

國立臺東專科學校餐旅管理科課程發展計畫書

發展類別：新設科系本位課程發展

現有科系本位課程調整

召集人：崔珮玲 主任

執行單位：餐旅管理科課程發展委員會

委員	單位	職級	姓名
召集人	餐旅管理科	助理教授兼主任	崔珮玲
科內委員	餐旅管理科	副教授	鄒慧芬
	餐旅管理科	專技副教授	洪維澤
	餐旅管理科	助理教授	鄭瑋玲
	餐旅管理科	助理教授	陳秀芬
	餐旅管理科	講師	林俐慧
學界委員	國立高雄餐旅大學餐飲管理系	教授	劉秀慧
	輔仁大學餐旅管理系	教授兼系主任	李青松
業界委員	富野大飯店知本分公司	總經理	張天榮
	娜路彎大酒店(股)有限公司	營運副總經理	林明政
校友	救星療養院廚師	二專部畢業校友	連哲應
	脫線牧場前棟 Tauzing 負責人	夜二專畢業校友	陳柏堯
	鹿鳴溫泉酒店、阿度的店人資顧問、本科兼任講師	夜二專畢業校友	游麗雲
在校生	學生五專三年級(111級入學)	科學會會長	黃偉倫

中華民國 114 年 5 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 114 年 5 月

目錄

圖目錄.....	I
表目錄.....	II
壹、前言.....	1
貳、餐旅管理科課程發展原則.....	3
參、餐旅管理科課程發展組織.....	6
肆、餐旅管理科課程發展流程.....	7
伍、餐旅管理科發展策略.....	10
陸、結語.....	152
附件一.....	153
附件二.....	155

圖目錄

圖 1 餐旅管理科課程發展原則圖	3
圖 2 餐旅管理科課程發展組織圖	6
圖 3 餐旅管理科課程發展流程圖	9
圖 4 餐旅管理科二年制課程圖.....	39
圖 5 餐旅管理科二年制職涯進路圖.....	40
圖 6 餐旅管理科五年制課程圖.....	41
圖 7 餐旅管理科五年制職涯進路圖.....	42

表目錄

表 A1 科本位課程考慮因素檢核表	14
表 A2 科畢業生之工作檢核表	15
表 A3 科畢業生之代表性工作職稱摘要表	16
表 A4-1 第一代表性工作職稱分析表	17
表 A4-2 第二代表性工作職稱分析表	19
表 A4-3 第三代表性工作職稱分析表	21
表 A5 代表性工作職稱能力統整表	23
表 A6 一般知能分析表	25
表 A7 專業相關知能分析表	26
表 A8-1 能力與科目對照分析表	28
表 A8-2 能力與科目對照分析表	31
表 A9-1 餐旅管理科二年制課程學分及時數對照表	34
表 A9-2 餐旅管理科五年制課程學分及時數對照表	36
表 A10-1-1 一般及專業理論課程綱要表-餐旅管理	43
表 A10-1-2 一般及專業理論課程綱要表-餐旅英語 I	44
表 A10-1-3 一般及專業理論課程綱要表-餐旅職場倫理	46
表 A10-1-4 一般及專業理論課程綱要表-國際禮儀	47
表 A10-1-5 一般及專業理論課程綱要表-餐旅職場安全與衛生	48
表 A10-1-6 一般及專業理論課程綱要表-餐旅專業專題製作	49
表 A10-1-7 一般及專業理論課程綱要表-葡萄酒文化與賞析	51
表 A10-1-8 一般及專業理論課程綱要表-民宿經營管理	52
表 A10-1-9 一般及專業理論課程綱要表-民宿業在地化餐食製作	53
表 A10-1-10 一般及專業理論課程綱要表-餐旅英語 II	54
表 A10-1-11 一般及專業理論課程綱要表-客務實務	56
表 A10-1-12 一般及專業理論課程綱要表-餐旅業採購實務	58
表 A10-1-13 一般及專業理論課程綱要表-餐旅連鎖店經營實務	60
表 A10-1-14 一般及專業理論課程綱要表-餐飲文化	61
表 A10-1-15 一般及專業理論課程綱要表-餐旅行銷管理	62
表 A10-1-16 一般及專業理論課程綱要表-餐飲營養學	63
表 A10-1-17 一般及專業理論課程綱要表-導覽解說技巧	64
表 A10-1-18 一般及專業理論課程綱要表-餐旅日語	65
表 A10-1-19 一般及專業理論課程綱要表-餐旅法規	66
表 A10-1-20 一般及專業理論課程綱要表-餐旅業人力資源管理	68
表 A10-1-21 一般及專業理論課程綱要表-菜單設計及成本控制	69
表 A10-1-22 一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅英語會話(一)	70

表 A10-1-23	一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅英語會話(二)	72
表 A10-1-24	一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅英語會話(三)	74
表 A10-1-25	一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅英語會話(四)	76
表 A10-1-26	一般及專業理論課程綱要表-消費者行為	78
表 A10-1-27	一般及專業理論課程綱要表-餐旅業面試技巧與訓練	79
表 A10-1-28	一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅業導論(一)	80
表 A10-1-29	一般及專業理論課程綱要表-觀光餐旅業導論(二)	82
表 A10-1-30	一般及專業理論課程綱要表-民宿業概論	84
表 A10-1-31	一般及專業理論課程綱要表-小吃業經營管理	85
表 A10-1-32	一般及專業理論課程綱要表-創業管理	87
表 A10-1-33	一般及專業理論課程綱要表-旅遊實務(一)	88
表 A10-1-34	一般及專業理論課程綱要表-旅遊實務(二)	89
表 A10-1-35	一般及專業理論課程綱要表-導覽解說實務(一)	90
表 A10-1-36	一般及專業理論課程綱要表-導覽解說實務(二)	91
表 A10-1-37	一般及專業理論課程綱要表-遊程規劃實務(一)	92
表 A10-1-38	一般及專業理論課程綱要表-遊程規劃實務(二)	93
表 A10-1-39	一般及專業理論課程綱要表-觀光遊程規劃	94
表 A10-1-40	一般及專業理論課程綱要表-餐旅專題製作	95
表 A10-1-41	一般及專業理論課程綱要表-旅館管理理論與實務	97
表 A10-1-42	一般及專業理論課程綱要表-旅館客務實務(一)	98
表 A10-1-43	一般及專業理論課程綱要表-旅館客務實務(二)	100
表 A10-2-1	實習及實驗課程綱要表-進階中餐烹調	101
表 A10-2-2	實習及實驗課程綱要表-餐飲服務技術(一)	102
表 A10-2-3	實習及實驗課程綱要表-餐飲服務技術(二)	104
表 A10-2-4	實習及實驗課程綱要表-餐飲服務技術	106
表 A10-2-5	實習及實驗課程綱要表-宴會作業實務	108
表 A10-2-6	實習及實驗課程綱要表-校內實習	109
表 A10-2-7	實習及實驗課程綱要表-房務實務(一)	111
表 A10-2-8	實習及實驗課程綱要表-房務實務(二)	113
表 A10-2-9	實習及實驗課程綱要表-餐旅資訊系統	115
表 A10-2-10	實習及實驗課程綱要表-蔬果切雕實務	117
表 A10-2-11	實習及實驗課程綱要表-中餐烹調實習(一)	119
表 A10-2-12	實習及實驗課程綱要表-中餐烹調實習(二)	120
表 A10-2-13	實習及實驗課程綱要表-烘焙實務(一)	121
表 A10-2-14	實習及實驗課程綱要表-烘焙實務(二)	123
表 A10-2-15	實習及實驗課程綱要表-五專-職場實習(一)	124
表 A10-2-16	實習及實驗課程綱要表-五專-職場實習(二)	126
表 A10-2-17	實習及實驗課程綱要表-校內實習	128

表 A10-2-18	實習及實驗課程綱要表-二專-職場實習	130
表 A10-2-19	實習及實驗課程綱要表-房務實務	132
表 A10-2-20	實習及實驗課程綱要表-西餐烹調實習(一)	134
表 A10-2-21	實習及實驗課程綱要表-西餐烹調實習(二)	135
表 A10-2-22	實習及實驗課程綱要表-進階西餐烹調實習	137
表 A10-2-23	實習及實驗課程綱要表-中餐烹調	139
表 A10-2-24	實習及實驗課程綱要表-地方小吃實務	140
表 A10-2-25	實習及實驗課程綱要表-烘焙製作	141
表 A10-2-26	實習及實驗課程綱要表-飲料實務(一)	142
表 A10-2-27	實習及實驗課程綱要表-飲料實務(二)	144
表 A10-2-28	實習及實驗課程綱要表-咖啡調製理論與實務	145
表 A10-2-29	實習及實驗課程綱要表-茶調製理論與實務	146
表 A10-2-30	實習及實驗課程綱要表-民宿下午茶暨點心實作與擺盤藝術 ...	147
表 A10-2-31	實習及實驗課程綱要表-飲料與調酒實務	148
表 A10-2-32	實習及實驗課程綱要表-西餐烹調	149
表 A-11	技專校院學校本位系科課程發展檢核表	151

壹、前言

民國 95 年本校台東農工改制為專科學校，餐旅管理科創科成立迄今 18 年有餘。當時僅設立二專，之後陸續配合學校總量管制，增設進修部、在職專班、春季班及五專部，並於近幾年配合學校其他各科設立，陸續結束班別，現今設置二專部和五專部年制、每年級一班，於 113 第二學期在學學生總數為 88 位；目前全科專業教師 6 位(1 位教師於 111 年 2 月 1 日退休、1 位於 111 年 9 月退休，尚有缺額教師待聘)，教師群各學有專精，包含:中餐專業經驗行政主廚一位為專業技術級副教授、一位副教授主要教授飲料調製和品酒、一位助理教授主要教授烘焙製作與餐旅行銷、一位助理教授主要教授餐飲服務、一位助理教授主要餐飲文化和中餐烹飪，一位講師分別教授餐旅英語；草創初期本科以餐飲類課程及旅宿類課程為兩大教育目標，因時代潮流所趨，遂發展出本科以餐飲管理專業、旅宿管理專業等兩大學習方向為目標，輔以遊程規劃與導覽介紹，務期使學生在校能有充分選修專業課程和微學分課程的自由，能創造出更符合學生多元的專業及技術能力。

餐旅相關科目主要學習內容及證照如下：

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

本科主要培育學生未來就業專業能力之目標為七大面向: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、觀光遊程行銷規劃能力、民宿規劃及在地化經營實務能力，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、中西廚、烘焙人員以及調酒及侍酒服務人員。
- 二、旅館相關產業-經營管理:旅館客務接待人員、旅館房務服務人員、旅館行銷企劃人員、

旅館公關、業務、休閒人員以及旅館餐飲部門內外場服務人員。

三、其他:餐飲產業自行創業者、行銷企劃人員、人力資源人員、採購人員、倉廚管理人員、餐旅開發人員、行政秘書、門市服務人員、旅行社或觀光產業相關服務人員以及民宿在地化規劃、經營管理實務能力人員。

本科主要培育學生專業能力和就業能力指標如下:

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

貳、餐旅管理科課程發展原則

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

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



圖 1 餐旅管理科課程發展原則圖

本科發展與目標，依照配合全球與國家的發展及產業結構需求、符合學校及科發展特色及中長程發展目標，以及課程發展採實務導向及符合學生能力需求，說明如下：

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管理專業技術實務人才。

二、符合學校及科系發展特色及中長程發展目標

本科以「餐飲管理專業」、「旅宿管理專業」兩個面向為課程發展主軸，輔以「遊程規劃與導覽解說」課程，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。

根據本校教育目標，本科欲發展出以下教學特色：

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

三、課程發展採實務導向及符合學生能力需求

本科基於技職教育之教育目標，特別重視學生之實務實作訓練。本科五專學制在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、資訊處理能力之應用，並培養職場倫理、敬業精神與團隊合作等態度。在五專部四~五年級課程即是對應本科二專部相關課程，朝向餐飲管理專業和旅宿管理專業，以學生自己的興趣專長為主體選擇課程。

而二專學制，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專業和旅宿管理專業兩大面向專精強化該領域技能，故本科積極培育餐飲業和旅館民宿業人力與內外場管理人才，著重於在地化的觀光、餐旅、旅宿及旅遊業結合發展，使具提高服務品質與經濟產能的餐旅事業規劃管理能力，並加強輔導旅館服務人才或餐旅相關專業證照之取得，以培訓專業及熱忱之餐旅管理人才。

參、餐旅管理科課程發展組織

本科「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…等相關業務。「科學會」為學生自治團體，由學生辦理各項學生自治事務及活動，由科主任及五專三年級班導師擔任指導老師。而科本位課程發展委員會為本科功能性委員會之一，依據本校「國立臺東專科學校推動本位課程發展實施要點」及本科「國立臺東專科學校餐旅管理科課程委員會設置要點」，本科本位課程發展委員組織設置架構圖如下圖 2 所示：

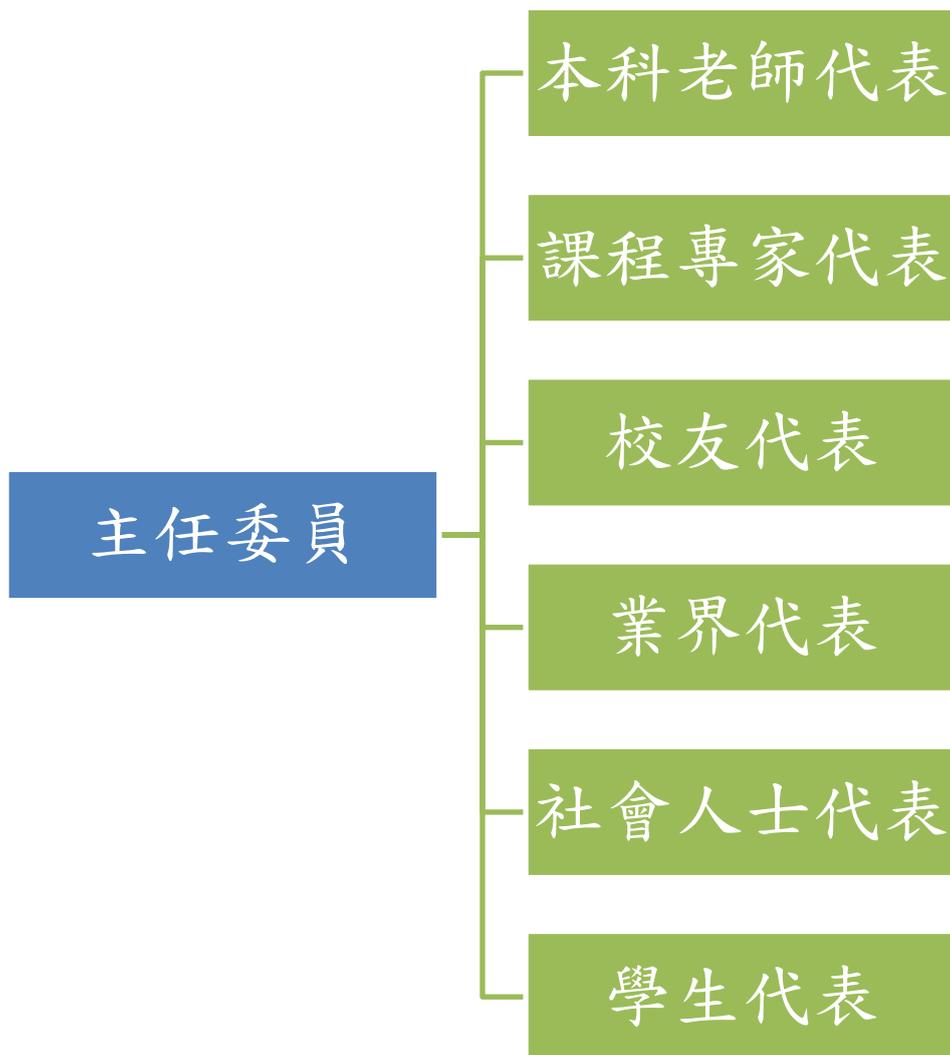


圖 2 餐旅管理科本位課程發展組織圖

肆、餐旅管理科課程發展流程

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

本科重點特色發展之 SWOT 分析如下表：

類別		項目
內部 分析	優勢 (strength)-S	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專任師資專長符合本科發展，且豐富教學經驗，陣容堅強。 2. 東部地區唯一餐旅技專校院科別，能培育出符合本縣以觀光導向的餐旅人才。 3. 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。 4. 科務發展方向明確，以餐飲管理專業、旅宿管理專業為兩大面向，輔以觀光遊憩且配合地方觀光需求之發展。 5. 在地相關餐旅產業需要服務接待，或是廚藝領域支援服務志工，都會邀請本科學生參加，展現本科優質服務品質和專業性。 6. 本科開設校外職場實習課程，提升學生實務能力，獲得產業面好評。 7. 教師指導學生餐旅相關競賽，在參加校外競賽及國際競賽獲獎績效佳。 8. 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，學生都具備相關證照有助於未來升學或增強就業能力。 9. 本科學生畢業生如繼續升學，報考國立相關餐旅大學或是相關科系大學，考取率趨近 100%，係吸引學生就讀因素之一。
	劣勢 (weakness)-W	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以台灣地理位置來說，本校地理位置稍遠，如遇到天災造成鐵路停駛，其交通不便性亦是影響外地學生來就讀意願低。 2. 全國整體性的少子化趨勢，而在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，相互競爭之下造成生源招生難度提高。 3. 本校因地理位置稍遠曝光率不足，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化，以及烘焙實習教室地板磁磚因氣候龜裂破損，需大筆經費處理；亦會持續爭取相關經費以利修繕。

類別		項目
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. 本科和台東餐旅產業有良好互動關係，如果學生選擇在地就業其就業率高。 3. 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站等、國中小學和幼兒園均時有合辦課程，一般民眾對本科專業認同度高。 4. 疫情逐漸趨緩後，餐旅產業缺工極大因此餐旅科系學生或是家長們的認同度有所上升。 5. 111 學年度起至今，本科投入臺東縣政府抽離式國中技藝班餐旅職群課程，每周五國中技藝班學生至本科學習餐旅生涯試探，對於五專部招生有助力，112 學年度入學有 4 位、113 學年入學有 4 位。
	威脅 (Threat)-T	<ol style="list-style-type: none"> 1. 過去全球疫情之影響，重創餐旅產業及旅遊業工作，以及服務業產業別，目前家長對於小孩就讀餐旅科系未來發展性意願較低，因此間接影響孩子就讀本科之意願。 2. 少子化之環境衝擊、教育部招生管制餐旅群類名額，以及各科招生入學考科群來源廣收餐旅職群學生，降低生源。 3. 各大專校院都設有餐旅相關科系，本科僅二專部和五專部，相對減弱競爭優勢。 4. 主要競爭對手為國內西部各公私立科技大學，以及相關就學獎學金補助等，相較之下本科知名度仍待加強。 5. 私立學校入學獎金以學費部分補助影響，其就讀國立學校吸引力下降。 6. 「就近就學方案」讓學生能夠在離家較近的學校就讀，減少家庭負擔，相對於外縣市學生招生來說就讀意願較低。 7. 大學、四技錄取率高，影響學生就讀五專部及二專部學制的意願。 8. 五專部和縣內高職生源重疊，導致招生不易。

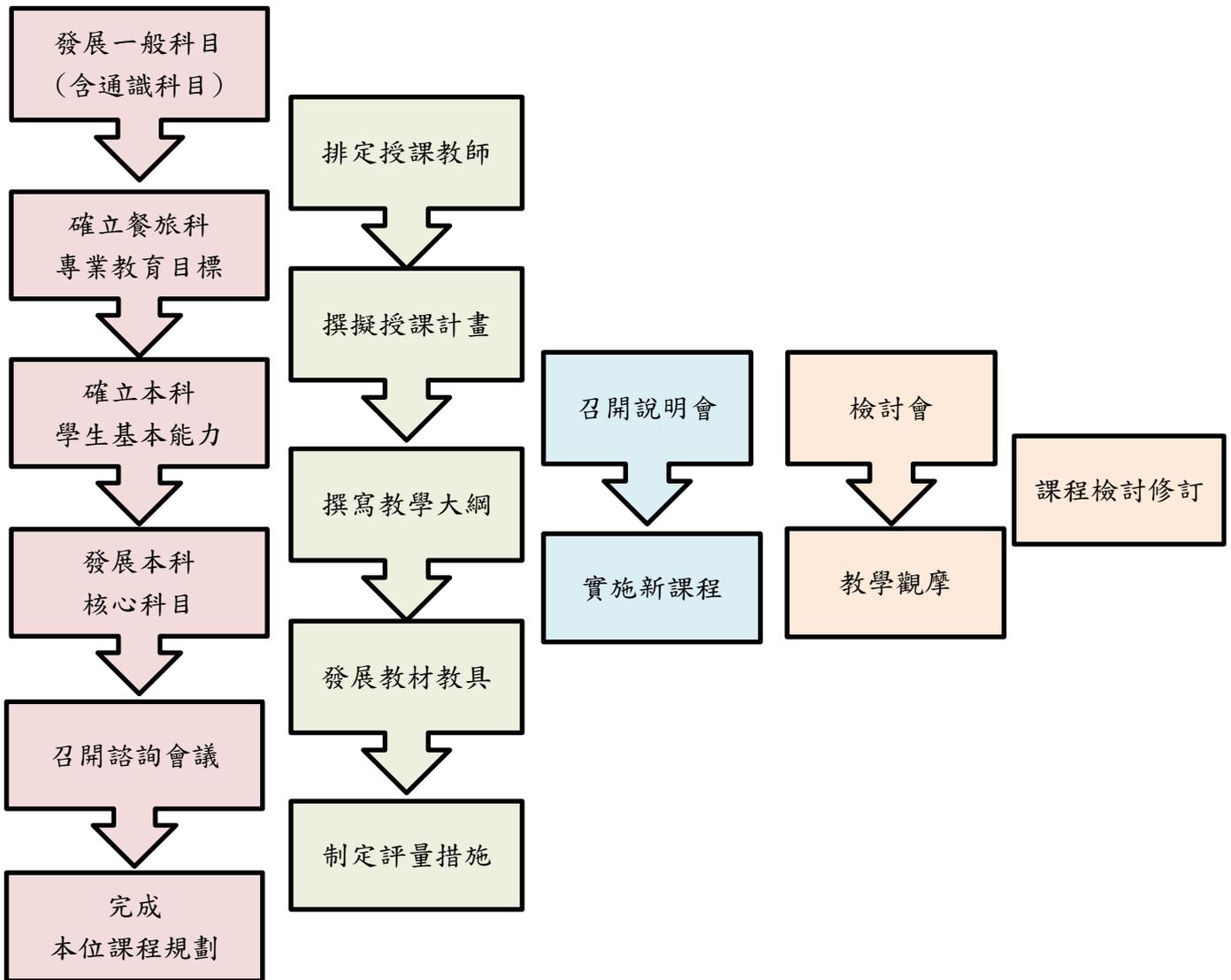


圖 3 餐旅管理科課程發展流程圖

伍、餐旅管理科發展策略

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

(一)永續經營發展

1、確立發展目標

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

2、建構本科特色

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

3、建立學校、異業合作並推動在地關懷

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

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

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

4、輔導與預警

(1)與教務處配合，建立學生在校成績預警制度，進行課業輔導，以降低學生休退學之機率。

(2)每學年度辦理 PVQC 專業英文詞彙能力國際認證考試(餐飲類專業級、觀光類專業級)，提升學生專業英語能力提升。

(3)提供學生於假日期間或寒暑假前往餐旅業界工讀，除獲得業界專業技術，並學習人際溝通，加強對餐旅專業的信心與興趣，且有助於改善其經濟狀況。

5、同儕學習

(1)輔導科學會組織，辦理各項休閒聯誼活動，促進同儕關懷降低休學率。

(2)輔導學生訓練課程，鼓勵選手參加各項比賽，學生同儕良性競爭。

(3)辦理各式專業研習活動，鼓勵學生參與促進同儕交流。

(4)辦理科內專業技術競賽，透過競賽讓同學更有競爭性與學習動力。

(二)強化教學能量

1、鼓勵教師研習

(1)鼓勵教師參加各項增能專業領域研習課程及鼓勵考取證照。

(2)鼓勵教師參加研討會獲取學術及產業趨勢並鼓勵教師撰寫期刊、論文發表。

(3)鼓勵教師於校外擔任專業領域審查委員、評審、顧問或講座等專業服務。

(4)鼓勵教師申請教育部大專校院教學實踐研究計畫及國科會計畫。

(5)鼓勵教師創新研發或與業界簽訂產學計畫案並鼓勵教師至業界實務研習或研究，拉進學用之差距。

2、鼓勵教師協同教學

(1)視課程需要邀請業界專家參與課程規劃，使課程內容貼近產業需求，並藉以降低學用落差。

(2)辦理課程協同教學，應學生個別差異與兼顧教師不同專長安排，落實產業發展需求。

(三)確保教學品質

1、落實課程健檢

- (1)檢核科核心能力與本位課程，每年檢視本科課程及科務發展計劃書，並邀請產官學等專家學者、畢業校友及在校生代表參與課程諮詢與課程健檢。
- (2)辦理本科教師專業研習，聘請產學業界專家與本科教師對談。
- (3)於本科網頁公告歷年入學學生應修畢課程科目表，使學生確切了解入學後學習之要求，以順利達到畢業門檻。

2、開辦專業微學分課程、開設與 AI 數位應用科技相關課程

- (1)辦理微學分課程，增加學生多元修課內容和趨勢性。
- (2)開設科技相關課程，提升學生邏輯思考能力。
- (3)鼓勵教師導入科技媒體之運用，製作相關教案、教學暨活動影音教材，達到教學共享的教學資源。

(四)精進學生實作能力

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

- (1)辦理餐旅相關證照輔導班，學生透過課後增強輔導研習提高考照率。
- (2)辦理日本泡盛品酒師證照相關課程講座，加強本科學生對異國品酒文化了解與認識，以提高本科學生跨文化學習之興趣。
- (3)透過相關課程訓練鼓勵學生藉由學習，發揮創意，開發相關實習產品，增進實務技能。

2、學生職場實習

- (1)持續並落實辦理三明治教學，使學生提前適應就業環境並學習實戰工作經驗。五專學生，於四年級下學期、五年級上學期辦理一年期職場實習；二專學生則於二年級上學期，參與半年期職場實習；並於最後一學期返校上課，切實落實三明治教學，讓學生於業界實務工作後，最後一學期返校與老師討論業界學習經驗。
- (2)拓展本科學生實習領域，於飯店、旅宿業、甚至包含優良餐飲宴會廳，讓學生適得其所。
- (3)班導師和實習輔導老師，於每學期進行職場訪視，提高對職場實習學生的關懷與指導。

3、強化技能輔導

- (1)專業課程與業師進行協同教學，同時提升教師專業敏銳度和學生專業技術與知識的認知。
- (2)課程搭配業界專家為兼任教師，教授實務/技術導向課程。

4、參加各式專業競賽

- (1)餐飲管理專業方面規劃可參加廚藝競賽、餐飲服務技能競賽、飲料調製競賽、烘焙點

心製作、英語朗讀比賽。

(2) 旅宿管理專業方面規劃可參加房務競賽、遊程規劃競賽、創業競賽等。

(五) 推動創新創業課程及參訪體驗課程-多元課程實施

- 1、以餐飲、旅宿管理專業為主軸，辦理相關專業講座暨技術實務、證照、研習等，提升學生多元思考與學習。
- 2、於教學課程融入實際工作體驗(情境教學或飯店產業參觀體驗)，加強學生對未來就業的信心與能力。
- 3、辦理餐旅產業、地方機構進行師生企業參訪與體驗、交流、學習，加強本科學生對觀光產業的了解與認識拓展視野與業界接軌。
- 4、辦理社區及部落參訪，認識社區及部落產業特性進而學習或協助解決問題。

(六) 落實產業結連、增進就業機會-產學合作

- 1、辦理餐旅產業企業參訪，讓學生了解產業發展及職場現況。
- 2、辦理餐旅產業、地方機構進行師生企業參訪與體驗、交流、學習，加強本科學生對觀光產業的了解，建立正確之就業與工作態度、拓展視野與業界接軌。
- 3、積極與業界簽訂產學備忘錄，提供學生職場實習合作機會，讓學生體驗職場活動與適應職場環境，強化學生專業實務能力並提高學生未來就業率。

表 A1 科本位課程考慮因素檢核表

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

表 A2 科畢業生之工作檢核表

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

表 A3 科畢業生之代表性工作職稱摘要表

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

表 A4-1 第一代表性工作職稱分析表

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

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

表 A4-2 第二代表性工作職稱分析表

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

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

表 A4-3 第三代表性工作職稱分析表

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

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

表 A5 代表性工作職稱能力統整表

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

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

表 A6 一般知能分析表

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

表 A7 專業相關知能分析表

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

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

表 A8-1 能力與科目對照分析表

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

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

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

表 A8-2 能力與科目對照分析表

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

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

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

表 A9-1 餐旅管理科二年制課程學分及時數對照表

餐旅管理科二年制課程學分對照							
科目類別	科目名稱	學分數/ 時數	時數	必修	選修	總學 分數/ 總時數	百分比 (%)
一般科目	中文閱讀與書寫 I II	4/4	4	V		24/24	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		30/978	3.06%
	餐旅英語 I	2/2	2	V			
	餐旅職場倫理	2/2	2	V			
	餐旅業人力資源管理	2/2	2	V			
	餐旅行銷管理	2/2	2	V			
	國際禮儀	2/2	2	V			
	菜單設計與成本控制	2/2	2	V			
	餐旅資訊系統	2/2	2	V			
	宴會作業實務	2/2	2	V			
	職場實習	12/960	960	V			
專業選修	中餐烹調	3/3	3		V	62/62	100%
	進階中餐烹調	3/3	3		V		
	烘焙製作	3/3	3		V		
	西餐烹飪	3/3	3		V		
	餐飲服務技術	3/3	3		V		
	餐飲營養學	2/2	2		V		
	飲料與調酒實務	3/3	3		V		
	葡萄酒文化與賞析	2/2	2		V		
	客務實務	3/3	3		V		
	房務實務	3/3	3		V		
	旅館管理理論與實務	2/2	2		V		

餐旅管理科二年制課程學分對照

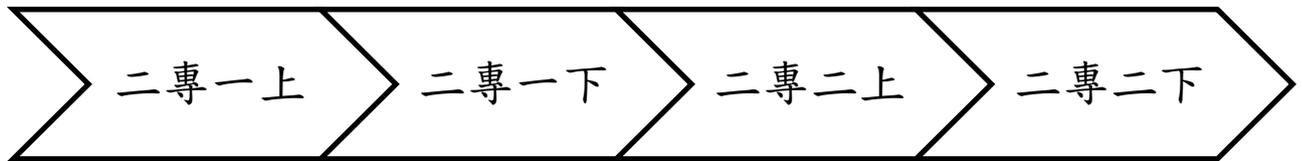
科目類別	科目名稱	學分數/ 時數	時數	必修	選修	總學 分數/ 總時數	百分比 (%)
	觀光遊程規劃	2/2	2		V		
	導覽解說技巧	2/2	2		V		
	民宿經營管理	2/2	2		V		
	民宿在地化餐食製作	2/2	2		V		
	民宿下午茶暨點心實作與擺盤藝術	2/2	2		V		
	餐旅職場安全與衛生	2/2	2		V		
	餐飲文化	2/2	2		V		
	校內實習	3/3	3		V		
	創業管理	2/2	2		V		
	餐旅日語	2/2	2		V		
	餐旅專業專題製作	2/2	2		V		
	餐旅英語 II	2/2	2		V		
	餐旅業採購實務	2/2	2		V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

表 A9-2 餐旅管理科五年制課程學分及時數對照表

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

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

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



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

專業選修課程(1)

餐飲管理專業選修	1040144	中餐烹調	旅宿管理專業選修	104082	客務實務
	1040145	進階中餐烹調		1040102	房務實務
	1040503	烘焙製作		1040184	旅館管理理論與實務
	1040682	西餐烹飪		1040426	觀光遊程規劃
	1040064	餐飲服務技術		1040750	導覽解說技巧
	1040692	餐飲營養學		1040762	民宿在地文化餐食製作
	1040084	飲料與調酒實務		1040763	民宿下午茶暨點心實作與擺盤藝術
	1040741	葡萄酒文化與賞析		1030579	民宿經營管理
	1040765	地方小吃實務			

專業選修課程(2)

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

圖 4 餐旅管理科二年制課程圖

科專業能力指標

職涯進路

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

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

圖 5 餐旅管理科二年制職涯進路圖

餐旅管理科 114 學年入學五專課程與職涯進路

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

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

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。

專業必修課程

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

專業選修

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

圖 6 餐旅管理科五年制課程圖

餐旅管理科專業能力指標

基本能力

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

專業能力

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

職場就業

- 飯店餐廳外場副理
- 飯店餐廳外場領班
- 飯店餐廳外場服務人員
- 連鎖餐旅業外場副理
- 連鎖餐廳外場領檯人員
- 連鎖餐廳外場服務人員
- 獨立餐廳店長、服務人員
- 餐旅產品銷人員
- 主廚、副主廚
- 廚房領班、副領班
- 廚助
- 中式點心師
- 西點烘焙師
- 空廚廚師
- 餐旅業中央廚房廚師
- 房務領班
- 房務人員

餐旅經營管理基本能力

1. 餐飲經營管理基礎能力
2. 基層餐旅服務人員能力
3. 餐旅市場行銷策略認知
4. 與主管良好溝通能力
5. 與員工良好溝通能力
6. 與顧客良好溝通能力
7. 創業經營能力

職場共通職能

1. 尊重職場倫理
2. 團隊合作能力
3. 溝通協調能力
4. 解決問題能力
5. 電腦資訊能力
6. 中外語文能力
7. 風俗民情宗教認知

內、外場實務能力

1. 餐旅廚藝基礎能力
2. 食材特性及採購知識
3. 餐旅成本基本概念
4. 餐旅需求供應能力
5. 產品生產相關作業知識
6. 餐旅產品創新製作能力
7. 房務整理能力

餐旅基本專業能力

1. 餐旅基本專業知識
2. 餐旅衛生安全知識
3. 職場安全知識
4. 餐旅市場行銷能力
5. 菜單設計基本知識
6. 資訊管理能力
7. 餐旅產品相關作業知識
8. 餐旅 HACCP 標準作業
9. 基本外語溝通能力
10. 餐旅專題製作能力

升學進修

- ☆ 觀光餐旅相關研究所(依各校規定畢業後之年限)
- ☆ 觀光餐旅相關二技
- ☆ 觀光餐旅相關學系四技及一般大學插大

創業

- ☆ 獨立餐廳
- ☆ 咖啡簡餐店
- ☆ 加盟連鎖餐廳
- ☆ 西點烘焙坊
- ☆ 網路美食

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： <u>Introduction to Hospitality Management</u>			
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：			
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■	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 A10-1-2 一般及專業理論課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱：餐旅英語 I			
英文科目名稱：Hospitality English I			
學年、學期、學分數：		二專一上/五專四上/2 學分 2 學時	
先修科目或先備能力：餐旅英語相關課程			
教學目標：			
<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。 			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
Preparation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arranging a self-led tour 2. Booking a vacation package 	6	
Reminders before the Trip	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suggesting items to pack 2. Introducing local customs 	6	
Planning the Tour	<ol style="list-style-type: none"> 1. Making tour arrangements 2. Renting a car 	6	
Shopping	<ol style="list-style-type: none"> 1. Shopping in duty-free stores 2. Souvenir shopping 	6	
Booking Airlines Tickets	<ol style="list-style-type: none"> 1. Discussing departure and arrival dates 2. Fulfilling seat requests 3. Handling special requests 	6	
Departure	<ol style="list-style-type: none"> 1. Checking passengers in for a flight 2. Customs and Immigration 3. Calling passengers to board an aircraft 	6	
英文教學目標：			
<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 A10-1-3 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：			
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。			
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	
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 A10-1-4 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：			
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>			
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	
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：			
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。			
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	
檢核項目		是否符合	
1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....		是■ 否□	
2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....		是■ 否□	
3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....		是■ 否□	
4.除了表 A6 所敘述的行業知能,是否有考慮到其他的知能,以成為一門完整科.....		是■ 否□	

表 A10-1-6 一般及專業理論課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱： 餐旅專業專題製作			
英文科目名稱： Hospitality Project Study			
學年、學期、學分數：		五專五下/二專二下 2 學分 2 學時	
先修科目或先備能力： 餐旅專題製作、觀光餐旅導論(一)(二)/餐旅管理			
教學目標： 本課程係基於先前專題製作理論與實作訓練基礎，延伸設計於畢業班學生之畢業成果展與專題整合製作。 1.了解畢業成果展計劃與專題製作的理論基礎，掌握主題設定、資料搜集、展演策劃與成果展現知識。 2.具備獨立執行專題計劃、搜集與分析資料、空間設計、運用媒體簡報表達成果的實務操作能力。 3.培養專案設計推動態度，能展現團隊合作精神。 4.養成將知識與技能整合應用於實務的能力，發展跨領域思考與解決問題、創新表達、策展計劃及有效溝通等結合素養，提升專業展現力。			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
畢業成果展導論	認識成果展意義與計劃流程，作品賞析	4	
專題主題設定與成果展方向確立	選題思考，成果展目標設定與故事建構	4	
專題文獻搜集與資料探索	專題資料搜集法，學術資料搜尋技巧（資料庫，期刊，網站），資料整理與引用技巧	4	
成果展策劃與企劃書撰寫	成果展計劃書與時程表，資源需求規劃	4	
成果展視覺與展場設計基礎	展場配置，動線計畫	4	
成果內容與資料整理	專題成果資料搜集 作品說明撰寫	4	
成果展簡報製作技巧	成果簡報內容構成與口語表達練習	4	
成果展布展與實作演習	展場佈置與模擬	4	
成果展實務操作與排練	展場展置，展前總彩排練與修正	2	
成果展實地展出	成果展出及檢討	2	
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 A10-1-7 一般及專業理論課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱：葡萄酒文化與賞析			
英文科目名稱：Wine Culture & Appreciation			
學年、學期、學分數：	二專二下/2 學分 2 學時		
先修科目或先備能力：二專修過餐旅英語 I/五專通過餐旅英語四上課程者			
教學目標：			
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嚐。			
5. 了解西方各國飲酒文化。			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
葡萄酒的產區概述	葡萄栽培與氣候/葡萄酒釀產地介紹	10	
葡萄酒文化	葡萄酒品嚐步驟及酒杯介紹/葡萄酒品嚐步驟及酒杯介紹/影片欣賞	10	
葡萄酒製作過程及品嚐	紅白葡萄酒認識與品評/加烈葡萄酒試酒與品評	16	
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 A10-1-8 一般及專業理論課程綱要表

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

表 A10-1-9 一般及專業理論課程綱要表

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

表 A10-1-10 一般及專業理論課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱：餐旅英語 II			
英文科目名稱：Hospitality English II			
學年、學期、學分數：		二專一下學期/五專五下學期/2 學分 2 學時	
先修科目或先備能力：餐旅英語相關課程			
教學目標：			
<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。 			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
On the Airplane	<ol style="list-style-type: none"> 1. Getting passengers settled 2. Providing in-flight services 3. Preparing for landing 	6	
Arrival	<ol style="list-style-type: none"> 1. Giving reminders to passengers 2. Explaining immigration procedures 3. Preparing for landing 	6	
Entertainment	<ol style="list-style-type: none"> 1. Going to the theater 2. City tour 	6	
Dining Out	<ol style="list-style-type: none"> 1. International cuisine 2. Chinatown 	6	
Emergency	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vehicle emergencies 2. Navigation troubles 3. Lost items 	6	
Long-Term Stay	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apartment Hunting 2. US banking system 3. Opening a bank account 	6	
英文教學目標：			
<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 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 A10-1-11 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 3學分 3學時	
先修科目或先備能力：			
教學目標：			
<p>1.使學生掌握旅館客務部門之運作核心，包括組織架構、職責分工、服務流程、訂房系統及帳務管理等專業知識，建立客務實務的整體理解與系統思考能力。</p> <p>2.訓練學生能熟練執行 Check-in/Check-out 流程、預訂作業、帳務結算、接待禮儀、電話接聽、行李與代客服務，並透過情境演練強化實作與應變能力，對接產業即戰力需求。</p> <p>3.強化學生面對顧客時的溝通協調、親切應對、禮貌行為與服務熱忱，並建立對顧客個資保護、職場倫理及團隊合作的責任感與正確價值觀。</p> <p>4.培養學生適應旅館數位化趨勢（如自助櫃台、AI 客服）、掌握多元文化接待技巧，具備國際觀、文化敏感度與職場永續發展的能力。</p>			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
一、客務工作與部門認識	1.客務部門功能說明 2.組織結構與職責課 3.職場倫理與服務態度養成	9	
二、櫃檯作業與接待流程	1.Check-in/out 流程 2.客房預訂作業 3.電話與留言處理 4.顧客接待與引導實務	9	
三、顧客服務與應變能力訓練	1.客訴處理、客戶資料保密 2.跨部門協作 3.館內導覽與特殊需求接待	9	
四、帳務與代客服務操作	1.帳務結算、付款與稅務知識 2.行李服務與代辦服務流程 3.觀光資訊提供、接駁安排與交通建議	9	
五、數位化與旅館實務趨勢	1.自助 Check-in、自動化流程 2.數位金流應用 3.緊急應變處理（如火災、停電、醫療）與標準作業流程演練	9	
六、情境模擬與成果發表	1.小組模擬演練（迎賓、退房、帳務、客訴 2.整合演練、成果發表、學習反思與實習職場預備	9	

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：	二專第一年；第二學期；2 學分 2 學時 五專第五年；第二學期；2 學分 2 學時		
先修科目或先備能力：			
教學目標：			
1.了解餐旅業採購的基本概念、作業流程、供應鏈管理，以及與食品安全、成本控制相關的法規與制度，具備理論基礎以支持實務操作。			
2.培養學生能實際運用評估工具，進行供應商選擇與議價，並根據營運需求提出合適的採購建議。			
3.學生能撰寫常見採購文件，模擬完成餐旅業實際採購作業。			
4.學生能展現誠信採購、遵守職業倫理與公正客觀的態度，了解採購人員在企業中應扮演的責任與角色。			
5.強化溝通協調與團隊合作能力，共同達成營運目標，展現良好的合作與服務精神。			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
採購的意義與部門組織管理	1.採購的定義與目標 2.採購部門組織與職務分工 3.部門間協作關係 4.採購相關科技工具應用	4	
採購工作的目標與流程	1.採購流程與方式 2.採購規格、數量與價格的訂定 3.採購交易原則與合約管理	5	
採購通路與供應商管理	1.採購通路與中間商 2.電子商務應用 3.市場調查與供應商評估管理	4	
驗收與倉儲管理工作	1.驗收程序與原則 2.倉儲作業、盤點與成本控制 3.倉儲空間規劃與管理	4	
生鮮食品品項與採購重點	1.各類生鮮品項介紹及品項特性與採購考量	5	
加工食品與乾貨採購要點	乾貨、半成品、調味料、酒精飲料之分類與採購實務	4	
餐飲部門採購實務	1 餐飲部門功能與採購需求 2.餐飲用品、器具、設備選購重點	4	
房務部門採購實務	1.房務部門組織與作業項目 2.客房設備、制服、洗衣與外包採購實務	4	
國內外採購比較與個案分析	1.國內外採購作業流程、職能與實務差異 2.實務個案探討與應用討論	2	

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 A10-1-13 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： 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：			
<p>1.餐旅連鎖透過餐飲業領域關係與互動，對連鎖營運管理更深入瞭解。</p> <p>2.餐飲連鎖業包含了餐館、飲料、冰品、小吃店、攤販等各個不同供餐食與飲料的業者，因而，以餐飲業為主要對象，為企業連鎖經營管理之相關理論參考。</p> <p>3.透過餐飲連鎖營運角度切入以發展與趨勢、餐飲連鎖經營概論為建立基礎連鎖概念，並藉由課程內以餐飲連鎖總部、門市管理、加盟招募、物流及採購、行銷管理、人力資源管理、年度營運及績效評估等為經營管理知識構面的基本概念，最後則進一步帶入重要趨勢發展以科技應用、環保永續、創新創業、相關法規等透過實務案例思考及學習，增加未來從事相關工作時解決問題能力。</p>			
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	
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：			
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
餐飲文化概論	餐飲文化起源與簡介	2	
多元餐飲文化	介紹佛教、道教、伊斯蘭教、基督教、猶太教等宗教餐飲文化以及世界重大節慶與相關飲食。	6	
各國飲食觀	以五大洲為分類，逐區域介紹各國重要飲食文化。	12	
餐飲文化趨勢	主題式探討全球餐飲趨勢如：慢食文化、速食文化、蔬食文化等全球餐飲文化與趨勢。	8	
餐飲文化體驗	邀請在地職人或農友進行講座分享、教師準備在地食材製作之餐點品嚐討論、安排至在地市場或餐飲市集參訪，累積對文化的體驗感受性。	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■ 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：			
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 A10-1-16 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： <u>餐飲營養學</u>			
英文科目名稱： <u>Nutrition for the hospitality industry</u>			
學年、學期、學分數：		五專二第二學期/二專二第二學期/2 學分 2 學時	
先修科目或先備能力：無			
教學目標：			
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 A10-1-17 一般及專業理論課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱： <u>導覽解說技巧</u>			
英文科目名稱： <u>Environment Interpretation</u>			
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：			
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■ 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：餐旅日語			
英文科目名稱：Hospitality Japanese			
學年、學期、學分數：		二專二下學期/五專五下學期/2 學分 2 學時	
先修科目或先備能力：無			
教學目標：			
1.能認識片、平假名 50 音、自我介紹、招呼語基本用語			
2.輕鬆學習日語平片假名，輔以日語入門相關內容及教師自製講義的學習，增強日語基礎能力。			
3.多元創意的能力與放眼國際的能力。			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
五十音平片假名教學	1.日本文字介紹，熟悉片、平假名寫法。	6	
日語的習慣用語	2.記住日語的習慣用語。	6	
自我介紹、打招呼用語。	3.記住課本的生字；教授自我介紹、數字、時間表達。	6	
生活會話	4.「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。	6	
場所、日本交通資訊	5.「指示代名詞(場所)」+來去動詞運用，可套入日本交通資訊。	6	
會話及例文	6.背誦課本裡的會話及例文。	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 A10-1-19 一般及專業理論課程綱要表

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

	4. 旅行業管理制度檢討 5. 國內外旅遊定型化契約		
民法債編旅遊專節	1. 民法債編旅遊專節之立法目的 2. 民法債編旅遊專節之意涵 3. 民法債編施行法相關條文 4. 旅客於旅遊時遇天災之相關規範	4	
旅遊及食品安全相關實務案例探討	分組報告與討論	4	
餐旅業法規相關案例探討	分組報告與討論	4	
檢核項目			
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 A10-1-20 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： <u>餐旅業人力資源管理</u>			
英文科目名稱： <u>Human Resource Management</u>			
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：			
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。			
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	運用分組討論與活動介紹組織部門與相關功能以及人力資源工作內涵	6	
工作分析與設計	運用分組活動進行理解工作說明書與工作規範	4	
人力資源招募與甄選	運用影片介紹以及面試問題實務角色扮演探究	8	
員工任用與訓練	透過案例介紹法規與相關內容	6	
員工福利與激勵制度	透過理論介紹(如：激勵理論)以及案例探討	8	
員工生涯規劃與潛能發展	課程講述及邀請業師或校友到校分享職涯與討論	4	
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 A10-1-21 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：菜單設計及成本控制			
英文科目名稱：Menu Design and Cost Control			
學年、學期、學分數：	五專第五年；第二學期；二專一第二學期 2 學分 2 學時		
先修科目或先備能力：無			
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。			
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	菜單定義/菜單內容/菜單歷史/菜單文化	4	
菜單結構及菜單分析	菜單架構/菜單類別/菜單採購/菜單驗收與儲存	8	
成本種類	食材/添加物/器皿/人力	8	
成本控制與售價訂定	成本率/翻桌率/人力配置	8	
菜單設計實作	協助當地餐飲業/實際製作或設計菜單	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 A10-1-22 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：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：			
<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。 			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
Pronunciation and Intonation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Become familiar with the IPA system 2. Read sentences correctly 	4	
Greetings and Self-Introductions	Practice greeting guests at different times of the day	4	
Cardinal Numbers and Ordinal Numbers	Use numbers to describe the floors and give directions	4	
Dates and Time	<ol style="list-style-type: none"> 1. Read dates and years correctly 2. Practice asking for and giving dates 	4	
Giving Locations Inside a Building	<ol style="list-style-type: none"> 1. Learn how to point out facilities in the room to a guest 2. Practice asking for and giving directions inside a building 	4	
Giving Directions in a City	<ol style="list-style-type: none"> 1. Giving directions within a city 2. Giving directions for transportation 	4	
Giving Information About	<ol style="list-style-type: none"> 1. Giving information about weather conditions 2. Giving suggestions on how 	4	

the Weather	to dress		
Offering an Apology	Offering apologies and dealing with problems and complaints	4	
Offering Polite Refusals	Learn expressions for refusals	4	

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 A10-1-23 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：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：			
<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。 			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
Telephone Reservations	Learn how to take reservations over the phone	4	
Elevator Service	Practice various expressions for providing elevator service	4	
Welcoming and Seating Guests	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seating guests 2. Practice appropriate expressions for asking guests to wait, sit separately, or share a table 	4	
Learning About a Menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Describing courses of a meal 2. Recommending a dish 	4	
Burgers and Fries	<ol style="list-style-type: none"> 1. Learn related keyword verbs, phrases and idioms 2. Practice serving different burgers and fries at a fast food restaurant 	4	
Fried Chicken	<ol style="list-style-type: none"> 1. Learn related keyword verbs, phrases and idioms 2. Practice serving fried chicken at a fast food restaurant 	4	
Pizza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Learn different types of pizza toppings and crusts 2. Practice serving pizza 	4	
At a Cafe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Learn different types of coffee 2. Practice serving coffee at a 	4	

	cafe		
Desserts	keyword verbs, phrases and idioms used when serving or ordering dessert	4	

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 A10-1-24 一般及專業理論課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱：觀光餐旅英語會話（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)			
<p>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。 			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
Taking Beverage Orders	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taking beverage orders 2. Providing beverage knowledge 3. Pairing beverages with dishes 	6	
Western Breakfast	<ol style="list-style-type: none"> 1. Learn breakfast- related keyword verbs, phrases and idioms 2. Practice serving different breakfast items 	6	
Taking Food Orders	<ol style="list-style-type: none"> 1. Learn different types of soups, salads, dressing, side dishes and main courses 2. Practice taking orders 	8	
During the Meal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Serving food 2. Checking on guest satisfaction 3. Responding to requests 	6	
Difficult Situations	<ol style="list-style-type: none"> 1. Food, facility, and service complaints 2. Power failures and earthquakes 	6	
Presenting the Bill	<ol style="list-style-type: none"> 1. Different forms of payment 2. Asking about tax/service charges 	4	
<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 type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科.....	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

表 A10-1-25 一般及專業理論課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱：觀光餐旅英語會話（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：			
<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。 			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
Phone Inquiries	<ol style="list-style-type: none"> 1. Giving location information 2. Explaining room types and rates 3. Taking phone reservations 	6	
Drivers, Doormen, and Porters	<ol style="list-style-type: none"> 1. Airport pickup 2. Receiving guests 3. Carrying luggage 	6	
Reception	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hotel check-in 2. Filling in a registration card 3. Showing a guest how to get online in the hotel 4. Making wake-up calls 	8	
Transportation Services	<ol style="list-style-type: none"> 1. Parking cars 2. Calling a taxi for a guest 3. Arranging a car for a guest 	6	
Directions	<ol style="list-style-type: none"> 1. Directions inside and outside the hotel 2. Places to visit 	6	
Tour Planning	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tour arrangements 2. Restaurant recommendations 3. Bike rentals 	4	
英文教學目標：			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Become familiar with the hospitality industry through dialogs about various Situations. 2. Enrich vocabulary and essential grammar. 3. Improve speaking skills through frequent pair work. 			

4. Deepen understanding of English for the hospitality industry by doing multiple exercises.

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

表 A10-1-26 一般及專業理論課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱： <u>消費者行為</u>			
英文科目名稱： <u>Consumer Behavior</u>			
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： <u>行銷管理</u>			
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。			
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	消費者行為概論、購買決策及市場行銷	8	
消費者行為的個別決定因素	1.消費者行為之需求動機、創新模式和消費知覺的歷程與學習。 2.消費者人格特質與價值觀。 3.消費態度的形成與改變。 4.購買情境。	14	
消費者行為的總體環境因素	1.文化與次文化。 2.社會階級與家庭生命週期。 3.參考群體及意見領袖。 4.綠色行銷。	10	
測驗	綜合應用	4	
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： 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：		五專三年級下學期/2 學分/2 學時	
先修科目或先備能力： 餐旅業職場倫理			
教學目標： 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，此符合學生能力指標中所強調的蒐集資訊、解決問題，創造理想生活能力的的生活能力與意義；此外也引導學生認識職場工作規範，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。			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
餐旅業就業市場分析	了解餐旅業市場現況	2	
履歷表撰寫技巧	學習如何製作履歷表	6	
自傳撰寫技巧	學習如何完成自傳的撰寫	6	
面試技巧與訓練	面試技巧分析與實地演練	6	
職場工作態度與自我管理	職場情緒管理/敬業的工作態度/ 人際關係與溝通技巧/職場團隊 合作/向上管理	16	
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 A10-1-28 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：觀光餐旅業導論(一)			
英文科目名稱：Introduction to Hospitality I			
學年、學期、學分數：	五專一上、下學期、3 學分 3 學時		
先修科目或先備能力：無			
教學目標： 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。			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
觀光餐旅業基本觀念	餐旅業的定義 觀光餐旅業的範圍 觀光餐旅業的特性 觀光餐旅業的發展過程 觀光餐旅業發展的影響 我國觀光餐旅主管機關	15	
觀光餐旅業之從業理念	觀光餐旅從業人員的身心條件 觀光餐旅從業人員的職場倫理 觀光餐旅從業人員的職涯規劃	9	
餐飲業介紹	餐飲業的定義與特性 餐飲業的發展過程 餐飲業的類別與餐廳種類 餐飲業的組織與部門 餐飲業的經營理念	15	
旅宿業介紹	旅宿業的定義與特性 旅宿業的發展過程 旅宿業的類別與客房種類 旅宿業的組織與部門 旅宿業的經營理念	15	
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 否

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

是 否

表 A10-1-29 一般及專業理論課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱：觀光餐旅業導論(二)			
英文科目名稱：Introduction to Hospitality II			
學年、學期、學分數：	五專一上、下學期、3 學分 3 學時		
先修科目或先備能力：無			
教學目標： 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。			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
旅行業介紹	旅行業的定義與特性 旅行業的發展過程 旅行業的類別與旅行社的種類 旅行業的組織與部門 旅行業的經營理念	15	
觀光餐旅相關產業	觀光遊樂產業 會議展覽業 博奕娛樂業 交通運輸業	15	
觀光餐旅行銷	觀光餐旅業顧客消費行為概念 觀光餐旅業行銷意涵與演進 觀光餐旅業行銷組合策略 公共關係與業務廣	15	
觀光餐旅業的現況與未來	我國觀光餐旅業市場現況 觀光餐旅業當前面臨的課題 觀光餐旅業的未來發展趨勢	9	
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 否

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：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： 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。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。			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
民宿業定義與概說	民宿的內涵、客房管理作業、餐飲規劃	12	
民宿經營理論與技巧	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	14	
民宿經營實務	生態導覽解說/民宿體驗活動/民宿緊急事件處理	10	
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 A10-1-31 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：小吃業經營管理			
英文科目名稱：Local Food Operation and Management			
學年、學期、學分數：		五專五年級；第二學期；2 學分 2 學時 二專一年級；第二學期；2 學分 2 學時	
先修科目或先備能力：			
教學目標：			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解小吃業的產業特性、經營型態、管理實務與市場趨勢，奠定理論基礎。 2. 具備規劃小吃業營運流程、執行顧客服務、成本控管與行銷策略的實務操作能力。 3. 建立服務熱忱、顧客導向及創業責任感，培養正向工作態度與團隊合作精神。 			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
小吃業概論與產業特性	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小吃業發展背景與現況、分類與型態。 2. 小吃創業條件與挑戰。 	4	
小吃業經營流程與管理職能	<ol style="list-style-type: none"> 1. 營運規劃與流程設計。 2. 人力管理與職責分工。 3. 銷售與收銀管理。 	5	
小吃業服務流程與品質管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 顧客服務流程與標準作業程序。 2. 顧客關係管理與回饋處理。 3. 服務品質評估與改善。 	4	
小吃業成本與利潤控管	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食材與營運成本分析。 2. 價格訂定與利潤試算。 3. 損耗與節能控管。 	4	
小吃業採購與庫存管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 採購流程與供應商選擇。 2. 原物料驗收與儲存原則。 3. 庫存盤點與管理。 	4	
小吃商品設計與菜單規劃	<ol style="list-style-type: none"> 1. 商品開發流程。 2. 菜單設計原則與價格策略。 3. 市場定位與產品差異化。 	4	
小吃行銷與品牌經營	<ol style="list-style-type: none"> 1. 行銷 4P 應用於小吃業。 2. 社群行銷與視覺識別系統。 3. 顧客吸引與品牌價值塑造。 	4	
小吃經營模擬與個案分析	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小吃店經營模擬演練。 2. 成功與失敗個案探討。 3. 問題診斷與策略擬定。 	5	
期末成果與創業簡報	<ol style="list-style-type: none"> 1. 小吃店經營計畫提案。 	2	

	2. 成果發表與簡報技巧。		
	3. 學習歷程與自我反思。		
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：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： 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劃書，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。			
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	
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 A10-1-33 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：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	
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 A10-1-34 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：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	
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 A10-1-35 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：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	
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 A10-1-36 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：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	
檢核項目		是否符合	
1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....		是■ 否□	
2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....		是■ 否□	
3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....		是■ 否□	
4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科.....		是■ 否□	

表 A10-1-37 一般及專業理論課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱：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	
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 A10-1-38 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：遊程規劃實務(二)			
英文科目名稱：Tour Planning and Design II			
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	
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 A10-1-39 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：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	
檢核項目		是否符合	
1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科.....		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

表 A10-1-40 一般及專業理論課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱：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：			
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。			
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	
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>

表 A10-1-41 一般及專業理論課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱：旅館管理理論與實務			
英文科目名稱：Hotel Management Theory and Practice			
學年、學期、學分數：		二專二下學期/2 學分 2 學時	
先修科目或先備能力：			
教學目標：			
1.認識旅館管理的基本概念與發展歷程。			
2.熟悉旅館各部門的運作流程與職責，提升實務應用能力。			
3.培養服務品質與顧客導向的職業態度，增進溝通與協調能力。			
4.強化問題解決與模擬演練能力，能進行實務應變與跨部門整合。			
5.加強旅館管理理論與實務職能，具備進入職場所需的專業能力。			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
旅館組織概論	1.旅館的定義與特性 2.起源與功能 3.組織架構與分類 4.旅館產業發展與未來趨勢	8	
客房營運與管理	1.客務部組織與職責 2.櫃檯實務 3.訂房作業	8	
房務營運與管理	1.房務部組織與職責 2.房務作業流程與清潔管理	4	
餐飲與行銷管理	1.餐飲服務運作流程 2.行銷策略與行動應用	6	
旅館行政與後勤管理	1.人事管理 2.服務管理	4	
會計、工務與安全管理	1.會計制度與成本控制 2.設施與安全管理	4	
實務應用與業界參訪	1.旅館實地參訪與觀摩 2.現場運作流程觀察	2	
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：旅館客務實務(一)			
英文科目名稱：Hotel Front Office Practice (I)			
學年、學期、學分數：		五專第二學年 第一學期 2 學分 2 學時	
先修科目或先備能力：			
教學目標：			
1. 具備旅館客務專業知識與問題解決能力，能以系統化思維進行分析並有效處理問題。 2. 能規劃並執行旅館客務作業流程，熟練運用資訊科技與訂房系統提升作業效率。 3. 具備良好表達與協調能力，能與各部門有效合作並建立正向人際與團隊關係。 4. 了解旅館產業發展趨勢，具備職業倫理、多元文化尊重及國際觀。 5. 能理解並思辨勞動法規與相關議題，展現對社會責任的自覺與反思能力。 6. 具備面對職場危機事件的基本知能，能適時應變處理突發狀況。			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
客務部組織與功能	1. 客務部組織架構 2. 客務部人員的職責 3. 客務部組織與功能 4. 與其他部門的協調與溝通	4	
旅館商品	1. 旅館業的類別型態 2. 客房的分類與計價方式	6	
訂房作業	1. 訂房的來源與控制 2. 訂房作業訂房的作業細則 3. 訂房的追蹤與超額訂房	6	
住客遷入	1. 服務中心的接待作業 2. 櫃檯接待作業	6	
客帳作業	1. 帳卡設立 2. 客帳支付方式 3. 住客帳務作業	6	
館內服務	1. 櫃檯服務 2. 商務中心服務 3. 話務服務 4. 夜間稽核服務	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 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 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：旅館客務實務(二)			
英文科目名稱：Hotel Front Office Practice (II)			
學年、學期、學分數：	五專第二學年 第二學期 2 學分 2 學時		
先修科目或先備能力：			
教學目標：			
1.具備旅館客務專業知識與問題解決能力，能以系統化思維進行分析並有效處理問題。 2.能規劃並執行旅館客務作業流程，熟練運用資訊科技與訂房系統提升作業效率。 3.具備良好表達與協調能力，能與各部門有效合作並建立正向人際與團隊關係。 4.了解旅館產業發展趨勢，具備職業倫理、多元文化尊重及國際觀。 5.能理解並思辨勞動法規與相關議題，展現對社會責任的自覺與反思能力。 6.具備面對職場危機事件的基本知能，能適時應變處理突發狀況。			
教材大綱：			
單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
住客遷出作業	1.退房遷出服務 2.結帳與送客 3.退房遷出的後續作業	6	
旅館業安全	1.旅館安全制度 2.緊急事件之種類與處理 3.住客客訴處理	6	
旅館業客務系統	1.客務行銷策略 2.客務系統認識與操作	14	
旅館業客務系統作業	1.客務系統操作流程 2.客務系統演練	10	
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 A10-2-1 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：進階中餐烹調				
英文科目名稱：Advanced Chinese Culinary Practice				
學年、學期、學分數：		二專一第二學期/3 學分 3 學時		
先修科目或先備能力：具有烹調技術及廚房衛生安全管理能力、宴會菜、創意美食烹調技藝。				
教學目標： 提升專業烹飪技術及廚房衛生安全管理能力。中餐烹飪乙級考試流程與技術、創意美食烹飪技術、宴會料理烹調技藝，並融入畢業成果展製作使用。				
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	3	
中餐乙級流程	中餐乙級流程知識	中餐乙級考試相關知識與流程	27	
宴會料理菜餚烹調	宴會料理、佛跳牆、大元蹄、XO 醬雙蚌、長壽麵線、人參燉雞、金沙蝦球、蒜香子排、五福拼盤、干貝扣白菜	中餐菜餚烹調技術、料理桌菜技藝、介紹各種宴會料理	14	
創意美食料理	紅酒櫻桃鴨、洛神金雞、創意飛魚料理、山豬肉、創意旗魚料理	創意料理製作與啟發	10	
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 A10-2-2 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：餐飲服務技術（一）				
英文科目名稱：Food service Technology Practice I				
學年、學期、學分數：		五專一第一學期 3 學分 3 學時		
先修科目或先備能力：				
教學目標：				
<ol style="list-style-type: none"> 1.瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務專業知識及規範。 2.熟練餐飲服務之基本技能以及培養學生正確的服務態度及職業道德及職業道德。 3.餐旅服務技術 I 教學授課主以餐飲服務為主。 4.培養學生對於未來職場了解以提升適應力及競爭力。 5.能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 6.具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。 7.輔導考取國家餐飲服務丙級技術士證照。 				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
餐飲服務的基本概念	基本服務禮儀與儀態訓練	餐飲商品、餐廳服務人員的組織與工作職責	6	
餐廳設備與器具	操作技巧及保養	餐廳設備器具器具材質、特性及保養、布巾的種類	9	
基本服務技巧	服務技巧操作 餐飲服務檢定測驗	餐桌架設、拆除與收納、檯布鋪設及更換、餐巾摺疊技巧與應用、托盤使用技巧、上餐與撤餐的持盤技巧、服務叉匙的運用 餐飲服務檢定學科及術科介紹	12	
營業前的準備工作與營業後的收善工作	清潔操作 餐飲服務檢定測驗	餐廳環境清潔與整理、工作檯清潔與整理、布巾類整理與準備、餐務整理與換場作業	6	

		餐飲服務檢定學 科及術科介紹		
菜單與飲料單	菜單與飲料單之製作	菜單定義與種 類、功能與結構 飲料單、酒單功 能與結構	9	
餐桌佈置與擺設	擺設技巧演練 餐飲服務檢定測驗	中餐餐桌佈置與 擺設、西餐餐桌 佈置與擺設、主 題式餐桌佈置與 擺設 餐飲服務檢定學 科及術科介紹	12	

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 A10-2-3 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：餐飲服務技術（二）				
英文科目名稱：Food service Technology Practice II				
學年、學期、學分數：		五專一第二學期 3 學分 3 學時		
先修科目或先備能力：修過餐飲服務技術（一）				
教學目標：				
1.瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務專業知識及規範。 2.熟練餐飲服務之基本技能以及培養學生正確的服務態度及職業道德及職業道德。 3.餐旅服務技術 II 教學授課主以餐飲服務為主。 4.培養學生對於未來職場了解以提升適應力及競爭力。 5.能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 6.具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。 7.輔導考取國家餐飲服務丙級技術士證照。				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
餐飲禮儀	席次安排技巧 用餐禮儀技巧	席次安排 用餐禮儀	9	第一學年、第二學期
餐飲服務	各種餐飲服務技巧 操作 餐飲服務檢定測驗 模擬	餐桌服務 自助式服務 櫃檯式服務 客房餐飲服務	15	
餐廳服務流程	進行不同餐廳形式 服務流程技能操作 演練 餐飲服務檢定測驗 模擬	中餐廳服務流 程、西餐廳服務 流程、下午茶服 務流程、宴會廳 服務流程	15	
飲料服務	飲料服務技能實作 演練 餐飲服務檢定測驗 模擬	餐前酒服務 餐中酒服務 餐後酒服務 其他飲料服務	12	
餐廳顧客抱怨及緊急 事件處理	進行客訴 、其他糾紛及緊急事 件之處理演練	顧客抱怨與其他 糾紛處理 餐廳客訴及緊急 事件處理	3	

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 A10-2-4 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：餐飲服務技術				
英文科目名稱：Food Service Technology				
學年、學期、學分數：		二專一第一學期、3 學分、3 學時		
先修科目或先備能力：				
教學目標：				
<ol style="list-style-type: none"> 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。 				
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改善工作	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	6	

		用、托盤使用技巧、上餐與撤餐的持盤技巧、服務叉匙的運用		
餐桌佈置與擺設	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	6	
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	6	
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	10	

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 A10-2-5 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱： 宴會作業實務				
英文科目名稱： Banquet Practice				
學年、學期、學分數：		五專第五年；第二學期；2 學分 2 學時 二專第二年；第二學期；2 學分 2 學時		
先修科目或先備能力： 國際禮儀、餐飲服務技術				
教學目標：				
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。				
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	
檢核項目			是否符合	
1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
3. 所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
4. 除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課程.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

表 A10-2-6 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：校內實習				
英文科目名稱：In-campus Practicum				
學年、學期、學分數：		五專四第一學期/3 學分 3 學時		
先修科目或先備能力：				
教學目標： 1. 了解校內實習的本質與運作模式，掌握團體膳食與活動實務。 2. 熟悉團體膳食流程與活動企劃技巧，具備主題活動的規劃與執行能力。 3. 能撰寫符合專業提案企劃書，並展現邏輯架構與執行力。 4. 經由模擬與操作團隊協作、分工統籌、現場應變與行銷銷售能力。 5. 統籌規劃並執行靜態或動態成果展，呈現實習歷程與專業表現，展現學習成效與團隊精神。				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
校內實習模式導論	校內實習目標與方式說明、工作職能導向介紹。	校內實習精神、實習與職能關聯。	3	
主題構想與資源調查	發想活動主題、蒐集主題資料與活動方向規劃。	活動主題設計邏輯、活動規劃流程。	9	
團體膳食設計與分工	菜單設計與成本控制、流程安排、行銷銷售與工作分配。	菜單設計原則、時間人力規劃、行銷思維與溝通。	9	
企劃書撰寫與簡報設計	企劃書架構撰寫、預算表編製、簡報內容設計與表達。	企劃書格式、溝通技巧與表達練習。	6	
校內模擬實作	前置作業演練、實際模擬製備流程、角色分工操作。	現場模擬演練、流程應對與協作訓練。	12	
成果展示	成果展示規劃、簡報發表與回饋。	展示技巧、成果總結、學習歷程檢討與修正。	9	
課程檢討與回顧	實習過程反思、團隊回饋與評估、成果評量與學習心得。	問題分析、學習回饋、精進策略擬定。	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（一）				
英文科目名稱：Hotel Housekeeping Practice				
學年、學期、學分數：		五專二第一學期、2 學分、2 學時		
先修科目或先備能力：無				
教學目標：				
1.瞭解旅館業房務管理所需的基礎專業知識。				
2.認識房務管理之作業及維護。				
3.具備房務員基本的操作技術。				
4.具備正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。				
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)
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			是■ 否□	

性、完整性.....

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 A10-2-8 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：房務實務（二）				
英文科目名稱：Hotel Housekeeping Practice II				
學年、學期、學分數：		五專二第二學期 2 學分、2 學時		
先修科目或先備能力：無				
教學目標：				
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。				
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	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	輔導考旅館客房服務證照
檢核項目			是否符合	
1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....			是■ 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 A10-2-9 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱： 餐旅資訊系統				
英文科目名稱： Information System in Hospitality Industry				
學年、學期、學分數：		五專五第二學期/二專二第二學期；2 學分 2 學時		
先修科目或先備能力： 旅館客務服務能力				
教學目標：				
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				
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	
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 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： <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： 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。				
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
入門認識與基本刀工	1. 課程說明與分組 2. 工具介紹與使用 3. 衛生安全宣導 4. 切、削、挖、劃等基本刀工。	認識學習環境與操作流程，培養衛生觀念，掌握基本刀法（片、絲、丁、段等），建立良好的基礎。	3	
刀工表現與片形變化	1. 刀工「片」的水花變化 2. 片形的衍生與應用 3. 紅蘿蔔的變化	掌握「片」的切法多樣化，從靜態到動態水花型態設計，強化刀工控制與造型想像力。	9	
瓜果雕刻技法	1. 大黃瓜的造型變化 2. 花形變化（以紅蘿蔔為主） 3. 大黃瓜切雕 4. 黃紅椒、小番茄應用	運用不同瓜類與色彩食材進行創意雕刻與裝飾訓練，學習刀尖控制與立體構圖技巧。	16	
主題造型雕刻	1. 小黃瓜、蘋果裝飾 2. 竹節雕刻（大小黃瓜、柳橙） 3. 魚類與蝦類變化實作 4. 鳥類造型雕刻	進階練習，將具象主題如動物、水果等轉化為雕刻作品，訓練立體設計、層次與細節表現。	18	
藝術盤飾與整合表現	1. 水果切盤設計 2. 浮雕（以南瓜或木瓜為主）	統整技術，進行完整盤飾創作與浮雕工藝表現。	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 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 A10-2-11 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：中餐烹調實習（一）				
英文科目名稱：Chinese Cooking and Practice				
學年、學期、學分數：		五專一第一學期，每學期 4 學分 4 學時		
先修科目或先備能力：				
教學目標：				
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 <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 A10-2-12 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：中餐烹調實習（二）				
英文科目名稱：Chinese Cooking and Practice				
學年、學期、學分數：		五專一第二學期，每學期4學分4學時		
先修科目或先備能力：				
教學目標：				
1. 複習中餐烹調實習（一）烹調法練習。				
2. 熟練刀工及熟悉烹調法。				
3. 能夠以安全謹慎與衛生製備的態度學習。				
4. 取得中餐烹調丙級技術士證照。				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
安全衛生概念	清潔配置	洗滌切割順序	8	
刀工練習	各式水花片、盤飾、食材切法	食材辨識與長度概念	20	
烹調法練習及火候控制	中餐丙級題組練習	煎、煮、炒、炸、汆、溜、煨、蒸、燉、燒、燜、燴、爆等	44	
檢核項目			是否符合	
1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....			是 <input 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 A10-2-13 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：烘焙實務（一）				
英文科目名稱：Baking Practice				
學年、學期、學分數：		五專二年級上學期、4 學分/4 小時		
先修科目或先備能力：				
教學目標：				
<ol style="list-style-type: none"> 1. 建立學生對烘焙食品概念的認識。 2. 讓學生清楚烘焙材料之特性、烘焙計算與各種烘焙產品之原理及製作。 3. 建立學生對於烘焙食品之衛生、安全及品管的概念。 4. 使學生對於烘焙食品之研究開發、未來趨勢有更深入之了解。 				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
緒論	烘焙的定義、起源及分類	緒論	4	
烘焙設備與器具的認識	烘焙設備、器具的認識 烘焙設備器具的使用與維護	烘焙設備與器具的認識	4	
烘焙材料的認識	常用烘焙材料:麵粉類、油脂類、糖類、蛋類、乳製品、酵母、水果類、堅果類...等	烘焙材料的認識	4	
烘焙計算	度量衡單位與換算 烘焙百分比 烘焙配方計算	烘焙計算	4	
蛋糕、西式點心的認識	蛋糕、西式點心的分類 蛋糕、西式點心製作方法與流程 蛋糕整型與裝飾技巧 蛋糕、西式點心品評與鑑定	蛋糕、西式點心的認識	4	
蛋糕製作	麵糊類、乳沫類、戚風類、其他變化蛋糕	蛋糕製作	24	
點心製作	小西餅、奶油空心餅、派、塔、膠凍類西點	點心製作	20	

測驗	學科、實作	測驗	8	
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>

表 A10-2-14 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：烘焙實務（二）				
英文科目名稱：Baking Practice				
學年、學期、學分數：		五專二年級下學期、4 學分/4 小時		
先修科目或先備能力：修過烘焙實務（一）				
教學目標：				
<ol style="list-style-type: none"> 1. 建立學生對烘焙食品概念的認識。 2. 讓學生清楚烘焙材料之特性、烘焙計算與各種烘焙產品之原理及製作。 3. 建立學生對於烘焙食品之衛生、安全及品管的概念。 4. 使學生對於烘焙食品之研究開發、未來趨勢有更深入之了解。 				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
緒論、麵包的認識	麵包的定義、分類 麵包的製作方法與流程 麵包的品評與鑑定	麵包的認識	8	
烘焙計算	度量衡單位與換算 烘焙百分比 烘焙配方計算	烘焙計算	4	
麵包製作	土司、甜麵包、其他 變化產品	麵包製作	44	
檢定模擬	檢定演練	檢定技巧	8	
測驗	學科、實作	測驗	8	
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：五專-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： 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。				
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(具備餐飲服務實務技術能力) 2. 房務整床清潔整理(具備客房實務技術能力) 3. 餐廳內場、廚務實務、中西餐烹調、烘焙點心製作、飲料調製(具備餐飲內場實務技術能力、具備飲料調製實務技術能力) 4. 客務櫃檯服務接待(具備民宿規劃及在地化經營實務能力) 5. 休閒部活動辦理(具備觀光遊程行銷規劃能力)	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(具備管理創業能力) 7. 職場文化及倫理(具備管理創業能力)		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
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： <u>五專-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：已修過五專-職場實習 I				
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。				
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(具備餐飲服務實務技術能力) 2. 房務整床清潔整理(具備客房實務技術能力) 3. 餐廳內場、廚務實務、中西餐烹調、烘焙點心製作、飲料調製(具備餐飲內場實務技術能力、具備飲料調製實務技術能力) 4. 客務櫃檯服務接待(具備民宿規劃及在地化經營實務能力) 5. 休閒部活動辦理(具備觀光遊程行銷規劃能力)	1. 餐飲服務專業知識 2. 房務部專業知識 3. 餐廳內場專業知識 4. 客務櫃台專業知識 5. 休閒部專業知識 6. 餐旅實習單位作業規範(具備管理創業能力) 7. 職場文化及倫理(具備管理創業能力)		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
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 A10-2-17 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：校內實習				
英文科目名稱：In-campus Practicum				
學年、學期、學分數：		二專一第二學期/3 學分 3 學時		
先修科目或先備能力：				
教學目標：				
1.了解校內實習的本質與運作模式，掌握團體膳食與活動實務。				
2.熟悉團體膳食流程與活動企劃技巧，具備主題活動的規劃與執行能力。				
3.能撰寫符合專業提案企劃書，並展現邏輯架構與執行力。				
4.經由模擬與操作團隊協作、分工統籌、現場應變與行銷銷售能力。				
5.統籌規劃並執行靜態或動態成果展，呈現實習歷程與專業表現，展現學習成效與團隊精神。				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
校內實習模式導論	校內實習目標與方式說明、工作職能導向介紹。	校內實習精神、實習與職能關聯。	3	
主題構想與資源調查	發想活動主題、蒐集主題資料與活動方向規劃。	活動主題設計邏輯、活動規劃流程。	9	
團體膳食設計與分工	菜單設計與成本控制、流程安排、行銷銷售與工作分配。	菜單設計原則、時間人力規劃、行銷思維與溝通。	9	
企劃書撰寫與簡報設計	企劃書架構撰寫、預算表編製、簡報內容設計與表達。	企劃書格式、溝通技巧與表達練習。	6	
校內模擬實作	前置作業演練、實際模擬製備流程、角色分工操作。	現場模擬演練、流程應對與協作訓練。	12	
成果展示	成果展示規劃、簡報發表與回饋。	展示技巧、成果總結、學習歷程檢討與修正。	9	
課程檢討與回顧	實習過程反思、團隊回饋與評估、成果評量與學習心得。	問題分析、學習回饋、精進策略擬定。	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：二專-職場實習				
英文科目名稱：Intership				
學年、學期、學分數：二專二年級上學期/一學期、12 學分、共計 960 小時				
先修科目或先備能力：應修畢校內實習(一)及校內實習(二)				
<p>教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 				
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	<ol style="list-style-type: none"> 1.餐飲外場服務接待技巧(具備餐飲服務實務技術能力) 2.房務整床清潔整理(具備客房實務技術能力) 3.餐廳內場、廚務實務、中西餐烹調、烘焙點心製作、飲料調製(具備餐飲內場實務技術能力、具備飲料調製實務技術能力) 4.客務櫃檯服務接待(具備民宿規劃及在地化經營實務能力) 5.休閒部活動辦理(具備觀光遊程行銷規劃能力) 	<ol style="list-style-type: none"> 1.餐飲服務專業知識 2.房務部專業知識 3.餐廳內場專業知識 4.客務櫃台專業知識 5.休閒部專業知識 6.餐旅實習單位作業規範(具備管理創業能力) 7.職場文化及倫理(具備管理創業能力) 		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
檢核項目				是否符合
1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....				是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....				是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3.所填入的行業任務是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....				是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4.除了表 A7 所敘述的行業任務，是否有考慮到其他的任務，以成為一門完整課.....				是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

表 A10-2-19 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：房務實務				
英文科目名稱：Hotel Housekeeping Practice				
學年、學期、學分數：		二專一年級下學期/3 學分/3 學時		
先修科目或先備能力：				
<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解旅館業房務管理所需的基礎專業知識。 2. 認識房務管理之作業及維護。 3. 具備房務員基本的操作技術。 4. 具備正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。 				
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	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
客房設施及備品	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明鋪床作業要點。 2. 解說與示範鋪 	6	鋪床作業
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 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：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：				
1.刀工訓練、基礎烹調法及醬汁製備，西餐烹調丙級菜餚烹調。				
2.具備西餐烹調基本的操作技術。				
3.具備正確的西餐烹調從業觀念、服務態度及職場倫理。				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
西餐基礎與安全操作	廚房使用安全注意事項，如：瓦斯開關、水、電、廚餘回收等講解示範，常用刀工示範訓練。	廚房使用操作規範、烹調流程與作業區管理。	18	
菜系與醬汁應用教學	1.各國西餐菜系介紹（法、義、德、西班牙、匈牙利）。 2.基本醬汁製程：紅醬、白醬、蛋黃醬、塔塔醬、油醋醬等。	1.各菜系風味特色分析。 2.醬汁基底、風味組合與調味邏輯。 3.醬汁與主菜配對技巧。	18	
基礎烹調技法與主菜製作	1.煎、炒、炙燒、拌、烤等實作訓練 2.主菜製作（藍帶豬排、義式海鮮飯、鮮蝦盅、燴牛肉、焗魚排等）	1.火候掌握 2.配方執行與操作步驟 3.食材與技法	18	
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 A10-2-21 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：西餐烹調實習（二）				
英文科目名稱：Western cooking internship（二）				
學年、學期、學分數：		五專二年級下學期/3 學分/3 學時		
先修科目或先備能力：已修過西餐烹調實習（一）				
教學目標：				
1. 刀工訓練、西餐烹調丙級菜餚烹調。				
2. 具備西餐烹調基本的操作技術。				
3. 具備正確的西餐烹調從業觀念、服務態度及職場倫理。				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
基礎刀工與烹調法介紹	1. 練習刀工切法：切、丁、小丁、塊、絲、橄欖型。 2. 認識煎、炒、烤、炙燒、拌等做菜方式。 3. 學習食材處理與衛生操作。	認識不同切法怎麼切、各種做菜方式的差別，知道怎麼安全乾淨地準備食材。	10	
各國菜系與經典醬汁應用	1. 認識不同國家的西餐特色（如泰式、義式、法式）。 2. 製作醬汁：咖哩醬、黑椒醬、油醋醬等。	了解每種料理風味差在哪，學會基本醬汁的做法，懂得怎麼搭配主菜。	10	
西式主菜製作實務	1. 主菜實作如：藍帶豬排、義大利海鮮麵、煎五花肉、焗鱸魚排、紅酒牛排、焗龍蝦等。 2. 主食搭配（薯泥、飯、蔬菜）。	學會做一份完整的主菜，知道怎麼控制火候、怎麼搭配飯、菜或馬鈴薯。	14	
前菜、湯品與沙拉製作	1. 冷熱湯品（南瓜濃湯、奶油甜豆仁濃湯、法式洋蔥湯）。 2. 沙拉與配醬設計（主廚沙拉、芹菜絲	了解湯品和沙拉製作方法，如何搭配餐點。	10	

	沙拉、翠綠沙拉、法式油醋等)。 3. 前菜搭配技巧			
甜點搭配與實作	1. 甜點製作如：焦糖米布丁、沙巴翁焗水果、火烤蘋果冰淇淋。 2. 套餐創意整合（如龍蝦沙拉＋紅酒牛肋排＋甜點組合）。	學會搭配甜點、主餐餐點製作與整合。	10	

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 A10-2-22 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：進階西餐烹調實習				
英文科目名稱：Advanced Western cooking internship				
學年、學期、學分數：		五專五年級下學期/3 學分/3 學時		
先修科目或先備能力：				
教學目標：				
<ol style="list-style-type: none"> 1. 刀工訓練、西餐烹調丙級菜餚烹調。 2. 具備西餐烹調基本的操作技術。 3. 具備正確的西餐烹調從業觀念、服務態度及職場倫理。 4. 名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。 				
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 製作與分析各國經典料理： 如義大利海鮮麵、匈牙利燉牛肉、泰式沙拉、日式煎物等。 2. 食材搭配、調味手法學習與比較。 	了解各國料理的飲食文化與烹調特色，包含香料運用、食材來源、菜單組成與飲食習慣，建立國際視野與文化認識。	18	
介紹職場常用醬汁配方與實習	<ol style="list-style-type: none"> 1. 強化刀工、烹調法應用（切丁、煎、炒、烤、炙燒等）。 2. 完整主菜實作及搭配配菜、濃湯、沙拉、甜點。 3. 設計主題式套餐菜單。 	學習西餐各項實作流程，從食材處理到料理完成，掌握菜單規劃與主配菜搭配技巧，強化整合能力與操作實戰經驗。	18	
法式創意盤飾製備實習	<ol style="list-style-type: none"> 1. 實作法式經典料理（如紅酒燴牛肉、法式洋蔥湯）。 2. 製作創意料理與特色甜點（如焦糖布丁、焗水果）。 3. 個人料理呈現與擺盤設計。 	建立美感與創意發展能力，掌握法式料理的結構與層次，融合在地食材或異國元素進行創意發表，提升專業整合與表現能力。	18	

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 A10-2-23 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：中餐烹調				
英文科目名稱：Chinese cooking				
學年、學期、學分數：		二專一年級上學期/3 學分/3 學時		
先修科目或先備能力：				
教學目標：				
1. 刀工訓練、中餐烹調菜餚烹調。				
2. 具備中餐烹調基本的操作技術。				
3. 具備正確的餐烹調從業觀念、服務態度及職場倫理。				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
介紹烹飪實務環境認識。	廚房衛生管理提升廚藝讓學生可以學以致用。	職場工作倫理道德規範。	3	
刀工及取量重點與方法、烹調技法及火候時間掌控。	名種食材烹調技法及火候掌控、菜單設計及成本控制。	刀工技術與食材處理、食材取量技巧與份量控制、烹調技法說明（煎、煮、炒、炸等）、火候時間掌控與料理品質管理。	3	
烹調技法實習	各菜系實務操作：川菜、粵菜、上海菜。	中華各菜系廚藝美食烹調實習。	24	
烹調技法實習	各菜系實務操作：湘菜、北方菜、福州菜、澎湖海鮮烹飪、素食烹飪實務操作。	中華各菜系廚藝美食烹調實習。	24	
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 A10-2-24 實習及實驗課程綱要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>				
科目名稱：地方小吃實務				
英文科目名稱：Local Cuisine Practice				
學年、學期、學分數：		五專四年級上學期/3 學分/3 學時 二專一年級下學期/3 學分/3 學時		
先修科目或先備能力：				
教學目標：				
1. 刀工訓練、中餐烹調菜餚烹調。 2. 具備中餐烹調基本的操作技術。 3. 具備正確的餐烹調從業觀念、服務態度及職場倫理。				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
中式烹調技法與實務基礎	各種小吃配方教授、烹調法做出各式美食、滷、煎、蒸、炸、烤。	中式烹調技法與實務基礎知識。	3	
台式小吃實作與應用	麵類、粉漿類、飯類、甜點類、滷味類烹調實作。	各種小吃烹調技法及火候掌控。	21	
傳統小吃技法應用	蒸煮類、油炸類、蒸烤類、煎烤類烹調實作。	各種小吃烹調技法及火候掌控。	15	
小吃業經營管理	小吃店開店評估及分析、開店檢核、開店行銷、如何慎選加盟總部。	創業及開店知識、菜單及成本控制等。	15	
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 A10-2-25 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：烘焙製作				
英文科目名稱：Baking practice				
學年、學期、學分數：		二專一年級、上學期、3 學分/3 小時		
先修科目或先備能力：				
教學目標：				
中文教學目標：				
<ol style="list-style-type: none"> 1. 建立學生對烘焙食品概念的認識。 2. 讓學生清楚烘焙材料之特性、烘焙計算與各種烘焙產品之原理及製作。 3. 建立學生對於烘焙食品之衛生、安全及品管的概念。 4. 使學生對於烘焙食品之研究開發、未來趨勢有更深入之了解。 				
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	烘焙的定義、分類、製作標準配方。	緒論、烘焙材料的認識、配方換算及成本計算。	6	
餅乾製作	手工餅乾、冰箱小西餅、擠花造型餅乾。	手工餅乾的認識及分類。	12	
麵包製作	甜麵包、歐式麵包的變化。	麵包麵糰的認識及分類。	12	
蛋糕、西式點心製作	蛋糕、西式點心製作方法與流程。 麵糊類、乳沫類、戚風類、麵糰等類的運用變化。	蛋糕、西式點心的認識及分類。	15	
測驗	學科、實作。	測驗。	9	
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 A10-2-26 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：飲料實務（一）				
英文科目名稱：Mixology I				
學年、學期、學分數：		五專三年級 上學期、3 學分/3 小時		
先修科目或先備能力：				
<p>教學目標：</p> <p>中文教學目標：</p> <p>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>				
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	飲料器具、設備的使用與維護 材料的辨識能力	飲料調製相關的器具、設備、材料認識	6	
裝飾物製作	切割及製作裝飾物	裝飾物製作方式	3	
吧檯準備工作	完成吧檯準備作業的佈置及前置作業	吧檯準備的流程	6	
直接注入法	注入法、漂浮法飲料的製作流程	冷熱飲使用直接注入法的操作	12	
咖啡類製作	義式咖啡機操作 虹吸式煮具的操作 濾杯式沖煮法	咖啡豆的認識及煮具的使用方法	9	
水果盤製作	水果切刻技巧及擺盤	水果切法及擺盤	6	
電動攪拌法	果汁類的製作流程	電動攪拌機的使用技巧及水果果汁製作	3	
測驗	學科、術科	測驗	9	
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 否

表 A10-2-27 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>飲料實務（二）</u>				
英文科目名稱： <u>Mixology II</u>				
學年、學期、學分數：		五專三年級 下學期、3 學分/3 小時		
先修科目或先備能力：				
教學目標： 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。				
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	技能檢定的相關規定及考試流程介紹	檢定規則	3	
攪拌法	攪拌法製作流程 瓦斯爐的使用	使用攪拌法調製飲品方法	6	
搖盪法	手搖泡沫茶飲製作 水果及花果茶飲製作	沖泡茶類方法 沖煮花果茶法	12	
水果盤製作	水果切刻技巧及擺盤	水果切法及擺盤	3	
電動攪拌法	冰沙製作流程	電動攪拌機的使用技巧及冰沙製作	6	
題組練習	檢定題組的演練	總結操作	15	
測驗	學科、術科	測驗	9	
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 A10-2-28 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：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：無				
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。				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參 考節數	備註
咖啡概論		咖啡歷史/文化/ 種植/種類	12	
各類咖啡沖泡技術	手沖/虹吸式/比利 時/摩卡壺/義士咖 啡機等	各種咖啡器皿沖 泡原理與技巧	36	
測驗	各種咖啡器皿沖煮 實作考試	咖啡沖煮法理論 測驗	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 A10-2-29 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：茶調製理論與實務				
英文科目名稱：Tea 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：無				
<p>教學目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參 考節 數	備註
茶概論		茶歷史/文化/種 植/種類/茶詩背 誦	12	
各類茶沖泡技術	不發酵茶/半發酵茶 /全發酵茶/後發酵 茶	各種茶類沖泡原 理與技巧	36	
測驗	各種茶類沖煮考試	沖煮法理論測驗	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 A10-2-30 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：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： 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。				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
點心實作	各式中西式點心實作與創作(包子/饅頭/煎餃/蔥油餅/蛋糕/冰箱小西餅/慕斯/布丁/奶酪/果凍)	以民宿業者實際設備考量	10	
飲料調製	各式上下午茶飲製作(花茶/花果茶/花草茶/花式咖啡/冷萃咖啡)	以民宿業者擁有實際器皿為考量	10	
擺盤藝術與欣賞		影片教學	4	
下午茶實作實習	分組實作	早餐/上午茶/下午茶等實作實習	12	
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 A10-2-31 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：飲料與調酒實務				
英文科目名稱：Drinks & Bartending 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：無				
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。				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參 考節數	備註
飲料概論	認識各類杯器皿	酒類介紹/咖啡/ 茶/水/果汁/奶類	6	
無酒精性雞尾酒	咖啡/茶/果汁等調 製實作	咖啡/茶/果汁等 調製理論	18	
酒精性雞尾酒	烈酒/香甜酒調製技 術	烈酒/香甜酒調製 理論	18	
模擬吧檯經營	實作雞尾酒宴會	雞尾酒宴會安排 與接待禮儀	12	
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 A10-2-32 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				
英文科目名稱：Western Culinary Practice				
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： 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。教導西餐烹調相關器具、食材、刀工、烹調法從基礎到實務操作，增加專業技能、操作衛生安全注意事項、介紹國際廚藝競賽創意美食。				
教材大綱：				
單元主題	技能項目	相關知識	教學參考節數	備註
西式料理基礎認識	課程介紹、各國菜系認識、各國醬汁製作方法、基本刀工介紹與食材處理技巧。	了解每種料理風味差在哪，學會基本醬汁的作法，懂得怎麼搭配主菜。	9	
刀工切法與烹調法介紹	刀工切法、丁、小丁、塊、絲、橄欖型、(各種西式醬汁製程配方)、烹調法介紹：煎、烤、炒、拌、炙燒每道菜餚製程介紹及配方教授。	認識不同切法怎麼切、各種做菜方式的差別，知道怎麼安全乾淨地準備食材。	9	
西式餐點製作	咖哩豬排、泰式沙拉、海鮮麵、煎牛排、披薩、煎五花肉等基本主餐類菜餚，注重經典搭配與料理邏輯。	各式餐點的烹煮及學會搭配與料理邏輯。	9	
沙拉與湯品製作技巧	蛋沙拉、田園三蔬沙拉、鮭魚捲、南瓜濃湯、蛋卷、咖哩海鮮飯等，學習不同沙拉與湯品的呈現手法與風味設計。	學會做一份完整的主菜，知道怎麼控制火候、怎麼搭配飯、菜或馬鈴薯。	9	
西式料理製作	火炙鮪魚、焗鱸魚排、翡翠麵疙瘩、鴨	學會異國調味與創意料理整合能	9	

	卷沙拉、炸蔬菜等多國風味料理，培養學生異國調味與創意料理整合能力。	力。		
西式排餐製作	龍蝦沙拉、白酒焗烤龍蝦、紅酒牛排、焦糖米布丁等高級排餐料理。	了解湯品和沙拉製作方法，如何搭配餐點。學會搭配甜點、主餐餐點製作與整合。	9	

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 A-11 技專校院學校本位系科課程發展檢核表

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

填表說明：

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

陸、結語

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

114學年度餐旅管理(二年)制專科日間部 課程科目表

112學年度第2學期校課程委員會會議通過

類別	科目名稱			學分	時數	授課時數								備註
						第一學年				第二學年				
	上學期		下學期			上學期		下學期						
	授課	實習	授課			實習	授課	實習	授課	實習				
	科目代碼	課程名稱												
共同必修	語文領域	1000013	中文閱讀與書寫 I	2	2	2								
		1000014	中文閱讀與書寫 II	2	2			2						
		1000016	應用文	2	2						2			
		1000025	英文閱讀與寫作 I	2	2	2								
		1000026	英文閱讀與寫作 II	2	2			2						
		1000028	英語聽講	2	2						2			
		1000075	體育 I	2	2		2							
		1000076	體育 II	2	2				2					
通識/共同必修小計 ¹				16	16	4	2	4	2	0	0	4	0	
選共同	多元通識			8	8	4		2				2		
通識/共同選修小計 ²				8	8	4	0	2	0	0	0	2	0	
專業必修	科目代碼	課程名稱												
	1040190	餐旅管理		2	2	2								
	1040047	餐旅英語 I		2	2	2								
	1040023	餐旅職場倫理		2	2			2						
	1040707	餐旅業人力資源管理		2	2	2								
	1040193	餐旅行銷管理		2	2			2						
	1040372	國際禮儀		2	2			2						
	1040311	菜單設計與成本控制		2	2								2	
	1040331	餐旅資訊系統		2	2								2	
	1040281	宴會作業實務		2	2								2	
1040613	職場實習(含實習寫作報告4學分及餐旅作業規範、職場倫理實務各4學分共12學分)		12	960						960				
專業必修小計				30	978	6	0	6	0	0	960	0	6	
餐飲管理專業	1040144	中餐烹調		3	3	1	2							
	1040064	餐飲服務技術		3	3	1	2							
	1040145	進階中餐烹調		3	3			1	2					
	1040503	烘焙製作		3	3	1	2							
	1040084	飲料與調酒實務		3	3			1	2					
	1040765	地方小吃實務		3	3				3					

選修	1040692	餐飲營養學	2	2						2		
	1040741	葡萄酒文化與賞析	2	2							2	
	1040682	西餐烹飪	3	3							3	
	餐飲專業 小計		25	25	3	6	2	7	0	0	2	5
旅宿管理專業選修	1040482	客務實務	3	3	1	2						
	1040102	房務實務	3	3			1	2				
	1040426	觀光遊程規劃	2	2			2					
	1040750	導覽解說技巧	2	2			2					
	1030579	民宿經營管理	2	2			2					
	1040766	民宿在地化餐食製作	2	2				2				
	1040763	民宿下午茶暨點心實作與擺盤藝術	2	2								2
	1040184	旅館管理理論與實務	2	2							2	
	旅宿專業 小計		18	18	1	2	7	4	0	0	2	2
共同專業選修	1040024	餐旅職場安全與衛生	2	2	2							
	1040071	餐飲文化	2	2	2							
	1040046	餐旅英語II	2	2			2					
	1040764	小吃業經營管理	2	2			2					
	1040118	校內實習	3	3				3				
	1040321	餐旅業採購實務	2	2				2				
	1040245	創業管理	2	2							2	
	1040056	餐旅日語	2	2							2	
	1040622	餐旅專業專題製作	2	2							2	
	專業選修小計		19	19	4	0	4	5	0	0	6	0
	合計		116	1064	22	10	25	18	0	960	16	13
	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.專業選修課程得至本科五專四、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9學分;請於當學期選課前提出申請)。									
	多元通識選修		多元通識選修為8學分。另，微學分課程最多採計2學分。(包含在學校規定9學分內)									
二專畢業基準	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 符合本科專業能力畢業門檻實施辦法之證照 。 3.二專 在學期間 須通過PVQC專業英文詞彙能力國際認證考試(餐飲類專業級、觀光類專業級擇一，二到六項總分達410分以上且各項測驗皆達70分以上)，或全民英檢初級。									
	備註		若未達畢業門檻，請參閱本科補救措施辦法。									