

國立臺東專科學校  
餐旅管理科本位課程規劃書



中華民國 107 年 12 月

# 目錄

目錄 .....	I
表目錄 .....	II
壹、前言 .....	1
貳、 科課程發展原則 .....	2
參、 科課程發展組織 .....	4
肆、 科課程發展流程 .....	5
伍、結語 .....	57

## 表目錄

表 A1 科本位課程考慮因素檢核表 .....	8
表 A2 科畢業生之工作檢核表 .....	9
表 A3 科畢業生之代表性工作職稱摘要表 .....	10
表 A4 第一代表性工作職稱分析表 .....	12
表 A9 科課程學分及時數對照表 .....	13
表 A10-1-1 一般及專業課程大綱表 .....	14
表 A-11 技專校院學校本位系科課程發展檢核表 .....	56

## 壹、前言：

餐旅管理科為民國 95 年由當時台東農工改制為專科學校，創科成立，迄今 12 年有餘。當時僅設立二專，之後陸續配合學校總量管制，增設進修部、在職專班、春季班、及五專，並於近幾年配合學校其他各科設立，陸續結束班別，現金僅保留二專和五專、每個年級一班，於 106 第二學期時，學生總數為 272 位；目前全科專業教師 8 位，各學有專精，包含前中餐主廚一位、前飯店執行長一位，兩位均為專業技術級教師(副教授、助理教授)、一位具博士學位(副教授)主教授飲料調製、一位亦具博士學位(助理教授)主教授烘焙製作與餐旅行銷、一位助理教授主教授餐飲服務、三位講師分別教授餐旅英語、餐飲文化和中餐、飯店客務實務；草創初期本科以餐飲類課程及旅館類課程為兩大教育目標，因時代更迭、潮流所趨，遂發展出本科以餐飲、旅館、民宿等三大學程為目標，務期使學生在校能有充分選修專業課程的自由，期待學生經由自由選課，能創造出更多元的專業及技術能力。

餐旅相關科系主要學習內容及證照如下：

餐旅服務課程	餐飲服務丙級 房務證照丙級
客務服務課程	西餐服務人員證照
客房服務課程	西餐烹調證照丙級
中西式烹飪課程	中餐烹調丙級、乙級
烘焙實習課程	烘焙證照丙級、乙級
旅館管理課程	日文檢定
英日文語言課程	全民英檢、多益
飲料調製課程	飲料調製丙級 TBA 拉花證照/TBA 立體拉花證照/TBA 果凍花證照/City & Guilds 咖啡師證照/SSE 調酒師證照

本科主要培育學生未來就業專業能力之目標為：

專業能力	就業能力指標
1. 具備餐飲內場實務技術能力	1-1.具備中餐烹調基本技術能力。
	1-2.具備中餐烹調進階技術能力。
	1-3.具備西餐烹調基本技術能力。
	1-4.具備烘焙製作點心基本技術能力。
2. 具備餐飲服務實務技術能力	2-1.具備餐飲服務基本技術技能。

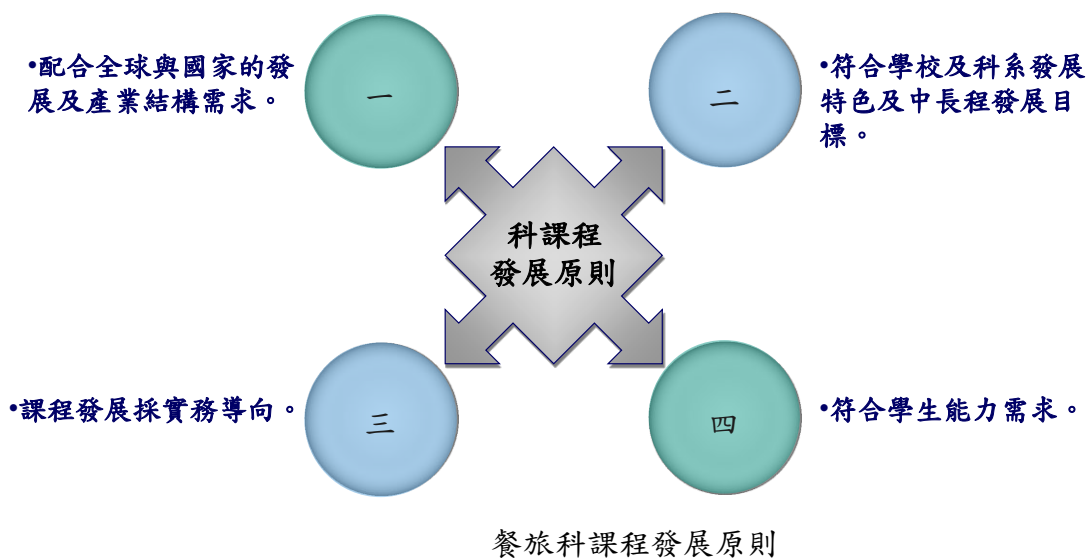
專業能力	就業能力指標
	2-2.具備國際禮儀基本實務技能。 2-3.具備餐飲服務專業形象實務技能。 2-4.具備餐飲服務宴會作業實務技能。
3. 具備飲料調製實務技術能力	3-1.具備飲料調製相關實務技術能力。 3-2.具備吧檯經營管理實務技術能力。 3-3.具備酒類服勤相關實務技術能力。 3-4.具備飲料類英語溝通知能。
4. 具備客房實務技術能力	4-1.具備客務實務技術能力。 4-2.具備房務實務技術能力。 4-3.具備餐旅人力資源管理實務能力。 4-4.具備餐旅職場安全與衛生管理實務能力。
5. 具備管理創業能力	5-1.具備旅館管理實務能力。 5-2.具備資訊系統實務能力。 5-3.具備設施管理實務能力。 5-4.具備人際關係與溝通實務能力。
6. 具備觀光行銷規劃能力	6-1.具備行銷規劃管理實務能力。 6-2.具備觀光規劃管理實務能力。 6-3.具備會展規劃管理實務能力。 6-4.具備導覽解說規劃實務能力。
7. 具備民宿在地化經營實務能力	7-1.具備應用在地食材製備能力 7-2.具備特色飲調製備能力 7-3.具備下午茶點製備能力 7-4.具備客務房務管理規劃能力
8. 具備民宿規劃經營能力	8-1.具備空間規劃能力 8-2.具備網路管理能力 8-3.具備投資理財與地點評估能力 8-4.具備市場規劃行銷能力
9. 具備特色民宿規劃能力	9-1.具備生態導覽知識與能力 9-2.具備相關法規及常識等能力 9-3.具備社社區營造與規劃能力 9-4.具備遊程規劃能力

## 貳、科課程發展原則

本校作為全國唯一綜合專科學校，不但提供台東地區家庭經濟弱勢學生就學的機會，更致力於整合全校教學資源。另外，本校為東台灣地區最高的國立技職學府，未來也將加強建立產官學合作關係，深耕技職教育，在實務方面向下紮根，在理論方面向上提升，為知識型服務業和文化創意產業培養具有競爭力的專業人才。

台東縣主要產業結構以農業與觀光服務業為主，近年來積極發展觀光、餐旅、休閒農業，同時配合週邊產業；例如：原住民文化、工藝、創意生活等高感性的產業。由於地理環境因素，台東地區得以保有「好山、好水」的自然景觀，觀光旅遊之服務資訊及相關之文化產業，係本縣未來發展的目標。以推展地方產業為目標，培育新世紀全球化時代專業精良、達理達觀、具備人文素養之餐旅經營中階人才。

台東縣政府提出「2015 願景台東發展策略規劃」，其中對於台東未來應發展的五大產業分別為：觀光度假產業、有機休閒農業、優質生活產業、文化創意產業、海洋生技產業。因此本科冀望整合各項課程如餐飲課程、觀光課程以提高附加價值。



本科課程發展依照下列原則規劃：

### 一、配合全球與國家的發展及產業結構需求

配合近年來全球之發展趨勢，以提升餐旅產業價值；培育新世紀全球化時代專業精良、達理達觀、具備人文素養之餐旅中階人才。

### 二、符合學校及科系發展特色及中長程發展目標

本科以「餐飲學程」、「旅館學程」和「民宿學程」等三個面向為課程發展主軸，培育具備具備餐飲內場實務技術能力、餐飲服務實務技術能力、飲料調製實務技術能力、客房實務技術能力、管理創業能力、觀光行銷規劃能力、民宿在地化經營實務能力、民宿規劃經營能力、和特色民宿規劃能力之人才。科上目前專任師資為副教授 1 位、助理教授 2 位、講師 3 位、專業技術級副教授 1 位、專業技術級助理教授 1 位；1 位具博士學位、3 位正在進修博士學位，所有教師皆具備專業證照以及豐富的實務經驗，師資架構尚稱完整且大多符合科的發展目標。科上目前有烘焙專業教室、西餐專業教室、飲調專業教室、房務專業教室、餐服技術專業教室、校內實習暨多功能教室，預估在 107 年底建置完成小型點心製備教室、108 年底完成鐵板燒台區，屆時將使本科各項規劃趨於完善。

根據教育目標，本科欲發展出以下教學特色：

- 2-1 以建構餐飲、旅館、民宿整合策略，培養餐飲實務、旅館、民宿管理創業所需要之人才，並具備餐飲內場實務技術能力、餐飲服務實務技術能力、飲料調製實務技術能力、客房實務技術能力、管理創業能力、觀光行銷規劃、與民宿規劃管理等核心能力。
- 2-2 與本校園藝科、食品科技科辦理跨領域認證學分學程，透過跨領域課程學習不同專業技術，透過不同領域專業學習，增進對其他領域的認知與了解，以培養學生跨領域學習的能力，並拓廣見聞。
- 2-3 推動專業技術與能力證照取得，鼓勵學生競賽參與，並透過專業訓練與同儕競爭提升技術能力，創造未來事業價值。
- 2-4 開設管理創業能力課程，整合資訊系統課程與搭配人際關係與溝通課程，培訓學生具備餐旅、民宿等創業能力。
- 2-5 辦理觀光行銷規劃能力課程，增加行銷、觀光、會展、導覽解說能力。
- 2-6 辦理民宿規劃、投資與市場行銷、生態導覽與體驗課程，讓學生充分了界異業結盟特點，對未來創業加分。
- 2-7 持續辦理餐服技術社團，透過專業訓練，參加各式餐飲服務、飲料調製、房務競賽等，讓學生生活多采多姿，快樂學習。
- 2-8 辦理餐旅企業及相關產業參訪，了解企業實際運作情形，提早體驗就業實況。
- 2-9 持續辦理三明治教學--職場實習，學生能夠學以致用、並將理論與實務結合，使學生能夠契合職場實務，累積職場經驗，並增進學生自信心。
- 2-10 五專生於最後兩年在校課程，亦參與二專學程模組化選課，讓學生能多元學習選課。

### 三、課程發展採實務導向

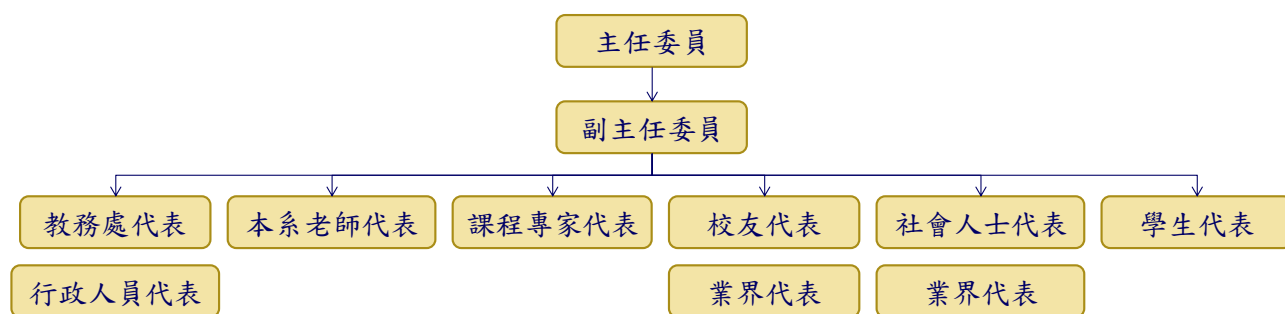
是以訓練紮實的餐旅學基礎技巧，強化餐旅實際操作技術，積極培育旅館人力與內外場管理人才，著重於餐旅新興產業產品，使具提高品質與經濟產能之餐旅事業經營能力，並加強輔導旅館服務人才或餐旅相關專業證照之取得，以培訓專業及熱忱之餐旅人才。

#### **四、符合學生能力需求**

本科基於技職教育之教育目標，特別重視學生之實務實作訓練。本科自 98 學年度所有學制學生皆須修習專題講座必修課程。主題依照三大學程規劃，利用分組團隊合作方式，訓練學生綜合專業實務的能力，以達成專業實務訓練目標。



### 參、科課程發展組織：



餐旅科課程發展組織圖

## 肆、科課程發展流程

### 科未來發展 (SWOT) 分析

發展系科本位課程之際，首應瞭解本科科內、外在環境所面臨之衝擊及挑戰方能依實際需求發展出適合本科學生需求之課程，基此以下謹就本科之優勢 (Strength)、劣勢 (Weakness)、機會 (Opportunities) 及威脅 (Threats) 等四方面提出 SWOT 分析如下：

科未來發展 (SWOT) 分析表

分析項目	說明
優勢 (strength)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 專業專任師資專長大多符合本科發展，且均有多年教學與業界實務經驗，陣容堅強。</li><li>2. 對應餐旅產業於東部地區發展，本科餐旅師資均符合餐旅領域。</li><li>3. 本科教師教學熱忱，從假日及夜晚不斷訓練學生參與競賽，即可得見。</li><li>4. 本科師資結構尚稱完整，內場實務中餐課程有專業技術級副教授、為延攬業界行政主廚擔任，烘焙實務課程於 107 年度聘入據業界烘焙點心實務經驗且具博士學位的助理教授，客房實務課程也是由專業技術級助理教授、同時也是曾於業界擔任旅館總經理職務者擔任，飲料調製課程由曾任業界餐廳經理、酒吧實務且具博士學位的副教授擔任，以及三位正在博士班進修之專任講師，也都具有業界實務經驗；預計 109 年，全科七成五成以上教師均具助理教授以上資歷。</li><li>5. 科務發展趨向穩定，餐飲+旅館+民宿三個學程主軸架構完整，且配合地方觀光需求之發展。</li><li>6. 本科學生國立二技銜接率幾乎達百分之百，這是吸引學生就讀原因之一。</li><li>7. 本科學生如欲就業，則就業率也是百分百；由於有職場實習課程，學生畢業後如欲進入原實習廠商任職，其年資累計，且經歷採計，達無縫接軌就業。</li></ol> <p>學生校外及國際競賽，不論調飲或房務，均成績穩定，也蔚為科風，每年均有獲全國前三名並代表台灣至日本橫濱與沖繩參加國際性比賽，且連年均有佳績。</p>
劣勢 (Weakness)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 自創科至今，獨缺中餐類別教室，一直未能獲得補助興建，造成餐類競賽不是很令人滿意。</li><li>2. 本科班級數已達 7 班，生師比為 30:1，仍偏高。</li><li>3. 新大樓點心製備教室和鐵板燒台尚未興建，學生實務實習操作機會較少。</li></ol>

	<p>4. 五專學生素質較參差不齊，且年紀教小，教師疲於管教學生行為，導致教師學術研究成果量與質均不足。</p> <p>本科教師年齡分布自 40 歲至 63 歲，預計 109、110 年度分別各有一位教師退休，預期將再招聘具相關專業且具博士學位師資。</p>
<p>機會 (Opportunities)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台東是觀光縣，在地餐旅人才需求高，本科學生校外職場實習場所不虞匱乏。</li> <li>2. 台東在地學生報考本科眾多，本科五專成立至今，幾乎每年滿招。</li> <li>3. 以無煙函餐旅觀光產業帶領全球產業發展，幾乎是全球先進國家所嚮往的。</li> <li>4. 本科積極輔導學生考取各式國際專業證照，學生獲取專業證照比率高，有助於增強就業能力。</li> <li>5. 本科花與東餐旅產業有良好互動關係，學生畢業就業率百分百。</li> </ol> <p>本科與台東地區農會、漁會、農改場、茶改場、水保局等均時有合辦課程，對象均為台東縣民，民眾對本科專業認同度高。</p>
<p>威脅 (Threats)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 少子女化衝擊，十二年國教「就近入學」方案不利偏遠地區招生。</li> <li>2. 各大專校院都設有餐旅相關科系，本科僅有二專部和五專部，相對減弱競爭優勢(因無二技)。</li> <li>3. 主要競爭對手為國內西部各私立科技大學，相較之下本科知名度仍待加強。</li> </ol> <p>本科五專招生，雖當地學生每年都爭先恐後來讀，註冊率皆 100% 以上，惟缺乏外來優秀學生就讀，科內學生素質較為低落。107 年度採全國及南區五專聯招，招生雖然志願填寫滿額、且平均 PR 值高，但是報到率不佳，五專僅 40%；二專每年聯合登記分發報到率亦不足三成。主因，五專是因為年紀小(未滿 16 歲)家長不放心；二專則是想再努力一年拚國立四技或選擇就讀鄰近四年制技術學院，原因就是二專畢業還要再考一次二技考試。</p>

## 科課程發流程圖

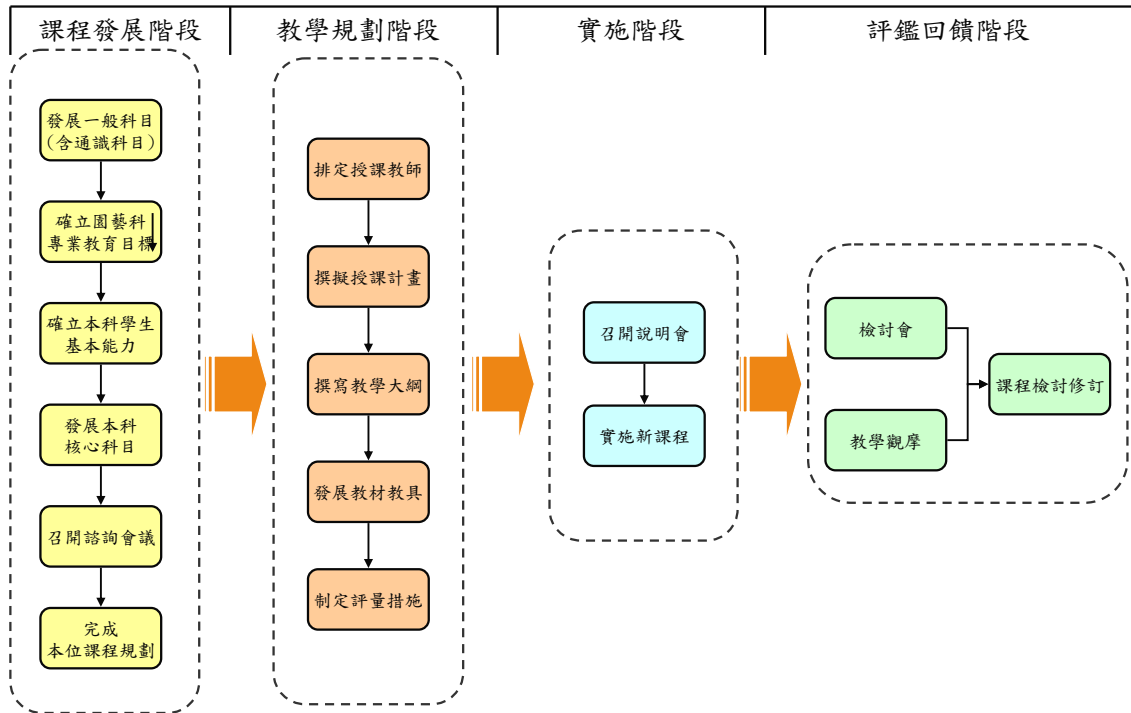


表 A1 調整應用英語系本位課程考慮因素檢核表

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

**填表說明：**

- 1.填表時，請參閱下列相關資料填答，依實際情形自行勾選，勾選「配合及已參考者請檢附相關資料」。
- 2.表中的檢核項目均應確認是否有欲增調系科的未來人力需求。
- 3.表中「配合國家發展需求」、「結合地區餐旅產業發展」，請參閱下列統計資料：
  - (1) 行政院主計處編印之「重要國情統計」
  - (2) 行政院主計處編印之「中華民國各項統計資料月報」
  - (3) 行政院勞委會職訓局編印之「統計速報」
  - (4) 經濟部工業局編印之「中華民國工業統計調查報告」
- 4.表中「提供產業結構人力需求」，請參閱下列統計資料：
  - (1) 經濟建設委員會人力規劃處編印之「中華民國人力規劃計畫」
  - (2) 行政院主計處編印之「中華民國人力資源統計月報」
  - (3) 行政院勞委會職訓局編印之「統計速報」
- 5.表中「合乎目前求職求才現況」，請參閱下列統計資料：
  - (1) 行政院青輔會之「大專畢業青年求才求職服務中心」及「碩士以上人才服務中心」資料庫
  - (2) 網上查詢各種人力銀行資料庫
- 6.表中「目前相關科系的設立情形」，請參閱教育部技職司的技職教育傳播網或高教司網站。
- 7.如果上述考慮事項的答案多數為「配合」，則可考慮設立該系科。

表 A2 科畢業生之工作檢核表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>		
	<b>工作名稱</b>	
<b>該科畢業生可從事之工作</b>	<p>一、餐飲產業-經營管理</p> <p>1. 連鎖餐飲業之中餐、宴會廳外場服務人員。</p> <p>2. 連鎖餐飲業之西餐、酒吧外場服務人員。</p> <p>3. 獨立餐飲業之中餐、宴會廳外場服務人員。</p> <p>4. 獨立餐飲業之西餐、酒吧外場服務人員。</p> <p>5. 中、西廚、烘焙人員。</p> <p>6. 調酒及侍酒服務人員。</p> <p>二、旅館相關產業-經營管理</p> <p>1. 旅館客務接待人員。</p> <p>2. 旅館房務服務人員。</p> <p>3. 旅館行銷企劃人員。</p> <p>4. 旅館公關、業務、休閒人員。</p> <p>5. 旅館餐飲部門內外場服務人員。</p> <p>三、其他</p> <p>1. 餐飲產業自行創業者。</p> <p>2. 行銷企劃人員</p> <p>3. 人力資源人員。</p> <p>4. 採購人員。</p> <p>5. 倉廚管理人員。</p> <p>6. 餐旅開發人員。</p> <p>7. 行政秘書。</p> <p>8. 門市服務人員</p> <p>9. 會議及展覽相關服務與規劃人員。</p> <p>10. 旅行社或觀光產業相關服務人員。</p>	
	<b>檢核項目</b>	<b>是否符合</b>
	1. 已查過中華民國職業分類典.....	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	2. 已參考報刊雜誌或人力求才網站的廣告..	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	3. 已詢問相關產官學界人士其中業界至少三位以上.....	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
	4. 可培養該系科之畢業生從事三項以上的工作.....	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

表 A3 科畢業生之代表性工作職稱摘要表

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>	
工作名稱	代表性工作職稱
<p>一、餐飲產業-經營管理</p> <p>1. 連鎖餐飲業之中餐、宴會廳外場服務人員。</p> <p>2. 連鎖餐飲業之西餐、酒吧外場服務人員。</p> <p>3. 獨立餐飲業之中餐、宴會廳外場服務人員。</p> <p>4. 獨立餐飲業之西餐、酒吧外場服務人員。</p> <p>5. 中、西廚、烘焙人員。</p> <p>6. 調酒員及侍酒服務人員。</p>	<p>餐飲業基層及中階管理人員。</p> <p>1. 服務員、領檯、組長、領班、主任</p> <p>2. 服務員、領檯、組長、領班、主任</p> <p>3. 同上。</p> <p>4. 同上。</p> <p>5. 三廚、二廚、一廚、領班</p> <p>6. 咖啡師、調酒員、侍酒師、領班、餐旅行政人員、主任。</p>
<p>二、旅館產業-經營管理</p> <p>1. 旅館客務接待人員。</p> <p>2. 旅館房務服務人員。</p> <p>3. 旅館行銷企劃人員。</p> <p>4. 旅館公關、業務、休閒人員。</p> <p>5. 旅館餐飲部門內外場服務人員。</p>	<p>旅館產業基層及中階管理人員。</p> <p>1. 客務部：櫃台、訂房、總機、服務中心、俱樂部接待、商務中心接待、組長、領班、主任</p> <p>2. 房務部：房務員助理、組長、領班、主任</p> <p>3. 行銷公關部：助理、專員、主任</p> <p>4. 1. 業務部：助理、專員、主任</p> <p>4. 2. 休閒開發部：專員、主任</p> <p>5. 餐飲部：服務員、組長、領班、主任</p>
<p>三、其他</p> <p>1. 餐飲產業自行創業者。</p> <p>2. 行銷企劃人員</p> <p>3. 人力資源人員。</p> <p>4. 採購人員。</p> <p>5. 倉廚管理人員。</p> <p>6. 餐旅開發人員。</p> <p>7. 行政秘書。</p> <p>8. 門市服務人員</p> <p>9. 會議及展覽相關服務與規劃人員。</p> <p>10. 旅行社或觀光產業相關服務人員。</p>	<p>餐旅產業行政人員</p> <p>1. 助理、專員、主任</p> <p>2. 助理、專員、主任、副理</p> <p>3. 助理、出納、組長、主任</p> <p>4. 助理、專員、主任</p> <p>5. 助理、專員、主任</p> <p>6. 助理、專員、主任</p> <p>7. 助理、秘書</p> <p>8. 店員、店長</p> <p>9. 助理、專員、主任、經理</p> <p>10. 助理、專員、主任</p>
填表檢核項目	是否符合

1. 歸納出來的「代表性工作職稱」是否涵蓋了所屬工作名稱的 70% 以上.....	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2. 是否歸納出至少三個代表性工作職稱.....	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>



表 A4 第一表性工作職稱分析表

代表性工作職稱		所需職責	所需任務
1. 餐旅業基層及中階管理人員	一般能力	G-1-1工作態度	G-1-1-1具學習能力、可塑性
			G-1-1-2具積極度
			G-1-1-3具團隊與服從精神
			G-1-1-4具創新能力
			G-1-1-5具職業道德與職場倫理
			G-1-1-6具溝通技巧
			G-1-1-7具敬業精神
			G-1-1-8具國際觀
		G-1-2教學態度與人際溝通	
	專業能力	P-1-1 語言教學	
P-1-2 活動編寫			
<b>填表檢核項目</b>			<b>是否符合</b>
1. 所列的職責是否有完全涵蓋該工作.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2. 所列的任務是否有完全涵蓋該職責.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3. 是否有教師專家與業界人士共同分析.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4. 職責是否採用先名詞後接動詞敘述.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
5. 任務是否採用先動詞後接名詞敘述.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
6. 所列的職責是否不超過十八個.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
7. 所列的任務是否不超過六十個.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

表 A9 科課程學分及時數對照表

五專後兩年比照二專課程地圖

餐旅管理科二專課程地圖(預計108學年度)						
學程	模組	課程	能力指標	職場崗位	證照	微學分課程
餐飲學程	內場實務模組	中餐烹調	具備中餐烹調基本技術能力	中餐助理廚師	中餐烹調丙級	日式料理(套餐)
		進階中餐烹調	具備中餐烹調進階技術能力	中餐廚師	中餐烹調乙級	法式料理(套餐)
		西餐烹飪	具備西餐烹調基本技術能力	西餐助理廚師	西餐烹調丙級	義式料理
	餐服模組	烘焙製作	具備烘焙製作點心基本技術能力	烘焙助理	烘焙丙級	烘焙點心
		餐飲服務技術	具備餐飲服務基本技術技能	餐飲服務員	餐飲服務丙級/CGSP英國旅館協會證照	
		國際禮儀	具備國際禮儀基本實務技能	餐飲領位員	國際禮儀證照	
	飲調模組	職場專業形象塑造	具備餐飲服務專業形象實務技能	餐飲專業形象顧問師	美容丙級證照	
		宴會作業實務	具備餐飲服務宴會作業實務技能	宴會作業規畫人員	顧客服務管理師證照	
		飲料與調酒實務	具備飲料調製相關實務技術能力	吧檯服務員	飲料調製證照/拉花證照	飲料平面拉花課程
		吧檯管理與實務	具備吧檯經營管理實務技術能力	調酒師	吧檯管理師證照	飲料立體拉花課程
		葡萄酒文化與賞析	具備酒類釀造相關實務技術能力	侍酒師	侍酒師證照	果凍雕花課程
		餐旅英語	具備飲料類英語溝通知能	專業英語翻譯	全民英檢初級證照	泡盛品酒師課程
旅館學程	客房實務模組	客務實務	具備客務實務技術能力	櫃檯員、總機、訂房員、行李員	旅館客房服務證照/CFDR英國旅館協會證照	
		房務實務	具備房務實務技術能力	房務部辦事員、房務部領班	旅館客房服務丙級/CCRA英國旅館協會證照	
		餐旅業人力資源管理	具備餐旅人力資源管理實務能力	旅館後場規劃人員	人力資源管理師證照	
	管理創業模組	餐旅職場安全與衛生	備餐旅職場安全與衛生管理實務能力	旅館安全衛生管理人員	安全衛生管理證照	
		旅館管理理論與實務	具備旅館管理實務能力	旅館專業經理人	飯店部門訓練師證照	
		餐旅資訊系統	具備資訊系統實務能力	旅館資訊系統專業人員	旅館資訊系統證書	
		旅館設施管理與實務	具備設施管理實務能力	旅館設施維護專業人員	服務業督導證照	
	觀光行銷模組	餐旅業人際關係與溝通	具備人際關係與溝通實務能力	旅館公關人員	顧客關係管理師證照	
		餐旅行銷管理	具備行銷規劃管理實務能力	旅館業務專業人員	領隊證照	
		觀光學概論	具備觀光規劃管理實務能力	旅館行銷人員	導遊證照	
		會展行銷	具備會展規劃管理實務能力	會展規劃專業人員	會議管理專業級證照	
		導覽解說技巧	具備導覽解說規劃實務能力	導覽解說人員	會議展覽專業證照	
選修學程	民宿經營管理模組	早午餐餐食與飲品製作	具備在地化餐食飲品製作能力	民宿管家	拉花證照	烘焙點心
		菜單設計與成本控制	具備季節性菜單設計成本控制能力	民宿管家		飲料平面拉花課程
		烘焙點心製作	具備宴會下午茶等點心製作能力	民宿管家	烘焙證照	飲料立體拉花課程
		餐飲文化	具備多元民族飲食文化觀	民宿管家	安全衛生管理證照	果凍雕花課程

表 A10-1 一般及專業課程大綱表

<b>系科名稱：</b> <u>餐旅管理科</u>			
<b>科目名稱：</b> 餐旅職場安全與衛生(二專)			
<b>英文科目名稱：</b>			
<b>學年、學期、學分數：</b>		第 1 學年、1 學期、2 學分	
<b>先修科目或先備能力：</b>			
<b>教學目標：</b> 1.希望學生能學習到正確的職場安全衛生概念與養成良好安全衛生習慣,以利將來對職場上之安全衛生問題能夠順利面對與解決 2.對於職場上可能產生之壓力與職業災害作初步探討,以期未來能適度調適壓力與降低職災之發生			
<b>教學內容：</b>			
<b>單元主題</b>	<b>內容綱要</b>	<b>教學參 考節數</b>	<b>備註</b>
認識食物中毒	1.基礎微生物認識 2.食物中毒的成因 3.食物中毒的預防	8	
食品添加物介紹	1.食品添加物種類 2.食品添加物對人體的影響	6	
餐飲安全衛生規範	1.GHP/GMP 2.HACCP 3.食品衛生管理法	4	
餐飲職業災害	1. 餐飲職業災害 2. 餐飲職業災害的預防	4	
職場壓力	1.職場壓力的形成 2.職場壓力的預防	6	
餐飲現場觀察	1.外場環境安全衛生注意事項 2.內場環境注意事項 3.具體描述並提出建議事項	4	
消防安全與急救		4	
<b>核心能力：</b>			
<b>成績評量：</b> 期中考、期末考、平時成績			
<b>教科書：</b>			
<b>檢核項目</b>			<b>是否符合</b>
1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入表.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入表.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、 連貫性、完整性.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

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

是 否

系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：餐旅職場安全與衛生(五專)

英文科目名稱：

學年、學期、學分數：第4學年、1學期、2學分

先修科目或先備能力：無

教學目標：

- 1.希望學生能學習到正確的職場安全衛生概念與養成良好安全衛生習慣,以利將來對職場上之安全衛生問題能夠順利面對與解決
- 2.對於職場上可能產生之壓力與職業災害作初步探討,以期未來能適度調適壓力與降低職災之發生

教學內容：

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
認識食物中毒	1.基礎微生物認識 2.食物中毒的成因 3.食物中毒的預防	8	
食品添加物介紹	1.食品添加物種類 2.食品添加物對人體的影響	6	
餐飲安全衛生規範	1.GHP/GMP 2.HACCP 3.食品衛生管理法	4	
餐飲職業災害	1.餐飲職業災害 2.餐飲職業災害的預防	4	
職場壓力	1.職場壓力的形成 2.職場壓力的預防	6	
消防安全與急救		4	

核心能力：

成績評量：期中考、期末考、平時成績

教科書：

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

<b>系科名稱：</b> <u>餐旅管理科</u>			
<b>科目名稱：</b> 餐旅專題講座(二專)			
<b>英文科目名稱：</b>			
<b>學年、學期、學分數：</b>	第 2 學年、1 學期、2 學分		
<b>先修科目或先備能力：</b>	無		
<b>教學目標：</b>			
1.邀請餐旅業專家學者.業界菁英來校進行演講或講座,與學生進行面對面之對談,藉由學生與講者的互動,傳承及分享經驗			
2.藉由不同主題的反思與腦力激盪,建立學生之多元思考			
<b>教學內容：</b>			
<b>單元主題</b>	<b>內容綱要</b>	<b>教學參考節數</b>	<b>備註</b>
活動規劃	演講活動安排事項	2	
餐旅相關主題講座		10	
餐旅案例分析		24	
<b>核心能力：</b>			
<b>成績評量：</b> 期中考、期末考、平時成績			
<b>教科書：</b>			
<b>檢核項目</b>			<b>是否符合</b>
1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：餐旅專題講座(五專)

英文科目名稱：

學年、學期、學分數：第 5 學年、1 學期、2 學分

先修科目或先備能力：無

教學目標：

- 1.邀請餐旅業專家學者.業界菁英來校進行演講或講座,與學生進行面對面之對談,藉由學生與講者的互動,傳承及分享經驗
- 2.藉由不同主題的反思與腦力激盪,建立學生之多元思考

教學內容：

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
活動規劃	演講活動安排事項	4	
餐旅相關主題講座		10	
餐旅案例分析		22	

核心能力：

成績評量：期中考、期末考、平時成績

教科書：

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

系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：飲食文化(二專)

英文科目名稱：

學年、學期、學分數：第 1 學年、1 學期、2 學分

先修科目或先備能力：無

教學目標：

使學生了解飲食文化的形成，探討各國不同的飲食觀及未來飲食文化之發展趨勢。

教學內容：

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
飲食文化與用餐方式		4	
宗教與飲食文化		2	
節慶與飲食文化		2	
速食飲食文化		4	
全球化與飲食文化		4	
各國飲食文化		12	
飲食文化趨勢		6	
校外參訪		2	

核心能力：

成績評量：期中考、期末考、平時成績

教科書：

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



系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：飲食文化(五專)

英文科目名稱：

學年、學期、學分數：第 4 學年、1 學期、2 學分

先修科目或先備能力：無

教學目標：

使學生了解飲食文化的形成，探討各國不同的飲食觀及未來飲食文化之發展趨勢。

教學內容：

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
飲食文化與用餐方式		4	
宗教與飲食文化		2	
節慶與飲食文化		2	
速食飲食文化		4	
全球化與飲食文化		4	
各國飲食文化		12	
飲食文化趨勢		6	
校外參訪		2	

核心能力：

成績評量：期中考、期末考、平時成績

教科書：

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

系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：觀光學概論(二專)

英文科目名稱：

學年、學期、學分數：第 1 學年、1 學期、2 學分

先修科目或先備能力：無

教學目標：

使學生具備觀光的基礎知識,並認識全球觀光的現況與趨勢,以及了解目前台灣之觀光發展現況

教學內容：

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
觀光事業沿革		4	
觀光發展政策		4	
觀光相關產業		4	
觀光遊憩資源		4	
觀光客		4	
觀光行銷		4	
觀光活動參與分析		8	
觀光事業發展趨勢		4	

核心能力：

成績評量：期中考、期末考、平時成績

教科書：

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

系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：餐旅營養學概要(五專)

英文科目名稱：

學年、學期、學分數：第 2 學年、1 學期、2 學分

先修科目或先備能力：無

教學目標：

本課程之教學目標在使學生對於六大營養素有基本認識，在人體消化吸收營養素的機轉也有初步認識，更進一步能於生活上運用所學。

教學內容：

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
醣類		6	
脂質		6	
蛋白質		6	
維生素		6	
礦物質		6	
水		6	

核心能力：

成績評量：期中考、期末考、平時成績

教科書：

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

系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：校外實習(二專)

英文科目名稱：

學年、學期、學分數：第 2 學年、1 學期、12 學分

先修科目或先備能力：無

教學目標：本課程提供同學於校外的國際觀光旅館或觀光旅館等公司行號，進行實務工作經驗之培養，以期同學能認識餐旅業之實際工作環境，並進一步將理論與實務相互結合，體認理論與實務之關連性。

教學內容：

單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
職場適應			
工作流程撰寫			
顧客與職場關係處理			
實習報告寫作技巧與撰寫			

核心能力：

成績評量：期中考、期末考、平時成績

教科書：

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

系科名稱： <u>餐旅管理科</u>			
科目名稱：校外實習 I-II(五專)			
英文科目名稱：			
學年、學期、學分數：	共 1 學年、2 學期、學分		
先修科目或先備能力：	無		
教學目標： 本課程旨在協助學生於在校期間培養良好之工作學習態度，以為將來校外半年的校外實習課程預做準備			
教學內容：			
單元主題	內容綱要	教學參 考節數	備註
職場適應			
工作流程撰寫			
顧客與職場關係處理			
實習報告寫作技巧與撰寫			
核心能力：			
成績評量：期中考、期末考、平時成績			
教科書：無			
檢核項目			是否符合
1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

<b>系科名稱：</b> <u>餐旅管理科</u>			
<b>科目名稱：</b> 校內實習 I-IV(五專)			
<b>英文科目名稱：</b>			
<b>學年、學期、學分數：</b>		共 2 學年、4 學期、12 學分	
<b>先修科目或先備能力：</b>		無	
<b>教學目標：</b> 本課程旨在協助學生於在校期間培養良好之工作學習態度，以為將來校外半年的校外實習課程預做準備			
<b>教學內容：</b>			
<b>單元主題</b>	<b>內容綱要</b>	<b>教學參考節數</b>	<b>備註</b>
活動企劃			
企劃書撰寫			
餐廳規劃管理			
廚房管理			
餐廳經營模擬			
<b>核心能力：</b>			
<b>成績評量：</b> 期中考、期末考、平時成績			
<b>教科書：</b> 無			
<b>檢核項目</b>			<b>是否符合</b>
1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

<b>系科名稱：</b> <u>餐旅管理科</u>			
<b>科目名稱：</b> 校內實習 I-III(二專)			
<b>英文科目名稱：</b>			
<b>學年、學期、學分數：</b>		共 1.5 學年、3 學期、9 學分	
<b>先修科目或先備能力：</b>		無	
<b>教學目標：</b> 本課程旨在協助學生於在校期間培養良好之工作學習態度，以為將來校外半年的校外實習課程預做準備			
<b>教學內容：</b>			
<b>單元主題</b>	<b>內容綱要</b>	<b>教學參考節數</b>	<b>備註</b>
活動企劃			
企劃書撰寫			
餐廳規劃管理			
廚房管理			
餐廳經營模擬			
<b>核心能力：</b>			
<b>成績評量：</b> 期中考、期末考、平時成績			
<b>教科書：</b> 無			
<b>檢核項目</b>			<b>是否符合</b>
1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科.....			是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

<b>系科名稱：餐旅管理科</b>				
<b>科目名稱：餐旅職場倫理</b>				
<b>英文科目名稱：Ethics at Worksite</b>				
<b>學年、學期、學分數：</b>		共 1 學期、2 學分		
<b>先修科目或先備能力：</b> 無				
<b>教學目標：</b> 了解倫理道德基本概念、企業倫理、工程倫理、科技倫理、智慧財產權、就業平權、工會倫理與職場安全衛生等。認識經濟發展與就業力相關、溝通協調、團隊合作、壓力管理、時間管理、三創學習、規劃組織與領導統御等。				
<b>教學內容：</b> 以精闢淺顯的方式將職場倫理、就業力課程分為兩部分論述： 第一部份 職場倫理部分： 包含倫理道德基本概念、企業倫理、工程倫理、科技倫理、智慧財產權、就業平權、工會倫理與職場安全衛生等。 第二部份 就業力部分： 包含經濟發展與就業力介紹、溝通協調、團隊合作、壓力管理、時間管理、三創學習、規劃組織與領導統御等。				
學年度	單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
第三學年	下學期 職場倫理 就業力	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 職場倫理：包含倫理道德基本概念、企業倫理、工程倫理、科技倫理、智慧財產權、就業平權、工會倫理與職場安全衛生等。</li> <li>2. 就業力：包含經濟發展與就業力介紹、溝通協調、團隊合作、壓力管理、時間管理、三創學習、規劃組織與領導統御等。</li> </ol>	36	
<b>核心能力：</b> 精進專業、創意思考、溝通協調、社會關懷、自我反省				
<b>成績評量：</b> 期中考、期末考、平時成績（平時成績含服儀、曠課、上課精神、學習態度、遲到、早退、作業等；缺一堂課扣一分，遲到或早退兩次扣一分，服儀不整每次扣一分扣分總計扣滿不超過 35 分；上課精				



神、學習態度佔五分;作業遲交扣一分,未交扣二分)

教科書：職場倫理(任何書局之相關領域書籍)

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

系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：餐旅英文會話 I ~ VI

英文科目名稱：Hospitality English I ~ VI

學年、學期、學分數：共 3 學年、6 學期、12 學分

先修科目或先備能力：無

教學目標：本課程旨在培養學生的餐旅服務英語聽、說、讀、寫的能力，依基礎、進階、高級等課程內容，循序漸進培養學生英文基礎能力與實際應用能力，以提升學生未來升學及就業競爭力。

教學內容：餐旅服務英語聽、說、讀、寫的能力

學年度		單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
第一學年	上學期	文法 聽力訓練 餐旅相關閱讀與單字背誦 餐旅服務英語表達訓練	3. 文法：現在簡單式、現在進行式、過去簡單式。 4. 餐旅相關閱讀與單字背誦：教材編列單字、文章及其他讀本單字、與上述文法相關之字彙與閱讀。 5. 餐旅服務英語表達訓練：詢問地點、方向、價錢及描述人、事、物。	72	
	下學期				
第二學年	上學期	文法 聽力訓練 餐旅相關閱讀與單字背誦 餐旅服務英語表達訓練	1. 文法：頻率複詞、過去進行式、未來簡單式、現在完成式、可數及不可數名詞、比較級與最高級形容詞。 2. 餐旅相關閱讀與單字背誦：教材編列單字、文章及其他讀本單字、與上述文法相關之字彙與閱讀。 3. 餐旅服務英語表達訓練：表達喜好、情感、習慣、興趣、請求、經驗陳述。	72	
	下學期				

第三學年	上學期	文法 聽力訓練 餐旅相關閱讀與單字背誦 餐旅服務英語表達訓練	1. 文法：不規則動詞、動名詞、條件句、形容詞子句。 2. 餐旅相關閱讀與單字背誦：教材編列單字、文章及其他讀本單字、與上述文法相關之字彙與閱讀。 3. 餐旅服務英語聽力、口語表達訓練：談論過去的經驗、事件、表達個人意見、談論未來事件。	72	
	下學期				

**核心能力：**精進專業、創意思考、溝通協調、社會關懷、自我反省

**成績評量：**期中考、期末考、平時成績

**教科書：**餐旅英語(任何書局之相關領域書籍)

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

<b>系科名稱：餐旅管理科</b>					
<b>科目名稱：服務業管理</b>					
<b>英文科目名稱：Service Management</b>					
<b>學年、學期、學分數：</b>		共 1 學期、2 學分			
<b>先修科目或先備能力：</b> 無					
<b>教學目標：</b> 服務業管理相關理論與常識之瞭解					
<b>教學內容：</b> 包含服務業管理的基本概念，服務業的內部管理及外部管理，以及當前服務業管理的重要課題					
學年度		單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
第三學年	第二學期	服務業管理的基本概念，服務業的內部管理及外部管理，以及當前服務業管理的重要課題	6. 服務業管理的基本概念：管理原則、服務業認識與定義 7. 服務業的內部管理：人員管理、溝通、品質管理 8. 服務業的外部管理：顧客關係、規劃、訂價、通路、溝通 9. 當前服務業管理的重要課題：服務業創新	36	
<b>核心能力：</b> 精進專業、創意思考、溝通協調、社會關懷、自我反省					
<b>成績評量：</b> 1. 平時成績：40%(服儀/出席率/學習態度/作業) 2. 期中考：20% 3. 期末考：筆試 20%;小組報告 20%					
<b>教科書：</b> 服務業管理(任何書局之相關領域書籍)					
<b>檢核項目</b>				<b>是否符合</b>	
1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....				是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
2.是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....				是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科.....	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>

系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：餐旅資訊系統

英文科目名稱：Hospitality Computer System

學年、學期、學分數：共 1 學期、2 學分

先修科目或先備能力：無

教學目標：

1. 認識餐旅資訊的運作環境、新增功能及主要窗口。
2. 學習資料檔案的建立、導入、導出、編輯和整理等內容。
3. 依據數據匯總和簡單的描述性報告的內容。
4. 了解基本統計方法
5. 了解變數

教學內容：

1. 基礎操作概念
2. 旅館前台的操作
3. 進房的接待技巧
4. 訂房的作業

學年度	單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
學年 第 學期	1. 基礎統計概念 2. 餐旅資訊的操 作 3. 進房作業 4. 訂房的作業	1. 基礎統計概念： 2. 餐旅資訊的操作：資料檔案的建立、數據編碼、定義變數、數據錄入、資料檔案的存儲、其他類型的資料檔案的讀入、資料檔案的編輯、清理數據 3. 進房的接待技巧：客人資料的確認、排房的作業。 4. 訂房的作業：取消訂房、更改訂房、換房。	36	

核心能力：精進專業、創意思考、溝通協調

成績評量：期中考、期末考、平時成績（平時成績含服儀、曠課、上課精神、學習態度、遲到、早退、作業等；缺一堂課扣一分，遲到或早退兩次扣一分，服儀不整每次扣一分扣分總計扣滿不超過 35 分；上課精

神、學習態度佔五分;作業遲交扣一分,未交扣二分)

教科書：餐旅資訊系統(相關領域書籍)

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

系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：咖啡調製理論與實務

英文科目名稱：Coffee theory and practice

學年、學期、學分數：共 1 學期、4 學分

先修科目或先備能力：無

教學目標：

能說出一杯好咖啡也能做出一杯好咖啡。

教學內容：本課程由咖啡的基礎知識介紹起，一顆不起眼的咖啡豆，是如何成為令人無法抗拒的美味，同時教授品味咖啡好壞的技巧；除了能說出一杯好咖啡也能做出一杯好咖啡，從咖啡的研磨、粹取、烹煮、盛杯、裝飾等技術都將一一操作。

學年度	單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
第二學年 下學期	咖啡種類及生長環境 調製器皿認識及使用方法 咖啡品評	1. 咖啡種類及生長環境： 產地、種類、烘烤、保存 2. 調製器皿認識及使用方法： 虹吸式、滴漏式、冰滴式、義式濃縮咖啡機 3. 咖啡品評	72	

核心能力：精進專業、創意思考、溝通協調、社會關懷、自我反省

成績評量：期中考、期末考、平時成績（平時成績含服儀、曠課、上課精神、學習態度、遲到、早退、作業等；缺一堂課扣一分，遲到或早退兩次扣一分，服儀不整每次扣一分扣分總計扣滿不超過 35 分；上課精神、學習態度佔五分；作業遲交扣一分，未交扣二分）

教科書：自編講義及書籍（任何書局之相關領域書籍）

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



科.....

<b>系科名稱：餐旅管理科</b>					
<b>科目名稱：飲料調製理論與實務 I-II</b>					
<b>英文科目名稱：Beverage and Mixology： theory and practice I-II</b>					
<b>學年、學期、學分數：</b>		共 1 學年、 2 學期、 8 學分			
<b>先修科目或先備能力：</b> 無					
<b>教學目標：</b>					
1. 針對飲料基本認識					
2. 針對"丙級飲料調製技術士"是 規範從事包含咖啡、泡沫紅茶、冰砂、果汁飲料等業務的證照，由於現在很多餐飲飯店業均已要求，必須持有證照才可從事吧台飲料調製的工作。					
<b>教學內容：丙級飲料調製技術士學術科</b>					
學年度		單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
第 學 年	上 學 期	飲料分類 器皿認識及使用 方法 咖啡泡沫紅綠茶 飲、冷熱花茶飲 果汁飲料 水果切盤	1. 飲料分類 2. 器皿認識及使用 方法 3. 咖啡：含手沖濾過式虹 吸式及義式咖啡機 4. 泡沫紅綠茶飲 5. 冷熱花茶飲：各式花茶 及果粒茶沖、泡、煮練 習 6. 果汁飲料：果汁機及冰 沙機之練習 7. 水果切盤：刀功練習	144	
	下 學 期				
<b>核心能力：</b> 精進專業、創意思考、溝通協調、社會關懷、自我反省					
<b>成績評量：</b> 期中考、期末考、平時成績（平時成績含服儀、曠課、上課精神、學習態度、遲到、早退、作業等；缺一堂課扣一分，遲到或早退兩次扣一分，服儀不整每次扣一分扣分總計扣滿不超過 35 分；上課精神、學習態度佔五分；作業遲交扣一分，未交扣二分）					
<b>教科書：</b> 自編講義及書籍（任何書局之相關領域書籍）					
檢核項目				是否符合	
1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....				是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....				是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
3. 所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....				是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
4. 除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科.....				是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：餐旅銷售技巧

英文科目名稱：Marketing skill in Hospitality

學年、學期、學分數：共 1 學期、2 學分

先修科目或先備能力：無

教學目標：

教授餐飲銷售相關知識，讓學生瞭解與熟悉餐飲銷售的基本概念與成為成功餐飲銷售員應具備之條件

教學內容：

包含餐飲行銷的基本概念、消費者的心理與行為、市場區隔與產品定位、餐飲行銷管理以及餐飲行銷未來的展望

學年度	單元主題	內容網要	教學參考節數	備註
第三學年	第二學期	餐飲行銷的基本概念 消費者的心理與行為 市場區隔與產品定位 餐飲行銷管理 餐飲行銷未來的展望	1. 餐飲行銷的基本概念： 2. 消費者的心理與行為： 3. 市場區隔與產品定位： 4. 餐飲行銷管理：行銷組合策略及餐飲行銷組合策略之運用 5. 餐飲行銷未來的展望：	36

核心能力：精進專業、創意思考、溝通協調、社會關懷、自我反省

成績評量：

1. 平時成績：40%(服儀/出席率/學習態度/作業)
2. 期中考：20%
3. 期末考：筆試 20%;小組報告 20%

教科書：餐旅銷售技巧(任何書局之相關領域書籍)

檢核項目

是否符合

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

<b>系科名稱：餐旅管理科</b>					
<b>科目名稱：進階餐旅英文會話 I ~ II</b>					
<b>英文科目名稱：Hospitality English I ~ II</b>					
<b>學年、學期、學分數：</b>		共 2 學年、2 學期、4 學分			
<b>先修科目或先備能力：餐旅英文會話 I ~ VI</b>					
<b>教學目標：</b> 本課程旨在培養學生的進階餐旅英語聽、說、讀、寫的能力，依基礎、進階、高級等課程內容，循序漸進培養學生英文基礎能力與實際應用能力，以提升學生未來升學及就業競爭力。					
<b>教學內容：</b> 進階餐旅英語聽、說、讀、寫的能力					
學年度		單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
第四學年	上學期	聽力訓練 進階餐旅相關閱讀與單字背誦 餐旅服務英語表達訓練	10. 餐旅相關閱讀與單字背誦：教材編列單字、文章及其他讀本單字、與上述文法相關之字彙與閱讀。 11. 餐旅服務英語表達訓練：角色扮演。	36	
	下學期				
第二學年	上學期	聽力訓練 進階餐旅相關閱讀與單字背誦 餐旅服務英語表達訓練	4. 餐旅相關閱讀與單字背誦：教材編列單字、文章及其他讀本單字、與上述文法相關之字彙與閱讀。 5. 餐旅服務英語表達訓練：角色扮演	36	
	下學期				
<b>核心能力：</b> 精進專業、創意思考、溝通協調、社會關懷、自我反省					
<b>成績評量：</b> 期中考、期末考、平時成績					

教科書：餐旅英語(任何書局之相關領域書籍)

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

<b>系科名稱：餐旅管理科</b>					
<b>科目名稱：服務業管理</b>					
<b>英文科目名稱：Service Management</b>					
<b>學年、學期、學分數：</b>		共 1 學期、2 學分			
<b>先修科目或先備能力：</b> 無					
<b>教學目標：</b> 服務業管理相關理論與常識之瞭解					
<b>教學內容：</b> 包含服務業管理的基本概念，服務業的內部管理及外部管理，以及當前服務業管理的重要課題					
學年度		單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
第二學年	第二學期	服務業管理的基本概念，服務業的內部管理及外部管理，以及當前服務業管理的重要課題	12. 服務業管理的基本概念：管理原則、服務業認識與定義 13. 服務業的內部管理：人員管理、溝通、品質管理 14. 服務業的外部管理：顧客關係、規劃、訂價、通路、溝通 15. 當前服務業管理的重要課題：服務業創新	36	
<b>核心能力：</b> 精進專業、創意思考、溝通協調、社會關懷、自我反省					
<b>成績評量：</b> 1. 平時成績：40%(服儀/出席率/學習態度/作業) 2. 期中考：20% 3. 期末考：筆試 20%;小組報告 20%					
<b>教科書：</b> 服務業管理(任何書局之相關領域書籍)					
<b>檢核項目</b>				<b>是否符合</b>	
1. 是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表.....				是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
2. 是否將教學目標、綱要名稱或單元名稱填入本表.....				是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

3.所填入的行業知能是否有考慮學生學習的順序性、邏輯性、連貫性、完整性.....	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
4.除了表 A6 所敘述的行業知能，是否有考慮到其他的知能，以成為一門完整學科.....	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>



系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：**飲料與調酒實務**

英文科目名稱：Beverage and Mixology：Theory Practice

學年、學期、學分數：共 1 學期、2 學分、3 學時

先修科目或先備能力：無

教學目標：

1. 介紹各式酒精類與非酒精類飲料的性質，使學生深度瞭解。
2. 教導學生認識吧檯作業管理。
3. 教導學生瞭解吧檯作業流程及規劃。

教學內容：

1. 介紹各式酒精類飲料，包含烈酒、香甜酒、葡萄酒、雞尾酒。
2. 介紹各式中國茶及泡茶理論與方法。
3. 介紹各式咖啡及煮咖啡理論與方法。

學年度	單元主題	內容網要	教學參考節數	備註
第一學年	上學期 酒精類飲料 中國茶 咖啡	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 酒精類飲料：烈酒、香甜酒、葡萄酒、雞尾酒等之認識與品嚐及調製。</li><li>2. 中國茶：全發酵、半發酵、及不發酵茶葉認識與品嚐及調製方法。</li><li>3. 咖啡：咖啡認識與品嚐及不同機具之調製方法。</li></ol>	54	

核心能力：精進專業、創意思考、溝通協調

成績評量：期中考、期末考、平時成績期中考、期末考、平時成績（平時成績含服儀、曠課、上課精神、學習態度、遲到、早退、作業等；缺一堂課扣一分，遲到或早退兩次扣一分，服儀不整每次扣一分扣分總計扣滿不超過 35 分；上課精神、學習態度佔五分；作業遲交扣一分，未交扣二分）

教科書：自編講義及(任何書局之相關領域書籍)

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

<b>系科名稱：餐旅管理科</b>					
<b>科目名稱：餐旅英語 I - IV</b>					
<b>英文科目名稱：Hospitality English I - IV</b>					
<b>學年、學期、學分數：</b>		共 2 學年、3 學期、6 學分			
<b>先修科目或先備能力：</b> 具備高中職英語基本能力					
<b>教學目標：</b> 本課程針對未來之餐旅從業人員所設計；營造情境式英語學習環境，從聽、說、讀、寫各方面培養學生在職場的基本英文溝通能力。					
<b>教學內容：</b> 聽、說、讀、寫於餐旅職場的基本英文溝通能力。					
學年度		單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
第一學年	上學期	Phone reservations Receiving guests Hotel check-in Bathroom Housekeeping & laundry	1. Phone reservations 2. Receiving guests 3. Hotel check-in 4. Bathroom 5. Housekeeping & laundry 6. Directions inside and outside the hotel	72	
	下學期	Directions inside and outside the hotel Amenity complaints & complaints solutions Reservations & Greeting guests Hotel checkout	7. Amenity complaints & complaints solutions 8. Reservations & Greeting guests 9. Hotel checkout		

第二學年	下學期	Food, facility, and service complaints Different forms of payment Popular night markets Interview questions	6. Food, facility, and service complaints 7. Different forms of payment 8. Popular night markets 9. Interview questions	36	
------	-----	--	--	----	--

**核心能力：**精進專業、創意思考、溝通協調、社會關懷、自我反省

**成績評量：**期中考、期末考、平時成績

**教科書：**餐旅英語(任何書局之相關領域書籍)

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

<b>系科名稱：餐旅管理科</b>				
<b>科目名稱：餐旅職場倫理</b>				
<b>英文科目名稱：Hospitality Ethics at Worksite</b>				
<b>學年、學期、學分數：</b>		共 1 學期、2 學分		
<b>先修科目或先備能力：</b> 無				
<b>教學目標：</b> 了解倫理道德基本概念、企業倫理、工程倫理、科技倫理、智慧財產權、就業平權、工會倫理與職場安全衛生等。認識經濟發展與就業力相關、溝通協調、團隊合作、壓力管理、時間管理、三創學習、規劃組織與領導統御等。				
<b>教學內容：</b> 以精闢淺顯的方式將職場倫理、就業力課程分為兩部分論述： 第一部份 職場倫理部分： 包含倫理道德基本概念、企業倫理、工程倫理、科技倫理、智慧財產權、就業平權、工會倫理與職場安全衛生等。 第二部份 就業力部分： 包含經濟發展與就業力介紹、溝通協調、團隊合作、壓力管理、時間管理、三創學習、規劃組織與領導統御等。				
學年度	單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
任一學年	任一學期 職場倫理 就業力	16. 職場倫理：包含倫理道德基本概念、企業倫理、工程倫理、科技倫理、智慧財產權、就業平權、工會倫理與職場安全衛生等。 17. 就業力：包含經濟發展與就業力介紹、溝通協調、團隊合作、壓力管理、時間管理、三創學習、規劃組織與領導統御等。	36	
<b>核心能力：</b> 精進專業、創意思考、溝通協調、社會關懷、自我反省				
<b>成績評量：</b> 期中考、期末考、平時成績（平時成績含服儀、曠課、上課精神、學習態度、遲到、早退、作業等；缺一堂課扣一分，遲到或早退兩次扣一分，服儀不整每次扣一分扣分總計扣滿不超過 35 分；上課精				

神、學習態度佔五分;作業遲交扣一分,未交扣二分)

教科書：職場倫理(任何書局之相關領域書籍)

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

系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：進階飲料調製

英文科目名稱：Advanced Beverage and Mixology： theory and practice

學年、學期、學分數： 共 1 學期、2 學分、3 學時

先修科目或先備能力： 無

教學目標：

1. 針對畢業開業，或是欲在餐飲飯店、咖啡店、泡沫紅茶店、固定攤販等吧台工作者，應先考取政府證照以利就業開店。
2. 針對"丙級飲料調製技術士"是 規範從事包含咖啡、泡沫紅茶、冰砂、果汁飲料等業務的證照，由於現在很多餐飲飯店業均已要求，必須持有證照才可從事吧台飲料調製的工作。

教學內容：

1. 丙級飲料調製技術士學術科

學年度	單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註	
第二學年	下學期	咖啡(含手沖濾過式虹吸式及義式咖啡機) 泡沫紅綠茶飲、冷熱花茶飲 果汁飲料 水果切盤	1. 咖啡：含手沖濾過式虹吸式及義式咖啡機之操作及練習 2. 泡沫紅綠茶飲 3. 冷熱花茶飲：各式花茶及果粒茶沖、泡、煮練習 4. 果汁飲料：果汁機及冰沙機之練習 5. 水果切盤：刀功練習	54	

核心能力：精進專業、創意思考、溝通協調

成績評量：期中考、期末考、平時成績期中考、期末考、平時成績（平時成績含服儀、曠課、上課精神、學習態度、遲到、早退、作業等；缺一堂課扣一分，遲到或早退兩次扣一分，服儀不整每次扣一分扣分總計扣滿不超過 35 分；上課精神、學習態度佔五分；作業遲交扣一分，未交扣二分）

**教科書：自編講義及書籍 (任何書局之相關領域書籍)**

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



系科名稱：餐旅管理科

科目名稱：餐旅管理學概論

英文科目名稱：Hospitality Introduction Management

學年、學期、學分數：共 1 學期、2 學分、2 學時

先修科目或先備能力：無

教學目標：

1. 介紹管理學原理，使學生深度瞭解。
2. 教導學生認識管理學起源、歷史及應用。
3. 教導學生瞭解管理學與社會制度、政治等相互關係及影響。

教學內容：

2. 介紹管理學的重要概念
3. 了解環境多元化與科技的衝擊
4. 熟悉本地與跨國企業管理特色
5. 管理概念介紹與分析工具應用
6. 探討國外管理個案

學年度	單元主題	內容綱要	教學參考節數	備註
第一學年	上學期 管理學原理 管理學起源、歷史及應用 管理學的重要概念	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 管理學原理：管理概論、管理思潮的演進</li><li>2. 管理學起源、歷史及應用：企業經營環境、企業倫理、社會責任與文化適應</li><li>3. 管理學的重要概念：決策與問題解決、規劃、規劃的技術與工具、策略規劃、現代化的組織設計、管理變革與創新、人力資源管理、激勵、領導、組織溝通、組織文化、控制概論、績效管理。</li></ol>	36	

核心能力：精進專業、創意思考、溝通協調

成績評量：期中考、期末考、平時成績期中考、期末考、平時成績（平時成績含服儀、曠課、上課精神、學習態度、遲到、早退、作業等；缺一堂課扣一分，遲到或早退兩次扣一分，服儀不整每次扣一分扣分總計扣滿不超過 35 分；上課精神、學習態度佔五分；作業遲交扣一分，

未交扣二分)

教科書：管理學 (任何書局之相關領域書籍)

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

<b>系科名稱：餐旅管理科</b>					
<b>科目名稱：餐旅銷售技巧</b>					
<b>英文科目名稱：Marketing skill in hospitality industry</b>					
<b>學年、學期、學分數：</b>		共 1 學期、2 學分			
<b>先修科目或先備能力：</b> 無					
<b>教學目標：</b> 教授餐旅銷售相關知識，讓學生瞭解與熟悉餐飲銷售的基本概念與成為成功餐旅銷售員應具備之條件					
<b>教學內容：</b> 包含餐旅行銷的基本概念、消費者的心理與行為、市場區隔與產品定位、餐旅行銷管理以及餐旅行銷未來的展望					
學年度		單元主題	內容網要	教學參考節數	備註
第二學年	第二學期	餐旅行銷的基本概念 消費者的心理與行為 市場區隔與產品定位 餐旅行銷管理 餐旅行銷未來的展望	6. 餐旅行銷的基本概念： 7. 消費者的心理與行為： 8. 市場區隔與產品定位： 9. 餐旅行銷管理：行銷組合策略及餐旅行銷組合策略之運用 10. 餐旅行銷未來的展望：	36	
<b>核心能力：</b> 精進專業、創意思考、溝通協調、社會關懷、自我反省					
<b>成績評量：</b> 1. 平時成績：40%(服儀/出席率/學習態度/作業) 2. 期中考：20% 3. 期末考：筆試 20%;小組報告 20%					
<b>教科書：</b> 餐旅銷售技巧(任何書局之相關領域書籍)					
<b>檢核項目</b>				<b>是否符合</b>	

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

表 A-11 技專校院學校本位系科課程發展檢核表

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

**填表說明：**

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

## 伍、結語

依據前述計畫書的內容，整理出本科課程欲培養學生的九大核心能力：1 具備餐飲內場實務技術能力；2 具備餐飲服務實務技術能力；3 具備飲料調製實務技術能力；4 具備客房實務技術能力；5 具備管理創業能力；6 具備觀光行銷規劃能力；7 具備民宿在地化經營實務能力；8 具備民宿規劃經營能力；9 具備特色民宿規劃能力，應對之能力指標及科目如表 A11 所示。

本計畫書的完成，希望能夠對本科課程作完整的審視與整理，更希冀未來能夠做為課程設計、修正與實施的依據，讓本科的課程發展更能切合時代潮流、業界需求，進而培養出有競爭力、專業技能與敬業樂群的技術人才。

A11 核心能力與課程對應表

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

科核心能力	科能力指標
8.具備民宿規劃經營能力	8-1.具備空間規劃能力
	8-2.具備網路管理能力
	8-3.具備投資理財與地點評估能力
	8-4.具備市場規劃行銷能力
9.具備特色民宿規劃能力	9-1.具備生態導覽知識與能力
	9-2.具備相關法規及常識等能力
	9-3.具備社社區營造與規劃能力
	9-4.具備遊程規劃能力