

備查文號：

教育部國民及學前教育署中華民國109年2月11日臺教授國字第1090009440號函 備查

高級中等學校課程計畫
臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校
學校代碼：211412

技術型課程計畫書

本校108年12月6日第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：  _____

(109學年度入學學生適用)
核定版

中華民國109年3月4日

學校基本資料表

學校校名	臺南市私立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			
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	呂建億	傳真	06-2611078
	E-mail	kenny-lu@yahoo.com.tw		

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高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	人數
技術型高中	餐旅群	觀光事業科	1	8	1	9	1	8	3	25
		餐飲管理科	2	43	2	51	2	81	6	175
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	41	1	42	1	40	3	124
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	4	145	4	160	4	169	12	474

二、核定科班一覽表

表 2-2 109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	4
		餐飲管理科	3	4
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	4
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	5	4

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、接納創新變革之優質餐旅學校。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科所組成之餐旅群，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業專業人才、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，唯有設法營造學校特色，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，因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」搭配十二年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、創新、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，另升學則針對優質且有意願者特別加強增廣教育，務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。

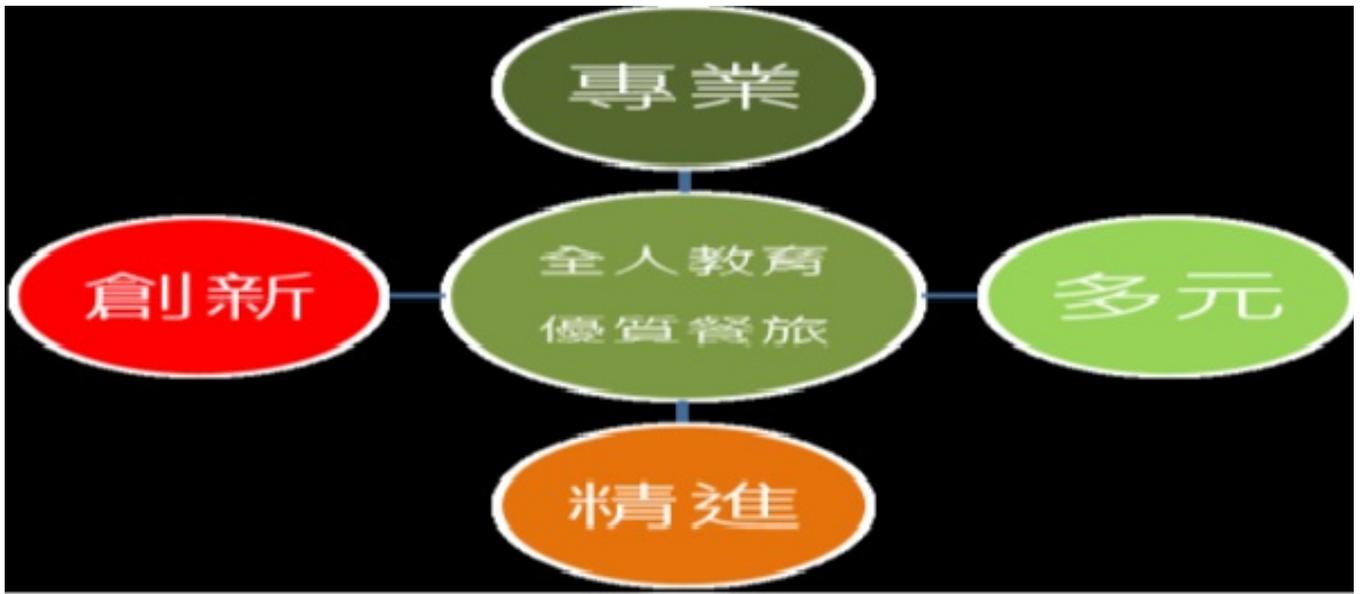
(二) 深化教師專業素養：本校除聘請來自業界的專業師資，或邀請策略結盟技職端合作夥伴專業師資群支援教學，共同協助提升教師專業技能與素養外，亦配套鼓勵教師參與校外研習、取得專業證照、投入研究或合作計畫，使本校的教學團隊不但精緻化、專業化，更重要的是深化教師專業的寬度與廣度。此外，亦建立教師專業發展機制，汰弱揚善，以確保教學品質。

(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。

(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，將積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濟與升學問題，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，增加學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，積極協助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) 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國家訓練品質系統評核，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職訓練、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『亞洲』有夢；築夢踏實，美夢成真。

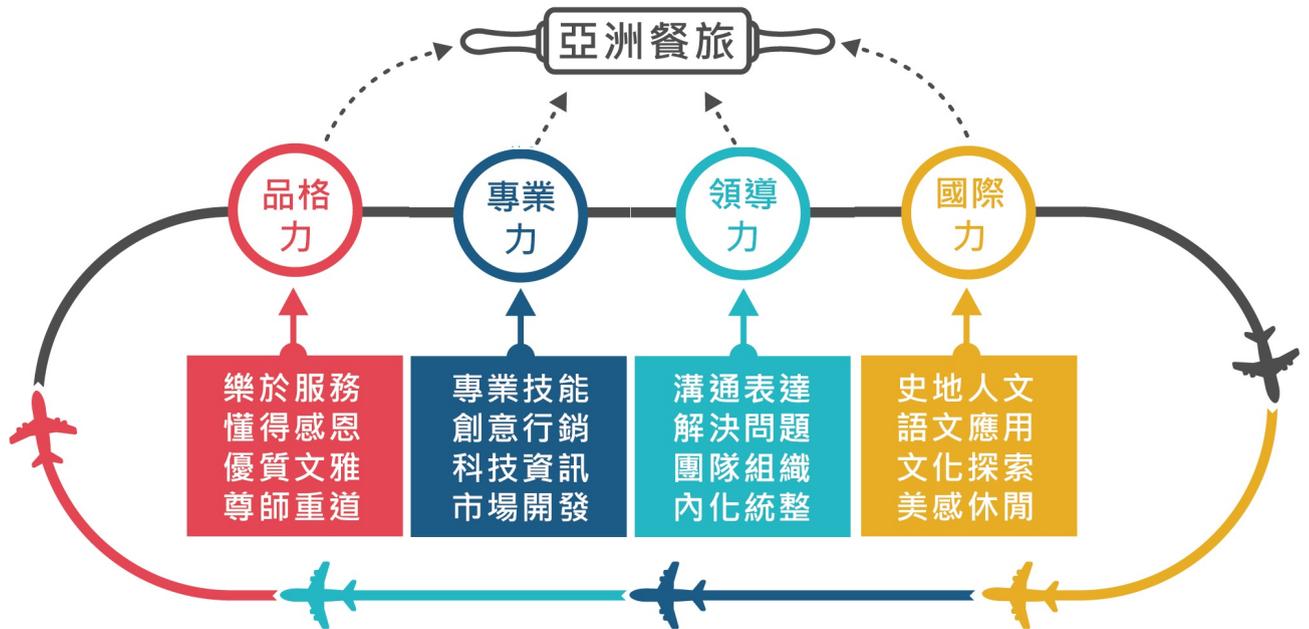


二、學生圖像

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、尊重、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整合之能力，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整創意，並願意投入、參與各項競賽合作，將延伸至團隊組織，並習得與人協調、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視野與外語能力，並加強探索能力與美感休閒活動
		語文應用	
		文化探索	
		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課程綱要」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：學校行政人員代表、各領域群科教師代表、家長會代表、家長代表和學生代表，專家學者及業界代表等。

（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擔任主席，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召集人。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召集人。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；由學務處相關教師、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（科目課程名稱、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展課程、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（含特殊教育推行委員會）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），教學方法研究、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，送請本委員會審查。
 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，得由連署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，學務處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日修訂

編號	委員會職稱	學校職稱	姓名	性別	備註
1	召集人	校長	陳一鳴	男	
2	委員	教務主任	鄭夙芬	女	執行秘書
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	家長會長
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	楊芮琿	女	班聯會主席

伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生	
				品格力	專業力
語文領域	國語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 引導學生培養良好的聆聽與反饋的態度，並能統整訊息內容，透過組織與歸納，完整表達個人觀點，建立有效的人際溝通。</p> <p>2. 引導學生透過研讀各類文化經典，培養分析、組織等專業知能，以達到獨立思考、健全自我人格的目的。</p> <p>3. 引導學生具備多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。並建立閱讀習慣，並培養欣賞、表達與寫作的興趣及能力，陶冶人文素養，奠定終身學習的基礎。</p> <p>4. 啟發學生主動關心社會環境及國際事務，以拓展國際視野及尊重多元文化。</p>	<p>1. 引導學生透過小組討論及分享，適切掌握講者內容。</p> <p>2. 從聆聽過程中，釐清自我認知，啟發解決問題的思辨能力。</p> <p>3. 教導學生藉由藉由閱讀心得分享，運用流暢的口語表達能力，條理清晰地表達個人觀點。</p> <p>4. 透過表情與肢體語言的組織技巧，呈現內心情感，使語言表達具有說服力與感染力。</p> <p>5. 引導學生建立閱讀興趣及良好的學習態度，擴展閱讀視野。</p> <p>6. 結合網路資訊並認識文章的各種表述方式、主旨、結構等，藉此增進博學與思辨能力。</p> <p>7. 發揮思考與創造能力，透過觀摩與欣賞他人作品，激發創意並建立良好的寫作態度與興趣。</p> <p>8. 具有整理、記錄與分享個人生命經驗的能力，並主動參與公共事務，增加人文美感素養。</p>		
	英語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 具備理解及使用 語言、文字、數理、肢體及藝術等各種符號進行表達、溝通及互動，並能了解與同理他人，應用在日常生活及工作上。</p> <p>2. 具備問題理解、分析、推理批判的系統思考與思考素養，並能行動與反思，以有效處理及解決問題。</p> <p>3. 具備規劃及執行計畫的能力，並發展多元專業知能、充實生活經驗，發揮創新精神，以因應社會變遷、增進個人的彈性適應力。</p> <p>4. 具備友善的人際情懷及與他人建立良好的互動關係，並發展與人 溝通協調、包容異己、社會參與及服務等團隊合作的素養。</p> <p>5. 具備善用科技、資訊與各類媒體之能力，培養相關倫理及媒體識讀的素養，能分析、思辨、批判人與科技、資訊及媒體之關係。</p> <p>6. 具備道德實踐的素養，循序漸進，養成社會責任感及公民意識，主動關注公共議題並積極參與社會活動，並尊重與欣賞多元文化，積極關心全球議題及國際情勢，而展現知善、樂善與行善的品德。</p>	<p>1. 教導學生以聽、說、讀、寫的英語文內容素養，運用詞彙、句型與肢體語言表達，以運用在生活與職場常見情境中適切溝通表達，實踐職場倫理。</p> <p>2. 教導學生具備系統性思考能力，以提升學習效率與品質，並讓學生主動探索與修習領域相關之課外資訊，擴展學習場域，養成自主學習習慣。</p> <p>3. 引導學生用英語文搜尋所修習領域相關網路資訊。引導學生善用適切的肢體與聲音表情進行英語文角色扮演或短劇表演。培養學生成為具備優良文化素質之餐旅從業人員。</p> <p>4. 教導學生用英語文規劃、執行與檢討學習計畫的能力，並探索有效執行策略並改善。具備欣賞英語文語音、篇章美感的基礎能力。</p> <p>5. 引領學生積極參與英語文相關之團體活動，發展個人在生活與職場上溝通協調之能力，提升團隊合作素養。</p> <p>6. 教導學生運用英語文認識國際議題與自然生態；並以學習的積極態度，主動參與社會活動，從多元文化觀點了解、欣賞不同文化習俗。</p>		
數學領域	數學(B)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會，培育其探索數學的信心與正向態度</p> <p>2. 培養學生觀察數學概念與技能的學習，提升數學應用及表述的能力。培養學生使用數學軟體、工具與科技應用的能力，以及將此能力運用於數學程序、解決問題的正確態度。</p> <p>3. 培養學生生活與技術應用之問題解決能力，提升其他領域科目所需的數學知能，用以解決日常生活問題、解釋自然現象，以期能對社會議題合宜量化推理分析並能應用於日常生活。</p> <p>4. 訓練邏輯思考活用於生活，體現數學在生活中，成為在生命不同階段中解決困難的能力。</p> <p>5. 培育學生欣賞數學的人文內涵中，以簡馭繁的精神與結構嚴謹完美的特質。</p>	<p>1. 不放棄任何學生，嘗試引導學生產生學習動機，認識所學習的數學概念、運算與關係，語言符號，同時連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或專業學科情境並樂於分享，指導尚未?蒙同學。</p> <p>2. 透過各章節實例，以數學理解為基礎，實際帶領學生運用計算機與資訊科技軟體等各項科技工具，處理數學問題，並應用於日常生活或專業領域，進而提升反思媒體資訊之意涵與議題本質的能力。</p> <p>3. 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，單位換算教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，並能用以與他人理性溝通、優化專業及人文涵養，解決問題。</p> <p>4. 透過數獨競賽或是各類機智問答，腦筋急轉彎等活動，在潛移默化中培養學生主動研究及邏輯思維，進而隨機應變，創新求變，達到以推類推之能力。</p> <p>5. 引導學生運用日常生活或是專業學科的實作經驗，透過自然情境的圖像與媒體視覺鏈結認識數學的應用、了解數學的關聯性，進而對美善的人事物具備鑑賞能力，並且可以利用所學各項單元融合在國際事務中任何史地所需具備的數學能力。</p>		
	社會領域	歷史	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。</p> <p>2. 提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。</p> <p>3. 發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。</p> <p>4. 增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。</p> <p>5. 發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。</p> <p>6. 培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公</p>	<p>1. 能了解基礎歷史，並建立過去與現在的關聯性。</p> <p>2. 培養學生對鄉土的認識與認同，並擴大到對世界的了解與關懷。</p> <p>3. 訓練學生對各族群及文化等各層面的深入了解，並對社會現象及國際事務提出看法與批判。</p> <p>4. 使學生能透過學習歷史，培養邏輯能力與思辨能力。</p>	

		民身分的敏察覺知，並涵育具有肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。			
地理	【總綱之教學目標】 1.發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 2.提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 3.發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 4.增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 5.發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。 6.培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公民身分的敏察覺知，並涵育具有肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。		1.引導學生瞭解地理環境與人類活動之間的關係，並認識其生長、生活的地理環境。		●
			2.培養學生關心地理環境的情懷，增進本土意識並拓展國際視野。	●	
			3.課程結合地理時事、環境災害等議題，培養學生跨領域的統整分析能力。	●	
公民與社會	【總綱之教學目標】 1.發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 2.提升獨立思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 3.發展民主社會所需之溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 4.增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 5.發展跨學科的分析、思辨、統整、評估與批判的能力。 6.培養對於族群、社會、地方、國家和世界等多重公民身分的敏察覺知，並涵育具有肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。		1.引導學生瞭解現代社會生活的公民知識及現實感。		●
			2.培養學生具備多元思辨、分析、統整及解決問題的能力。	●	
			3.培養學生珍視自我文化的價值，尊重差異，實踐人權，關懷全球議題，具備世界公民的意識。	●	
自然科學領域	化學(B)	【總綱之教學目標】 1.引導學生學習化學的興趣。 2.培養學生具備化學基本素養、科學態度並熟悉科學方法。 3.增進學生解決問題、自我學習、推理思考及表達溝通之能力，以適應社會變遷，成為具有科學素養之公民。	1.協助學生建構正確的基本化學知識。		●
			2.配合餐旅群科加強食品化學與分組報告。		●
	生物(B)	【總綱之教學目標】 1.讓學生經由探討生命現象的奧秘，概念性瞭解生物學與生活的關係。 2.讓學生經由認識生物圈中生命的共同性與多樣性，培養學生鑑賞生命與自然和諧之美。 3.以生活化及具應用性的內容，培養學生觀察、推理、理性思辨及創造等能力。	3.養成學生良好的科學態度和慎重的品格態度。	●	●
			4.透過科學發展的歷史幫助學生認識科學的本質。	○	●
			1.讓學生探討生命現象的奧秘。	○	●
		2.協助學生瞭解生物學與生活的關係。	●	●	
		3.培養現代國民應具備的基本生物學素養。	○	●	
		4.養成學生尊重生命、愛護生態環境和維持永續發展的情操。	○	●	
		5.讓學生懂得解決 常生活中所遭遇到的生物領域問題。	○	●	
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 1.豐富通識性之音樂基本素養。 2.培養多樣化音樂欣賞的興趣及能力。 3.增進演奏及歌唱之表現能力。 4.涵養適性化之音樂終身活動。 5.建構整合性之音樂文化理念。	1.透過音樂基本知識與概念的學習，以及各種形式或風格的樂曲鑑賞，培養學生藝術思辨、音樂展演及審美能力。	●	●
			2.引導學生能夠透過演唱歌曲或樂器表演，表達出自我情感。	○	●
			3.引導學生參加校外藝文活動、校內才藝競賽或校外的音樂會欣賞，以提升生活美感及自我涵養。	●	●
	藝術生活	【總綱之教學目標】 1.表現：培育藝術知能，運用多元媒材進行主題式及跨領域創作。 2.鑑賞：陶冶美感欣賞、藝術鑑賞、符號詮釋和文化省思的能力。 3.實踐：涵跨在地與世界的人文關懷，進行藝術參與、生活運用及團隊合作，以增進人生的美善，達到實現自我。	4.讓學生認識到音樂的多元面向，如：古典、流行音樂、世界音樂等，進而學會尊重多元價值。	○	○
			5.透過音樂家的生命故事，鼓舞學生認同自我價值的動力。	○	●
			6.結合時事，引導學生了解目前台灣的音樂生態及未來從事音樂工作的概況。	○	○
		1.引導學生運用視覺藝術原理及設計思考，使用傳統媒材及新媒體進行特定主題及跨領域藝術創作。	○	●	
		2.引導學生運用藝術知能與審美能力提升生活美感與生命價值。	●	●	
		3.引導學生以不同角度進行藝術符號詮釋，提升多元文化思辨與溝通能力。		○	
		4.引導學生關注社會文化，透過藝術參與創新思考達到解決問題與自我實現的目的。		●	
		5.引導學生透過分組討論，運用藝術知能，集體創作，表達當代國際重要議題的關懷及省思。	○	●	
綜合活動領域	生涯規劃	【總綱之教學目標】 1.協助學生發掘個人強項特質、學習自我管理與調適。 2.強化學生面對困境的抗逆力和調適能力，了解存在的意義，建立明確的生活目標。 3.引導學生開展個人生涯故事、具備工作倫理，與他人團隊合作。 4.協助學生運用資訊分析個人特質與生涯進路、評估	1.培養學生瞭解生涯規劃的基本概念及重要性。	○	●
			2.指導學生學習生涯規劃技巧，擴展生涯知覺範圍，增進生涯探索能力，促進自我實現。	●	○
			3.陶冶學生職業活動志趣，培養敬業樂群的服務態度，涵養良好職業道德。	○	●
			4.培養學生終身學習態度，學習團隊合作精神，活出生命意義。	●	○
			5.搭配國際議題融入、上課的同儕與師生互動，使學生能練習適切的表	●	●

		與規劃未來的生涯發展。 5. 培養學生具備職業道德、適應多元社會市場變動與未來的永續發展。	達與溝通方式，培養情緒管理的能力、關懷利他的情操，增進人際互動的效能與人我關係。 6. 掌握本校學生的起點學習能力及常規行為，提供適切的生涯典範供參考，以激發學生的信心。 7. 加強學生對生涯相關資源的瞭解與搜尋能力，而能主動規劃個人生涯發展進路。						
科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】 1. 引導學生學習應用電腦的基本知識與操作技巧。 2. 引導學生熟悉視窗軟體的基礎觀念與方法。 3. 指導學生瞭解計算機程式的基本知識與觀念。 4. 指導學生增進個人解決問題、自我學習及推理思考之能力。	1. 協助學生瞭解電腦結構及操作電腦的技巧。 2. 引導學生善用資訊科技解決生活問題，提高自主學習能力及競爭力。 3. 引導學生使用網路資訊科技，促進合作學習的能力。 4. 引導學生瞭解並遵守資訊倫理道德、相關法規及資訊安全保護。 5. 引導學生透過分組討論，運用藝術知能，集體創作，表達當代國際重要議題的關懷及自省。						
健康與護理	健康與護理	【總綱之教學目標】 1. 培養學生具備健康生活的知識、態度與技能，增進健康的素養。 2. 發揮所學將健康知識因應在日常生活養成學生規律運動、健康生活習慣及自我照護能力。 3. 增進學生健康問題解決及規劃執行的能力。 4. 培養學生運用健康資訊的能力。	1. 使學生重視生命的歷程，發展健康的生命態度。 2. 引導學生運用醫療救護資源，達到健康安全的生活。 3. 協助教導學生強化個人衛生與保健技能，具備健康自我照顧及保護能力。 4. 使學生認識全人的性，培養愛、尊重、負責任的態度。 5. 引導學生學習適當人際與親密關係的發展知能，並充實自我保護概念。 6. 引導學生培養對國際媒體識讀與善用健康生活的相關資訊。						
健康與體育領域	體育	【總綱之教學目標】 1. 養成學生具有規律運動之生活習慣。 2. 培養學生習得體育運動的知識、態度與技能，具備體育的常識。 3. 培養學生良好的團隊精神及與人合作的思維。 4. 提高學生對於體育相關之文化素養及國際觀。 5. 建立對身體健康的價值認識，了解尊重不同個體的平等觀念。	1. 使學生能明白、了解各項運動技能的原理與原則，學習正確的知識與運動動作，並透過檢視找出適當的修正方法，達到有效學習運動技能的目標。 2. 引領學生利用各種方式去認識各項運動所發展出的文化意義與特色，藉以融入於欣賞比賽活動之中。 3. 導引學生在進行體育活動時發展建立良好人際關係之素養，展現尊重他人包容他人的態度，培養溝通協調的能力。 4. 引導學生培養思辨與善用維護健康身體與健康生活方式的相關資訊。 5. 使學生重視生命的歷程，重視個體的存在價值，發展健康的生命態度。						
全民國防教育	全民國防教育	【總綱之教學目標】 1. 培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。 2. 凝聚國人憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。 3. 深化全民國防共識，確保國家整體安全。 4. 提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。 5. 熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。 6. 培育歷史宏觀視野，深植慎戰和平理念。 7. 充實兵學知識素養，涵養國防戰略思維。 8. 瞭解先進科技知能，擴大國防知識視野。 9. 養成反恐應變能力，奠定社會安全基石。 10. 培養野外求生知能，增進自我防衛能力。	1. 瞭解當前國際與兩岸情勢發展，以及我國的戰略地位。 2. 認識我國所面臨之國家安全威脅與國防政策的基本內容。 3. 理解全民國防的意義及內容。 4. 瞭解全民防衛動員的基本概念、組織體系與具備各項基本防衛技能。 5. 認識我國國防科技政策與國軍主要武器裝備。 6. 評論現代重要戰爭與台灣戰史之歷程與意義。 7. 說明中外重要兵學家的生平及兵學思想。 8. 瞭解當代戰爭與軍事科技的特色，並對各項先進武器建立基本認識。 9. 理解當前國際恐怖主義之威脅，及世界主要國家與我國的反恐政策與作為。 10. 具備野外求生的基本知識與能力。						

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生	
					品	專
					格	業
					力	力
餐旅群	觀光事業科	1. 餐飲外場服務 2. 飲品製作 3. 旅館客務接待 4. 房務整理 5. 餐廚人員 6. 領隊及導遊 7. 觀光資源解說導覽	1. 培養具備誠信、勤奮及熱忱工作態度之人才 2. 培養具備觀光餐旅語言及相關產業專業技術之人才 3. 培養具備創新進取與自我發展能力之觀光餐旅產業人才 4. 培養具有職業道德與終身學習素養之國際人才	具備品德、專業知能關懷、感恩與職場應有倫理操守之能力	●	●
				具備觀光餐旅基礎英、日、韓外語能力。		●
				具備觀光、餐旅之基本知識與服勤技能		●
				具備飲料調製之基礎能力		●
				具備旅館客務與房務實務之行銷能力		●
				具備餐飲烹飪與烘焙之基礎能力		●
				具備旅遊實務與解說導覽實務之專業能力		●
				具備創新應變與國際潮流之能力		
	具備適應各職場環境終身學習與自我發展之能力	○	○			
	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。 2. 培養餐旅業相關專業知識及技能之技術人才。 3. 培養餐飲專業科技資訊及市場開發行銷之人才。 4. 培養團隊組織及領導、溝通能力及解決問題之人才。 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 6. 培養具有職業道德與終身學習素養之國際人才	具備品德、專業知能關懷、感恩與職場應有倫理操守之能力	●	●
				具備餐旅服務產業之服勤基礎能力。		●
				具備廚藝料理產業之基礎能力		●
				具備飲料調製產業之基礎能力。		●
				具備創意烘焙產業之基礎能力。		●
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，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

三、群科課程規劃

(一) 觀光事業科(407)

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. 具備觀光餐旅基礎英、日、韓外語能力。
3. 具備觀光、餐旅之基本知識與服勤技能
4. 具備飲料調製之基礎能力
5. 具備旅館客務與房務實務之行銷能力
6. 具備餐飲烹飪與烘焙之基礎能力
7. 具備旅遊實務與解說導覽實務之專業能力
8. 具備創新應變與國際潮流之能力
9. 具備適應各職場環境終身學習與自我發展之能力

表5-3-1 餐旅群觀光事業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	6	7	8	
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			●	●				
		房務實務	●	●	●		●		○	○
		旅館客務實務	●	○	○		●			○
		旅遊實務	○	○	●		○		●	●
		導覽解說實務	○	○	○				●	●
遊程規劃實務			●	●		○		●	○	
校訂必修	專業科目	餐飲安全與衛生			●	○		○		
		餐旅日文會話		●			●		●	
		餐旅韓文會話		●			●		●	
		韓文應用		●			●		●	
	實習科目	專題實作			●	●	○	●	○	●
		餐旅活動規劃與實作			●	●	●	●	●	●
校訂選修	專業科目	旅館管理	●	○	●		●		○	●
		飲料與調酒		○		●				●
		餐飲管理	●		●	○		●		●
		會計學概要			●					
		食物學			●	●		●		
	實習科目	創意飲調實務		○		●		○		●
		無國界料理實務		○		○		●		●
		微創烘焙實務		○		○		●		●
		餐旅服勤技術實務	●	●			●		○	●
		咖啡美學		○		●		●		●
		輕食料理製作		○		●		●		●
		中餐實習	○			●		●		
		西餐實習	○			●		●		

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，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對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。

(二) 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5-3-2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)

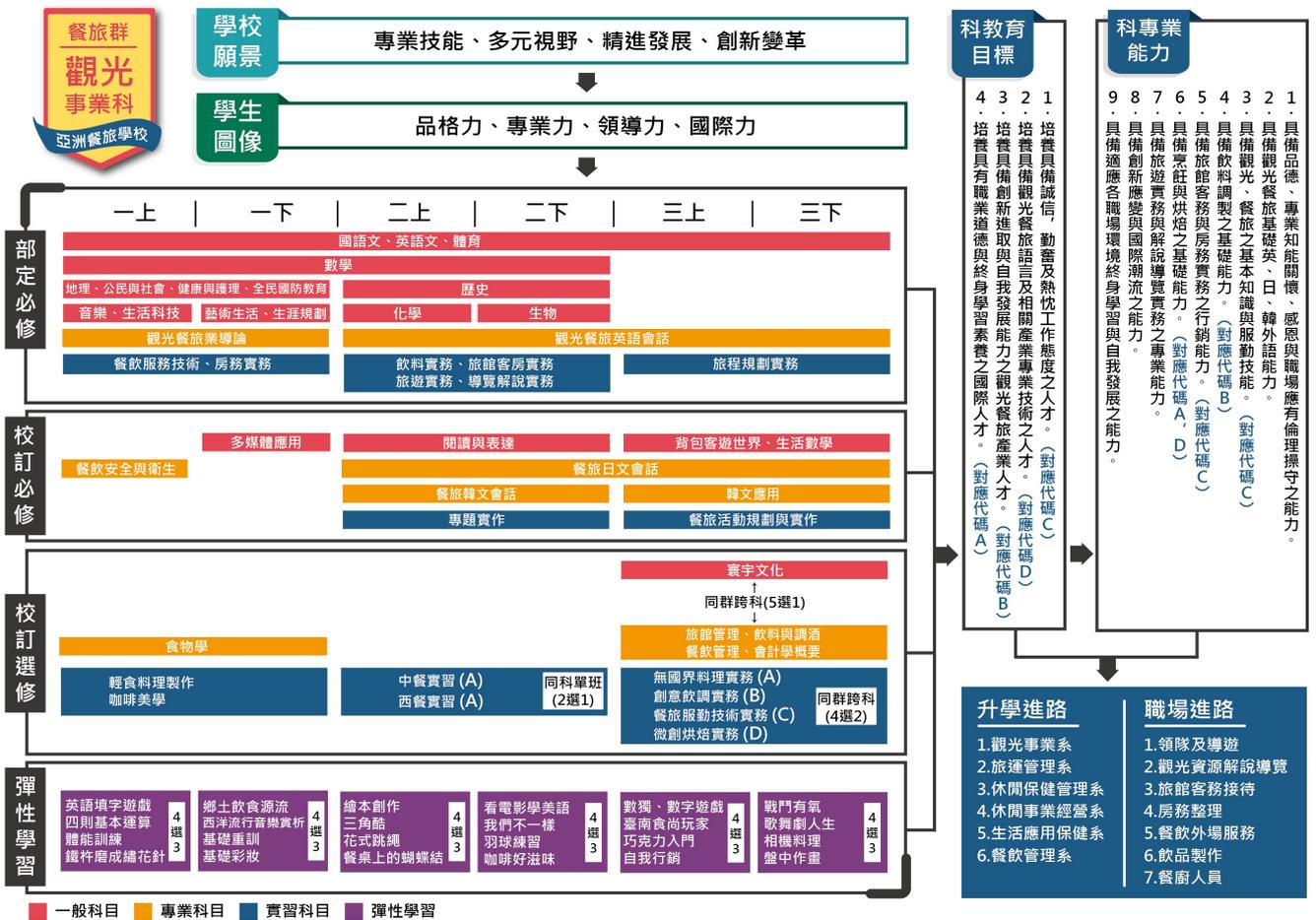
課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核					
		1	2	3	4	5	6
名稱	名稱						
部 定 必 修	專業科目						
	觀光餐旅業導論	●	●	●			●
	觀光餐旅英語會話	○	●				●
	實習科目						
	餐飲服務技術	○	●	●			○
	飲料實務	○	○	○	●		●
	中餐烹調實習	○	●	●			○
	西餐烹調實習	○	●	●			○
	烘焙實務	○	○	○		●	●
校 訂 必 修	專業科目						
	餐飲安全與衛生	●	○	●	●	●	
	餐旅日文會話	○	●				●
	食物學	○	●	●		○	
	國際禮儀		●		○		●
實習科目							
	專題實作		●	●	●	●	●
	餐飲活動規劃與實作	●	●	●	●	●	
校 訂 選 修	專業科目						
	旅館管理	○	●				●
	飲料與調酒	○	●		●		●
	餐飲管理	○	●	○	●	○	●
	會計學概要	○	○	●	○	○	
	餐旅產業應用		●	●			●
	實習科目						
	創意飲調實務		○	○	●		●
	無國界料理實務			●	●	○	●
	微創烘焙實務			○		●	●
	餐旅服勤技術實務	○	●	●	○		●
蔬果雕與盤飾藝術		●	●	○		●	
輕食料理製作		●	●	●		●	
咖啡美學		●	○	●		●	

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，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對
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。

四、科課程地圖

(一) 觀光事業科(&4070)



(二) 餐飲管理科(&4080)



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表
109學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		歷史	2			1	1			
		地理	4	2	2					
	社會	公民與社會	2	1	1					
		化學	2			2				B版
	自然科學	生物	2			2				B版
		音樂	2	2						
	藝術	藝術生活	2		2					
		綜合活動	2		2					
	科技	生活科技	2	2						
		健康與護理	2	1	1					
	健康與體育	體育	12	2	2	2	2	2	2	
全民國防教育		2	1	1						
小計		72	18	18	12	12	6	6	部定必修一般科目總計72學分	
專業	觀光餐旅業導論	6	3	3						
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2		

科目	小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
	餐飲服務技術	6	3	3					
實習科目	飲料實務	6			3	3			
	旅宿	房務實務	4	2	2				
		旅館客務實務	4			2	2		
	旅遊	旅遊實務	4			2	2		
		導覽解說實務	6			3	3		
		遊程規劃實務	4					2	2
	小計	34	5	5	10	10	2	2	部定必修實習科目總計34學分
專業及實習科目合計	48	8	8	12	12	4	4		
部定必修合計	120	26	26	24	24	10	10	部定必修總計120學分	

表 6-1-1 餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 14學分 7.69%	生活數學	4					2	2		
		背包客遊世界	4					2	2		
		多媒體應用	2		2						
		閱讀與表達	4			2	2				
		小計	14		2	2	2	4	4	校訂必修一般科目總計14學分	
	專業科目 16學分 8.79%	餐旅日文會話	8				2	2	2	2	
		餐旅韓文會話	2				1	1			
		餐飲安全與衛生	2	2							
		韓文應用	4						2	2	
		小計	16	2			3	3	4	4	校訂必修專業科目總計16學分
	實習科目 10學分 5.49%	專題實作	4						2	2	
		餐旅活動規劃與實作	6						3	3	
		小計	10						5	5	校訂必修實習科目總計10學分
	校訂必修學分數合計		40	2	2	5	5	13	13	13	校訂必修總計40學分
	校訂科目	一般科目 0學分 0%	寰宇文化	4						2	2
最低應選修學分數小計			0								校訂選修一般科目總計4學分
專業科目 4學分 2.2%		食物學	4	2	2						
		旅館管理	4						2	2	同科單班
		飲料與調酒	4						2	2	同科單班
		會計學概要	4						2	2	同科單班
		餐飲管理	4						2	2	同科單班
		最低應選修學分數小計	4								校訂選修專業科目總計20學分
實習科目 18學分 9.89%		輕食料理製作	4	2	2						
		咖啡美學	4	2	2						
		中餐實習	6				3	3			同科單班 AA2選1
		西餐實習	6				3	3			同科單班 AA2選1
		創意飲調實務	6						3	3	同群跨科 AB4選2
		無國界料理實務	6						3	3	同群跨科 AB4選2
		餐旅服勤技術實務	6						3	3	同群跨科 AB4選2
	微創烘焙實務	6						3	3	同群跨科 AB4選2	
	最低應選修學分數小計	18								校訂選修實習科目總計44學分	
校訂選修學分數合計		30	4	4	3	3	8	8	8	校訂選修總計68學分數	
每週團體活動時間(節數)		12	2	2	2	2	2	2	2		
每週彈性學習時間(節數)		8	1	1	1	1	2	2	2		
每週總上課時間(節數)		210	35	35	35	35	35	35	35		

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

109學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	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					
		公民與社會	2	1	1						
	自然科學	化學	2			2					B版
		生物	2				2				B版
	藝術	音樂	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	12	2	2	2	2	2	2		
		全民國防教育	2	1	1						
	小計	70	16	16	13	13	6	6		部定必修一般科目總計70學分	
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學分
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				
	烘焙	烘焙實務	8			4	4				
	小計	34	7	7	10	10	0	0		部定必修實習科目總計34學分	
專業及實習科目合計		48	10	10	12	12	2	2			
部定必修合計		118	26	26	25	25	8	8		部定必修總計118學分	

表 6-1-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 14學分 7.61%	生活數學	4					2	2		
		背包客遊世界	4					2	2		
		多媒體應用	2	2							
		閱讀與表達	4			2	2				
		小計	14	2	2	2	4	4	校訂必修一般科目總計14學分		
	專業科目 18學分 9.78%	餐旅日文會話	8				2	2	2	2	
		食物學	4	2	2						
		餐飲安全與衛生	2	2							
		國際禮儀	4						2	2	
		小計	18	4	2	2	2	4	4	校訂必修專業科目總計18學分	
	實習科目 10學分 5.43%	餐飲活動規劃與實作	6						3	3	
		專題實作	4						2	2	
		小計	10						5	5	校訂必修實習科目總計10學分
	校訂必修學分數合計			42	4	4	4	4	13	13	校訂必修總計42學分
校訂選修	一般科目 0學分 0%	餐旅文學	6			3	3				
		邏輯分析	6			3	3				
		寰宇文化	4					2	2	同科跨班	
		最低應選修學分數小計	0							校訂選修一般科目總計16學分	
	專業科目 4學分 2.17%	餐旅產業應用	6			3	3				
		旅館管理	4					2	2	同科跨班	
		飲料與調酒	4					2	2	同科跨班	
		會計學概要	4					2	2	同科跨班	
		餐飲管理	4					2	2	同科跨班	
		最低應選修學分數小計	4							校訂選修專業科目總計22學分	
	實習科目 20學分 10.87%	蔬果雕與盤飾藝術	4	2	2						
		輕食料理製作	4	2	2						
		咖啡美學	4	2	2						
		創意飲調實務	6						3	3	同群跨科 AB4選2
無國界料理實務		6						3	3	同群跨科 AB4選2	
餐旅服勤技術實務		6						3	3	同群跨科 AB4選2	
微創烘焙實務		6						3	3	同群跨科 AB4選2	
最低應選修學分數小計	20								校訂選修實習科目總計36學分		
校訂選修學分數合計			30	2	2	3	3	10	10	校訂選修總計74學分數	
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2		
每週彈性學習時間(節數)			8	1	1	1	1	2	2		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群觀光事業科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
109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%)	72	37.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.37 %		
		選修		0	0 %		
	合 計			86	45.26 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.37 %		
		實習科目	學分(依總綱規定)	34	17.89 %		
		專業及實習科目合計		60 學分為限	48	25.26 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	16	8.42 %	
			選修		4	2.11 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.26 %	
			選修		18	9.47 %	
	合 計		至少 80 學分	96	50.52 %		
實習科目學分數		至少 45 學分	62	32.62 %			
應修習總學分數			180 - 192 學分	190 學分			
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	12 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	8 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

表 6-2-2 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
109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	36.84 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	14	7.37 %	
		選修		0	0 %	
	合 計			84	44.21 %	
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)	14	7.37 %	

		實習科目	學分(依總綱規定)	34	17.89 %
		專業及實習科目合計	60 學分為限	48	25.26 %
校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	18	9.47 %
		選修		4	2.11 %
	實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	10	5.26 %
		選修		20	10.53 %
合 計		至少 80 學分	100	52.63 %	
實習科目學分數		至少 45 學分	64	33.68 %	
應修習總學分數			180 - 192 學分	190 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節	12 節	
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 12 節	8 節	
上課總節數			210 節	210 節	
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。				
備註：					
1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。					
2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。					
3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。					

柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，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週會或講座，惟社團活動每學年不得低於24節。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

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	由導師輔導的班會或班級性活動，用以實踐民主議事程序，推展班級自治、聯誼活動、班級團體輔導及生活教育活動。18節/學期
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	依學生興趣、性向與需求、師資、設備及社區狀況成立社團，並在教師輔導下進行學習活動。12節/學期
3	其它	6	6	6	6	6	6	包含學生自治活動、學生服務學習活動、學校週會、講座或其他活動，合計節數不得低於6節/學期。
	合計	36	36	36	36	36	36	(節/學期)
		2	2	2	2	2	2	(節/週)

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定



二、學生自主學習實施規範

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需6-12節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「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，敘明授課內容等。若同時採計學分時：課程名稱應為：0000(彈性)
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。
5. 實施對象請填入群科別等。
6. 本表以校為單位，1校1表。

科別	授課節數						備註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐飲管理科	1	1	1	1	2	2	
觀光事業科	1	1	1	1	2	2	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註	
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動			
第一學年	第一學期	自主學習	0	0	觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	觀光事業科 餐飲管理科		V				內聘	
		基礎外國語學習	1	3	觀光事業科 餐飲管理科				V		內聘	
		英語填字遊戲	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		基礎語文學習	1	3	觀光事業科 餐飲管理科				V		內聘	
		體能訓練	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		四則基本運算	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		節慶主題製作	1	6	觀光事業科 餐飲管理科					獨創性	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	觀光事業科 餐飲管理科		V				內聘	
		基礎重訓	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		基礎外國語學習	1	3	觀光事業科 餐飲管理科				V		內聘	
		基礎彩妝	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		基礎語文學習	1	3	觀光事業科 餐飲管理科				V		內聘	
		鄉土飲食源流	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		西洋流行音樂賞析	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
節慶主題製作	1	6	觀光事業科 餐飲管理科					獨創性	內聘			
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘	
		選手培訓	0	0	觀光事業科 餐飲管理科		V				內聘	
		餐桌上的蝴蝶結	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	

		三角酷	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		繪本創作	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		花式跳繩	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		節慶主題製作	1	6	觀光事業科 餐飲管理科					獨創性	內聘
	第二學期	自主學習	0	0	觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘
		選手培訓	0	0	觀光事業科 餐飲管理科		V				內聘
		看電影學美語	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		羽球練習	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		我們不一樣	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		咖啡好滋味	1	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
第三學年	第一學期	節慶主題製作	1	6	觀光事業科 餐飲管理科					獨創性	內聘
		自主學習	0	0	觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘
		選手培訓	0	0	觀光事業科 餐飲管理科		V				內聘
		自我行銷	2	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		臺南食尚玩家	2	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		數獨、數字遊戲	2	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
	第二學期	巧克力入門	2	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘
		年節主題實作	2	6	觀光事業科 餐飲管理科					獨創性	內聘
		自主學習	0	0	觀光事業科 餐飲管理科	V					內聘
		選手培訓	0	0	觀光事業科 餐飲管理科		V				內聘
	相機料理	2	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	戰鬥有氧	2	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	盤中作畫	2	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
	歌舞劇人生	2	3	觀光事業科 餐飲管理科			V			內聘	
		年節主題實作	2	6	觀光事業科 餐飲管理科					獨創性	內聘

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 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	二
1.	一般	餐旅文學	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
2.	一般	邏輯分析	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
3.	專業	食物學	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
4.	專業	餐旅產業應用	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
5.	實習	蔬果雕與盤飾藝術	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0
6.	實習	輕食料理製作	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
			餐飲管理科	2	2	0	0	0	0
7.	實習	咖啡美學	觀光事業科	2	2	0	0	0	0
			餐飲管理科	2	2	0	0	0	0

表 9-2-1 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	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	一般	寰宇文化	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	
2.	專業	旅館管理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	
3.	專業	飲料與調酒	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	
4.	專業	會計學概要	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	
5.	專業	餐飲管理	觀光事業科	0	0	0	0	2	2	同科單班	
			餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科跨班	
6.	實習	中餐實習	觀光事業科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AA2選1
7.	實習	西餐實習	觀光事業科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AA2選1
8.	實習	創意飲調實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB4選2
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB4選2
9.	實習	無國界料理實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB4選2
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB4選2
10.	實習	餐旅服勤技術實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB4選2
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB4選2
11.	實習	微創烘焙實務	觀光事業科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB4選2
			餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同群跨科	AB4選2

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 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	多元選修課程
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

三、選課輔導措施

選課輔導措施

(一)學生適性選修輔導應搭配課程諮詢及生涯輔導；有關課程諮詢部分由課程諮詢教師辦理，有關生涯輔導部分，由專任輔導教師或導師協同辦理。

(二)學校課程計畫書經各該主管機關准予備查後，課程諮詢教師召集人（以下簡稱召集人）即統籌規劃、督導選課輔導手冊之編輯，以供學生選課參考。

(三)學校每學期選課前，召集人、課程諮詢教師及相關處室，針對教師、家長及學生辦理選課說明會，介紹學校課程地圖、課程內容及課程與未來進路發展之關聯，並說明升學進路。

(四)選課說明會辦理完竣後，針對不同情況及需求之學生，提供其課程諮詢或生涯輔導；說明如下：

甲、生涯定向者：提供其必要之課程諮詢。

乙、生涯未定向、家長期待與學生興趣有落差、學生能力與興趣有落差或二年級（三年級）學生擬調整原規劃發展之進路者：

1. 先由導師進行瞭解及輔導，必要時，進一步與家長聯繫溝通。

2. 導師視學生需求向輔導處（室）申請輔導，由專任輔導教師依學生性向、興趣測驗結果，進行生涯輔導。

3. 經導師瞭解輔導或專任輔導教師生涯輔導後，續由課程諮詢教師，提供其個別之課程諮詢。

(五)召集人負責協調編配課程諮詢教師提供諮詢之班級或學生；課程諮詢教師應提供學生可進行團體或個別諮詢之時段，每位學生每學期至少 1 次。

(六)課程諮詢教師應每學期按時於學生學習歷程檔案，登載課程諮詢紀錄。

(七) 1. 前一學期結束前利用團體時間實施，輔導同學選課。

2. 選修科目未達開課人數或已逾人數，學生須接受輔導改選其他科目。

3. 學生選定課程後，如須加退選，依下列規定辦理（每學期以一次為限）

(1)於開始上課後一週內辦理，期間不得要求改選。

(2)加退選以不影響該科目班之規定人數上下限為原則。

拾、學校課程評鑑

108學校課程評鑑計畫

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日課程發展委員會訂定

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「高級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（含組織分工和時程規劃）、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、教學實施以及學生學習）、提出課程自我評鑑結果到運用評鑑結果進行改善為止，其流程和運用，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研擬學校課程評鑑計畫、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）以及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（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規畫以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜；並運用和分析教育部所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/學科研究會召集人：協助檢視學校課程發展與規劃（一般科目學重點、科教育目標及科專業能力）；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、多元選修課程開設、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學實施事宜。

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，以及教師公授課；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、彈性學習時間學生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：如附件2「臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程評鑑組織與分以及辦理時程評之雙向細目表」所示。

(三)實施之內容

1. 課程規劃：檢視(1)校務發展與願景圖像；(2)學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；(3)各專業群科課程規劃；(4)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(修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)課程實施；(3)學生選課說明與

導；(4)多元選修課程開設；(5)彈性學習時間開設；(6)教師教學專業社群運用以及(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；(2)教師授課學生學習回饋情形；(3)學歷程檔案的上傳；(4)技能學習成效；(5)學生專題實作實施情形；(6)預警制的執行以及(7)重補修的實施情形等內容。

四、本校課程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、健全學校課程發展、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)經由本校課程發展委員會（課研小組），進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程發展計畫。

(二)經由行政支援規劃議題小組，配合本校中長程發展計畫，改善課程實施條件及整體教學環境，以落實校園環境整體發展。

(三)經由教務處、實習處、輔導室安排增廣補強教學，以提升學生有效學習。

(四)深化教師教學專業社群，激勵教師進行課程和教學創新，以發揮教師專業自主精神。

(五)優化教師公開備觀議課，調整教材和教法、回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。

(六)強化教師課程理解和知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。

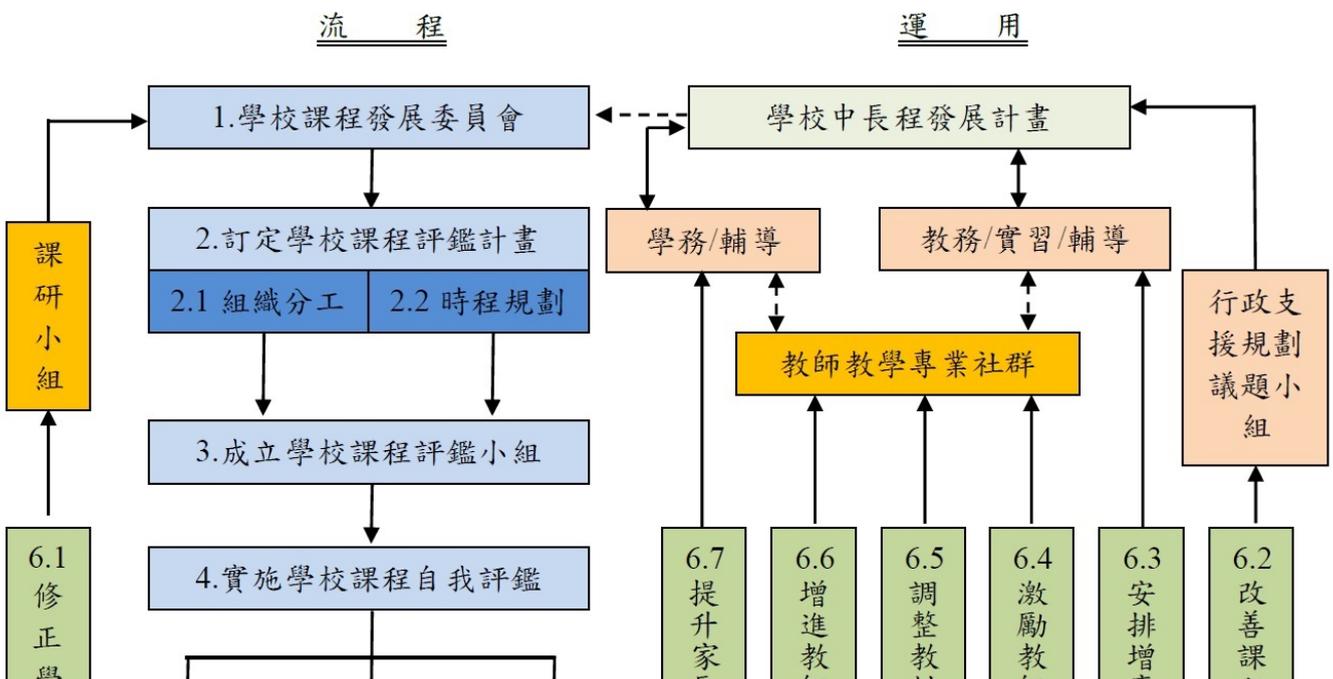
(七)經由學務處和輔導室等處室，結合學校親職和新生始業輔導等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生的適性發展。

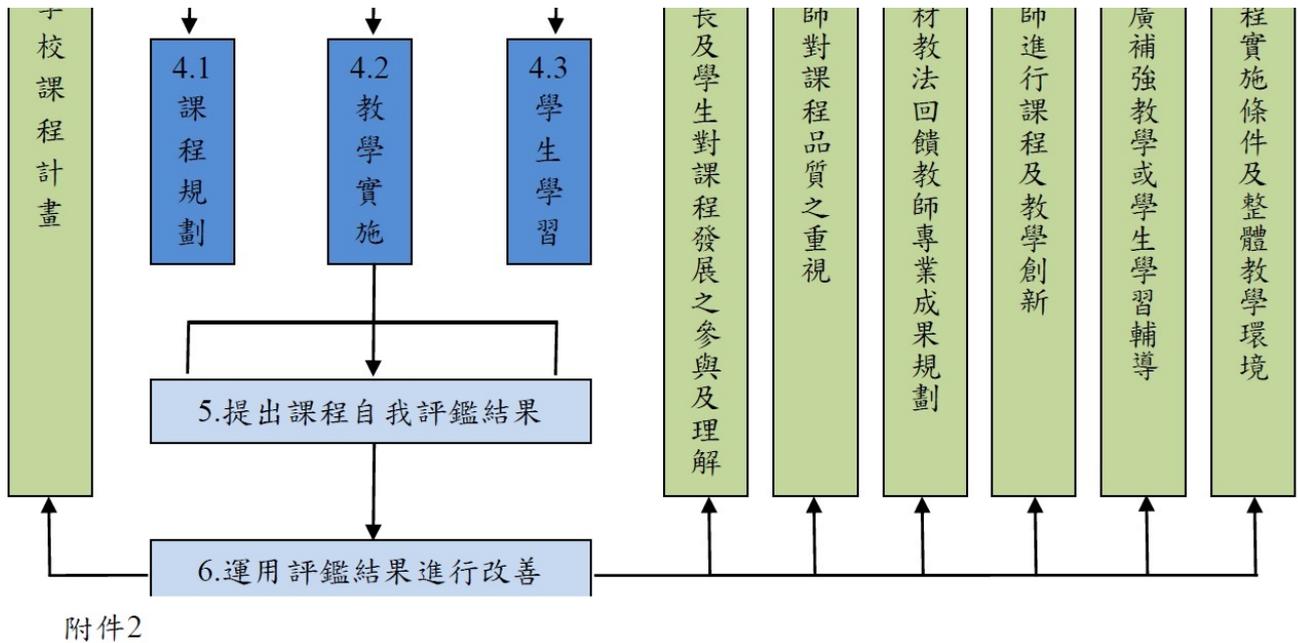
五、本課程評鑑計畫經學校課程發展委員會通過，呈校長核定後實施，修正時亦同。

108學校課程評鑑計畫 附件圖檔

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	7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										V
	(2)課程實施			●	○	V										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	(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	V
	(3)學習歷程檔案的上傳			○	●				V	V				V	V	

生 學 習	(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	

109學校課程評鑑計畫

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日課程發展委員會訂定

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「高級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（含組織分工和時程規劃）、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、教學實施以及學生學習）、提出課程自我評鑑結果到運用評鑑結果進行改善為止，其流程和運用，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研擬學校課程評鑑計畫、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）以及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（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規畫以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜；並運用和分析教育部所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/學科研究會召集人：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能力）；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、多元選修課程開設、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學實施事宜。

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，以及教師公開授課；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、彈性學習時間學生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：如附件2「臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程評鑑組織與分以及辦理時程評之雙向細目表」所示。

(三)實施之內容

1. 課程規劃：檢視(1)校務發展與願景圖像；(2)學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；(3)各專業群科課程規劃；(4)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(修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)課程實施；(3)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)教師教學專業社群運作以及(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；(2)教師授課學生學習回饋情形；(3)學歷程檔案的上傳；(4)技能學習成效；(5)學生專題實作實施情形；(6)預警制的執行以及(7)重補修的實施情形等內容。

四、本校課程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、健全學校課程發展、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)經由本校課程發展委員會（課研小組），進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程發展計畫。

(二)經由行政支援規劃議題小組，配合本校中長程發展計畫，改善課程實施條件及整體教學環境，以落實校園環境整體發展。

(三)經由教務處、實習處、輔導室安排增廣補強教學，以提升學生有效學習。

(四)深化教師教學專業社群，激勵教師進行課程和教學創新，以發揮教師專業自主精神。

(五)優化教師公開備觀議課，調整教材和教法、回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。

(六)強化教師課程理解和知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。

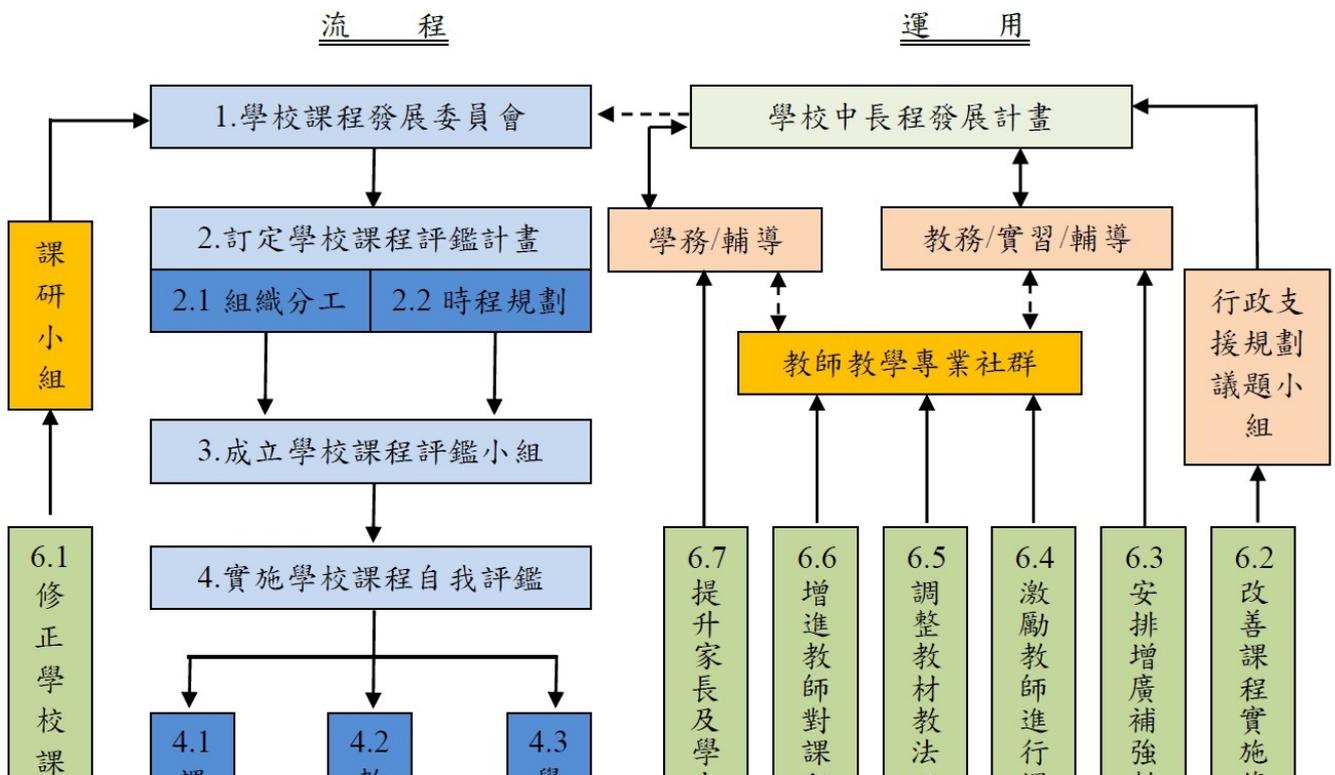
(七)經由學務處和輔導室等處室，結合學校親職和新生始業輔導等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生的適性發展。

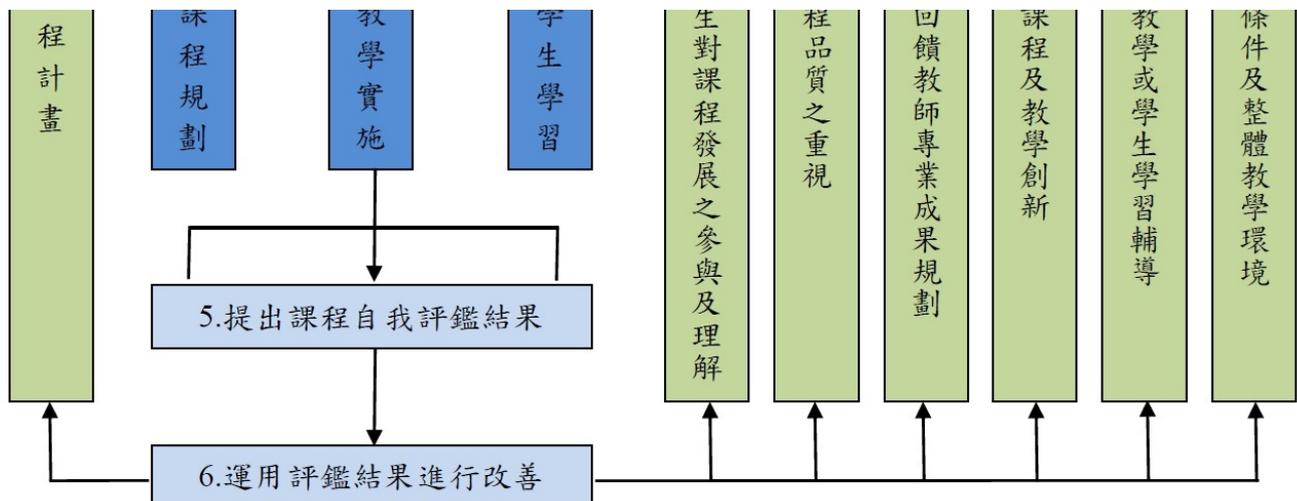
五、本課程評鑑計畫經學校課程發展委員會通過，呈校長核定後實施，修正時亦同。

109學校課程評鑑計畫 附件圖檔

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	7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										V
	(2)課程實施			●	○	V										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	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	

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

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 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
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	觀光事業科	餐飲管理科		
	4	4		
	第三學年	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，單位換算教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，並能用以與他人理性溝通、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)	30	各10節 共30節
(二)單位換算		1.長度 2.重量 3.容量	30	各10節 共30節
(三)匯率換算		1.各國幣值互換 2.匯率的變動	12	各6節 共12節
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. 巡視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 11-2-1-2臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	背包客遊世界			
	英文名稱	Backpackers travel around the world			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
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、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	品格力、專業力、領導力、國際力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科			
	4	4			
	第三學年	第三學年			
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 建立與鞏固英會基礎及興趣 2. 啟發學生自信、成長和進修的動機 3. 應用所學融入實際生活				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)旅遊		1. 安排旅遊行程 2. 旅遊景點 3. 安排交通 4. 購物		16	
(二)旅館		1. 預定旅館 2. 訂房內容 3. 入住旅館 4. 退房		16	
(三)航班預定及確認		1. 預訂機位 2. 確定班機		4	
(四)機場通關 手續		1. 登機手續與接機 2. 行李託運與提領 3. 安檢、證照查驗、檢疫與海關 4. 行李破損與遺失 5. 機場體驗		14	第二學期
(五)航空服務		1. 機艙內服務 2. (機場與飛機上)廣播用語及事情宣佈 3. 免稅品販賣 4. 緊急逃生說明		14	
(六)餐飲		1. 餐廳 2. 速食店 3. 早餐及咖啡廳		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試及口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。 2. 口語練習、書寫練習、角色扮演與情境模擬都納入評量。				
教學資源	教師自編教材				
教學注意事項	(一)教材編選：配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材。(二)教學方法：採分組教學法，以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬。				

表 11-2-1-3臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體應用		
	英文名稱	Multimedia application		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
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	觀光事業科		
	2	2		
	第一學年第二學期	第一學年第二學期		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	訓練本校學生具備使用多媒體應用軟體以解決問題的能力，培養學生統整資訊、表達意見及團隊合作等各項能力，期以課程之循序漸進，讓學生能善用科技呈現學習成果，以提升本校學生資訊能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 多媒體基本認識		1. 什麼是多媒體 2. 常見的多媒體	8	各4節 共8節
(二) 多媒體物件		1. 文字 2. 影像 3. 聲音 4. 視訊 5. 動畫	20	各4節 共20節
(三) 多媒體的發展		1. 多媒體的技術發展 2. 多媒體的影響	8	各4節 共8節
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗 分組報告 上課問答及解題			
教學資源	教師自編教材			
教學注意事項	1. 電腦教室禮儀 2. 注意學生實際操作的進度 3. 作品的論述 4. 相關資訊的搭配能力 5. 口語表達及書面資料呈現			

表 11-2-1-4臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	閱讀與表達			
	英文名稱	Reading and expression			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域： 跨領域：實作型				
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目				
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：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	品格力、領導力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科			
	4	4			
	第二學年	第二學年			
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1、提高學生閱讀、語言表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。2、培養學生閱讀及欣賞坊間各類書籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。3、啟發思考能力，培養積極的人生態度。4、了解及調整自己的溝通與表達方式5、藉由別人的溝通與表達方式反省自己或模仿別人6、找到適合自己的有效溝通與表達方式7、培養更優質的溝通與表達方式8、將所學得的溝通與表達技巧及時運用在日常生活工作及考試上				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)閱讀與口語表達的意義與價值		1. 這門課將由老師分別授課，由老師負責指定教材由同學閱讀，並要求同學繳交作業或隨堂考試。 2. 老師評分標準： 第一次作業：找一則新聞(或一篇文章)，為什麼找這則新聞(文章)?這則新聞(文章)的報導(敘述)框架是?(五百字)20% 第二次作業：找一則評論，先前的新聞(文章)如何被評論?評論者的寫作策略是?凸顯了什麼?隱藏了什麼?(五百字)30% 第三次作業：寫一則分析，「某新聞(文章)在媒體上如何被評論?」50%		18	
(二)溝通與口語表達的問題與困難		1. 溝通與口語表達之自我檢視找出優缺點。 2. 溝通與口語表達具體訓練之一--人際互動的基本禮貌(食衣住行育樂)。 3. 溝通與口語表達具體訓練之二--人際互動的基本禮貌(電話手機電子信及信件卡片函)。		18	
(三)溝通與口語表達具體訓練--上台報告的技巧		1. 講稿的撰寫及資料準備。 2. 服裝儀容及表情動作。 3. 語音聲調及聲音表情。 4. 如何與台下聽眾建立良好關係? 5. 面試的技巧。 6. 傾聽技巧與同理心的培養。 7. 人際衝突與情緒控制。 8. 辯論比賽。		36	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1. 書面報告 2. 上台講演				
教學資源	教師自編教材與適合教具				
教學注意事項	一、「溝通及表達」的意涵：(一)非語言溝通：表情姿態(身體語言)、聲音(語速、音量、音調、加強語氣、停頓)(二)語言溝通：用字遣辭(清晰、親切、得體、有力、生動)、內容架構(邏輯、順序、聽眾的需求、可信度、具啟發性)二、「溝通及表達」的具體技巧：(一)人際互動的禮貌(食衣住行育樂等的進退應對、服裝儀態、電話及信函的禮貌(含電子信件))(二)正向語言(同理心、認同、支持、讚美、鼓勵、回饋)(三)人際衝突的處理三、「溝通及表達」的實際探索與演練：(一)人際問題之解決(家人關係、兩性關係、職場中的主從關係及其他與工作有關的人際關係)(二)上台簡報的技巧(三)辯論練習(包含開會當中表達不同意見，或當別人與我們意見相反之應對)(四)向溝通楷模及相關影片、好書借鏡，見賢思齊，見不賢而內自省。				

表 11-2-1-5臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寰宇文化		
	英文名稱	We are the world		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
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、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B2.科技資訊與媒體素養、B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	品格力、專業力、領導力、國際力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 建立穩固英語基礎及興趣。 2. 加強學生各項英語文能力，培養與開拓學生國際視野。 3. 啟發學生自我學習，繼續成長或進修的動機。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)節慶		1. 各國國慶日 2. 各國節慶表現	24	
(二)特色飲食		1. 各國當地稀有飲食介紹 2. 英文菜單演練	24	
(三)習俗禁忌		1. 各國當地特色習俗 2. 各國當地特有禁忌	24	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 分組教學 2. 各組他評與自評			
教學資源	自編教材、網路資源、各國書籍			
教學注意事項	自編教材 分組報告 合作畫一張世界地圖			

表 11-2-1-6臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅文學			
	英文名稱	Hospitality Letters			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
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、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	品格力、專業力、國際力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.以飲食及旅遊為主軸，安排主題式課程，介紹相關知識及文學欣賞，透過閱讀名家的作品提升感受文學中藉由飲食旅遊所要傳遞的生活與態度與情感。 2.探析飲食對生活、文化、文學的關聯、解構旅行真義、培養學生視野及跨界交流。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)溯源與概要		1.漫談飲食與文學 2.漫談旅遊與文學		18	
(二)名家飲食文學創作欣賞		1.散文 2.新詩 3.食譜 4.部落格 5.報導文學 6.電影		18	古今文學作品欣賞 中外文學作品欣賞
(三)名家旅遊文學創作欣賞		1.散文 2.新詩 3.旅遊書 4.部落格 5.報導文學 6.電影		18	古今文學作品欣賞 中外文學作品欣賞
(四)習俗典故與成語		1.歲時節令食俗 2.知名景點介紹 3.典故與成語		18	
(五)寫作練習		1.創作飲食相關作文 2.創作旅遊相關作文		18	
(六)典故餐旅實作		1.觀光導覽實務 2.餐飲作品實作		18	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1.書寫學習單—針對上課主題發表看法 2.書寫作文—說明書寫重點及寫作引導(如：自己的食物故事、我的遊記) 3.課堂表現—針對學生上課認真程度及態度為依據 4.紙筆測驗—課文必備知識 5.實作練習—針對典故產出實務				
教學資源	1.媒體影片應用—播放與飲食旅遊文學相關的影片進行討論 2.教師自編教材				
教學注意事項	教材編選：高中國文課本選文及相關文章延伸閱讀 期刊雜誌圖書文章選錄 <旅行文學讀本>揚智出版社 <飲食文選>二魚文化出版社				

表 11-2-1-7臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	邏輯分析			
	英文名稱	LOGICAL ANALYSIS			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
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				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	透過數獨競賽或是各類機智問答，腦筋急轉彎等活動，在潛移默化中培養學生主動研究及邏輯思維，進而隨機應變，創新求變，達到以推類推之能力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)基本觀念1		1.何謂邏輯 2.命題論證		10	
(一)基本觀念2		語句連接		14	
(二)單位換算1		真值表		14	
(二)單位換算2		一般邏輯語言		14	
(二)單位換算3		日常語言		14	
(三)遊戲學習1		數獨遊戲		14	
(三)遊戲學習2		各類機智問答		14	
(三)遊戲學習3		腦筋急轉彎		14	
合 計				108	
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. 基本觀念講解務必清楚 2. 詳細真值表的各項推論 3. 多多輔佐以各類題目語法加以驗證 4. 佐以數獨遊戲推導刪除法以求正確解決方向 5. 利用FB、LINE等網路資源之常見題目加深加廣學生理解				

(二) 專業科目

表 11-2-2-1臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

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	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	專業力、國際力				
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科			
	2	2			
	第一學年第一學期	第一學年第一學期			
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.養成良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
(一)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	
(二)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	
(三)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	
(四)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	
(五)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	
(六)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	
(七)餐飲從業人員的衛生管理		7-1安全教育 7-2健康管理 7-3衛生管理 7-4衛生管理		8	
(八)餐廳廚房的衛生		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	
(九)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)	紙筆測驗、作業				
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再搭配分組報告。 2. 依教材性質分別採用演講法、啟發問答法等教學法實施，務使學生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、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。 4. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解餐飲安全與衛生的課程。				

表 11-2-2-2臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅日文會話		
	英文名稱	Food and Beverage Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	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	觀光事業科	餐飲管理科		
	8	8		
	第二學年 第三學年	第二學年 第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 培養日語會話能力 2. 訓練日語理解力 3. 訓練表達力 4. 培養職場日語應對能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)發音、基礎句型		介紹單字	36	
(二)日常會話、野菜、食物		句型導入	36	
(三)迎賓、點餐		文法解析	36	
(四)上菜、結帳、客訴處理		會話演練、職場應對練習	36	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	課堂會話評量. 課堂書寫練習			
教學資源	教師自編教材			
教學注意事項	1. 標準發音練習 2. 文法講解說明 3. 聽力訓練 4. 問答演練 5. 職場日語溝通能力 6. 小組練習. 7. 對話演練			

表 11-2-2-3臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅韓文會話			
	英文名稱	Hospitality Korea and Conversation			
師資來源	外聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	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	觀光事業科				
	2				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 培養韓語會話能力 2. 訓練韓語理解力 3. 訓練表達力 4. 培養職場韓語應對能力				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)基本單字句型		練習與會話		18	
(二)餐旅專門用語		聽說進階練習		18	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	對話練習、紙筆測驗				
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. 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 11-2-2-4臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學			
	英文名稱	Principles of Food			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	專業力、國際力				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。二、瞭解各類食物製備時將發生的變化及食品衛生安全。三、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)食物學概論		第一節食物學的範圍 第二節食物學與餐飲的關係 第三節食物與健康的關係		4	
(二)食物的主要營養成分		第一節營養素概論 第二節蛋白質 第三節醣類 第四節脂肪 第五節維生素 第六節礦物質 第七節水		16	
(三)食物的特殊成分		第一節酵素 第二節色素 第三節主要呈味成份		8	
(四)食物分類上		第一節食物與食品的定義 第二節食物的分類方法 第三節全穀根莖類 第四節肉類---家禽、家畜		8	
(五)食物分類下		第一節肉類---水產類 第二節蛋類 第三節豆類 第四節乳類 第五節蔬菜類 第六節水果類 第七節油脂與堅果種子類		12	
(六)其他食品類		第一節嗜好品 第二節加工食品		6	
(七)食物的選購與特殊儲存		第一節食品品質鑑定方式 第二節生鮮食物的鑑定方式 第三節加工食品的選購 第四節食品儲存的重要性		6	
(八)食物之安全性		第一節食物中毒 第二節食品包裝容器及清潔的安全性 第三節食品調理與餐具衛生		6	
(九)飲食指南及膳食計畫		第一節國民飲食指南 第二節國人膳食營養素參考攝取量 第三節食物代換表 第四節一般膳食之設計		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、作業				
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.教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。2.教學評量：平時成績、作業、月考、期末考3.重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。教材編				

選： 1. 視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 2. 坊間教科書。 3. 可自編教材。

表 11-2-2-5臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	韓文應用			
	英文名稱	Korea and Conversation Practice			
師資來源	外聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	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	觀光事業科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 訓練韓文運用 4. 培養職場韓語應對表達能力				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)餐旅觀光專門用語		韓文會話、實用對話		36	
(二)旅館專業領域應用		專業領域字彙、例句練習		36	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	課堂會話評量. 課堂書寫練習、紙筆測驗				
教學資源	教師自編教材				
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 11-2-2-6臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀			
	英文名稱	International Etiquette			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、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)	因應國際化腳步來臨，人與人的距離越來越近，學習如何得宜之應對進退，是想躋身國際市場之現代人必修課程。文化方面的角色卻常常被忽略了。此課程特別技巧地引起學生們的注意力，瞭解文化因素對於如何成功地經營商務佔有重要地位。一、了解國際禮儀基本概念。二、了解本國及他國之禮俗，以適應與他國人民之交流。三、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 禮儀的重要性及其應用範圍		1. 禮儀介紹 2. 個人規範		4	
(二) 食的禮儀及其應用		1. 餐桌禮儀 2. 中餐禮儀 3. 西餐禮儀 4. 其它用餐禮儀		12	
(三) 衣的禮儀及其應用		1. 穿著的重要性 2. 正式場合的衣著-男士篇 3. 正式場合的衣著-女士篇 4. 休閒場合的衣著		12	
(四) 住的禮儀及其應用		1. 居家禮儀 2. 旅館飯店禮儀 3. 溫泉禮儀		8	
(五) 行的禮儀及其應用		1. 姿勢與儀態 2. 行進間的禮儀 3. 電梯禮儀 4. 乘車禮儀		12	
(六) 職場禮儀		1. 辦公室禮儀 2. 電話禮儀 3. 面談禮儀		8	
(七) 商務人員禮儀		1. 介紹的禮儀 2. 見面禮儀 3. 名片禮儀 4. 拜訪與接待禮儀		10	
(八) 出國旅遊禮儀		1. 出國須知 2. 搭機禮儀		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考				
教學資源	使用教科書：自編教材 參考教科書：1. 國際禮儀 林慶弧編著 新文京出版社 2. 國際禮儀(The Etiquette for Everybody) 朱立安著 揚智文化出版 3. 國際禮儀 連娟瓏編著 新文京開發出版股份有限公司 4. 國際商業禮儀 莊淑婷編著 高立出版				
教學注意事項	1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 2. 利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。 3. 教師可邀請專家學者，作禮儀相關題目之演講。				

表 11-2-2-7臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理			
	英文名稱	Hotel Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、領導力				
適用科別	觀光事業科				
	4				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解旅館業所需的基礎專業知識。二、熟悉旅館業接待旅客的服務作業細則及流程。三、培養正確的旅館業從業概念，服務態度及職場倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)旅館簡介		1. 旅館發展史 2. 旅館分類與品牌		12	
(二)管理部門的實務		1. 旅館管理簡介 2. 危機處理		12	
(三)旅館服務介紹		1. 訂房服務介紹 2. 接待服務介紹 3. 住房服務介紹		12	
(四)職場倫理		1. 部門相互合作 2. 員工的角色及工作內容		12	
(五)旅館行銷推展		1. 旅館行銷品牌 2. 推展促銷手法		12	
(六)旅館未來展望		1. 品牌經營 2. 國際化		12	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	平時評量、段考、作業評量				
教學資源	自編教材及網路資源				
教學注意事項	一、教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。二、注重旅館實務，藉由觀光相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。三、配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並適時以角色扮演了解教學成效，督促學生達到學習目標。				

表 11-2-2-8臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理			
	英文名稱	Hotel Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
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)	一、瞭解旅館業所需的基礎專業知識。二、熟悉旅館業接待旅客的服務作業細則及流程。三、培養正確的旅館業從業概念，服務態度及職場倫理。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)旅館簡介		1. 旅館發展史 2. 旅館分類與品牌		12	
(二)管理部門的實務		1. 旅館管理簡介 2. 危機處理 3. 帳款管理		12	
(三)旅館服務介紹		1. 訂房服務介紹 2. 接待服務介紹 3. 住房服務介紹 4. 接送服務介紹		12	
(四)職場倫理		1. 部門相互合作 2. 員工的角色及工作內容 3. 支援實務		12	
(五)旅館行銷推展		1. 旅館行銷品牌 2. 推展促銷手法		12	
(六)旅館未來展望		1. 品牌經營 2. 國際化		12	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	平時評量、段考、作業評量				
教學資源	自編教材及網路資源				
教學注意事項	一、教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。二、注重旅館實務，藉由觀光相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。三、配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並適時以角色扮演了解教學成效，督促學生達到學習目標。				

表 11-2-2-9臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒		
	英文名稱	Beverage and Mixology		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	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	觀光事業科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、傳統飲料-提昇傳統飲料方面的認識 二、流行飲料-加強流行飲料相關知識與結合實務上應用的訓練能力 三、調酒的認識-加強認識調酒手法的常識與配方 三、開店作業規劃-加強飲料調酒實務規劃並開店管理的能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1-1 飲料的傳統與流行 1-2 飲料店的趨勢及經營	4	
(二)傳統飲料介紹		2-1 傳統飲料之分類、沖泡方法 2-2 傳統飲料之變化及調製	12	
(三)流行飲料介紹		3-1 流行飲料之分類、沖泡方法 3-2 流行飲料之變化及調製 3-3 流行飲料的口味演變 3-4 流行飲料的變化	12	
(四)調酒的認識		4-1 調酒的手法介紹 4-2 混合飲料的介紹	8	
(五)飲料店的品牌		5-1 台灣在地品牌 5-2 外國引進的品牌	16	
(六)飲料店的成本		6-1 飲料店之選址 6-2 飲料店之設備 6-3 飲料店的人事 6-4 飲料店的耗材	14	
(七)飲料店的創業		7-1 飲料店的管理及作業規範 7-2 飲料店的選單的認識 7-3 人員的服務 7-4 飲料店的永續經營	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	平時評量、段考、作業評量			
教學資源	自編教材			
教學注意事項	一、教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 二、注重飲料實務，藉由餐飲相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。 三、配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並適時以角色扮演了解教學成效，督促學生達到學習目標。			

表 11-2-2-10臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

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 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、領導力				
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科			
	4	4			
	第三學年	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅導論				
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					
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	紙本測驗、檢核表、同儕互評、老師評量	
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 11-2-2-11臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計學概要			
	英文名稱	Basic Accounting			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	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	觀光事業科			
	4	4			
	第三學年	第三學年			
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.學習會計學的意義和功能。2.培育符合職場之基層人才能力，奠定學習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)會計的基本概念		1. 會計意義 2. 會計功能		4	
(二)會計在組織經營上所扮演之角色		1. 會計是企業的共通語言 2. 會計是企業家的家庭醫生 3. 會計發展有關之團體		4	
(三)會計事項的意義		1. 會計事項的意義 2. 會計事項的種類		6	
(四)財務報表要素之內容與分類		1. 財務報表要素之內容與分類 2. 財務報表要素的分類 3. 會計科目的排序與編號原則		6	
(五)一般常用之會計科目		會計科目表介紹		6	
(六)會計方程式		會計學計算		14	
(七)會計循環的概念		1. 一般會計處理程序 2. 會計帳簿之設置 3. 一般記帳符號 4. 折扣與利息		8	
(八)分錄及日記簿		1. 借貸法則 2. 日記簿的格式及記錄方式 3. 分錄的意義及記錄方法 4. 分錄的總類		8	
(九)過帳的意義及分類帳的功能		1. 過帳意義 2. 分類帳種類		8	
(十)試算與試算表		1. 試算表意義與功能 2. 試算表內容與格式		8	
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 11-2-2-12臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

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 專業科目				
	專業科目				
	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				
	第二學年				
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、特性及經營觀念 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. 餐旅業的發展過程 5. 台灣餐旅的組織介紹		14	第二學年 第一學期
(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		14	
(三)其他餐旅相關產業		1. 觀光遊樂業介紹 2. 會議展覽業介紹 3. 博弈娛樂業介紹 4. 交通運輸業(陸海空)介紹		14	
(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		14	
(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		14	第二學年 第二學期
(六)餐旅產業的行銷		1. 餐旅行銷的意涵 2. 行銷觀念的演進 3. 餐旅行銷組合策略		14	
(七) 餐旅業的現況與未來		1. 我國餐旅市場現況 2. 餐旅業當前面臨的課題 3. 餐旅業的未來發展趨勢		14	
(八) 餐旅業的應用概況		1. 三創產業的結合 2. 政府支持系統		10	
合 計				108	
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. 針對技能部分結合餐飲服務、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. 針對情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材法，實施補教學。				
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查詢 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、投影片掛雜誌及網路源。 4. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 5. 校外餐旅機構之配合及學行政支援。 6. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等學設備，引領生認識施器材或參與實際作業，增加學生務經驗。 7. 安排參觀飯店、民宿餐廳旅行社及相關展覽，增進學習成效。 8. 利用寒暑假前往觀光餐旅相關業界見習，以充實自我務能力提升教學品質。 9. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大、淺入深並注意依學生個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. 教材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、表格宣傳刊物書籍等作為輔助教材。(二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄帶等媒體作為輔導，增進學習效果。 2. 與業界連結實地參訪或相關觀光餐旅產業展覽，以增進專業知能。 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 11-2-2-13臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學			
	英文名稱	Principles of Food			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	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	觀光事業科				
	4				
	第一學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。二、瞭解各類食物製備時將發生的變化及食品衛生安全。三、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)食物學概論		第一節食物學的範圍 第二節食物學與餐飲的關係 第三節食物與健康的關係		4	
(二)食物學的營養成份		第一節營養素概論 第二節蛋白質 第三節醣類 第四節脂肪 第五節維生素 第六節礦物質 第七節水		16	
(三)食物的特殊成份		第一節酵素 第二節色素 第三節主要呈味成份		8	
(四)食物的分類1		第一節食物與食品的定義 第二節食物的分類方法 第三節全穀根莖類 第四節肉類---家禽、家畜		8	
(五)食物的分類2		第一節肉類---水產類 第二節蛋類 第三節豆類 第四節乳類 第五節蔬菜類 第六節水果類 第七節油脂與堅果種子類		6	
(六)其他食品類		第一節嗜好品 第二節加工食品		6	
(七)食物的選購與特殊儲存		第一節食品品質鑑定方式 第二節生鮮食物的鑑定方式 第三節加工食品的選購 第四節食品儲存的重要性		6	
(八)食物之安全性		第一節食物中毒 第二節食品包裝容器及清潔的安全性 第三節食品調理與餐具衛生		6	
(九)飲食指南及膳食計畫		第一節國民飲食指南 第二節國人膳食營養素參考攝取量 第三節食物代換表 第四節一般膳食之設計		12	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	作業或紙筆測驗				
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.教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。2.教材編選：A視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。B坊間教科書。C自編教材。				

(三) 實習科目

表 11-2-3-1臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

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			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力、領導力			
適用科別	餐飲管理科	觀光事業科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題實作的方法 二、培養問題解決、邏輯思考、溝通及團隊合作的能力。 三、瞭解研究報告之撰寫與口頭簡報之能力。 四、運用所學之專業知識與技能，培養學生創新與研發之能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作導論		1. 專題研究的意義 2. 專題研究目標及達成方法 3. 專題研究應具備的心態 4. 專題研究流程	10	
(二)專題主題選定		1. 專題题目的訂定方向 2. 專題题目的訂定流程	8	
(三)專題研究歷程		1. 專題成員的組成 2. 專題計畫書 3. 專題歷程檔案	8	
(四)專題研究方法		1. 資料蒐集 2. 文獻研讀與整理 3. 問卷調查法 4. 訪談法 5. 實驗研究法	10	
(五)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	
(六)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	8	
(七)專題口頭報告		1. 口頭報告的呈現方式 2. 製作簡報的注意事項 3. 成果展現的方式	8	
(八)專題評量與發表		1. 平時評量 2. 書面報告評量 3. 口頭報告評量 4. 專題延伸比賽	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	課堂學習態度與表現、書面報告、口頭報告			
教學資源	審定合格課本、自編教材			
教學注意事項	教學要點： 1.教材編選：內容豐富化，需要合適之教材。 2教學方法 (1)教學過程彈性化，以具體實例提高學習興趣與教學效果。(2)引導學生創意思考的方式，使專題之主題更多元。 3教學評量 口頭評量、書面評量、平時評量。 4教學資源 (1)蒐集餐飲相關之作品與資料。。 (2)吸收新知，視實際情況增減教材。			

表 11-2-3-2臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

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	必修				
	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				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：餐飲服務技術、飲料實務、中餐烹調實習、西餐烹調實習、烘焙實習、餐飲安全與衛生、咖啡美學				
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。2. 培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. 運用餐飲專業知能，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)		12	
(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 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		48	
(四)成果發表		宴會實際成果發表日前一天 食材前處理與保鮮 預演節目內容 宴會實際成果發表日 攝影組、主持人就緒 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		30	
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. 運用電腦查詢中外相關資料。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書。 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 11-2-3-3臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅活動規劃與實作			
	英文名稱	Event Planning for Hospitality			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	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	觀光事業科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：餐飲服務技術、飲料實務、中餐實習、西餐實習、餐飲安全與衛生				
教學目標 (教學重點)	1. 學生結合職場經驗與學校課程所學，使學生具備旅程規劃及宴會的基本能力。 2. 培育企劃製作與創新能力，加強學生多元展能發揮餐旅專業特色。 3. 運用餐旅專業知能，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		介紹旅遊行程和宴會的型態與設計 分組討論 工作分配		18	
(三)分組實習操作		宴會活動 旅程規劃		18	
(四)成果發表		宴會規劃佈置與服務 旅遊規劃行程簡介 學生心得發表		18	
合 計				72	
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. 運用電腦查詢中外相關資料。 3. 教師自編教材				
教學注意事項	1. 教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之科書。 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 11-2-3-4臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

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				
	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	觀光事業科	餐飲管理科			
	6	6			
	第三學年	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. 具備自我學習與開發創意的能力				
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		10	
(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		16	
(三)創意酒的認識		酒的分類與製程 創意雞尾酒介紹		16	
(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		12	
(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		20	
(六)有機養生飲品的調製		有機養生概念 有機飲品調製		20	
(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		14	
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，華都文化事業有限公司。 2. 陳堯帝(2002)，飲料管理，揚智文化。 3. 鄭建璋(2007)，飲料與酒吧管理，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、欣賞教學法、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說明，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觀，以增進對未來工作環境的瞭解。				

表 11-2-3-5臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

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			
	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	觀光事業科	餐飲管理科		
	6	6		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：餐飲服務技術、中餐烹調實習、西餐烹調實習			
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發展。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。5.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器具的維護能力。			
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. 法式洋葱湯 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	12	
(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	18	
(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. 成品成績	
教學資源	教師自訂教材	
教學注意事項	1. 從實際操作中，使學生熟練吳國料理烹製的技巧。 2. 分小組實習，隨時注意學生操作過程。 3. 以實務與理論相配合，提高學習效果。	

表 11-2-3-6臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

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			
	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	觀光事業科	餐飲管理科		
	6	6		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	有，科目：烘焙實務			
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、器具設備、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技巧。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。六、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。	3	
(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。	3	
(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	12	
(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. 運用電腦查詢中外烘焙相關資料。 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書。 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書資料。	

表 11-2-3-7臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

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			
	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	觀光事業科	餐飲管理科		
	6	6		
	第三學年	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流程、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.熟練餐旅服勤之基礎技能與職場實務。			
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、欣賞教學法、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說明，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，以增進對未來工作的熟稔度。			

表 11-2-3-8臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

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				
	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				
	4				
	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. 培養欣賞果雕藝術之鑑賞力。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)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		8	
(二)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		30	
(三)水果切盤		1. 水果盤基本概念 2. 水果切盤技法與實作 3. 水果切盤運用		20	
(四)蔬果切雕基礎應用		1. 盤飾運用 2. 杯飾運用		14	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	實作成品評量				
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. 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 11-2-3-9臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡美學		
	英文名稱	Art of coffeology		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、專業力、領導力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	4	4		
	第一學年	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間管理之要點。三、培養學生了解生豆處理之差異。四、教導學生操作 蒸餾式咖啡壺 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業知識及技能。			
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。 3. 咖啡栽種的管理。 4. 生豆的後製處理不同。 5. 生豆烘焙的概論。	10	
(二)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。 3. 摩卡壺的演進與使用。 4. 義式咖啡機的原理與操作。	8	
(三)咖啡萃取理論與應用		1. 香味與口感描述定義。 2. 水質與溫度的關係。 3. 杯測的原理。 4. 金杯理論的解說。	8	
(四)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。 3. 奶泡製作與技巧。 4. latte Art實作與應用。	16	
(五)咖啡烘焙實務		1. 直火式、熱風式、半熱風式烘豆機原理。 2. 瑕疵豆的判定。 3. 烘焙曲線圖的應用。 4. 烘焙火候與口感。	16	
(六)莊園咖啡豆介紹		1. 非洲產區。 2. 中、南美洲產區。 3. 亞洲產區。	14	
合 計			72	
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、每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。三、對於實作，以多元評量為主。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 11-2-3-10臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

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			
	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	觀光事業科		
	4	4		
	第一學年	第一學年		
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與特色。三、熟練各種食物材料切割技巧。四、熟練基本烹調技巧。五、養成良好衛生習慣及工作習慣。			
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	10	
(四)超澎湃的三明治		1. 菠菜滷心蛋超厚三明治 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		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		1. 紅酒烤鴨腿 2. 馬鈴薯泥配蜜汁雞翅	8	

	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		
(七)好米飯有光輝	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	8	
(八)套餐好組合	1. 綠色蔬果湯x西班牙番茄麵包 2. 小黃瓜優格湯x炒蛋烤番茄麵包 3. 小茴香鮭魚美乃滋麵包x甜椒湯 4. 雞翅玉米辣湯x花生醬蒸麵包 5. 豬肉冬瓜香菇湯x黑糖酸奶麵包 6. 鮮蝦椰奶湯x苦瓜麵包 7. 秋葵濃湯x巴西起司麵包 8. 春季高麗菜排骨湯x烤蒜泥麵包 9. 羅宋湯x肉桂奶油麵包 10. 下仁田蔥奶油濃湯x紫高麗菜地瓜沙拉麵包	10	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	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。		
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教師於示範台做技術示範。 2.2實習期間巡視各組做補充示範及技術糾正。 三、實作法—學生分組自行操作，練習製備技巧。 四、講評法—各組成品集中評比，由教師分別評比，做優、缺點評比。 五、品嚐法—由教師、學生就成品之味道、口感做比較。		

表 11-2-3-11臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐實習			
	英文名稱	Chinese Cooking			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	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	觀光事業科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解中餐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。5.切割法的認知與運用。6.烹調法的認知與運用。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)中餐歷史與基本認知		1. 中餐的起源、演進及發展 2. 中餐菜系的特色與介紹 3. 廚房衛生安全		18	
(二)中餐食材之基本認知		1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購 3. 各類食材的特性 4. 處理方式及儲存 5. 安全衛生的洗滌及切割流程		18	
(三)基本刀工		1. 各式刀具的使用規範 2. 各種刀法的認識 3. 切割及刀工練習		18	
(四)中餐烹調法		各類烹調練習與實作		18	
(五)設計菜單實務		1. 分組設計菜單 2. 成本分析		18	
(六)烹調應用與評比		1. 運用設計菜單烹調 2. 試吃評比 3. 經濟效應		18	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 分組操作並評量 2. 課後作業、個人服儀之穿著表現、學習精神態度。				
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	包含教材編選、教學方法 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 11-2-3-12臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐實習			
	英文名稱	Western Cooking			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修				
	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	觀光事業科				
	6				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	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，並運用西餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類西式菜餚，能規劃、執行與創新應用。4.加強基本知能及常用食材，並能應用相關知能解決問題。5.設計應用及實作				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)西餐文化發展與職場衛生安全		1. 西餐定義、起源、演進及趨勢 2. 西餐廚房組織編制與工作職掌 3. 廚房清潔與衛生、廚餘處理、消防、急救常識及餐飲衛生安全		18	
(二)西餐常用食材與辛香調味料		1. 香料與辛香料的認識 2. 常用調味料與醬料 3. 常用食材認識與選購，如：西餐常用蔬菜與水果、肉類、海鮮類、蛋類、乳製品、油脂類與堅果類等		18	
(三)西餐烹調機具、工具與專業術語		1. 基本機具設備使用與保養守則 2. 西式刀具與手工具的種類、規格與保養 3. 西餐專業術語的認識		18	
(四)基礎西式刀工		1. 刀具使用須知 2. 西式刀工之運用與演練		18	
(五)基本西式烹調法		西式烹調實作		18	
(六)菜單設計與烹調應用		1. 設計菜單演練 2. 實際烹調製作 3. 市場試吃評比		18	
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	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。				

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

(五) 特殊需求領域課程

