

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	級職	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	陳清河
	餐旅管理科	專技副教授	洪維澤
	餐旅管理科	助理教授	陳秀芬
	餐旅管理科	助理教授	鄭瑋玲
	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	教授兼學院院長	劉秀慧
	輔仁大學餐旅管理系	教授	李青松
業界 委員	娜路彎大酒店股份有限公司	知識管理部經理	游麗雲
	台東桂田喜來登酒店	客房部總監	何炎彰
校友	二專部 107 級入學	畢業生代表	林寶妮
在校生	學生五專三年級(108 級入學)	科學會會長	喻婕安

中華民國 111 年 3 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 111 年 5 月

目錄

圖目錄.....	I
表目錄.....	II
壹、前言.....	1
貳、科課程發展原則	3
參、科課程發展組織	5
肆、科課程發展流程	6
伍、結語.....	143

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	5
圖 3 科課程發展流程圖	8
圖 4 餐旅管理科二年制課程圖	錯誤! 尚未定義書籤。
圖 5 餐旅管理科二年制職涯進路圖	35
圖 7 餐旅管理科五年制職涯進路圖	37

表目錄

表 A1 科本位課程考慮因素檢核表	9
表 A2 科畢業生之工作檢核表	10
表 A3 科畢業生之代表性工作職稱摘要表	11
表 A4-1 第一代表性工作職稱分析表	12
表 A4-2 第二代表性工作職稱分析表	14
表 A4-3 第三代表性工作職稱分析表	16
表 A5 代表性工作職稱能力統整表	18
表 A6 一般知能分析表	20
表 A7 專業相關知能分析表	21
表 A8-1 能力與科目對照分析表	23
表 A8-2 能力與科目對照分析表	26
表 A9-1 餐旅管理科二年制課程學分及時數對照表	29
表 A9-2 餐旅管理科五年制課程學分及時數對照表	31
表 A10-1-1 一般及專業理論課程綱要表-餐旅管理	38
表 A10-1-2 一般及專業理論課程綱要表-餐旅英語 I / 餐旅英語 (一)	39
表 A10-1-3 一般及專業理論課程綱要表-餐旅職場倫理	41
表 A10-1-4 一般及專業理論課程綱要表-國際禮儀	42

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…	44
表 A10-1-6	一般及專業理論課程綱要表-餐旅專業專題製作……	45
表 A10-1-7	一般及專業理論課程綱要表-葡萄酒文化與賞析……	46
表 A10-1-8	一般及專業理論課程綱要表-吧檯管理與實務……	47
表 A10-1-9	一般及專業理論課程綱要表-民宿業在地化餐食創新創業 管理……	48
表 A10-1-10	一般及專業理論課程綱要表-餐旅英語 II ……	49
表 A10-1-11	一般及專業理論課程綱要表-客務實務……	51
表 A10-1-12	一般及專業理論課程綱要表-烘焙製作……	52
表 A10-1-13	一般及專業理論課程綱要表-旅館管理理論與實務…	53
表 A10-1-14	一般及專業理論課程綱要表-餐旅業採購實務……	54
表 A10-1-15	一般及專業理論課程綱要表-餐旅連鎖店經營實務…	55
表 A10-1-16	一般及專業理論課程綱要表-餐飲文化……	56
表 A10-1-17	一般及專業理論課程綱要表-餐旅行銷管理……	57
表 A10-1-18	一般及專業理論課程綱要表-餐飲營養學……	58
表 A10-1-19	一般及專業理論課程綱要表-導覽解說技巧……	59
表 A10-1-20	一般及專業理論課程綱要表-餐旅日語……	60
表 A10-1-21	一般及專業理論課程綱要表-餐旅法規……	61
表 A10-1-22	一般及專業理論課程綱要表-餐旅業人力資源管理…	63

表 A10-1-23 一般及專業理論課程綱要表-菜單設計及成本控制…	64
表 A10-1-25 一般及專業理論課程綱要表-餐旅英語Ⅲ……………	67
表 A10-1-26 一般及專業理論課程綱要表-西餐烹調……………	68
表 A10-1-27 一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅英語會話	
(一) ……………	70
表 A10-1-28 一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅英語會話	
(二) ……………	72
表 A10-1-29 一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅英語會話	
(三) ……………	74
表 A10-1-30 一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅英語會話	
(四) ……………	76
表 A10-1-31 一般及專業理論課程綱要表-進階餐旅英語會話	
(二) ……………	78
表 A10-1-32 一般及專業理論課程綱要表-消費者心理學……………	80
表 A10-1-33 一般及專業理論課程綱要表-飲料實務 (一) ………	81
表 A10-1-34 一般及專業理論課程綱要表-飲料實務 (二) ………	82
A10-1-35 一般及專業理論課程綱要表-餐旅業面試技巧與訓練…	83
A10-1-36 一般及專業理論課程綱要表-咖啡調製理論與實務……	84
表 A10-1-37 一般及專業理論課程綱要表-茶調製理論與實務……	85

表 A10-1-38 一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅業導論(一) 、 (二).....	86
表 A10-1-39 一般及專業理論課程綱要表-民宿業概論.....	88
表 A10-1-40 一般及專業理論課程綱要表-小吃業經營管理.....	89
表 A10-1-41 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 A10-1-42 一般及專業理論課程綱要表-餐旅業人際關係與溝通	91
表 A10-1-43 一般及專業理論課程綱要表-飲料與調酒實務.....	92
表 A10-1-44 一般及專業理論課程綱要表-邏輯程式與設計.....	93
表 A10-1-45 一般及專業理論課程綱要表-餐旅日語會話.....	94
表 A10-1-46 一般及專業理論課程綱要表-創業管理.....	96
表 A10-1-47 一般及專業理論課程綱要表-旅遊實務(一).....	97
表 A10-1-48 一般及專業理論課程綱要表-旅遊實務(二).....	98
表 A10-1-49 一般及專業理論課程綱要表-導覽解說實務(一).....	99
表 A10-1-50 一般及專業理論課程綱要表-導覽解說實務(二)...	100
表 A10-1-51 一般及專業理論課程綱要表-遊程規劃實務(一)...	101
表 A10-1-52 一般及專業理論課程綱要表-遊程規劃實務(二)...	102
表 A10-1-53 一般及專業理論課程綱要表-觀光遊程規劃.....	103
表 A10-1-54 一般及專業理論課程綱要表-餐旅專題製作.....	104

表 A10-1-55 一般及專業理論課程綱要表-旅館設施管理與實務	106
表 A10-1-56 一般及專業理論課程綱要表-房務概論	
(一).....	107
表 A10-1-57 一般及專業理論課程綱要表-房務概論(二).....	109
表 A10-2-1 實習及實驗課程綱要表-進階中餐烹調.....	111
表 A10-2-2 實習及實驗課程綱要表-餐飲服務技術(一)(二)	112
表 A10-2-3 實習及實驗課程綱要表-餐飲服務技術.....	115
表 A10-2-4 實習及實驗課程綱要表-宴會作業實務.....	118
表 A10-2-5 實習及實驗課程綱要表-校內實習.....	120
表 A10-2-6 實習及實驗課程綱要表-房務實務(一).....	121
表 A10-2-7 實習及實驗課程綱要表-房務實務(二).....	123
表 A10-2-8 實習及實驗課程綱要表-餐旅資訊系統.....	125
表 A10-2-9 實習及實驗課程綱要表-蔬果切雕實務.....	127
表 A10-2-10 實習及實驗課程綱要表-中餐烹調實習(一)(二)	128
表 A10-2-11 實習及實驗課程綱要表-烘焙實務(一)(二).....	129
表 A10-2-12 實習及實驗課程綱要表-職場實習 I.....	131
表 A10-2-13 實習及實驗課程綱要表-職場實習 II.....	132
表 A10-2-14 實習及實驗課程綱要表-校內實習.....	133
表 A10-2-15 實習及實驗課程綱要表-職場實習.....	134

表 A10-2-16 實習及實驗課程綱要表-房務實務.....	136
表 A10-2-17 實習及實驗課程綱要表-西餐烹調實習（一）.....	138
表 A10-2-18 實習及實驗課程綱要表-西餐烹調實習（二）.....	139
表 A10-2-19 實習及實驗課程綱要表-進階西餐烹調實習.....	140
表 A10-2-20 實習及實驗課程綱要表-中餐烹調.....	141
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 16 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、每個年級一班，於 110 第二學期在學學生總數為 164 位；目前全科專業教師 7 位(一位教師於 111 年 2 月 1 日退休)，各學有專精，包含具中餐專業經驗主廚一位、飯店執行長一位，兩位均為專業技術級副教授、一位副教授主要教授飲料調製、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、旅館、民宿等三大學習方向為目標，務期使學生在校能有充分選修專業課程的自由，期待學生經由自由選課，能創造出更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 具備吧檯經營管理實務技術能力。
	3-3 具備酒類服勤相關實務技術能力。
	3-4 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、科課程發展原則

本校作為全國唯一綜合專科學校，不但提供台東地區家庭經濟弱勢學生就學的機會，更致力於整合全校教學資源。另外，本校為東台灣地區最高的國立技職學府，未來也將加強建立產官學合作關係，深耕技職教育，在實務方面向下紮根，在理論方面向上提升，為知識型服務業和文化創意產業培養具有競爭力的專業人才。

台東美麗的後山，由於地理環境因素，台東地區得以保有「好山、好水」的自然景觀，觀光旅遊之服務資訊及相關之文化產業。台東縣政府主要以「六大政策、一個願景」的縣政規畫，包含：觀光領航、農業創富、經濟創能、文化加值、教育翻轉、社福關懷等，其中以達成「觀光城鄉、幸福家園」的施政願景。因此，本科為東部地區唯一技專校院餐旅管理科系冀望整合內部專業資源和外部資源之整合，將本科各項課程如：餐飲服務類群課程、旅速管理類群及觀光遊憩課程等以提高附加價值，培育出具備人文素養之餐旅產業在地人才。

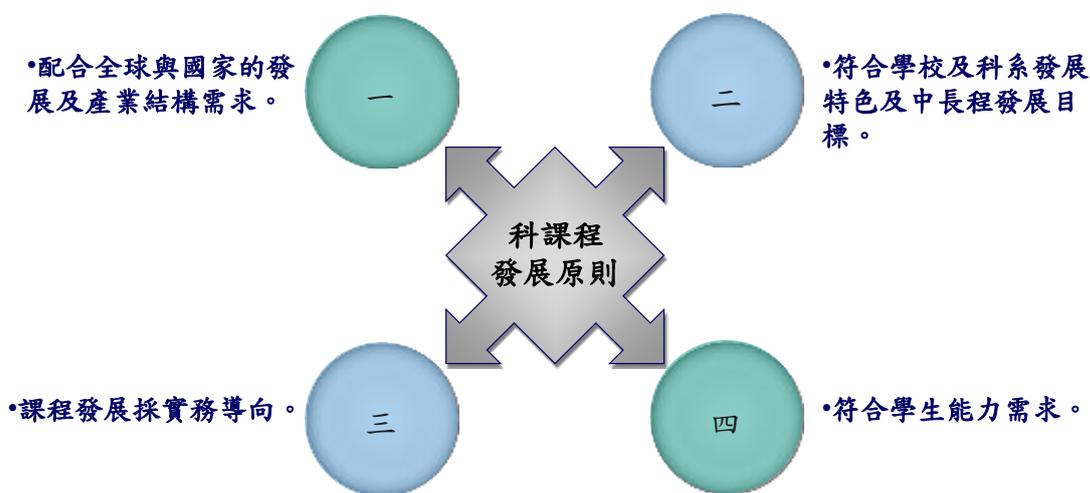


圖 1 餐旅管理科課程發展原則圖

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 2 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 可與本校園藝科、食品科技科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 開設管理創業能力課程，整合資訊系統課程與搭配人際關係與溝通課程，培訓學生具備餐旅、民宿等創業能力。
- 2-5 辦理觀光餐旅行銷規劃能力課程，增加行銷、觀光及導覽解說能力。
- 2-6 辦理民宿規劃、生態導覽與體驗課程，讓學生充分了解異業結盟特點，對未來創業加分。
- 2-7 持續辦理餐服技術社團，透過專業訓練，參加各式餐飲服務、飲料調製、房務競賽等，讓學生生活多采多姿，快樂學習。
- 2-8 辦理餐旅企業及相關產業參訪，了解企業實際運作情形，提早體驗就業實況。
- 2-9 持續辦理三明治教學--職場實習，學生能夠學以致用、並將理論與實務結合，使學生能夠契合職場實務，累積職場經驗，並增進學生自信心。
- 2-10 五專生於最後兩年在校的課程，亦參與二專學程選課，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、科課程發展組織

本科目前之組織架構圖如下圖一所示，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，由科主任及班導師擔任指導老師。

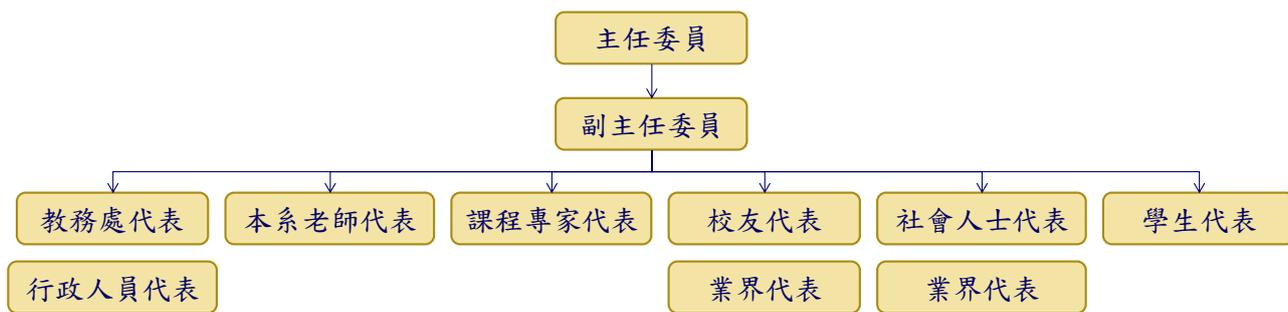


圖 2 餐旅管理科課程發展組織圖

肆、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。

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. 東部地區唯一餐旅技專校院科別，能培育出符合本縣已觀光縣政的餐旅人才。 2. 對應餐旅產業於東部地區發展，本科餐旅師資均符合餐旅領域。 3. 科務發展方向明確，以餐飲類群、旅宿類群為兩大面向，輔以觀光遊憩且配合地方觀光需求之發展。 4. 本科學生畢業選擇升學國立二技銜接率幾乎達百分之百，係吸引學生就讀因素之一。 5. 全國技專校院五專部及二專部屬於公立學校之餐旅管理學制，吸引學生就讀因素之一 6. 本科設置職場實習課程，提升學生實務能力。 7. 教師指導學生餐旅類競賽，在參加校外競賽及國際競賽優佳。
	劣勢 (weakness)-W	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本校地理位置稍遠，吸引外地學生來讀意願低 2. 五專學制招生來源會和本校高職部類似科別重疊，且在地其它校廣設觀光餐旅學程科別造成生源招生競爭力提高。 3. 因地理位置稍遠知名度不高、曝光率不足，對於學生來源吸引度偏低。 4. 精勤校區實習教室大樓管線老舊，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. 符合台東地區產業發展需求，係本科學生校外職場實習場所不虞匱乏。 2. 本科積極輔導學生考取各式教育部認可之證照和國際專業證照，學生獲取專業證照比率高，有助於增強就業能力。 3. 本科和台東餐旅產業有良好互動關係，如果學生選擇畢業就業率高。 4. 本科與台東地區農會、漁會、農改場、茶改場、水保局及部落地區文健會等均時有合辦課程，一般民眾對本科專業認同度高。
	威脅 (Threat)-T	<ol style="list-style-type: none"> 1. 少子化之環境衝擊，以及教育部招生管制以餐旅群類名額下降，據此，學生人數擴增不易。 2. 各大專校院都設有餐旅相關科系，本科僅有二專部和五專部，相對減弱競爭優勢（因無二技）。 3. 主要競爭對手為國內西部各私立科技大學，相較之下本科知名度仍待加強。 4. 大學四技錄取錄高，會影響學生就讀五專之意願。

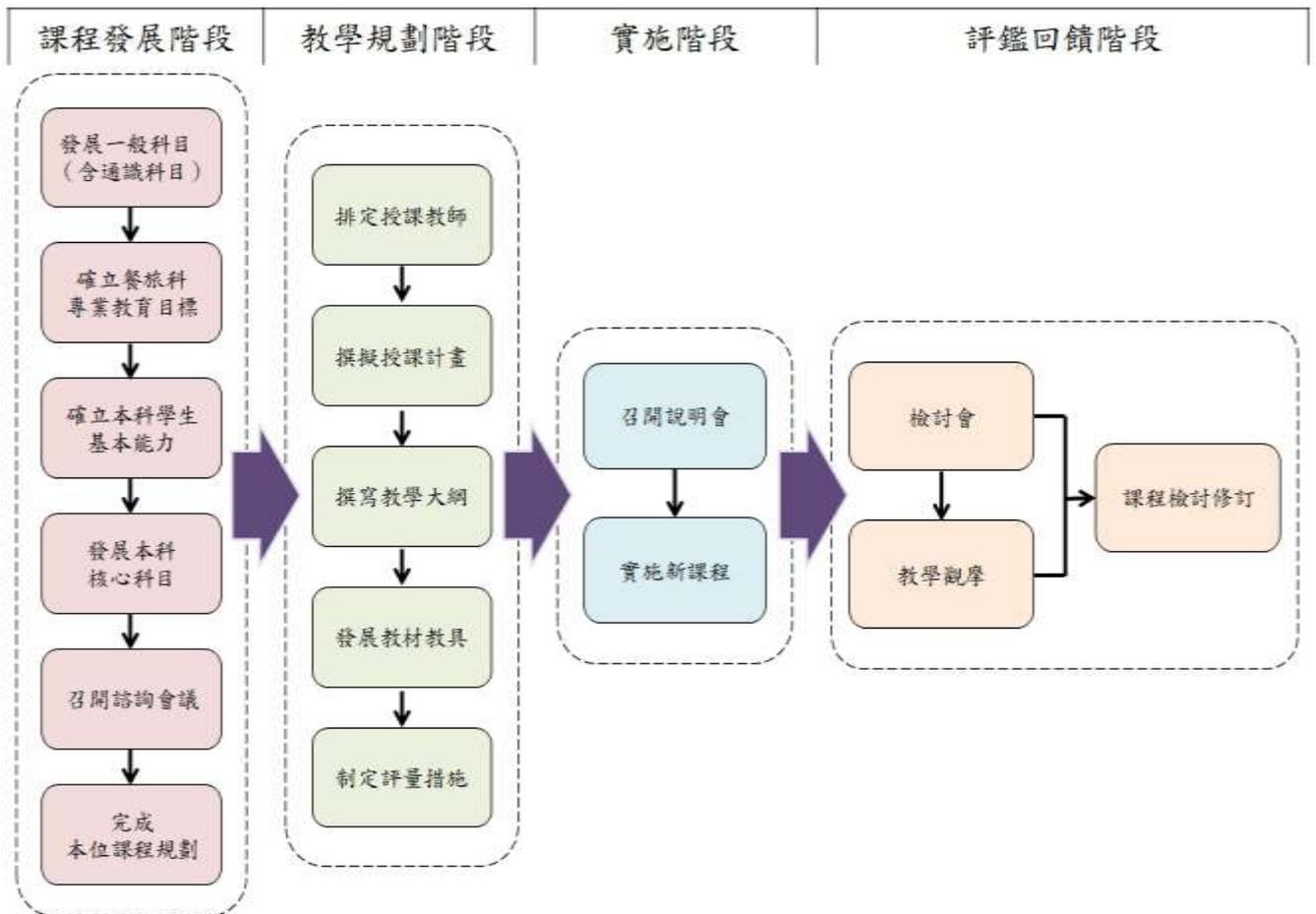


圖 3 科課程發展流程圖

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>
<p>檢核項目</p>			<p>是否符合</p>

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>
<p>填表檢核項目</p>			<p>是否符合</p>

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
<p>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</p>	一般能力	<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>
	專業能力	<p>P-3-1 餐旅產業專業知識能力</p>	<p>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>
		<p>P-3-2 餐旅產業行政管理能力</p>	<p>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。</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 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	G-1-1 中外語言應用與溝通協調 G-1-2 活動規劃能力及生涯發展能力	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-1-2-1 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>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	餐飲服務技術實務	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(一)	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	65/65	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		
	吧檯管理與實務	2/2	2		V		
	餐旅英語(二)	2/2	2		V		
	葡萄酒文化與賞析	2/2	2		V		
	客務實務	3/3	3		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 (%)
	房務實務	3/3	3		V		
	旅館管理理論與實務	2/2	2		V		
	餐旅業人際關係與溝通	2/2	2		V		
	旅館設施管理與實務	2/2	2		V		
	觀光遊程規劃	2/2	2		V		
	導覽解說技巧	2/2	2		V		
	民宿在地化餐食創新創業經營管理	2/2	2		V		
	民宿下午茶暨點心實作與擺盤藝術	2/2	2		V		
	餐旅英語(三)	2/2	2		V		
	餐旅職場安全與衛生	2/2	2		V		
	邏輯程式與設計	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		
	餐旅業採購實務	2/2	2		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			
	餐飲服務技術(一)	2/2	2	V			

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 (%)
	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	房務概論(一)	2/2	2		V	79/79	100%
	房務概論(二)	2/2	2		V		
	旅遊實務(一)	2/2	2		V		
	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		

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 (%)
	國際禮儀	2/2	2		V		
	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		
	餐旅日語會話	2/2	2		V		
	進階餐旅英語會話(一)	2/2	2		V		
	進階餐旅英語會話(二)	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		
	消費者心理學	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		
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

中文閱讀與書寫 I
英文閱讀與寫作 I
體育 I

二專一下

中文閱讀與書寫 II
英文閱讀與寫作 II
體育 II

二專二上

二專二下

應用文
英語聽講

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，應三項學群皆需選修通過，尚有 2 學分可自由選修學群。

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，應三項學群皆需選修通過，尚有 2 學分可自由選修學群。

餐旅管理
餐旅英語（一）
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

餐飲管理學程專業選修	1040144	中餐烹調
	1040145	進階中餐烹調
	1040503	烘焙製作
	1040682	西餐烹飪
	1040064	餐飲服務技術
	1040692	餐飲營養學
	1040084	飲料與調酒實務
	1040611	吧檯管理與實務
	1040046	餐旅英語II
	1040741	葡萄酒文化與賞析

旅館管理學程專業選修	1040482	客房實務
	1040102	房務實務
	1040184	旅館管理理論與實務
	1040705	餐旅業人際關係與溝通
	1040183	旅館設施管理與實務
	1040426	觀光遊程規劃
	1040750	導覽解說技巧
	1040762	民宿在地化餐食創新創業經營管理
	1040763	民宿下午茶暨點心實作與擺盤藝術
	1040044	餐旅英語III

共同專業選修	1040024	餐旅職場安全與衛生
	1040710	邏輯程式與設計
	1040071	餐飲文化
	1040118	校內實習
	1040245	創業管理
	1040056	餐旅日語
	1040622	餐旅專業專題製作
	1040321	餐旅業採購實務

一專畢業基準	畢業學分數	1. 總學分80學分含以上，其中包括通識/共同必修16學分、多元通識選修8學分、專業必修30學分、專業選修26學分。 2. 專業選修課程(包括:餐旅管理學程及旅館管理學程及共同專業選修)至少完成修畢任二學程各8學分以及共同專業選修4學分。 3. 專業選修課程得呈本科五專四、五年級或本校其他科系修習本科認列之跨領域課程及微學分課程至多承認6學分(請於選修課前提出申請)。
	多元通識選修	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，應三項學群皆需選修通過，尚有2學分可自由選修學群。
	畢業條件	1. 「職場實習」課程於一年級結束後至二年級寒假結束前至校外機構職場實習不低於960小時，詳細規定如學校學生校外實習辦法。 2. 在學期間考取一張國際或勞動部餐旅相關證照。 3. 二專畢業前須考取PVQC專業英文詞彙能力國際認證考試(餐旅類專業級、觀光類專業級擇一)，或考取全民英檢初級。
	備註	1. 如因在校期間因報考餐旅相關證照和英語能力檢檢未達標準，請學閱本科補救措施辦法。

圖 4 餐旅管理科二年制課程圖

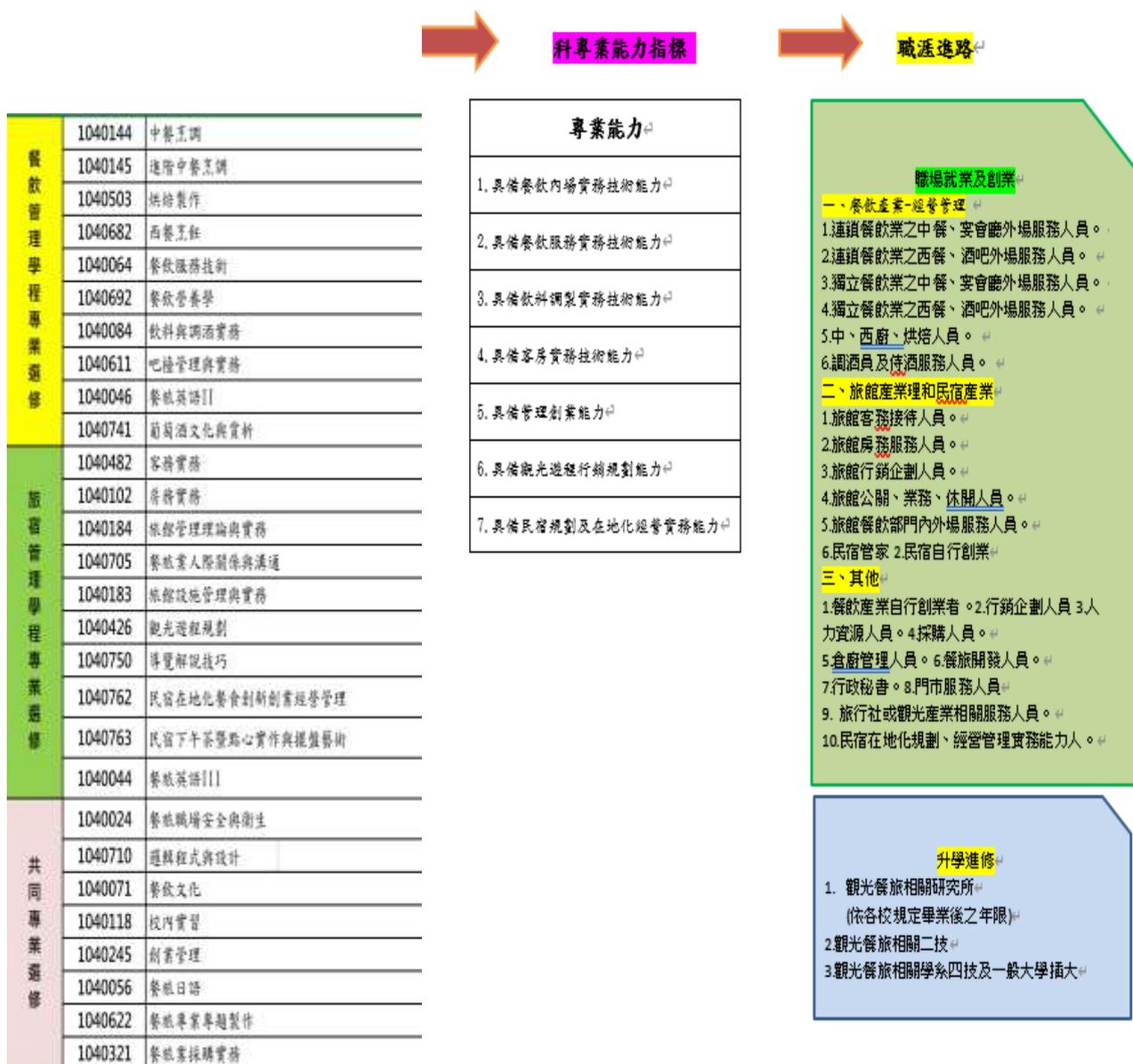


圖 5 餐旅管理科二年制職涯進路圖

餐旅管理科 111 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。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

房務概論(一)(二)
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
餐旅日語會話
進階餐旅英語會話(一)
進階餐旅英語會話(二)
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
消費者心理學
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

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. 電腦資訊应用能力 6. 美學文化人文素養

專業能力

1. 餐飲服務專業能力 2. 餐飲廚藝專業能力
3. 餐飲經營管理能力 4. 餐飲創新研發能力



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/餐旅英語（一）			
英文科目名稱：Hospitality English I			
學年、學期、學分數：		二專一第一學期/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
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	
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 A10-1-3 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： <u>餐旅職場倫理</u>			
英文科目名稱： <u>Workplace ethics</u>			
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，以成為一門完整學科.....		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： <u>葡萄酒文化與賞析</u>			
英文科目名稱： <u>Wine Culture & Appreciation</u>			
學年、學期、學分數：		二專一下/2 學分 2 學時	
先修科目或先備能力： <u>二專修過餐旅英語 I/五專通過餐旅英語四上課程者</u>			
教學目標： <u>包含知識、技能、態度、其他等四項</u>			
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 區介紹	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： 吧檯管理與實務			
英文科目名稱： Bar Management and Practical Skills			
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：飲料與調酒實務			
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
無酒精性雞尾酒	實作/理論	12	
酒精性雞尾酒	實作/理論	14	
模擬吧檯經營	講座/理論/實作	10	
中文教學目標：			
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			
英文教學目標：			
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 <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 A10-1-9 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： 民宿業在地化餐食創新創業管理			
英文科目名稱：B&B Localization meals Innovation & entrepreneurship			
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： 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
民宿早午餐食	市場訪價/試做/實作/分享報告	20	
民宿業特色遊程規劃	檢定考試/實際體驗/分享報告	10	
民宿業特色課程	導星課程/保險認識	6	
中文教學目標：			
1. 民宿的行銷策略與遊程規劃實作			
2. 中央廚房內/民宿廚房設備機具操作			
3. 台灣民宿經營管理師與考照內容認識			
英文教學目標：			
1. Guest house marketing strategy & Tour Planning, Design and Implementation.			
2. Central Kitchen/B&B kitchen equipment operation.			
3. Examination certificate of B&B management 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：		二專一第二學期/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、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	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：旅館管理理論與實務			
英文科目名稱：Hotel Management Theory and Practice			
學年、學期、學分數：	二專一第一學期/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
旅館內部組織的架構及功能簡介、客務、房務、餐飲管理	講座/理論	12	
行銷管理、財務管理	講座/理論	12	
人力資源管理、工務管理	講座/理論	12	
中文教學目標：			
1. 旅館管理業特性及實際操作			
2. 旅館服務的特性與流程			
3. 經營管理的特性及模擬運用			
英文教學目標：			
1.Characteristics and Practical Operation of Hotel Management			
2.Characteristics and Procedures of Hotel 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 A10-1-14 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：餐旅業採購實務			
英文科目名稱： Hospitality Operation Purchasing			
學年、學期、學分數：	二專第二年；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 A10-1-15 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 A10-1-16 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 A10-1-17 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：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■ 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 A10-1-18 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：餐飲營養學			
英文科目名稱：Nutrition for the hospitality industry			
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：無			
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 A10-1-19 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： <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 A10-1-20 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：餐旅日語			
英文科目名稱：Hospitality Japanese			
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：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 A10-1-21 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 Hours	
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 Hours	
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 Hours	
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 Hours	
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 Hours	
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 Hours	

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 Hours	
旅遊及食品安全相關實務案例探討	分組報告與討論	4 Hours	
餐旅業法規相關案例探討	分組報告與討論	4 Hours	

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 A10-1-22 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：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 A10-1-23 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： <u>菜單設計及成本控制</u>			
英文科目名稱： <u>Menu Design and Cost Control</u>			
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 A10-1-24 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：餐旅英語Ⅲ			
英文科目名稱：Hospitality EnglishⅢ			
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：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
Phone Inquiries	1. Giving location information 2. Explaining room types and rates 3. Taking phone reservations	6 Hours	
Drivers, Doormen, and Porters	1. Airport pickup 2. Receiving guests 3. Carrying luggage	6 Hours	
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	6 Hours	
Handling Complaints	1. Amenity complaints 2. Complaint solutions	6 Hours	
Checking Out	1. Checking guests out 2. Explaining the bill 3. Dealing with payment problems	6 Hours	
Job Interviewing	1. Interview questions 2. Making a good impression 3. Resumes and cover letters	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 A10-1-25 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：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	4	
刀工訓練	西餐烹調常用刀工	4	
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 A10-1-26 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（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 Hours	
Greetings and Self-Introductions	Practice greeting guests at different times of the day	4 Hours	
Cardinal Numbers and Ordinal Numbers	Use numbers to describe the floors and give directions	4 Hours	
Dates and Time	1. Read dates and years correctly 2. Practice asking for and giving dates	4 Hours	
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 Hours	
Giving Directions in a City	1. Giving directions within a city 2. Giving directions for transportation	4 Hours	
Giving Information About the Weather	1. Giving information about weather conditions 2. Giving suggestions on how to dress	4 Hours	
Offering an Apology	Offering apologies and dealing with problems and complaints	4 Hours	

Offering Polite Refusals	Learn expressions for refusals	4 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 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（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 Hours	
Elevator Service	Practice various expressions for providing elevator service	4 Hours	
Welcoming and Seating Guests	1. Seating guests 2. Practice appropriate expressions for asking guests to wait, sit separately, or share a table	4 Hours	
Learning About a Menu	1. Describing courses of a meal 2. Recommending a dish	4 Hours	
Burgers and Fries	1. Learn related keyword verbs, phrases and idioms 2. Practice serving different burgers and fries at a fast food restaurant	4 Hours	
Fried Chicken	1. Learn related keyword verbs, phrases and idioms 2. Practice serving fried chicken at a fast food restaurant	4 Hours	
Pizza	1. Learn different types of pizza toppings and crusts 2. Practice serving pizza	4 Hours	
At a Cafe	1. Learn different types of coffee 2. Practice serving coffee at a cafe	4 Hours	
Desserts	keyword verbs, phrases and idioms	4 Hours	

	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 A10-1-28 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：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 Hours	
Western Breakfast	1. Learn breakfast- related keyword verbs, phrases and idioms 2. Practice serving different breakfast items	6 Hours	
Taking Food Orders	1. Learn different types of soups, salads, dressing, side dishes and main courses 2. Practice taking orders	8 Hours	
During the Meal	1. Serving food 2. Checking on guest satisfaction 3. Responding to requests	6 Hours	
Difficult Situations	1. Food, facility, and service complaints 2. Power failures and earthquakes	6 Hours	
Presenting the Bill	1. Different forms of payment 2. Asking about tax/service charges	4 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 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 A10-1-29 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：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 Hours	
Drivers, Doormen, and Porters	1. Airport pickup 2. Receiving guests 3. Carrying luggage	6 Hours	
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 Hours	
Transportation Services	1. Parking cars 2. Calling a taxi for a guest 3. Arranging a car for a guest	6 Hours	
Directions	1. Directions inside and outside the hotel 2. Places to visit	6 Hours	
Tour Planning	1. Tour arrangements 2. Restaurant recommendations 3. Bike rentals	4 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 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 A10-1-30 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：進階餐旅英語會話（一）			
英文科目名稱：Intermediate Hospitality English and Conversation I			
學年、學期、學分數：		五專四第一學期/2 學分 2 學時	
先修科目或先備能力：餐旅英語會話(四)			
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
Amenities	1. Fulfilling room requests 2. Introducing room amenities	6 Hours	
Housekeeping	1. Changing equipment in a hotel room 2. Supplying items to a guest	6 Hours	
Requests for Services	1. Handling calls for housekeeping 2. Responding to requests	6 Hours	
Laundry Services	1. Explaining the laundry service 2. Dealing with laundry problems	6 Hours	
Room Service	1. Taking orders for breakfast, lunch and dinner 2. Explaining an order 3. Delivering a meal to a room	6 Hours	
The Minibar	1. Common drinks and snacks in a minibar 2. Supplying items in a minibar 3. Dealing with minibar problems	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 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 A10-1-31 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：進階餐旅英語會話（二）			
英文科目名稱：Intermediate Hospitality English and Conversation II			
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：進階餐旅英語會話(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
Handling Complaints	1. Amenity complaints 2. Complaint solutions	6 Hours	
Business Center/Event Planning	1. Business center hours and services 2. Arranging meetings and banquets 3. Mail and fax services	6 Hours	
Emergencies	1. Emergency situations and announcements 2. Common medical problems 3. Hotel accidents	6 Hours	
Cultural Events and Sightseeing	1. Local festivals and cultural events 2. Providing tourist information 3. Tour arrangement	6 Hours	
Checking Out	1. Checking guests out 2. Explaining the bill 3. Dealing with payment problems	6 Hours	
Job Interviewing	1. Interview questions 2. Making a good impression 3. Resumes and cover letters	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 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 A10-1-32 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：消費者心理學			
英文科目名稱：Consumer Psychology			
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 A10-1-33 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：飲料實務（一）			
英文科目名稱：Mixology I			
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
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 A10-1-34 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：飲料實務（二）			
英文科目名稱：Mixology II			
學年、學期、學分數：		五專二年級、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"/>

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： 餐旅業面試技巧與訓練			
英文科目名稱： Hospitality Interview Skills and Trainings			
學年、學期、學分數：		五專四年級、上學期、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 <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"/>	

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： 咖啡調製理論與實務			
英文科目名稱： Coffee Mixology			
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 A10-1-37 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：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 A10-1-38 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：觀光餐旅業導論(一)、(二)			
英文科目名稱：Introduction to Hospitality			
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
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	6	
餐旅業之從業理念和條件	餐旅從業人員的身心條件、職場倫理、職涯規劃	4	
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	8	
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	4	
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	6	
觀光餐旅相關產業	觀光遊樂產業 會議展覽業 博奕娛樂業 交通運輸業	4	
餐旅行銷及觀光餐旅業的現況與未來	觀光餐旅業顧客消費行為概念 我國觀光餐旅業市場現況、當前	4	

中文教學目標：

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：

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 A10-1-39 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： 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 A10-1-40 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：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：		五專第五年；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	
<p>中文教學目標：</p> <p>1.小吃業管理業特性及實際操作</p> <p>2.小吃業服務的特性與流程</p> <p>3.小吃業經營管理的特性及模擬運用。</p> <p>英文教學目標：</p> <p>1.Characteristics and Practical Operation of Snack Management</p> <p>2.Characteristics and Procedures of Snack Service</p> <p>3.Characteristics and Simulation Application of Operation 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 <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 A10-1-41 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： 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	
<p>中文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>英文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 A10-1-42 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： <u>餐旅業人際關係與溝通</u>			
英文科目名稱： Human Relationship and Communication			
學年、學期、學分數：		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
人際關係與溝通理論	知覺與溝通/溝通與表達/傾聽技巧與同理心反應	14	
情緒管理與人際溝通	人際吸引與人際關係/人際衝突與協商	6	
友情關係	贏取與維繫	4	
愛情關係	從浪漫到許諾	4	
求職關係	面談與網路	4	
職場關係	照顧與服務	4	
<p>中文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.讓學生對人際關係有深入的瞭解 2.協助學生認識自我、溝通與表達 3.培養學生溝通技巧與團隊合作技能 4.讓學生在人際關係與溝通上有實際應用能力 <p>英文教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.The various meanings and definitions of interpersonal communication and social interaction; 2.Understanding self, communication and expression 3.Communication and teamwork skills 4.The application of skills of interpersonal relationships and communication 			
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 A10-1-43 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： <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：		二專一上、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 <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 A10-1-44 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：邏輯程式與設計			
英文科目名稱：Logic Programming			
學年、學期、學分數：	二專一上學期/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
邏輯與程式設計說明及課程介紹	課程大綱及評量標準說明	2	
使用 App Inventor 2 開發 Android App	1. 認識 App Inventor 2 2. 開發環境建置 3. 專案管理	2	
基本元件以及事件、方法使用	1. 音效、按鈕元件介紹 2. 常數	2	
事件驅動與條件判斷	1. 使用者介面 2. 變數宣告 3. 運算思維 4. 條件判斷	2	
介面配置與繪圖元件	1. 介面配置元件 2. 畫布、滑桿元件	2	
迴圈與副程式	1. 迴圈 2. 清單 3. 副程式	2	
APP 專案練習	透過 8 個實作專案練習	16	
專案設計及測驗	專案製作及報告	8	
中文教學目標：視覺化的操作介面加上拼塊式的程式語言，建構出應用程式的介面與功能。透過模組化的元件，可輕易控制行動裝置的硬體功能(手機上的相機鏡頭、GPS 與多種感測器等)，製作出自己的 App。			
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 A10-1-45 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：餐旅日語會話			
英文科目名稱：Dining and conversational Japanese			
學年、學期、學分數：	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：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
日本文字介紹，熟悉片、平假名寫法。	複習片、平假名 50 音、自我介紹、招呼語基本用語。	2	
記住日語的習慣用語。	本的生字；教授自我介紹、數字、時間表達。	2	
記住課本的生字；教授自我介紹、數字、時間表達。	「指示代名詞(人、物)」/這是什麼的問句與答句	2	
「指示代名詞(人、物)」/這是什麼的問句與答句，可套入日本飲食及購物生活會話使用。	指示代名詞(物、地方、人或方向)練習 「い形」、「な形」對比介紹 形容詞的順接與逆接	2	
「指示代名詞(場所)」+來去動詞運用，可套入日本交通資訊。	いつ、誰と、何で、どこへ、 +移動動詞 常用動詞 1・2	2	
「い形」、「な形」可與內容 2 及內容 3 搭配使用。	動詞肯定句否定句與過去句 動詞て形・ない形 練習	2	
設定一個場面、學生跟學生練習會話。	願望/喜好/能力/擁有表達	2	
了解「謙讓語」、「尊敬語」應用方式。	餐廳用語介紹 1・2	2	
設定一個場面、學生跟學生練習會話。	背誦旅館餐廳服務業的會話及例文	2	
了解「謙讓語」、「尊敬語」應用方式。	總複習期末測驗	2	
中文教學目標：			
1.能更熟記片、平假名 50 音、自我介紹、招呼語基本用語。			
2.記住課本各課文法結構、餐廳用語介紹			
3.能對日本文化有初步認識。			
4.能閱讀日文短文進而至報章雜誌文章。			
5.培養並拓展修業學生之國際觀。			

6.日語會話、寫作能力之培養。

7.協助取得日本語能力檢定 4~5 級資格。

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：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 A10-1-47 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：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 A10-1-48 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 A10-1-49 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 A10-1-50 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 A10-1-51 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 A10-1-52 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 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 A10-1-53 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 A10-1-54 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 A10-1-55 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 A10-1-56 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：房務概論(一)			
英文科目名稱：Introduction to Housekeeping(一)			
學年、學期、學分數：		五專一上學期/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
客房設施與備品	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。	
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。	
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。	
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	
<p>一、中文教學目標：</p> <p>1. 了解現代旅館業房務實務應具備的基本專業知識，培養學生進入餐旅職場的適應能力。</p> <p>2. 熟練房務基本技能、鋪床作業要領、客房清潔作業維護的技巧，及具備服務房客的专业知識。</p> <p>3. 培養學生良好的工作態度，服務理念及職業道德，以應未來職場工作之需。</p> <p>二、英文教學目標：</p> <p>Housekeeping</p> <p>1. Understand the basic professional knowledge that should be possessed by the modern hotel business and housekeeping practice, and cultivate students' adaptability to enter the hospitality industry.</p> <p>2. Proficient in basic housekeeping skills, essentials of bed making, room cleaning and maintenance skills, and professional knowledge of serving tenants.</p> <p>3. Cultivate students' good work attitude, service concept and professional ethics to meet the needs of future workplace work.</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 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 A10-1-57 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：房務概論(二)			
英文科目名稱：Introduction to Housekeeping(二)			
學年、學期、學分數：		五專一下學期/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
住房的服務	1. 熟悉旅館住客服務的實作技巧 2. 瞭解管家服務的基本概念 3. 熟悉管家服務的作業程序	10	
客房安全	1. 瞭解火災事件的處理程序 2. 瞭解地震意外事件危機處理要領 3. 瞭解旅館竊盜預防及顧客隱私維護的作業要領	10	
清潔與維護	1. 熟練旅館公共區域清潔維護的技巧與作業要領 2. 培養良好的安全衛生工作習慣	10	
客房清潔後檢查標準	1. 瞭解各項浴室、臥室設備的檢查要領 2. 熟悉洗衣房作業流程	6	
<p>一、中文教學目標：</p> <p>1. 了解現代旅館業房務實務應具備的基本專業知識，培養學生進入餐旅職場的適應能力。</p> <p>2. 熟練房務基本技能、鋪床作業要領、客房清潔作業維護的技巧，及具備服務房客的专业知識。</p> <p>3. 培養學生良好的工作態度，服務理念及職業道德，以應未來職場工作之需。</p> <p>英文教學目標:</p> <p>Housekeeping</p> <p>1. Understand the basic professional knowledge that should be possessed by the modern hotel business and housekeeping practice, and cultivate students' adaptability to enter the hospitality industry.</p> <p>2. Proficient in basic housekeeping skills, essentials of bed making, room cleaning and maintenance skills, and professional knowledge of serving tenants.</p> <p>3. Cultivate students' good work attitude, service concept and professional ethics to meet the needs of future workplace work.</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 A10-2-1 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： <u>進階中餐烹調</u>				
英文科目名稱： <u>Advanced Chinese Culinary Practice</u>				
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	
<p>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。</p> <p>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</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 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）（二）				
英文科目名稱：Food service Technology Practice I~II				
學年、學期、學分數：		五專一第一學期 3 學分 3 學時；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	8	第一學年、第一學期
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	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	6	
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	14	

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	10	
餐飲服務檢定測驗	術科題庫操作	餐飲服務檢定學科及術科介紹	10	
餐飲服務	各種餐飲服務技巧操作	10	12	第一學年、第二學期
飲料服務	飲料服務技能實作演練	餐前酒服務 餐中酒服務 餐後酒服務 其他飲料服務	10	
餐廳服務流程	進行不同餐廳形式服務流程技能操作演練	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	18	
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	18	
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	8	

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.餐旅服務技術實務 I 教學授課主以餐飲服務為主；進階餐旅服務技術實務 II 以旅館服務、客房服務為主。
- 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。

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. Able to think about labor laws and regulations and related issues, and reflect on their own social responsibility.
6. Have basic knowledge of crisis management in the hospitality and workplace to cope with crisis events.
7. 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 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 A10-2-3 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				
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■ 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 A10-2-4 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：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 A10-2-5 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： 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	
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。				
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.				
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 A10-2-6 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：房務實務（一）				
英文科目名稱：Hotel Housekeeping Practice				
學年、學期、學分數：五專一第一學期、2 學分、2 學時(二專 3 學分、3 小時)				
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 A10-2-7 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（二）				
英文科目名稱：Hotel Housekeeping Practice II				
學年、學期、學分數：五專一第二學期、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 A10-2-8 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：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 A10-2-9 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： <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 A10-2-10 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：中餐烹調實習（一）（二）				
英文科目名稱：Chinese Cooking and Practice				
學年、學期、學分數：		五專一第一學期/五專二第二學期，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.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、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■ 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：烘焙實務（一）（二）				
英文科目名稱：Baking Practice				
學年、學期、學分數：		五專二年級、上/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	烘焙的定義、起源及分類	緒論	4	第二學年第一學期
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	
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	4	
麵包製作	土司、甜麵包、其他變化產品	麵包製作	44	
測驗	學科、實作	測驗	8	
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	蛋糕、西式點心的認識	8	第二學年第二學期

	程 蛋糕整型與裝飾技巧 蛋糕、西式點心 品評與鑑定			
蛋糕製作	麵糊類、乳沫類、戚風類、其他變化蛋糕	蛋糕製作	28	
點心製作	小西餅、奶油空心餅、派、塔、膠凍類西點	點心製作	28	
測驗	學科、實作	測驗	8	

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： 職場實習 I				
英文科目名稱： Hospitality Internship I				
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
餐飲實務 房務實習 廚務實務 旅館管理	職場分流實習			
職場文化	學習不同產業 文化			
人際關係管理	學習與人/同事/ 顧客接觸			
<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■	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 A10-2-13 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： <u>職場實習 II</u>				
英文科目名稱： <u>Hospitality Internship II</u>				
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
餐飲實務 房務實習 廚務實務 旅館管理	職場分流實習			
職場文化	學習不同產業文化			
人際關係管理	學習與人/同事/ 顧客接觸			
<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■	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 A10-2-14 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：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 A10-2-15 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：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 A10-2-16 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：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 A10-2-17 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：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。	3	
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 A10-2-18 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：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 (西餐丙級考證照)	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	西餐丙級考證照	3	
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 A10-2-19 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：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。	西餐丙級考證照	3	
介紹職場常用醬汁配方與實習			3	
法式創意盤飾製備實習			3	
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 A10-2-20 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：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	3	
刀工及取量重點與方法、烹調技法及火候時間掌控。			3	
烹調技法實習。			3	
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：_____ 科_____	
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。

伍、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九大核心能力：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；8 具備民宿規劃經營能力；9 具備特色民宿規劃能力，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 具備吧檯經營管理實務技術能力。
	3-3 具備酒類服勤相關實務技術能力。
	3-4 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。