

備查文號：

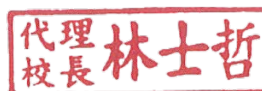
教育部 110年1月27日 臺教授國字 第1100009881 號函備查

高級中等學校課程計畫
臺南市亞洲高級餐旅職業學校
學校代碼：211412

進修部課程計畫

本校109年12月25日109學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：



(110學年度入學學生適用)
核定版

中華民國110年2月3日

學校基本資料表

學校校名	臺南市亞洲高級餐旅職業學校			
技術型高中	專業群科	餐旅群:觀光事業科;餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
	其他			
進修部	餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(日)	餐旅群:餐飲技術科			
建教合作班	餐旅群:餐飲技術科			
聯絡人	處室	教務處	電話	06-2640175#202
	職稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人
技術型高中	餐旅群	觀光事業科	1	11	1	8	1	8	3	
		餐飲管理科	2	61	2	46	2	47	6	
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40	1	43	1	44	3	
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	25	0	0	0	0	1	
建教合作班	餐旅群	餐飲技術科	1	24	1	25	0	0	2	

二、核定科班一覽表

表 2-2 110學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	餐旅群	觀光事業科	1	
		餐飲管理科	2	
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	
建教合作班	餐旅群	餐飲管理科	1	

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

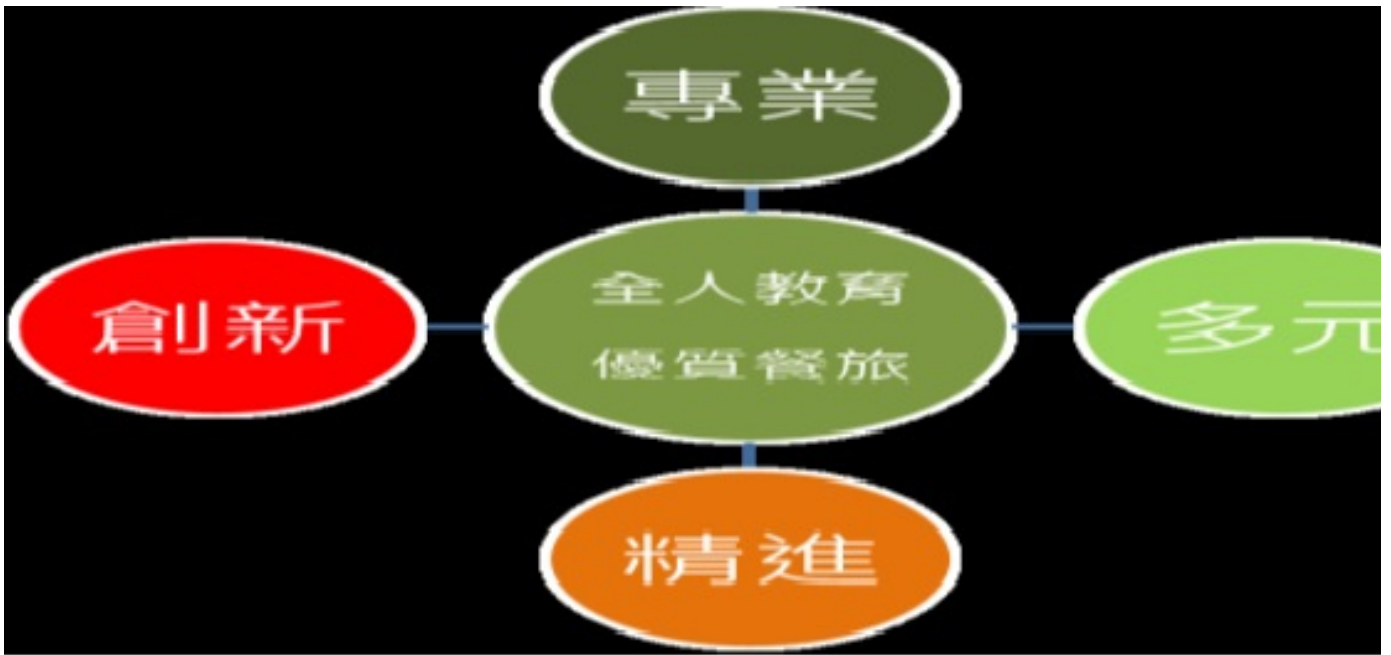
全人教育、優質餐旅

本校以全人教育為宗旨，期能成為培養專業技能、涵育多元視野、持續精進發展、接納創新之優質餐旅學校。本校發展願景為：

- (一) 培養專業技能：培育餐旅服務業專業人才之優質學校。
- (二) 涵育多元視野：實施人文陶冶、社會關懷、國際移動等多元教育之優質學園
- (三) 持續精進發展：運用社群動力與社會資源，構築教師專業發展之優質環境。
- (四) 接納創新變革：管理勇於求變，教學積極創新之學習型組織。

本校定位為技職體系之後期中等學校，現階段學校僅有餐飲管理科、餐飲技術科與觀光事業組成之餐旅群，課程設計以餐旅群專業科目為主，商管群科目為輔，以培育全方位餐旅或服務專業人才、發展成為精緻餐旅專業職校為目標；學生來源競爭激烈的社會現狀，唯有設法營校特色，以培育具備全方位餐旅或服務業專業人才、發展成為精緻餐旅專業職校為主要目標應校務發展核心價值與全國教育會議揭櫫之四大主軸：「精緻、創新、永續、公義」搭配十國民基本教育課程綱要總綱要旨「自發、互動、共好」，因此未來校務發展方向將為以專業新、人文、國際化，營造小而美優雅校園文化之精緻學園。為達成目標，本校的發展方向依為：

- (一) 型塑專業學習環境：建置符合國家證照考試標準的中餐、西餐、烘焙、調酒及餐飲服專業實習教室，以協助學生順利考取證照，另升學則針對優質且有意願者特別加強增廣教育期做到教學與訓練並重，升學與考照輔導兼具；讓專業的肯定從學校開始。
- (二) 深化教師專業素養：本校除聘請來自業界的專業師資，或邀請策略結盟技職端合作專業師資群支援教學，共同協助提升教師專業技能與素養外，亦配套鼓勵教師參與校外研習、專業證照、投入研究或合作計畫，使本校的教學團隊不但精緻化、專業化，更重要的是深化專業的寬度與廣度。此外，亦建立教師專業發展機制，汰弱揚善，以確保教學品質。
- (三) 多元學習提升品德：在多元專業課程學習之外，加強生活教育與多樣化社團課程，增生學習興趣，培養學生良好生活習慣、認真勤勞的服務態度以及優異的體能，將個人潛能發最高點，展現出優質世界公民的氣質。
- (四) 產學攜手深耕國際：本校學生多來自於經濟弱勢家庭，廣泛與產學界建立合作關係，極成立產學攜手建教合作專班與僑生建教合作班，不但提供升學管道，解決多數弱勢學生經升學問題，並給每位學生圓夢的機會，且因應少子化風暴之衝擊及響應政府的南向政策，增生更多國際文化的學習。
- (五) 專業領導協助社區：在學校正常教學活動之外，充分利用學校專業師資與設備，積極政府辦理地區職訓班、社區民眾第二專長班、國中技藝學程及社區公私社團單位餐旅專業技詢與協助，使學校成為社區餐旅專業學習中心，創造學校與社區雙贏的局面。
- (六) 回流全人技職教育：本校積極憑藉豐沛的師資群與完整新穎的設備，本校曾通過TTQS訓練品質系統評核，榮獲訓練機構版銅牌獎，積極透過職業訓練進行餐旅或服務類之全人技練、終身學習與回流教育，來為學校挹入另類學生，將終身學習與學校教育完美結合，落實『有夢；築夢踏實，美夢成真。

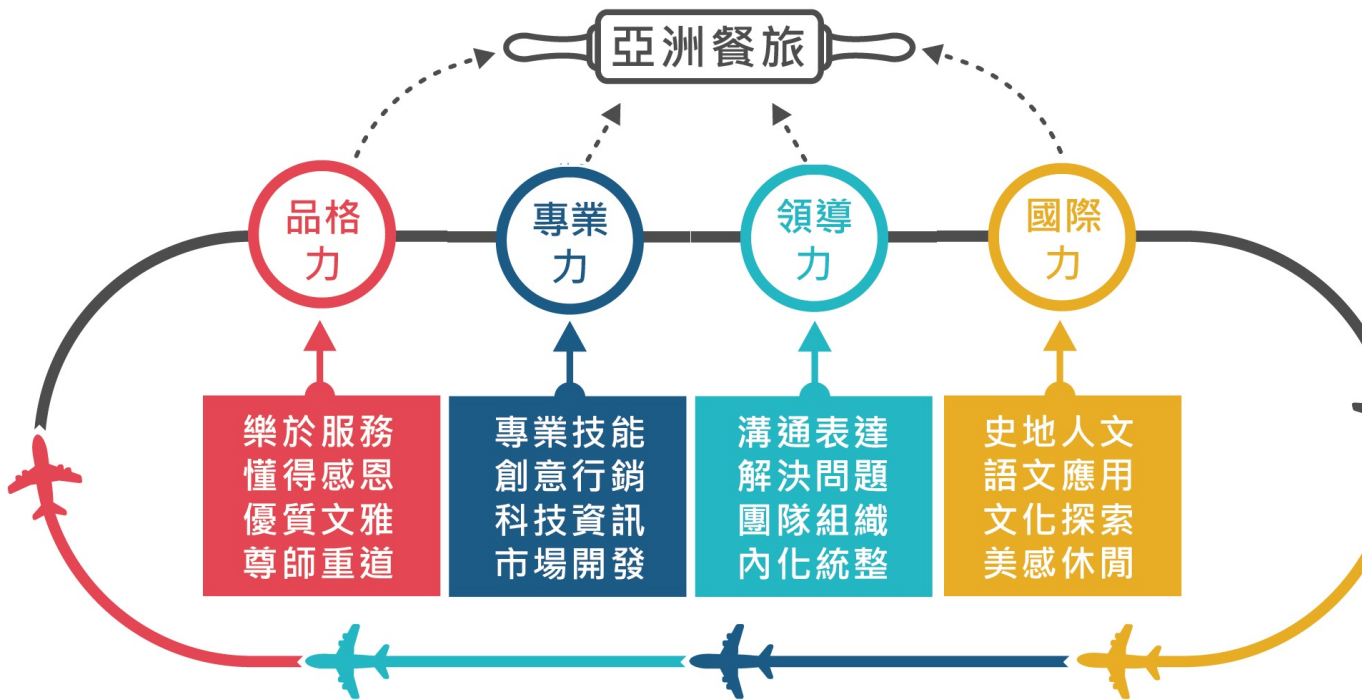


二、學生圖像

前言

依據十二年國民基本教育課程綱要總綱要旨「自發、互動、共好」制定學生圖像

- 品格力
- 專業力
- 領導力
- 國際力



學校願景	學生圖像	內涵(校本核心能力)	圖像詮釋
精進發展	品格力	樂於服務	學生能於課程中習得禮儀、感恩、重、關懷、服務之能力
		懂得感恩	
		優質文雅	
		尊師重道	
專業精進	專業力	專業技能	學生能於課程中運用創意與科技之能力，習得專業知能和市場開發並提升職場就業能力
		創意行銷	
		科技資訊	
		市場開發	
創新變革	領導力	溝通表達	學生能於課程中能潛移默化其統籌、並願意投入、參與各項競賽、將延伸至團隊組織，並習得與人調、合作之能力
		解決問題	
		團隊組織	
		內化統整	
多元視野	國際力	史地人文	學生能於課程後具備寬廣的國際與外語能力，並加強採食能力與休閒活動
		語文應用	
		文化採食	
		美感休閒	

肆、課程發展組織要點

臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程發展委員會組織要點

107年8月29日校務會議訂定

一、本校為辦理課程發展相關事宜，依據教育部103年11月28日頒布「十二年國民基本教育綱要」總綱實施要點及106年9月30日臺教授國部字第1060098374C號函釋之規定，訂定本要點。

二、本校課程發展委員會（以下簡稱本會）除召集人1人為當然委員外，另置委員20人包括校行政人員代表、各領域群科教師代表、家長會代表、家長代表和學生代表，專家學者及業表等。

（一）召集人：校長。

（二）委員：

1. 行政人員代表10人：教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、進修部主任、教學組長、訓育組長、生輔組長。

2. 領域群科教師（含各學科召集人）代表6人：群科代表2人，一般科目4人（含特教領域）。

3. 家長會代表和學生代表各1人，共2人。

4. 專家學者及業界代表各1人，共2人。

三、本會委員均為無給職，任期一年，由校長聘任之。

四、本委員會之執掌如下：

（一）掌握本校教育願景，發展學校本位課程。

（二）審議學校課程計畫。

（三）審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。

（四）進行課程評鑑。

（五）其他有關課程發展事宜。

五、本委員會每學期應定期召開會議乙次，必要時得召開臨時會議。本會開會時由召集人任主席，召集人因故無法出席時，得指定委員一人擔任主席。

六、本會委員會議之召開須有三分之二以上委員之出席，會議之決議，以出席委員二分之一以上同意為通過。

七、本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

八、本會設置課程研究小組、教學研究規劃單位為教學研究會。其組織與任務如次：

（一）課程研究小組：依學校群科、一般科目與綜合活動課目規劃設置。

1. 群課程研究小組：由群內各科主任或各教學研究會召集人組成；互推一人擔任該研究小組人。教務主任、一般科目課程研究小組召集人應列席。

2. 一般科目課程研究小組，由一般科目各學科研究會召集人組成；互推一人擔任該研究小組人。教務主任、各群課程研究小組召集人應列席。

3. 綜合活動科目研究小組：為綜合活動科目規劃研究單位，學生事務處主任擔任召集人；由處相關教師、導師代表、社團活動指導教師代表等人士組成。教務主任應列席。

4. 工作任務如次：

（1）各課程研究小組依據部定群教育目標規劃，擬定各科教育目標、各科校訂課程之規劃（課程名稱、學分數、必選修之分類、先備條件、開設年段、開設流程、跨群科或學科的適性發程、教學評鑑、教師甄選資格與專長、設備需求、教學場所等相關資料），送課程委員會審議。

（2）研議各教學研究會提出的課程計畫與教學計畫申請案。

（3）為維護教學品質，設計、規劃、執行與督導、推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。

（二）教學研究會：由各群科教師組成，設召集人一人，由科主任互推一人擔任，一般科目（含殊教育推行委員會）等由教師推選，或由校長指定教師出任。教務主任應列席，其工作任務如下：

1. 各學科教師共同擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

2. 辦理開設課程申請，送相關課程研究小組研議。

3. 辦理教師或教師社群的教學專業成長（公開備課、授課和議課及教學觀摩活動），教學方法

究、發展與創新及規劃設計教學活動及建置課程教學檔案。

4. 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

5. 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

6. 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

7. 其他課程研究和發展之相關事宜。

(三)各研究會之運作原則如下：

1. 教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；課程研究會每年定期舉行二次會議。

2. 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，請本委員會審查。

3. 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由委員互推一人為主席。

4. 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

5. 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本會核定後辦理。

6. 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，學務和實習處協助並由教務處歸檔存查。

九、本要點經校務會議通過後，陳校長核定後實施，修正時亦同。

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

課程發展委員會組織要點工作小組委員會

中華民國108年08月29日

編號	委員會職稱	學校職稱	姓名	性別	備
1	召集人	校 長	陳一鳴	男	
2	委員	教務主任	鄭夙芬	女	執行
3	委員	學務主任	楊美娟	女	
4	委員	實習主任	莊弘一	男	
5	委員	輔導主任	黃淑珍	女	
6	委員	總務主任	鄭文章	男	
7	委員	圖書館主任	林士哲	男	
8	委員	進修部主任	陸大衛	男	
9	委員	餐飲科主任	彭聖傑	男	
10	委員	觀光科主任	吳國榮	男	
11	委員	教學組長	呂建億	男	
12	委員	訓育組長	蘇堯琦	女	
13	委員	生輔組長	黃志勝	男	
14	委員	國文科召集人	林湘玉	女	
15	委員	英文科召集人	葉惠玲	女	
16	委員	數學科召集人	郭凱弘	男	
17	委員	特教領域召集人	李欣瑜	女	
18	委員	學生家長委員會代表	鄭彩鳳	女	家長
19	委員	專家學者	陳南吟	女	
20	委員	產業代表	林家正	男	
21	委員	學生代表	楊芮琄	女	班聯會

伍、課程發展與規劃

普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

請針對學校課程地圖規劃與學校特色說明(含加深加廣選修規劃及彈性學習時間規劃500-1000字以內)

專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	品格力
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐廳外場服務人員。 2. 中西糕點烘焙師 3. 餐廳飯店廚藝專業人才 4. 專業調飲師 5. 房務員 6. 餐旅行銷規劃設計工作人員 7. 餐廳經營管理人員	1. 培養正確工作態度與職業道德的人才。	具備品德、專業知能關懷、感恩與職場應有倫理操守之能力	●
			2. 培養餐旅業相關專業知識及技能之技術人才。	具備餐旅服務產業之服勤基礎能力	
			3. 培養餐飲專業科技資訊及市場開發行銷之人才。	具備廚藝料理產業之基礎能力	
			4. 培養團隊組織及領導、溝通能力及解決問題之人才。	具備飲料調製產業之基礎能力	
			5. 培養具備創新進取與自我發展能力之觀光餐旅產業人才	具備創意烘焙產業之基礎能力	
			6. 培養具有職業道德與終身學習素養之國際人才	具備創新應變、終身學習與國際潮流之能力	○

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃

(一) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備品德、專業知能關懷、感恩與職場應有倫理操守之能力
2. 具備餐旅服務產業之服勤基礎能力
3. 具備廚藝料理產業之基礎能力
4. 具備飲料調製產業之基礎能力
5. 具備創意烘焙產業之基礎能力
6. 具備創新應變、終身學習與國際潮流之能力

表5-2-1餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核				
		1	2	3	4	5
名稱	名稱					
部定必修	專業科目					
	觀光餐旅業導論	●	●	●		
	觀光餐旅英語會話	○	●			
	實習科目					
	餐飲服務技術	○	●	●		
	飲料實務	○	○	○	●	
校訂必修	實習科目					
	中餐烹調實習	○	●	●		
	西餐烹調實習	○	●	●		
	專題實作		●	●	●	●
校訂選修	專業科目					
	餐飲安全與衛生	●	○	●	●	●
	餐旅產業應用		●	●		
	餐飲管理	○	●	○	●	○
	實習科目					
	微創烘焙實務			○		●
	創意飲調實務		○	○	●	
	蔬果雕與盤飾藝術		●	●		○
	餐旅服勤技術實務	○	●	●	○	
	無國界料理實務			●	●	○
輕食料理製作		●	●	●		
餐飲活動規劃與實作	●	●	●	●	●	
咖啡美學應用	○	○		●		

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

三、科課程地圖

(一) 餐飲管理科(408)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

 專業群科

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
		英語文	8	2	2	2	2			
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2			2			
	地理		2				2			
	自然科學	化學	2		2					B版
		生物	2	2						A版
	藝術	美術	2			2				
		藝術生活	2				2			
	綜合活動	生涯規劃	2				2			
	科技	生活科技	2			2				
	健康與體育	健康與護理	2			1	1			
		體育	2	1	1					
	全民國防教育		2	1	1					
小計		50	10	10	13	13	2	2	部定必修一般科目總計50節數	
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
	小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
	飲料實務		6			3	3			
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6			3	3			
	小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修實習科目總計26節數
專業及實習科目合計		40	10	10	8	8	2	2		
部定必修合計		90	20	20	21	21	4	4	部定必修總計90節數	

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目 4節數 2.94%	生活數學	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數
		小計	4					2	2	
	實習科目 4節數 2.94%	專題實作	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數
		小計	4					2	2	
校訂必修節數合計			8						校訂必修總計8節數	
校訂科目	一般科目 4節數 2.94%	體能活動	4					2	2	
		最低應選修節數小計	4							
	專業科目 4節數 2.94%	餐飲安全與衛生	4			2	2			
		餐旅產業應用	4					2	2	
		餐飲管理	4			2	2			
		最低應選修節數小計	4							
	實習科目 30節數 22.06%	蔬果雕與盤飾藝術	6	3	3					多元選修開設 12 節
		餐飲活動規劃與實作	8					4	4	
		輕食料理製作	4			2	2			
		咖啡美學應用	6	3	3					
		創意飲調實務	6					3	3	
		餐旅服勤技術實務	6					3	3	
		無國界料理實務	6					3	3	
		微創烘焙實務	6					3	3	
	最低應選修節數小計	30								
校訂選修節數合計			38	3	3	2	2	14	14	
學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1	
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	0	0	1	1	
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24	

承辦人

單位主管

校長

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形			
				節數	百分比		
一般科目	部定		46-54 節		50	36.7	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.9	
		選修			4	2.9	
	合計				58	42.6	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		14	10.4
		實習科目		節(依總綱規定)		26	19.2
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		40	29.6
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		0	
			選修			4	2.9
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.9
			選修			30	22.3
	合計		節(依總綱規定)		78	57.7	
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		94		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)		130		
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節				
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節				
上課總節數			144 節		144		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。							
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。							

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及講座。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，學校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學
		1	1	1	1	1	1	(節/週

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型					
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	校 色 特 活 動	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	餐飲管理科	V				
		自我行銷	1	6	餐飲管理科			V		
		臺南食尚玩家	1	6	餐飲管理科			V		
		數獨、數字遊戲	1	6	餐飲管理科			V		
		巧克力入門	1	6	餐飲管理科			V		
	第二學期	自主學習	1	18	餐飲管理科	V				
		相機料理	1	6	餐飲管理科			V		
		戰鬥有氧	1	6	餐飲管理科			V		
		盤中作畫	1	6	餐飲管理科			V		
		歌舞劇人生	1	6	餐飲管理科			V		

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

尚未填寫

(二) 日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	10月15日(上學期)/ 4月15日(下學期)	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導 新生利用報到時段進行選課宣導
2	11月15日(上學期)/ 5月15日(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 新生利用訓練時間進行分組選課 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	9月1日(上學期)/ 2月1日(下學期)	正式上課	跑班上課
4	6月(上學期)/ 1月(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
5	109年6月	檢討	課發會進行選課檢討

二、選課輔導措施

尚未填寫

三、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置				
				第一學年		第二學年		第三學年
				一	二	一	二	一
1.	一般	體能活動	餐飲管理科	0	0	0	0	2
2.	專業	餐飲安全與衛生	餐飲管理科	0	0	2	2	0
3.	專業	餐旅產業應用	餐飲管理科	0	0	0	0	2
4.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	2	2	0

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置				
				第一學年		第二學年		第三學年
				一	二	一	二	一
5.	實習	蔬果雕與盤飾藝術	餐飲管理科	3	3	0	0	0
6.	實習	餐飲活動規劃與實作	餐飲管理科	0	0	0	0	4
7.	實習	輕食料理製作	餐飲管理科	0	0	2	2	0
8.	實習	咖啡美學應用	餐飲管理科	3	3	0	0	0

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時修課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	創意飲調實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選
2.	實習	餐旅服勤技術實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選
3.	實習	無國界料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選
4.	實習	微創烘焙實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選

拾、學校課程評鑑

一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

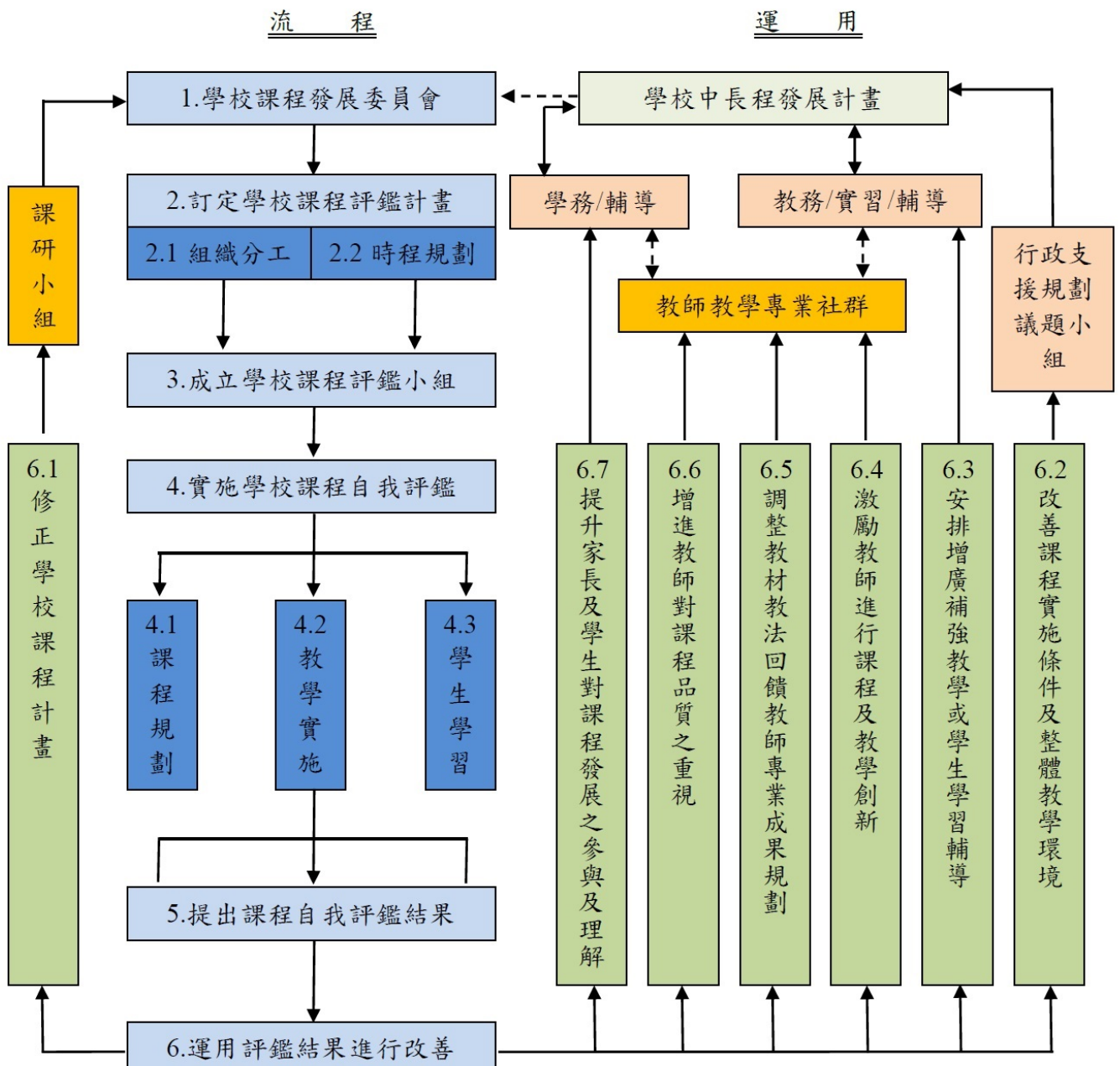
臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程評鑑實施計畫 108年12月2日課程發展委員一、依據教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令訂定之「中等學校課程評鑑實施要點」（以下簡稱評鑑實施要點）辦理。二、臺南市亞洲高級餐旅職業學校（以下簡稱本校）課程發展委員會依評鑑實施要點，訂定本校學校課程評鑑計畫（以下簡稱本課程評鑑計畫），以進行學校課程自我評鑑。三、本校課程評鑑計畫流程，主要包括：由學校課程委員會訂定學校課程評鑑計畫開始（含組織分程規劃）至成立學校課程評鑑小組、實施學校課程自我評鑑（含課程規劃、教學及學生學習）、提出課程自我評鑑結果到運用評鑑結果進行改善為止，其流程和如附件1所示。（一）組織與分工 1. 課程發展委員會（含課研小組）：負責學校課程自我評鑑相關規劃與實施，審議學校課程評鑑計畫（含組織分工、辦理時程和實施內容），並根據學校課程自我評鑑的結果，修正學校課程計畫等事宜。 2. 學校課程評鑑小組：由校長就課程發展委員會組織成員，聘請9至11位委員，組成學校課程評鑑小組；其中，教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。學校課程評鑑小組協助校課程評鑑計畫、協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具（含量化和質化問題）完成學校課程自我評鑑；進行檢視校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃（一般教學重點、科教育目標及科專業能力）、各專業群科課程規劃、團體活動實施規性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜；並運用和分析教提供課程和教學成效相關資訊，進行學校課程自我評鑑。 3. 各專業群科/學科研集人：協助檢視學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業力）；進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作以及協助進行教師公開授課等教事宜。 4. 教師教學專業社群/全體教師：進行教師教材開發和教法精進，以及教授課；協助進行學生學習歷程檔案的上傳、多元選修學生學習回饋、彈性學習時學習回饋以及學生學習預警制度的執行等學生學習事宜。（二）辦理之時程：如「臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程評鑑組織與分工以及辦理時程評之雙向細目示。（三）實施之內容 1. 課程規劃：檢視(1)校務發展與願景圖像；(2)學校課程規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；(3)各專業群科課程規團體活動時實施規劃；(5)彈性學習時間實施規劃；(6)學生選課規劃與輔導以及正學校課程計畫等內容。 2. 教學實施：檢視(1)課程實施設備空間；(2)課程實學生選課說明與輔導；(4)多元選修課程開設；(5)彈性學習時間開設；(6)教師業社群運作以及(7)教師公開授課實施情形 3. 學生學習：檢視(1)學生成績系統師授課學生學習回饋情形；(3)學習歷程檔案的上傳；(4)技能學習成效；(5)學實作實施情形；(6)預警制度的執行以及(7)重補修的實施情形等內容。 四、本評鑑計畫依據評鑑實施要點、本校課程評鑑過程以及結果，結合學校校務發展、校課程發展、深化教師專業成長和促進學生有效學習，運用於下列事項：（一）校課程發展委員會（課研小組），進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程發畫。（二）經由行政支援規劃議題小組，配合本校中長程發展計畫，改善課程實

及整體教學環境，以落實校園環境整體發展。(三)經由教務處、實習處、輔導室增廣補強教學，以提升學生有效學習。(四)深化教師教學專業社群，激勵教師課程和教學創新，以發揮教師專業自主精神。(五)優化教師公開備觀議課，調整教法、回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。(六)強化教師課程理解能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。(七)經由學務處、室等處室，結合學校親職和新生始業輔導等活動，提升家長及學生對課程發展之理解，以落實學生的適性發展。五、本課程評鑑計畫經學校課程發展委員會通校校長核定後實施，修正時亦同。

附檔資料：

附件1

臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程評鑑流程與運用



附件2

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

課程評鑑內容、組織與分工以及辦理時程之雙向細目表

評鑑內容	組織與分工				辦理時程											
	課程發展委員會	學校課程評鑑小組	各專業群科學科研究召集人	教師教學專業社群全體教師	上學期					下學期						
					8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	
1. 課程規劃	(1)校務發展與願景圖像	○	●	○		V	V					V	V			
	(2)學校課程發展與規劃	○	●	○		V	V					V	V			
	(3)各專業群科課程規劃	○	●	○		V	V					V	V			
	(4)團體活動實施規劃	○	●			V	V					V	V			
	(5)彈性學習時間實施規劃	○	●			V	V					V	V			
	(6)學生選課規劃與輔導	○	●			V	V					V	V			
	(7)修正學校課程計畫	●	○					V	V	V						
2. 教學實施	(1)課程實施設備空間			●	○	V										
	(2)課程實施			●	○	V										
	(3)學生選課說明與輔導			●	○					V						V
	(4)多元選修課程開設			●	○				V	V					V	V
	(5)彈性學習時間開設			●	○		V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
	(6)教師教學專業社群運作			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V
	(7)教師公開授課實施情形			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V
3. 學生學習	(1)學生成績系統			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V
	(2)教師授課學生學習回饋情形			○	●						V	V				V
	(3)學習歷程檔案的上傳			○	●					V	V				V	V
	(4)技能學習成效			○	●					V	V				V	V
	(5)學生專題實作實施情形			○	●										V	V
	(6)預警制度的執行			○	●					V	V					
	(7)重補修的實施情形			○	●			V		V			V		V	

二、108學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：108_211412_2_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

附件一：課程及教學規劃表

普通科

- 一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)
- 二、校訂必修科目
- 三、多元選修科目
- 四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學
- 五、加深加廣選修科目_第二外國語文

專業群科

- 二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活數學		
	英文名稱	LIFE MATH		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修			
	領域：數學			
	單科：實作型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	專業力、領導力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	透過基本四則運算之加強，餐飲觀光科學生必須加深加廣的比例計算，單位指導學生正確執行數學程序、統整並靈活運用數學概念及邏輯方法，並能用以與理性溝通、優化專業及人文涵養，解決問題。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)比例關係	1. 單比 2. 連比 3. 烘焙比例(含實作)	18		
(二)單位換算	1. 長度 2. 重量 3. 容量	18		
(三)匯率換算	1. 各國幣值互換 2. 匯率的變動	18		
(四)生活應用	數值換算	18		
合計		72		

學習評量 (評量方式)	紙筆測驗 作業 上課問答及解題
教學資源	網路題庫 自編教材(含坊間合適教材)
教學注意事項	1. 學生上課基本禮儀 2. 禁止使用手機以免分心 3. 上課時師生互動情形 4. 同學們實際計算過程 5. 引導同學上台解題或報告想法觀念

表 11-2-2-2臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體能活動		
	英文名稱	BODY ACTION		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：實作型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識			
學生圖像	品格力、領導力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	體適能活動與身體伸展操作			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
操場活動初階		籃球、排球	18	
重訓活動初階		跑部、腳踏車	18	
操場活動進階		羽球、乒乓球	18	
重訓活動進階		飛輪、舉重	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	體適能測驗			
教學資源	健身器材、各式球類、籃球架			
教學注意事項	注意安全及熱身活動			

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生		
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解餐飲安全與衛生的重要性。 2.瞭解餐飲安全與衛生的基本知識。 3.著好餐飲安全衛生的工作習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章概論		1-1餐飲安全與食品衛生定義及重要性 1-2餐飲衛生相關行政及法令	4	
第二章基礎微生物的認識		2-1細菌 2-2黴菌 2-3酵母菌 2-4病毒	8	
第三章食品中毒		3-1食品中毒的定義與類別 3-2食品中毒原因、預防及處理流程 3-3細菌性食品中毒 3-4天然毒素食物中毒 3-5化學性食物中毒	10	
第四章食物貯存		4-1腐敗的定義 4-2腐敗的現象 4-3保存食物的方法 4-4各類食品之貯存方法	8	
第五章洗淨、消毒及殺菌		5-1洗淨的定義與要素 5-2消毒與殺菌的定義與方法 5-3洗淨、殺菌、消毒應注意事項	6	
第六章餐具的清洗管理		6-1餐具清洗場所的規則 6-2餐具洗滌程序與方法 6-3洗滌的方法 6-4餐具洗淨的簡易檢查	8	
第七章餐飲從業人員的衛生管理		7-1安全教育 7-2健康管理	8	

	7-3衛生管理 7-4衛生管理		
第八章餐廳廚房的衛生管理	8-1餐飲設施衛生管理 8-2設備、機器、器械的衛生管理 8-3環境衛生管理 8-4自行衛生管理	8	
第九章餐飲法規介紹	9-1食品安全管理法 9-2食品安全管理法施行細則 9-3食品安全管制系統準則 9-4食品良好衛生規範準則 9-5食品中毒案件處理要點	12	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	多元評量方式		
教學資源	經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議		
教學注意事項	1. 依一般講述教學方法上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書分組報告。 2. 依教材性質分別採用演講法、啟發問答法等教學法實施，務使瞭解食品營養與衛生的知識，並應用於日常生活中。 3. 本課程可利用照片、片、投影片等教學媒體，以提高學生之學習興趣，增進教學效果。 4. 重視概念的講授，使學生容易瞭解餐飲安全與衛生的課程。		

表 11-2-3-2臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅產業應用		
	英文名稱	Food and Beverage Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解正確的餐旅業從業理念與職業道德 2. 認識餐旅相關產業的演進、特 營觀念 3. 具備符合餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐旅產業簡介		1. 餐旅產業的介紹 2. 餐旅產業的發展 3. 餐旅產業的歷史 4. 餐旅產業的發展過程 5. 台灣餐旅組織介紹	8	
(二)餐旅產業人員發展		1. 餐旅從業人員的職業生涯規劃 2. 餐旅從業人員的難題困境 3. 餐旅從業人員的福利制度	8	
(三)其它餐旅相關產業		1. 觀光遊樂業介紹 2. 會議展覽業介紹 3. 博奕娛樂業介紹 4. 交通運輸業(陸海空)介紹	6	
(四)餐旅產業的國際化		1. 餐旅產業的跨國發展 2. 餐旅產業的在台發展	10	
(五)餐旅產業的資訊化		1. 餐旅產業的資訊系統 2. 網路系統應用	10	
(六)餐旅產業的行銷		1. 餐旅行銷的意涵 2. 行銷概念的演進 3. 餐旅行銷組合策略	10	
(七)餐旅業的現況與未來		1. 我國餐旅市場現況 2. 餐旅業當前面臨困境 3. 餐旅業的未來發展趨勢	10	
(八)餐旅業的應用概況		1. 三創產業的結合 2. 政府的支持系統	10	
合 計			72	

學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作。 2. 針對技能部分結服務、旅館房實等課程知，並利用角色扮演、播放影片以提升實作能力。 3. 意部分以學生個人之習態度及組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教實施補救學。
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外餐旅相關資料。 2. 學校應設置電腦網路支援運用觀光餐旅主管機關與相產業資訊。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片掛剝網路源。 4. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 5. 校外餐旅機構合及學行政支援。 6. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等學設備，引領生認識或參與實際作業，增加學生務經驗。 7. 安排參觀飯店、民宿餐廳旅行社及相覽，增進學習成效。 8. 利用寒暑假前往觀光餐旅相關業界見習，以充實自我提升教學品質。 9. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大、淺入深並注意依別差異調整教學內容。
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教學內容與次序安排，參照課程綱要之涵並符合目標。 2. 由師選擇適宜之科書或自行編寫補充。 3. 蒐集餐旅產業相關之圖片、表格宣物書籍等作為輔助教材。(二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄帶等媒輔導，增進習效果。 2. 與業界連結實地參訪或相關觀光餐旅產業展覽，以培業知能。 3. 加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事餐旅相關產業。

表 11-2-3-3臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理		
	英文名稱	Food & Beverage Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力、領導力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 學習餐飲之組織、人事、物料管理及服務態度。 2. 培育符合餐飲相關職場人才能力，奠定學習餐飲專業知能之基本能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		第一節 餐飲業的定義與分類 第二節 餐飲管理的意義 第三節 餐飲業的特性 第四節 餐飲管理的目的與範圍	2	
(二)餐飲組織		第一節 餐飲組織的經營環境 第二節 餐飲組織的目的與意義 第三節 組織建立的原則與步驟 第四節 餐飲業的經營目標與策略 第五節 部門化與部門組織 第六節 組織結構的性質與設計 第七節 組織結構的方法與類型	10	
(三)行銷管理		第一節 行銷管理的意義 第二節 顧客行為分析 第三節 行銷管理的步驟	6	
(四)物料管理		第一節 採購作業管理 第二節 驗收作業管理 第三節 庫存作業管理 第四節 發放作業管理	10	
(五)餐飲的服務		第一節 顧客期望的服務 第二節 服務的傳遞 第三節 溝通的技巧 第四節 餐飲服務的類型	8	
(六)廚房管理		第一節 廚房的生產計畫 第二節 廚房的規劃 第三節 廚房的基本設施與設備 第四節 餐具的管理 第五節 廚房的衛生與安全	10	

(七)人事管理	第一節 人事管理的意義與範圍 第二節 員工的徵募與甄選 第三節 員工的教育訓練 第四節 員工的任用與保留 第五節 激勵與溝通	8
(八)財務管理	第一節 財務管理的意義與目標 第二節 財務管理的功能 第三節 成本的分類 第四節 成本與收入的計算 第五節 收入與成本的分析 第六節 餐飲成本控制	10
(九)資訊管理	第一節 資訊管理的意義與目標 第二節 資訊系統的種類 第三節 文書管理 第四節 檔案管理	6
(十)餐飲業研究發展與未來發展趨勢	第一節 研究發展管理的意義與特性 第二節 研究發展的流程 第三節 餐飲業的未來發展趨勢	2
合 計		72
學習評量 (評量方式)	紙本測驗、檢核表、同儕互評、老師評量	
教學資源	教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。	
教學注意事項	1. 以實務與理論相配合，提高學習效果。 2. 利用各種教學媒體，以提高學習。 3. 教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。	

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力、領導力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。二、訓練學生資料搜集及整理力。三、培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。四、培養學生解題之能力。五、使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。六、提升學生設計、製作之能力。七、訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
第一章 專題製作導論	1. 專題製作執行流程表。 2. 專題製作報告項目。 3. 專題報告架構圖 4. 製作專題軟體		8	
第二章 專題主題選定	1. 專題題目訂定方向。 2. 配合餐旅群科目的題目範例。 3. 訂定題目流程。		10	
第三章 專題製作歷程	1. 樣式基本編修。 2. 樣式進階技巧。 3. 多層次清單進階。 4. 研究架構圖。		8	
第四章 專題書面報告	1. 自訂標題樣式。 2. 文件不同頁碼設定。 3. 圖目錄製作。 4. 表格目錄製作。		8	
第五章 專題書面報告	1. 專題製作格式說明。 2. 利用word作版面設定。 3. 專題內涵 4. 其他書面報告撰寫格式 5. 文中引用文獻得撰寫方式		9	
第六章 專題主題選定	1. 專題製作簡報注意事項 2. 專題製作口頭報告的功能		9	

	3. 報告時注意事項 4. 成果呈現方式		
第七章 專題評量與發表	1. 專題製作平時檢核。 2. 專題製作書面報告的評分。 3. 專題製作口頭報告的評分。 4. 專題延伸比賽及發表	9	
第八章 專題範例介紹	1. 自訂標題樣式。 2. 文件不同頁碼設定。 3. 圖目錄製作。 4. 表格目錄製作	11	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 分組進度評量 2. 課後作業、個人生活常規表現、學習精神態度。 3. 專題產 告		
教學資源	教師自編教材與其他網路資源		
教學注意事項	一、本課程以實際操作為主，每班分六組授課，每組學生數以10人為上限。 次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。 三、對於專題製作 專題範例展示、資料蒐集、專題報告格式說明及口頭 簡報格式說明等，可製 影片或簡報，搭配多媒體或數位教材於講解 時使用。 四、善用國內外相關孝 源庫或網站，以達學習事半功倍之效果。		

表 11-2-4-2臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果雕與盤飾藝術		
	英文名稱	Cutting Art		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認識蔬果切雕的材料、特色、工具、方法。 2. 熟悉蔬果切雕技法。 3. 培養果雕藝術之鑑賞力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
第一章緒論		1. 蔬果切雕概述 2. 原料介紹與選購 3. 工具介紹與使用 4. 刀工技法的介紹與實作 5. 蔬果切雕之盤飾概念	18	
第二章蔬果切雕實作與應用		1. 水花片的變化與衍生 2. 水花變化 3. 推疊技法 4. 盛盤變化 5. 花的變化	18	
第三章水果切盤		1. 水果盤基本概念	18	
第四章水果切盤		2. 水果切盤技法與實作 3. 水果切盤運用	18	
第五章蔬果切雕基礎應用		1. 盤飾運用	18	
第六章蔬果切雕基礎應用		2. 杯飾運用	18	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	實作成品評量			
教學資源	1. 教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。			
教學注意事項	1. 從實際操作中，使學生熟練蔬果切雕的技巧。 2. 隨時注意學生操作過程。			

表 11-2-4-3臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意飲調實務		
	英文名稱	Creative Beverage Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、領導力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 具備飲務工作的基本知識與態度 2. 熟練飲料調製的基礎技能 3. 具備自我學開發創意的能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)飲務的基礎認識		飲料的定義與分類 飲料業的分類與營運 飲料調製安全與衛生 吧檯設備與作業規範	18	
(二)飲料調製設備		飲料調製的器具 飲料調製的材料 飲料調製法	18	
(三)創意酒的認識		酒的分類與製程 創意雞尾酒介紹	18	
(四)流行茶飲的調製		茶歷史與發展趨勢 茶的分類與特性 茶葉的製程 茶的沖泡方法及調製 流行茶品調製	16	
(五)藝文咖啡的調製		咖啡歷史與發展趨勢 咖啡豆種類 咖啡烘焙原理 咖啡萃取原理 咖啡萃取方法與調製 藝文咖啡調製	10	
(六)有機養生飲品的調製		有機養生概念 有機飲品調製	10	
(七)混合性飲料調製及成本		混合性飲料的種類 混合性飲料的調製 飲料成本計算	18	
合 計			108	

學習評量 (評量方式)	課堂學習態度與表現、書面報告、實做評分
教學資源	自編教材 參考資料： 1.陳文聰(2008)，飲料與調酒-理論與實務，華都文業有限公司。 2.陳堯帝(2002)，飲料管理，揚智文化。 3.鄭建瑋(2007)，創酒吧管理，桂魯公司。
教學注意事項	一、教學方法：實習上課、再以分組方式進行 1.依單元不同採用講演法、欣法、練習法、問答法等方式實施教學。 2.術語及辭彙，應中英對照詳加解釋以增進學生學習興趣。 3.實習以學生多練習實作。 4.適時安排學生到校外參以增進對未來工作環境的瞭解。

表 11-2-4-4臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲活動規劃與實作		
	英文名稱	Event Planning for Hospitality		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力、領導力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 學生結合職場經驗與學校課程所學，使學生具備餐飲活動規劃的基本能力。育企劃製作與創新能力，加強學生多元展能發揮餐飲專業特色。 3. 運用餐飲能，提高學習興趣幫助學生選擇適性的職業。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)基本概論	課程規劃目的 企劃書的基本概論 何謂5W2H1E 8個項目的基本架構 如何撰寫活動企劃書 (從零開始的一頁企劃書)	18		
(二)分組討論	介紹宴會的型態與設計宴會的進行方式 分組討論 宴會活動的職掌分配 預排工作日程表(甘特圖)	18		
(三)分組操作	進行分組實習操作(小老闆大夢想) 早餐(美式) 早午餐 午餐 商業午餐 下午茶(英式) 開幕酒會 晚宴 自助餐 規劃宴會實際成果發表日期 討論活動名稱與工作職掌分配 編列預算 討論宴會菜單內容 設計表演節目內容及製作邀請卡 宴會菜單內容試菜 外場佈置與規劃	18		

	確認場地設備與餐飲器具數量 統計人數與座位安排 現場服勤動線設計 製作海報及桌卡		
(四)成果發表	食材前處理與保鮮	18	
(五)成果發表	預演節目內容	18	
(六)成果發表	宴會實際成果發表日	18	
(七)成果發表	攝影組、主持人就緒	18	
(八)成果發表	善後工作的執行 宴會場地復原 設備器具的歸還 成本分析 活動影片剪輯播放 學生的心得發表 分析預期效應	18	
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 書寫專業主題報告作業評量。 2. 期末術科實作評量及平時之實習作品評量		
教學資源	1. 中外餐飲相關之圖書資料、投影片、雜誌及網路資源。 2. 運用電腦查詢中資料。 3. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之科 2. 示範教學，學生分組實際演練。 3. 餐飲設備器具數量事先準備充足。		

表 11-2-4-5臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輕食料理製作		
	英文名稱	Healthy Meal		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。二、瞭解輕食美食的起源色。三、熟練各種食物材料切割技巧。四、熟練基本烹調技巧。五、養成生習慣及工作習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)自製常用沙拉醬	1. 經典美乃滋 2. 千島醬 3. 塔塔醬 4. 法式芥末醬 5. 低脂優格醬 6. 義式油醋 7. 醬照燒沙拉醬 8. 糖醋醬	8		
(二)超飽足的主食沙拉	1. 黃金吐司火腿沙拉 2. 黃金吐司培根沙拉 3. 法棍培根蘆筍沙拉 4. 蒜香法棍酪梨沙拉 5. 冰鎮優格燕麥杯 6. 低脂脆燕麥水果沙拉 7. 煮燕麥全素沙拉 8. 煮燕麥鮮蝦沙拉	8		
(三)繽紛搭配的主食沙拉	1. 起司南瓜沙拉 2. 紫薯花生沙拉球 3. 紫薯水果沙拉 4. 紫薯肉鬆沙拉 5. 紫薯鳳梨里脊沙拉 6. 紫薯脆雞腿沙拉 7. 豆腐沙拉盒 8. 白鳳豆雜果沙拉 9. 藜麥烤雞胸沙拉 10. 藜麥牛肉洋?沙拉	8		

(四)超澎湃的三明治	<ol style="list-style-type: none"> 1. 菠菜溏心蛋超厚三明治 2. 酪梨超厚三明治 3. 胡蘿蔔煎雞胸超厚三明治 4. 法式起司生火腿三明治 5. 芥末香腸美式三明治 6. 黑胡椒洋?牛排三明治 7. 照燒雞腿三明治 8. 鮭魚生菜三明治 9. 煎米餅肉鬆三明治 10. 煎豆餅培根三明治 	10
(五)低卡輕食	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茉莉銀杏燴蝦仁 2. 秋葵蝦仁 3. 小黃瓜蟹肉蒸豆腐 4. 金針菇玉子豆腐 5. 鮮蝦柚子鴻喜菇 6. 蒜蓉蒸冬粉娃娃菜 7. 白精靈菇燴田園時蔬 8. 涼拌芹菜黑木耳 9. 烤麩炒蓮藕 10. 鮭魚菠菜 	10
(六)營養肉食	<ol style="list-style-type: none"> 1. 紅酒烤鴨腿 2. 馬鈴薯泥配蜜汁雞翅 3. 黃金玉米燴雞丁 4. 咖哩肉丸南瓜煲 5. 蒜茸墨魚仔 6. 香煎鮭魚 7. 酸菜金線魚 8. 清蒸鯛魚 	8
(七)好米飯有光輝	<ol style="list-style-type: none"> 1. 南瓜雞肉燴飯 2. 培根時蔬炒飯 3. 原味鳳梨蒸飯 4. 菠菜豬肝粥 5. 鮮玉米枸杞小米粥 6. 蔥花雞蛋煎米餅 7. 辣白菜圓飯糰 8. 香煎三角飯糰 	10
(八)套餐好組合	<ol style="list-style-type: none"> 1. 綠色蔬果湯×西班牙番茄麵包 2. 小黃瓜優格湯×炒蛋烤番茄麵包 3. 小茴香鮭魚美乃滋麵包×甜椒湯 4. 雞翅玉米辣湯×花生醬蒸麵包 5. 豬肉冬瓜香菇湯×黑糖酸奶油麵包 6. 鮮蝦椰奶湯×苦瓜麵包 7. 秋葵濃湯×巴西里起司麵包 8. 春季高麗菜排骨湯×烤蒜泥麵包 9. 羅宋湯×肉桂奶油麵包 10. 下仁田蔥奶油濃湯×紫高麗菜地瓜沙拉麵包 	10
合 計		72

學習評量

1. 定期成品評量 2. 課後作業、個人生活常規表現、學習精神態度。

(評量方式)	
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	一、講述法—1.1操作步驟講解。 1.2配套理論解釋。 二、示範法—2.1教師台做技術示範。 2.2實習期間巡視各組做補充示範及技術糾正。 三、實作法分組自行操作，練習製備技巧。 四、講評法—各組成品集中評比，由教師分比，做優、缺點評比。 五、品嚐法—由教師、學生就成品之味道、口感做比

表 11-2-4-6臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	無國界料理實務		
	英文名稱	Fusion Cooking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、專業力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生清楚餐飲從業者應需具備的心理思維。 2. 瞭解鐵板燒烹調的起源與 3. 使學生瞭解鐵板燒各項食材特性。 4. 使學生能將食材應用於各項烹調技術 使學生具備鐵板燒從業人員專業技術及敬業態度。 6. 建立對食材選購與烹調 維護能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1. 科目引言 2. 器具與使用方法介紹	6		
(二)米食類料理製作	1. 黃金蛋炒飯 2. 蛋包飯燒 3. 蒜香炒飯 4. 奶油時蔬燉飯 5. 番紅花燉飯 6. 辣炒蘿蔔糕 7. 肉絲炒飯 8. 日式握壽司	18		
(三)麵食類料理製作	1. 蔬菜炒麵 2. 日式炒烏龍麵 3. 黑胡椒炒麵	12		
(四)蔬菜類料理製作	1. 清炒豆芽菜 2. 蔬菜料理	6		
(五)穀粉類料理製作	1. 奶油煎吐司 2. 日式大阪燒 3. 奶油煎漢堡 4. 豬五花大阪燒	12		
(六)湯物料理製作	1. 南瓜湯 2. 奶油蘑菇湯 3. 義式蕃茄蔬菜湯 4. 法式洋蔥湯 5. 牛肉清湯 6. 義式蕃茄海鮮湯	12		

(七)海鮮類料理製作	1. 乾煎鮮鯛魚 2. 清蒸海鱸魚 3. 迷迭香煎鮭魚 4. 中芹炒透抽 5. 蒜茸蒸草蝦	18
(八)肉類料理製作	1. 醬炒雞肉片 2. 香煎松阪豬 3. 薑汁豬肉 4. 乾煎雞腿排 5. 黑胡椒炒牛肉 6. 香煎牛菲力 7. 乾煎牛小排 8. 煎鴨胸 9. 炙燒牛沙朗	12
(九)點心類製作	1. 銅鑼燒 2. 玉米餅 3. 紅豆餅 4. 冰淇淋餅 5. 奶油爆米花 6. 蜜汁煎香蕉	12
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 上課服儀 2. 作業內容(菜名、材料、作法、圖畫、組員心得) 3. 成品成	
教學資源	教師自訂教材	
教學注意事項	1. 從實際操作中，使學生熟練吳國界料理烹製的技巧。 2. 分小組實習，隨時生操作過程。 3. 以實務與理論相配合，提高學習效果。	

表 11-2-4-7臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡美學應用		
	英文名稱	Art of coffeeology		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	品格力、專業力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、教導學生咖啡演變、製作歷史。 二、教導學生咖啡種植與生長過程中田之要點。 三、培養學生了解生豆處理之差異。 四、教導學生操作 蒸餾式咖啡滴漏式濾杯 摩卡壺 義式咖啡機之能力。 五、使學生能驗證及應用所學之專及技能。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)咖啡歷史導論	1. 咖啡品種介紹。 2. 商業豆與精品豆的差異。	9	上學期	
(二)咖啡生產簡介	1. 咖啡栽種的管理。 2. 生豆的後製處理不同。 3. 生豆烘焙的概論。	9	上學期	
(三)咖啡調理器具	1. 蒸餾式咖啡壺原理與操作。 2. 滴漏式濾杯沖泡技巧說明。	9	上學期	
(四)咖啡調理器具操作	1. 摩卡壺的演進與使用。 2. 義式咖啡機的原理與操作。	9	上學期	
(五)咖啡萃取理論	1. 香味與口感描述定義。 2. 水質與溫度的關係。	9	上學期	
(六)咖啡萃取應用	1. 杯測的原理。 2. 金杯理論的解說。	9	上學期	
(七)義式咖啡與牛奶製作	1. 蒸餾式咖啡壺實作與應用。 2. 義式咖啡萃取與應用。	9	下學期	
(八)義式咖啡與牛奶教巧實務	1. 奶泡製作與技巧。 2. latte Art實作與應用。	9	下學期	
(九)咖啡烘焙基礎	1. 直火式、熱風式、半熱風式烘豆機原理。 2. 瑕疵豆的判定。	9	下學期	
(十)咖啡烘焙實務	1. 烘焙曲線圖的應用。 2. 烘焙火候與口感。	9	下學期	

(十一)莊園咖啡豆介紹	1. 非洲產區。 2. 中、南美洲產區。	9	下學期
(十二)莊園咖啡豆亞洲產區	1. 亞洲產區。	9	下學期
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 分組進度評量 2. 個人操作評量 3. 期末產出報告		
教學資源	咖啡機、工作台、筆記型電腦、單槍投影機		
教學注意事項	一、本課程以實際操作為主，每班分組授課，每組學生數以4人為上限。 二、教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。 三、對於實作，以多為主。 四、善用國內外相關教學資源庫或網站，以達學習事半功倍之效果。		

表 11-2-4-8臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服勤技術實務			
	英文名稱	Hospitality Service Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	單科：實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、專業力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 培養正確的餐旅從業概念，服務態度及職場倫理。 2. 實際演練餐廳的服務培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎服勤知能。 3. 熟練餐旅服勤之能與職場實務。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)服勤技巧緒論		基本服務介紹 餐旅服務人員的組織介紹		10	
(二)服務技巧練習		外場服勤訓練 內場服勤訓練		18	
(三)職場體驗實務		外場體驗實務 內場體驗實務		18	
(四)禮儀注意事項		餐旅服勤禮儀介紹 儀態訓練 說話技巧演練		8	
(五)餐旅現場實習		外場訓練實習 內場訓練實習		18	
(六)服務流程認識		中餐廳服務流程 西餐廳服務流程 客房服務流程 接待櫃台服務流程		18	
(七)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理		顧客抱怨與其他糾紛處理 餐旅客訴及緊急事件處理		18	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	課堂學習態度與表現、實做評分、口頭報告				
教學資源	自編教材				
教學注意事項	一、教學方法：實習上課、再以分組方式進行 1. 依單元不同採用講演法、欣法、練習法、問答法等方式實施教學。 2. 術語及辭彙，應中英對照詳加解釋				

以增進學生學習興趣。 3. 學生多練習實作。 4. 適時安排學生到校外職場體驗增進對未來工作的熟稔度。

表 11-2-4-9臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微創烘焙實務		
	英文名稱	Venture Capital for Bakery		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	單科：實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烘焙之起源、定義、分類及市場發展趨勢。 二、瞭解烘焙原料、器備、及作業流程。 三、熟練烘焙食品之蛋糕、餅乾、西式點心進階產品製作。 四、熟悉成本計算、烘焙計算。 五、具備烘焙美感素養及基礎的裝飾技術。 培養敬業精神和正確的工作態度、職業道德及安全衛生習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)緒論	1. 介紹各國烘焙業的發展史。 2. 現代化烘焙機器設備的操作與使用。 3. 認識烘焙原料及特性。	6		
(二)緒論	1. 蛋糕、餅乾、西式點心的分類簡介。 2. 烘焙成本、烘焙計算。	6		
(三)蛋糕類	1. 乳酪捲 2. 抹茶紅豆蛋糕捲	6		
(四)蛋糕類	1. 假日蛋糕 2. 巧克力布朗尼	6		
(五)餅乾類	1. 杏仁小西餅 2. 杏仁貓舌餅	6		
(六)蛋糕類	1. 生乳捲 2. 奶凍捲	6		
(七)西式點心類	1. 修女泡芙 2. 閃電泡芙	6		
(八)西式點心類	1. 起司蘑菇雞肉派 2. 海鮮鹹派	6		
(九)蛋糕類	1. 馬芬蛋糕 2. 檸檬炸彈蛋糕	6		
(十)西式點心類	1. 提拉米蘇 2. 草莓慕斯	6		
(十一)餅乾類	1. 起士餅乾 2. 燕麥巧克力餅	6		

(十二)蛋糕類	1. 焦糖蘋果蛋糕 2. 老奶奶檸檬蛋糕	6
(十三)西式點心類	1. 生巧克力塔 2. 洋梨塔	6
(十四)西式點心類	1. 葡式蛋塔 2. 德式蛋塔	6
(十五)西式點心類	1. 草莓芙蓮 2. 莓果戚風蛋糕	6
(十六)餅乾類	1. 巧克力杏仁餅乾 2. 伯爵茶餅乾 3. 百里香餅乾 4. 大理石酥餅	6
(十七)西式點心類	1. 櫻桃布丁塔 2. 檸檬塔	6
(十八)西式點心類	1. 夏綠地 2. 蒙布朗	6
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 書寫專業主題報告作業評量。 2. 期末術科實作評量及平時之實習作品評量	
教學資源	1. 中外烘焙相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 2. 運用電腦外烘焙相關資料。 3. 教師自編教材	
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之科 2. 示範教學，學生分組實際演練。 3. 圖書館應具備充足之中外烘焙相關之圖料。	

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)