

十二年國民基本教育課程綱要
技術型高級中等學校

餐旅群

群科課程綱要(草案)



中華民國 104 年 11 月

目 錄

壹、基本理念.....	1
貳、技術型高級中等學校教育目標.....	2
參、類群科歸屬.....	3
肆、餐旅群教育目標.....	3
伍、科教育目標.....	4
陸、餐旅群核心能力.....	4
柒、科專業能力.....	4
捌、課程架構.....	5
玖、教學科目與學分數.....	7
拾、教學大綱.....	10
一、專業科目.....	10
(一)觀光餐旅業導論.....	10
(二)觀光餐旅英語會話.....	13
二、實習科目.....	16
(一)餐飲服務技術.....	16
(二)飲料實務.....	19
(三)中餐烹調實習.....	22
(四)西餐烹調實習.....	26
(五)烘焙實務.....	31
(六)房務實務.....	35
(七)旅館客務實務.....	38
(八)旅遊實務.....	41
(九)導覽解說實務.....	44
(十)遊程規劃實務.....	47

壹、基本理念

技術型高級中等學校餐旅群科課程綱要之研修，係依據十二年國民基本教育課程綱要總綱要旨，本全人教育的精神，以「自發」、「互動」及「共好」為基礎，以適性揚才，成就每一個孩子為願景，以培養具備務實致用及終身學習能力之樂業敬業人才。課程綱要研修之基本理念如下：

一、學生主體

學生是學習的主體，為使學生樂於學習且有效學習，此次餐旅群科課程綱要研修，特別著重學生學習動機與就業競爭力之強化。一方面藉由彰顯技職教育實作導向的課程特色，提供餐旅群共通技能領域學習，以提供實習或實作方式，強化學生的學習動機與興趣；另一方面則以職能分析為基礎，發展餐飲管理科與觀光事業科之內涵，以奠定學生實作技能，厚植其就業競爭力。

二、適性揚才

技術型高級中等學校餐旅科課程綱要旨在協助學生適性發展，找到自己人生的職涯方向；且課程規劃提供學生專題實作與創意思考機會，鼓勵學生結合專業科目與實習科目所學之知識與技能，激發學生潛能及創造力，以培育其餐飲、觀光、旅遊、休閒及旅館之專業能力，成為國家未來經濟發展的重要人才資源。

三、務實致用

務實致用為技職教育的核心理念，其展現在課程設計則強調實務與理論兼重，並兼顧實習與教學，讓學生可順利將所學知能運用於工作，縮短學用間的落差。為達成此目標，本次課程綱要研修運用職能分析方法，並邀請業界代表共同規劃能力導向的餐飲及觀光兩個技能領域課程，以強化學生實務技能，充分鏈結產學關係。此

外，提高餐旅專業與實習的學分數，明確規範實習科目學分數，以落實技職教育的務實致用精神。

四、終身學習

二十一世紀產業興革更迭迅速，培養學生具備終身學習能力，能適應社會與工作環境變化，並能持續自我成長以因應未來可能的職涯轉換需求，為技術型高中的重要任務之一。本次課程綱要之研修，即以培育學生具備未來工作所需基礎技能為主軸，透過提供餐旅跨科技能領域課程之設計，強調學習群科間共通能力的重要性，使學生擁有就業所需餐旅基本職能，以便能適應未來職場的快速變化，並建立「尊嚴勞動」觀念，作為將來進入職場或繼續學習進階技能的基石。

五、職涯發展

餐旅群課程綱要之研修，著重培育學生職涯發展所需之核心素養，如：觀光餐旅產業之系統性思考，以專題實作培育學生問題解決能力；以餐飲、觀光技能領域之學習，涵育學生實務操作與創新研發素養；於餐旅共同專業科目餐飲服務技術及飲料實務實習科目與觀光餐旅英語會話中，強化符號識讀與理解，培養學生適應資訊社會所需之基本素養。此外，餐旅課程綱要亦著重於學生職涯發展需求，兼顧未來性與前瞻性，將最新專業發展妥適融入教學大綱，並重視培育學生國際移動力，納入餐旅觀光的國際觀點，務求課程發展與國際同步，如：觀光餐旅行銷組合策略、公共關係以及觀光餐旅業未來發展之趨勢等。

貳、技術型高級中等學校教育目標

- 一、涵養核心素養以形塑現代公民。
- 二、強化基礎知識以導向終身學習。

三、培養專業技能以符應產業需求。

四、陶冶道德品格以提升個人價值。

參、類群科歸屬

一、技術型高級中等學校之類群科歸屬，依高級中等教育法第六條第二項、第三項之規定，應依類分群，並於群下設科，僅有一科者，不予設群。

二、前述所定類，指依配合國家建設、符應社會產業、契合專業群科屬性及學生職涯發展形成之類別；其分類依課程綱要規定。

三、前述所定群，指以相同屬性科別形成之專業群集，其分群依課程綱要規定。

四、技術型高級中等學校之群、科設立、變更、停辦及其他相關事項，請依相關規定辦理。

五、群科歸屬中，同一科不得同時歸屬二群(含)以上。

六、餐旅群之類群科歸屬表如下：

類別	家事類
群別	餐旅群
適用科別	觀光事業科、餐飲管理科
	其他依規定設立之新科別

肆、餐旅群教育目標

一、培養學生具備餐旅群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或更高層級專業知能之進修奠定基礎。

二、培養學生具備餐旅相關產業基層從業人員，能擔任餐旅領域有關觀光、旅遊、休閒、旅館及餐飲等工作。

三、培養學生於餐旅工作中學習互助合作、建立職場倫理、重視職業安全，並培養出良好的工作態度與情操。

伍、科教育目標

各校應依據技術型高級中等學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求及群核心能力等條件，訂定明確之科教育目標。

陸、餐旅群核心能力

- 一、具備餐旅相關專業領域之基礎知識。
- 二、具備餐旅安全與衛生之基礎知能。
- 三、具備餐旅英文會話之基礎能力。
- 四、具備餐旅服務、製備與操作之基礎能力。
- 五、具備餐旅業從業態度與職場倫理。

柒、科專業能力

各科應依據學校特色、職場需求、學生生涯發展等，依其專業屬性
及職場發展趨勢研訂科專業能力。

捌、課程架構

「餐旅群」課程架構表

類別	部定必修			校訂(必修、選修)		
	領域/科目	學分	百分比(%)	學分	百分比(%)	
一般科目	1.語文領域-國語文(16) 2.語文領域-英語文(12) 3.數學領域(4-8) 4.社會領域(6-10) 5.自然科學領域(4-6) 6.藝術領域(4) 7.綜合活動領域暨科技領域(4) 8.健康與體育領域(14) 9.全民國防教育(2)	66-76	34.4-39.6%	68-78	35.4-40.6%	
專業科目	1.觀光餐旅業導論(6) 2.觀光餐旅英語會話(8)	14	48			25%
實習科目	1.餐飲服務技術(6) 2.飲料實務(6)	12				
	餐飲技能領域 1.中餐烹調實習 2.西餐烹調實習 3.烘焙實務	22				
	觀光技能領域 1.房務實務 2.旅館客務實務 3.旅遊實務 4.導覽解說實務 5.遊程規劃實務					
小計		114-124	59.4-64.6%	68-78	35.4-40.6%	
彈性學習時間		6-12 節				
可修習總學分(節)		180-192 學分(節)				
活動科目		12-18 節(含班會及團體活動，不計學分)				
上課總節數		198-210 節				
畢業學分數		160 學分				

說明：

- 1.本群所屬各科規劃課程時，應符合本架構表規定。
- 2.校訂科目(含一般科目、專業科目及實習科目)由各校課程發展組織(含科教學研究會、群課程研究會、校課程發展委員會)自訂。
- 3.上課總節數係活動科目及可修習總學分(節)二欄位之合計。
- 4.彈性學習時間之辦理方式，悉依十二年國民基本教育課程綱要總綱之相關規定辦理。
- 5.校訂科目學分數範圍之計算，依「可修習總學分」之上限 192 學分計算。
- 6.本表各百分比的計算，其分母依「可修習總學分」之上限 192 學分計算。

玖、教學科目與學分數

「餐旅群」課程綱要教學科目與學分(節)數表

課程類別		領域/科目		建議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	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	
定	數學	數學	48	2	2	【0-2】	【0-2】			各校可依群科屬性、學生生涯發展、學校發展特色彈性調減至 4 學分，合計為 4-8 學分。
		社會	歷史	6-10	【2-4】	【2-4】	【2】			
			地理							
公民與社會										
必	自然科學	物理	4-6	【1-2】	【1-2】	【2】			1.「社會領域」包括「歷史」、「地理」、「公民與社會」三科，各校可依群科屬性、重大議題融入、學生生涯發展、學校發展特色、師資調配等彈性開設，合計為 6-10 學分。學生至少修習二科以上。 2.社會、自然科學與藝術領域必修課綱可研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程 2 學分。	
		化學								
		生物								
修	藝術	音樂	4	2	2				1.「自然科學領域」包括「物理」、「化學」、「生物」三科，各校可依群科屬性、重大議題融入、學生生涯發展、學校發展特色、師資調配等因素彈性開設，合計為 4-6 學分。學生至少修習二科以上。 2.社會、自然科學與藝術領域必修課綱可研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程 2 學分。	
		美術								
		藝術生活								
科	綜合活動	生命教育	4	2	2				1.「藝術領域」包括「音樂」、「美術」、「藝術生活」三科，各校自選二科共 4 學分。 2.社會、自然科學與藝術領域必修課程可研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程 2 學分。	
		生涯規劃								
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技	「綜合活動領域」包括「生命教育」、「生涯規劃」、「家政」、「法律與生活」、「環境科學概論」等五科，「科技領域」包括「生活科技」、「資訊科技」等二科，各校自選二科共 4 學分彈性開設。							
		資訊科技								
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		66-76		18-21	18-21	11-13	7-9	6	6	各群依屬性不同得進行差異性規劃

課程類別	領域/科目		建議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			
科專業	觀光餐旅業導論	觀光餐旅業導論	6	3	3					群共同專業科目，本群所屬之科別均應修習，計 14 學分。	
		觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2		
	實習科目	餐飲服務技術	餐飲服務技術	6	3	3					群共同實習科目，本群所屬之科別均應修習，計 12 學分。
			飲料實務	6			3	3			
		餐飲技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					適用餐飲管理科，計 22 學分。
			西餐烹調實習	6			3	3			
			烘焙實務	8			4	4			
		觀光技能領域	房務實務	4	2	2					適用觀光事業科，計 22 學分。
			旅館客務實務	4			2	2			
			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		48	8-10	8-10	12	12	2-4	2-4		
	部定必修學分合計		114-124	26-31	26-31	23-25	19-21	8-10	8-10		
校訂科目	校訂必修	專題實作	2-6							各校視需要自行規劃，須包括特殊需求領域課程。	
		小計									
	校訂選修									各校開設規定選修學分 1.2-1.5 倍之選修課程，供學生自由選修。	
小計											
校訂必修及選修學分上限合計		68-78	1-6	1-6	7-9	11-13	22-24	22-24			
學分上限總計 (每週節數)		180-192 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	部定必修、校訂必修及選修課程學分上限總計。		
每週團體活動時間(節數)		12-18	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	六學期每週單位合計 12-18 節。		
每週彈性學習時間(節數)		6-12	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	六學期每週單位合計 6-12 節。		
每週總上課節數		210	35	35	35	35	35	35			

說明：

一、本群各科之技能領域適用對照表

科別	適用技能領域	合計修習學分數	備註
餐飲管理科	餐飲技能領域(22)	22	
觀光事業科	觀光技能領域(22)	22	

二、本群各科適用技能領域為必修課程，技能領域所包含之科目均需開設。例

如：餐飲管理科需於三年內開設中餐烹調實習、西餐烹調實習以及烘焙實務技能領域 3 科目；觀光事業科需於三年內開設房務實務、旅館客務實

務、旅遊實務、導覽解說實務與遊程規劃實務技能領域 5 科目，其開設年段應參考教學科目與學分(節)數表之相關建議。

三、各科別應依十二年國民基本教育課程綱要總綱之規定及本教學科目與學分(節)數表，發展各科別三年完整課程。為使學生能充分了解三年所需修習課程，學校應製發課程手冊，以利學生修習選課參考。

拾、教學大綱

一、專業科目

(一)觀光餐旅業導論(Introduction to Tourism & Hospitality Industry)

表 1-1 觀光餐旅業導論教學大綱

一、科目名稱：觀光餐旅業導論(Introduction to Tourism & Hospitality Industry)			
二、科目屬性：專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 群共同修習科目 <input type="checkbox"/> 技能領域修習科目			
三、學分數：3/3			
四、建議開課學期：第一學年第一學期、第一學年第二學期			
五、先修科目：無			
六、教學目標： (一)瞭解正確的觀光餐旅業從業理念與職業道德。 (二)認識觀光餐旅相關產業的演進、特性及經營觀念。 (三)具備符應觀光餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能。			
七、教學內容：			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.觀光餐旅業的定義 2.觀光餐旅業的範圍 3.觀光餐旅業的特性 4.觀光餐旅業的發展過程 5.觀光餐旅業發展的影響 6.我國觀光組織	12	第一學年 第一學期
(二)觀光餐旅從業人員的從業理念	1.觀光餐旅從業人員的條件 2.觀光餐旅從業人員的職業道德 3.觀光餐旅從業人員的職業生涯規劃	6	
(三)餐飲業	1.餐飲業的定義與特性 2.餐飲業的發展過程 3.餐飲業的類別與餐廳種類 4.餐飲業的組織與部門介紹 5.餐飲業的經營概念	18	單元(三)與(四) 可彈性調整授 課順序。
(四)旅行業	1.旅行業的定義與特性 2.旅行業的發展過程 3.旅行業的類別與旅行社的種類	18	

	4.旅行業的組織與部門介紹 5.旅行業的經營概念		
(五)旅宿業	1.旅宿業的定義與特性 2.旅宿業的發展過程 3.旅宿業的類別與客房種類 4.旅宿業的組織與部門介紹 5.旅宿業的經營概念	18	第一學年 第二學期
(六)其他觀光 餐旅相關 產業	1.觀光遊樂業基本概念 2.會議展覽業基本概念 3.博弈娛樂業基本概念 4.交通運輸業(陸海空)基本概念	12	
(七)觀光餐旅 行銷	1.觀光餐旅行銷的意涵 2.行銷觀念的演進 3.觀光餐旅行銷組合策略 4.公共關係與業務推廣	12	
(八)觀光餐旅 業的現況 與未來	1.我國觀光餐旅市場現況 2.觀光餐旅業當前面臨的課題 3.觀光餐旅業的未來發展趨勢	12	
<p>八、實施要點：</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教學內容與次序安排，參照課程綱要之內涵並符合教學目標。 2.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 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。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2.與業界連結實地參訪或參觀相關觀光餐旅產業展覽，以增進觀光餐旅專業知能。 3.加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事觀光餐旅相關產業。 <p>(三)學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2.針對技能部分結合餐飲服務、旅館房務實務等課程知能，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學習態度及分組合作精神表現評量。 4.根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。 <p>(四)教學資源與教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.圖書館應具備充足之中外觀光餐旅相關之圖書資料。 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關產業資訊。 			

- 3.中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。
- 4.不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。
- 5.校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。
- 6.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。
- 7.安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、旅行社及相關觀光餐旅展覽，增進學習成效。
- 8.利用寒暑假前往觀光餐旅相關業界見習，以充實自我實務能力，提升教學品質。
- 9.本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。

(二)觀光餐旅英語會話(Tourism & Hospitality English Conversation)

表 1-2 觀光餐旅英語會話教學大綱

一、科目名稱：觀光餐旅英語會話(Tourism & Hospitality English Conversation)			
二、科目屬性：專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 群共同修習科目 <input type="checkbox"/> 技能領域修習科目			
三、學分數：2/2/2/2			
四、建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期、第三學年第一學期、第三學年第二學期			
五、先修科目：無			
六、教學目標： (一)具備職場的基本英語會話能力，以因應觀光餐旅業工作中基本需求。 (二)將專業英文及基礎英語會話融入專業課程中，以增進學習興趣。 (三)以各觀光餐旅部門所需之英語能力為目標，提升學生自我學習，繼續成長或進修的動機。			
七、教學內容：			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)打招呼	1.早午晚見面之問候語 2.簡單寒暄與道別 3.自我介紹	6	第二學年 第一學期
(二)方向與位置	1.室內設施位置及地點的說明 2.市區方向及地點的說明	6	
(三)總機與訂房中心	1.晨喚服務 2.訂房服務	4	
(四)櫃檯服務	1.遷入及遷出手續 2.代寄郵件 3.寄放與保管物品 4.商務中心	10	
(五)服務中心	1.行李服務 2.停車與叫車服務 3.票務及旅遊服務	4	
(六)房務部	1.客房清潔與整理 2.補充客房備品 3.失物招領 4.洗衣服務	6	
(七)電梯服務	1.客人招呼 2.樓層說明 3.抵達說明與道別	4	第二學年 第二學期

(八)電話對話	1.電話禮貌 2.電話號碼的說明 3.轉接給客人或客房 4.留話給客人 5.國際電話使用說明	8	
(九)認識食材及菜單	1.認識基本食材 2.了解烹調方法	8	
(十)客房餐飲服務	1.客房餐飲服務菜單 2.費用說明 3.接受訂餐	6	
(十一)吧檯與飲料、酒水服務	1.飲料的分類 2.吧檯基本用語 3.送飲料單與點酒水服務 4.服務酒水	10	
(十二)迎接客人	1.歡迎客人的光臨 2.帶位與領檯。 3.客滿及等候之客人的招呼 4.併桌時	6	第三學年 第一學期
(十三)點菜與上菜	1.了解菜單內容 2.送菜單與點菜 3.上菜	14	
(十四)用餐中的服務	1.更換補充碗盤及餐具 2.清理桌面 3.補充水酒	6	
(十五)出納與送客	1.金額說明 2.稅金與服務費說明 3.付款方式 4.找零與收據 5.換外幣 6.退房付費 7.道謝與送客	10	
(十六)旅遊	1.旅遊景點介紹 2.安排交通	6	第三學年 第二學期
(十七)購物與自由活動	1.旅遊名產、紀念品 2.夜市與台灣小吃	10	
(十八)航班預訂及確認	1.預訂機位 2.確認班機	4	

(十九)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	10	
(二十)航空服務	1.機艙內服務 2.機上廣播 3.免稅品販賣 4.緊急逃生說明	6	
<p>八、實施要點</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.配合單元主題及內容細項，編製情境教學之會話教材。 2.媒體教學(影片、簡報等)。 3.觀光餐旅英語會話課程應與觀光餐旅業導論、餐飲服務技術、飲料實務等群核心課程縱向連繫。 4.學生對於餐飲技能領域的中西餐烹調方法及食材的專業英文應有基本的認識。 5.觀光技能領域的房務實務、旅館客務實務、旅遊實務等科目亦要求該職務從業人員應具備基本的英語會話能力。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.以會話練習為主，配合句型說明，並可採對話練習、角色扮演及情境模擬，以收實效。 2.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 <p>(三)學習評量</p> <p>筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與專業用語；口試以對話、角色扮演與情境模擬等方式，以測驗學生應對能力。</p> <p>(四)教學資源與教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 2.觀光餐旅相關專業科目教科書。 3.儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 4.鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。 			

二、實習科目

(一)餐飲服務技術(Food and Beverage Service Skills)

表 2-1 餐飲服務技術教學大綱

一、科目名稱：餐飲服務技術(Food and Beverage Service Skills)				
二、科目屬性：實習科目 <input checked="" type="checkbox"/> 群共同修習科目 <input type="checkbox"/> 技能領域修習科目				
三、學分數：3/3				
四、建議開課學期：第一學年第一學期、第一學年第二學期				
五、先修科目：無				
六、教學目標： (一)瞭解餐飲服務業所需之專業知識。 (二)熟悉餐廳營業所需之設備及器具。 (三)熟練餐飲服務之基本服勤技巧。 (四)具備符合職場所需人才之專業知識與技能。 (五)具備學生餐飲服務之良好工作態度，建立職場倫理。				
七、教學內容：				
主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)餐廳服務緒論	1.餐飲商品介紹 2.基本服務禮儀與儀態訓練 3.餐廳服務人員的組織及工作職責	8	服務禮儀及儀態訓練。	第一學年第一學期
(二)餐廳設備與器具	1.餐廳設備的介紹 2.餐廳器具的介紹 3.餐廳器具材質、特性及保養 4.布巾的介紹	9	餐飲服務教室環境及器具設備說明。	
(三)基本服務技巧	1.餐桌的架設、拆除與收納 2.檯布的鋪設及更換 3.餐巾摺疊技巧與應用 4.托盤的使用 5.持盤技巧(上餐與撤餐) 6.服務叉匙的運用	12	進行基本服務技能操作演練。	
(四)營業前的準備工作與營業後	1.餐廳環境之清潔與整理 2.工作檯的清潔與整理 3.布巾類的整理與準備	6		

的收善工作	4.餐務整理與準備			
(五)菜單與飲料單的認識	1.菜單的介紹 2.菜單的功能與結構 3.飲料單、酒單的功能與結構	9	進行菜單及飲料單之製作。	
(六)餐桌佈置與擺設	1.中餐的餐桌佈置與擺設 2.西餐的餐桌佈置與擺設 3.主題式的餐桌佈置與擺設	10	進行各式餐桌佈置與擺設技能操作演練。	
(七)餐飲禮儀	1.席次的安排 2.用餐禮儀	8	進行席次安排及用餐禮儀操作演練。	第一學年 第二學期
(八)餐飲服務種類	1.餐桌服務 2.自助式服務 3.櫃檯式服務 4.客房餐飲服務	12	進行各式餐桌服務操作演練。	
(九)飲料服務技巧	1.餐前酒的服務 2.餐中酒的服務 3.餐後酒的服務 4.其他飲料的服務	12	進行飲料服務技能操作演練。	
(十)餐廳服務流程	1.中餐廳服務流程 2.西餐廳服務流程 3.下午茶的服務流程 4.宴會廳的服務流程	16	進行不同餐廳形式服務流程技能操作演練。	
(十一)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1.顧客抱怨與其他糾紛處理 2.餐廳緊急事件之種類與處理	6	進行客訴、其他糾紛及緊急事件之處理演練。	

八、實施要點：

(一)教材編選

- 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。
- 2.蒐集相關餐飲事業之圖片、表格、宣傳刊物做為輔助教材。
- 3.教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。

(二)教學方法

- 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。
- 2.本科目採示範、講述法及實作法進行教學。加強培養學生職場倫理與服務態度。

3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增加學習效果。

4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

(三)學習評量

針對學生於認知、技能、情意等領域，實施多元方式評量(紙筆測驗、實作、上課精神及操作態度)。

(四)教學資源與教學相關配合事項

1.運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。

2.專業教室應建置相關之教學情境佈置。

3.教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。

4.利用寒暑假前往相關餐飲業界學習，充實自我實務專業能力。

5.安排飯店或大型餐廳前往參觀。

6.教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。

7.教師宜鼓勵學生參加勞動部餐飲服務技術士技能檢定，藉以驗證學用合一。

(二)飲料實務(Beverage Practice)

表 2-2 飲料實務教學大綱

一、科目名稱：飲料實務(Beverage Practice)				
二、科目屬性：實習科目 <input checked="" type="checkbox"/> 群共同修習科目 <input type="checkbox"/> 技能領域修習科目				
三、學分數：3/3				
四、建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期				
五、先修科目：無				
六、教學目標： (一)瞭解各式飲料之專業知識與調製原理。 (二)認識飲料調製之相關物料及設備。 (三)熟練飲料調製之技能。 (四)具備良好衛生安全與工作習慣。 (五)具備美感素養，並激發創意表現。				
七、教學內容：				
主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)緒論	1.飲料的定義及分類 2.飲料店的分類及經營 3.非酒精性吧台設備及作業規範 4.酒精性吧台設備及作業規範	9	說明講解吧台設備操作動線演練。	第二學年第一學期
(二)飲料調製	1.非酒精性飲料調製之用具及材料 2.酒精性飲料調製之用具及材料 3.非酒精性飲料調製的基本原則及方法 4.酒精性飲料調製的基本原則及方法	9	1.進行基本調製之各種方法解說。 2.基本調製法示範及演練。 3.基本調製法評量。	
(三)飲品	1.乳品飲料的調製 2.果汁飲料的調製 3.冰沙的調製 4.包裝飲料的認識 5.臺灣特有飲料的認識	12	1.各種飲品解說。 2.進行調製操作演練評量。	
(四)茶	1.茶的歷史與發展趨勢 2.茶的栽種與生長 3.茶的成份與品種	24	1.相關知識解說。 2.進行調製操	

	4.茶的製作過程 5.茶的分類與特性 6.茶的沖泡方法與技巧 7.調味茶之變化與調製 8.養生茶的認識與調製 9.品茶的方法 10.各國茶的介紹		作演練。 3.進行品評教學。 4.操作評量。 5.分組報告。	
(五)咖啡	1.咖啡的歷史與發展趨勢 2.咖啡的栽種與生長 3.生豆種類與分級的認識 4.咖啡烘焙的原理與程度 5.咖啡萃取的原理與影響 6.咖啡萃取的方法與技巧 7.熱咖啡的調製與供應 8.冰咖啡得調製與供應 9.咖啡的飲用方法	24	1.咖啡的萃取方法如手沖、虹吸、義式..等解說。 2.進行調製操作演練。 3.品評學習。 4.操作評量。	第二學年 第二學期
(六)酒的類別	1.釀造酒 2.蒸餾酒 3.合成酒 4.臺灣特產酒的認識	6	解說專業術語及酒標認識。	
(七)葡萄酒	1.葡萄酒的定義與歷史 2.葡萄的栽種與生長 3.葡萄的成份與品種 4.葡萄酒的釀製過程 5.葡萄酒的分類 6.各國葡萄酒介紹	9	1.解說專業術語及酒標認識。 2.學習單評量。 3.分組報告。	
(八)雞尾酒	1.雞尾酒之發展與趨勢 2.雞尾酒特性 3.雞尾酒的種類 4.無酒精雞尾酒(Mocktail)的調製方法 5.賓治酒(Punch)的調製	9	1.解說調製過程及示範。 2.進行調製操作示範及專業術語的認識	
(九)飲料與食物	1.酒單的認識 2.非酒精性飲料與食物的搭配 3.酒精性飲料與食物的搭配	6	進行酒與餐飲搭配之演練。	
八、實施要點： (一)教材編選 1.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。				

2.教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。

3.教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。

4.培養學生規畫執行與創新應變之能力。

(二)教學方法

1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。

2.依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第43條規定，未滿18歲以下，不得有飲酒之行為。因此，本課程教學過程中，不涉及任何飲酒或品酒之行為。

3.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並適時激發學生創意。

4.注重餐飲實務，藉由餐飲相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。

5.加強學生職業道德與倫理觀念，使學生樂於餐飲服務相關行業。

6.融入網路資源。

(三)學習評量

1.配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並以實務操作了解教學成效，督促學生達到學習目標。

2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。

3.根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。

(四)教學資源與教學相關配合事項

1.運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。

2.利用網際網路電腦教學，達到旅遊資訊即時獲得，隨時更新教學資源。

3.參考中外飲料調製相關之圖書資料。

4.校外餐飲機構之配合及學校行政支援。

5.教師利用現有之實習旅館、餐廳等飲務教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。

6.安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。

7.寒暑假前往餐飲相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。

8.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。

(三)中餐烹調實習(Chinese Cuisine Practice)

表 2-3 中餐烹調實習教學大綱

一、科目名稱：中餐烹調實習(Chinese Cuisine Practice)				
二、科目屬性：實習科目 <input type="checkbox"/> 群共同修習科目 <input checked="" type="checkbox"/> 技能領域修習科目				
三、學分數：4/4				
四、建議開課學期：第一學年第一學期、第一學年第二學期				
五、先修科目：無				
六、教學目標： (一)瞭解刀工的定義及切割的技巧。 (二)瞭解中式菜餚定義與烹調方法。 (三)熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用。 (四)運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 (五)具備良好的餐飲安全衛生習慣。 (六)具備敬業精神及廚師職業道德。 (七)具備中餐美感素養。				
七、教學內容：				
主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)中餐飲食文化及發展融合	1.中餐的起源、演進及發展 2.中餐經典菜系的特色 3.中餐傳統烹調技術的傳承與融合 4.蔬食的健康飲食概念	8	進行中餐飲食文化之認識。	第一學年第一學期
(二)中餐廚房的認識	1.設備與器具的認識及維護 2.廚房衛生及安全	4	中餐實習工廠環境及機具說明、安全衛生測驗。	
(三)中餐食材的認識	1.食材的認識與分類 2.各類食材的選購 3.各類食材的特性及前處理和儲存 4.規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程	16	進行食材認識、食材製備之操作流程演練。	
(四)調味料及辛香料的認識	1.常用調味料的認識 2.常用辛香料的認識	8	進行調味料及辛香料認識之	

	3.菜餚與調味料的搭配 4.菜餚及辛香料的搭配		教學活動。	
(五)切割法的認識、運用與實習	1.各式刀具的使用規範 2.刀法的認識 3.切割及刀工練習 4.切割與烹調相輔相成的重要性及實習 (1)塊：如三杯雞塊 (2)條：如紅糟炸魚條 (3)丁：如宮保雞丁 (4)柳：如絲瓜燴魚柳 (5)粒：如雞粒炒飯 (6)片：如白灼肉片 (7)絲：如洋芋炒肉絲 (8)米：如彩椒炒雞米 (9)末：如椒鹽杏包菇 (10)細絲：如蔥花薑絲 蛤蜊湯 (11)茸：如雞茸豆腐羹 (12)泥：如蒜泥鮮蚶 (13)捲：如五味魷魚捲 (14)脯：如麻油腰花	36	進行刀工、烹調技能操作演練。	
(六)盤飾及菜餚的搭配	1.盤器的選擇 2.基本盤飾食材的認識 3.基礎盤飾的刀法 4.盤飾的運用與搭配	8	進行盤飾刀法及搭配之演練。	第一學年 第二學期
(七)各類常見基礎烹調法及實習	1.川：如生川魚片湯 2.煮：如雞火煮干絲 3.湯：如鳳梨苦瓜雞湯 4.燴：如肉片燴絲瓜 5.羹：如香菇肉羹 6.拌：如雞絲拉皮 7.蒸：如粉蒸：粉蒸排骨 清蒸：鹹蛋黃蒸肉餅 8.扣：如筒仔米糕 9.扒：如冬菇燒白菜膽 10.炒：如銀芽炒雞絲 11.爆：如蔥爆肉絲	56	進行烹調技能操作演練。	

	12.煎：如煎魚 13.炸：如鹽酥雞 14.溜：如醋溜丸子 15.滷：如滷雞翅 16.燒：如豆瓣紅燒魚 17.燜：如桂竹筍燜肉			
(八)樂活健康特色 飲食	1.健康蔬食：如南瓜秋葵沙拉 2.養生藥膳：如枸杞棗蓼燉雞 3.銀髮樂活：如芝麻核桃糊 4.月子滋補：如麻油雞酒 5.兒童餐點：如芙蓉海鮮盅	8	進行烹調技能操作演練。	
<p>八、實施要點：</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜的教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳僅作為輔助教材。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 <p>(三)學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.針對認知部分以紙筆測練評量。 2.針對技能部分施以實作評量。 3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 <p>(四)教學資源與教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.學校圖書館應具備充足中外烹調相關之圖書資料。 3.運用電腦網路以資運用查詢烹調相關資料。 4.中外烹調相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 6.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 7.安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 				

- 8.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力。
- 9.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材。
- 10.教師宜鼓勵學生參加勞動部中餐烹調丙級技術士技能檢定考試，藉以驗證學用合一。

(四)西餐烹調實習(Western Cuisine Practice)

表 2-4 西餐烹調實習教學大綱

一、科目名稱：西餐烹調實習(Western Cuisine Practice)				
二、科目屬性：實習科目 <input type="checkbox"/> 群共同修習科目 <input checked="" type="checkbox"/> 技能領域修習科目				
三、學分數：3/3				
四、建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期				
五、先修科目：無				
六、教學目標： (一)瞭解西餐烹飪原理與專業知識、技能與態度。 (二)瞭解西餐烹調的歷史起源與特色。 (三)熟練各種西式刀工技巧。 (四)熟練基本西式烹調技術。 (五)具備良好衛生安全與工作習慣。 (六)具備西餐美感素養。				
七、教學內容：				
主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)西餐概論	1.西餐的定義 2.西餐的起源、演進與趨勢 3.西餐廚房組織編制與工作人員 4.西餐從業人員應具備之態度	3	西餐歷史概論認識。	第二學年第一學期
(二)西餐廚房機具認識	1.食品衛生與安全 2.西餐廚房機具與設備之認識 3.西餐廚房刀具、器具與手工具之認識	6	西餐實習工場環境及機具說明、安全衛生測驗。	
(三)西餐專業術語及度量衡換算	1.西餐專業術語 2.度量衡、溫度與重量之換算	3	1.西餐專業術語會話之演練。 2.度量衡換算演練。	
(四)西式刀工認識與練習	1.刀具使用須知 2.各種西式刀工介紹與實習 (1)切片(slicing) (2)切丁(dicing)：	6	進行刀工技能操作演練。	

	<p>小小丁(Brunoise)、小丁(small dice)、中丁(Medium dice)、大丁(Large dice)</p> <p>(3)碎(chopping)</p> <p>(4)條(Batonnet)</p> <p>(5)絲(Julienne)</p> <p>(6)丁片(Paysanne)</p> <p>(7)末(Mincing)</p> <p>(8)削橄欖(Tourner)</p>			
(五)西餐常用食材介紹	<p>1.香料與辛香料介紹(Herbs & Spices)</p> <p>2.西餐常用調味料與醬料介紹</p> <p>3.西餐常用食材認識與選購</p> <p>(1)西式常用蔬菜與水果介紹</p> <p>(2)肉類介紹</p> <p>(3)海鮮類介紹</p> <p>(4)蛋類與乳製品介紹</p> <p>(5)油脂類與堅果類介紹</p>	12	<p>1.西餐食材之實物介紹。</p> <p>2.相關書籍對於西餐常用食材的認識。</p>	
(六)切割法與主菜練習	<p>1.蔬菜類切割練習</p> <p>(1)義大利蔬菜湯</p> <p>(2)蔬菜片湯</p> <p>2.豬牛羊肉類切割練習</p> <p>(1)煎豬排附焗紫高麗菜</p> <p>(2)義大利肉醬麵</p> <p>(3)蘇格蘭羊肉湯</p> <p>3.家禽類切割練習</p> <p>(1)白酒燴雞附瑞士麵疙瘩</p> <p>(2)佛羅倫斯雞胸附青豆飯</p> <p>(3)油焗酥鴨</p> <p>4.海鮮類切割練習</p> <p>(1)奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯</p> <p>(2)義式海鮮飯</p>	9	進行各類食材切割技能操作與相關主菜烹調實作演練。	
(七)基本烹調法介紹與主菜實作	<p>1.烹調原理介紹</p> <p>2.濕熱烹調法實作：</p> <p>(1)過水過油(Blanching)—燙番茄</p>	15	<p>1.進行西餐烹調原理介紹與認識。</p> <p>2.進行基本烹</p>	

	<p>(2)煮(Boiling)—水煮馬鈴薯</p> <p>(3)低溫煮(Simmer)—低溫煮雞胸</p> <p>(4)慢煮(Poaching)—水波鱸魚</p> <p>(5)蒸(Steaming)—蒸鱸魚</p> <p>3.乾熱烹調法介紹</p> <p>(1)煎(Pan-Frying)—煎鱸魚排附奶油馬鈴薯</p> <p>(2)炒(Sauteing)—羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩</p> <p>(3)炸(Deep-Frying)—藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥</p> <p>(4)烘烤(Roasting & Baking)—原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯</p> <p>(5)炙燒(Broiling)—炙燒豬肋排</p> <p>(6)炭烤(Grilling)—炭烤牛排</p> <p>(7)焗烤(Au Gratinating)—乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯</p> <p>4.混合烹調法介紹</p> <p>(1)燜(Braising)—義式海鮮飯</p> <p>(2)燉(Stewing)—紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵</p>		調法與主菜操作演練。	
(八)西式早餐	<p>1.西式早餐內容</p> <p>2.西餐蛋類製作實習</p> <p>(1)水煮蛋(Boiled egg)</p> <p>(2)煎蛋(Fried egg)</p> <p>(3)炒蛋(Scrambled egg)</p> <p>(4)水波蛋(Poached egg)</p> <p>(5)蛋捲(Omelet egg)</p> <p>3.西式早餐煎餅製作實習</p>	12	<p>1.進行西式早餐介紹與認識。</p> <p>2.進行西式早餐實作演練。</p>	第二學年 第二學期
(九)三明治製作	<p>1.三明治分類</p> <p>2.常見三明治介紹與實作</p>	3	<p>1.進行三明治介紹與認識。</p> <p>2.進行各式三</p>	

			明治實作演練。	
(十)沙拉與沙拉醬汁	<ol style="list-style-type: none"> 1.沙拉的認識 2.沙拉醬汁介紹與實作 	3	<ol style="list-style-type: none"> 1.進行沙拉與沙拉醬的介紹與認識。 2.進行沙拉醬汁實作演練。 	
(十一)高湯、湯與醬汁	<ol style="list-style-type: none"> 1.高湯分類與製作要領 2.高湯製作實習 <ol style="list-style-type: none"> (1)白高湯(White Stock) (2)褐高湯(Brown Stock) (3)魚高湯(Fish Stock) (4)蔬菜高湯(Vegetable Stock) 3.西式湯分類、製作要領、配菜須知與儲存介紹 4.西式湯類實作 <ol style="list-style-type: none"> (1)清湯(Broth) (2)澄清湯(Consomé) (3)奶油湯(Cream soup) (4)泥湯(Purée Soup) (5)其他類 <ol style="list-style-type: none"> A.海鮮濃湯(Bisque) B.巧達湯(Chowder) C.冷湯(Cold Soup) D.法式洋蔥湯(French Onion Soup) E.義大利蔬菜湯(Minestrone) 5.醬汁分類、用途與儲存 6.基本醬汁實作 	18	<ol style="list-style-type: none"> 1.進行高湯、湯類與醬汁的介紹與認識。 2.進行高湯、湯類與醬汁實作演練。 	
(十二)西式甜點	<ol style="list-style-type: none"> 1.西餐廚房常見甜點認識 2.西餐甜點製作 <ol style="list-style-type: none"> (1)焦糖布丁 (2)英式米布丁附香草醬 (3)泡芙。 	6	<ol style="list-style-type: none"> 1.進行西式甜點介紹與認識。 2.進行西式點心實作演練 	

	(4)巧克力慕斯 (5)蘋果奶酥 (6)炸蘋果圈 (7)沙巴翁焗水果		。	
(十三)套餐 實作	1.配菜製作與搭配原則 2.套餐製作與搭配原則實作 3.套餐實作	12	1.進行套餐介紹與認識。 2.進行套餐實作演練。	

八、實施要點：

(一)教材編選

- 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜的教科書。
- 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳作為輔助教材。

(二)教學方法

- 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。
- 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。
- 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。
- 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

(三)學習評量

- 1.針對認知部分以紙筆測練評量。
- 2.針對技能部分施以實作評量。
- 3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。

(四)教學資源

- 1.以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。
- 2.學校圖書館應具備充足中外烹調相關之圖書資料。
- 3.運用電腦網路查詢烹調相關資料。
- 4.中外烹調相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。
- 5.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。
- 6.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。
- 7.安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。
- 8.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力。
- 9.可不定期邀請業師示範教學。
- 10.本教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。
- 11.教師宜鼓勵學生參加勞動部勞動力發展署西餐烹調丙級技術士技能檢定考試，藉以驗證學用合一。

(五)烘焙實務(Baking Practice)

表 2-5 烘焙實務教學大綱

一、科目名稱：烘焙實務(Baking Practice)				
二、科目屬性：實習科目 <input type="checkbox"/> 群共同修習科目 <input checked="" type="checkbox"/> 技能領域修習科目				
三、學分數：4/4				
四、建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期				
五、先修科目：無				
六、教學目標： (一)瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)熟練烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧。 (四)具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 (五)具備烘培美感素養。				
七、教學內容：				
主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)緒論	1.烘焙的定義 2.烘焙的起源及分類 3.烘焙食品的發展趨勢	4	烘焙學理論之教學。	第二學年第一學期
(二)烘焙設備與器具的認識	1.烘焙設備的認識 2.烘焙器具的認識 3.烘焙設備器具的使用與維護	4	烘焙實習工廠環境、設備、器具及使用說明。	
(三)烘焙材料的認識	1.常用之烘焙麵粉類 2.常用之烘焙油脂類 3.常用之烘焙糖類 4.常用之烘焙蛋類 5.常用之烘焙乳製品 6.酵母及化學膨脹劑 7.乳化劑及鹽 8.巧克力與可可粉 9.水果類、堅果類及其他 10.烘焙常用酒類	8	烘焙材料實物認識或相關書籍對於烘焙材料認識之教學。	
(四)烘焙計算	1.度量衡單位與換算 2.烘焙百分比	4	百分比計算演練。	

	3.烘焙配方計算			
(五)麵包的認識	1.麵包的定義 2.麵包的分類 3.麵包常用材料 4.麵包製作方法與流程 5.麵包內餡與裝飾 6.麵包品評與鑑定。	8	麵包相關知識之認識。	
(六)麵包製作	1.軟質麵包 如：山形白土司、圓頂奶油土司、圓頂葡萄乾土司、橄欖型餐包、帶蓋全麥土司 2.硬質麵包 如：雞蛋牛奶麵包 3.甜麵包 如：波蘿麵包、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包 4.鬆質麵包 如：牛角麵包 5.其他變化產品 如：蔓越莓司康、鮭魚蔥花麵包、辮子麵包、肉鬆麵包卷、芝士芝麻棒	44	1.說明及示範麵包類產品的製作流程。 2.進行麵包產品製作技能操作演練。	
(七)蛋糕的認識	1.蛋糕的分類 2.蛋糕常用材料 3.蛋糕製作方法與流程 4.蛋糕整型與裝飾技巧 5.蛋糕品評與鑑定	12	各類蛋糕的認識與辨別。	第二學年 第二學期
(八)蛋糕製作	1.麵糊類。 如：重奶油蛋糕、奶油大理石蛋糕 2.乳沫類。 如：海綿蛋糕、香草天使蛋糕、酒會小蛋糕 3.戚風類。 如：香草戚風蛋糕、巧克力戚風蛋糕捲、葡萄乾戚	24	1.解說及示範蛋糕類產品的製作流程。 2.進行蛋糕類產品製作技能操作演練。	

	<p>風瑞士捲</p> <p>4.其他變化蛋糕</p> <p>如：杯子蛋糕、聖誕巧克力蛋糕捲、布朗尼、重乳酪蛋糕、草莓慕斯蛋糕、黑森林蛋糕</p>			
(九)西式點心的認識	<p>1.西式點心的種類</p> <p>2.小西餅定義與製作方法</p> <p>3.奶油空心餅定義與製作方法</p> <p>4.派和塔定義與製作方法</p> <p>5.鬆餅定義與製作方法</p> <p>6.披薩定義與製作方法</p> <p>7.道納司定義與製作方法</p> <p>8.膠凍類西點定義與製作方法</p>	8	說明西式點心的種類、定義及各式點心的製作原理與方法。	
(十)西式點心製作	<p>1.小西餅</p> <p>如：指形小西餅、冰箱小西餅</p> <p>2.奶油空心餅</p> <p>如：奶油空心餅、天鵝泡芙</p> <p>3.派和塔</p> <p>如：檸檬布丁派、水果塔</p> <p>4.鬆餅</p> <p>如：裝飾鬆餅</p> <p>5.披薩</p> <p>如：厚片披薩、薄片披薩</p> <p>6.道納司</p> <p>如：酵母道納司</p> <p>7.膠凍類西點</p> <p>如：蒸烤雞蛋牛奶布丁、雙色果凍、奶酪</p>	28	<p>1.解說及示範西式點心類產品的製作流程。</p> <p>2.進行西式點心類產品製作技能操作演練。</p>	
<p>八、實施要點：</p> <p>(一)教材編選</p> <p>1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。</p> <p>2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。</p>				

- 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。
- 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。
- 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。
- 5.實地參訪業界或烘焙食品展以增進烘焙專業知能並與業界連結

(三)學習評量

- 1.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。
- 2.針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。
- 3.針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。

(四)教學資源與教學相關配合事項

- 1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。
- 2.圖書館應具備充足之中外烘焙相關之圖書資料。
- 3.運用電腦查詢中外烘焙相關資料。
- 4.中外烘焙相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。
- 5.可不定期邀請業師示範教學。
- 6.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。
- 7.教師利用現有之實習餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。
- 8.安排參觀觀光飯店、烘焙業者場地與設施以及烘焙食品展，增進學習成效。
- 9.利用寒暑假前往烘焙相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。
- 10.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。
- 11.教師宜鼓勵學生參加勞動部烘焙丙級技術士檢定，藉以驗證學用一致。

(六)房務實務(Hotel Housekeeping Practice)

表 2-6 房務實務教學大綱

一、科目名稱：房務實務(Hotel Housekeeping Practice)				
二、科目屬性：實習科目 <input type="checkbox"/> 群共同修習科目 <input checked="" type="checkbox"/> 技能領域修習科目				
三、學分數：2/2				
四、建議開課學期：第一學年第一學期、第一學年第二學期				
五、先修科目：無				
六、教學目標： (一)瞭解旅館業房務管理所需的基礎專業知識。 (二)認識房務管理之作業及維護。 (三)具備房務員基本的操作技術。 (四)具備正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。				
七、教學內容：				
主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)房務部組織與功能	1.房務部組織架構 2.從業人員的職責、規範與工作安全	4	利用網路資源認識房務部組織。	第一學年 第一學期
(二)客房設施及備品	1.客房設施、器具 2.客房布巾、備品 3.清潔用品之特性	6	參觀飯店客房或學校相關實習教室進行講說。	
(三)客房清潔作業	1.客房清潔的前置作業 2.客房清潔作業流程 3.臥室清潔作業 4.浴室清潔作業	10	1.說明與示範房務清潔之作業流程。 2.進行各項房務清潔作業要點說明。	
(四)房務基本技能	1.應對禮儀及儀態訓練 2.房務車的準備作業 3.鋪床技能基本技巧實作 4.洗衣房作業	16	1.說明房務清潔人員應具備之禮儀。 2.解說與示範房務操作流程。	
(五)鋪床作業	1.單人床鋪設作業 2.雙人床鋪設作業 3.加床鋪設、開夜床作業	20	1.說明鋪床作業要點。 2.解說與示範鋪	第一學年 第二學期

			床操作流程。	
(六)客房清潔後的檢查標準	1.客房檢查作業 2.臥室設備的檢查 3.浴室設備的檢查	4	1.參觀飯店客房部，以了解客房清潔流程。 2.請業界做教學示範。	
(七)住客服務	1.住客服務 2.管家服務 3.夜間服務	8	1.參觀飯店客房部，以了解客房清潔流程。 2.利用業界實務作教學題材。	
(八)清潔及維護	1.客房的保養維護計畫 2.公共區域的清潔維護	2	1.參觀飯店客房部，以了解客房清潔流程。 2.請業界做教學示範。	
(九)客房安全	1.災害預防與處理 2.竊盜預防與顧客隱私	2	1.利用網路資源查詢。 2.請業界做教學示範。	

八、實施要點：

(一)教材編選

- 1.教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用度。
- 2.內容之難易應適合學生程度，盡量淺顯易懂引發學習動機。
- 3.教材應配合相關課程，注意橫向整合以免重複或疏漏。

(二)教學方法

- 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。
- 2.加強學生職業道德觀念與服務態度培養。
- 3.本科目採示範、講述及實作法進行教學。
- 4.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。
- 5.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

(三)學習評量

應針對學生在認知、技能、情意等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。

(四)教學資源與教學相關配合事項

- 1.應善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增進學習效果。
- 2.學校圖書館應設置中外旅館房務相關之資訊軟體、圖書資料。

- 3.運用電腦網路系統以查詢旅館房務相關資料。
- 4.專業教室應建置相關之教學實習設備、材料，情境佈置及網路資源。
- 5.辦理產業參訪活動，讓學生認識職場環境。
- 6.可利用實習旅館，讓學生參與實際作業，增加實務經驗。
- 7.與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。
- 8.可輔導參加勞動部相關證照之檢定，增進學習成效。

(七)旅館客務實務(Hotel Front Office Practice)

表 2-7 旅館客務實務教學綱要

一、科目名稱：旅館客務實務(Hotel Front Office Practice)				
二、科目屬性：實習科目 <input type="checkbox"/> 群共同修習科目 <input checked="" type="checkbox"/> 技能領域修習科目				
三、學分數：2/2				
四、建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期				
五、先修科目：無				
六、教學目標： (一)了解旅館業客務管理所需的專業知識。 (二)熟悉櫃檯與服務中心作業流程。 (三)了解旅館業營運概況。 (四)培養正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。				
七、教學內容：				
主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)客務部組織與功能	1.客務部組織架構 2.從業人員的職責與規範 3.與其他部門的合作	4	1.說明旅館客房部組織架構與職責。 2.說明旅館客房部從業人員規範。	第二學年第一學期
(二)旅館商品介紹	1.旅館業的類別型態 2.客房的分類與計價方式	4	1.說明旅館業的類型。 2.說明旅館客房分類與計價方式。	
(三)訂房作業	1.訂房的來源與控制 2.訂房作業細則 3.訂房的追蹤與超額訂房	8	說明與示範訂房資訊系統與操作演練。	
(四)旅客遷入作業	1.服務中心的接待作業 2.櫃檯接待作業	4	1.說明與示範服務中心之接待作業， 2.進行接待作業流程之操作演練。	

(五)客帳作業	1.帳卡設立 2.客帳支付方式 3.住客帳務作業	8	1.說明與示範客帳之作業流程。 2.進行客帳作業流程之操作演練	
(六)館內服務	1.櫃檯問詢服務 2.商務中心服務 3.總機話務服務 4.夜間服務	8	1.說明與示範旅館內各項服務之接待作業流程。 2.進行各項服務作業之操作演練。	
(七)旅客遷出作業	1.退房遷出服務 2.結帳與送客 3.退房遷出的後續處理	6	1.說明與示範旅客遷出作業流程。 2.進行各項旅客遷出作業之操作演練。	第二學年 第二學期
(八)旅館業安全	1.旅館安全制度 2.緊急事件之種類及處理 3.顧客抱怨事項處理	6	1.說明與示範旅館內各項安全制度規範。 2.說明及示範顧客抱怨事項處理方式。	
(九)旅館業之經營	1.旅館行銷策略 2.旅館資訊系統 3.連鎖旅館 4.民宿業	14	1.說明各種旅館業經營要點與策略。 2.進行各種旅館業經營方式之分組報告。	
(十)旅館發展趨勢與法規	1.旅館業發展趨勢 2.旅館業相關法規	10	1.說明旅館業發展趨勢。 2.解說旅館業之相關法規。	

八、實施要點：

(一)教材編選

- 1.教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用度。
- 2.內容之難易應適合學生程度，盡量淺顯易懂引發學習動機。

3.教材應配合相關課程，注意橫向整合以免重複或疏漏。

(二)教學方法

- 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。
- 2.加強學生職業道德觀念與服務態度培養。
- 3.本科目採示範、講述及實作法進行教學。
- 4.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。
- 5.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

(三)學習評量

應針對學生在認知、技能、情意等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。

(四)教學資源與教學相關配合事項

- 1.應善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增進學習效果。
- 2.可讓學生蒐集如連鎖旅館或民宿等資料，以分組方式進行報告。
- 3.參考中外旅館房務相關之資訊軟體、圖書資料。
- 4.運用電腦網路系統以查詢旅館房務相關資料。
- 5.專業教室應建置相關之教學情境佈置、資訊軟體、及網路資源。
- 6.辦理產業參訪活動，讓學生認識職場環境。
- 7.可利用實習旅館，讓學生參與實際作業，增加實務經驗。
- 8.與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。
- 9.可輔導參加勞動部相關證照之檢定，增進學習成效。

(八)旅遊實務(Travel Agency Practice)

表 2-8 旅遊實務教學大綱

一、科目名稱：旅遊實務(Travel Agency Practice)				
二、科目屬性：實習科目 <input type="checkbox"/> 群共同修習科目 <input checked="" type="checkbox"/> 技能領域修習科目				
三、學分數：2/2				
四、建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期				
五、先修科目：無				
六、教學目標： (一)認識旅遊活動的起源、旅行業的發展、定義及特質。 (二)瞭解旅行業的分類、組織概況及從業人員工作內容。 (三)分辨各種旅行業產品。 (三)知道旅行業辦理出國手續、航空票務、團體作業及領團作業的相關程序和知識並應用其知識於情境當中。 (五)瞭解旅遊市場及旅行業現況，以推論旅行業未來發展、經營趨勢及面對的挑戰。				
七、教學內容：				
主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)旅行業概論	1.旅遊之文字與活動起源 2.旅行業的發展歷程 3.旅行業的定義與特質	8	說明國內及國外旅行業發展歷程及特性。	第二學年第一學期
(二)旅行業分類與組織結構	1.旅行業之分類 2.旅行業之組織結構	16	1.說明現行國內及國外旅行業分類概況。 2.說明組織結構及從業人員工作內容簡介。	
(三)旅遊產品	1.團體旅遊 2.個別旅遊 3.其他旅遊產品(如飯店訂房、機票銷售、旅遊票券、郵輪旅遊、火車、巴士及計程車旅遊、機場接送等) 4.產品銷售通路	12	1.運用教學媒體介紹各式旅遊產品及販售通路。 2.說明及比較團體旅遊、個別旅遊之差異。	

(四)出國手續	1.護照 2.簽證 3.出國作業	12	1.說明我國護照分類及辦理情形。 2.說明國際各式簽證類別。 3.運用教學媒體說明旅行社辦理出國作業流程及分工。	第二學年 第二學期
(五)航空運輸	1.世界地理與航空地理基本知識 2.航空運輸基本認知 3.機票的基本常識 4.航空電腦訂位系統	14	1.運用教學媒體說明目前國內使用之航空電腦訂位系統。 2.指導學生運用網路旅行社認識航空票務之基本常識。	
(六)旅行業現況分析、未來發展趨勢及挑戰	1.我國及全球旅遊市場現況分析 2.旅行業未來發展趨勢及挑戰	10	1.說明我國和全球旅遊市場現況及可能面臨問題。 2.舉例說明各種新興旅遊的概念。	
<p>七、實施要點：</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合課程目標。 2.教材內容之難易，適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。 3.教材範例及習題與實務相結合，易於學習遷移。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 3.強化學生職業道德與倫理觀念，達到潛移默化之目的。 4.運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 5.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 6.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 				

(三)學習評量

- 1.依據教學進度，進行形成性及總結性評量。
- 2.評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。
- 3.根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。

(四)教學資源與教學相關配合事項

- 1.運用各種教學媒體(如教學 PPT、Youtube 影片、電視/電影等)提升學生學習興趣。
- 2.應用各項數位教學設備(如電子白板、單槍投影機、平板電腦、即時反饋系統 IRS 等)增進學生學習效果。
- 3.使用各式行動載具配合網際網路進行資訊化、行動化教學(如運用 Kahoot、Plicker APP 等)，以提高學生學習興趣。
- 4.建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。
- 5.加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌。

(九)導覽解說實務(Guidance and Interpretation Practice)

表 2-9 導覽解說實務教學大綱

一、科目名稱：導覽解說實務(Guidance and Interpretation Practice)				
二、科目屬性：實習科目 <input type="checkbox"/> 群共同修習科目 <input checked="" type="checkbox"/> 技能領域修習科目				
三、學分數：3/3				
四、建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期				
五、先修科目：無				
六、教學目標： (一)對導覽解說在觀光活動之重要性有所認知。 (二)瞭解解導覽解說工作的內容。 (三)具備導覽解說應有的態度與觀念。 (四)具備導覽解說的技巧。 (五)具備人文資源解說之美感。				
七、教學大綱：				
單元主題	內容項目	分配節數	相關教學活動	備註
(一)導覽解說緒論	1.導覽解說的意義 2.導覽解說的機能 3.導覽解說的目標 4.導覽解說的要素 5.導覽解說場域與遊客關係 6.導覽解說與環境教育	9	導覽解說教室環境及設備說明、導覽解說概要說明。	第二學年第一學期
(二)導覽解說資源	1.人文資源 2.自然資源	12	1.運用多媒體介紹及說明人文資源。 2.運用多媒體介紹及說明自然資源。	
(三)導覽解說內容	1.導覽解說對遊客的效益 2.導覽解說場所與時機 3.導覽解說媒體的分類 4.導覽解說的層級	6	1.說明導覽解說的效益。 2.說明及比較導覽解說媒體的差異性。	

(四)導覽解說環境與設施	1.遊客中心及展示廳 2.視聽多媒體 3.導覽解說出版品 4.步道 5.標誌牌示 6.行動數位設備	6	1.介紹及說明導覽解說環境與設施。 2.評估及比較導覽解說環境與設施的差異性。	
(五)導覽解說員的特質與工作	1.導覽解說員的分類。 2.導覽解說員的工作要求 3.導覽解說員應具備的特性 4.導覽解說員的工作內容 5.導覽解說人力儲訓與應用	6	1.說明導覽解說員的分類、工作要求及應具備特性。 2.說明導覽解說員的工作內容及現今與未來發展趨勢。	
(六)導覽解說原則與技巧	1.導覽解說原則 2.導覽解說技巧 3.據點導覽解說 4.領團導覽解說	12	1.說明導覽解說原則、方式、技巧與流程。 2.說明據點及領團導覽解說的注意事項。	
(七)導覽解說規劃作業程序	1.導覽解說規劃的意義 2.導覽解說規劃的原則 3.導覽解說規劃作業程序	3	1.說明導覽解說規劃的意義與原則。 2.舉例說明導覽解說規劃作業程序。	
(八)人文資源導覽解說實作	1.歷史建築 2.節慶祭典 3.人文藝術 4.產業設施	27	人文資源導覽解說技能說明、實作及美感培養。	第二學年 第二學期
(九)自然資源導覽解說實作	1.地質地形 2.動物資源 3.植物資源 4.氣象水文	27	自然資源導覽解說技能說明及實作演練。	
八、實施要點： (一)教材編選 1.教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。				

3.教材範例與實務相結合，易於學習遷移。

(二)教學方法

- 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。
- 2.利用校園景觀資源為基礎，進行實地導覽解說。
- 3.善用社區資源、結合當地特色，實導覽解說。
- 4.教學應與一般科目的社會科適度結合，相互印證，以求貫通。
- 5.本科目採示範、講述及實作法進行教學。
- 6.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。
- 7.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。
- 8.指導學生閱讀相關書籍，活用知識，藉以在潛移默化中，強化人文素養。

(三)教學評量

- 1.採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等。
- 2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。

(四)教學資源與教學相關配合事項

- 1.妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。
- 2.相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。
- 3.實務與理論相互結合，提高學習成效。
- 4.教師視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。
- 5.配合情境模擬及實地演練，提升導覽解說技巧。
- 6.得依情況讓學生選擇主題實作演練。

(十)遊程規劃實務(Tour Planning)

表 2-10 遊程規劃實務教學綱要

一、科目名稱：遊程規劃實務(Tour Planning)				
二、科目屬性：實習科目 <input type="checkbox"/> 群共同修習科目 <input checked="" type="checkbox"/> 技能領域修習科目				
三、學分數：2/2				
四、建議開課學期：第三學年第一學期、第三學年第二學期				
五、先修科目：旅遊實務				
六、教學目標： (一)認識判別行程內容的要件。 (二)了解遊程規劃相關之專業知識。 (三)熟練組合各項服務以結構有商業價值之旅遊產品。 (四)培養遊程規劃行業正確從業觀念、服務態度及職場倫理。				
七、教學內容：				
主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)概論	1.遊程設計涵義及種類 2.遊程設計的原則 3.遊程設計的功能與目的	8	1.說明遊程規劃市場及未來發展趨勢。 2.說明市售行程的優劣。	第三學年第一學期
(二)遊程設計的結構與考量因素	1.交通規劃 2.餐飲安排 3.住宿安排 4.景點選擇 5.遊程時間與季節的考量	18	1.指導學習地圖判讀方式。 2.指導學習查詢遊憩資源、交通工具、住宿、餐飲等資源。 3.指導閱讀指定參考書籍。 4.運用教學媒體實施情境教學。 5.得視情況安排校外餐旅機構參訪及旅行業專業人員演講。	
(三)成本估算	1.遊程成本考量因子 2.影響成本外在因素 3.遊程成本分析	10	1.指導分析遊程售價的成本結構。 2.指導學習依據不同	

	4.訂價策略		行銷目標制定合理價格。	
(四)遊程設計	國內遊程設計 1.北部遊程 2.中部遊程 3.南部遊程 4.東部遊程 5.離島遊程 6.環島遊程	28	1.得視情況針對設計主題分組進行遊程設計規劃。 2.得視情況進行分組口頭報告，分享並討論遊程之優缺點。	第三學年 第二學期
(五)遊程包裝及旅遊企劃書製作	1.一般概略行程描述 2.一般詳細行程描述 3.遊程文案與呈現 4.遊程企劃書撰寫	8	綜合所學，完成一份分組或自行設計的遊程企劃書。	

八、實施要點：

(一)教材編選

- 1.教學內容與次序安排，參照課程綱要之內涵並符合教學目標。
- 2.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。
- 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.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。
- 2.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。
- 3.綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。
- 4.加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於遊程設計中得到樂趣與成就。
- 5.培養學生機動、應變、收集資訊之能力。
- 6.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

(三)學習評量

採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。

(四)教學資源與教學相關配合事項

- 1.教師蒐集各種教學媒體(投影片、光碟片及錄影帶影片)並運用，以提高學生學習興趣。
- 2.運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。
- 3.利用網際網路電腦教學，隨時更新旅遊資訊及教學資源。
- 4.聘請旅行業專業人員演講，以吸取實務經驗。
- 5.教師可建置網路平台隨時提供學生下載相關輔助教材之電子檔資訊、課程公告、網路課程線上作業繳交、平時小考測驗施行等，增加學生及時的學習效果。
- 6.結合學校校外教學活動，讓學生參與或模擬旅遊遊程之規劃及設計。
- 7.校外餐旅機構之配合與學校行政支援。

8.透過校外餐旅機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。

9.可搭配導覽解說課程實施。