

核准文號：教育部 105 年 03 月 08 日臺教國署高字第 1050016656 號函核定

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

群科課程綱要總體課程計畫書

(105 學年度入學學生適用)

中華民國 105 年 3 月 8 日

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

群科課程綱要總體課程計畫書

核章處	承辦人	教務主任	校長
聯絡資料	電話	傳真	公告網址
	(06)2640175	(06)2611078	web.asvs.tn.edu.tw

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 群科課程綱要總體課程計畫書

目 錄

壹、學校現況與分析

一、群、科別、班級數、學生數	1
二、學校背景分析	2
三、學校發展願景與策略	4

貳、課程規劃

一、課程規劃.....	6
(一)規劃理念與原則	6
(二)規劃特色	7
二、課程發展組織與運作機制	8
(一)組織架構	8
(二)規劃流程及工作要項	9
三、群科歸屬表	12
四、各群科課程規劃	13
(一)科教育目標	13
(二)校訂課程科目規劃	14
(三)課程架構表	15
(四)教學科目與學分(節)數表	18
(五)科目開設流程表	22
(六)科選課建議表(以進路為導向).....	26

參、資源配合

一、師資方面.....	31
(一)一般科目教師員額	31
(二)專業科目教師員額	32
二、教學設施方面	33
(一)教學設施整合規劃	33
(二)校訂課程所需設備規劃	34

肆、附錄

一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求).....	36
(一)可能面臨問題.....	36
(二)建議解決方案.....	36
二、課程發展委員名單.....	36
三、校訂科目教學綱要.....	37
(一)一般科目.....	37
1. 應用文 I II.....	37
2. 數學 III-VI.....	39
3. 野外求生 I II.....	43
4. 環保與生活.....	44
5. 生涯規劃.....	45
6. 生命科學.....	46
(二)各科專業科目.....	47
1. 餐旅日文與會話 I-IV.....	47
2. 觀光概要 I II.....	48
3. 旅遊實務 I II.....	49
4. 旅館實務 I II.....	50
5. 餐飲安全與衛生 I II.....	51
6. 休憩概論 I II.....	53
7. 觀光行政與法規 I II.....	54
8. 觀光地理 I II.....	55
9. 渡假村管理實務.....	56
10. 導覽與解說教育.....	57
11. 商業與國際禮儀.....	58
12. 生態保育實務.....	59
13. 英語會話 I II.....	60
14. 旅程規劃 I II.....	61
15. 餐旅韓文 I II.....	62
16. 餐飲管理 I II.....	63
17. 商業概論 I II.....	64
18. 採購學.....	65
19. 餐飲行銷.....	66

20. 旅館管理 I II	67
21. 初級會計 I II	69
(三)各科實習科目	69
1. 專題製作 I II	69
2. 中餐烹飪實習 I -VI	70
3. 西餐烹飪實習 I II	73
4. 烘焙實習 I II	74
5. 導遊實務 I II	75
6. 網頁製作 I II	76
7. 中英文輸入 I II	77
8. 國際票務常識.....	78
9. 航空業務實務.....	79
10. 遊客心理學實務.....	80
11. 技術能力認證 I II	81
12. 中式點心製作 I II	82
13. 蔬果切雕 I II	83
14. 宴席烹調.....	84
15. 中式米食 I II	85
16. 中式麵食 I II	86
17. 日式料理 I II	87

壹、學校現況與分析

一、群、科別、班級數、學生數

表 1-1-1 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 103 學年度群、科別、班級數、學生數

群別	科別	班級數	學生數
餐旅群	觀光事業科	3	75
	餐飲管理科	9	360
	○○科		
合計	2 科	12 班	435 人
○○群	○○科		
	○○科		
	○○科		
合計	○科	○班	○○人
○○群	○○科		
	○○科		
	○○科		
合計	○科	○班	○○人
總 計	2 科	12 班	435 人

二、學校背景分析

表 1-2-1 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 內部因素分析表

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
內部(組織)因素	學校規模	<ol style="list-style-type: none"> 1. 轉型餐旅專業學校。 2. 設有職業類科、實用技能學程、進修學校等多元學制。 3. 配合招生需求，調整各科招生人數。 4. 全體師生對於招生的工作群策群力，產生極大的力量。 5. 招生班級數年年增加有助素質提昇。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校的空間有限，未能有效施展發揮。 2. 適時增加新進教師，對教學及班級經營能力尚須加強。
	校舍設備	<ol style="list-style-type: none"> 1. 優質的餐旅類科專業教室。 2. 重視安全衛生教育。 3. 定期檢查、維護、更新，以利校園安全。 4. 班班有電腦、電視，增進校園資訊流通效益。 5. 班班有冷氣，安定學生上課情緒。 6. 電腦設備充足，推動資訊教育融入教學具很大成效。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 招生班級數逐年增加，宜增加專業教室。 2. 視聽中心及禮堂無法容納全校學生。
	學生素質	<ol style="list-style-type: none"> 1. 多來自較弱勢家庭，學生本性普遍純樸。 2. 想學一技之長的學生比例很高。 3. 充滿活力與愛校精神。 4. 技藝操作能力強，活動表現績優。 5. 教師用心教學指導，學生潛能才華得以發揮，各方面表現很好。 6. 營造各科的標竿學習，學生向心力強。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生入學成績普遍較低，落差亦大，教學困難度高。 2. 多數學生屬經濟弱勢，課餘時間都必須打工賺錢，上課專注力較差，尤其對一般學科學習興趣低。 3. 學生的問題有時會造成校園管理困擾。 4. 外縣市學生所佔比率仍高，應力求降低。
	家長參與	<ol style="list-style-type: none"> 1. 與導師建立密切的溝通管道，共同引導學生走向健康快樂的高中生生活。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 部分家庭問題易影響到學生的情緒困擾問題。

表 1-2-2 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 外部因素分析表

分析因素		機會 (對達成目標有利的)	威脅 (對達成目標有害的)
外部(環境)因素	地理交通	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本校位在市區，交通便捷，尤其鄰近高速公路，。 2. 本校距火車站很近。 3. 本校備有遊覽車約 10 部，接送同學上下學，非常便利。 4. 與社區國中學校建立良好關係，有助於招生。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 公車路線少。 2. 學生分散各角落，校車行駛路線太長，影響上下課時間。
	社區參與	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本校對社區活動一向積極參與，主動協助。 2. 著重環保衛生清潔，不定期辦理淨灘活動。 3. 由於本校的調酒社表現亮麗，所以社區的各項活動都會邀請本校支援，本校秉持回饋鄉里、貢獻里民的心情投入，頗受讚賞。 	
	區域就學人口	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本校目前有餐旅類正規班、實用技能學程、建教班、進修學校。 2. 本校轉型成為餐旅專業職校，符合現今政府政策發展重點與社會就業需求。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本校校地狹小，僅 0.98 公頃，附近亦無空間可供擴展。學校發展與學生活動空間均受侷限。 2. 受本校轉型前的形象連累，招收學生多為學習低成就及家庭經濟弱勢族群，在此種種入學條件不利的情況下，學校各項發展已輸在起跑點。

三、學校發展願景與策略

本校創立於民國六十三年八月，以培養國家經濟建設所需要之工商業技術人才為目標，民國七十五年二月教育部公佈以「職業群集課程」為主之課程標準通令全國實施，八十學年度起招生科別為電子科、資訊科、電機科、資料處理科、應用外語科、餐飲管理科，配合學校設備、師資及政府政策亦開辦實用技能班，八十七學年度起增設汽車科，配合行政院 2008 觀光客倍增計畫，於九十三年八月一日轉型餐旅專業學校，申請更改校名為「臺南市亞洲高級餐旅職業學校」。本校發展願景為：

- (一) 餐飲管理與觀光旅遊並重發展。
- (二) 理論學習與實用技能同步提升。
- (三) 培養學生「立足台灣、胸懷大陸、放眼世界」的胸襟。
- (四) 營造「亞洲餐旅職業學校」成為餐旅教育的最佳品牌。

本校位於台南市中心邊陲地區，校地面積僅 0.89 公頃，周邊亦無可發展之空間，面對少子化；學生來源競爭激烈的社會現狀，唯有設法營造學校特色，以發展成為精緻的餐旅專業職校為主要目標。為達成目標，本校的發展方向依序為：

- (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、調酒及餐飲服務等專業實習教室，以協助學生順利考取證照，讓專業的肯定從學校開始。
- (二) 深化教師專業素養：聘請來自業界的專業教師，與高雄餐旅學院策略結盟支援教學的專業教授，共同協助提升教師專業技能與素養，使本校的教學團隊不但精緻化、專業化，更重要的是深化教師專業的寬度與廣度。
- (三) 產學攜手建教合作：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，成立產學攜手建教合作專班，不但提供升學管道，解決多數弱勢學生經濟與升學問題，並給每位學生圓夢的機會。

- (四) 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，增加學生學習興趣，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，將個人潛能發揮到最高點，展現出優質世界公民的氣質。
- (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，積極協助政府辦理地區職訓班、社區民眾第二專長班、國中小技藝學程及社區公私社團單位餐旅專業技術諮詢與協助，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) 實習會館開創契機：學校校地狹小，學生學習需要務實的實習場所，畢業學生更需學以致用的工作機會，本校董事會籌劃設立學校分部，興建一所本校學生專屬的實習會館，一方面擴展校園活動空間，同時也提供學生最好的實習環境與工作機會，將實習與就業結合，落實『亞洲』有夢；築夢踏實，美夢成真。

貳、課程規劃

一、課程規劃

(一)規劃理念與原則

過去 50 餘年來，我國經濟發展的顯著成就，已成為舉世聞名的事實。究其原因，職業教育成功的發展，培育了無數的基層技術人力，促進我國社會繁榮安定，建設突飛猛進，經濟全面發展，產業水準不斷提升，無庸置疑的，職業教育確實居功厥偉。而綜覽職業教育發展史，課程之規劃設計與發展，更為其核心關鍵之處。

政府遷台，民國 41 年 10 月首度公佈「高級工業職業學校暫行課程標準」，歷經 4 次修訂，課程內涵由單位行業訓練課程進入群集課程、學年學分制課程。現行高職課程標準為民國 87 年公佈，89 年實施至今，技職體系各類課程內容存在重疊、無法銜接之現象。加上國民中小學九年一貫課程於 91 學年度實施後，為使 94 學年度入學高職的新生，課程得以順利銜接，教育部於 91 年規劃完成「高級職業學校課程綱要草案」，93 年修正「高級職業學校群科課程暫行綱要」，此高職新課程暫行綱要已於 94 年 2 月公佈，95 學年度將正式實施，經過 4 年暫綱的實施檢討修正「職業學校群科課程暫行綱要」，名稱並修正為「職業學校群科課程綱要」，自 98 年 8 月 1 生效。

98 年 8 月 1 日公佈，99 學年度將正式實施之「職業學校群科課程綱要」是將職校科別及綜高專門學程的類別歸納為 15 個群。各群由同一個課程發展委員會發展課程綱要。課程綱要中的部訂必修課程只規劃到群核心一般科目、專業科目及實習（務）科目。所以留給學校很大的辦學和課程發展空間，職校可透過這種課程彈性發揮學校辦學特色，裨益學生適性發展。學校本位課程發展是本次課程改革的最主要特色，基於學校背景分析及發展策略，本校課程規劃理念與原則為：

1. 兼顧社會、學生和知識基礎。
2. 由技職教育及學校教育目標引領規劃。
3. 落實能力本位教育，並進行全人教育。
4. 因應學習者的經驗、能力和興趣，力求適性。
5. 統整學術和專業課程，重視生涯發展基礎。
6. 加強興趣選修，提供科際整合和適性發展機會。
7. 兼顧現在和未來的需要，培養學生調適社會變遷的能力。

(二) 規劃特色

1. 培養基本學科能力

依據技職體系職校課程發展之精神，本校預定開設的課程著重於基礎學科的修習，一年級的課程大多是共同科目，培養學生基本學科能力，以奠定爾後學習之基礎。

2. 發展人文與科技素養

本校的教學方針首重人文與科技兼修，在高一階段著重基本能力的奠定，部定計算機概論、生活科技為必修科目，導引學生學習電腦科學的概念與原理，培養應用電腦解決問題的能力，且奠定進一步學習電腦科學的基礎。

3. 兼顧學生升學與就業需求

學生進入學校可依據自己的學習成就、能力、興趣選擇升學或就業目標，透過課程選修，實現自己的理想。

4. 重視終身教育的理念

為因應知識的日新月異、科技的突飛猛進，本校課程之安排，著重於具有基礎性、實用性及發展性的課程，以利於學生畢業後，依其進路的實際需求，再加深加廣的學習，並積極運用社會資源與個人潛能，使其適性發展，建立生涯發展方向，並能因應社會與環境的變遷，培養終身學習能力。

5. 著重課程的銜接與統整

配合國中九年一貫課程、技職體系課程、普通高中課程暫

綱、綜合高中課程暫綱的實施，本校課程規劃著重縱向銜接及橫向統整。

二、課程發展組織與運作機制

(一)組織架構

臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程發展組織架構圖



(二)規劃流程及工作要項

1. 蒐集資料

- (1) 教育部 94 年公佈之「職業學校餐旅群科課程暫行綱要」。
 - (2) 教育部 98 年公佈之「職業學校群科課程綱要」。
 - (3) 蒐集或製定相關表件。
2. 進行需求評估分析。
 3. 訂定教育目標及學生基本能力指標。
 4. 擬定各項章程、辦法及細則

- (1) 擬定校定科目設計與審查程序

- a. 校定科目設計原則

- (a) 參考本校現有師資、設備。
- (b) 參考社會需求。
- (c) 符合學生需求。

- b. 校定科目設計與審查程序

設計者提出科目大要



各學科規劃作業小組初審



學校課程發展委員會複審



正式列入科目表讓學生選修

- (2) 擬定校定科目大要，撰寫格式。
 - (3) 擬定排課原則與方式。
 - (4) 擬定學生選課方式。
 - (5) 擬定補救教學施行細則。
 - (6) 擬定重補修學分施行細則。
 - (7) 擬定成績考查辦法補充規定。
5. 師資人力資源規劃
- (1) 依全校總班級數，統計所有開課之總時數。
 - (2) 調查近三年教師退休人數，並統計各學科教師人數。

- (3) 分析統計各科教師之基本教學時數。
- (4) 做出各科目教師及教學時數分析表。
- (5) 校內人力資源調查並分析統計。
- (6) 人力資源供需整合。

6. 空間資源規劃

(1) 現有空間調查

調查學校現有之空間及使用率，如實習工場、教室、辦公室、圖書館、活動中心、運動場、校園輔助場地等區域。

(2) 需求空間調查

依據學校班級數、學生數、教學時數以決定空間之需求。

(3) 空間需求整合

依據學校未來發展趨勢作空間需求整合與規劃。

7. 設備資源規劃

(1) 設備資源整合。

(2) 設備新置及汰舊換新之經費預算與計劃。

8. 社會資源規劃與運用

(1) 在職業技能上運用企業界之資源

- a. 安排學生赴相關事業單位參觀或見習，體驗職業工作世界。
- b. 安排學生赴相關事業單位，接受工作崗位的訓練或實習。
- c. 遴聘校外具有實務經驗之專業人員至校專題演講。
- d. 瞭解企業界對人力需求，縮短學生與企業技能水準之差距。

(2) 在學校行政上運用社會社團之資源

- a. 活動課程結合社會之有關社團，辦理師資交流、活動觀摩，擴展學生社交之能力與範圍。
- b. 結合社會資源辦理社區親職活動、環保、反毒等活動，讓學校、社會、家庭大結合。

(3) 在學校功能上運用學生家長之資源

健全家長會組織，結合家長資源，勉勵教師、激勵學生，

提高學校聲望。

(4) 在課程師資上運用鄰近學校的人力、設備資源

蒐集鄰近四技二專學校之設科及開課情形，未來發展暨應具備條件，作為輔導校內優異學生預修四技二專之資訊。

9. 溝通宣導。

10. 擬定學校整體課程架構表。

11. 擬定各類課程領域開設學分數表。

12. 規劃校訂必、選修科目。

13. 各科規劃小組擬定教學科目與學分數。

14. 各科規劃小組擬定各領域課程開設流程表。

15. 各科規劃小組擬定各學期開設科目表。

16. 各科規劃小組擬定教學科目時數總表。

17. 各科規劃小組、規劃不同進路選課建議表。

18. 各科規劃小組撰寫科目大要。

19. 召開課程發展委員會審議。

20. 召開校務會議。

21. 呈報教育局核備。

22. 正式實施。

23. 成效檢討、修正。

三、群科歸屬表

表 2-3-1 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 群科歸屬表

群別	科別
餐旅群	觀光事業科
	餐飲管理科

四、各群科課程規劃

(一)科教育目標

表 2-4-1 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 各科教育目標

科別	科教育目標
觀光事業科	<ol style="list-style-type: none">1. 傳授有關旅館、旅遊、餐飲業之基本專業知能。2. 陶冶職業道德，培養敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度。3. 培養專業領域進修之興趣與能力，奠定終身學習及生涯發展的基礎。
餐飲管理科	<ol style="list-style-type: none">1. 培育餐飲事業之作業與管理基層人才。2. 涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。3. 瞭解資訊應用之基本知能。4. 養成良好衛生與安全之工作習慣。5. 兼顧升學與就業能力之培養。

(二)校訂課程科目規劃

表 2-4-2-1 餐旅群 校訂課程科目規劃表(以群為單位，1 群 1 表)

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
餐旅群	觀光事業科	1. 生活適應及未來學習之基礎能力： (1)具備解決問題及調適情緒之能力 (2)啟迪尊重生命之意識 (3)奠定生涯發展之基本能力 (4)養成終身學習之態度 2. 人文素養及職業道德： (1)陶冶人文基本素養 (2)養成尊重差異之態度 (3)培養同儕學生之能力 (4)涵養敬業樂群之精神 3. 公民資質及社會服務之基本能力： (1)深植積極進取之觀念 (2)培養自我表達及人際關係處理之技巧 (3)陶冶民主法治之素養 (4)養成樂於服務社會之態度 (5)增進國際瞭解之能力	1. 培養基礎餐旅英文與會話之能力 2. 具備餐旅基本服務技巧之能力 3. 培養基本安全與衛生之能力 4. 培養餐旅產品的基本製作之能力 5. 增進餐旅相關產業認識之能力	應用文 I II	2
				數學 III-VI	10
				餐旅日文與會話 I-IV	8
				觀光概要 I II	4
				旅遊實務 I II	4
				旅館實務 I II	4
				專題製作 I II	4
				生命科學	2
				環保與生活	2
				生涯規劃	2
				野外求生 I II	2
				餐飲安全與衛生 I II	4
				食物學 I II	4
				休憩概論 I II	4
				觀光行政與法規 I II	4
				觀光地理 I II	4
				渡假村管理與實務	1
				導覽與解說技巧	1
				商業與國際禮儀	2
				生態保育實務	2
				英語會話 I II	4
				旅程規劃 I II	4
				餐旅韓文 I II	8
中餐烹飪實習 I-VI	24				
西餐烹調實習 I II	6				
烘焙實習 I II	8				
導遊實務 I II	4				
網頁製作 I II	6				
中英文輸入 I II	4				
國際票務常識	6				
航空業務實務	4				
遊客心理學實務	2				
技術能力認證 I II	2				

(三)課程架構表

表 2-4-3-1 餐旅群觀光事業科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

105 學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比(%)	
一般科目	部定		66-76(34.4-39.6%)	70	36.46%	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.25%	
		選修		6	3.13%	
	合 計			88	45.84%	
專業及實習科目	部定	專業科目		4 學分(依總綱規定)	4	2.08%
		實習(實務)科目		24 學分(依總綱規定)	24	12.5%
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.25%
			選修		20	10.42%
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.25%
			選修		32	16.67%
	合 計(至少 80 學分)			104	54.17%	
實習(實務)科目學分數			至少 30 學分	68	35.42%	
可修習總學分數			184~192	192 學分		
彈性教學時間			0~8	0 節		
活動科目			18 學分(含班會及綜合活動，不計學分)	18 節		
上課總節數			210 節	210 節		
畢業條件	畢業學分		160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分		
	部定科目及格率		至少 85%	85%		
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數		至少修習 80 學分	80 學分		
			並至少 60 學分以上及格	60 學分		
	實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分以上及格	30 學分		

備註	<p>1. 百分比計算以「可修習總學分」為分母。</p> <p>2. 上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學節數</p> <p>3. 部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定</p> <p>4. 校訂專業實習(實務)科目由各校認定</p>
----	--

表 2-4-3-2 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

105 學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76(34.4-39.6%)	70	36.46%		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.25%		
		選修		4	2.08%		
	合 計				86	44.79%	
專業及實習科目	部定	專業科目		4 學分(依總綱規定)	4	2.08%	
		實習(實務)科目		24 學分(依總綱規定)	24	12.5%	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	20	10.42%	
			選修		27	14.06%	
		實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	2	1.04%	
			選修		29	15.1%	
	合 計(至少 80 學分)				106	55.2%	
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分	55	28.64%	
可修習總學分數			184-192	192 學分			
彈性教學時間			0-8	0 節			
活動科目			18 學分(含班會及綜合活動，不計學分)	18 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	畢業學分		160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分			
	部定科目及格率		至少 85%	85%			
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數		至少修習 80 學分	80 學分			
			並至少 60 學分以上及格	60 學分			
	實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分以上及格	30 學分			

備註	<p>1 百分比計算以「可修習總學分」為分母。</p> <p>2 上課總節數=可修習總學分+活動科目+彈性教學節數</p> <p>3 部定專業實習(實務)科目依課綱之科目屬性認定</p> <p>4 校訂專業實習(實務)科目由各校認定</p>
----	--

表 2-4-4-1 觀光事業科 教學科目與學分(節)數表 (續)

105 學年度入學學生適用

課程類別		科 目		每 週 授 課 節 數						備 註			
名稱	學分	名 稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年					
				一	二	一	二	一	二				
校 訂 科 目	必 修 科 目	科一般 12學分 6.3%	應 用 文 I II	2					1	1			
			數 學 III - VI	10			3	3	2	2	B 版本		
			小 計	12			3	3	3	3	校訂必修一般科目 12 學分		
	修 習 科 目	科專業 12學分 6.3%	餐旅日文與會話 I-IV	8			2	2	2	2			
			觀 光 概 要 I II	4			2	2					
			小 計	12			4	4	2	2	校訂必修專業科目 12 學分		
	實 習 科 目	12學分 6.3%	專 題 製 作 I II	4			2	2					
			旅 遊 實 務 I II	4					2	2			
			旅 館 實 務 I II	4					2	2			
			小 計	12			2	2	4	4	校訂必修實習(務)科目 12 學分		
	必修學分數合計			36	0	0	9	9	9	9			
	一 般 科 目	2學分 1.0%	生 命 科 學	2							2		
			環 保 與 生 活	2				2					
			生 涯 規 劃	2					2				
			野 外 求 生	1			1						
			當 代 軍 事 科 技	1				1					
			語 文 表 達 I - IV	4			1	1	1	1			
			應選修學分數小計	6								校訂選修一般科目開設 12 學分	
			專 業 科 目	11學分 5.7%	餐 飲 安 全 與 衛 生 I II	4	2	2					
					飲 食 文 化 I II	4	2	2					
自 行 車 導 覽 概 要 I-IV					4			1	1	1	1		
觀 光 行 政 與 法 規 I II					4			2	2				
觀 光 地 理 I II					4			2	2				
人 際 溝 通 技 巧 I II	2					1	1						
導 覽 與 解 說 技 巧 I II	4					2	2						
商 業 與 國 際 禮 儀	2					2							
生 態 保 育 概 要	2						2						
英 語 會 話 I II	4							2	2				
遊 程 規 劃 I II	4					2	2						
餐 旅 韓 文 I - IV	6			1	1	2	2						
應選修學分數小計	20								校訂選修專業科目開設 42 學分				
實 習 (務) 科 目	45學分 23.4%	烹 飪 實 習 I - VI	18	3	3	3	3	3	3				
		城 市 行 銷 實 務 I II	2					1	1				
		烘 焙 實 習 I II	6				3	3					
		導 遊 實 務 I II	4			2	2						
		網 頁 製 作 I II	6					3	3				
		飲 調 進 階 I II	4					2	2				
		航 空 業 務 實 務	2					2					
		中 英 文 輸 入 I II	4					2	2				
		遊 客 心 理 學 實 務 I II	2	1	1								
		國 際 票 務 實 務 I II	2			1	1						
		門 市 服 務 實 務 I II	6	3	3								
		旅 遊 保 健 實 務 I II	4					2	2				
觀 光 行 銷 技 巧 實 務 I II	6	1	1	1	1	1	1						
應選修學分數小計	32								校訂選修實習(務)科目開設 66 學分				
選修學分數合計			58	7	7	5	5	17	17	校訂選修開設 122 學分			
校訂科目學分數合計			94	7	7	14	14	26	26				
可 修 習 學 分 數 總 計			192	32	32	32	32	32	32				
彈 性 教 學 節 數													
必 修 科 目	活 動 科 目	18	班 會	6	1	1	1	1	1	1			
			綜 合 活 動	12	2	2	2	2	2	2			
每 週 教 學 總 節 數			210	35	35	35	35	35	35				

表 2-4-4-2 餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表 (續)

105 學年度入學學生適用

課程類別		科 目		每 週 授 課 節 數						備 註	
名稱	學分	名 稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校 訂 科 目	必 修 科 目	一 般 科 目 12學分 6.3%	應 用 文 I II	2				1	1		
			數 學 III - VI	10			3	3	2	2	
			小 計	12			3	3	3	3	校訂必修一般科目 12 學分
	專 業 科 目 20學分 10.4%	餐旅日文與會話 I-IV	8				2	2	2	2	
		觀 光 概 要 I II	4						2	2	
		餐 飲 管 理 I II	4						2	2	
		商 業 概 論 I II	4						2	2	
		小 計	20			2	2	8	8	校訂必修專業科目 20 學分	
	實 習 科 目 2學分 1.0%	專 題 製 作 I	2						2		
		小 計	2						2		校訂必修實習(務)科目 2 學分
	必修學分數合計			34	0	0	5	5	13	11	
	一 般 科 目 4學分 2.1%	野 外 求 生	1				1				
		當 代 軍 事 科 技	1					1			
		環 保 與 生 活	2					2			
		生 涯 規 劃	2						2		
		生 命 科 學	2							2	
	應選修學分數小計			4							校訂選修一般科目開設 8 學分
	專 業 科 目 11學分 5.7%	餐 飲 安 全 與 衛 生 I II	4	2	2						
		食 物 學 I II	4	2	2						
		採 購 學	2						2		
餐 飲 行 銷 I II		3			2	2					
旅 館 管 理 I II		4			2	2					
觀 光 行 政 與 法 規 I II		4						2	2		
初 級 會 計 I II		4			2	2					
菜 單 設 計 I II		2			1	1					
應選修學分數小計			27							校訂選修專業科目開設 28 學分	
實 習 (務) 科 目 45學分 23.4%	中 餐 烹 調 實 習 I - VI	24	3	3	6	6	3	3			
	西 餐 烹 調 實 習 I II	8						3	3		
	烘 焙 實 習 I II	8					4	4			
	中 式 點 心 I II	6						3	3		
	蔬 果 切 雕 I II	4	2	2							
	宴 席 烹 調	4							4	特色課程	
	現 場 服 勤 技 術 I II	6						3	3	實習	
	中 式 米 食 I II	6						3	3		
	中 式 麵 食 I II	6						3	3		
	日 式 料 理 I II	6						3	3		
	專 題 製 作 II	2							2		
	飲 調 進 階 I II	4						2	2		
	職 涯 體 驗 I II	4						2	2	實習	
餐 旅 實 務 I II	4						2	2	實習		
應選修學分數小計			29							校訂選修實習(務)科目開設 90 學分	
選修學分數合計			60	7	7	9	9	13	15	校訂選修開設 126 學分	
校訂科目學分數合計			94	7	7	14	14	26	26		
可 修 習 學 分 數 總 計			192	32	32	32	32	32	32		
彈 性 教 學 節 數											
必 修 科 目	活 動 科 目	18	班 會	6	1	1	1	1	1	1	
			綜 合 活 動	12	2	2	2	2	2	2	
每 週 教 學 總 節 數			210	35	35	35	35	35	35		

(五)科目開設流程表

類別：一般科目(含部定、校訂一般科目)

表 2-4-5-1-1 餐旅群觀光事業科 科目開設流程表

課程類別	學年	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文 I	→ 國文 II	→ 國文 III	→ 國文 IV	→ 國文 V	→ 國文 VI
		英文 I	→ 英文 II	→ 英文 III	→ 英文 IV	→ 英文 V	→ 英文 VI
	數學領域	數學 I	→ 數學 II				
	社會領域	歷史					
		地理					
	自然領域	公民與社會 I → 公民與社會 II					
		基礎物理					
		基礎化學					
	藝術領域	基礎生物 I → 基礎生物 II					
		音樂					
	生活領域	美術					
		生活科技					
	健康與體育領域	計算機概論					
		體育 I	→ 體育 II	→ 體育 III	→ 體育 IV	→ 體育 V	→ 體育 VI
全民國防	健康與護理 I → 健康與護理 II						
	全民國防教育 I → 全民國防教育 II						
校訂科目	語文領域					應用文 I	→ 應用文 II
	數學領域			數學 III	→ 數學 IV	→ 數學 V	→ 數學 VI
	生活領域	生命科學					
		環保與生活					
		生涯規劃					
		野外求生					
	當代軍事科技						
	語文表達 I → 語文表達 II → 語文表達 III → 語文表達 IV						

表 2-4-5-1-2 餐旅群餐飲管理科 科目開設流程表

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部 定 科 目	語文領域	國文 I	→ 國文 II	→ 國文 III	→ 國文 IV	→ 國文 V	→ 國文 VI
		英文 I	→ 英文 II	→ 英文 III	→ 英文 IV	→ 英文 V	→ 英文 VI
	數學領域	數學 I	→ 數學 II				
	社會領域				歷史		
				地理			
		公民與社會 I	→ 公民與社會 II				
	自然領域				基礎物理		
				基礎化學			
		基礎生物 I	→ 基礎生物 II				
	藝術領域	音樂					
			美術				
	生活領域			生活科技			
			計算機概論				
健康與體育領域	體育 I	→ 體育 II	→ 體育 III	→ 體育 IV	→ 體育 V	→ 體育 VI	
	健康與護理 I	→ 健康與護理 II					
全民國防	全民國防教育 I	→ 全民國防教育 II					
校 訂 科 目	語文領域					應用文 I	→ 應用文 II
	數學領域			數學 III	→ 數學 IV	→ 數學 V	→ 數學 VI
	生活領域			野外求生			
					當代軍事科技		
					環保與生活		
						生涯規劃	
						生命科學	

類別：專業及實習科目(含部定、校訂之專業及實習、實務科目)

表 2-4-5-2-1 餐旅群觀光事業科 科目開設流程表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	餐旅概論 I → 餐旅概論 II					
	餐旅英文與會話 I → 餐旅英文與會話 II → 餐旅英文與會話 III → 餐旅英文與會話 IV						
	餐旅服務 I → 餐旅服務 II → 餐旅服務 III → 餐旅服務 IV 飲料與調酒 I → 飲料與調酒 II						
校訂科目	專業科目	餐旅日文與會話 I → 餐旅日文與會話 II → 餐旅日文與會話 III → 餐旅日文與會話 IV					
		觀光概要 I → 觀光概要 II					
		餐飲安全與衛生 I → 餐飲安全與衛生 II					
		飲食文化 I → 飲食文化 II					
		導覽與解說技巧 I → 導覽與解說技巧 II					
		觀光行政與法規 I → 觀光行政與法規 II					
		觀光地理 I → 觀光地理 II					
		自行車導覽概要 I → 自行車導覽概要 II → 自行車導覽概要 III → 自行車導覽概要 IV					
		人際溝通技巧 I → 人際溝通技巧 II					
		商業與國際禮儀					
	實習科目	生態保育概要					
		英語會話 I → 英語會話 II					
		遊程規劃 I → 遊程規劃 II					
		餐旅韓文 I → 餐旅韓文 II → 餐旅韓文 III → 餐旅韓文 IV					
		專題製作 I → 專題製作 II					
		旅館實務 I → 旅館實務 II					
		旅遊實務 I → 旅遊實務 II					
		烹飪實習 I → 烹飪實習 II → 烹飪實習 III → 烹飪實習 IV → 烹飪實習 V → 烹飪實習 VI					
實習科目	城市行銷實務 I → 城市行銷實務 II						
	烘焙實習 I → 烘焙實習 II →						
	導遊實務 I → 導遊實務 II						
	網頁製作 I → 網頁製作 II						
	中英文輸入 I → 中英文輸入 II						
	旅遊保健實務 I → 旅遊保健實務 II						
	航空業務實務						
	遊客心理學實務 I 遊客心理學實務 II						
	門市服務實務 I → 門市服務實務 II						
	觀光行銷技巧實務 I → 觀光行銷技巧實務 II → 觀光行銷技巧實務 III → 觀光行銷技巧實務 IV → 觀光行銷技巧實務 V → 觀光行銷技巧實務 VI						
國際業務實務 I → 國際業務實務 II							

表 2-4-5-2-2 餐旅群餐飲管理科 科目開設流程表(以科為單位，1 科 1 表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	餐旅概論 I → 餐旅概論 II					
	實習科目	餐旅英文與會話 I → 餐旅英文與會話 II → 餐旅英文與會話 III → 餐旅英文與會話 IV					
		餐旅服務 I → 餐旅服務 II → 餐旅服務 III → 餐旅服務 IV 飲料與調酒 I → 飲料與調酒 II					
校訂科目	專業科目	餐旅日文與會話 I → 餐旅日文與會話 II → 餐旅日文與會話 III → 餐旅日文與會話 IV					
		觀光概要 I → 觀光概要 II					
		餐飲管理 I → 餐飲管理 II					
		商業概論 I → 商業概論 II					
		餐飲安全與衛生 I → 餐飲安全與衛生 II					
		食物學 I → 食物學 II					
		採購學					
		餐飲行銷 I 餐飲行銷 II					
		旅館管理 I → 旅館管理 II					
		觀光行政與法規 I → 觀光行政與法規 II					
	實習科目	初級會計 I 初級會計 II					
		菜單設計 I 菜單設計 II					
		專題製作 I					
		專題製作 II					
		現場服勤技術 I → 現場服勤技術 II					
		中餐烹調實習 I → 中餐烹調實習 II → 中餐烹調實習 III → 中餐烹調實習 IV → 中餐烹調實習 V → 中餐烹調實習 VI					
		西餐烹調實習 I → 西餐烹調實習 II					
		烘焙實習 I → 烘焙實習 II					
		中式點心 I → 中式點心 II					
		蔬果切雕 I → 蔬果切雕 II					
宴席烹調							
飲調起啗 I → 飲調起啗 II							
職涯體驗 I → 職涯體驗 II							
餐旅實務 I → 餐旅實務 II							
中式米食 I → 中式米食 II							
中式麵食 I → 中式麵食 II							
日式料理 I → 日式料理 II							

(六)科選課建議表(以進路為導向)

表 2-4-6-1-1 餐旅群 部定及校訂一般科目選課建議表(以群為單位，1 群 1 表)

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
語文領域	國文 I	1	1	3	必修	
	國文 II	1	2	3	必修	
	國文 III	2	1	3	必修	
	國文 IV	2	2	3	必修	
	國文 V	3	1	2	必修	
	國文 VI	3	2	2	必修	
	英文 I	1	1	2	必修	
	英文 II	1	2	2	必修	
	英文 III	2	1	2	必修	
	英文 IV	2	2	2	必修	
	英文 V	3	1	2	必修	
	英文 VI	3	2	2	必修	
數學領域	數學 I	1	1	3	必修	
	數學 II	1	2	3	必修	
	數學 III	2	1	3	必修	
	數學 IV	2	2	3	必修	
社會領域						
自然領域						
藝術領域						
生活領域						
健康與體育領域						
全民國防教育						

表 2-4-6-2-1 餐旅群觀光事業科 專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向(以科為單位)

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備 註
專業科目	餐旅概論 I	1	1	2	必修	
	餐旅概論 II	1	2	2	必修	
	實習科目	飲料與調酒 I	2	1	3	必修
飲料與調酒 II		2	2	3	必修	
餐旅服務技術 I		1	1	3	必修	
餐旅服務技術 II		1	2	3	必修	
餐旅服務技術 III		2	1	2	必修	
餐旅服務技術 IV		2	2	2	必修	

表 2-4-6-2-2 餐旅群餐飲管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向(以科為單位)

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備 註
專業科目	餐旅概論 I	1	1	2	必修	
	餐旅概論 II	1	2	2	必修	
實習科目	飲料與調酒 I	2	1	3	必修	
	飲料與調酒 II	2	2	3	必修	
	餐旅服務技術 I	1	1	3	必修	
	餐旅服務技術 II	1	2	3	必修	
	餐旅服務技術 III	2	1	2	必修	
	餐旅服務技術 IV	2	2	2	必修	

表 2-4-6-3-1 餐旅群觀光事業科 專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向(以科為單位)

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
專業科目	休憩概論 I	2	1	2	選修	
	休憩概論 II	2	2	2	選修	
	觀光行政與法規 I	2	1	2	選修	
	觀光行政與法規 II	2	2	2	選修	
	觀光地理 I	2	1	2	選修	
	觀光地理 II	2	2	2	選修	
	旅遊實務 I	3	1	2	必修	
	旅遊實務 II	3	2	2	必修	
實習科目	導遊實務 I	3	1	2	選修	
	導遊實務 II	3	2	2	選修	
	餐旅英文與會話 I	1	1	2	必修	
	餐旅英文與會話 II	1	2	2	必修	
	餐旅英文與會話 III	2	1	2	必修	
	餐旅英文與會話 IV	2	2	2	必修	

表 2-4-6-3-2 餐旅群餐飲管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向(以科為單位)

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備 註
專業科目	餐飲安全與衛生 I	1	1	2	選修	
	餐飲安全與衛生 II	1	2	2	選修	
	食物學 I	1	1	2	選修	
	食物學 II	1	2	2	選修	
	餐飲管理 I	3	1	2	必修	
	餐飲管理 II	3	2	2	必修	
	餐旅日文與會話 I	2	1	2	必修	
	餐旅日文與會話 II	2	2	2	必修	
	餐旅日文與會話 III	3	1	2	必修	
	餐旅日文與會話 IV	3	2	2	必修	
實習科目	餐旅英文與會話 I	1	1	2	必修	
	餐旅英文與會話 II	1	2	2	必修	
	餐旅英文與會話 III	2	1	2	必修	
	餐旅英文與會話 IV	2	2	2	必修	
	中餐烹飪實習 I	1	1	3	選修	
	中餐烹飪實習 II	1	2	3	選修	
	中餐烹飪實習 III	2	1	6	選修	
	中餐烹飪實習 IV	2	2	6	選修	
	烘焙實習 I	2	2	4	選修	
	烘焙實習 II	3	1	4	選修	

叁、資源配合

一、師資方面

(一) 一般科目教師員額

表 3-1-1 一般科目教師員額統計表

課程領域	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
語文領域	國文	4	4	
	英文	3	3	
數學領域	數學	3	3	
社會領域	歷史	1	1	
	地理	1	1	
	公民與社會	1	1	
自然領域	基礎物理	1	1	
	基礎化學	1	1	
	基礎生物	1	1	
藝術領域	音樂	1	1	
	美術	1	1	
生活領域	生活科技	1	1	
	計算機概論	1	1	
健康與體育 領域	體育	2	2	
	健康與護理	1	1	

(二) 專業科目教師員額

表 3-1-2 專業科目教師員額統計表

群別	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
餐旅群	餐飲管理科	17	17	
	觀光事業科	4	4	

二、教學設施方面

(一)教學設施整合規劃

表 3-2-1 教學設施整合規劃表(以校為單位)

校舍(空間設施)	總計		備註
	間數	面積(平方公尺)	
普通教室	28	1898	
特別教室	6	529	
視聽(語言)教室	1	134	
辦公室	12	708	
禮堂	2	1096	
活動中心			
圖書館(室)	1	134	
實習場所 (含實驗室)	13	2286	
餐廳			
學生宿舍			
廁所	97	362	
其它			
建築物總樓板面積		10406	
1. 運動場：面積：840 平方公尺，跑道：__公尺 材質：____。 2. 室外球場：籃排球：2 面；材質：水泥。 3. 室內活動中心(禮堂)：容納量：____人。			

(二)校訂課程所需設備規劃

表 3-2-2-1 餐旅群觀光事業科 校訂課程所需設備規劃(以科為單位)

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
計算機概論 生活科技 中英文輸入 網頁製作	電腦教室 2 間		1. 電腦 2. 顯示器 3. 120 吋螢幕 4. 單槍投影機 5. 電腦桌椅 6. 交換集線器 7. 冷氣空調	
餐旅服務	餐飲服務教室 1 間	餐飲服務教室 1 間	1. 杯框架 2. 鋪蓋用具 3. 櫥櫃 4. 餐桌 5. 調酒用具 6. 合桌 7. 餐椅	
飲料與調酒	飲調教室 2 間	飲調教室 1 間	1. 果汁機 2. 咖啡機 3. 調理台櫥櫃 4. 製冰機 5. 吧台 6. 物品架 7. 過濾機	
餐旅英文與會話 餐旅日文與會話 導遊實務	視聽教室 1 間	多媒體電腦教室 1 間	1. 個人電腦 2. 空調系統 3. 擴大機 4. DVD 光碟機 5. 機櫃 6. 單槍投影機 7. 120 吋螢幕	

表 3-2-2-2 餐旅群餐飲管理科 校訂課程所需設備規劃(以科為單位)

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
計算機概論 生活科技	電腦教室 2 間		1. 電腦 2. 顯示器 3. 120 吋螢幕 4. 單槍投影機 5. 電腦桌椅 6. 交換集線器 7. 冷氣空調	
中餐烹飪實習	中餐烹飪教室 3 間	中餐烹調教室 1 間	1. 廚櫃 2. 空調系統 3. 調理台 4. 瓦斯自動控制 5. 鍋爐台 6. 除油煙機 7. 電鍋	
西餐烹飪實習	西餐烹飪教室 1 間		1. 西式四口爐附烤箱 2. 表面式烤箱 3. 工作檯附水槽 4. 餐具櫃 5. 定溫式油炸機	
烘焙實習	烘焙實習教室 2 間		1. 數位式電烤箱 2. 桌子型攪拌機 3. 工作桌附水槽 4. 冷凍及冷藏插盤式冰箱 5. 溫控發酵箱	
餐旅服務	餐飲服務教室 1 間	餐飲服務教室 1 間	1. 杯框架 2. 鋪蓋用具 3. 櫥櫃 4. 餐桌 5. 調酒用具 6. 合桌 7. 餐椅	
飲料與調酒	飲調教室 2 間	飲調教室 1 間	1. 果汁機 2. 咖啡機 3. 調理台櫥櫃 4. 製冰機 5. 吧台 6. 物品架 7. 過濾機	
餐旅英文與會話 餐旅日文與會話	視聽教室 1 間	多媒體電腦教室 1 間	1. 個人電腦 2. 空調系統 3. 擴大機 4. DVD 光碟機 5. 機櫃 6. 單槍投影機 7. 120 吋螢幕	

肆、附錄

一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求)

(一)可能面臨問題

教師每週授課時數偏多，影響教師備課及行政工作。

(二)建議解決方案

適時增聘相關合格教師，減少各教師每週授課時數，提升教學品質及行政工作順利推展。

二、課程發展委員名單

表 4-2-1 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 104 學年度 課程發展委員會委員名單

代表屬性	職稱	姓名	所屬學科	課程專業
校長(主任委員)		書國範	餐旅群	
行政代表	教務主任	鄭文章	餐旅群	數學、自然科學
	學務主任	吳國榮	餐旅群觀光事業科	餐旅概論、旅遊實務
	總務主任	黃振忠	餐旅群	計算機概論、生活科技
	輔導主任	黃淑珍	餐旅群	餐旅服務
	校務主任	陸大衛	餐旅群	飲料與調酒
	實習主任	施智偉	餐旅群	飲料與調酒
	餐管科主任	楊美娟	餐旅群	英文、中餐烹飪實習
	教學組長	呂建億	餐旅群	自然科學
教師代表	國文科教師	林湘玉	餐旅群	國文
	英文科教師	葉惠玲	餐旅群	英文
	日文科教師	陳春美	餐旅群	日文、英文
	餐管科教師	陳佩玲	餐旅群餐飲管理科	中餐烹飪實習
	餐管科教師	陳永富	餐旅群餐飲管理科	烘焙實習
	餐管科教師	陽佩琬	餐旅群餐飲管理科	食物學
	觀光科教師	蘇堯琦	餐旅群觀光事業科	餐旅概論、旅遊實務
	體育科教師	張蕙雯	餐旅群	體育
	生輔組長	林朝良	餐旅群	全民國防教育
家長代表	家長會長	李福堅	學生家長	
	家長代表	傅蘭群	學生家長	
社區代表	諮詢委員	鄭博文	台南大飯店經理	
業界代表	諮詢委員	黃志忠	長榮桂冠酒店副主廚	
課程專家	諮詢委員	林金鵬	中華醫事科技大學校長	

三、校訂科目教學綱要

(一)一般科目(以校為單位)

表 4-3-1-1 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	應用文 I			
	英文名稱	Business Letters I			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語文得興趣與能力。 2. 指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 3. 促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 4. 加強學生人文素養，以鎔鑄人文關懷之情操。				
教學內容	1. 範文教學：作者介紹、題解說明、課文講解及賞析。 2. 文化教材教學。 3. 應用文教學：一般公文。 4. 作文教學。				
教材來源	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. 配合部定課程另增加 1 學分。 2. 加強輔導學生參加四技二專統一入學測驗題型。				

表 4-3-1-2 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	應用文 II			
	英文名稱	Business Letters II			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	1	1			
開課年級/學期	第三學年 第二學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語文得興趣與能力。 2. 指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 3. 促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 4. 加強學生人文素養，以鑄鑄人文關懷之情操。				
教學內容	1. 範文教學：作者介紹、題解說明、課文講解及賞析。 2. 文化教材教學。 3. 應用文教學：存證信函、啟事、廣告。 4. 作文教學。				
教材來源	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. 配合部定課程另增加 1 學分。 2. 加強輔導學生參加四技二專統一入學測驗題型。				

表 4-3-1-3 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	數學Ⅲ			
	英文名稱	Mathematics Ⅲ			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 <input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
	科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 2. 訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 3. 造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。				
教學內容	1. 圓。 2. 行列式。 3. 數列與級數。 4. 向量。				
教材來源	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. 協助學生學習高職二年級下學期相關數學課程。 2. 加強輔導學生參加四技二專統一入學測驗題型。				

表 4-3-1-4 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	數學IV			
	英文名稱	Mathematics IV			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第二學期	第二學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 2. 訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 3. 造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。				
教學內容	1. 排列與組合。 2. 機率。 3. 統計。				
教材來源	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. 協助學生學習高職二年級下學期相關數學課程。 2. 加強輔導學生參加四技二專統一入學測驗題型。				

表 4-3-1-5 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	數學 V			
	英文名稱	Mathematics V			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 2. 訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 3. 造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。				
教學內容	1. 直角座標系。 2. 三角函數。 3. 三角形的解法。 4. 式的運算。 5. 指數與對數。 6. 直線方程式與二元一次不等式。				
教材來源	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. 協助學生複習高職一年級與二年級相關數學課程。 2. 加強輔導學生參加四技二專統一入學測驗題型。				

表 4-3-1-6 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	數學VI			
	英文名稱	Mathematics VI			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第二學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 2. 訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 3. 造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。				
教學內容	1. 圓。 2. 行列式。 3. 數列與級數。 4. 向量。 5. 排列與組合。 6. 機率。 7. 統計。				
教材來源	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. 協助學生複習高職一年級與二年級相關數學課程。 2. 加強輔導學生參加四技二專統一入學測驗題型。				

表 4-3-1-7 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	野外求生			
	英文名稱	Wilderness Survival			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	1	1			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 知道預防山難的原則。 2. 知道登山基本裝備及用途。 3. 能辨識野生可食植物。 4. 知道野生可食植物的烹調法。 5. 能蒐集住家附近野生可食植物之資料。				
教學內容	1. 預防迷路。 2. 預防失溫。 3. 預防失足墜落。 4. 野外可食植物的辨識與簡易烹調。				
教材來源	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. 多舉生活上實例作說明，可分組討論以增強學生對自然環境的瞭解。 2. 蒐集相關資訊並製作投影片或幻燈片等教學媒體，以提高學習興趣。				

表 4-3-1-8 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	當代軍事科技			
	英文名稱	Modern military Technology			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	1	1			
開課年級/學期	第二學年 第二學期	第二學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、建立國防政策認知，促進全民防衛參與。 二、增進兵學理論知識，涵養邏輯思維理則。 三、啟發宏觀戰爭視野，深植慎戰和平理念。 四、介紹先進科技發展，開拓國防科技視野。 五、傳授野外求生知能，培養基本求生能力。				
教學內容	一、軍事科技的演變 二、軍事事務革新 三、先進武器簡介 四、先進軍事科技發展趨勢				
教材來源	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	一、第二學年，第二學期1 學分。 二、教學活動應配合各校學生素質、教學環境、輔教設備等條件之差異，適當安排教材與進度。教學過程中引導學生研討活動與教官講解並重。 三、教學方式應依教材性質內容，酌採講述、示範、實作、討論、詢答、辯論、測驗、參訪或專題研究等啟發式教學，鼓勵學生閱讀補充讀物，多元運用圖表、幻燈片、投影片、模型等輔助教材，以增進教學效果。				

表 4-3-1-9 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	環保與生活			
	英文名稱	Environment Protect and Life			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第二學期	第二學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 認識環境與人類生活之關聯及環境保護之重要性。 2. 學習如何保護環境及解決環境問題之技能。 3. 培養從事環境保護之態度及主動參與之熱忱。				
教學內容	1. 概論。 2. 環境污染問題。 3. 環境污染之防治。 4. 廢棄物之減量。				
教材來源	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. 第二學年第二學期 2 學分。 2. 多舉生活上實例作說明，可分組討論以增強學生對自然環境的瞭解。 3. 蒐集相關資訊並製作投影片或幻燈片等教學媒體，以提高學習興趣。				

表 4-3-1-10 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	生涯規劃			
	英文名稱	Career Planning			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 認識生涯規劃的基本觀念。 2. 熟悉生涯規劃的技巧適應社會變遷。 3. 培養從職業活動的志趣及服務熱忱。				
教學內容	1. 生涯與生涯規劃。 2. 工作與職業認識。 3. 生涯發展與管理。 4. 生涯能力與生涯抉擇。				
教材來源	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. 第三學年第一學期 2 學分。 2. 多舉例說明並分組討論報告。 3. 蒐集相關資訊並製作投影片或幻燈片等教學媒體，以提高學習興趣。				

表 4-3-1-11 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	生命科學			
	英文名稱	Life Science			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第二學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 培養對生命科學的興趣，解決日常生活中的相關問題。 2. 了解生命的奧秘，尊重生命，熱愛生命。 3. 了解現代的生命科學技術與人文背景。				
教學內容	1. 緒論。 2. 細胞和生物體。 3. 微生物。 4. 植物生理。 5. 動物生理。 6. 生物科技。				
教材來源	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. 第三學年第二學期 2 學分。 2. 鼓勵學生發問，刺激自我學習。 3. 有效利用各種學輔助資源與媒體，如投影片、幻燈片、錄影帶等。				

(二)各科專業科目

表 4-3-2-1 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅日文與會話 I-IV			
	英文名稱	Hospitality Japanese and Conversation I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二、三學年 第一、二學期	第二、三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 第一、二冊編輯注重單字、句型、練習、會話。第三冊以後餐旅專門用語、單字、實務會話練習等，以提高學習興趣。 2. 實用第一、二冊基礎單字、句型、練習、會話。第三冊以後以觀光餐旅專門用語、單字、實務會話練習等，以提高學習興趣並增加聽、說讀、寫的能力。 3. 第四冊旅館專門用語與實用會話，運用實務會話練習，加強說、聽能力。				
教學內容	1. 第一、二冊為基本入門，第三冊開始為觀光日語基礎會話及相關語彙，使同學從二年級開始就能打好日文基礎，以便將來在觀光餐旅業中能暢通無止。 2. 第三冊至第四冊為餐飲旅館觀光日文會話及相關語彙，一學年已打好日文基礎，第三冊開始進入專業領域字彙與例句。				
教材來源	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. 配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各種較具及媒體。 2. 兼顧聽說讀寫的練習。 3. 加強語言在實際生活的應用，實施生活化教學。				

表 4-3-2-2 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光概要 I II			
	英文名稱	Introduction to Business I II			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 認識觀光事業意義及範疇。 2. 瞭解我國與國際觀光市場概況。 3. 熟悉觀光事業的經營與管理。 4. 瞭解觀光規劃與開發之原則。 5. 認識觀光事業發展相關之環境議題。				
教學內容	1. 觀光的定義與國內外觀光發展史。 2. 國內觀光行政體系及組織。 3. 觀光市場行銷及人力資源培育。 4. 觀光產業的發展及未來的展望。 5. 觀光政策的擬定與國家重點發展計畫。 6. 觀光資源管理與發展課題。 7. 我國旅行社組織型與部門功能。 8. 領隊帶團實務運作。 9. 航空業基本認識及電腦訂位系統。 10. 旅館商品的特性與連鎖經營。 11. 房務管理之工作內容。 12. 訂房作業系統。				
教材來源	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. 教學應適合學生能力，並告知學生學生目標。 2. 除研討相關之基本知識外，加強融入職業道德觀念。				

表 4-3-2-3 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅遊實務 I II			
	英文名稱	Operation of Travel Industry I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
	科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目			
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解旅行業的起源、意義及特質。 2. 瞭解旅行業在觀光事業中的地位、發展及分類。 3. 培養辦理出國手續、團體作業能力與知識。 4. 提升航空業務、帶團作業及旅行業未來發展之正確認識。				
教學內容	1. 旅行業概論。 2. 旅行業設立、組織與分類。 3. 旅行業與航空公司。 4. 旅行業之產品。 5. 旅行業內部作業。 6. 導遊與領隊作業。 7. 我國旅行業未來之發展趨勢。				
教材來源	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. 本科為實務科目，教學宜著重實務技巧的傳授。 2. 鼓勵學生發問，刺激自我學習。 3. 有效利用各種學輔助資源與媒體，如投影片、幻燈片、錄影帶等。				

表 4-3-2-4 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅館實務 I II				
	英文名稱	Hotel Practice I II				
科目屬性	必/選修	■必修 □選修				
		□一般科目 □專業科目 ■實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 使學生瞭解旅館實地的作業程序。					
教學內容	1. 櫃檯作業。 2. 房務作業。 3. 餐飲作業。 4. 旅館產品的行銷推廣。					
教材來源	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. 本科為實務科目，教學方法宜由教師課堂講授、實地操作，進而達到學校學習與實際旅館操作，互相結合之成效。 2. 鼓勵學生發問，刺激自我學習。 3. 有效利用各種學輔助資源與媒體，如投影片、幻燈片、錄影帶等。					

表 4-3-2-5 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生 I II			
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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. 養成良好餐飲安全衛生的工作習慣。				
教學內容	1. 概論。 2. 基礎微生物之認識。 3. 食品中毒。 4. 洗淨、消毒及殺菌。 5. 餐具的清洗與管理。 6. 餐飲從業人員的衛生習慣。 7. 餐飲安全衛生管理。 8. 餐廳廚房的意外事件。 9. 餐飲法規介紹。				
教材來源	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. 依教材性質分別採用演講法、啟發問答法等教學法實施，務使學生瞭解食品營養與衛生的知識，並應用於日常生活中。 2. 本課程可利用照片、圖片、投影片等教學媒體，以提高學生之學習興趣，增進教學效果。				

表 4-3-2-6 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	食物學 I II				
	英文名稱	Principles of Foods I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 瞭解食品營養與健康的關係。 2. 認識各種營養素對人體的功能。 3. 培養對食物所含營養的認知。					
教學內容	1. 營養素概說。 2. 醣類。 3. 蛋白質。 4. 脂肪。 5. 維生素。 6. 礦物質。					
教材來源	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. 依教材性質分別採用演講法、啟發問答法等教學法實施，務使學生瞭解食品營養的知識，並應用於日常生活中。 2. 教材內容可依實際需要酌予增減。 3. 本課程可利用照片、圖片、投影片等教學媒體，以提高學生之學習興趣，增進教學效果。					

表 4-3-2-7 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	飲食文化 I II			
	英文名稱	Culinary Art I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、讓學生了解飲食文化起源、演變、習慣。 二、瞭解世界各地特色食材運用與食具演變。 三、認識與學習各國飲食文化。 四、使學生習得基本技巧，進而具有創造具地方特色的飲食能力。				
教學內容	一、飲食文化起源. 演變. 習慣 二、世界各地食材與食具篇 三、飲食文化-飲料篇(酒. 咖啡. 茶) 四、亞洲飲食文化 五、歐洲飲食文化 六、台灣飲食文化 七、科學飲食文化				
教材來源	一、中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 二、坊間教科書符合課程需求之相關書籍。				
教學注意事項	1. 依教材性質分別採用演講法、啟發問答法等教學法實施，務使學生瞭解休閒產業的知識，並應用於日常生活中。 2. 教材內容可依實際需要酌予增減。 3. 本課程可利用照片、圖片、投影片等教學媒體，以提高學生之學習興趣，增進教學效果。				

表 4-3-2-8 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光行政與法規 I II			
	英文名稱	Tourism Administration I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解各級觀光行政機構的組織級職掌。 2. 培養對各項重要法規有正確認識。 3. 培養觀光從業人員的正確守法觀念與態度。				
教學內容	1. 發展觀光條例。 2. 交通部觀光局組織條例與辦事細則。 3. 台灣省交通處旅遊事業管理局組織規則。 4. 觀光旅館業管理規則。 5. 旅行業管理規則。 6. 風景區管理法規。 7. 旅行遊樂業法規。 8. 其他相關法規。				
教材來源	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. 依教材內容適合「案例」與「時事」來教學，以提高興趣。 2. 參閱最新觀光資料刊物，以提高學習效果。 3. 邀請具有觀光實務之人作相關法規之演講。				

表 4-3-2-9 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光地理 I II			
	英文名稱	Geography of Tourism I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 使學生能正確分辨觀光資源屬性之不同定義。 2. 使學生清楚瞭解台灣及世界各國之觀光資源。 3. 養成學生隨時掌握觀光經濟活動等產業資訊的習慣。 4. 培養學生成為觀光業人員的基本素養與正確態度。				
教學內容	1. 緒論篇。 2. 人文環境與觀光。 3. 空間環境與行為。 4. 世界各國觀光導遊。				
教材來源	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. 針對各國之環境及重要景點加以介紹、闡述，理論與實際並重。 2. 本課程可利用照片、圖片、投影片等教學媒體，以提高學生之學習興趣，增進教學效果。				

表 4-3-2-10 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	自行車導覽概要 I-IV				
	英文名稱	Introduction to Bicycle Tour I-IV				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科	
學分數	1					
開課年級/學期	第二、三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 能清楚瞭解自行車旅遊的起源與特性。 2. 使學生正確掌握、建立對自行車休閒產業的明確概念。 3. 養成學生對自行車觀光產業導覽的興趣及技巧。					
教學內容	1. 自行車旅遊的起源與特性。 2. 自行車旅遊的導覽設計。 3. 自行車旅遊的導覽及實戰篇-個案分析等。					
教材來源	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. 本科目為實務科目，教學宜著重實務技巧的傳授。 2. 本課程可利用照片、圖片、投影片等教學媒體，以提高學生之學習興趣，增進教學效果。					

表 4-3-2-11 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	導覽與解說技巧 I II			
	英文名稱	Interpretation Techniques I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 能清楚瞭解導覽的意義與功能。 2. 使學生正確理解導覽的技能。 3. 使學生能結合理論與實務經驗，養成導覽人員的基本態度與專養。				
教學內容	1. 導覽概論。 2. 自然保育與環境教育。 3. 解說內容。 4. 人員解說。 5. 非人員解說。 6. 解說原則與技巧。 7. 主題解說。 8. 特殊團體處理。 9. 解說規劃。				
教材來源	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. 本科目為實務科目，務求能使學生將所學運用在日後實際工作中。 2. 在休閒遊憩活動中享受大自然的美。 3. 本課程可利用照片、圖片、投影片等教學媒體，以提高學生之學習興趣，增進教學效果。				

表 4-3-2-12 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	商業與國際禮儀				
	英文名稱	Business and International Etiquettes				
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 瞭解生活禮儀的內涵，以培養彬彬有禮的氣質。 2. 熟悉商業職場與社交禮儀，以培養正確的服務態度。 3. 學習本國及國際不同的各項禮儀，以提升學生國際交流的能力。					
教學內容	1. 禮儀的必要性與重要性。 2. 日常生活禮儀。 3. 商業職場與社交禮儀。 4. 一般國際禮儀。 5. 出國旅遊禮儀。 6. 各國文化禮俗。					
教材來源	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. 教學方法注重教師課堂講授與學生問答互動方式及學生口頭報告。 2. 以多媒體或投影片為輔助教材，以提高學習效果。 3. 利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。 4. 教師可請專家學者，作禮儀相關題目之演講。					

表 4-3-2-13 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	生態保育概要			
	英文名稱	Introduction to Ecological Preservation			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解生態保育的內涵、意義與範疇。 2. 能應用觀光資源的觀點於相關學程。				
教學內容	1. 生態保育的內涵與實踐性的發展。 2. 生態保育法令、政策及組織。 3. 世界性生態保育的趨勢。 4. 生態保育實踐對未來社會發展的影響。				
教材來源	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. 本科目為實務科目，建議多舉國內外實例教學。 2. 以多媒體或投影片為輔助教材，以提高學習效果。				

表 4-3-2-14 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	英語會話 I II			
	英文名稱	English Conversation I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 培養學生依所學的英語句法及文法觀念來分析與歸納並欣賞不同主題之文章。 2. 培養學生獨立閱讀不同領域文章的能力。 3. 加強運用所學得字詞及語法，以增進聽、說、讀、寫的知能。 4. 促進學生學習英語的能力，以應用於職場的情境中。 5. 增強英語文之溝通能力。				
教學內容	1. 各式情況劇之演練。 2. 看圖說故事。 3. 短片欣賞及討論。				
教材來源	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. 建議可增加基本句型及時態變化。 2. CD 補充教材以利會話練習。				

表 4-3-2-15 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	遊程規劃 I II			
	英文名稱	Tour Planning and Management I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解旅程規劃之步驟與方法。 2. 瞭解旅程規劃之包裝與設計知識。 3. 促進旅程規劃之成本分析與行銷推廣技能。				
教學內容	1. 遊程規劃概念。 2. 遊程規劃市場分析。 3. 遊程規劃之步驟。 4. 簽證與護照。 5. 遊程規劃之結構與考量因子。 6. 遊程規劃之包裝與設計。 7. 遊程之成本與定價。 8. 遊程之行銷推廣。				
教材來源	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. 本科目為實務科目，建議多舉國內外實例教學。 2. 以多媒體或投影片為輔助教材，以提高學習效果。				

表 4-3-2-16 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅韓文 I-IV			
	英文名稱	Hospitality Korea and Conversation I-IV			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
	科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目			
適用科別	觀光事業科	觀光事業科	科	科	科
學分數	1	2			
開課 年級/學期	第二學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 第一、二冊編輯注重單字、句型、練習、會話。第三冊以後餐旅專門用語、單字、實務會話練習等，以提高學習興趣。 2. 實用第一、二冊基礎單字、句型、練習、會話。第三冊以後以觀光餐旅專門用語、單字、實務會話練習等，以提高學習興趣並增加聽、說讀、寫的能力。 3. 第四冊旅館專門用語與實用會話，運用實務會話練習，加強說、聽能力。				
教學內容	1. 第一、二冊為基本入門，第三冊開始為觀光韓語基礎會話及相關語彙，使同學從二年級開始就能打好韓文基礎，以便將來在觀光餐旅業中能暢通無止。 2. 第三冊至第四冊為餐飲旅館觀光韓文會話及相關語彙，一學年已打好韓文基礎，第三冊開始進入專業領域字彙與例句。				
教材來源	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. 配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各種較具及媒體。 2. 兼顧聽說讀寫的練習。 3. 加強語言在實際生活的應用，實施生活化教學。				

表 4-3-2-17 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲管理 I II			
	英文名稱	Food & Beverage Management I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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之基層人才能力，奠定學習餐飲專業知能之基本能力。				
教學內容	1. 緒論 2. 餐飲組織 3. 人事管理 4. 物料管理 5. 服務心理學 6. 餐廳與廚房的設備 7. 餐飲服務之基本概念 8. 餐廳服務之種類 9. 飲料與調酒				
教材來源	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. 以實務與理論相配合，提高學習效果。 2. 利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 3. 教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。				

表 4-3-2-18 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	商業概論 I II			
	英文名稱	Introduction to Business I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 傳授商業經營之基本常識與實務操作。 2. 學習並熟練銷售技巧，提升銷售力。 3. 運用個案研討及模擬演練，以提高學習興趣並供學生隨堂練習。 4. 運用角色扮演，協助學生瞭解各種職業角色的特性及工作內容，以幫助學生選擇適性的職業。				
教學內容	1. 營業準備。 2. 商品策略與管理。 3. 銷售管理。 4. 銷售時點資訊管理系統。 5. 商品採購與庫存管理。 6. 電子訂貨系統。 7. 風險管理。 8. 中小型商店之營運管理實務。				
教材來源	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. 以實務與理論相配合，提高學習效果。 2. 利用各種教學媒體，以提高學習興趣。				

表 4-3-2-19 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	採購學			
	英文名稱	Hospitality Industry Purchasing			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解餐飲採購的意義與重要性。 2. 瞭解餐飲採購的過程。 3. 熟悉各種餐飲採購的方法。 4. 能養成良好餐飲採購的道德與智能。 5. 瞭解餐飲採購的後續作業—驗收、庫房管理與撥發作業。				
教學內容	1. 現代餐飲採購之基本概念。 2. 採購部之組織系統。 3. 採購之方法。 4. 採購合約。 5. 採購市場調查與分析。 6. 採購價格與預算。 7. 採購品之規格。 8. 驗收作業。 9. 倉儲管理。 10. 發放管理。				
教材來源	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. 本課程可利用照片、圖片、投影片等教學媒體，以提高學生之學習興趣，增進教學效果。 2. 教材內容可依實際需要酌予增減。				

表 4-3-2-20 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷 I II			
	英文名稱	Food & Beverage Marketing I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課 年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 培養學生對餐飲市場的了解。 2. 培養學生對行銷技巧的認識。 3. 培養學生如何作市場行銷。 4. 培養學生製作行銷企劃及執行計畫。				
教學內容	1. 行銷概論。 2. 定位區隔策略。 3. 服務行銷。 4. 銷售產品策略。 5. 價格策略。 6. 促銷策略與餐飲促銷企劃。 7. 公關與媒體。 8. 廣告策略與人員銷售管理。				
教材來源	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. 本課程可利用照片、圖片、投影片等教學媒體，以提高學生之學習興趣，增進教學效果。 2. 教材內容可依實際需要酌予增減。				

表 4-3-2-21 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅館管理 I II			
	英文名稱	Hotel Management I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 培養對旅館的正確概念。 2. 瞭解旅館各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神。 3. 瞭解旅館的行銷、人事、消防及電腦等作業程序。 4. 培養對職業應有的道德與敬業精神。				
教學內容	1. 旅館導論。 2. 旅館的組織。 3. 旅館的業務與行銷。 4. 人事與訓練。 5. 保防、消防與急救。 6. 旅館電腦作業系統介紹。 7. 未來發展與趨勢。 8. 旅館職業道德。				
教材來源	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. 多舉實務界說明，以增強學生對旅館管理相關訊息。 2. 視實際需要選擇合適的機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理。 3. 蒐集或製作幻燈片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。				

表 4-3-2-22 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	初級會計 I II			
	英文名稱	Basic Accounting I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 了解公司會計的基本理論。 2. 具備會計人員應有的素養與職業道德的觀念。 3. 熟練各項資產評價及帳務處理。 4. 能瞭解負債的帳務處理。 5. 了解國內一般公認會計原則及相關法令。				
教學內容	1. 公司會計基本概念。 2. 現金及內部控制。 3. 應收款項。 4. 存貨。 5. 投資。 6. 固定資產。 7. 無形資產。 8. 負債。				
教材來源	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. 多舉實務界說明，以增強學生對會計學相關訊息。 2. 蒐集或製作幻燈片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。				

表 4-3-2-23 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	人際溝通技巧 I II				
	英文名稱	Communication Skills I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科	
學分數	1					
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、熟悉人際溝通的基本技巧。 二、具備團體溝通的互動技巧。 三、應用人際溝通技巧解決問題。					
教學內容	一、人際溝通概論。 二、溝通的基本技巧。 三、傾聽與同理心。 四、人際互動技巧。 五、團體的溝通。 六、求職和升學面談。					
教材來源	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. 教學方法注重教師課堂講授與學生問答互動方式及學生口頭報告。 2. 以多媒體或投影片為輔助教材，以提高學習效果。 3. 利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。 4. 教師可請專家學者，作禮儀相關題目之演講。					

表 4-3-2-24 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	菜單設計 I II
------	------	-----------

	英文名稱	Manu Design I II				
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目				
		<input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	1					
開課 年級/學期	第二學年	○○學年	○○學年	○○學年	○○學年	
	第一、二學期	○○學期	○○學期	○○學期	○○學期	
教學目標	一、瞭解菜單設計之基本概念及烹飪專業技巧。 二、熟習成本控制與廚房管理能力。					
教學內容	一、菜單的意義。 二、菜單的種類和內容。 三、菜單的功能與設計原則。 四、菜單的定價及其策略。 五、菜單製作實習。					
教材來源	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	一、蒐集各類餐廳之菜單與圖片作為輔助教材。 二、理論與實務並重。 三、進行各項評量,以瞭解學生學習情形。					

(三)各科實習科目

表 4-3-3-1-1 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作 I II			
	英文名稱	Project Study I II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 培養學生主動查詢資料的能力，以達自我學習的目標。 2. 培養學生整理與分析資料的能力。 3. 能將資料以製作小論文的方式呈現。				
教學內容	1. 小論文架構簡介。 2. 圖書館的資料庫查詢及校外查詢方式。 3. 期刊的種類介紹。 4. 電子資料庫使用。 5. 區別「引用」和「抄襲」的意義。 6. 擬出專題報告主題。 7. 收集相關資料並匯總。 8. 以小論文方式呈現專題。				
教材來源	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. 教學應適合學生能力，並告知學生學生目標。 2. 鼓勵學生發問，刺激自我學習。 3. 有效利用各種學輔助資源與媒體，如投影片、幻燈片、錄影帶等。				

表 4-3-3-1-2 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作 I				
	英文名稱	Project Study I				
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 <input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
	科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	科
學分數	2					
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 培養學生主動查詢資料的能力，以達自我學習的目標。 2. 培養學生整理與分析資料的能力。 3. 能將資料以製作小論文的方式呈現。					
教學內容	1. 小論文架構簡介。 2. 圖書館的資料庫查詢及校外查詢方式。 3. 期刊的種類介紹。 4. 電子資料庫使用。 5. 區別「引用」和「抄襲」的意義。 6. 擬出專題報告主題。					
教材來源	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. 教學應適合學生能力，並告知學生學生目標。 2. 鼓勵學生發問，刺激自我學習。 3. 有效利用各種學輔助資源與媒體，如投影片、幻燈片、錄影帶等。					

表 4-3-3-1-3 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作 II				
	英文名稱	Project Study II				
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課 年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 培養學生主動查詢資料的能力，以達自我學習的目標。 2. 培養學生整理與分析資料的能力。 3. 能將資料以製作小論文的方式呈現。					
教學內容	1. 擬出專題報告主題。 2. 收集相關資料並匯總。 3. 以小論文方式呈現專題。					
教材來源	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. 教學應適合學生能力，並告知學生學生目標。 2. 鼓勵學生發問，刺激自我學習。 3. 有效利用各種學輔助資源與媒體，如投影片、幻燈片、錄影帶等。					

表 4-3-3-2-1 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習 I II
------	------	-------------

	英文名稱	Chinese Cooking I II			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	3				
開課 年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解中式烹調的基本知識與相關理論。 2. 瞭解中國各地域不同的烹調特色。 3. 認識烹飪廚房相關衛生知識。 4. 啟發學習烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。				
教學內容	1. 烹飪的啟源與發展。 2. 廚房的衛生與安全。 3. 八大菜系之特色。 4. 烹飪器具的認識與維護。 5. 調味料與辛香料的認識。 6. 食品的分類與選擇，食物的儲存原則與方法。 7. 食物烹飪前的處理原則與洗滌方式。				
教材來源	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. 利用各種教學媒體融入教學，以提高學生學習興趣。 2. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格及宣傳刊物做為輔助教材。 3. 以口頭回答及綜合討論等方式實施學習過程評量。				

表 4-3-3-2-2 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習ⅢⅣ			
	英文名稱	Chinese Cooking ⅢⅣ			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	6				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 學習各種食材的基本切割法。 2. 學習各種烹調法的技巧。 3. 養成良好的烹調習慣及態度。 4. 瞭解各種烹調方法及運用。 5. 培養敬業精神與職業道德。 6. 初步了解各式料理特色。				
教學內容	1. 基礎刀工示範及練習。 2. 基本烹調法示範及練習。 3. 火候的掌控與運用。 4. 良好烹調作業規範流程示範及練習。 5. 實習製作烹調菜餚成品。 6. 中餐烹調技能檢定衛生操作須知。 7. 練習各式料理的準備工作。				
教材來源	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. 鼓勵學生實際操作練習。 2. 分組實際操作，每個切割法或烹調法先講解，示範後再進行操作。 3. 教導學生學以致用的觀念。 4. 教學時菜單可自行搭配調整運用。				

表 4-3-3-2-3 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習 V VI				
	英文名稱	Chinese Cooking V VI				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	3					
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 瞭解材料的預算與成本控制。 2. 瞭解菜單的設計與運用。 3. 瞭解宴席烹調的基本知識。 4. 能烹調出美味可口的宴席菜餚。					
教學內容	1. 各種烹調材料量的計算。 2. 直接材料成本的計算。 3. 人數與材料用量的估計。 4. 菜單的設計與運用。 5. 宴席烹調前的準備。 6. 菜餚的組合與搭配。 7. 配菜的技巧。 8. 菜餚造型藝術。 9. 菜餚的裝盤技巧。					
教材來源	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. 教學時菜單可依實際需要自行調整運用。 2. 每道菜餚製作以 10 人份為主。					

表 4-3-3-3 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	烹飪實習 I II			
	英文名稱	Cooking I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第一二三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解烹調的基本知識與相關理論。 2. 瞭解各地域不同的烹調特色。 3. 認識烹飪廚房相關衛生知識。 4. 啟發學習烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。				
教學內容	1. 烹飪的啟源與發展。 2. 廚房的衛生與安全。 3. 中餐、西餐、港式、東南亞式餐點之特色。 4. 烹飪器具的認識與維護。 5. 調味料與辛香料的認識。 6. 食品的分類與選擇，食物的儲存原則與方法。 7. 食物烹飪前的處理原則與洗滌方式。				
教材來源	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. 利用各種教學媒體融入教學，以提高學生學習興趣。 2. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格及宣傳刊物做為輔助教材。 3. 以口頭回答及綜合討論等方式實施學習過程評量。				

表 4-3-3-4 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習 I II				
	英文名稱	Western Cooking I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	3					
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 瞭解西餐飲食文化的演進史。 2. 瞭解各國飲食與歷史的關係。 3. 熟知西餐的烹調技巧與理論。 4. 加強基本知能。					
教學內容	1. 介紹各國菜系的特色。 2. 介紹各國菜餚及地方小吃。 3. 講解特殊器具及用法。 4. 使用彩色照片的輔助，加強烹飪技巧的呈現。 5. 操作中協助學生理解西餐烹飪的原理。 6. 特別加強介紹食物的呈現與現代流行盤飾型態。					
教材來源	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. 器具使用前須充分說明其潛藏的危險因素。 2. 實習場所的使用規則。 3. 器具的使用須知，如刀子、烤台、烤箱等應備有作業標準流程。 4. 場地的清潔與維護。 5. 原料的儲存問題。					

表 4-3-3-5 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	飲調進階 I II			
	英文名稱	Advanced Beverage and Mxology Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科	科	科	科
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、加強飲料知識的認知，輔導就業能力。 二、提昇專業技術及就業競爭力，輔導證照考試。				
教學內容	一、飲料認識進階。 二、酒精性飲料及無酒精性飲料分類。 三、茶之分類與果汁分類。 四、乳製品、有氣飲料之認識。 五、咖啡認識、分類特性。 六、酒精飲料認識、分類。 七、六大基酒認識、產地、特性、製程。 八、再製酒產地、特性、製程。				
教材來源	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	一、確實了解學生健康及體質狀況。 二、控制有酒精飲料之操作。 三、刀工訓練安全認知。 四、安全衛生訓練之加強。				

表 4-3-3-6 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	烘焙實習 I II			
	英文名稱	Bakery Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	3	4			
開課年級/學期	第二、三學年 第二、一學期	第二、三學年 第二、一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解烘焙的起源及相關器具設備。 2. 瞭解烘焙各項常用材料的使用方法。 3. 瞭解烘焙產品的分類與製作。 4. 培養正確的工作習慣和態度與正確的使用器具設備。				
教學內容	1. 烘焙史與認識烘焙業。 2. 烘焙機器與設備。 3. 烘焙材料。 4. 麵包的分類與實習。 5. 各國烘焙業的簡介及發展史。 6. 現代化烘焙機器與設備的介紹。 7. 烘焙材料。 8. 烘焙計算。 9. 產品的分類與實習（蛋糕、西點、中點等）。				
教材來源	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. 實習為主，教師的講解及示範為輔。 2. 教學在烘焙教室進行，分組實習使熟練各種烘焙技術。 3. 配合報告、實物展示、錄影帶及電腦等整合學習概念。 4. 利用校外參觀，結合理論與實務。				

表 4-3-3-7 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	導遊實務 I II			
	英文名稱	Tour Guide Operations			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解旅行業的起源、意義與特質。 2. 瞭解導遊人員之職責與條件。 3. 增進導遊服務之知識與技巧。				
教學內容	1. 導論。 2. 導遊人員之職責與條件。 3. 導遊接待服務。 4. 意外事故處理與預防。 5. 旅客心理分析與接待方法。 6. 導遊與相關行業。				
教材來源	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. 本科目為實務科目，教學宜著重實務技巧的傳授。 2. 蒐集或製作幻燈片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。				

表 4-3-3-8 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	網頁製作 I II				
	英文名稱	Web Design I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科	
學分數	3					
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 能瞭解網頁設計在各行各業的應用。 2. 能利用網路資源進行資料的搜尋、處理、分析、展示與應用的能力。 3. 能具備操作影像處理及網頁設計軟體的基本技能。 4. 加強網站規劃及管理實務。 5. 培養正確使用電腦的態度。					
教學內容	1. 網際網路應用。 2. 影像處理。 3. 網頁製作軟體教學及網站之規劃管理。					
教材來源	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. 本科目為實習科目，教學方法宜兼重教師課堂講授及學生習作練習。 2. 蒐集或製作幻燈片、投影片及錄影帶等教學媒體，以提高學生學習興趣。					

表 4-3-3-9 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中英文輸入 I II			
	英文名稱	Chinese and English Typing I II			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 熟練英文、注音、大易、倉頡等輸入法。 2. 瞭解中文資料處理系統之概念及應用。 3. 培養正確使用電腦的專業道德。 4. 培養刻苦耐勞與敬業樂群的職業道德。				
教學內容	1. 認識鍵盤。 2. 熟練英文輸入方法。 3. 熟練注音輸入法。 4. 中文拆碼原則。 5. 字根記憶方法。 6. 丙及軟體應用輸入題庫。 7. 文書處理軟體運用。				
教材來源	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. 宜購買合法版權的輸入法練習軟體。 2. 本科目為實習科目，宜力求練習實作，以提高學習興趣及實用性。				

表 4-3-3-10 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	國際票務實務 I II				
	英文名稱	International Airline Ticketing I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科	
學分數	1					
開課 年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 使學生瞭解航空運輸組織並學習票務作業及票價計算。 2. 觀光科學生在修畢觀光學概要，具備對航空公司的先備知識後方可選修。					
教學內容	1. 航空概論。 2. 航空組織與航空運輸之認識。 3. 空中交通的演進。 4. 時差與時間換算。 5. 機票內容與使用須知。 6. 相關憑證。 7. 機票價格。 8. 電話訂位系統相關內容之顯示與認識。 9. 票價計算原則。					
教材來源	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. 為利教學，教師宜搭配下列輔助教學：航空公司代號、城市與機場代號、貨幣代號、航空飛行相關術語與解釋。 2. 時間換算及飛航時間計算單元宜搭配教具，建構學生全球飛航觀念。					

表 4-3-3-11 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	航空業務實務			
	英文名稱	Aviation Operation			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 因應時的需求。 2. 充實觀光學生內涵。 3. 使學生明瞭現代航空業務之全貌與發展。				
教學內容	1. 航空之緣起與沿革。 2. 航空特性與管理。 3. 我國之民航。 4. 民航之組織。 5. 民航之航權。 6. 民航之重要名詞。 7. 航空公司之任務與營運。 8. 航空公司之組織與業務。 9. 國家航空公司。 10. 美國航空公司。				
教材來源	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. 本科目為實務科目，為強化學生認知，建議教師佐以台灣地區主要機場分布、台灣地區國內航線分布現況及我國籍航空公司定期飛航國際航線營運航點現況。				

表 4-3-3-12 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	遊客心理學實務 I II				
	英文名稱	Tourist Phychology I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科	
學分數	1					
開課 年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 建立旅遊心理學概念。 2. 瞭解旅客心理需求。 3. 洞悉影響旅客旅遊動機的相關因素。 4. 應用遊客心理的特性與原則，提升服務理念及旅遊品質。					
教學內容	1. 旅遊心理學概念。 2. 旅遊行為的研究模式。 3. 遊客的知覺、動態、學習、態度及人格。 4. 群體、家庭、社會、次文化及文化對旅遊行為的影響。					
教材來源	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. 依教材性質分別採用演講法、啟發問答法等教學法實施，務使學生瞭解遊客心理學的知識，並應用於日常生活中。 2. 教材內容可依實際需要酌予增減。					

表 4-3-3-13 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	門市服務實務 I II			
	英文名稱	Retail Services Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、了解現代商業經營型態。 二、了解服務業的重要性及趨勢。 三、熟悉櫃台收銀機的操作。 四、熟悉店家環境及玻璃台清潔方法。				
教學內容	一、零售概論。 二、門市行政。 三、門市清潔。 四、商品處理作業。 五、櫃台作業。 六、顧客服務作業。 七、簡易設備操作。 八、環境及安全衛生作業。				
教材來源	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. 除整體輔導外，亦須注意個別差異性，整體提昇亦個別提昇。 2. 教材內容可依實際需要酌予增減。				

表 4-3-3-14 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中式點心製作 I II				
	英文名稱	Chinese Snacks I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	3					
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 學習中式點心各專業領域的基本知識。 2. 瞭解中式點心的重要性。 3. 瞭解中式點心的原理。					
教學內容	1. 中式點心的分類。 2. 各論： (1) 米食類點心。 (2) 米粒類點心。 (3) 漿糰類點心。 (4) 麵食類點心。 (5) 酥油高漿皮類點心。 (6) 其他。 3. 品質評定。 4. 包裝與儲藏。					
教材來源	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，使學生熟練中式點心製作的技巧。 2. 分小組實習，隨時注意學生操作過程。					

表 4-3-3-15 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕 I II			
	英文名稱	Cutting Art I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告一課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	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. 培養欣賞果雕藝術之鑑賞力。				
教學內容	1. 緒論 2. 折花 3. 粘花 4. 盤飾 5. 粘花盤飾整合應用法 6. 圓槽刀雕法 7. 平面切雕法 8. 立體切雕法				
教材來源	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. 利用各種教學媒體融入教學，以提高學生學習興趣。 2. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格及宣傳刊物做為輔助教材。 3. 以口頭回答及綜合討論等方式實施學習過程評量。				

表 4-3-3-16 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	宴席烹調				
	英文名稱	Banquet Cuisine				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	4					
開課 年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 瞭解宴席烹調的基本知識。 2. 能調製出各式美味的宴席菜餚。					
教學內容	1. 宴席烹調前的準備。 2. 宴席菜餚的組合搭配。 3. 異國料理、鐵板燒、掛爐烤鴨及各式料理的技巧。 4. 宴席菜餚的造型藝術。 5. 宴席應注意事項。 6. 宴席主菜的烹製。 7. 各式菜餚的裝盤技巧。 8. 冰淇淋、點心及甜湯水果的製作。 9. 宴席禮儀。					
教材來源	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. 每道菜製作以 10 人份為主。 2. 教學時菜單可依實際需要自行調整運用。					

表 4-3-3-17 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中式米食 I II			
	英文名稱	Chinese Cuisine of Rice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 學習中式米食各專業領域的基本知識，進而了解中式米食丙級檢定相關內容，以取得證照。 2. 瞭解中式米食的重要性。 3. 瞭解中式米食原理。				
教學內容	1. 米食加工的分類。 2. 各論： (1) 米粒類米食。 (2) 米漿類米食。 (3) 漿糰類米食。 (4) 熟粉類米食。 (5) 膨發類米食。 (6) 其他。 3. 品質評定。 4. 包裝與儲藏。				
教材來源	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，使學生熟練中式米食加工的技巧。 2. 分小組實習，隨時注意學生操作過程。				

表 4-3-3-18 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中式麵食 I II				
	英文名稱	Chinese Cuisine of Flour Food I II				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	3					
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 學習中式麵食各專業領域的基本知識，進而了解中式麵食丙級檢定相關內容，以取得證照。 2. 瞭解中式麵食的重要性。 3. 瞭解中式麵食原理。					
教學內容	1. 麵食加工的分類。 2. 各論： (1) 水調(和)麵食。 (2) 發麵食。 (3) 酥(油)皮、糕(漿)皮麵食。 (4) 其他。 3 品質評定。 4. 包裝與儲藏。					
教材來源	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，使學生熟練中式麵食加工的技巧。 2. 分小組實習，隨時注意學生操作過程。					

表 4-3-3-19 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	日式料理 I II			
	英文名稱	Japanese Cooking I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解日本料理的特色。 2. 瞭解日式料理常用材料的使用方法。 3. 培養正確的工作習慣和態度與正確的使用器具設備。				
教學內容	1. 日本料理的認識。 2. 日本料理的烹調。 3. 日本料理的製作： (1) 油炸類 (2) 蒸物 (3) 麵類 (4) 米飯類 (5) 漬物 (6) 火鍋 (7) 點心				
教材來源	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，使學生熟練日本料理烹製的技巧。 2. 分小組實習，隨時注意學生操作過程。				

表 4-3-3-20 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	城市行銷實務 I II				
	英文名稱	The Marketing of City Tour I II				
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科	
學分數	1					
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 瞭解城市的特色。 2. 瞭解行銷的技巧方法。 3. 培養成市行銷溝通技巧。					
教學內容	認識餐旅行銷及其特性。 2. 瞭解目標市場與定位。 3. 熟悉城市行銷研究。 4. 認識成市觀光產品與服務、定價決策通路。 5. 練習餐旅業之溝通與推廣組合。					
教材來源	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，使學生熟練行銷業務的技巧。 2. 分小組實習，隨時注意學生實務過程。					

表 4-3-3-21 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅遊保健實務 I II
------	------	-------------

	英文名稱	Practice of Keep healthy & Tour I II			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源		<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目			
		<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目			
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年	○○學年	○○學年	○○學年	○○學年
	第一、二學期	○○學期	○○學期	○○學期	○○學期
教學目標	一、瞭解基本的養生保健與救護概念。 二、運用養生保健產品結合在地觀光旅遊。 三、活用養生保健概念與急救技巧於旅遊當中。				
教學內容	1. 安全保健的概念。 2. 保健產品的認識。 3. 旅遊保健的實際操作。				
教材來源	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，使學生熟練旅遊保健的技巧。 2. 分小組實習，隨時注意學生操作過程。				

表 4-3-3-22 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光行銷技巧實務 I II
	英文名稱	Selling Skills of Tourism Products I II

科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	1				
開課 年級/學期	第一二三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、認識正確的觀光產品銷售市場。 二、了解外在環境與產品銷售的關係。 三、培養觀光經營管理能力。				
教學內容	一、體認正確的「銷售涵養」。 二、探討觀光產品銷售的「銷售對象開發」、「銷售目標達成」、「消費者心理」、「同行競爭者分析」、「異業聯盟策略」、「電話行銷技巧」、「網路銷售策略」等。				
教材來源	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，使學生熟練觀光行銷的技巧。 2. 分小組實習，隨時注意學生操作過程。				

表 4-3-3-23 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	現場服勤技術 I II
	英文名稱	Side table Service I II
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修

	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、認識桌邊服勤的方法及原理、原則，增進學習效果。 二、介紹桌邊服勤的起源及特色。 三、建立良好服務觀念，以培養正確的服務態度。 四、培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎桌邊服勤知能。 五、獨立完成基礎桌邊服勤技術之流程。				
教學內容	一、桌邊服勤技巧緒論 二、桌邊服務設備與器具 三、對話與儀態 四、基本服務技巧 五、醬汁調配 六、切割技巧 七、各式沙拉製作 八、火焰烹調技巧 九、甜點製作 十、酒類服務與調製				
教材來源	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，使學生熟練餐飲服勤的技巧。 2.分小組實習，隨時注意學生實習過程。				

表 4-3-3-24 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	職涯體驗 I II		
	英文名稱	Workplace Experience I II		
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目		

科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 學生能利用實習式的模式，實際在職場實習的經驗與學校所學結合。 2. 學生能由職場實習的機會，輔助並修正在學校所學之不足。				
教學內容	1. 餐飲職場養成訓練 2. 飯店職場養成訓練 3. 食品業職場養成訓練				
教材來源	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，使學生熟練職涯體驗的技巧。 2. 分小組實習，隨時注意學生操作過程。				

表 4-3-3-25 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅實務 I II		
	英文名稱	Food and Beverage Practice I II		
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目

科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、培養正確的餐飲業從業職場倫理、敬業精神及服務態度。 二、奠定餐飲專業知能之基本能力，培育符合餐飲業界之基層人力。 三、認識菜單基本結構與成本控制。 四、培養正確的內、外場基礎實務能力。 五、建立良好的餐飲安全及衛生習慣。				
教學內容	一、飲食文化及發展過程 二、餐飲從業人員的服務之基本概念與衛生管理 三、餐廳與廚房的器具、設備認識 四、中、西餐、烘焙點心成品的認識 五、菜單的設計原則、技巧、定價及其策略。 六、餐飲專業用語及餐飲計算 七、酒類辨識及服務之技術 八、食材、調味料、辛香料認識與運用 九、各式食材切割法的認識及運用 十、盤飾與成品的搭配 十一、常用的烹調法及實習				
教材來源	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. 以實務與理論相配合，提高學習效果。 2. 利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 3. 教師應參閱最新資料刊物，配合教材內容來教學。				