 一般及專業理論課程綱要表

| | | | |
|---|-------|---------------------|--|
| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
| 科目名稱： <u>咖啡調製理論與實務</u> | | | |
| 英文科目名稱： <u>Coffee Mixology</u> | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專二年級、上學期、3 學分/3 小時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 咖啡概論 | 理論 | 16 | |
| 各類咖啡沖煮技術 | 理論、實作 | 36 | |
| 測驗 | 理論、實作 | 12 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 提昇學生基本技術能力和專業知能 | | | |
| 2. 瞭解世界咖啡發展史演進 | | | |
| 3. 咖啡多元化開發學習與利用及咖啡在職場上的應用結合 | | | |
| 4. 促使台灣各地發展特色咖啡，咖啡農業跨越休閒產業及服務業的專業知識。 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-33 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|-------|---------------------|-------|
| 科目名稱：茶調製理論與實務 | | | |
| 英文科目名稱：Coffee Mixology | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專三年級、上學期、3 學分/3 小時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 茶類概論 | 理論 | 16 | |
| 茶類沖泡 | 理論、實作 | 32 | |
| 測驗 | 理論、實作 | 16 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1. 提昇學生基本技術能力和專業知能 | | | |
| 2. 瞭解茶葉品質鑑定與茶藝教學 | | | |
| 3. 茶葉多元化開發學習與利用及茶在職場上的應用結合 | | | |
| 4. 各種茶類調製應用及創意調飲等 | | | |
| 5. 藉由實務操作動作流暢自然, 呈現優雅的表現 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| 1.Enhance students' basic technical ability and professional knowledge | | | |
| 2.Learn about tea quality and tea art. | | | |
| 3.The combination of tea diversified development, learning and utilization, and the application of tea in the workplace | | | |
| 4.Various tea preparations and creative drinks | | | |
| 5.Present elegant performance through practical learning | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是■ 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是■ 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是■ 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是■ 否□ |

表 A10-1-34 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|--|--------|----|
| 科目名稱：觀光餐旅業導論(一) | | | |
| 英文科目名稱：Introduction to Hospitality I | | | |
| 學年、學期、學分數： | 五專一上、下學期、3 學分 3 學時 | | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 觀光餐旅業基本觀念 | 餐旅業的定義 觀光餐旅業的範圍 觀光餐旅業的特性 觀光餐旅業的發展過程 觀光餐旅業發展的影響 我國觀光餐旅主管機關 | 15 | |
| 觀光餐旅業之從業理念 | 觀光餐旅從業人員的身心條件 觀光餐旅從業人員的職場倫理 觀光餐旅從業人員的職涯規劃 | 9 | |
| 餐飲業介紹 | 餐飲業的定義與特性 餐飲業的發展過程 餐飲業的類別與餐廳種類 餐飲業的組織與部門 餐飲業的經營理念 | 15 | |
| 旅宿業介紹 | 旅宿業的定義與特性 旅宿業的發展過程 旅宿業的類別與客房種類 旅宿業的組織與部門 旅宿業的經營理念 | 15 | |
| 中文教學目標： | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解觀光餐旅業從業理念與職場倫理與道德，具備系統思考、溝通協調之素養。 2. 認識觀光餐旅相關產業的演進、特性及經營理念，尊重多元發展，具備國際化視野。 3. 具備觀光餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能，並以創新的態度因應觀光餐旅業產業新趨勢。 4. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 5. 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Understand the business philosophy of tourism and catering industry and workplace ethics and ethics, and have the literacy of systematic thinking, communication and coordination. | | | |

2. Understand the evolution, characteristics and business philosophy of tourism-related industries, respect diversified development, and have an international vision.
3. Possess the basic professional knowledge required by grassroots talents in the tourism and catering industry, and respond to new trends in the tourism and catering industry with an innovative attitude.
4. Be able to think about labor laws, regulations and related issues, and think about one's social responsibilities.
5. Possess the basic knowledge of crisis management in the hospitality and workplace to respond to crisis events.

| 檢核項目 | 是否符合 |
|---|---|
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-35 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|---|--------|----|
| 科目名稱：觀光餐旅業導論(二) | | | |
| 英文科目名稱：Introduction to Hospitality II | | | |
| 學年、學期、學分數： | 五專一上、下學期、3 學分 3 學時 | | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 旅行業介紹 | 旅行業的定義與特性 旅行業的發展過程 旅行業的類別與旅行社的種類 旅行業的組織與部門 旅行業的經營理念 | 15 | |
| 觀光餐旅相關產業 | 觀光遊樂產業 會議展覽業 博弈娛樂業 交通運輸業 | 15 | |
| 觀光餐旅行銷 | 觀光餐旅業顧客消費行為概念 觀光餐旅業行銷意涵與演進 觀光餐旅業行銷組合策略 公共關係與業務廣 | 15 | |
| 觀光餐旅業的現況與未來 | 我國觀光餐旅業市場現況 觀光餐旅業當前面臨的課題 觀光餐旅業的未來發展趨勢 | 9 | |
| <p>中文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解觀光餐旅業從業理念與職場倫理與道德，具備系統思考、溝通協調之素養。 2. 認識觀光餐旅相關產業的演進、特性及經營理念，尊重多元發展，具備國際化視野。 3. 具備觀光餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能，並以創新的態度因應觀光餐旅業產業新趨勢。 4. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 5. 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。 <p>英文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Understand the business philosophy of tourism and catering industry and workplace ethics and ethics, and have the literacy of systematic thinking, communication and coordination. 2. Understand the evolution, characteristics and business philosophy of tourism-related industries, respect diversified development, and have an international vision. 3. Possess the basic professional knowledge required by grassroots talents in the tourism and | | | |

catering industry, and respond to new trends in the tourism and catering industry with an innovative attitude.

4. Be able to think about labor laws, regulations and related issues, and think about one's social responsibilities.
5. Possess the basic knowledge of crisis management in the hospitality and workplace to respond to crisis events.

| 檢核項目 | 是否符合 |
|---|---|
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-36 一般及專業理論課程綱要表

| | | | |
|--|-------|--------------------|----|
| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
| 科目名稱： 民宿業概論 | | | |
| 英文科目名稱：Home Stay Introduction | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專五第二學期； 2 學分；2 學時 | |
| 先修科目或先備能力： 無 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參 考節數 | 備註 |
| 民宿的內涵、客房管理作業、 餐飲規劃 | 講座/理論 | 12 | |
| 民宿服務管理、接待國際禮儀 與溝通技巧、網路行銷與 網頁建置 | 講座/理論 | 14 | |
| 生態導覽解說民宿體驗活動民 宿緊急事件處理 | 講座/理論 | 10 | |
| <p>中文教學目標：</p> <p>民宿的經營著重的是特色，設備雖不豪華，但強調大眾化收費與自助性服務，重要的是結合當地的自然資源與文化特色，除特色住宿與餐飲外，更提共知識、運動、休閒、娛樂與體驗等多元化功能，讓顧客充分享受遊玩的情趣，且有賓至如歸的自在感受。</p> <p>進而介紹歐美及亞洲民宿經營團體的認識，思考民宿發展之國際觀與未來發展性。</p> <p>英文教學目標：</p> <p>Rather than luxury, guest houses emphasize affordability and self-service, while highlighting local culture and nearby natural attractions. In addition to unique accommodation and dining, guest houses provide local information and offer a variety of leisure and learning activities which help visitors feel at home while deepening their travel experience.</p> <p>In this paper I discuss some of the leading guest house operations in Asia and the West, focusing on their international outlook and future development.</p> | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是■ 否□ | |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是■ 否□ | |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是■ 否□ | |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是■ 否□ | |

表 A10-1-37 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|-------|--|-------|
| 科目名稱：小吃業經營管理 | | | |
| 英文科目名稱：Local Food Operation and Management | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專五年級；第二學期；2 學分 2 學時 二專一年級；第二學期；2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 何謂經營?何謂管理?差異性為何?經營與管理的基本要務等(上) | 講座/理論 | 8 | |
| 何謂經營?何謂管理?差異性為何?經營與管理的基本要務等(下), 成功經營企業與成功的管理企業案例探討 | 講座/理論 | 8 | |
| 台灣成功小吃店個案討論(一) | 講座/理論 | 8 | |
| 台灣成功小吃店個案討論(二) | 講座/理論 | 8 | |
| 加盟小吃店與自營小吃店的差異 | 講座/理論 | 4 | |
| 何謂經營?何謂管理?差異性為何?經營與管理的基本要務等(上) | 講座/理論 | 8 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1.小吃業管理業特性及實際操作 | | | |
| 2.小吃業服務的特性與流程 | | | |
| 3.小吃業經營管理的特性及模擬運用。 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| 1.Characteristics and Practical Operation of Snack Management | | | |
| 2.Characteristics and Procedures of Snack Service | | | |
| 3.Characteristics and Simulation Application of Operation Management | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是■ 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是■ 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是■ 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是■ 否□ |

表 A10-1-38 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|----------------|--------|---|
| 科目名稱： 民宿下午茶暨點心實作與擺盤藝術 | | | |
| 英文科目名稱：Afternoon Tea at Homestay & Creative Party Snacks & Art of Placing | | | |
| 學年、學期、學分數： | 二專二下、2 學分、2 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： 無 | | | |
| 教學目標： 包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 點心實作 | 各式點心實作與創作 | 10 | |
| 茶調製 | 各式茶飲製作 | 10 | |
| 擺盤藝術與欣賞 | 影片教學 | 4 | |
| 下午茶實作實習 | 分組實作 | 12 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1.讓學生對點心有深入的學習與創作 | | | |
| 2.協助學生調製適當飲品 | | | |
| 3.培養學生美的欣賞與擺盤技巧 | | | |
| 4.讓學生在校內外場所有實際製作能力。 | | | |
| 英文教學目標： | | | |
| 1.Let students know how to make and create snacks; | | | |
| 2.Helping students to make proper beverage | | | |
| 3.Teaching students to have the Appreciation of beauty and arts of placing | | | |
| 4.Have actual production ability on/off campus | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-39 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|------------|--------------------|----|
| 科目名稱： <u>飲料與調酒實務</u> | | | |
| 英文科目名稱： <u>Drinks & Bartending Practice</u> | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專一年級下學期 3 學分、3 學時 | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 飲料概論 | 酒類介紹 | 6 | |
| 無酒精性雞尾酒 | 咖啡/茶等實作/理論 | 18 | |
| 酒精性雞尾酒 | 實作/理論 | 18 | |
| 模擬吧檯經營 | 講座/理論/實作 | 12 | |
| <p>中文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.介紹各式酒精類與非酒精類飲料的性質，使學生深度瞭解。 2.教導學生認識吧檯作業管理。 3.教導學生瞭解吧檯作業流程及規劃。 4.吧檯職場倫理 <p>英文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Introduction of the difference & connection between alcoholic drinks and non-alcoholic drink, to make student understand deeper. 2.To know how to manage/operate a bar operation management. 3.To know how to manage/operate a bar operation process and planning 4.Bar workplace ethics | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 | 否 |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 | 否 |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 | 否 |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 | 否 |

表 A10-1-39 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|--|----------------------------|----------------------------|
| 科目名稱：創業管理 | | | |
| 英文科目名稱：entrepreneurship management | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專二第二學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力：行銷管理 | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 創業概念建構 | 創業的觀念、創意與創新的內涵、創業想法的分析與評估、商業模式與發展策略 | 10 | |
| 創業行銷 | 行銷策略、技巧、管理 | 4 | |
| 市場評估與進入市場策略方法 | 市場評估、競爭分析、蒐集市場資訊的方法 | 4 | |
| 創業財務計畫 | 成本、資金規劃 | 4 | |
| 創業計畫書撰寫 | 創業計畫書架構、創業計畫書內容介紹、創業計畫書撰寫技巧與方法、各組創業報告之發表 | 14 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 本課程主要的目的在探索認識創業的本質、歷程、及其所需具備的能力等，於創業過程中所會遭遇到的議題。培養學生並啟發他們對創業議題的瞭解與興趣，以及實際運用的能力，同時能夠自行分析及撰寫完整的事業計畫書，並訓練學生清晰的表達能力，清楚論述其所理解思考各項創業作為的邏輯。 | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-40 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|-------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 科目名稱：旅遊實務(一) | | | |
| 英文科目名稱：Tourism Industry Practice I | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專二上學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標： 1.了解觀光旅遊業之發展與相關運作。 2.熟悉觀光旅遊法規。 3.認識世界觀光旅遊資源。 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 觀光旅遊業發展 | 申請營運、相關產業介紹、領隊與導遊工作內容 | 12 | |
| 觀光旅遊法規 | 發展觀光條例、旅行業管理規則等觀光旅遊相關法規 | 12 | |
| 觀光旅遊資源 | 世界各地觀光旅遊資源認識 | 12 | |
| 中文教學目標： 1.了解觀光旅遊業之發展與相關運作。 2.熟悉觀光旅遊法規。 3.認識世界觀光旅遊資源。 | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-41 一般及專業理論課程綱要表

| | | | |
|--|---------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
| 科目名稱：旅遊實務(二) | | | |
| 英文科目名稱：Tourism Industry Practice II | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專二下學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標： | | | |
| 1.了解航空票務運作。 | | | |
| 2.熟悉旅遊產品組合之內涵。 | | | |
| 3.認識並具備旅遊事件處理應變能力。 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 航空票務 | 航空訂位,票務中心等 | 12 | |
| 旅遊產品組合 | 旅遊產品設計規劃與執行 | 10 | |
| 旅遊事件處理 | 旅遊緊急事件、旅客抱怨事件 | 10 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1.了解航空票務運作。 | | | |
| 2.熟悉旅遊產品組合之內涵。 | | | |
| 3.認識並具備旅遊事件處理應變能力。 | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-42 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|---|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 科目名稱：導覽解說實務(一) | | | |
| 英文科目名稱：Environment Interpretation I | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專二下學期/3 學分 3 學時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標： 1.了解導覽解說概念。 2.熟悉各種資源解說方式。 3.認識環境導覽與生態教育。 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 導覽解說概念 | 解說員觀察與討論、解說媒體、解說內容撰寫等 | 20 | |
| 解說資源 | 自然生態資源解說、歷史文化資產解說、人文活動資源解說 | 20 | |
| 環境導覽與生態教育 | 環境教育、生態旅遊、永續發展 | 14 | |
| 中文教學目標： 1.了解導覽解說概念。 2.熟悉各種資源解說方式。 3.認識環境導覽與生態教育。 | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-43 一般及專業理論課程綱要表

| | | | |
|--|---------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
| 科目名稱：導覽解說實務(二) | | | |
| 英文科目名稱：Environment Interpretation II | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專二下學期/3 學分 3 學時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標： | | | |
| 1.了解導覽解說內容規劃設計。 | | | |
| 2.體驗解說技巧實務演練。 | | | |
| 3.透過實地參訪觀摩加深與產業之互動連結。 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 解說內容規劃設計 | 逐字稿撰寫、解說內容分析 | 20 | |
| 解說技巧實務與演練 | 聲調語速訓練、解說實務演練 | 20 | |
| 實地參訪觀摩 | 導覽解說體驗與討論 | 14 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1.了解導覽解說內容規劃設計。 | | | |
| 2.體驗解說技巧實務演練。 | | | |
| 3.透過實地參訪觀摩加深與產業之互動連結。 | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-44 一般及專業理論課程綱要表

| | | | |
|--|---------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
| 科目名稱：遊程規劃實務(一) | | | |
| 英文科目名稱：Tour Planning and Design I | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專三上學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標： | | | |
| 1.了解遊程規劃基礎概念。 | | | |
| 2.熟悉遊程規劃內容要點。 | | | |
| 3.熟悉國內外遊程設計案例。 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 遊程規劃概論 | 遊程規劃概論與產品介紹 | 8 | |
| 遊程規劃內容要點介紹 | 食宿、交通、成本與行程考量 | 18 | |
| 遊程案例解析 | 國內外遊程案例分析討論 | 10 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1.了解導覽解說概念。 | | | |
| 2.熟悉各種資源解說方式。 | | | |
| 3.認識環境導覽與生態教育。 | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-45 一般及專業理論課程綱要表

| | | | |
|--|-------------|---|----|
| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
| 科目名稱： <u>遊程規劃實務(二)</u> | | | |
| 英文科目名稱： <u>Tour Planning and Design II</u> | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專三下學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標： | | | |
| 1.了解遊程規劃產品包裝行銷。 | | | |
| 2.體驗遊程規劃實務運作。 | | | |
| 3.熟悉遊程規劃機上操作。 | | | |
| 4.認識遊程規劃趨勢與發展。 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 遊程規劃產品包裝行銷 | 旅遊產品包裝與行銷 | 10 | |
| 遊程規劃實務體驗 | 業界遊程體驗與討論分析 | 8 | |
| 遊程規劃機上操作實務 | 上機操作練習與口語表達 | 10 | |
| 遊程規劃趨勢與發展 | 遊程規劃趨勢與發展 | 8 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1.了解遊程規劃產品包裝行銷。 | | | |
| 2.體驗遊程規劃實務運作。 | | | |
| 3.熟悉遊程規劃機上操作。 | | | |
| 4.認識遊程規劃趨勢與發展。 | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |

表 A10-1-46 一般及專業理論課程綱要表

| | | | |
|--|---------------|------------------|----|
| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
| 科目名稱：觀光遊程規劃 | | | |
| 英文科目名稱：Tour Planning and Design | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專一下學期/2 學分 2 學時 | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標： | | | |
| 1.了解觀光遊程規劃基本內涵。 | | | |
| 2.體驗遊程規劃實務與機上運作。 | | | |
| 3.認識遊程規劃趨勢與發展。 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 遊程規劃基本介紹 | 遊程規劃概論與案例介紹 | 8 | |
| 遊程規劃內容要點介紹 | 食宿、交通、成本與行程考量 | 12 | |
| 遊程規劃實務體驗 | 業界遊程體驗與討論分析 | 6 | |
| 遊程規劃線上操作實務 | 上機操作練習 | 6 | |
| 遊程規劃趨勢與發展 | 遊程規劃趨勢與發展 | 4 | |
| 中文教學目標： | | | |
| 1.了解觀光遊程規劃基本內涵。 | | | |
| 2.體驗遊程規劃實務與機上運作。 | | | |
| 3.認識遊程規劃趨勢與發展。 | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是■ 否□ | |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是■ 否□ | |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是■ 否□ | |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是■ 否□ | |

表 A10-1-47 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|----------------------------------|--|------------------|----|
| 科目名稱：餐旅專題製作 | | | |
| 英文科目名稱：Hospitality Project Study | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專三上學期/3 學分 3 學時 | |
| 先修科目或先備能力：觀光餐旅業導論 I、II | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 專題導論：認識專題 | 專題實作的意義 目標及達成方法 專題實作流程安排 | 6 | |
| 專題主題選定 | 專題題目的訂定方向 餐旅群核心科目題目範例 訂定題目流程 | 3 | |
| 專題實作歷程 | 專題成員的組成及分配 專題計劃書 | 6 | |
| 專題實作歷程 | 專題歷程檔案 | 6 | |
| 專題實作方法 | 蒐集資料準備工作 資料收集 文獻研讀 問卷調查法/訪談法/實驗研究法 | 12 | |
| 專題實作報告書面格式 | 格式說明以及專題的內涵 專題修辭 | 6 | |
| 專題口頭報告 | 輔助口頭報告的媒體呈現方式 簡報內容重點 報告時注意事項 成果呈現方式 | 6 | |
| 專題評量與發表 | 專題評量方式 專題延伸競賽和發表 | 3 | |
| 專題範例介紹 | 全國餐旅專題製作競賽說明和實作 | 6 | |
| 專題成果展現 | 小組個人專題展現 | 3 | |
| 一、中文教學目標： | | | |
| 1.了解專題製作的方法，能藉由專題實作呈現學習成果。 | | | |
| 2.建立餐旅專業技能的實務化導向的專題學習。 | | | |

3. 培養學生邏輯思考與判斷能力及解決問題與執行能力。
4. 培養學生創新思考模式，提昇實作能力、科際知識整合及人際溝通合作能力。

二、英文教學目標:

1. Understand the method of project production, and be able to present the learning results through project implementation.
2. Establish a practical-oriented topical study of professional skills in hospitality.
3. Cultivate students' logical thinking and judgment ability, problem-solving and execution ability.
4. Cultivate students' innovative thinking mode, improve practical ability, interdisciplinary knowledge integration and interpersonal communication and cooperation ability.

| 檢核項目 | 是否符合 |
|---|---|
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-1-48 一般及專業理論課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | |
|--|------------------|--------|----|
| 科目名稱：旅館設施管理與實務 | | | |
| 英文科目名稱：Management and Practice of Hotel Facilities Publisher | | | |
| 學年、學期、學分數： | 二專二下學期/2 學分 2 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | |
| 教材大綱： | | | |
| 單元主題 | 內容綱要 | 教學參考節數 | 備註 |
| 概念構想階段、規劃設計階段 | 講座/理論 | 12 | |
| 細部設計與採購發包、更新施工階段 | 講座/理論 | 12 | |
| 維護管理階段、旅館設施更新 | 講座/理論 | 12 | |
| <p>一、中文教學目標：</p> <p>(1)工程維護、能源管理及安全衛生的基本概念</p> <p>(2)旅館設施的規劃與設計</p> <p>(3)旅館各項設施的介紹</p> <p>二、英文教學目標：</p> <p>(1) The Basic Concepts of Engineering Maintenance, Energy Management and Safety and Sanitation;</p> <p>(2) Planning and Design of Hotel Facilities</p> <p>(3) Introduction of Hotel Facilities</p> | | | |
| 檢核項目 | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科..... | | 是■ | 否□ |

表 A10-1-51.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....

是 否

2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....

是 否

3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....

是 否

4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科.....

是 否

表 A10-2-1 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|---|--------|-------------------|----------------------------|----------------------------|
| 科目名稱：進階中餐烹調 | | | | |
| 英文科目名稱：Advanced Chinese Culinary Practice | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專一第二學期/3 學分 3 學時 | | |
| 先修科目或先備能力：具有烹調技術及廚房衛生安全管理能力、宴會菜、創意美食烹調技藝。 | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱：教授中餐烹調技術、創意美食、宴會料理制備、廚房衛生安全管理等實務技術。 | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 課程介紹 | 中餐烹調技巧 | 衛生法規 | 4 | |
| 中餐乙級流程及菜餚烹調 | 中餐烹調技巧 | 烹調技術 | 30 | |
| 宴會料理 | 料理桌菜技藝 | 介紹各種宴會 | 30 | |
| 中文教學目標： 提升專業烹飪技術及衛生管理能力、創意美食與宴會菜餚烹調、中餐烹調乙級考試程及技術。 | | | | |
| 英文教學目標： To improve skills of professional cooking, hygiene management, creative cuisine, and banquet cuisine, along with preparations for the examination of Level B Technician for Chinese Culinary | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課程..... | | | 是 <input type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-2-2 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|---|--------------------|---|--------|----|
| 科目名稱：餐飲服務技術（一） | | | | |
| 英文科目名稱：Food service Technology Practice I | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專一第一學期 3 學分 3 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 餐飲服務的基本概念 | 基本服務禮儀與儀態訓練 | 餐飲商品、餐廳服務人員的組織與工作職責 | 6 | |
| 餐廳設備與器具 | 操作技巧及保養 | 餐廳設備器具器具材質、特性及保養、布巾的種類 | 9 | |
| 基本服務技巧 | 服務技巧操作 餐飲服務檢定測驗 | 餐桌架設、拆除與收納、檯布鋪設及更換、餐巾摺疊技巧與應用、托盤使用技巧、上餐與撤餐的持盤技巧、服務叉匙的運用 餐飲服務檢定學科及術科介紹 | 12 | |
| 營業前的準備工作與營業後的收善工作 | 清潔操作 餐飲服務檢定測驗 | 餐廳環境清潔與整理、工作檯清潔與整理、布巾類整理與準備、餐務整理與換場作業 餐飲服務檢定學科及術科介紹 | 6 | |
| 菜單與飲料單 | 菜單與飲料單之製作 | 菜單定義與種類、功能與結構 飲料單、酒單功能與結構 | 9 | |

| | | | | |
|---------|--------------------|---|----|--|
| 餐桌佈置與擺設 | 擺設技巧演練 餐飲服務檢定測驗 | 中餐餐桌佈置與擺設、西餐餐桌佈置與擺設、主題式餐桌佈置與擺設 餐飲服務檢定學科及術科介紹 | 12 | |
|---------|--------------------|---|----|--|

中文教學目標：

1. 瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務專業知識及規範。
2. 熟練餐飲服務之基本技能以及培養學生正確的服務態度及職業道德及職業道德。
3. 餐旅服務技術 I 教學授課主以餐飲服務為主。
4. 培養學生對於未來職場了解以提升適應力及競爭力。
5. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。
6. 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。
7. 輔導考取國家餐飲服務丙級技術士證照。

| 檢核項目 | 是否符合 |
|--|---|
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-2-3 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|--|--|---|--|-----------|
| 科目名稱：餐飲服務技術（二） | | | | |
| 英文科目名稱：Food service Technology Practice II | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專一第二學期 3 學分 3 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 餐飲禮儀 | 席次安排技巧 用餐禮儀技巧 | 席次安排 用餐禮儀 | 9 | 第一學年、第二學期 |
| 餐飲服務 | 各種餐飲服務技巧 操作 餐飲服務檢定測驗 模擬 | 餐桌服務 自助式服務 櫃檯式服務 客房餐飲服務 | 15 | |
| 餐廳服務流程 | 進行不同餐廳形式 服務流程技能操作 演練 餐飲服務檢定測驗 模擬 | 中餐廳服務流 程、西餐廳服務 流程、下午茶服 務流程、宴會廳 服務流程 | 15 | |
| 飲料服務 | 飲料服務技能實作 演練 餐飲服務檢定測驗 模擬 | 餐前酒服務 餐中酒服務 餐後酒服務 其他飲料服務 | 12 | |
| 餐廳顧客抱怨及緊急 事件處理 | 進行客訴 、其他糾紛及緊急事 件之處理演練 | 顧客抱怨與其他 糾紛處理 餐廳客訴及緊急 事件處理 | 3 | |
| 中文教學目標： | | | | |
| 1.瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務專業知識及規範。 | | | | |
| 2.熟練餐飲服務之基本技能以及培養學生正確的服務態度及職業道德及職業道德。 | | | | |
| 3.餐旅服務技術 II 教學授課主以餐飲服務為主。 | | | | |
| 4.培養學生對於未來職場了解以提升適應力及競爭力。 | | | | |
| 5.能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 | | | | |
| 6.具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。 | | | | |
| 7.輔導考取國家餐飲服務丙級技術士證照。 | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |

2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....

是 否

3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....

是 否

4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課.....

是 否

表 A10-2-4 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|--------------------------------|---------------|--|--------|----|
| 科目名稱：餐飲服務技術 | | | | |
| 英文科目名稱：Food Service Technology | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專一第一學期、3 學分、3 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 餐飲服務的基本概念 | 基本服務禮儀與儀態訓練 | 餐飲商品、餐廳服務人員的組織與工作職責 | 6 | |
| 餐廳設備與器具 | 操作技巧及保養 | 餐廳設備器具器具材質、特性及保養、布巾的種類 | 4 | |
| 菜單與飲料單 | 菜單與飲料單之製作 | 菜單定義與種類、功能與結構 飲料單、酒單功能與結構 | 4 | |
| 餐飲禮儀 | 席次安排與用餐禮儀實作演練 | 席次安排、用餐禮儀 | 4 | |
| 營業前的準備工作與營業後的收善工作 | 清潔操作 | 餐廳環境清潔與整理、工作檯清潔與整理、布巾類整理與準備、餐務整理與換場作業 | 4 | |
| 基本服務技巧 | 服務技巧操作 | 餐桌架設、拆除與收納、檯布鋪設及更換、餐巾摺疊技巧與應用、托盤使用技巧、上餐與撤餐的持盤技巧、服務叉匙的運用 | 6 | |

| | | | | |
|------------|------------------|----------------------------------|----|--|
| 餐桌佈置與擺設 | 擺設技巧演練 | 中餐餐桌佈置與擺設、西餐餐桌佈置與擺設、主題式餐桌佈置與擺設 | 8 | |
| 餐飲服務 | 各種餐飲服務技巧操作 | 餐桌服務 自助式服務 櫃檯式服務 客房餐飲服務 | 8 | |
| 餐務實務作業校外參訪 | 針對餐廳形式服務流程技能操作演練 | 了解當地飯店業餐飲部作業流程 | 4 | |
| 餐飲服務檢定測驗 | 術科題庫操作 | 中餐餐桌擺設和服務流程、西餐餐桌擺設流程 | 16 | |

中文教學目標：

1. 瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務專業知識及規範。
2. 熟練餐旅服務之基本技能。
3. 培養正確的服務態度及職業道德。
4. 培養學生對於未來職場了解以提升適應力及競爭力。
5. 輔導考取中華民國商業職業教育學會西餐服務人員能力測驗、勞動部餐飲服務丙級技術士證照。

英文教學目標：

1. Understanding the professional knowledge and regulation of restaurant and hotel service.
2. Get familiar with the basic skills of restaurant service and cultivate students' right attitude when servicing and their morale when working in the big environment.
3. The practice of the restaurant and hotel service: The main course is about the service of the restaurant and hotel. The advanced course is about the practice of the restaurant and hotel service, mainly focusing on the service of the hotel.
4. Make students understand the working environment so that they can enhance their competitiveness and adaption.
5. Counseling obtain ROC Business Institute of Vocational Education Western staff competency test, Workforce Development Agency Hospitality Services C Technician certificates.

| 檢核項目 | 是否符合 |
|-------------------------------|---|
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....

是 否

4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課程.....

是 否

表 A10-2-5 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|---|--------------|--|------------|----|
| 科目名稱：宴會作業實務 | | | | |
| 英文科目名稱：Banquet Practice | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專第五年；第二學期；2 學分 2 學時 二專第二年；第二學期；2 學分 2 學時 | | |
| 先修科目或先備能力：國際禮儀、餐飲服務技術 | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參 考節數 | 備註 |
| 宴會之基本概念 | | 宴會定義及內容 | 2 | |
| 宴會廳之組織架構及工作職掌 | | 任務分配、作業內容 | 4 | |
| 餐飲部暨宴會廳作業準則 | | 成本控制、預算編列、促銷活動 | 8 | |
| 宴會廳基本配備 | 設備使用技巧 | 設備認識 衛生安全 | 4 | |
| 宴會餐飲服務的概念 | 中式、西式宴會擺設與服務 | 菜單設計、席次安排 | 6 | |
| 餐飲部宴會廳校外參訪 | 宴會服務技巧 | 市場營運 | 4 | |
| 主題式宴會設計報告 | 服務技巧 | 經營思考能力 | 8 | |
| <p>中文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解宴會管理，經營型態之基本理論，標準作業流程。 2. 瞭解各類宴會相關之實務、作業準則、部門之工作內容。 3. 學習宴會活動大綱設計管理，與採購、驗收和安全衛生。 4. 辨認基本宴會活動設計，產品使用，人員規劃、服務，飲料服務和整體宴會活動統籌實務操作。 <p>英文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Understand the basic theory of banquet management, business type, and standard operating procedures. 2. Understand various banquet-related practices, operating guidelines, and departmental work. 3. Explain the critical elements of supervision, layout and design, purchasing/receiving and sanitation/safety. 4. Identify basic fundamentals for event physical design, product use, staffing, service, beverage service and overall event execution. | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |

| | |
|--|--|
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課程..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-2-6 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|--|------|---------------------|--------|----|
| 科目名稱：校內實習 | | | | |
| 英文科目名稱：In-campus Practicum | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專四年級、上學期、3 學分/3 小時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 概論 | | 理論 | 6 | |
| 標準配方成本計算 | 實作 | 理論 | 12 | |
| 小組演練 | 實作 | 理論 | 18 | |
| 辦理餐會 | 實作 | 理論 | 12 | |
| 企劃報告書撰寫 | | 理論 | 6 | |
| <p>中文教學目標： 校內實習專題製作，包含：餐盒執行活動設計、企劃撰擬與提案、宣傳行銷、菜單設計和成本控制、採購、餐食烹調、現場服務...等等流程。藉由實際操作練習以培養同學的執行能力，獲取實務經驗，以及深刻體驗舉辦活動團隊合作之重要性。</p> <p>英文教學目標： On-campus practical training is consisted of lunchbox activity design, planning and proposal writing, promotional marketing, menu design and planning, purchasing, cooking, and service.</p> | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 | 否 |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 | 否 |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 | 否 |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | | | 是 | 否 |

表 A10-2-7 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|---|--|--|--------|------------------------|
| 科目名稱：房務實務（一） | | | | |
| 英文科目名稱：Hotel Housekeeping Practice | | | | |
| 學年、學期、學分數：五專二第一學期、2 學分、2 學時 | | | | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 客房設施及備品 | 1. 客房設施、器具 2. 客房布巾、備品 3. 清潔用品之特性 | 參觀飯店客房或學校相關實習教室進行講說。 | 10 | |
| 客房清潔作業 | 1. 客房清潔的前置作業 2. 客房清潔作業流程 3. 臥室清潔作業 4. 浴室清潔作業 | 1. 說明與示範房務清潔之作業流程。 2. 進行各項房務清潔作業要點說明。 | 10 | |
| 房務基本技能 | 1. 應對禮儀及儀態訓練 2. 房務車的準備作業 3. 鋪床技能基本技巧實作 4. 洗衣房作業 | 1. 說明房務清潔人員應具備之禮儀。 2. 解說與示範房務操作流程。 | 10 | |
| 鋪床作業 | 1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業 3. 加床鋪設、開夜床作業 | 1. 說明鋪床作業要點。 2. 解說與示範鋪 | 6 | 第一學年 第二學期 二專(無續) |
| <p>中文教學目標目標：</p> <p>(一)瞭解旅館業房務管理所需的基礎專業知識。</p> <p>(二)認識房務管理之作業及維護。</p> <p>(三)具備房務員基本的操作技術。</p> <p>(四)具備正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。</p> <p>英文教學目標：</p> <p>Housekeeping</p> <p>1. Fundamentals of professional housekeeping</p> <p>2. Room management and maintenance</p> | | | | |

3. Essential housekeeping tasks

4. Maintaining proper attitudes in regards to business, service, and ethics

| 檢核項目 | 是否符合 |
|---|--|
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課程..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-2-8 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|---------------------------------------|--|---|--------|-----------|
| 科目名稱：房務實務（二） | | | | |
| 英文科目名稱：Hotel Housekeeping Practice II | | | | |
| 學年、學期、學分數：五專二第二學期 2 學分、2 學時 | | | | |
| 先修科目或先備能力：無 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 客房浴室清潔作業 | 1. 刷洗浴室內部(注意死角清潔):使用刷或菜瓜布、海綿刷洗技巧 2. 擦拭器具外部(請分「乾抹布」、「濕抹布」二種抹布)使用「海綿」等級抹布擦器皿配飾外部。 | 1. 參觀飯店客房或學校相關實習教室進行講說。 2. 利用網路資源認識客房浴室清潔作業。 | 9 | |
| 客房清潔作業流程 | 1. 客房清潔的前置作業 2. 客房清潔作業流程 3. 臥室清潔作業 4. 浴室清潔作業 | 1. 現場示範房務清潔之作業流程。 2. 進行各項房務清潔作業操作。 | 9 | |
| (四)客房服務證照訓練 編號:104301 號 | 雙人床暨加床操作流程 | 1. 房屋工作車準備 2. 床鋪整理 3. 客房清潔、備品擺設與復歸、開業床 | 9 | |
| (五)客房服務證照訓練 編號:104302 號 | 兩張單人床操作流程 | 4. 房屋工作車準備 5. 床鋪整理 客房清潔、備品擺設與復歸、開業床 | 9 | 輔導考旅館服務證照 |
| 中文教學目標： | | | | |
| 1. 具備正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。 | | | | |
| 2. 客房清潔與整房的操作技巧 | | | | |

3. 旅館房務服務考照作業流程

英文教學目標

1. Housekeeping Service Attitude and Matters Needing Attention ;

2. Exam Operating Procedures for Hotel Housekeeping;

3. Guest Rooms Cleaning and Tidying Procedures

| 檢核項目 | 是否符合 |
|---|--|
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課程..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-2-9 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|---|---------------------------------------|----------------------------|------------|----|
| 科目名稱：餐旅資訊系統 | | | | |
| 英文科目名稱：Information System in Hospitality Industry | | | | |
| 學年、學期、學分數：五專五第二學期/二專二第二學期；2 學分 2 學時 | | | | |
| 先修科目或先備能力：旅館客務服務能力 | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參 考節數 | 備註 |
| 旅館資訊系統架構 | 資訊系統的功能 | 前檯作業服務 | 4 | |
| 訂房作業系統、前檯作業系統 | 基本資料管理 | 房間基本資料設定 | 8 | |
| 旅客遷入手續 | 1. 訂房的程序 2. 訂房的產值管理 3. 消費科目設定作業 | 1. 訂房員的作業資訊 2. 等級房價知識 | 8 | |
| 房價組成與通路管理 | 1. 旅館接待的職責 2. 住宿條件的變化 | 遷入服務的知識 | 8 | |
| 餐飲資訊系統 | 1. 信用卡作業 2. 現今的作業 3. 簽帳客戶作業 | 1. 信用卡的真偽 2. 真假鈔的辨識(美金) | 8 | |
| 中文教學目標： | | | | |
| 1. 旅館資訊系統規劃介紹 | | | | |
| 2. 訂房作業系統 | | | | |
| 3. 餐飲資訊系統 | | | | |
| 4. 行政資訊系統的策略與組織的影響 | | | | |
| 英文教學目標： | | | | |
| 1. Introduction of Hotel Information System Plan; | | | | |
| 2. Reservation Operation System; | | | | |
| 3. Food and Beverage Information System; | | | | |
| 4. The Influence of Strategies and Organizations of Administrative Information System | | | | |

| 檢核項目 | 是否符合 |
|--|--|
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課程..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-2-10 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|--|------|----------------|--------|----|
| 科目名稱： <u>蔬果切雕實務</u> | | | | |
| 英文科目名稱： <u>Fruit and vegetable cutting carving practice</u> | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專三第二學期 學分3學3時 | | |
| 先修科目或先備能力：具有烹調技術及廚房衛生安全管理能力、飲料調製、創意美食烹調技藝。 | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱：教授蔬果切雕技術、盤飾藝術、廚房衛生安全管理等實務技術。 | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 一、片的變化與衍生 | | | 12 | |
| 二、推疊技術 | | | 12 | |
| 三、花、魚、鳥、白鵝的變化 | | | 20 | |
| 四、水果切盤 | | | 10 | |
| 五、浮雕 | | | 10 | |
| 中文教學目標：是門藝術創作，能夠豐富擺盤設計，增添用餐的樂趣，讓學生學以致用 | | | | |
| 英文教學目標：It is an art creation, which can enrich the design of the plate, increase the fun of dining, and let students apply what they have learned. | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 | 否 |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 | 否 |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 | 否 |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課程..... | | | 是 | 否 |

表 A10-2-11 實習及實驗課程綱要表

| | | | | |
|--|---------------|----------------------------|------------|----|
| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
| 科目名稱：中餐烹調實習（一） | | | | |
| 英文科目名稱：Chinese Cooking and Practice | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專一第一學期，每學期 4 學分 4 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| <p>教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.使學生熟悉烹調理論與相關知識 2.具備操作刀工及各種烹調法之能力 3.能夠以安全謹慎與衛生製備的態度學習 4.取得中餐烹調丙級技術士證照 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參 考節數 | 備註 |
| 安全衛生概念 | 清潔配置 | 洗滌切割順序 | 8 | |
| 刀工練習 | 各式水花片、盤飾、食材切法 | 食材辨識與長度概念 | 20 | |
| 烹調法練習 | 中餐丙級題組練習 | 煎、煮、炒、炸、汆、溜、煨、蒸、燉、燒、燜、燻、爆等 | 44 | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是■ 否□ | |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是■ 否□ | |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是■ 否□ | |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課程..... | | | 是■ 否□ | |

表 A10-2-12 實習及實驗課程綱要表

| | | | | |
|---|---------------|----------------------------|---|----|
| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
| 科目名稱：中餐烹調實習（二） | | | | |
| 英文科目名稱：Chinese Cooking and Practice | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專一第二學期，每學期 4 學分 4 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| <p>教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 複習中餐烹調實習（一）烹調法練習 2. 熟練刀工及熟悉烹調法 3. 能夠以安全謹慎與衛生製備的態度學習 4. 取得中餐烹調丙級技術士證照 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參 考節數 | 備註 |
| 安全衛生概念 | 清潔配置 | 洗滌切割順序 | 8 | |
| 刀工練習 | 各式水花片、盤飾、食材切法 | 食材辨識與長度概念 | 20 | |
| 烹調法練習及火候控制 | 中餐丙級題組練習 | 煎、煮、炒、炸、汆、溜、煨、蒸、燉、燒、燜、燴、爆等 | 44 | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 3. 所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |
| 4. 除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課程..... | | | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> | |

表 A10-2-13 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|------------------------|---|--------------------|--------|----|
| 科目名稱：烘焙實務（一） | | | | |
| 英文科目名稱：Baking Practice | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專二年級上學期、4 學分/4 小時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 緒論 | 烘焙的定義、起源及分類 | 緒論 | 4 | |
| 烘焙設備與器具的認識 | 烘焙設備、器具的認識 烘焙設備器具的使用與維護 | 烘焙設備與器具的認識 | 4 | |
| 烘焙材料的認識 | 常用烘焙材料:麵粉類、油脂類、糖類、蛋類、乳製品、酵母、水果類、堅果類...等 | 烘焙材料的認識 | 4 | |
| 烘焙計算 | 度量衡單位與換算 烘焙百分比 烘焙配方計算 | 烘焙計算 | 4 | |
| 蛋糕、西式點心的認識 | 蛋糕、西式點心的分類 蛋糕、西式點心製作方法與流程 蛋糕整型與裝飾技巧 蛋糕、西式點心品評與鑑定 | 蛋糕、西式點心的認識 | 4 | |
| 蛋糕製作 | 麵糊類、乳沫類、戚風類、其他變化蛋糕 | 蛋糕製作 | 24 | |
| 點心製作 | 小西餅、奶油空心餅、派、塔、膠凍類 西點 | 點心製作 | 20 | |
| 測驗 | 學科、實作 | 測驗 | 8 | |
| 中文教學目標： | | | | |
| 中文教學目標： | | | | |
| 1. 建立學生對烘焙食品概念的認識。 | | | | |

2. 讓學生清楚烘焙材料之特性、烘焙計算與各種烘焙產品之原理及製作。
3. 建立學生對於烘焙食品之衛生、安全及品管的概念。
4. 使學生對於烘焙食品之研究開發、未來趨勢有更深入之了解。

英文教學目標：

1. fundamental concept to baking & pastry。
2. The calculation and theory of baking & pastry production.
3. the sanitation and quality control.
4. The trend of baking & pastry production.

| 檢核項目 | 是否符合 |
|---|--|
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-2-14 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|--|------------------------------------|--------------------|--------|----|
| 科目名稱：烘焙實務（二） | | | | |
| 英文科目名稱：Baking Practice | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專二年級下學期、4 學分/4 小時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 緒論、麵包的認識 | 麵包的定義、分類 麵包的製作方法與流程 麵包的品評與鑑定 | 麵包的認識 | 8 | |
| 烘焙計算 | 度量衡單位與換算 烘焙百分比 烘焙配方計算 | 烘焙計算 | 4 | |
| 麵包製作 | 土司、甜麵包、其他 變化產品 | 麵包製作 | 44 | |
| 檢定模擬 | 檢定演練 | 檢定技巧 | 8 | |
| 測驗 | 學科、實作 | 測驗 | 8 | |
| <p>中文教學目標：</p> <p>中文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 建立學生對烘焙食品概念的認識。 2. 讓學生清楚烘焙材料之特性、烘焙計算與各種烘焙產品之原理及製作。 3. 建立學生對於烘焙食品之衛生、安全及品管的概念。 4. 使學生對於烘焙食品之研究開發、未來趨勢有更深入之了解。 <p>英文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. fundamental concept to baking & pastry。 2. The calculation and theory of baking & pastry production. 3. the sanitation and quality control. 4. The trend of baking & pastry production. | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成 | | | | |

為一門完整課.....

是 否

表 A10-2-15 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|--|--|---|------------|------------------------------|
| 科目名稱： <u>五專-職場實習 I</u> | | | | |
| 英文科目名稱： <u>Hospitality Internship I</u> | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專四第二學期/12 學分 960 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參 考節數 | 備註 |
| 職場實習 | 1.餐飲外場服務接待技巧 2.房務整床清潔整理 3.餐廳內場、廚務實務、中西餐烹調、烘焙點心製作、飲料調製 4.客務櫃檯服務接待 5.休閒部活動辦理 | 1.餐飲服務專業知識 2.房務部專業知識 3.餐廳內場專業知識 4.客務櫃台專業知識 5.休閒部專業知識 6.餐旅實習單位作業規範 7.職場文化及倫理 | | 每周約 40 小時 |
| 職場實習報告撰寫 | | 針對實習工作進行工作任務分析和自我反思 | - | 依據本科校外實習辦法並自編校外實習報告作業規範及撰寫內容 |
| <p>中文教學目標： 增進產學緊密結合讓學生實務的操作與實習，教導學生產業界的工作文化及公司管理作業流程，讓學生作中學、學中作提升專業本能及規劃未來人生從業方向與目標。</p> <p>英文教學目標： Promote industry-university closely integrated operations allow students to practice and practice,teaching work culture and management processes student industry to enable students for high school, middle school for instincts and enhance their professional life and planning for the future direction of the target practitioners.</p> | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |

| | |
|---|--|
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-2-16 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|--|--|---|------------|--|
| 科目名稱： 五專-職場實習 II | | | | |
| 英文科目名稱： Hospitality Internship II | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專五第一學期/12 學分 960 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參 考節數 | 備註 |
| 職場實習 | 1.餐飲外場服務 接待技巧 2.房務整床清潔 整理 3.餐廳內場、廚務 實務、中西餐烹 調、烘焙點心製 作、飲料調製 4.客務櫃檯服務 接待 5.休閒部活動辦 理 | 1.餐飲服務專 業知識 2.房務部專業 知識 3.餐廳內場專 業知識 4.客務櫃台專 業知識 5.休閒部專業 知識 6.餐旅實習單 位作業規範 7.職場文化及 倫理 | | 每周約 40 小時 |
| 職場實習報告撰寫 | | 針對實習工 作進行工作 任務分析和 自我反思 | - | 依據本科校外 實習辦法並自 編校外實習報 告作業規範及 撰寫內容 |
| <p>中文教學目標： 增進產學緊密結合讓學生實務的操作與實習，教導學生產業界的工作文化及公司管理作業流程，讓學生作中學、學中作提升專業本能及規劃未來人生從業方向與目標。</p> <p>英文教學目標： Promote industry-university closely integrated operations allow students to practice and practice,teaching work culture and management processes student industry to enable students for high school, middle school for instincts and enhance their professional life and planning for the future direction of the target practitioners.</p> | | | | |

| 檢核項目 | 是否符合 |
|---|--|
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-2-17 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|--|--------------------------------|--------------------------------|--------|----|
| 科目名稱：校內實習 | | | | |
| 英文科目名稱：In-campus Practicum | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專一第二學期/3 學分 3 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 校內實習的運作模式 | 活動主題規劃與設計、團體膳食菜單設計與成本控制、工作規劃分配 | 活動主題規劃與設計、團體膳食菜單設計與成本控制、工作規劃分配 | 18 | |
| 企劃書撰寫注意事項 | 企劃書格式、企劃書撰寫 | 企劃書格式、企劃書撰寫 | 9 | |
| 校內實習模擬 | 團體膳食準備模擬 | 團體膳食準備 | 12 | |
| 校內實習實際運作 | 2 次團體膳食前置作業、實際運作、活動善後與活動檢討 | | 15 | |
| <p>中文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.熟悉校內實習的本質與運作模式 2.熟悉團體膳食的準備注意事項 3.練習撰寫活動企畫書 <p>英文教學目標：</p> | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 | 否 |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 | 否 |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 | 否 |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | | | 是 | 否 |

表 A10-2-18 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|--|--|--|--------|------------------------------|
| 科目名稱：二專-職場實習 | | | | |
| 英文科目名稱：Intership | | | | |
| 學年、學期、學分數：二專二年級上學期/一學期、12 學分、共計 960 小時 | | | | |
| 先修科目或先備能力：應修畢校內實習(一)及校內實習(二) | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 職場實習 | 1.餐飲外場服務接待技巧 2.房務整床清潔整理 3.餐廳內場、廚務實務、中西餐烹調、烘焙點心製作、飲料調製 4.客務櫃檯服務接待 5.休閒部活動辦理 | 1.餐飲服務專業知識 2.房務部專業知識 3.餐廳內場專業知識 4.客務櫃檯專業知識 5.休閒部專業知識 6.餐旅實習單位作業規範 7.職場倫理 | - | 每周約 40 小時 |
| 職場實習報告撰寫 | | 針對實習工作進行工作任務分析和自我反思 | - | 依據本科校外實習辦法並自編校外實習報告作業規範及撰寫內容 |
| 中文教學目標： | | | | |
| 1. 透過實際進入職場，瞭解未來產業趨勢。 | | | | |
| 2. 培養學生在實習單位學習作業規範、專業技能及管理實務。 | | | | |
| 3. 建立正確職場倫理、工作態度與培養團隊合作精神。 | | | | |
| 4 讓學生作中學、學中作提升專業本能及達成縮短學用落差與增加未來就業力。 | | | | |
| 英文教學目標： | | | | |
| 1. Understand future industry trends through actual entry into the workplace. | | | | |
| 2. Cultivate students to learn job norms, professional skills and management practices in the internship unit. | | | | |
| 3. Establish correct workplace ethics, work attitude and cultivate team spirit. | | | | |
| 4 Let students work in middle school, improve their professional instincts and achieve the goal | | | | |

of shortening the gap between school use and increasing future employability.

| 檢核項目 | 是否符合 |
|---|--|
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-2-19 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|---|--|--|--------|---------|
| 科目名稱：房務實務 | | | | |
| 英文科目名稱：Hotel Housekeeping Practice | | | | |
| 學年、學期、學分數： | 二專一年級下學期/3 學分/3 學時 | | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 客房設施及備品 | 1. 客房設施、器具 2. 客房布巾、備品 3. 清潔用品之特性 | 參觀飯店客房或學校相關實習教室進行講說。 | 10 | 客房設施及備品 |
| 客房清潔作業 | 1. 客房清潔的前置作業 2. 客房清潔作業流程 3. 臥室清潔作業 4. 浴室清潔作業 | 1. 說明與示範房務清潔之作業流程。 2. 進行各項房務清潔作業要點說明。 | 10 | 客房清潔作業 |
| 房務基本技能 | 1. 應對禮儀及儀態訓練 2. 房務車的準備作業 3. 鋪床技能基本技巧實作 4. 洗衣房作業 | 1. 說明房務清潔人員應具備之禮儀。 2. 解說與示範房務操作流程。 | 10 | 房務基本技能 |
| 鋪床作業 | 1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業 3. 加床鋪設、開夜床作業 | 1. 說明鋪床作業要點。 2. 解說與示範鋪 | 6 | 鋪床作業 |
| <p>中文教學目標：</p> <p>(一)瞭解旅館業房務管理所需的基礎專業知識。</p> <p>(二)認識房務管理之作業及維護。</p> <p>(三)具備房務員基本的操作技術。</p> <p>(四)具備正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。</p> <p>英文教學目標：</p> <p>Housekeeping</p> <p>1. Fundamentals of professional housekeeping</p> <p>2. Room management and maintenance</p> | | | | |

3. Essential housekeeping tasks

4. Maintaining proper attitudes in regards to business, service, and ethics

| 檢核項目 | 是否符合 |
|--|---|
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-2-20 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|--|--|------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 科目名稱：西餐烹調實習（一） | | | | |
| 英文科目名稱：Western cooking internship（一） | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專二年級上學期/3 學分/3 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 介紹西餐烹調器材使用方式 | 廚房使用安全注意事項有瓦斯開關、水、電、廚餘回收等講解示範，常用刀工示範訓練 | 基礎烹調法及醬十製備，西餐烹調丙級菜餚烹調。 | 18 | |
| 中文教學目標： | | | | |
| (一) 刀工訓練、基礎烹調法及醬十製備，西餐烹調丙級菜餚烹調。 | | | | |
| (二) 具備西餐烹調基本的操作技術。 | | | | |
| (三) 具備正確的西餐烹調從業觀念、服務態度及職場倫理。 | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 3. 所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |
| 4. 除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | | | 是 <input checked="" type="checkbox"/> | 否 <input type="checkbox"/> |

表 A10-2-21 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|---|------------------------------------|------------------------|--------|----|
| 科目名稱：西餐烹調實習（二） | | | | |
| 英文科目名稱：Western cooking internship（二） | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專二年級下學期/3 學分/3 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 介紹西式菜餚製備 | 常用辛香入醬汁實習、認識各種常用的食材質地與操作實習，模擬考證照實習 | 基礎烹調法及醬十製備，西餐烹調丙級菜餚烹調。 | 18 | |
| 中文教學目標： | | | | |
| (一)刀工訓練、西餐烹調丙級菜餚烹調。 | | | | |
| (二)具備西餐烹調基本的操作技術。 | | | | |
| (三)具備正確的西餐烹調從業觀念、服務態度及職場倫理。 | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | | | 是■ | 否□ |

表 A10-2-22 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|---|---|--------------------|--------|----|
| 科目名稱：進階西餐烹調實習 | | | | |
| 英文科目名稱：Advanced Western cooking internship | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專五年級下學期/3 學分/3 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 介紹世界各國名菜特色 | 各種食材烹調技法及火候掌控、菜單設計及成本控制、職場工作倫理道德規範、季節性的食材烹調實習、節慶美食烹調實習。 | | 6 | |
| 介紹職場常用醬汁配方與實習 | | | 6 | |
| 法式創意盤飾製備實習 | | | 6 | |
| 中文教學目標： | | | | |
| (一)刀工訓練、西餐烹調丙級菜餚烹調。 | | | | |
| (二)具備西餐烹調基本的操作技術。 | | | | |
| (三)具備正確的西餐烹調從業觀念、服務態度及職場倫理。 | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | | | 是■ | 否□ |

表 A10-2-23 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|---|---|--------------------|--------|----|
| 科目名稱：中餐烹調 | | | | |
| 英文科目名稱：Chinese cooking | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 二專一年級下學期/3 學分/3 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 介紹中餐乙級證照考證規範、衛生注意事項。 | 各種食材烹調技法及火候掌控、菜單設計及成本控制、職場工作倫理道德規範、季節性的食材烹調實習、節慶美食烹調實習。 | 中餐丙級考證照 | 6 | |
| 刀工及取量重點與方法、烹調技法及火候時間掌控。 | | | 6 | |
| 烹調技法實習。 | | | 6 | |
| 中文教學目標： | | | | |
| (一)刀工訓練、中餐烹調菜餚烹調。 | | | | |
| (二)具備中餐烹調基本的操作技術。 | | | | |
| (三)具備正確的餐烹調從業觀念、服務態度及職場倫理。 | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是■ | 否□ |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是■ | 否□ |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是■ | 否□ |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | | | 是■ | 否□ |

表 A10-2-24 實習及實驗課程綱要表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | | | | |
|---|--|--|--------|----|
| 科目名稱：地方小吃實務 | | | | |
| 英文科目名稱：Local Cuisine Practice | | | | |
| 學年、學期、學分數： | | 五專四年級上學期/3 學分/3 學時 二專一年級下學期/3 學分/3 學時 | | |
| 先修科目或先備能力： | | | | |
| 教學目標：包含知識、技能、態度、其他等四項 | | | | |
| 教材大綱： | | | | |
| 單元主題 | 技能項目 | 相關知識 | 教學參考節數 | 備註 |
| 台式小吃-麵類 | 各種小吃烹調技法及火候掌控、菜單及成本控制、季節性的食材烹調實作、節慶烹調實作。 | | 24 | |
| 台式小吃-粉漿類 | | | | |
| 台式小吃-飯類 | | | | |
| 台式小吃-滷味類 | | | | |
| 傳統小吃-蒸煮類 | | | | |
| 傳統小吃-蒸烤類 | | | | |
| 傳統小吃-油炸類 | | | | |
| 台式小吃-甜點類 | | | | |
| 小吃業經營過程 | 開店評估、開店行銷 | | 12 | |
| 中文教學目標： | | | | |
| (一)刀工訓練、中餐烹調菜餚烹調。 | | | | |
| (二)具備中餐烹調基本的操作技術。 | | | | |
| (三)具備正確的餐烹調從業觀念、服務態度及職場倫理。 | | | | |
| 檢核項目 | | | 是否符合 | |
| 1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表..... | | | 是■ 否□ | |
| 2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表..... | | | 是■ 否□ | |
| 3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性..... | | | 是■ 否□ | |
| 4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課..... | | | 是■ 否□ | |

表 A-11 技專校院學校本位系科課程發展檢核表

| 系科名稱： <u>餐旅管理科</u> | |
|----------------------------------|---|
| 檢核項目 | 檢核結果是否符合 |
| 1. 是否有組成課程發展的團隊..... | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 2. 是否有備妥課程發展所需的相關文件..... | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 3. 課程是否符合教育部的規範..... | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 4. 該系科全體教師是否有參與的機會..... | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 5. 該系科學生是否有參與的機會..... | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 6. 課程發展過程是否有與學校行政人員、教師等共同討論..... | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 7. 系科是否有考慮配合學校發展特色..... | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 8. 課程是否針對學生，能引起學習動機..... | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |
| 9. 是否有考慮結合校內外(社區)資源..... | 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> |

填表說明：

1. 填表時，請依實際情形自行勾選。
2. 學校本位課程發展檢核表的指標建立，應兼顧課程發展的過程面與成果面，各校在應用這些指標時可視各校的實際情況範圍予以增補修訂。
3. 各檢核指標項目中應盡力蒐集質化與量化的資料，以發展適切的檢核工具，方能了解課程或課程發展的問題及其深層意義。

陸、結語

依據前述計畫書的內容，整理出本科課程欲培養學生的七大核心能力：1 具備餐飲內場實務技術能力；2 具備餐飲服務實務技術能力；3 具備飲料調製實務技術能力；4 具備客房實務技術能力；5 具備管理創業能力；6 具備觀光行銷規劃能力；7 具備民宿在地化經營實務能力應對之能力指標及科目如，表 A11 所示。

本計畫書的完成，希望能夠對本科課程作完整的審視與整理，更希冀未來能夠做為課程設計、修正與實施的依據，讓本科的課程發展更能切合時代潮流、業界需求，進而培養出有競爭力、專業技能與敬業樂群的技术人才。

A11 核心能力與課程對應表

| 專業能力 | 就業能力指標 |
|--------------------|------------------------------|
| 1.具備餐飲內場實務技術能力 | 1-1 具備中餐烹調基本技術能力。 |
| | 1-2 具備中餐烹調進階技術能力。 |
| | 1-3 具備西餐烹調基本技術能力。 |
| | 1-4 具備烘焙製作點心基本技術能力。 |
| 2.具備餐飲服務實務技術能力 | 2-1 具備餐飲服務基本技術技能。 |
| | 2-2 具備國際禮儀基本實務技能。 |
| | 2-3 具備餐飲服務專業形象實務技能。 |
| | 2-4 具備餐飲服務宴會作業實務技能。 |
| 3.具備飲料調製實務技術能力 | 3-1 具備飲料調製相關實務技術能力。 |
| | 3-2 具備酒類服勤相關實務技術能力。 |
| | 3-3 具備飲料類英語溝通知能。 |
| 4.具備客房實務技術能力 | 4-1 具備客務實務技術能力。 |
| | 4-2 具備房務實務技術能力。 |
| | 4-3 具備餐旅人力資源管理實務能力。 |
| | 4-4 具備餐旅職場安全與衛生管理實務能力。 |
| 5.具備管理創業能力 | 5-1 具備旅館管理實務能力。 |
| | 5-2 具備資訊系統實務能力。 |
| | 5-3 具備設施管理實務能力。 |
| | 5-4 具備人際關係與溝通實務能力。 |
| 6.具備觀光遊程行銷規劃能力 | 6-1 具備行銷規劃管理實務能力。 |
| | 6-2 具備觀光規劃管理實務能力。 |
| | 6-3 具備遊程規劃管理實務能力。 |
| | 6-4 具備導覽解說規劃實務能力。 |
| 7.具備民宿規劃及在地化經營實務能力 | 7-1 具備應用在地食材、特色飲調製及下午茶點製備能力。 |
| | 7-2 具備相關法規及常識等能力。 |
| | 7-3 具備生態導覽知識與能力。 |
| | 7-4 具備客務房務管理規劃能力。 |

