

科目名稱：中西餐烹飪實習 I 科目代號：SIG201 類別：觀光餐飲

必 / 選修：選修

學分數：4

目標：

1. 瞭解烹飪的基本知識。
2. 培養食物選購及烹飪的基本技巧。
3. 熟練各種烹飪設備的正確操作。
4. 建立良好的餐飲衛生與安全習慣。
5. 啟發學習烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。

內容：

1. 介紹烹飪的基本知識。
2. 廚房的衛生與安全。
3. 食物選購的方法與烹飪基本技巧。
4. 基本切割法。
5. 基本烹飪法之介紹。
6. 烹飪法實習。

實施方式：

1. 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。
2. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學時應充分利用教材、教具及其它教學資源。
3. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。
4. 實習課程視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗提高技能水準。

先備條件：無

科目名稱：中西餐烹飪實習 II 科目代號：SIG202 類別：觀光餐飲

必 / 選修：選修

學分數：4

目標：

1. 瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。
2. 瞭解西餐的起源與特色。
3. 熟練各種食物材料切割技巧。
4. 熟悉西餐基本烹飪技巧。
5. 養成良好衛生習慣及工作習慣。
6. 啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。

內容：

1. 概論。
2. 廚房認識。
3. 度量衡、溫度、重量的換算。
4. 食品簡介。
5. 酒的應用。
6. 專業用語。
7. 切割法介紹。
8. 認識菜單。
9. 西式早餐。
10. 三明治的製作。
11. 高湯之製作。
12. 基本沙司。
13. 基本烹飪法。
14. 配菜。

實施方式：

1. 教學過程應理論與實際操作並重，每單元先講解後再進行實習操作。
2. 學生採分組實習，以便對照比較。
3. 教學時利用輔助教材，如實物、講義（自編）、媒體（投影片、幻燈片、錄影帶）、照片、專業雜誌書籍等。
4. 以上課之態度及精神進行情意性評量。

5. 以實習報告進行診斷性評量。
6. 以段考、期考與實習技能考試做為總結性評量。

先備條件： 1. 對中西餐烹飪有興趣。 2. 能將理論與實際操作相互運用。

科目名稱：食物學概論I **科目代號：SIG203** **類別：觀光餐飲學程**
必 / 選修：選修 **學分數：2**

目標：

1. 瞭解食物學的基本知識。
2. 瞭解各類食物的特性及營養價值。
3. 瞭解各類食物製備時將發生的變化。
4. 應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。

內容：

1. 食物學概論。
2. 食物的特殊成份。
3. 食物的主要成份__營養素。
4. 食物分類 I。

實施方式：

1. 讓學生了解學習目標。
2. 依教材性質靈活運用各種教學法教學。
3. 蒐集各衛生行政機關、餐飲界及報章雜誌之相關資料作為輔助教材。
4. 以投影片、幻燈片……等教學媒體進行輔助教學，以增進教學效果。
5. 以口頭問答及綜合討論，實施總結性評量。
6. 以平時測驗及段考、期末考實施總結性評量。
7. 主要教學資源為食物實物、掛圖、照片、圖片、教科書及相關雜誌、幻燈片、投影片等。
8. 本課程宜與烹飪課程密切配合。

先備條件：

1. 內容儘量以餐飲業者之認知為主，並注意統整性與連貫性，避免高深理論探討。
2. 教科書編寫以食物的營養價值，各類食物的性質及飲食安全性為主。

科目名稱：食物學概論II **科目代號：SIG204** **類別：觀光餐飲學程**
必 / 選修：選修 **學分數：2**

目標：

1. 瞭解食物學的基本知識。
2. 瞭解各類食物的特性及營養價值。
3. 瞭解各類食物製備時將發生的變化。
4. 應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。

內容：

1. 食物分類 II。
2. 食物的選購與貯存。
3. 飲食指南及膳食計劃。
4. 其他食品類。
5. 飲食之安全性。

實施方式：

1. 讓學生了解學習目標。
2. 依教材性質靈活運用各種教學法教學。
3. 蒐集各衛生行政機關、餐飲界及報章雜誌之相關資料作為輔助教材。
4. 以投影片、幻燈片……等教學媒體進行輔助教學，以增進教學效果。
5. 以口頭問答及綜合討論，實施總結性評量。
6. 以平時測驗及段考、期末考實施總結性評量。
7. 主要教學資源為食物實物、掛圖、照片、圖片、教科書及相關雜誌、幻燈片、投影片等。
8. 本課程宜與烹飪課程密切配合。

先備條件： 1. 內容儘量以餐飲業者之認知為主，並注意統整性與連貫性，避免高深理論探討。
2. 教科書編寫以食物的營養價值，各類食物的性質及飲食安全性為主。

科目名稱：生活藝術

科目代號：SIG205 類別：觀光餐飲、資訊

必 / 選修：選修

學分數：2

應用學程

目標：

1. 瞭解各類藝術活動的內涵。
2. 培養對各類藝術的興趣。
3. 增進藝術鑑賞的知能。
4. 培養美感意識，參與藝術活動，並落實於生活中。
5. 透過藝術瞭解社區的環境，進而提昇文化生活的素質。

內容：

1. 概論。
2. 認識藝術的形式與範疇。
3. 空間藝術---(1)中國書畫報(2)西洋繪畫(3)平面設計(4)攝影
(5)立體造型與雕塑(6)建築與景觀。
4. 時間藝術---音樂。
5. 綜合藝術---(1)戲劇(2)舞蹈(3)電影(4)媒體藝術。

實施方式：

1. 教師使用實習、剪報、活動報告、小組討論等方式教學。
2. 課程視需要可配合其他科目(例如：音樂、美術)之教學，而做彈性調整，使學生對生活藝術有更深入的認識。
3. 配合幻燈片、錄音帶、錄影帶等媒體進行教學，以增進教學效果。
4. 本科目必要時，以校外參觀教學方式配合實施。
5. 本單元必要時，得與藝術家或藝術團隊進行活動觀摩或協同教學。

先備條件：須備有教學相關之錄音帶、錄影帶及音響器材等媒體。

科目名稱：國際禮儀

科目代號：

類別：觀光餐飲、資訊

必 / 選修：選修

SIG206

應用學程

學分數：2

目標：

1. 了解國際禮儀之基本概念。
2. 了解各國之禮儀，以便與他國之人民交流。
3. 培養正確之禮儀觀念，以正世人之視聽。
4. 建立良好的禮儀觀念，以培養正確的服務態度。

內容：

1. 國際禮儀概論
2. 服飾與儀態
3. 說話禮儀
4. 電話禮儀
5. 書卡禮儀
6. 餐飲宴會禮儀
7. 其它一般禮儀

實施方式：

1. 利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。
2. 邀請專家學者，作相關之演講。
3. 利用多媒體，以提高學習效果。

先備條件： 無

科目名稱：觀光概論 I **科目代號：SIG207** **類別：觀光餐飲**
必 / 選修：選修 **學分數：2**

目標：

1. 導引習得觀光事業的基本概念與知識。
2. 了解我國與國際觀光發展概況並熟悉觀光市場與行銷概念。
3. 奠定進一步學習觀光事業的基礎，使能具有擔任觀光之管理及服務等能力。

內容：

1. 觀光事業的概況(觀光事業的概述、起源與發展、範疇等)
2. 觀光發展政策與組織(我國與國際觀光事業發展概況、觀光組織)
3. 觀光服務業(服務業的涵義、特性、內容以及經營管理)
4. 觀光市場與行銷(觀光市場的概念、觀光需求與供應、行銷概念)

實施方式：

1. 教學以講述為主。
2. 講解時深入淺出，並以影帶、圖片讓學生了解觀光服務的重要。
3. 分組收集觀光資料並討論。

先備條件： 無

科目名稱：觀光概論 II **科目代號：SIG208** **類別：觀光餐飲**
必 / 選修：選修 **學分數：2**

目標：

1. 了解觀光資源規劃與管理之概念。
2. 了解導遊與領隊之意義及其接待作業，並了解觀光人力資源之運用。
3. 了解觀光事業發展的影響及未來的方向。
4. 奠定進一步學習觀光事業的基礎，使能具有擔任觀光之管理及服務等能力。

內容：

1. 觀光資源規劃與管理(瞭解觀光資源和觀光資源規劃意義、特性及分類)
2. 導遊與領隊(導遊和領隊的意義、種類及資格取得)
3. 觀光人力資源運用(觀光人力資源的基本概念、內容、意義、培訓、規劃、評估)
4. 觀光衝擊與觀光未來發展(探討觀光發展正負面影響、我國觀光產業未來發展趨勢)
5. 分組成果報告。

實施方式：

1. 教學以講述為主。
2. 講解時深入淺出，並以影帶、圖片讓學生了解觀光服務的重要。
3. 分組收集觀光資料並討論。

先備條件： 無

科目名稱：餐飲概論I **科目代號：SIG209** **類別：觀光餐飲學程**
必 / 選修：選修 **學分數：1**

目標：

1. 瞭解餐飲服務業的特性。
2. 瞭解餐飲與廚房的組織。
3. 瞭解正確的餐飲服務作業，以及飲料與酒的調製。
4. 培養學生正確的服務態度，養成良好的餐飲衛生習慣。

內容：

1. 餐廳的種類與餐飲組織。
2. 廚房的設計與設備。

實施方式：

1. 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。
2. 教師在教學過程應注意「同時學習原則」，不僅要達到本單元的認知目標和技能目標，也應注意培養學生的專業精神和職業道德。
3. 教師在教學過程中，應注意知識獲得的過程與方法比知識的獲得更重要，因此須儘量引發學生主動學習以取代知識的灌輸。
4. 教師應透過各科教學，導引學生具有獨立、客觀及批判思考與判斷能力，以適應多變的社會生活環境。
5. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。

先備條件：無

科目名稱：餐飲概論II **科目代號：SIG210** **類別：觀光餐飲學程**
必 / 選修：選修 **學分數：1**

目標：

1. 瞭解餐飲服務業的特性。
2. 瞭解餐飲與廚房的組織。
3. 瞭解正確的餐飲服務作業，以及飲料與酒的調製。
4. 培養學生正確的服務態度，養成良好的餐飲衛生習慣

內容：

1. 餐飲服務的概念。
2. 餐飲服務的種類。

實施方式：

1. 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。
2. 教師在教學過程應注意「同時學習原則」，不僅要達到本單元的認知目標和技能目標，也應注意培養學生的專業精神和職業道德。
3. 教師在教學過程中，應注意知識獲得的過程與方法比知識的獲得更重要，因此須儘量引發學生主動學習以取代知識的灌輸。
4. 教師應透過各科教學，導引學生具有獨立、客觀及批判思考與判斷能力，以適應多變的社會生活環境。
5. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。

先備條件：無

科目名稱：飲料與調酒I 科目代號：SIG211 類別：觀光餐飲學程

必 / 選修：選修

學分數：2

目標：

1. 瞭解酒的類別與特性。
2. 瞭解雞尾酒的調製要領。
3. 瞭解酒吧的特性及經營方式。
4. 熟悉飲料及酒類的服務。

內容：

1. 緒論。
2. 酒的類別。
3. 雞尾酒的調製。

實施方式：

1. 依單元性質不同分別採用講演法，欣賞教學法、練習法、問答法等方式來實施教學。
2. 單元教材有關術語及辭彙，應中英對照詳加解釋說明，以增進學生學習之興趣，奠定以後工作之基礎。
3. 以口頭回答及綜合討論實施學習過程評量。
4. 以臨時測驗及期末考實施總結性評量。

先備條件：

1. 對飲料、調酒有興趣。
2. 能將理論與實際操作相互運用。

科目名稱：飲料與調酒II 科目代號： 類別：觀光餐飲學程

SIG212

必 / 選修：選修

學分數：2

目標：

1. 瞭解酒的類別與特性。
2. 瞭解雞尾酒的調製要領。
3. 瞭解酒吧的特性及經營方式。
4. 熟悉飲料及酒類的服務。

內容：

1. 非酒精飲料。
2. 無咖啡因之飲料。
3. 含咖啡因之飲料。
4. 酒類的服務。

實施方式：

1. 依單元性質不同分別採用講演法，欣賞教學法、練習法、問答法等方式來實施教學。
2. 單元教材有關術語及辭彙，應中英對照詳加解釋說明，以增進學生學習之興趣，奠定以後工作之基礎。
3. 以口頭回答及綜合討論實施學習過程評量。
4. 以臨時測驗及期末考實施總結性評量。

先備條件：對飲料、調酒有興趣。修畢飲料與調酒 I

科目名稱：旅館管理概論 I **科目代號：**SIG213 **類別：**觀光餐飲學程

必 / 選修：選修 **學分數：**2

目標：

1. 培養對旅館的正確概念。
2. 瞭解旅館各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神。
3. 瞭解旅館的行銷、人事、消防及電腦等作業程序。
4. 培養對職業應有的道德與敬業精神。

內容：

1. 旅館導論。
2. 旅館的組織。
3. 旅館的業務與行銷。
4. 人事與訓練。

實施方式：

1. 利用講述法，多列舉實務界說明，以增強學生對旅館管理相關訊息。
2. 參觀旅館實際作業情況。
3. 採用各種輔助教具，以提高學生學習興趣。

先備條件：無

科目名稱：旅館管理概論 II **科目代號：** **類別：**觀光餐飲學程

SIG214

必 / 選修：選修

學分數：2

目標：

1. 培養對旅館的正確概念。
2. 瞭解旅館各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神。
3. 瞭解旅館的行銷、人事、消防及電腦等作業程序。

4. 培養對職業應有的道德與敬業精神。

內容：

1. 保防、消防與急救。
2. 旅館電腦作業系統介紹。
3. 未來發展與趨勢。
4. 旅館職業道德。

實施方式：

1. 利用講述法，多列舉實務界說明，以增強學生對旅館管理相關訊息。
2. 參觀旅館實際作業情況。
3. 採用各種輔助教具，以提高學生學習興趣。

先備條件： 無

科目名稱：客房實務I **科目代號：SIG301** **類別：觀光餐飲學程**

必 / 選修：選修 **學分數：2**

目標：

1. 瞭解櫃臺與服務中心的作業及程序。
2. 瞭解房務管理之作業及維護。
3. 培養對職業應有的道德及敬業精神。

內容：

1. 客居部的組織及訂房作業。
2. 旅客接待、服務及客帳作業。

實施方式：

1. 利用講述法、參考旅遊住宿相關書籍及網路資料。
2. 參觀旅館實際作業情況。

先備條件：高尚道德，具備熱誠服務態度的人。

科目名稱：客房實務II **科目代號：** **類別：觀光餐飲學程**

必 / 選修：選修 **SIG302**
學分數：2

目標：

1. 瞭解櫃臺與服務中心的作業及程序。
2. 瞭解房務管理之作業及維護。
3. 培養對職業應有的道德及敬業精神。

內容：

1. 房務管理。
2. 房務維護。

實施方式：

1. 用講述法、參考旅遊住宿相關書籍及網路資料。
2. 參觀旅館實際作業情況。
3. 設置實習旅館供學生實際操作。

先備條件：高尚道德，具備熱誠服務態度的人。

科目名稱：旅行業管理概論I 科目代號：SIG303 類別：觀光餐飲學程
必 / 選修：選修 學分數：2

目標：

1. 瞭解旅行業管理的目的。
2. 瞭解旅行業各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神。
3. 瞭解旅行業的行銷、人事、訓練及電腦等作業程序。
4. 瞭解旅行業管理的發展趨勢。

內容：

1. 緒論。
2. 旅行業的組織。
3. 旅行業的業務與行銷。
4. 人車與訓練。

實施方式：

1. 課堂講授，輔以實例說明。
2. 報章、雜誌收集資料，並作分組討論。
3. 校外參觀。

先備條件：無

科目名稱：旅行業管理概論II 科目代號： 類別：觀光餐飲學程
必 / 選修：選修 SIG304
學分數：2

目標：

1. 瞭解旅行業管理的目的。
2. 瞭解旅行業各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神。
3. 瞭解旅行業的行銷、人事、訓練及電腦等作業程序。
4. 瞭解旅行業管理的發展趨勢。

內容：

1. 消費者心理學。
2. 旅行業電腦作業方式介紹。
3. 未來發展與趨勢。
4. 旅行業職業道德。

實施方式：

1. 課堂講授，輔以實例說明。
2. 報章、雜誌收集資料，並作分組討論。
3. 校外參觀。

先備條件：無

科目名稱：旅遊實務I **科目代號：SIG305** **類別：觀光餐飲學程**
必 / 選修：選修 **學分數：2**

目標：

1. 瞭解旅行業的起源、意義及特質。
2. 瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。
3. 培養辦理出國手續，團體作業能力與知識。
4. 提升對航空業務、帶團作業之專業知識及旅行業未來發展之正確認知。

內容：

1. 旅行業之認識、設立、組織及分類。
2. 旅行業與航空業務之關係。
3. 旅行業之產品分類。

實施方式：

1. 文字敘述，力求淺顯易懂，蒐集網路資訊，配合教學活動。
2. 參考旅行社之作業程序，儘量生活化、實用化。
3. 鼓勵學生利用網路蒐集資料。
4. 參考旅遊相關書籍，設立虛擬公司，參觀旅行社實際作業情況。
5. 增加校外參觀及國內、外旅遊探索，建立產、學之雙向溝通及合作模式。

先備條件： 強健的體魄，對旅遊有高度興趣，懂得享受人生的人。

科目名稱：旅遊實務II **科目代號：** **類別：觀光餐飲學程**
必 / 選修：選修 **SIG306**
學分數：2

目標：

1. 瞭解旅行業的起源、意義及特質。
2. 瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。
3. 培養辦理出國手續，團體作業能力與知識。
4. 提升對航空業務、帶團作業之專業知識及旅行業未來發展之正確認知。

內容：

1. 旅行業內部之作業程序。
2. 導遊與領隊之訓練。
3. 旅行業之未來發展。

實施方式：

1. 文字敘述，力求淺顯易懂，蒐集網路資訊，配合教學活動。
2. 參考旅行社之作業程序，儘量生活化、實用化。
3. 鼓勵學生利用網路蒐集資料。
4. 參考旅遊相關書籍，設立虛擬公司，參觀旅行社實際作業情況。

5. 增加校外參觀及國內、外旅遊探索，建立產、學之雙向溝通及合作模式。

先備條件：強健的體魄，對旅遊有高度興趣，懂得享受人生的人。

科目名稱：餐飲實務 I **科目代號：SIG307** **類別：觀光餐飲學程**
必 / 選修：選修 **學分數：2**

目標：

1. 熟練中西廚房工作流程並訓練中西餐點的基本烹飪技能。
2. 認識採購、驗收、倉儲、發貨餐飲製作之前置作業，增進專業知識及作業能力。
3. 增進餐飲製作衛生知識，培養職業道德。
4. 認識餐廳種類、組織，並實際操作整體作業流程。
5. 演練服務方式，培養正確服務觀念及服務精神。

內容：

1. 中、西餐烹飪技能實習。
2. 廚房作業介紹。
3. 採購與驗收。
4. 倉儲與發貨。

實施方式：

1. 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標
2. 教師應不斷自我進修，充實新知，並充分利用各種資源以改善教材內容與教學方法，以趕上科技進步和時代要求。
3. 教師在教學過程中應注意「同時學習原則」，不僅要達到本單元的認知目標和技能目標，也應注意培養學生的專業精神和職業道德。
4. 教師應透過各科教學，導引學生具有獨立、客觀及批判思考與判斷能力，以適應多變的社會生活環境。
5. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。

先備條件：學生需先修畢中、西餐烹飪實習 I、II 及修畢餐飲概論 I、II。

科目名稱：餐飲實務 II **科目代號：** **類別：觀光餐飲學程**
必 / 選修：選修 **SIG308**
學分數：2

目標：

1. 熟練中西廚房工作流程並訓練中西餐點的基本烹飪技能。
2. 認識採購、驗收、倉儲、發貨餐飲製作之前置作業，增進專業知識及作業能力。
3. 增進餐飲製作衛生知識，培養職業道德。
4. 認識餐廳種類、組織，並實際操作整體作業流程。
5. 演練服務方式，培養正確服務觀念及服務精神。

內容：

1. 餐廳概論介紹。
2. 餐廳服務與出納。
3. 餐飲衛生與安全。
4. 餐飲服務之正確觀念與精神。

實施方式：

1. 教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標
2. 教師應不斷自我進修，充實新知，並充分利用各種資源以改善教材內容與教學方法，以趕上科技進步和時代要求。
3. 教師在教學過程中應注意「同時學習原則」，不僅要達到本單元的認知目標和技能目標，也應注意培養學生的專業精神和職業道德。
4. 教師應透過各科教學，導引學生具有獨立、客觀及批判思考與判斷能力，以適應多變的社會生活環境。
5. 教學時應充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀有關機構設施，使理論與實際相結合，提高學習興趣和效果。

先備條件：學生需先修畢中、西餐烹飪實習 I、II 及修畢餐飲概論 I、II。

科目名稱：餐飲服務技術I **科目代號：**SIG309 **類別：**觀光餐飲學程

必 / 選修：選修 **學分數：**3

目標：

1. 瞭解餐飲服務的一般知識及規範。
2. 熟練餐飲服務之基本技能。
3. 瞭解餐飲作業服務流程。
4. 瞭解餐飲服務相關技巧。
5. 培養正確的服務態度及職業道德。

內容：

1. 緒論。
2. 服務前準備工作(I)(II)。
3. 餐飲禮儀。
4. 菜單基本認識。

實施方式：

1. 教學採循序漸進，使學生逐步學習餐飲服務技術之每一環節。本科目實務重於理論，從事操作練習。
2. 教學時配合場地及器材，從事操作練習。
3. 採用各種輔助教具，以加強學習效果。

先備條件：實習場地及器皿，輔助教具等，以加強學習效果。

科目名稱：餐飲服務技術II **科目代號：** **類別：**觀光餐飲學程

SIG310

必 / 選修：選修

學分數：3

目標：

1. 瞭解餐飲服務的一般知識及規範。
2. 熟練餐飲服務之基本技能。
3. 瞭解餐飲作業服務流程。
4. 瞭解餐飲服務相關技巧。
5. 培養正確的服務態度及職業道德。

內容：

1. 餐具擺設。
2. 餐食服務。
3. 飲料服務。
4. 服務流程。

實施方式：

1. 教學採循序漸進，使學生逐步學習餐飲服務技術之每一環節。本科目實務重於理論，從事操作練習。
2. 教學時配合場地及器材，從事操作練習。
3. 採用各種輔助教具，以加強學習效果。

先備條件：實習場地及器皿，輔助教具等，以加強學習效果。

科目名稱：本土文化概論 科目代號：SIG311 類別：觀光餐飲

必 / 選修：選修 學分數：2

目標：

1. 導引學習認識文化之意義、概念、分類、特色以及文化傳承的重要性。
2. 導引瞭解本土文化之文物、民俗、信仰、藝術等，激發學生對鄉土的熱愛。
3. 運用圖書館及網路資源，增廣學生對本土文化之視野與內涵，培養其合作學習的精神。

內容：

1. 台灣史料之認識
2. 台灣民間宗教信仰、地方文物、民俗藝術、人物傳記等
3. 本土文化博物館、圖書館之巡禮

實施方式：

1. 以開放自由的教學模式，開闊學生視野，培養創意思考模式。
2. 帶領學生蒐尋或採訪本土文化之實例。
3. 製作網頁發表作品。

先備條件： 研修通過觀光概論、對本土文化有興趣者

科目名稱：鄉土采風 科目代號：SIG312 類別：觀光餐飲

必 / 選修：選修 學分數：2

目標：

1. 導引學習認識台南的文化、以及其特色之美。
2. 導引學習認識居家或學校附近之環境，培養學生認識鄉土、熱愛鄉土之情操。
3. 進而培養學生認同鄉土，思考如何守護家園，為鄉土盡心盡力。
4. 運用圖書館或網路資源，增廣學生之視野與內涵，培養其團隊合作學習的精神。

內容：

1. 台南小吃(台南各行政區之小吃分佈、特色、歷史淵源)
2. 台南古蹟、建築、藝術(台南各行政區之古蹟、建築、藝術的地理位置、歷史淵源)
3. 台南文教區(台南各行政區之各級學校之分布及特色)
4. 台南之特殊民情風俗、俚語 (做十六歲、台南女子嫁妝一牛車)
5. 守護學校 (照片、地圖)

實施方式：

1. 以開放自由的教學模式，開闊學生視野，培養創意思考模式。
2. 帶領學生蒐尋或採訪台南市鄉土采風，繪製守護學校之地圖。
3. 帶領學生夜宿校園，清晨散步學校附近的街道，體驗鄉土之美，並分享心得。
4. 製作網頁發表作品。

先備條件： 研修通過觀光概論、對本土文化有興趣者

科目名稱：主題設計 I-II 科目代號：SIG313-314 類別：觀光餐飲

必 / 選修：選修

學分數：2

目標：

1. 導引統整設計觀光主題與旅遊實務。
2. 結合網路資訊融入教學，使學生具有觀光規劃與導遊、領隊的解說能力。
3. 運用圖書館資源，增廣學生之視野與內涵，培養其團隊合作學習的精神。

內容：

1. 觀光路線規劃(設計主題路線、討論定點與附加價值、交通工具、天數、所需經費等)
2. 簡報解說(製作簡報系統，作旅遊前的行前講習)
3. 實地參觀(帶領學生參觀自己設計的路線)

實施方式：

1. 教學將運用圖書館資源、或網路資源，分組討論設計主題。
2. 帶領學生參觀自己設計的路線，讓學生學習如何解說講解，成為一個優秀的導遊。
3. 製作網頁發表作品。

先備條件： 研修通過觀光概論、對本土文化概論有興趣者

科目名稱：專題製作 I-II 科目代號：SIG315-316 類別：觀光餐飲

必 / 選修：選修

學分數：2

目標：

1. 導引學生將所學統整，製作色香味俱全之菜單。
2. 導引學生將所學統整，設計以餐廳經營為主題之專題行銷。
3. 結合網路資訊融入教學，使學生具有餐飲經營與飯店促銷的企劃能力。
4. 運用圖書館資源，增廣學生之視野與內涵，培養其團隊合作學習的精神。

內容：

1. 菜單製作(統整食物學概論、餐飲實務、中西烹調、調酒飲料等課程，設計不同需求的菜單)
2. 主題餐廳製作(設計並製作獨特風格之主題餐廳)
3. 餐廳流行專題製作(根據時令設計不同的餐廳經營方式與行銷策略)

實施方式：

1. 教學將運用圖書館資源、或網路資源，分組討論菜單製作。
2. 教學將運用圖書館資源、或網路資源，分組討論主題餐廳製作餐廳或流行專題製作。
3. 製作網頁發表作品。

先備條件： 研修通過食物學概論、中西餐烹飪實習、餐飲概論、飲料與調酒等科目

科目名稱：餐飲安全與衛生 科目代號： **類別：觀光餐飲學程。**

SIG317

必 / 選修：選修

學分數：2

目標：

1. 瞭解餐飲安全與衛生的重要性
2. 瞭解餐飲安全與衛生的基本知識
3. 培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣

內容：

1. 概論
2. 基礎微生物的認識
3. 食品中毒
4. 洗淨、消毒及殺菌
5. 餐具的清洗管理
6. 餐飲從業人員的衛生管理
7. 餐廳廚房衛生管理
8. 餐飲法規介紹

實施方式：

1. 教學時利用輔助器材,如圖表.投影機.幻燈機,以增進教學效果
2. 教學前應讓學生了解學習目標
3. 依教材性質,採用演法.問題教學法.設計教學法.練習法及自學輔導法等教學法
4. 收集各衛生行政集關.餐飲業界及報章雜誌之相關圖片、單張照片以及有關文獻作為輔助教材

先備條件：學生需修畢食物學 1.2。