

觀光餐飲學程

科目名稱：中餐烹飪實習 I

學分數：4

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7651

必／選修：選修

目標：

1. 瞭解中餐烹調的基本知識。
2. 熟練各種刀工及烹調技巧。
3. 養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。

內容：

1. 烹飪起源與發展
2. 廚房衛生與安全
3. 烹飪器具的認識與運用
4. 食材分類與選擇
5. 刀工及烹調法實習

實施方式：

1. 以實作練習實施學習過程評量。
2. 以臨時測驗及期末考實施總結性評量。

先備條件：無

科目名稱：中餐烹飪實習 II

學分數：4

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7652

必／選修：選修

目標：

1. 瞭解中餐烹調的基本知識。
2. 熟練各種刀工及烹調技巧。
3. 養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。

內容：

1. 中餐丙檢術科練習

實施方式：

1. 以實作練習實施學習過程評量。
2. 以臨時測驗及期末考實施總結性評量。

先備條件：已修中餐烹調實習 I

科目名稱：食物學概論 I

學分數：2

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7481

必／選修：選修

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. 食物的主要成分—營養素
3. 食物的特殊成份
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，實施學習過程評量。
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：無

科目名稱：食物學概論 II

學分數：2

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7482

必／選修：選修

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

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，實施學習過程評量。
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：已修食物學 I**科目名稱：**餐旅概論 I**學分數：**2**類別：**觀光餐飲學程**科目代號：**7671**必 / 選修：**選修

目標：1. 培養學生認識旅館、旅行業、餐廳的屬性及其架構組織。
2. 瞭解旅館、旅行業、餐廳從業人員的職責及基本運作。

3. 認識餐飲服務業的特性。 4. 瞭解餐旅行銷的重要性及餐旅業未來的發展。 5. 培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。	
內容： 1. 緒論篇。 2. 旅行業篇。 3. 旅館篇。	
實施方式： 1. 教材編選：選擇適宜之教材書。 2. 教學方法：每學期授課三十六小時，二學期合計七十二小時。 3. 教學評量：教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。 4. 教學資源：(1)校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 (2)圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 (3)電腦網路可資運用查詢餐旅相關資料。 5. 教學相關配合事項： (1) 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 (2)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。	
先備條件： 無	
科目名稱： 餐旅概論Ⅱ	學分數： 2
類別： 觀光餐飲學程	科目代號： 7672
必 / 選修： 選修	
目標： 1. 培養學生認識旅館、旅行業、餐廳的屬性及其架構組織。 2. 瞭解旅館、旅行業、餐廳從業人員的職責及基本運作。 3. 認識餐飲服務業的特性。 4. 瞭解餐旅行銷的重要性及餐旅業未來的發展。 5. 培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。	
內容： 1. 餐飲篇。 2. 總結篇。	
實施方式： 1. 教材編選：選擇適宜之教材書。	

5. 教學相關配合事項： (1) 利用寒暑假前往烘焙業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 (2) 透過校外參觀，結合理論與實務。	
先備條件：無	
科目名稱：烘焙Ⅱ	學分數：3
類別：觀光餐飲學程	科目代號：7632
必 / 選修：選修	
目標：1. 瞭解烘焙的起源及發展趨勢。 2. 熟練烘焙各項常用材料的特性及相關器具設備。 3. 培養敬業的精神與態度。 4 理論與實作相互結合，啟發對烘焙技術的興趣	
內容： 1. 烘焙產品的分類與實習	
實施方式：1. 教材編選：選擇適宜之教材書。 2. 教學方法：(1) 每學期授課五十四小時，二學期合計一百零八小時。 (2) 分組實習為主，教師的講解及示範為輔，配合投影片、錄影帶、網路照片教學使理論與實際並重。 (3) 以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。 3. 教學評量：教學評量的方式宜多樣化；包括實作練習、紙筆測驗、口頭問答、課堂討論等。 4. 教學資源：(1) 校外烘焙配合機構與學校行政支援。 (2) 圖書館應具備充足中外烘焙相關之圖書資料。 (3) 電腦網路可資運用查詢烘焙相關資料。 5. 教學相關配合事項： (1) 利用寒暑假前往烘焙業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 (2) 透過校外參觀，結合理論與實務。	
先備條件：已修烘焙Ⅰ	
科目名稱：餐飲衛生與安全	學分數：1
類別：觀光餐飲學程	科目代號：8470
必 / 選修：選修	

目標： 1. 了解認識食品安全與衛生的基本知識。 2. 瞭解食品處理，保藏，選擇與食品安全之重要性。 3. 培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣。	
內容： 1. 食品衛生的重要性 2. 基礎微生物的認識 3. 食品中毒 4. 食品衛生與動物疾病及蟲害 5. 食品的腐敗 6. 餐飲衛生管理	
實施方式： 1. 教材編選：選擇適宜之教材書。 2. 教學方法：每學期授課十八小時，一學期合計十八小時。 3. 教學評量：教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。 4. 教學資源：(1)校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 (2)圖書館應具備餐飲衛生與安全充足相關之圖書資料。 (3)電腦網路可資運用查詢餐飲衛生與安全相關資料。 5. 教學相關配合事項： (1) 利用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。 (2)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。	
先備條件： 無	

科目名稱：飲料與調酒

學分數：4學分

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7530

必／選修：選修

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
4. 非酒精飲料
5. 無咖啡因之飲料
6. 含咖啡因之飲料
7. 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，使學生能瞭解酒精與非酒精飲料之特性，認識洋酒及國產酒之類別。
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. 有關吧台各種調酒器具、杯皿，應以實務為主，向同學介紹，以增進學習效果。
4. 實習部份以雞尾酒及咖啡之調製為主，務使學生多練習實作，具備實務操作經驗。
5. 適時安排學生到校外參觀各大觀光旅館之餐飲部及吧台設施，以增進對未來工作環境的瞭解。
6. 以口頭回答及實作實施學習過程評量。
7. 以臨時測驗及期末考實施總結性評量。
8. 借用台南女院實習餐室吧台、教室、圖表、投影片、幻燈片、校外參觀等為主要教學資源。

先 備 條 件： 無

科目名稱：餐飲實務 I

學分數：2

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7541

必 / 選修：選修

目標：

1. 認識中西餐廚房作業及組織。
2. 瞭解食物的分類及其營養價值。
3. 熟悉餐飲服務業的特性及作業流程。
4. 了解餐飲管理的意義，重要性及方法。

5. 培養正確的服務與態度，養成良好的餐飲衛生習慣。
6. 培育符合餐飲職場之初級人才所需之專業知能。

內容：1. 廚房作業

2. 食物學

3. 採購與驗收

4. 倉儲與發貨

實施方式：1. 教材編選：選擇適宜之教材書。

2. 教學方法：每學期授課三十六小時，二學期合計七十二小時。

3. 教學評量：教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告、實作練習等。

4. 教學資源：(1)校外餐飲之配合機構與學校行政支援。

(2)圖書館應具備充足中外餐飲相關之圖書資料。

(3)電腦網路可資運用查詢餐飲相關資料。

5. 教學相關配合事項：

(1)利用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。

(2)透過校外餐飲機構之接洽，安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。

先備條件：已修畢中餐烹飪 8 學分、餐飲衛生與安全 1 學分

科目名稱：餐飲實務 II

學分數：2

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7542

必 / 選修：選修

目標：

1. 認識中西餐廚房作業及組織。
2. 瞭解食物的分類及其營養價值。
3. 熟悉餐飲服務業的特性及作業流程。
4. 了解餐飲管理的意義，重要性及方法。
5. 培養正確的服務與態度，養成良好的餐飲衛生習慣。
6. 培育符合餐飲職場之初級人才所需之專業知能。

內容：

1. 餐廳概論

2. 餐飲服務技術
3. 衛生與安全
4. 餐飲行銷
實施方式： 1. 教材編選：選擇適宜之教材書。 2. 教學方法：每學期授課三十六小時，二學期合計七十二小時。 3. 教學評量：教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告、實作練習等。 4. 教學資源：(1)校外餐飲之配合機構與學校行政支援。 (2)圖書館應具備充足中外餐飲相關之圖書資料。 (3)電腦網路可資運用查詢餐飲相關資料。 5. 教學相關配合事項： (1)利用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。 (2)透過校外餐飲機構之接洽，安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。
先備條件： 已修畢餐飲實務 I

科目名稱： 餐旅服務技術 I	學分數： 3
類別： 觀光餐飲學程	科目代號： 9681
必／選修： 選修	

目標：

1. 瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務的一般知識及規範。
2. 熟練餐旅服務之基本技能。
3. 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)

實施方式：

1. 本科目實務重於理論，教時充份運用場地及器皿，從事操作練習。
2. 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。
3. 善用各種輔助教具，以加強學習效果。
4. 安排校外實習，增進學生對餐飲業的瞭解並提昇實際經驗。

--

先備條件：無

科目名稱：餐旅服務技術Ⅱ

學分數：3

類別：觀光餐飲學程

科目代號：9682

必／選修：選修

目標：

1. 瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務的一般知識及規範。
2. 熟練餐旅服務之基本技能。
3. 培養正確的服務態度及職業道德。

內容：

1. 服務前準備工作(Ⅱ)
2. 餐飲禮儀

實施方式：

1. 本科目實務重於理論，教時充份運用場地及器皿，從事操作練習。
2. 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。
3. 善用各種輔助教具，以加強學習效果。
4. 安排校外實習，增進學生對餐飲業的瞭解並提昇實際經驗。

先備條件：已修畢餐旅服務技術Ⅰ

科目名稱：中式點心製作Ⅰ

學分數：3

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7641

必／選修：選修

目標： 1. 瞭解中式點心的特性與分類。

2. 瞭解各項材料的特性。

3. 學習製作各式麵食、米食與雜糧點心。

4. 熟練各類點心基礎的製作技巧。 5. 理論與實作相互配合，啟發學習中式點心的興趣，奠定日後從事餐飲相關行業的基礎。	
內容： 1. 緒論 2. 中式點心的設備與器具 3. 各項中式點心材料的特性介紹 4. 基礎米食點心製作 5. 基礎麵食點心製作	
實施方式： 1. 教材編選：選擇適宜之教科書。 2. 教學方法：(1) 每學期授課五十四小時，二學期合計一百零八小時。 (2) 分組實習為主，教師的講解及示範為輔，配合投影片、錄影帶、網路照片教學使理論與實際並重。 (3) 以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。 3. 教學評量：教學評量的方式宜多樣化；包括實作練習、紙筆測驗、口頭問答、課堂討論等。 4. 教學資源：(1)校外餐飲配合機構與學校行政支援。 (2)圖書館應具備充足中式點心相關之圖書資料。 (3)電腦網路可資運用查詢中式點心相關資料。 5. 教學相關配合事項： (1) 利用寒暑假前往餐飲業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 (2) 透過校外參觀，結合理論與實務。	
先備條件： 已修畢中餐烹飪實習 8 學分	
科目名稱： 中式點心製作Ⅱ	學分數： 3
類別： 觀光餐飲學程	科目代號： 7642
必 / 選修： 選修	
目標： 1. 瞭解中式點心的特性與分類。 2. 瞭解各項材料的特性。 3. 學習製作各式麵食、米食與雜糧點心。 4. 熟練各類點心基礎的製作技巧。 5. 理論與實作相互配合，啟發學習中式點心的興趣，奠定日後從事餐飲相關行業的基礎。	
內容： 1. 基礎麵食點心製作	
實施方式： 1. 教材編選：選擇適宜之教科書。 2. 教學方法：(1) 每學期授課五十四小時，二學期合計一百零八小時。 (2) 分組實習為主，教師的講解及示範為輔，配合投影片、錄影帶、網路照片教學使理	

論與實際並重。

(3) 以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。

3. 教學評量：教學評量的方式宜多樣化；包括實作練習、紙筆測驗、口頭問答、課堂討論等。

4. 教學資源：(1)校外餐飲配合機構與學校行政支援。

(2)圖書館應具備充足中式點心相關之圖書資料。

(3)電腦網路可資運用查詢中式點心相關資料。

5. 教學相關配合事項：

(1) 利用寒暑假前往餐飲業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。

(2) 透過校外參觀，結合理論與實務。

先備條件：已修畢中式點心製作 I

科目名稱：餐旅英文與會話 I

學分數：2

(Hospitality English and Conversation)**科目代號：**7661

類別：觀光餐飲學程

必／選修：選修

目標：

- 一、熟練標準的英語發音與語調。
- 二、強化英語基礎及興趣。
- 三、培養餐旅英語會話能力，因應工作之基本需求
- 四、建立穩固之英語基礎，以達自我學習，繼續成長或進修。
- 五、培訓符合國際形象之專業人才。

內容：

內容主要為餐旅業基本之英語會話，熟練相關文法與句型之運用，並兼具理論與實務。

實施方式：

1. 教授法：教導學生正確發音和語調；培養專業知識及禮儀。
2. 多媒體：配合各式視聽教材，以增強動機與學習興趣。
3. 角色扮演：上課時進行角色扮演練習及設計模擬情境，活化課程內容。
4. 參訪與實習：至實地進行參觀並安排實習機會。

先備條件：

國中英文

科目名稱：餐旅英文與會話 II **學分數：**2

(Hospitality English and Conversation)**科目代號：**7662

類別：觀光餐飲學程

必／選修：選修

目標：

- 一、熟練標準的英語發音與語調。
- 二、強化英語基礎及興趣。
- 三、培養餐旅英語會話能力，因應工作之基本需求
- 四、建立穩固之英語基礎，以達自我學習，繼續成長或進修。
- 五、培訓符合國際形象之專業人才。

內容：

內容主要為餐旅業基本之英語會話，熟練相關文法與句型之運用，並兼具理論與實務。

實施方式：

5. 教授法：教導學生正確發音和語調；培養專業知識及禮儀。
6. 多媒體：配合各式視聽教材，以增強動機與學習興趣。
7. 角色扮演：上課時進行角色扮演練習及設計模擬情境，活化課程內容。
8. 參訪與實習：至實地進行參觀並安排實習機會。

先備條件：

修畢餐旅英文與會話 I

科目名稱：餐旅英文與會話 III **學分數：**2

(Hospitality English and Conversation)**科目代號：**7663

類別：觀光餐飲學程

必／選修：選修

目標：

- 一、熟練標準的英語發音與語調。
- 二、強化英語基礎及興趣。

三、培養餐旅英語會話能力，因應工作之基本需求
四、建立穩固之英語基礎，以達自我學習，繼續成長或進修。
五、培訓符合國際形象之專業人才。

內 容：

內容主要為餐旅業基本之英語會話，熟練相關文法與句型之運用，
並兼具理論與實務。

實 施 方 式：

9. 教授法：教導學生正確發音和語調；培養專業知識及禮儀。
10. 多媒體：配合各式視聽教材，以增強動機與學習興趣。
11. 角色扮演：上課時進行角色扮演練習及設計模擬情境，活化課程內容。
12. 參訪與實習：至實地進行參觀並安排實習機會。

先 備 條 件：

修 畢 餐 旅 英 文 與 會 話 II

科 目 名 稱： 餐旅英文與會話 IV **學 分 數：** 2
(Hospitality English and Conversation)**科 目 代 號：** 7664
類 別： 觀光餐飲學程
必／選 修： 選 修

目 標：

- 一、熟練標準的英語發音與語調。
- 二、強化英語基礎及興趣。
- 三、培養餐旅英語會話能力，因應工作之基本需求
- 四、建立穩固之英語基礎，以達自我學習，繼續成長或進修。
- 五、培訓符合國際形象之專業人才。

內 容：

內容主要為餐旅業基本之英語會話，熟練相關文法與句型之運用，
並兼具理論與實務。

實施方式：

13. 教授法：教導學生正確發音和語調；培養專業知識及禮儀。
14. 多媒體：配合各式視聽教材，以增強動機與學習興趣。
15. 角色扮演：上課時進行角色扮演練習及設計模擬情境，活化課程內容。
16. 參訪與實習：至實地進行參觀並安排實習機會。

先備條件：

修畢餐旅英文與會話 III

科目名稱：觀光學概論 I

學分數：2

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7691

必／選修：選修

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：觀光學概論 II

學分數：2

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7692

必／選修：選修

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：已修觀光學概論 I

科目名稱：初級會計 I

學分數：2

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7431

必／選修：選修

目標：

1. 瞭解會計之基本概念及法則，奠定會計理論之學習基礎。
2. 熟練會計處理程序，培養記帳之能力。
3. 瞭解會計資訊之意義及功能，奠定應用會計資訊之能力。
4. 瞭解商業會計法令及相關稅法，培養守法之觀念。

內 容：

1. 會計之基本概念
2. 會計之基本法則
3. .會計循環
4. 分錄及日記簿
5. .過帳及分類帳
6. 試算及試算表

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，實施學習過程評量。
6. 以平時測驗及段考、期末考實施總結性評量。

先備條件：無

科目名稱：初級會計 II

學分數：2

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7432

必／選修：選修

目 標：

1. 瞭解會計之基本概念及法則，奠定會計理論之學習基礎。
2. 熟練會計處理程序，培養記帳之能力。
3. 瞭解會計資訊之意義及功能，奠定應用會計資訊之能力。
4. 瞭解商業會計法令及相關稅法，培養守法之觀念。

內 容：

1. 調整
2. 工作底稿
3. 結帳

4. 財 務 報 表 5. 加 值 型 營 業 稅 之 會 計 處 理	
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，實施學習過程評量。 6. 以平時測驗及段考、期末考實施總結性評量。	
先 備 條 件：已 修 初 級 會 計 I	
科 目 名 稱： 國際禮儀	學 分 數： 2
類 別： 觀光餐飲學程	科 目 代 號： 7510
必／選 修： 選 修	
目 標： 一、瞭解國際禮儀基本概念。 二、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 三、學習本國及國際不同的各項禮儀，提升學生國際交流的能力。	
內 容： 一、禮儀的必要性與重要性說明。 二、日常生活禮儀介紹。 三、各國特殊禮儀、或重要社交禮儀介紹。	
實 施 方 式： 一、教學方法注重教師課堂講授、與學生問答互動方式及學生口頭報告。 二、以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 三、利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。 四、教師可邀請專家學者，作禮儀相關題目之演講。	

先備條件：無

科目名稱：旅遊實務 I II

學分數：4

類別：觀光餐飲學程

科目代號：7551 7552

必／選修：選修

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、提升航空業務、帶團作業及旅行業未來發展之正確認識。

內容：

- 1、旅行業概論。
- 2、旅行業設立、組織與分類。
- 3、旅行業與航空公司。
- 4、旅行業之產品。
- 5、旅行業內部作業。
- 6、導遊與領隊作業。
- 7、我國旅行業未來之發展趨勢。

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，實施學習過程評量。
6. 以平時測驗及段考、期末考實施總結性評量。
- 。

先備條件：

科目名稱：餐旅職群入門

學分數：2

類別：觀光餐飲學程

科目代號：2600

必／選修：選修

目標：

1. 培養學生認識觀光餐旅類職群相關產業之屬性與架構。
2. 培養符合餐旅相關職場之初級人才所需之專業知能介紹。

內容：

1. 餐旅業緒論。
2. 觀光學緒論。
3. 餐旅英文會話緒論。
4. 中餐烹調初探。
5. 烘焙初探。
6. 飲料與調酒初探。
7. 餐旅服務技術初探。

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，實施學習過程評量。
6. 以平時測驗及段考、期末考實施總結性評量。

先備條件：以修觀光餐飲簡介

科目名稱：觀光餐飲簡介

學分數：1

類別：觀光餐飲學程

科目代號：2090

必／選修：選修

目標：

1. 了解觀光餐飲學程教育目標。
2. 熟悉觀光餐飲學程學程特色與課程內容。
3. 了解觀光餐飲學程畢業進路。

內容：

1. 觀光餐飲學程教育目標與學習內容介紹。
2. 觀光餐飲職場市場機制。
3. 觀光餐飲行業別介紹。
4. 觀光餐飲學程升學方向。
5. 觀光餐飲學程專業知識學習。

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，實施學習過程評量。
6. 以平時測驗及段考、期末考實施總結性評量。

先備條件：無

科目名稱：專題製作 I II

學分數：4

類別：觀光餐飲學程

科目代號：6411 6412

必／選修：選修

目標：

1. 瞭解專題製作的方法。
2. 能專題實作呈現學習成果。

內 容：

- 1、研究動機與目的
- 2、專題製作文獻蒐集
- 3、專題製作方法與過程
- 4、專題製作結果與討論
- 5、參考書目的撰寫
- 6、專題製作實作
- 7、專題製作成果發表

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。

先備條件：