

十二年國民基本教育  
技術型高級中等學校群科課程手冊

餐 旅 群

中 華 民 國 一 〇 八 年 五 月 日



# 目次

表次.....	iii
圖次.....	iv
<b>壹、發展沿革與特色.....</b>	<b>1</b>
一、發展沿革.....	1
二、研修特色.....	2
三、新舊課綱差異比較.....	3
<b>貳、課程規劃說明.....</b>	<b>13</b>
一、課程架構規劃說明.....	13
二、部定一般科目.....	13
三、部定專業及實習科目.....	14
四、校訂課程規劃說明.....	15
五、彈性學習時間.....	17
<b>參、核心素養具體說明.....</b>	<b>19</b>
一、群核心素養具體說明呼應表.....	19
二、群核心素養與專業及實習科目對應說明.....	19
<b>肆、學習重點解析.....</b>	<b>21</b>
一、編碼說明.....	21
二、專業科目.....	23
(一)觀光餐旅業導論.....	23
(二)觀光餐旅英語會話.....	24
三、實習科目.....	26
(一)餐飲服務技術.....	26
(二)飲料實務.....	28
(三)中餐烹調實習.....	29
(四)西餐烹調實習.....	31

(五)烘焙實務 .....	35
(六)房務實務 .....	37
(七)旅館客務實務 .....	39
(八)旅遊實務 .....	40
(九)導覽解說實務 .....	42
(十)遊程規劃實務 .....	44
<b>伍、教材編選原則 .....</b>	<b>46</b>
<b>陸、專業及實習科目與一般科目之連結 .....</b>	<b>47</b>
<b>柒、常見問題與回應 .....</b>	<b>49</b>
一、技術型高中共通性問題與回應 .....	49
二、本群相關問題與回應 .....	55
<b>捌、附錄 .....</b>	<b>58</b>
附錄一、餐旅群核心素養具體說明呼應表 .....	58
附錄二、108 課綱自然科學領綱與餐旅群課綱比較表 .....	60
附錄三、108 課綱綜合活動領綱與餐旅群課綱比較表 .....	65
附錄四、108 課綱英語文領綱與餐旅群課綱比較表 .....	66
附錄五、108 課綱藝術領綱與餐旅群課綱比較表 .....	69

## 表 次

表 1-1	十二年國民基本教育技術型高級中等學校餐旅群科課程綱要研修期程一覽表 .....	2
表 1-2	108 課綱與 99 課綱餐旅群總體比較一覽表 .....	4
表 1-3	108 課綱與 99 課綱餐旅群部定專業及實習科目（不含技能領域）差異比較一覽表 .....	6
表 1-4	108 課綱餐旅群新增技能領域科目一覽表 .....	11
表 2-1	108 課綱餐旅群課程架構表.....	13
表 2-2	餐旅群部定必修科目建議授課年段 .....	14
表 2-3	餐旅群技能領域建議授課年段.....	15
表 2-4	餐旅群校訂課程架構表.....	15
表 3-1	餐旅群專業及實習科目與核心素養呼應表 .....	20

## 圖 次

圖 6-1 本群學習內容與一般科目之連結.....	47
圖 6-2 專業及實習科目與一般科目之連結.....	48
圖 6-3 各科目間之連結.....	48

## 壹、發展沿革與特色

### 一、發展沿革

#### (一) 研修沿革

十二年國民基本教育自 103 學年度起實施，課程綱要總綱亦於 103 年 11 月公布，各層級及各類型學校之各領域課程綱要，亦相繼進行研修及審查工作，技術型高級中等學校群科課程綱要，已於 107 年 12 月 25 日全數發布完畢，108 學年度正式實施，期能順利推動新課綱，落實課程研修理念與課程目標。

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，讓學生可順利將所學知能運用於工作，縮短學用間的落差。技術型高中餐旅群在課程設計方面，主要運用職能分析方法，並參考目前餐旅產業從業人員所需餐飲服務、飲料調製、中餐烹調、西餐烹調、烘焙製作、旅館客務作業、旅館房務實作、旅遊規劃及導覽解說等相關專業知識技能；著重於強化學生觀光餐旅外語會話、人際溝通、資訊能力之應用，並培養職場倫理、敬業精神與團隊合作等態度。透過學界與產業界代表共同規劃技能領域課程，以強化學生實務技能，充分鏈結餐旅產業，落實技職教育務實致用之精神。

餐旅群教育目標旨在培養學生具備觀光餐旅產業所需之知識與實作技能，並融入餐旅產業發展趨勢，務求課程發展與產業技術接軌，強化技術服務能力與態度。使學生職涯發展能順利將學校所學知能應用於餐飲業、旅館業及旅遊業等相關行業，以利學生未來能繼續進修深造。

#### (二) 研修期程與內容

餐旅群科課程綱要研修小組在「技術型高級中等學校課程綱要及配套措施研訂計畫」指導下，自 102 年 8 月起至 105 年 1 月共歷經 4 個年度多次研修小組會議的智慧激盪與集思廣益，開發符應餐旅群務實致用特色之部定專業及實習科目與技能領域課程。

依據「技術型高級中等學校課程綱要及配套措施研訂計畫」各年度之工作計畫，分別針對群教育目標、群核心素養、技能領域課程、課程架構、部定專業科目及實習科目學習重點進行研修，研修、審議及發布期程詳如表 1-1 所示：

表 1-1

十二年國民基本教育技術型高級中等學校餐旅群科課程綱要研修期程一覽表

階段	期程	單位	內容
研訂發展	102年度	餐旅群課綱研修小組	研訂群教育目標、群核心素養、群技能領域課程、課程架構。
	103年度	餐旅群課綱研修小組	研訂部定專業科目及實習科目(教學科目與學分數表)、並配合公聽會及書面審查意見等機制進行相關修訂、撰寫學習重點。
	104年度	餐旅群課綱研修小組	學習重點修正，依分區座談會與專家諮詢會、外部審查會、課程研究發展會等審查意見及修正建議等機制進行相關修訂。
	105年度	國家教育研究院	辦理網路論壇、分區公聽會、國教院課程研究發展會等修正建議收集及審查意見等公共討論機制。
		餐旅群課綱研修小組	依網路論壇、分區公聽會、國教院課程研究發展會等修正建議收集及審查意見，進行餐旅群科課程綱要(草案)修正。
	國家教育研究院	105年10月26日經教育部國家教育研究院「十二年國民基本教育課程研究發展會」通過，提交教育部課程審議會。	
審議	107年度	技術型及綜合型高中分組審議會	107年7月17日經技術型及綜合型高中分組審議會審議通過，併同審查意見送課程審議會。
	107年度	課程審議會	107年11月10日經由課程審議會審議通過。
發布	107年度	教育部	教育部令中華民國107年12月24日臺教授國部字第1070154407B號訂定「十二年國民基本教育技術型高級中等學校群科課程綱要—餐旅群」，並自一百零八學年度高級中等學校一年級起逐年實施。

## 二、研修特色

課程的研修除需符應時代教育思潮外，亦需與產業密切結合，課程內涵需配合職場就業要求，俾利學生能迅速且順利地進入職場，展現所學專業知能，並開創美好的生涯，本次餐旅群課程研修之特色如下：

### (一) 兼顧理論與實作，完整學習專業知識與技術，研訂群共同核心課程趨勢

餐旅群此次課程綱要研修之特色，依據餐旅群產業特色與發展方向，課程設計強調理論與實務兼重，以強化學生專業能力及實務技能，激發學生潛能及創造力。規劃群共同核心課程，包含部定專業科目14學分及部定實習科目12學分，合計26學分為群共同專業及實習科目，以培養學生具備餐旅群共同核心能力。

### (二) 對應職場需求，鏈結產業發展研擬技能領域課程

餐旅群為培育學生具備未來工作所需基礎技能，學習群科間共通能力，使學生具備

餐飲觀光領域所需的基本職能。以職業分類典之職能分析為基礎，規劃跨科及能力導向的技能領域課程，餐飲管理科及觀光事業科二個科各二個「技能領域課程」，各 22 學分以強化學生實務技能，並落實技職教育務實致用精神。

### (三) 學校本位課程

餐旅群各科可依據學校特色、職場需求及學生生涯發展等，依其專業屬性與職場發展趨勢研訂各科的專業能力，於校訂科目(約 68 至 78 學分)內發展學校本位課程，並形塑各校科之差異特色，進而發展科特色課程。

### (四) 融入運用科技、美感鑑賞、環境保育及社會責任等核心素養，符應總綱要求

在專業科目及實習科目之學習內容中，具備餐旅相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，並能以同理心及多元文化理解的態度與能力解決職場各種問題。

### (五) 融入環境教育、職場法規及安全教育等議題，建構全人教育

培養學生具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐，探究職場倫理與環保的基礎素養發展個人潛能，從而肯定自我價值，並具備對食品衛生、觀光行政、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。

## 三、新舊課綱差異比較

### (一) 課程綱要總體比較說明

十二年國民基本教育技術型高級中等學校群科課程綱要（以下簡稱108課綱）與99職業學校群科課程綱要（以下簡稱99課綱）相比，在課程規劃、學習重點及實施要點三方面有重大變革，茲整理詳如表1-2所示：

表 1-2

108 課綱與 99 課綱餐旅群總體比較一覽表

階段 項目	108 課綱 餐旅群	99 課綱 餐旅群
課程規劃	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 兼顧核心素養與專業能力結合之專業技能之展現。</li> <li>2. 強調以學生需求為主體之課程發展。</li> <li>3. 增加專業實習技能領域之學分數，提升學生實作能力。</li> <li>4. 引導學校與在地產業結合，發展與規劃跨域整合之學校課程，提供學生跨域及多元學習。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以能力本位為課程發展之主軸。</li> <li>2. 以務實致用為課程規劃之核心。</li> <li>3. 強調以學校本位發展學校課程。</li> <li>4. 引導學校發展學校特色課程。</li> </ol>
學習重點	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習重點包括學習表現、學習內容及教學注意事項。</li> <li>2. 學習表現：以學生學習該科目之專業能力與核心素養相互結合後之專業表現，其中包含外顯學習與潛在學習之表現。</li> <li>3. 學習內容：以學生學習之描述為主，包括主題及該主題之學習內容所組成。</li> <li>4. 教學注意事項：主要以該科目在教學上，特別提醒教學中須留意事項為主，例如是否實習分組之建議、教材與教法之提醒事項，授課過程中之危險與防護事項之提醒等。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 主要以教師教學為導向，分別以科目大要及教學綱要方式呈現。</li> <li>2. 科目大要主要以教學目標為主，提供老師教學內容、教學實施前注意事項及教學活動與過程中之提醒。</li> <li>3. 教學綱要，主要以教師教學及教科書編撰為主，包括科目名稱、科目屬性、學分數、先修科目、課程目標、教材大綱及實施要點等項目。</li> </ol>
實施要點	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實施要點主要為引導學校進行專業群科課程與教學實施之注意事項，包括課程發展、教材編選、教學實施、學習評量及教學資源五大項目。</li> <li>2. 實施要點中強調重點如下： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 強調以學生為主體之學習資源。</li> <li>(2) 專業群科之教學應適切進行議題融入。</li> <li>(3) 尊重及重視學生的多元文化</li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 其名稱為「實施通則」，主要為協助學校進行課程規劃，包括課程設計、教材編選、教學實施、教學設備規劃、教學評量及行政配合六大項目。</li> <li>2. 為利學校本位課程發展，在實施通則前訂有「校訂課程規劃原則」。</li> </ol>

	<p>背景與特殊需求。</p> <p>(4)配合專業知識，融入職業倫理道德、工作權及勞動三權之重點內涵。</p> <p>(5)教學過程中教師應提醒注意會產生危害。</p> <p>(6)學校宜與觀光、餐旅、旅宿及旅遊產業保持連繫。</p>	
<p>附錄</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 附錄一、餐旅群核心素養具體說明呼應表，主要為呈現專業群科之核心素養與總綱核心素養之關係。</li> <li>2. 附錄二、議題適切融入群科課程綱要。主要為引導群科課程之教學，應適切進行議題融入，以促進學生對社會的理解，並能結合其專業知識豐富其學習內涵。</li> </ol>	<p>無</p>

(二) 部定專業及實習科目差異說明

108課綱部定專業及實習科目調整為48學分，相較於99課綱之部定專業及實習科目28學分，總計增加20學分（含技能領域），以強化學生的專業知能與務實致用能力，茲整理詳如表1-3所示：

表 1-3

108 課綱與 99 課綱餐旅群部定專業及實習科目（不含技能領域）差異比較一覽表

科目 屬性	108 課綱		99 課綱		差異說明
	科目名稱	學分數	科目名稱	學分數	
部定專業科目	觀光餐旅業 導論	6	餐旅概論 I II	4	<p>1.修改科目名稱：增加「觀光」二字，以符合群科之屬性。</p> <p>2.新增內容：</p> <p>(1)主題A.「觀光餐旅業基本觀念」：新增主題</p> <p>(2)主題B.「觀光餐旅之從業理念」：新增主題</p> <p>(3)主題D.「旅宿業」：新增主題</p> <p>(4)主題E.「旅行業」：新增學習內容「旅行業的定義與特性」、「旅行業的組織與部門」</p> <p>(5)主題F.「觀光餐旅相關產業」：新增主題</p> <p>(6)主題G.「觀光餐旅行銷」：新增主題</p> <p>(7)主題H.「觀光餐旅業的現況與未來」：新增主題</p> <p>3.刪除內容：</p> <p>(1)單元主題 1.「緒論篇」：刪除單元</p> <p>(2)單元主題 2.「餐飲篇」：刪除內容「餐飲組織及從業人員職掌」、「餐旅從業人員之職業道德」</p> <p>(3)單元主題 3.「旅館篇」：刪除單元</p> <p>(4)單元主題 4.「旅行業篇」：刪除內容「旅行社的組織及從業人員之職掌」</p> <p>(5)單元主題 5.「總結篇」：刪除單元</p> <p>4.增加學分數：由原先的 4 學分，改為 6 學分。</p>

部定專業科目	觀光餐旅 英語會話	8	餐旅英文與 會話 I-IV	<p>1.修改科目名稱：增加「觀光」二字，以符合群科之屬性。</p> <p>2.新增內容：</p> <p>(1) 主題C.「訂房服務」：新增主題</p> <p>(2) 主題P.「送客服務」：新增主題</p> <p>(3) 主題H.「話務服務」：新增學習內容「晨喚服務」</p> <p>(4) 主題T.「客艙服務」：新增主題</p> <p>(5) 主題Q.「遊程服務」：新增學習內容「領團接待」、「行程安全說明」、「伴手禮」、「夜市與臺灣小吃」</p> <p>3.刪除內容：</p> <p>(1) 單元主題1.「發音及語調訓練」：刪除單元</p> <p>(2) 單元主題2.「打招呼」：刪除單元</p> <p>(3) 單元主題3.「數詞」：刪除單元</p> <p>(4) 單元主題4.「時間的說明」：刪除單元</p> <p>(5) 單元主題5.「方向及位置」：刪除內容「東、西、南、北、上、下、左、右的說明」</p> <p>(6) 單元主題6.「感謝及道歉」：刪除單元</p> <p>(7) 單元主題7.「天氣說明」：刪除單元</p> <p>(8) 單元主題8.「櫃檯服務(上)」：刪除內容「訂房服務」、「來訪客人的接待」</p> <p>(9) 單元主題9.「櫃檯服務(下)」：刪除內容「住宿手續的登記」、「晨喚服務」、「住房服務」、「其他服務」</p> <p>(10) 單元主題12.「迎接客人」：刪除內容「歡迎客人的光臨」、「併桌時之應對」</p> <p>(11) 單元主題14.「認識食材及菜單」：刪除內容「瞭解菜單內容」</p> <p>(12) 單元主題15.「餐廳點菜及上菜」：刪除內容「送茶水」</p> <p>(13) 單元主題16.「吧檯及飲料、酒水</p>
--------	--------------	---	------------------	---

部定專業科目				<p>(14) 服務」：刪除內容「飲料的分類」、「送飲料單及點酒水服務」</p> <p>(15) 單元主題17.「用餐中的服務」：刪除內容「換煙灰缸」</p> <p>(16) 單元主題18.「出納及送客」：刪除內容「道謝及送客」</p> <p>(17) 單元主題19.「旅遊」：刪除內容「預訂旅館(不與訂房內容重覆)」、「送飲料單及點酒水服務」、「安排旅遊行程」、「安排交通」</p> <p>(18) 單元主題20.「航空」：刪除內容「機上服務」</p>
部定實習科目	餐飲服務技術	6	餐旅服務 I-IV	<p>1.修改科目名稱。</p> <p>2.新增內容：</p> <p>(1) 主題C.「基本服務技巧」：新增學習內容「服務叉匙的運用」</p> <p>(2) 主題F.「餐桌佈置與擺設」：新增學習內容「主題式餐桌佈置與擺設」</p> <p>(3) 主題I.「飲料服務」：新增學習內容「餐中酒服務」、「其他飲料服務」</p> <p>(4) 主題J.「餐廳服務流程」：新增學習內容「下午茶服務流程」、「宴會廳服務流程」</p> <p>3.刪除內容：</p> <p>(1) 單元主題3.「菜單飲料單的認識」：刪除內容「認識各式菜單」、「認識飲料單及酒單」、「餐食與飲料的搭配」</p> <p>(2) 單元主題5.「營業前的準備工作」：刪除內容「餐具之清潔及整理」</p> <p>(3) 單元主題6.「基本服務技巧」：刪除內容「餐具擺設」、「餐廳服務須知」</p> <p>(4) 單元主題8.「餐飲服務方式」：刪除內容「宴會服務」</p> <p>(5) 單元主題9.「飲料服務」：刪除內</p>

部定實習科目				<p>(6) 容「葡萄酒、香檳的服務」、「啤酒的服務」、「紹興酒的服務」、「咖啡及茶的服務」</p> <p>(7) 單元主題11.「餐務作業」：刪除單元</p> <p>(8) 單元主題13.「旅館服務緒論」：刪除單元</p> <p>(9) 單元主題14.「客房設備、器具及備品」：刪除單元</p> <p>(10)單元主題15.「房務基本技能」：刪除單元</p> <p>(11)單元主題16.「客房的清潔及維護」：刪除單元</p> <p>(12)單元主題17.「房務鋪設作業」：刪除單元</p> <p>(13)單元主題18.「住客服務」：刪除單元</p> <p>(14)單元主題19.「公共區域的清潔與維護」：刪除單元</p> <p>(15)單元主題20.「旅館顧客抱怨及緊急事件處理：刪除單元」</p> <p>4.餐飲管理科與觀光事業科兩科共同之核心領域為「餐飲」，108課綱將此科目修正為「餐飲服務技術」，而將原本99課綱「旅館」相關之服務技術實務移置觀光科技能領域科目中。</p> <p>5.學分數由原本10學分改為6學分(3/3)，開課學期由四學期改為二學期。</p>
	飲料實務	6	飲料與調酒 I II	6

- (4) 認識」、「飲料的調製，如：乳品、果汁及冰沙等」
- (5) 主題D.「茶的認識與調製」：新增學習內容「茶歷史與發展趨勢」、「茶葉的製程」
- (6) 主題E.「咖啡的認識與調製」：新增學習內容「咖啡歷史與發展趨勢」、「咖啡烘焙原理」、「咖啡萃取原理」、「咖啡萃取方法與調製」
- (7) 主題G.「混合性飲料調製」：新增主題
- 3.刪除內容：
- (1) 單元主題1.「緒論」：刪除內容「飲料店的分類及經營」
- (2) 單元主題2.「無酒精飲料-茶」：刪除內容「調味茶之變化及調製」、「養生茶的認識及調製」
- (3) 單元主題3.「無酒精飲料-咖啡」：刪除內容「咖啡的沖煮法」、「特調熱咖啡的製作」、「特調冰咖啡的製作」、「咖啡的飲用」
- (4) 單元主題4.「無酒精飲料-其他」：刪除內容「果汁飲料的調製」、「冰沙的調製」
- (5) 單元主題5.「酒的類別」：刪除內容「國產酒」
- (6) 單元主題6.「雞尾酒的調製」：刪除單元
- (7) 單元主題7.「吧檯作業及酒類服務」：刪除內容「酒單的認識」、「酒的服務」、「酒與食物的搭配」
- 4.依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第43條，未滿18歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。

(三) 新增技能領域科目

新增部定實習科目之「廚藝技能領域」、「烘焙技能領域」、「旅宿技能領域」與「旅遊技能領域」四個技能領域共8個科目課程，各領域適用餐飲管理科及觀光事業科，每科需開設2個領域，合計22學分，茲整理詳如表1-4所示：

表 1-4

108 課網餐旅群新增技能領域科目一覽表

領域名稱	108 課網		研修重點
	科目名稱	學分數	
廚藝 技能領域	中餐烹調 實習	8	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.配合國內經濟結構轉型服務業逐漸取代製造業迅速興起，餐飲業界對人力資源與日俱增的需求。</li> <li>2.課程內容注重中式菜餚刀工與烹調技術的運用。並運用在地食材、合宜的刀工及良好的烹調技巧，烹調經典菜餚，使學生可達到『做中學、學中做』，培養中餐烹調專業技能。</li> <li>3.使學生具備敬業精神及廚師職業道德，並具備中餐美感素養。</li> <li>4.實地參訪業界或展覽以增進中餐專業知能並與業界連結。</li> </ol>
	西餐烹調 實習	6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.配合國內經濟結構轉型服務業逐漸取代製造業迅速興起，餐飲業界對人力資源與日俱增的需求。</li> <li>2.課程內容注重西餐烹調的歷史起源與特色，熟練各種西式刀工技巧與基本西式烹調技術，使學生可達到『做中學、學中做』，培養西餐烹調專業技能。</li> <li>3.使學生具備敬業精神及廚師職業道德，並具備西餐美感素養。</li> <li>4.實地參訪業界或展覽以增進西餐專業知能並與業界連結。</li> </ol>
烘焙 技能領域	烘焙實務	8	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.配合國內經濟結構轉型服務業逐漸取代製造業迅速興起，餐飲業界對人力資源與日俱增的需求。</li> <li>2.課程內容注重烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧，使學生可達到『做中學、學中做』，培養烘焙專業技能。</li> <li>3.使學生具備敬業精神及烘焙從業人員職業道德，並具備烘焙美感素養。</li> <li>4.實地參訪業界或展覽以增進烘焙專業知能並與業界連結。</li> </ol>
旅宿 技能領域	房務實務	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.配合國內經濟結構轉型服務業逐漸取代製造業迅速興起，旅宿業界對人力資源與日俱增的需求。</li> </ol>

領域名稱	108 課綱		研修重點
	科目名稱	學分數	
旅遊 技能領域			2.辦理產業參訪活動，讓學生認識職場環境。加強與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。
	旅館客務 實務	4	1.配合國內經濟結構轉型服務業逐漸取代製造業迅速興起，旅宿業界對人力資源與日俱增的需求。 2.注重旅館業客務管理所需的專業知識、資訊系統應用及旅館業營運概況。 3.藉由產業參訪活動，讓學生認識職場環境。並加強與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。 4.培養正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。
	旅遊實務	4	1.配合國內經濟結構轉型服務業逐漸取代製造業迅速興起，旅遊業對人力資源與日俱增的需求。 2.課程內容注重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。 3.課程特色為瞭解旅遊市場與旅行業現況，以面對旅行業未來發展、經營趨勢及面對的挑戰。 4.課程應用各項數位教學設備、各式行動載具配合網際網路進行資訊化、行動化教學，以提高學生學習興趣。 5.教學活動中建議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。 6.加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌。
	導覽解說 實務	6	1.配合國內經濟結構轉型服務業逐漸取代製造業迅速興起，旅遊業對人力資源與日俱增的需求。 2.課程注重實務與理論相互結合，提高學習成效。 3.教學活動視實際需要帶領學生校外教學，藉以驗證所學。 4.配合情境模擬及實地演練，提升導覽解說技巧。
	遊程規劃 實務	4	1.配合國內經濟結構轉型服務業逐漸取代製造業迅速興起，旅遊業對人力資源與日俱增的需求。 2.熟練組合各項觀光資源與餐旅服務，以設計有商業價值之旅遊產品。 3.培養遊程規劃行業正確從業觀念、服務態度及職場倫理。 4.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，搭配導覽解說課程實施。

## 貳、課程規劃說明

### 一、課程架構規劃說明

本群所屬各科規劃課程時，應符合表 2-1 之架構表規定。

表 2-1

108 課綱餐旅群課程架構表

類別	部定必修			校訂(必修、選修)		
	領域/科目(學分數)	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%			
專業科目	1.觀光餐旅業導論(6) 2.觀光餐旅英語會話(8)	14				
實習科目	1.餐飲服務技術(6) 2.飲料實務(6)	12		68-78	35.4-40.6%	
	廚藝技能領域 1.中餐烹調實習(8) 2.西餐烹調實習(6)	22	48			25%
	烘焙技能領域 烘焙實務(8)					
	旅宿技能領域 1.房務實務(4) 2.旅館客務實務(4)					
	旅遊技能領域 1.旅遊實務(4) 2.導覽解說實務(6) 3.遊程規劃實務(4)					
小計	114-124			59.4-64.6%	68-78	
應修習學分數	180-192 學分(節)					
團體活動時間	12-18 節(不計學分)					
彈性學習時間	6-12 節					
上課總節數	210 節					
畢業學分數	160 學分					

### 二、部定一般科目

一般科目請參照108課綱一般科目領域之規定開設，其中本群數學領域及自然科學領

域課程綱要之開設規定，說明如下：

(一)數學領域

餐旅群依據數學領域課程綱要，適用數學B版本，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。各校可依需求調整每學期開設學分數，每學期以4學分為上限。第一、二學年每學期部定必修0-3學分，部定必修至多8學分，不得低於4學分。

(二)自然科學領域

包括「物理」、「化學」及「生物」三科目，各校可彈性開設至少二科目以上，合計為4~6學分。餐旅群依據自然科學領域課程綱要，適用「物理」A版本1~2學分、「化學」A版本1學分、「生物」A版本1~2學分，各校可依群科屬性、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。學生至少修習二科目以上。

三、部定專業及實習科目

(一)專業及實習科目

餐旅群規劃群共同核心課程，包含部定專業科目14學分及部定實習科目12學分

(不含技能領域)，合計26學分，各科皆須開設，建議開設之學年、學期及學分數詳如

表2-2所示：

表 2-2

餐旅群部定必修科目建議授課年段

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			
部定必修科目	專業科目	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	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				

(二)技能領域

餐旅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。各技能領域及科目建議開設之學年、學期及學分數詳如表2-3所示：

表 2-3

餐旅群技能領域建議授課年段

技能領域 名稱	科目名稱	學分數	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		
			一	二	一	二	一	二	
廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					各領域適用餐飲管理科及觀光事業科，每科需開設2個領域，合計22學分。
	西餐烹調實習	6			3	3			
烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4			
旅宿技能領域	房務實務	4	2	2					
	旅館客務實務	4			2	2			
旅遊技能領域	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	

## 四、校訂課程規劃說明

## (一)校訂課程架構

餐旅群各科可依據學校特色、職場需求及學生生涯發展等，依其專業屬性與職場發展趨勢研訂各科的專業能力，於校訂科目（約68至78學分）內發展以學生跨班自由選修之校訂課程，並形塑各校科之差異特色。餐旅群科課程架構詳如表2-4所示：

表 2-4

餐旅群校訂課程架構表

課程類別	科目屬性	學分數	學分數小計	百分比(%)
部定必修 科目	一般科目	66-76	66-76	34.4-39.6%
	專業科目	14	48	25%
	實習科目	群共同實習科目		
		技能領域	22	
	小計	114-124	114-124	59.4-64.6%
校訂必選修科目	一般科目		68-78	35.4-40.6%
	專業科目			
	實習科目			
應修習學分數			180-192	100%

## (二)發展多元課程

本群專業及實習課程之發展，在強調理論與實務並重、深化學生專業能力及實務技能、激發學生潛能及創造力，期能培育學生具備未來工作所需基本職能，並落實素養導向教學及技職教育務實致用的精神；同時，適切融入各項議題之基本理念及相關內涵。

學校課程發展與規劃說明如下：

### 1.群科教育目標及科專業能力

- (1)各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
- (2)分析產業人力需求與學生職場進路以訂定科教育目標。
- (3)由科教育目標分析歸納達成科教育目標所需之專業能力，並檢核呼應學校願景及學生圖像關聯性。

### 2.群科課程規劃

- (1)由科專業能力分析統整出教學科目。
- (2)科課程規劃與科專業能力對應檢核。

### 3.科課程地圖

由各科目組成學生各進路之課程地圖。

## (三)校訂課程規劃相關規定

依據教育部2014年發布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」第22頁規定：

學校發展校訂科目時，須以本群科課程綱要暨設備基準為依據，以部定各群科必修科目為基礎，發展各科別之校訂必修及選修科目，以建立學校辦學特色。校訂之選修科目，各校應提供學生跨班自由選修課程，學校開設之選修總學分數，應達學生應修習選修學分數之1.2-1.5 倍。然得視各群科實際需求，酌減選修課程10%學分數，但須事先陳報各該主管機關核定後方可實施，並於總體課程計畫中敘明。

依據教育部2018年2月21日發布「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定，有關校訂課程規範說明如下：

- 1.技術型學校：以強化專業、實習及各領域科目之學習為目的，就部定課程延伸開設一般科目、專業科目及實習科目之課程；其與部定必修科目之學分數合計，不得超過畢業及格學分數。
- 2.學校規劃選修課程，依下列原則辦理：
  - (1)採同科（學程）單班、同科（學程）跨班、同群跨科（學程）或同校跨群方式開課。

(2)為設計符應學生進路需求之務實致用課程，應於課程規劃階段，邀請產業代表共同參與。

3.技術型學校及綜合型學校開設專題實作，依下列原則辦理：

(1)為強化學生課程學習統整能力，得依前點第二款規定實施協同教學。

(2)專業群科或專門學程之專題實作，並得依下列規定辦理：

a、依高級中等學校遴聘業界專家協同教學實施辦法及教育部國民及學前教育署補助高級中等學校遴聘業界專家協同教學作業要點規定，以業界專家協同教學。

b、必要時，依高級中等學校實習課程實施辦法第二條第二項及第七條第一項規定，實施分組教學。

## 五、彈性學習時間

依據教育部2014年發布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」第22頁規定：

- (一)彈性學習時間依據學校條件與學生需求，可做為學生自主學習、選手培訓、充實（增廣）/補強性教學及學校特色活動等之運用。彈性學習時間得安排教師授課或指導，並列入教師教學節數或支給鐘點費。全學期授課者列入教學節數；短期性授課或指導支給鐘點費。
- (二)「彈性學習時間」在於藉由多元學習活動、補救教學、增廣教學等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展。
- (三)「彈性學習時間」可由學校自行規劃辦理特色課程選修之增廣教學、學校特色活動、服務學習、補救教學、學生自主學習等，學分核計依相關規定辦理。
- (四)學校特色活動：依據學生興趣與身心發展階段、學校背景與現況、家長期望、社區資源辦理的例行性或獨創性活動。
- (五)學校應自訂「彈性學習時間」實施相關規定，以落實學生適性、自主學習之精神。

依據教育部2018年2月21日發布「高級中等學校課程規劃及實施要點」規定：

學校規劃彈性學習時間，按其種類，依下列原則辦理：

(一)學生自主學習：

- 1.訂定學生自主學習實施規範，其內容包括實施原則、輔導管理（包括指導學生規劃自主學習計畫）、學生自主學習計畫參考格式及相關規定。
- 2.學生應依前目實施規範，系統規劃自主學習計畫；計畫項目包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備，並經教師指導及其父母或監護人同意後實施。

- 3.普通型學校、綜合型學校及單科型學校，學生於修業年限內，其自主學習合計應至少十八節，並應安排於一學期或各學年內實施。
- (二) 選手培訓：得安排教師，培訓代表學校參加競賽之選手。
- (三) 充實（增廣）、補強性教學：
- 1.充實（增廣）教學：應規劃多元學習活動或課程，供學生依個人意願自由選擇，拓展學生學習面向，促進學生適性發展。
  - 2.補強性教學：教師應依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；並依學生學習表現予以建議，或學生依個人意願自由參加。
  - 3.充實（增廣）教學或補強性教學採全學期授課者，一年級、二年級每週至多一節；三年級不在此限。
  - 4.教師實施第一目、第二目教學採全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列教學節數。
  - 5.技術型學校須採計學分者，依高級中等學校學生學習評量辦法規定辦理。
- (四) 學校特色活動：學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，應納入學校課程計畫；其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定。

前項第三款採教師全學期授課者，該教師應訂定教學計畫，經學校課程發展委員會通過後，納入學校課程計畫。

學校依第一項第一款第一目所定學生自主學習實施規範及技術型學校訂定彈性學習時間實施之相關規定，應經學校課程發展委員會通過後，納入學校課程計畫。

## 參、核心素養具體說明

### 一、群核心素養具體說明呼應表

在餐旅群，學生需培養之核心素養有其層次，首先須具備餐旅相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，並能以同理心及多元文化理解的態度與能力解決職場各種問題。再者，學生須具備餐旅外語與溝通之能力，在肯定認同自我文化價值的同時，亦能欣賞與尊重多元文化，進而擴大國際視野，主動關心與掌握餐旅產業發展趨勢。在專業能力展現上，需具備餐旅服務、製備與操作之能力，表現團隊合作、創新與創意餐飲技術，及欣賞體會餐飲創作與社會、歷史、文化的互動關係，進而欣賞各式菜餚與烘焙美學。

在態度方面需秉持人文關懷之心尊重與關照特殊需求之顧客，能以同理心進行人際溝通，並解決餐旅職場各式問題。以及具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐，探究職場倫理與環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。對於餐旅專業、食品衛生、觀光行政、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。本群核心素養具體說明呼應表詳參附錄一。

### 二、群核心素養與專業及實習科目對應說明

素養為十二年國民基本教育課程發展之主軸，技術型高中餐旅群科課程綱要，亦將其融入在專業及實習科目之各科目教學重點中，期能透過教學及實踐力行而彰顯學習者的全人發展。專業及實習科目與核心素養呼應表，詳如表 3-1 所示：

表 3-1

餐旅群專業及實習科目與核心素養呼應表

核心素養具體內涵	對應專業及實習科目
(一)具備餐旅相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，並能以同理心及多元文化理解的態度與能力解決職場各種問題。	1. 觀光餐旅業導論、觀光餐旅英語會話、餐飲服務技術、飲料實務 2. 廚藝技能領域：中餐烹調實習、西餐烹調實習 烘焙技能領域：烘焙實務 旅宿技能領域：房務實務、旅館客務實務 旅遊技能領域：旅遊實務、導覽解說實務、遊程規劃實務
(二)具備餐旅外語與溝通之能力，在肯認自我文化價值的同時，亦能欣賞與尊重多元文化，進而擴大國際視野，主動關心與掌握餐旅產業發展趨勢。	觀光餐旅業導論、觀光餐旅英語會話
(三)具備餐旅服務、製備與操作之能力，表現團隊合作、創新與創意餐飲技術，及欣賞體會餐飲創作與社會、歷史、文化的互動關係，進而欣賞各式菜餚與烘焙美學。	1. 觀光餐旅業導論、觀光餐旅英語會話、餐飲服務技術、飲料實務 2. 廚藝技能領域：中餐烹調實習、西餐烹調實習 烘焙技能領域：烘焙實務 旅宿技能領域：房務實務、旅館客務實務 旅遊技能領域：旅遊實務、導覽解說實務、遊程規劃實務
(四)秉持人文關懷之心尊重與關照特殊需求之顧客，能以同理心進行人際溝通，並解決餐旅職場各式問題。	1. 觀光餐旅業導論、觀光餐旅英語會話、餐飲服務技術、飲料實務 2. 廚藝技能領域：中餐烹調實習、西餐烹調實習 烘焙技能領域：烘焙實務 旅宿技能領域：房務實務、旅館客務實務 旅遊技能領域：旅遊實務、導覽解說實務、遊程規劃實務
(五)具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐，探究職場業倫理與環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。	1. 觀光餐旅業導論、觀光餐旅英語會話、餐飲服務技術、飲料實務 2. 廚藝技能領域：中餐烹調實習、西餐烹調實習 烘焙技能領域：烘焙實務 旅宿技能領域：房務實務、旅館客務實務 旅遊技能領域：旅遊實務、導覽解說實務、遊程規劃實務
(六)具備對專業、食品衛生、觀光行政、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。	1. 觀光餐旅業導論、觀光餐旅英語會話、餐飲服務技術、飲料實務 2. 廚藝技能領域：中餐烹調實習、西餐烹調實習 烘焙技能領域：烘焙實務 旅宿技能領域：房務實務、旅館客務實務 旅遊技能領域：旅遊實務、導覽解說實務、遊程規劃實務

## 肆、學習重點解析

### 一、編碼說明

(一)學習表現：第1碼為群科別，其代碼為本群之簡稱，以二字為編碼原則；第2碼為課程架構之課程類別，分別為專業科目、實習科目及實習科目之技能領域，其代碼為該課程類別第一個字為編碼原則；第3碼為科目及技能領域名稱之簡稱，以二字為編碼原則，另技能領域各科目之編碼依課程架構表內序號以羅馬字(I、II、III...)為編碼原則；第4碼為學習表現之流水號。

第1碼	第2碼			第3碼	第4碼
群科別	專業科目	實習科目	技能領域	科目名稱	學習表現
餐旅	專	實	技	專業科目： 1.觀光餐旅業導論：餐導 2.觀光餐旅英語會話：餐英 實習科目： 1.餐飲服務技術：餐服 2.飲料實務：飲務 技能領域： 廚技技能領域：廚技 1.中餐烹調實習：廚技I 2.西餐烹調實習：廚技II 烘焙技能領域：烘技 1.烘焙實務：烘技I 旅宿技能領域：宿技 1.房務實務：宿技I 2.旅館客務實務：宿技II 旅遊技能領域：遊技 1.旅遊實務：遊技I 2.導覽解說實務：遊技II 3.遊程規劃實務：遊技III	1、2、3...
學習表現編碼說明： 1.餐旅-專-餐導-1：代表餐旅群專業科目「觀光餐旅業導論」學習表現第1項。 2.餐旅-實-餐服-1：代表餐旅群實習科目「餐飲服務技術」學習表現第1項。 3.餐旅-技-廚技I-1：代表餐旅群廚技技能領域「1.中餐烹調實習」學習表現第1項。					

(二)學習內容：第1碼為群科別，其代碼為本群之簡稱，以二字為編碼原則；第2碼為課程架構之課程類別，分別為專業科目、實習科目及實習科目之技能領域，其代碼為該課程類別第一個字為編碼原則；第3碼為科目及技能領域名稱之簡稱，以二字為編碼原則，另技能領域各科目之編碼依課程架構表內序號以羅馬字(I、II、III...)為編碼原則；第4碼為學習內容主題之流水號；第5碼為學習內容之流水號。

第1碼	第2碼			第3碼	第4碼	第5碼
群科別	專業科目	實習科目	技能領域	科目名稱	主題	學習內容
餐旅	專	實	技	專業科目： 1.觀光餐旅業導論：餐導 2.觀光餐旅英語會話：餐英 實習科目： 1.餐飲服務技術：餐服 2.飲料實務：飲務 技能領域： 廚技技能領域：廚技 1.中餐烹調實習：廚技I 2.西餐烹調實習：廚技II 烘焙技能領域：烘技 1.烘焙實務：烘技I 旅宿技能領域：宿技 1.房務實務：宿技I 2.旅館客務實務：宿技II 旅遊技能領域：遊技 1.旅遊實務：遊技I 2.導覽解說實務：遊技II 3.遊程規劃實務：遊技III	A、B、C...	a、b、c...

學習內容編碼說明：

- 1.餐旅-專-餐導-A-a：代表餐旅群專業科目「觀光餐旅業導論」學習重點中主題及內容之第1項。
- 2.餐旅-實-餐服-A-a：代表餐旅群實習科目「餐飲服務技術」學習重點中主題及內容之第1項。
- 3.餐旅-技-廚技 I-A-a：代表餐旅群廚技技能領域「1.中餐烹調實習」學習重點中主題及內容之第1項。

## 二、專業科目

### (一)觀光餐旅業導論

1.學分數：6(3/3)			
2.建議開課學期：第一學年第一學期、第一學年第二學期			
3.先修科目：無			
4.學習表現：			
餐旅-專-餐導-1 了解觀光餐旅業從業理念與職場倫理與道德，具備系統思考、溝通協調之素養。			
餐旅-專-餐導-2 認識觀光餐旅相關產業的演進、特性及經營理念，尊重多元發展，具備國際化視野。			
餐旅-專-餐導-3 具備觀光餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能，並以創新的態度因應觀光餐旅業產業新趨勢。			
餐旅-專-餐導-4 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。			
餐旅-專-餐導-5 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。			
5.學習內容：			
主題	學習內容	分配節數	備註
A.觀光餐旅業基本觀念	餐旅-專-餐導-A-a 觀光餐旅業的定義 餐旅-專-餐導-A-b 觀光餐旅業的範圍 餐旅-專-餐導-A-c 觀光餐旅業的特性 餐旅-專-餐導-A-d 觀光餐旅業的發展過程 餐旅-專-餐導-A-e 觀光餐旅業發展的影響 餐旅-專-餐導-A-f 我國觀光餐旅主管機關	6	第一學年 第一學期
B.觀光餐旅業之從業理念	餐旅-專-餐導-B-a 觀光餐旅從業人員的身心條件 餐旅-專-餐導-B-b 觀光餐旅從業人員的職場倫理 餐旅-專-餐導-B-c 觀光餐旅從業人員的職涯規劃	6	
C.餐飲業	餐旅-專-餐導-C-a 餐飲業的定義與特性 餐旅-專-餐導-C-b 餐飲業的發展過程 餐旅-專-餐導-C-c 餐飲業的類別與餐廳種類 餐旅-專-餐導-C-d 餐飲業的組織與部門 餐旅-專-餐導-C-e 餐飲業的經營理念	21	
D.旅宿業	餐旅-專-餐導-D-a 旅宿業的定義與特性 餐旅-專-餐導-D-b 旅宿業的發展過程 餐旅-專-餐導-D-c 旅宿業的類別與客房種類 餐旅-專-餐導-D-d 旅宿業的組織與部門 餐旅-專-餐導-D-e 旅宿業的經營理念	21	
E.旅行業	餐旅-專-餐導-E-a 旅行業的定義與特性 餐旅-專-餐導-E-b 旅行業的發展過程 餐旅-專-餐導-E-c 旅行業的類別與旅行社的種類 餐旅-專-餐導-E-d 旅行業的組織與部門 餐旅-專-餐導-E-e 旅行業的經營理念	21	第一學年 第二學期

F.觀光餐旅相關產業	餐旅-專-餐導-F-a 餐旅-專-餐導-F-b 餐旅-專-餐導-F-c 餐旅-專-餐導-F-d	觀光遊樂產業 會議展覽業 博奕娛樂業 交通運輸業	12	
G.觀光餐旅行銷	餐旅-專-餐導-G-a 餐旅-專-餐導-G-b 餐旅-專-餐導-G-c 餐旅-專-餐導-G-d	觀光餐旅業顧客消費行為概念 觀光餐旅業行銷意涵與演進 觀光餐旅業行銷組合策略 公共關係與業務推廣	15	
H.觀光餐旅業的現況與未來	餐旅-專-餐導-H-a 餐旅-專-餐導-H-b 餐旅-專-餐導-H-c	我國觀光餐旅業市場現況 觀光餐旅業當前面臨的課題 觀光餐旅業未來發展趨勢	6	
6.教學注意事項: 依據我國兒童及少年福利與權益保障法第 43 條規定: 教師在教學過程中, 不得讓學生觀看、閱讀、收聽或使用涉及有害其身心健康之賭博相關物品。				

## (二)觀光餐旅英語會話

1.學分數：8(2/2/2/2)			
2.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			
3.先修科目：無			
4.學習表現： 餐旅-專-餐英-1 了解觀光餐旅基本英語會話知識，並能運用於日常生活與觀光餐旅職場中。 餐旅-專-餐英-2 了解觀光餐旅英語會話技能，主動探索新知，並解決實務問題。 餐旅-專-餐英-3 運用觀光餐旅英語會話技巧，提升自我學習、繼續成長或進修的動機。 餐旅-專-餐英-4 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 餐旅-專-餐英-5 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。			
5.學習內容：			
主題	學習內容	分配節數	備註
A.問候用語	餐旅-專-餐英-A-a 見面問候語 餐旅-專-餐英-A-b 寒暄與道別 餐旅-專-餐英-A-c 自我介紹	6	第二學年第一學期
B.方向與位置	餐旅-專-餐英-B-a 設施位置及地點 餐旅-專-餐英-B-b 地區方向及地點	6	
C.訂房服務	餐旅-專-餐英-C-a 旅館客房設施說明 餐旅-專-餐英-C-b 訂房作業用語	4	
D.櫃檯服務	餐旅-專-餐英-D-a 遷入及遷出手續 餐旅-專-餐英-D-b 代寄郵件 餐旅-專-餐英-D-c 寄放與保管物品	10	
E.服務中心	餐旅-專-餐英-E-a 行李服務 餐旅-專-餐英-E-b 停車與叫車服務 餐旅-專-餐英-E-c 票務及旅遊服務	4	

	餐旅-專-餐英-E-d 商務中心		
F.房務服務	餐旅-專-餐英-F-a 客房清潔與整理 餐旅-專-餐英-F-b 補充客房備品 餐旅-專-餐英-F-c 失物招領 餐旅-專-餐英-F-d 洗衣服務	6	
G.電梯服務	餐旅-專-餐英-G-a 客人招呼 餐旅-專-餐英-G-b 樓層說明 餐旅-專-餐英-G-c 抵達說明與道別	4	第二學年 第二學期
H.話務服務	餐旅-專-餐英-H-a 電話禮貌 餐旅-專-餐英-H-b 電話號碼的說明 餐旅-專-餐英-H-c 轉接及留話給客人 餐旅-專-餐英-H-d 國際電話使用說明 餐旅-專-餐英-H-e 晨喚服務	8	
I.食材與烹調法	餐旅-專-餐英-I-a 基本食材認識 餐旅-專-餐英-I-b 基本烹調方法	8	
J.客房餐飲服務	餐旅-專-餐英-J-a 客房餐飲服務菜單 餐旅-專-餐英-J-b 費用說明 餐旅-專-餐英-J-c 客房訂餐與服務	6	
K.吧檯酒水服務	餐旅-專-餐英-K-a 飲料基本詞彙 餐旅-專-餐英-K-b 吧檯服務用語 餐旅-專-餐英-K-c 酒水服務	10	
L.迎賓接待	餐旅-專-餐英-L-a 迎賓帶位 餐旅-專-餐英-L-b 客滿及等候之客人的招呼 餐旅-專-餐英-L-c 席次安排	6	第三學年 第一學期
M.點餐服務	餐旅-專-餐英-M-a 菜單內容 餐旅-專-餐英-M-b 遞送菜單與點餐 餐旅-專-餐英-M-c 送餐服務	12	
N.餐中服務	餐旅-專-餐英-N-a 調整餐具 餐旅-專-餐英-N-b 補充酒水 餐旅-專-餐英-N-c 收拾殘盤與清理桌面	4	
O.結帳作業	餐旅-專-餐英-O-a 帳單內容說明 餐旅-專-餐英-O-b 付款方式 餐旅-專-餐英-O-c 找零與收據 餐旅-專-餐英-O-d 兌換外幣 餐旅-專-餐英-O-e 住房退房結帳	10	
P.送客服務	餐旅-專-餐英-P-a 旅宿業送客用語 餐旅-專-餐英-P-b 餐飲業送客用語	4	
Q.遊程服務	餐旅-專-餐英-Q-a 領團接待 餐旅-專-餐英-Q-b 行程安全說明 餐旅-專-餐英-Q-c 旅遊景點 餐旅-專-餐英-Q-d 伴手禮 餐旅-專-餐英-Q-e 夜市與臺灣小吃	14	第三學年 第二學期
R.航班預訂及確認	餐旅-專-餐英-R-a 機位預訂 餐旅-專-餐英-R-b 班機確認、取消或更改	6	
S.通關手續	餐旅-專-餐英-S-a 登機手續 餐旅-專-餐英-S-b 行李託運與提領	10	

	餐旅-專-餐英-S-c 安檢、證照查驗、檢疫與海關 餐旅-專-餐英-S-d 行李破損與遺失 餐旅-專-餐英-S-e 接送機服務		
T.客艙服務	餐旅-專-餐英-T-a 艙內服務 餐旅-專-餐英-T-b 艙內廣播 餐旅-專-餐英-T-c 艙內商品販售 餐旅-專-餐英-T-d 緊急逃生說明	6	
6.教學注意事項：			
6.1 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、飲料實務等群共同專業及實習科目之學習內容與情境相連結。			
6.2 幫助學生認識餐飲技能領域的中西餐烹調方法及食材的專業英文；以及具備觀光技能領域的房務實務、旅館客務實務、旅遊實務等從業人員的英語會話能力			

### 三、實習科目

#### (一)餐飲服務技術

1.學分數：6(3/3)				
2.建議開課學期：第一學年第一學期、第一學年第二學期				
3.先修科目：無				
4.學習表現：				
餐旅-實-餐服-1 了解餐飲服務業所需之專業知識，具備系統思考與解決問題能力。				
餐旅-實-餐服-2 熟悉餐廳營業所需之設備及器具，能規劃與執行各項服務工作。				
餐旅-實-餐服-3 熟練餐飲服務之基本服勤技巧，能規劃、執行與創新應變。				
餐旅-實-餐服-4 重視餐飲服務衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立餐飲服務從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。				
餐旅-實-餐服-5 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。				
餐旅-實-餐服-6 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。				
5.學習內容：				
主題	學習內容	分配節數	相關教學活動	備註
A.餐廳服務基本觀念	餐旅-實-餐服-A-a 餐飲商品 餐旅-實-餐服-A-b 基本服務禮儀與儀態 餐旅-實-餐服-A-c 餐廳服務人員的組織與工作職責	6	服務禮儀與儀態訓練。	第一學年第一學期
B.餐廳設備與器具	餐旅-實-餐服-B-a 餐廳設備 餐旅-實-餐服-B-b 餐廳器具 餐旅-實-餐服-B-c 餐廳器具材質、特性及保養 餐旅-實-餐服-B-d 布巾的種類	9	餐飲服務教室環境與器具設備說明。	

C.基本服務技巧	餐旅-實-餐服-C-a 餐旅-實-餐服-C-b 餐旅-實-餐服-C-c 餐旅-實-餐服-C-d 餐旅-實-餐服-C-e 餐旅-實-餐服-C-f	餐桌架設、拆除與收納 檯布鋪設及更換 餐巾摺疊技巧與應用 托盤使用技巧 上餐與撤餐的持盤技巧 服務叉匙的運用	12	進行基本服務技能實作演練。	
D.營業前的準備工作與營業後的收善工作	餐旅-實-餐服-D-a 餐旅-實-餐服-D-b 餐旅-實-餐服-D-c 餐旅-實-餐服-D-d	餐廳環境清潔與整理 工作檯清潔與整理 布巾類整理與準備 餐務整理與換場作業	6		
E.菜單與飲料單	餐旅-實-餐服-E-a 餐旅-實-餐服-E-b 餐旅-實-餐服-E-c	菜單定義與種類 菜單功能與結構 飲料單、酒單功能與結構	9	進行菜單與飲料單之製作。	
F.餐桌佈置與擺設	餐旅-實-餐服-F-a 餐旅-實-餐服-F-b 餐旅-實-餐服-F-c	中餐餐桌佈置與擺設 西餐餐桌佈置與擺設 主題式餐桌佈置與擺設	12	進行各式餐桌佈置與擺設技能實作演練。	
G.餐飲禮儀	餐旅-實-餐服-G-a 餐旅-實-餐服-G-b	席次安排 用餐禮儀	9	進行席次安排與用餐禮儀實作演練。	第一學年 第二學期
H.餐飲服務	餐旅-實-餐服-H-a 餐旅-實-餐服-H-b 餐旅-實-餐服-H-c 餐旅-實-餐服-H-d	餐桌服務 自助式服務 櫃檯式服務 客房餐飲服務	15	進行各式餐桌服務實作演練。	
I.飲料服務	餐旅-實-餐服-I-a 餐旅-實-餐服-I-b 餐旅-實-餐服-I-c 餐旅-實-餐服-I-d	餐前酒服務 餐中酒服務 餐後酒服務 其他飲料服務	12	進行飲料服務技能實作演練。	
J.餐廳服務流程	餐旅-實-餐服-J-a 餐旅-實-餐服-J-b 餐旅-實-餐服-J-c 餐旅-實-餐服-J-d	中餐廳服務流程 西餐廳服務流程 下午茶服務流程 宴會廳服務流程	15	進行不同餐廳形式服務流程技能操作演練。	
K.餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	餐旅-實-餐服-K-a 餐旅-實-餐服-K-b	顧客抱怨與其他糾紛處理 餐廳客訴及緊急事件處理	3	進行客訴、其他糾紛及緊急事件之處理演練。	

## 6.教學注意事項:

- 6.1 本科目為群共同實習科目，得依據相關規定實施分組教學。
- 6.2 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第 43 條，未滿 18 歲之人，不得有飲酒之行為，在課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。
- 6.3 在餐飲服務技術課程授課中，會造成刀具傷害、瓦斯爐使用及咖啡機操作等危害安全之虞，學校應準備相關護具、消防設備及建置適當防護措施。
- 6.4 教學過程中，教師應提醒學生注意與預防姿勢不當所造成的職業傷害。

## (二)飲料實務

1.學分數：6(3/3)				
2.建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期				
3.先修科目：無				
4.學習表現： 餐旅-實-飲務-1 了解飲料實務所需之專業知識，具備系統思考與解決問題能力。 餐旅-實-飲務-2 熟悉飲料調製所需之設備及器具，能規劃與執行各項製作與服務工作。 餐旅-實-飲務-3 運用專業飲料調製方法製作成品，具備杯飾與飲品整體展現之美學。 餐旅-實-飲務-4 重視飲品衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立飲務從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。 餐旅-實-飲務-5 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 餐旅-實-飲務-6 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。				
5.學習內容：				
主題	學習內容	分配節數	相關教學活動	備註
A.飲務的作業規範	餐旅-實-飲務-A-a 飲料的定義與分類 餐旅-實-飲務-A-b 飲料業的分類與營運 餐旅-實-飲務-A-c 飲料調製安全與衛生 餐旅-實-飲務-A-d 吧檯設備與作業規範	9	說明吧台設備種類。	第二學年第一學期
B.器具、材料與調製法	餐旅-實-飲務-B-a 飲料調製的器具 餐旅-實-飲務-B-b 飲料調製的材料 餐旅-實-飲務-B-c 飲料調製法	9	1.進行基本調製法實作演練。 2.基本調製法實作演練。	
C.飲品的認識與調製	餐旅-實-飲務-C-a 包裝飲料的認識 餐旅-實-飲務-C-b 臺灣特有飲料的認識 餐旅-實-飲務-C-c 飲料的調製(如：乳品、果汁及冰沙等)	9	進行各式飲料實作演練。	
D.茶的認識與調製	餐旅-實-飲務-D-a 茶歷史與發展趨勢 餐旅-實-飲務-D-b 茶的分類與特性 餐旅-實-飲務-D-c 茶葉的製程 餐旅-實-飲務-D-d 茶的沖泡方法及調製	27	1.說明茶的專業知識。 2.茶的沖泡與調製實作演練。	

E.咖啡的認識與調製	餐旅-實-飲務-E-a 餐旅-實-飲務-E-b 餐旅-實-飲務-E-c 餐旅-實-飲務-E-d 餐旅-實-飲務-E-e	咖啡歷史與發展趨勢 咖啡豆種類 咖啡烘焙原理 咖啡萃取原理 咖啡萃取方法與調製	27	1.說明咖啡的專業知識。 2.進行咖啡各項實作演練。	第二學年 第二學期
F.酒的分類與製程	餐旅-實-飲務-F-a 餐旅-實-飲務-F-b 餐旅-實-飲務-F-c	釀造酒的分類與製程 蒸餾酒的分類與製程 合成酒的分類與製程	21	說明酒的專業知識。	
G.混合性飲料調製	餐旅-實-飲務-G-a 餐旅-實-飲務-G-b	混合性飲料的種類 混合性飲料的調製	6	1.說明混合性飲料的專業知識。 2.進行混合性飲料實作演練。	
6.教學注意事項:					
6.1 本科目為群共同實習科目，得依據相關規定實施分組教學。					
6.2 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第 43 條，未滿 18 歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。					
6.3 在飲料實務授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備。					
6.4 在使用義式咖啡機、烘豆機等設備會產生危害身體健康的高溫或氣體或粉塵，學校應準備相關消防設備及建置排氣設備。					

### (三)中餐烹調實習

1.學分數：8(4/4)				
2.建議開課學期：第一學年第一學期、第一學年第二學期				
3.先修科目：無				
4.學習表現：				
餐旅-技-廚技 I-1 了解中餐起源與飲食文化、廚房組織編制及常用食材，並能應用相關知能解決問題。				
餐旅-技-廚技 I-2 運用基本中餐烹調機具與工具，並能應用科技在專業實務操作。				
餐旅-技-廚技 I-3 運用中餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類中式菜餚，能規劃、執行與創新應用。				
餐旅-技-廚技 I-4 運用盤飾菜餚搭配，具備欣賞中式菜餚與餐飲美學之素養。				
餐旅-技-廚技 I-5 重視食品衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立中餐從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。				
餐旅-技-廚技 I-6 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。				
餐旅-技-廚技 I-7 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。				
5.學習內容：				
主題	學習內容	分配節數	相關教學活動	備註

A. 中餐飲食文化與發展	餐旅-技-廚技 I-A-a 餐旅-技-廚技 I-A-b 餐旅-技-廚技 I-A-c	中餐的起源、演進及發展 中餐廚房組織編制與工作職掌 中餐菜系的特色	8	說明中餐飲食文化之認識。	第一學年 第一學期
B. 中餐廚房	餐旅-技-廚技 I-B-a 餐旅-技-廚技 I-B-b	設備與器具的認識及維護 廚房衛生與安全	4	說明中餐實習工場環境、機具與衛生安全相關知識。	
C. 中餐食材	餐旅-技-廚技 I-C-a 餐旅-技-廚技 I-C-b 餐旅-技-廚技 I-C-c 餐旅-技-廚技 I-C-d	食材的認識與分類 各類食材的選購 各類食材的特性、處理方式及儲存 安全衛生的洗滌及切割流程	12	進行食材認識、食材製備之實作演練。	
D. 調味料與辛香料	餐旅-技-廚技 I-D-a 餐旅-技-廚技 I-D-b 餐旅-技-廚技 I-D-c 餐旅-技-廚技 I-D-d	常用調味料 常用辛香料 菜餚與調味料的搭配 菜餚與辛香料的搭配	8	說明調味料及辛香料認識與搭配。	
E. 切割法與烹調的運用	餐旅-技-廚技 I-E-a 餐旅-技-廚技 I-E-b 餐旅-技-廚技 I-E-c 餐旅-技-廚技 I-E-d 餐旅-技-廚技 I-E-e 餐旅-技-廚技 I-E-f 餐旅-技-廚技 I-E-g 餐旅-技-廚技 I-E-h 餐旅-技-廚技 I-E-i 餐旅-技-廚技 I-E-j 餐旅-技-廚技 I-E-k 餐旅-技-廚技 I-E-l 餐旅-技-廚技 I-E-m 餐旅-技-廚技 I-E-n 餐旅-技-廚技 I-E-o 餐旅-技-廚技 I-E-p 餐旅-技-廚技 I-E-q	各式刀具的使用規範 各種刀法的認識 切割及刀工練習 塊 條 丁 柳 粒 片 絲 米 末 細絲 茸 泥 捲 脯	40	進行刀工、烹調技能實作演練。	
F. 盤飾及菜餚搭配	餐旅-技-廚技 I-F-a 餐旅-技-廚技 I-F-b 餐旅-技-廚技 I-F-c 餐旅-技-廚技 I-F-d	盤器的選擇 基本盤飾食材的認識 基礎盤飾的刀法 盤飾的運用與搭配	8	進行盤飾刀法及搭配之實作演練。	第一學年 第二學期
G. 基礎烹調法	餐旅-技-廚技 I-G-a 餐旅-技-廚技 I-G-b 餐旅-技-廚技 I-G-c 餐旅-技-廚技 I-G-d	各類基礎烹調法的認識 川 煮 湯	56	進行烹調法實作演練。	

	餐旅-技-廚技 I-G-e 燴 餐旅-技-廚技 I-G-f 羹 餐旅-技-廚技 I-G-g 拌 餐旅-技-廚技 I-G-h 蒸 餐旅-技-廚技 I-G-i 扣 餐旅-技-廚技 I-G-j 扒 餐旅-技-廚技 I-G-k 炒 餐旅-技-廚技 I-G-l 爆 餐旅-技-廚技 I-G-m 煎 餐旅-技-廚技 I-G-n 炸 餐旅-技-廚技 I-G-o 溜 餐旅-技-廚技 I-G-p 滷 餐旅-技-廚技 I-G-q 燒 餐旅-技-廚技 I-G-r 燜			
H.健康餐盒烹調與實習	餐旅-技-廚技 I-H-a 不同年齡階段或需求之健康飲食概念 餐旅-技-廚技 I-H-b 健康蔬食 餐旅-技-廚技 I-H-c 養生藥膳 餐旅-技-廚技 I-H-d 銀髮樂活 餐旅-技-廚技 I-H-e 月子滋補 餐旅-技-廚技 I-H-f 兒童餐點	8	進行健康餐盒烹調實習演練。	
6.教學注意事項: 6.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 6.2 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第 43 條，未滿 18 歲之人，不得有飲酒之行為，在課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。 6.3 教師在教學過程當中，應提醒學生注意食材鮮度與保存，以落實食品衛生安全。 6.4 在中餐烹調實習課程授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備。 6.5 在使用爐灶設備、烤箱、油炸鍋等設備會產生危害身體健康的高溫或氣體，學校應準備相關消防設備及建置排氣設備。				

#### (四)西餐烹調實習

1.學分數：6(3/3)
2.建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期
3.先修科目：無
4.學習表現： 餐旅-技-廚技 II-1 了解西餐烹調歷史起源、廚房組織編制及常用食材，並能應用相關知能解決問題。 餐旅-技-廚技 II-2 運用基本西餐烹調機具與工具，並能應用科技在專業實務操作。 餐旅-技-廚技 II-3 運用西餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類西式菜餚，能規劃、執行與創新應用。 餐旅-技-廚技 II-4 運用菜餚裝飾與擺盤，具備欣賞西式菜餚與餐飲美學之素養。

餐旅-技-廚技II-5 體會工作中學習互助合作，以建立西餐從業人員職場倫理及重視職場衛生安全習慣。				
餐旅-技-廚技II-6 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。				
餐旅-技-廚技II-7 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。				
5.學習內容：				
主題	學習內容	分配節數	相關教學活動	備註
A.西餐飲食文化與發展	餐旅-技-廚技II-A-a 西餐定義、起源、演進及趨勢 餐旅-技-廚技II-A-b 西餐廚房組織編制與工作職掌	3	說明西餐起源與廚房工作執掌。	第二學年第一學期
B.工場環境與職場衛生安全	餐旅-技-廚技II-B-a 西餐實習工場環境與安全規範 餐旅-技-廚技II-B-b 廚房清潔與衛生、廚餘處理、消防、急救常識及餐飲衛生安全 餐旅-技-廚技II-B-c 西餐從業人員應具備的態度	6	說明西餐實習工場環境、機具及衛生安全關知識。	
C.西餐烹調機具、工具與專業術語	餐旅-技-廚技II-C-a 基本機具設備使用與保養守則 餐旅-技-廚技II-C-b 西式刀具與手工工具の種類、規格與保養 餐旅-技-廚技II-C-c 西餐專業術語的認識 餐旅-技-廚技II-C-d 度量衡、溫度及重量的換算	3	1.進行西餐專業術語發音之演練。 2.進行度量衡換算演練。	
D.西餐常用食材與辛香調味料	餐旅-技-廚技II-D-a 香料與辛香料的認識 餐旅-技-廚技II-D-b 常用調味料與醬料 餐旅-技-廚技II-D-c 常用食材認識與選購，如：西餐常用蔬菜與水果、肉類、海鮮類、蛋類、乳製品、油脂類與堅果類等	6	1.說明西餐食材與辛香調味料。 2.說明西餐常用食材。	
E.基礎西式刀工	餐旅-技-廚技II-E-a 刀具使用須知 餐旅-技-廚技II-E-b 西式刀工之運用與演練，如：切片(Slicing)、切丁(Dicing)、小小丁(Brunoise)、小丁(Small dice)、中丁(Medium dice)、大丁(Large dice)、碎(Chopping)、條(Batonnet)、絲(Julienne)、丁片	12	進行各類刀工技能實作演練。	

		(Paysanne) 、 末 (Mincing) 及 削 橄 欖 (Tournier) 等			
F.基本西式烹調法	餐旅-技-廚技II-F-a 餐旅-技-廚技II-F-b 餐旅-技-廚技II-F-c 餐旅-技-廚技II-F-d 餐旅-技-廚技II-F-e 餐旅-技-廚技II-F-f 餐旅-技-廚技II-F-g 餐旅-技-廚技II-F-h 餐旅-技-廚技II-F-i 餐旅-技-廚技II-F-j 餐旅-技-廚技II-F-k 餐旅-技-廚技II-F-l 餐旅-技-廚技II-F-m 餐旅-技-廚技II-F-n	過水過油(Blanching)與燙番茄製作 煮(Boiling)與水煮馬鈴薯製作 低溫煮(Simmer)與低溫煮雞胸製作 慢煮(Poaching)與水波鱸魚製作 蒸(Steaming)與蒸鱸魚製作 煎(Pan-Frying)與煎鱸魚排附奶油馬鈴薯製作 炒(Sauteing)與羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩製作 炸(Deep-Frying)與藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥製作 烘 烤 (Roasting & Baking)與原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯製作 炙燒(Broiling)與炙燒豬肋排製作 炭烤(Grilling)與炭烤牛排製作 焗烤(Au Gratinating)與乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯製作 燜(Braising)與義式海鮮飯製作 燉(Stewing)與紅酒燉牛肉附奶油雞蛋麵製作	18	1.說明西餐烹調原理。 2.進行基本烹調法與主菜實作演練。	
G.西式早餐	餐旅-技-廚技II-G-a 餐旅-技-廚技II-G-b	西式早餐內容 西餐蛋類實作，如：水煮蛋(Boiled egg)、煎蛋(Fried egg)、炒蛋、	6	1.說明西式早餐的認識。 2.進行西式	

	餐旅-技-廚技II-G-c	(Scrambled egg)、水波蛋(Poached egg)、蛋捲(Omelet egg)等 西式早餐煎餅製作		早餐實作演練。	
H.沙拉與沙拉醬汁	餐旅-技-廚技II-H-a 餐旅-技-廚技II-H-b	沙拉與沙拉醬汁的種類 沙拉醬汁製作	6	1.說明沙拉、沙拉醬的認識。 2.進行沙拉醬汁實作演練。	第二學年 第二學期
I.高湯、湯與醬汁	餐旅-技-廚技II-I-a 餐旅-技-廚技II-I-b  餐旅-技-廚技II-I-c 餐旅-技-廚技II-I-d  餐旅-技-廚技II-I-e 餐旅-技-廚技II-I-f	高湯分類與製作要領 高湯製作，如：白高湯(White Stock)、褐高湯(Brown Stock)、魚高湯(Fish Stock)以及蔬菜高湯(Vegetable Stock)等 西式湯分類、製作要領 西式湯類實作，如：清湯(Broth)、澄清湯(Consommé)、奶油湯(Cream soup)、泥湯(purée Soup)、海鮮濃湯(Bisque)、巧達湯(Chowder)、冷湯(Cold soup)、法式洋蔥湯(French Onion Soup)、義大利蔬菜湯(Minestrone)等 醬汁分類、用途與儲存 基本醬汁實作	18	1.說明高湯、湯類與醬汁的介紹及認識。 2.進行高湯、湯類及醬汁實作演練。	
J.主菜	餐旅-技-廚技II-J-a 餐旅-技-廚技II-J-b  餐旅-技-廚技II-J-c  餐旅-技-廚技II-J-d	蔬菜類主菜製作，如：炭烤時蔬等 肉類主菜製作，如：煎豬排附燻紫高麗菜、義大利肉醬麵、蘇格蘭羊肉湯等 家禽類主菜製作，如：白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、佛羅倫斯雞胸附青豆飯、油燻酥鴨等 海鮮類主菜製作，如：奶油洋菇鱸魚排附香	18	進行各類主菜烹調實作演練。	

		芹馬鈴薯、義式海鮮飯等		
K.西式甜點	餐旅-技-廚技II-K-a 餐旅-技-廚技II-K-b	西餐常見甜點 西餐甜點製作，如：焦糖布丁、英式米布丁附香草醬、泡芙、巧克力慕斯、蘋果奶酥、炸蘋果圈、沙巴翁焗水果等	12	1.說明西式甜點的認識。 2.進行西式甜點實作演練。
6.教學注意事項:				
6.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。				
6.2 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第43條，未滿18歲之人，不得有飲酒之行為，在課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。				
6.3 教師在教學過程當中，應提醒學生注意食材鮮度與保存，以落實食品衛生安全。				
6.4 在西餐烹調實習課程授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備。				
6.5 在使用爐灶設備、烤箱、油炸鍋等設備會產生危害身體健康的高溫或氣體，學校應準備相關消防設備及建置排氣設備。				

#### (五)烘焙實務

1.學分數：8(4/4)				
2.建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期				
3.先修科目：無				
4.學習表現：				
餐旅-技-烘技 I-1 了解烘焙起源、定義、分類及發展趨勢，並能應用相關技能解決問題。				
餐旅-技-烘技 I-2 運用烘焙基本機具與器具，並能應用科技在專業實務操作。				
餐旅-技-烘技 I-3 運用麵包、蛋糕、西式點心等產品製作技巧，能規劃、執行與創新應用。				
餐旅-技-烘技 I-4 運用整形與裝飾技巧，以具備欣賞烘焙工藝之素養。				
餐旅-技-烘技 I-5 體會工作中學習互助合作，以建立烘焙從業人員職場倫理及重視職場衛生安全習慣。				
餐旅-技-烘技 I-6 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。				
餐旅-技-烘技 I-7 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。				
5.學習內容：				
主題	學習內容	分配節數	相關教學活動	備註

A.烘焙的定義與發展	餐旅-技-烘技 I-A-a 餐旅-技-烘技 I-A-b 餐旅-技-烘技 I-A-c 餐旅-技-烘技 I-A-d	烘焙的定義 烘焙的起源與分類 烘焙食品的發展趨勢 烘焙美學	4	說明烘焙學理論。	第二學年 第一學期
B.烘焙設備與器具	餐旅-技-烘技 I-B-a 餐旅-技-烘技 I-B-b 餐旅-技-烘技 I-B-c	烘焙設備 烘焙器具 烘焙設備、器具操作、使用安全及保養維護	4	說明烘焙實習工場環境、設備、器具及使用說明。	
C.烘焙材料	餐旅-技-烘技 I-C-a 餐旅-技-烘技 I-C-b 餐旅-技-烘技 I-C-c 餐旅-技-烘技 I-C-d 餐旅-技-烘技 I-C-e 餐旅-技-烘技 I-C-f 餐旅-技-烘技 I-C-g 餐旅-技-烘技 I-C-h 餐旅-技-烘技 I-C-i 餐旅-技-烘技 I-C-j	麵粉類 烘焙油脂類 烘焙糖類 烘焙蛋類 烘焙乳製品 酵母與化學膨脹劑 乳化劑與鹽 巧克力與可可粉 水果類、堅果類及其他 常用酒類	8	說明烘焙材料實物認識或烘焙相關書籍認識。	
D.烘焙計算	餐旅-技-烘技 I-D-a 餐旅-技-烘技 I-D-b 餐旅-技-烘技 I-D-c	度量衡單位與換算 烘焙百分比 烘焙配方計算	4	進行百分比計算演練。	
E.麵包的相關知識	餐旅-技-烘技 I-E-a 餐旅-技-烘技 I-E-b 餐旅-技-烘技 I-E-c 餐旅-技-烘技 I-E-d 餐旅-技-烘技 I-E-e 餐旅-技-烘技 I-E-f	麵包的定義、起源與發展 麵包的分類 麵包常用材料 麵包製作方法與流程 麵包內餡與裝飾 麵包品評與鑑定	8	說明麵包相關知識。	
F.麵包製作	餐旅-技-烘技 I-F-a 餐旅-技-烘技 I-F-b 餐旅-技-烘技 I-F-c 餐旅-技-烘技 I-F-d	軟質麵包產品製作技能 硬質麵包產品製作技能 甜麵包產品製作技能 鬆質麵包產品製作技能	44	進行麵包產品製作技能實作演練。	
G.蛋糕的相關知識	餐旅-技-烘技 I-G-a 餐旅-技-烘技 I-G-b 餐旅-技-烘技 I-G-c 餐旅-技-烘技 I-G-d 餐旅-技-烘技 I-G-e	蛋糕的定義、起源與發展 蛋糕常用材料 蛋糕製作方法與流程 蛋糕整型與裝飾技巧 蛋糕品評與鑑定	8	說明各類蛋糕的認識與辨別。	第二學年 第二學期
H.蛋糕製作	餐旅-技-烘技 I-H-a 餐旅-技-烘技 I-H-b	麵糊類蛋糕產品製作技能 乳沫類蛋糕產品製作	28	進行蛋糕類產品實作技	

	餐旅-技-烘技 I-H-c	技能 戚風類蛋糕產品製作 技能		能操作演練。	
I.西式點心的 認識	餐旅-技-烘技 I-I-a 餐旅-技-烘技 I-I-b 餐旅-技-烘技 I-I-c 餐旅-技-烘技 I-I-d 餐旅-技-烘技 I-I-e 餐旅-技-烘技 I-I-f 餐旅-技-烘技 I-I-g 餐旅-技-烘技 I-I-h	西式點心的種類 小西餅 奶油空心餅 派與塔 鬆餅 披薩 道納司 膠凍類西點	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。	
J.西式點心製 作	餐旅-技-烘技 I-J-a 餐旅-技-烘技 I-J-b 餐旅-技-烘技 I-J-c 餐旅-技-烘技 I-J-d 餐旅-技-烘技 I-J-e 餐旅-技-烘技 I-J-f 餐旅-技-烘技 I-J-g	小西餅類產品製作技能 奶油空心餅產品製作技能 派與塔類產品製作技能 鬆餅類產品製作技能 披薩類產品製作技能 道納司類產品製作技能 膠凍類點心類產品製作技能	28	進行西式點心類產品製作技能實作演練。	
6.教學注意事項:					
6.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。					
6.2 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第43條，未滿18歲之人，不得有飲酒之行為，在課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。					
6.3 教師在教學過程當中，應提醒學生注意食材鮮度與保存，以落實食品衛生安全。					
6.4 在烘焙實務課程授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備。					
6.5 在使用加熱爐具、烤箱、攪拌機及壓麵機等設備，會產生危害身體健康的高溫與用電安全之虞，學校應準備相關消防與防護設備。					

#### (六)房務實務

1.學分數：4(2/2)
2.建議開課學期：第一學年第一學期、第一學年第二學期
3.先修科目：無
4.學習表現： 餐旅-技-宿技 I-1 了解旅館房務工作所需之專業知識，具備系統思考、問題分析及解決之能力。 餐旅-技-宿技 I-2 熟悉旅館房務作業流程，並妥善運用相關機具，具備規劃及執行各種作業方式之能力。

餐旅-技-宿技 I-3 熟練房務清潔工作之技能，注重職業安全，具備良好溝通協調、人際關係及團隊合作之能力。

餐旅-技-宿技 I-4 具備職業倫理及社會責任，尊重多元文化之差異性及職場性別平等。

餐旅-技-宿技 I-5 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-技-宿技 I-6 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

5.學習內容：

主題	學習內容	分配節數	相關教學活動	備註
A.房務部組織與功能	餐旅-技-宿技I-A-a 房務部組織架構 餐旅-技-宿技I-A-b 從業人員的職責與規範	4	以實例介紹房務部組織。	第一學年 第一學期
B.客房設施及備品	餐旅-技-宿技I-B-a 客房設施與器具 餐旅-技-宿技I-B-b 客房布巾與備品 餐旅-技-宿技I-B-c 清潔用品	6	解說與示範客房設施及備品之特性與功能。	
C.客房清潔作業	餐旅-技-宿技I-C-a 客房清潔的前置作業 餐旅-技-宿技I-C-b 客房清潔作業流程 餐旅-技-宿技I-C-c 浴室清潔作業 餐旅-技-宿技I-C-d 臥室清潔作業	10	1. 解說與示範客房清潔之作業流程。 2. 進行實作演練。	
D.房務基本技能	餐旅-技-宿技I-D-a 應對禮儀及儀態訓練 餐旅-技-宿技I-D-b 尊重職場性別平等 餐旅-技-宿技I-D-c 房務車的準備作業 餐旅-技-宿技I-D-d 鋪床技能基本技巧實作	16	1. 說明房務清潔人員應具備之觀念與儀態。 2. 解說與示範房務操作技巧。 3. 進行實作演練。	
E.鋪床作業	餐旅-技-宿技I-E-a 單人床鋪設作業 餐旅-技-宿技I-E-b 雙人床鋪設作業 餐旅-技-宿技I-E-c 加床鋪設 餐旅-技-宿技I-E-d 開夜床作業	20	1.解說與示範鋪床操作流程與實作演練。 2.進行實作演練。	第一學年 第二學期
F.客房清潔後的檢查標準	餐旅-技-宿技I-F-a 客房檢查作業 餐旅-技-宿技I-F-b 浴室設備的檢查 餐旅-技-宿技I-F-c 臥室設備的檢查 餐旅-技-宿技I-F-d 洗衣房作業	4	解說與示範客房清潔後檢查流程。	
G.住客服務	餐旅-技-宿技I-G-a 住客服務 餐旅-技-宿技I-G-b 管家服務 餐旅-技-宿技I-G-c 夜間服務	8	解說與示範住客服務流程。	
H.清潔及維護	餐旅-技-宿技I-H-a 客房的保養維護計畫 餐旅-技-宿技I-H-b 公共區域的清潔維護	2	解說與示範旅館清潔及維護作業流程。	

I.客房安全	餐旅-技-宿技I-I-a 災害預防與處理 餐旅-技-宿技I-I-b 顧客隱私	2	以實例介紹旅館安全。
6.教學注意事項:			
6.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。			
6.2 教師應提醒學生注意及預防職業傷害與安全，如：操作姿勢錯誤，清潔劑不當使用與職場性騷擾等問題。			
6.3 教師應提醒學生尊重多元文化之差異性及職場性別平等，提供房務客製化服務。			
6.4 可安排參訪旅館以提高學習興趣與成效。			

### (七)旅館客務實務

1.學分數：4(2/2)				
2.建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期				
3.先修科目：無				
4.學習表現：				
餐旅-技-宿技Ⅱ-1 了解旅館客務工作所需之專業知識，具備系統思考、問題分析及解決之能力。				
餐旅-技-宿技Ⅱ-2 具備規劃及執行各種作業方式之能力，執行旅館客務作業流程，並妥善運用資訊科技及訂房作業系統。				
餐旅-技-宿技Ⅱ-3 熟悉客務工作與各部門之合作關係，具備表達、溝通協調之能力，培育良好人際關係及團隊合作之能力。				
餐旅-技-宿技Ⅱ-4 了解旅館業現況及發展趨勢，具備職業倫理、社會責任及國際視野之素養，尊重多元文化之差異。				
餐旅-技-宿技Ⅱ-5 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。				
餐旅-技-宿技Ⅱ-6 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。				
5.學習內容：				
主題	學習內容	分配節數	相關教學活動	備註
A.客務部組織與功能	餐旅-技-宿技Ⅱ-A-a 客務部組織架構 餐旅-技-宿技Ⅱ-A-b 客務部人員的職責與規範 餐旅-技-宿技Ⅱ-A-c 與其他部門的協調與溝通	4	1.以實例介紹旅館客務部組織架構。 2.說明旅館客務部從業人員規範。	第二學年第一學期
B.旅館商品	餐旅-技-宿技Ⅱ-B-a 旅館業的類別型態 餐旅-技-宿技Ⅱ-B-b 客房的分類與計價方式	6	1.說明旅館業的類型。 2.說明客房分類與計價方式。	

C.訂房作業	餐旅-技-宿技Ⅱ-C-a 餐旅-技-宿技Ⅱ-C-b 餐旅-技-宿技Ⅱ-C-c	訂房的來源與控制 訂房的作業細則 訂房的追蹤與超額訂房	6	說明與示範訂房作業流程。	
D.住客遷入作業	餐旅-技-宿技Ⅱ-D-a 餐旅-技-宿技Ⅱ-D-b	服務中心的接待作業 櫃檯接待作業	6	說明與示範住客遷入作業流程。	
E.客帳作業	餐旅-技-宿技Ⅱ-E-a 餐旅-技-宿技Ⅱ-E-b 餐旅-技-宿技Ⅱ-E-c	帳卡設立 客帳支付方式 住客帳務作業	6	說明與示範客帳之作業流程。	
F.館內服務	餐旅-技-宿技Ⅱ-F-a 餐旅-技-宿技Ⅱ-F-b 餐旅-技-宿技Ⅱ-F-c 餐旅-技-宿技Ⅱ-F-d	櫃檯服務 商務中心服務 話務服務 夜間稽核服務	8	說明與示範館內各項服務作業流程。	
G.住客遷出作業	餐旅-技-宿技Ⅱ-G-a 餐旅-技-宿技Ⅱ-G-b 餐旅-技-宿技Ⅱ-G-c	退房遷出服務 結帳與送客 退房遷出的後續作業	6	說明與示範旅客遷出作業流程。	第二學年 第二學期
H.旅館業安全	餐旅-技-宿技Ⅱ-H-a 餐旅-技-宿技Ⅱ-H-b 餐旅-技-宿技Ⅱ-H-c	旅館安全制度 緊急事件之種類與處理 住客客訴處理	6	1.說明旅館內各項安全制度規範。 2.以實例介紹顧客抱怨處理。	
I.旅館業客務系統	餐旅-技-宿技Ⅱ-I-a 餐旅-技-宿技Ⅱ-I-b	客務行銷策略 客務系統認識與操作	14	1.說明與示範訂房資訊系統。 2.進行實作演練。	
J.旅館業客務系統作業	餐旅-技-宿技Ⅱ-J-a 餐旅-技-宿技Ⅱ-J-b	客務系統操作流程 客務系統演練	10	1.說明與示範訂房流程。 2.進行實作演練。	
6.教學注意事項:					
6.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。					
6.2 學校應具備旅館客務資訊系統，讓學生實際上機操作。					
6.3 教師提醒學生進行客務服務時應尊重顧客多元文化之差異性。					

#### (八)旅遊實務

1.學分數：4(2/2)
2.建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期
3.先修科目：無
4.學習表現： 餐旅-技-遊技 I-1 了解旅行業所需之專業知識，具備系統思考、科技運用及問題解決之素

<p>養。</p> <p>餐旅-技-遊技 I-2 熟悉各種觀光資源，並能運用科技工具，具備規劃與執行各種旅遊產品組合之能力。</p> <p>餐旅-技-遊技 I-3 熟練旅行業辦理各項業務的方法和流程，具備符號辨識、溝通協調、團隊合作、餐旅從業人員與職場倫理之素養。</p> <p>餐旅-技-遊技 I-4 了解全球旅遊市場現況，並蒐集相關專業法規和最新產業發展資訊，展現系統思考及國際視野之素養。</p> <p>餐旅-技-遊技 I-5 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。</p> <p>餐旅-技-遊技 I-6 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。</p>				
5.學習內容：				
主題	學習內容	分配節數	相關教學活動	備註
A.旅行業的發展	餐旅-技-遊技 I-A-a 旅遊的起源 餐旅-技-遊技 I-A-b 旅行業的發展歷程 餐旅-技-遊技 I-A-c 旅行業的定義與特性	8	說明國內與國外旅行業發展歷程及特性。	第二學年 第一學期
B.旅行業分類與組織結構	餐旅-技-遊技 I-B-a 旅行業的分類 餐旅-技-遊技 I-B-b 旅行業的組織 餐旅-技-遊技 I-B-c 旅行業從業人員的職責	16	1.說明現行國內與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。	
C.旅遊產品與通路	餐旅-技-遊技 I-C-a 團體旅遊 餐旅-技-遊技 I-C-b 個別旅遊 餐旅-技-遊技 I-C-c 其他旅遊產品 餐旅-技-遊技 I-C-d 產品銷售通路	12	1.運用教學媒體介紹各式旅遊產品與販售通路。 2.說明與比較團體旅遊、個別旅遊之差異。	
D.出入境作業	餐旅-技-遊技 I-D-a 護照 餐旅-技-遊技 I-D-b 簽證 餐旅-技-遊技 I-D-c 出境作業 餐旅-技-遊技 I-D-d 入境作業	14	1.說明我國護照種類與辦理作業。 2.說明簽證種類。 3.運用教學媒體說明出入境作業流程。	第二學年 第二學期
E.航空票務	餐旅-技-遊技 I-E-a 世界地理與航空地理基本知識	18	1.指導學生運用網路旅行	

	餐旅-技-遊技 I-E-b 航空票務基本認識 餐旅-技-遊技 I-E-c 航空電腦訂位系統		社認識航空 票務之基本 常識。 2.運用教學媒 體說明目前 國內使用之 航空電腦訂 位系統。	
F.旅行業現況分析、未來發展趨勢及挑戰	餐旅-技-遊技 I-F-a 旅遊市場與旅行業現況分析 餐旅-技-遊技 I-F-b 旅行業未來發展趨勢及挑戰	4	1.說明我國和全球旅遊市場現況與可能面臨問題。 2.舉例說明各種新興旅遊的概念。	
6.教學注意事項: 6.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 6.2 教學過程中教師得運用多元方式(如討論、發表、展演)，並加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣與動機。				

#### (九)導覽解說實務

1.學分數：6(3/3)				
2.建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期				
3.先修科目：無				
4.學習表現： 餐旅-技-遊技 II-1 了解導覽解說在觀光活動之重要性，具備探索新知、自我精進之素養。 餐旅-技-遊技 II-2 了解導覽解說工作的內涵，具備符號表達、溝通協調能力。 餐旅-技-遊技 II-3 具備導覽解說應有的態度與觀念，並能尊重欣賞多元文化。 餐旅-技-遊技 II-4 熟練導覽解說技巧，能運用系統思考、規劃與執行專業實務操作。 餐旅-技-遊技 II-5 具備引導遊客欣賞觀光資源之美。 餐旅-技-遊技 II-6 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 餐旅-技-遊技 II-7 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。				
5.學習內容：				
主題	學習內容	分配節數	相關教學活動	備註
A.導覽解說基本概念	餐旅-技-遊技 II-A-a 導覽解說的意義與功能 餐旅-技-遊技 II-A-b 能 餐旅-技-遊技 II-A-c 導覽解說的目標與要素 餐旅-技-遊技 II-A-d 導覽解說場域與遊客	6	說明導覽解說教室環境、設備與導覽解說概要。	第二學年 第一學期

	關係 導覽解說與環境教育			
B. 導覽解說資源	餐旅-技-遊技II-B-a 人文資源的認識 餐旅-技-遊技II-B-b 自然資源的認識	15	1. 運用多媒體介紹與說明人文資源。 2. 運用多媒體介紹與說明自然資源。	
C. 導覽解說內涵	餐旅-技-遊技II-C-a 導覽解說對遊客的影響 餐旅-技-遊技II-C-b 導覽解說場所與時機 餐旅-技-遊技II-C-c 導覽解說媒體的分類 餐旅-技-遊技II-C-d 導覽解說的層級	6	1. 說明導覽解說的效益。 2. 說明與比較導覽解說媒體的差異性。	
D. 導覽解說環境與設施	餐旅-技-遊技II-D-a 遊客中心及展示廳 餐旅-技-遊技II-D-b 視聽多媒體與出版品 餐旅-技-遊技II-D-c 自導式步道與標誌牌 餐旅-技-遊技II-D-d 示 行動數位設備	6	1. 說明導覽解說環境及設施。 2. 評估與比較導覽解說環境及設施的差異性。	
E. 導覽解說員的特質與工作	餐旅-技-遊技II-E-a 導覽解說員的人格特質 餐旅-技-遊技II-E-b 導覽解說員的分類 餐旅-技-遊技II-E-c 導覽解說員的工作要求 餐旅-技-遊技II-E-d 導覽解說員的工作內容 餐旅-技-遊技II-E-e 導覽解說員的培訓	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與現今及未來發展趨勢。	
F. 導覽解說原則與技巧	餐旅-技-遊技II-F-a 據點導覽解說原則與技巧 餐旅-技-遊技II-F-b 領團行進導覽解說原則與技巧 餐旅-技-遊技II-F-c 據點導覽解說 餐旅-技-遊技II-F-d 領團導覽解說	12	1. 說明導覽解說原則、方式、技巧及流程。 2. 說明據點與領團導覽解說的注意事項。	
G. 導覽解說規劃作業程序	餐旅-技-遊技II-G-a 導覽解說規劃的意義與原則 餐旅-技-遊技II-G-b 導覽解說規劃的作業程序	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。	

H.自然資源 導覽解說實 作	餐旅-技-遊技II-H-a 地質地 餐旅-技-遊技II-H-b 生態資源 餐旅-技-遊技II-H-c 氣象水文	27	說明自然資源導覽 解說、技能與實作 演練。	第二學年 第二學期
I.人文資源 導覽解說實 作	餐旅-技-遊技II-I-a 人文歷史 餐旅-技-遊技II-I-b 宗教節慶 餐旅-技-遊技II-I-c 建築古蹟 餐旅-技-遊技II-I-d 產業活動	27	說明人文資源導覽 解說、技能與實作 演練。	
6.教學注意事項: 6.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 6.2 教師可利用社區及校園景觀資源為基礎，配合情境模擬、實地演練及主題演練，提升導 覽解說之技巧。 6.3 教師應具有文化敏感度，引導學生辨識及避免使用不當之文化導覽用語，以避免對族 群、性別、階級的刻板印象與偏見。				

#### (十)遊程規劃實務

1.學分數：4(2/2)				
2.建議開課學期：第三學年第一學期、第三學年第二學期				
3.先修科目：無				
4.學習表現： 餐旅-技-遊技III-1 運用系統思考了解遊程設計內容的要件，以利問題解決。 餐旅-技-遊技III-2 了解遊程規劃相關之專業知識，具備運用科技、資訊與媒體之素養。 餐旅-技-遊技III-3 熟練組合各項服務以結構有商業價值之旅遊產品，具備規劃、執行與創 新能力。 餐旅-技-遊技III-4 具備遊程規劃行業正確從業觀念、服務態度及職場倫理。 餐旅-技-遊技III-5 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 餐旅-技-遊技III-6 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應事件。				
5.學習內容：				
主題	學習內容	分配 節數	相關教學活動	備註
A.遊程設計	餐旅-技-遊技III-A-a 遊程設計涵義及種類 餐旅-技-遊技III-A-b 遊程設計的原則 餐旅-技-遊技III-A-c 遊程設計的功能與目的	8	1.說明遊程設計 的種類、原則 及功能目的。 2.說明分析市售 行程的優劣。	第三學年 第一學期
B.遊程設計 的結構與考 量因素	餐旅-技-遊技III-B-a 交通的規劃 餐旅-技-遊技III-B-b 食宿的安排 餐旅-技-遊技III-B-c 景點的選擇 餐旅-技-遊技III-B-d 遊程時間與季節的考量	18	進行各種旅遊 資源查詢之實 作演練。	

C.成本估算	餐旅-技-遊技Ⅲ-C-a 遊程售價的成本結構分析，如：遊程成本考量因子、影響成本外在因素及成本分析等 餐旅-技-遊技Ⅲ-C-b 行銷目標合理價格的估算，如：制定訂價策略等	10	進行定價策略實作演練。	
D.國內遊程設計	餐旅-技-遊技Ⅲ-D-a 臺灣本島各區域遊程設計 餐旅-技-遊技Ⅲ-D-b 離島遊程設計 餐旅-技-遊技Ⅲ-D-c 環島遊程設計	28	進行遊程設計規劃實作演練。	第三學年 第二學期
E.遊程企劃書製作	餐旅-技-遊技Ⅲ-E-a 旅遊包裝 餐旅-技-遊技Ⅲ-E-b 概略行程描述 餐旅-技-遊技Ⅲ-E-c 詳細行程描述	8	企劃書撰寫實作演練。	
6.教學注意事項:				
6.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。				
6.2 教師可利用社區及校園景觀資源為基礎，配合情境模擬、主題演練與分組簡報，以提升遊程設計規劃之技巧。				
6.3 可結合學校校外教學活動，讓學生參與或模擬遊程之規劃及設計。				

## 伍、教材編選原則

本群課程綱要實施要點規範中，有關教材編選原則如下：

- (一)應以學生為主體、有效學習為考量，兼重能力與素養、技能與理論、現在與未來，並以跨域整合、多元展能為原則。
- (二)應了解學生的學習起點，鏈結學生的學習經驗，建構有效的學習平台，提供適切的學習順序，無縫銜接各階段的學習。
- (三)應適切融入各項議題，增進學生學習的廣度與素養，教材編選涉及多元族群文化時，應明確引導學生於觀光餐旅實務應用各族群素材時，培養文化敏感度，正確認識、表述及尊重各族群歷史文化，避免出現族群偏見及歧視。
- (四)教材內容應注意學習的連貫性與發展性，讓學生適性學習與多元展能，激發學生潛能及創造力。
- (五)實習課程教材編選，應力求活潑與淺顯易懂，並強調動手做、做中學、學中做，有效連結理論與實務。
- (六)專有名詞宜附原文，翻譯應符合政府統一用詞或參照國內書刊或習慣用語。
- (七)專業及實習科目教材內容宜多採用與時俱進觀光餐旅產業實例，並輔以照片或影片，以多媒體科技方式呈現，有效提升學習動機、引導學習與問題解決，深化學生觀光餐旅專業素養。

## 陸、專業及實習科目與一般科目之連結

在一般科目之開設，在社會、自然科學、藝術領域及語文領域，各校可依群科屬性、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，在社會及自然科學領域學生至少修習二科目以上，在藝術領域自選二科目開設。因此依照本群屬性及本群專業知識與一般科目連結關係，建議藝術領域開設音樂及藝術生活二科目有助於餐旅群學習，自然科學領域至少開設物理及化學二科目有助於餐旅群學習，社會領域至少開設歷史及地理二科目有助於餐旅群學習，如圖 6-1 所示。

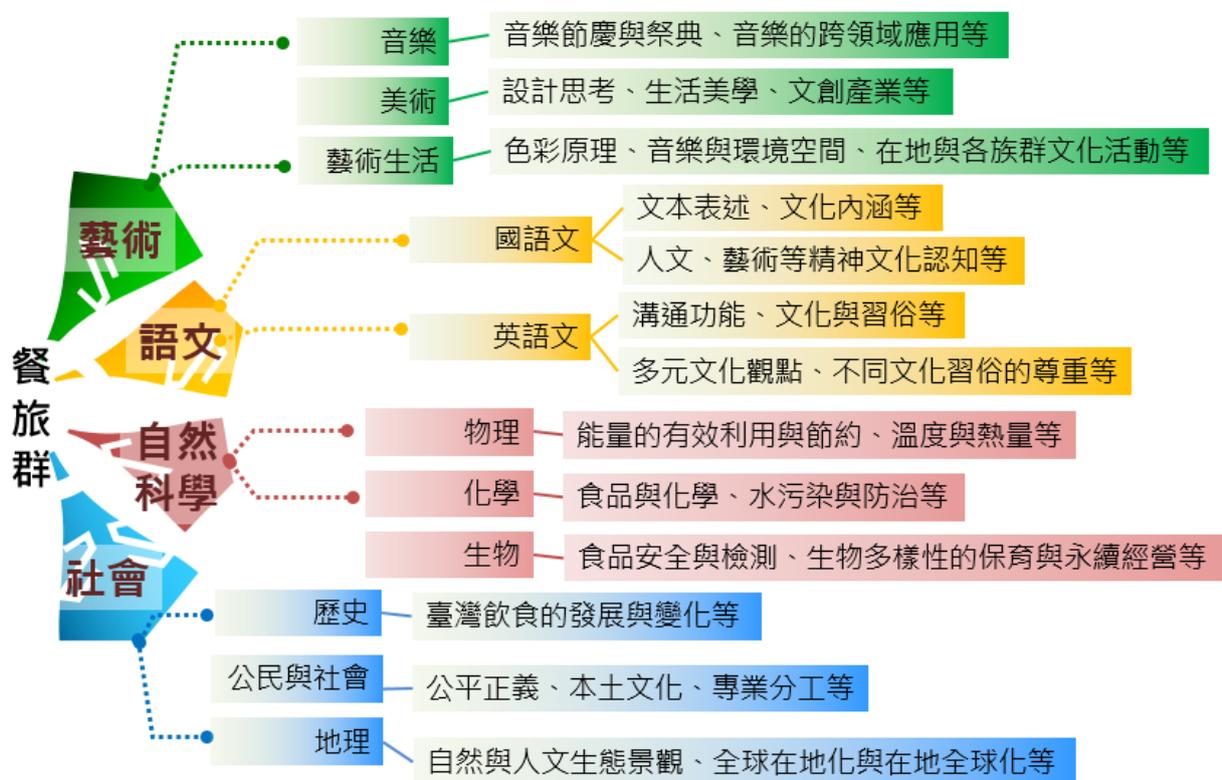


圖 6-1 本群學習內容與一般科目之連結

在專業及實習科目的開設上，請各校注意與一般科目學習內容的銜接性，例如：本群開設觀光餐旅英語會話及飲料實務時，其學習內容需具備生活用語、職場常用語詞、能量轉換、食品與化學、生活美學等學習內容之知識，請注意是否已修習過國語文、英語文、數學、自然科學及美術等相關學習內容，如圖 6-2 所示。

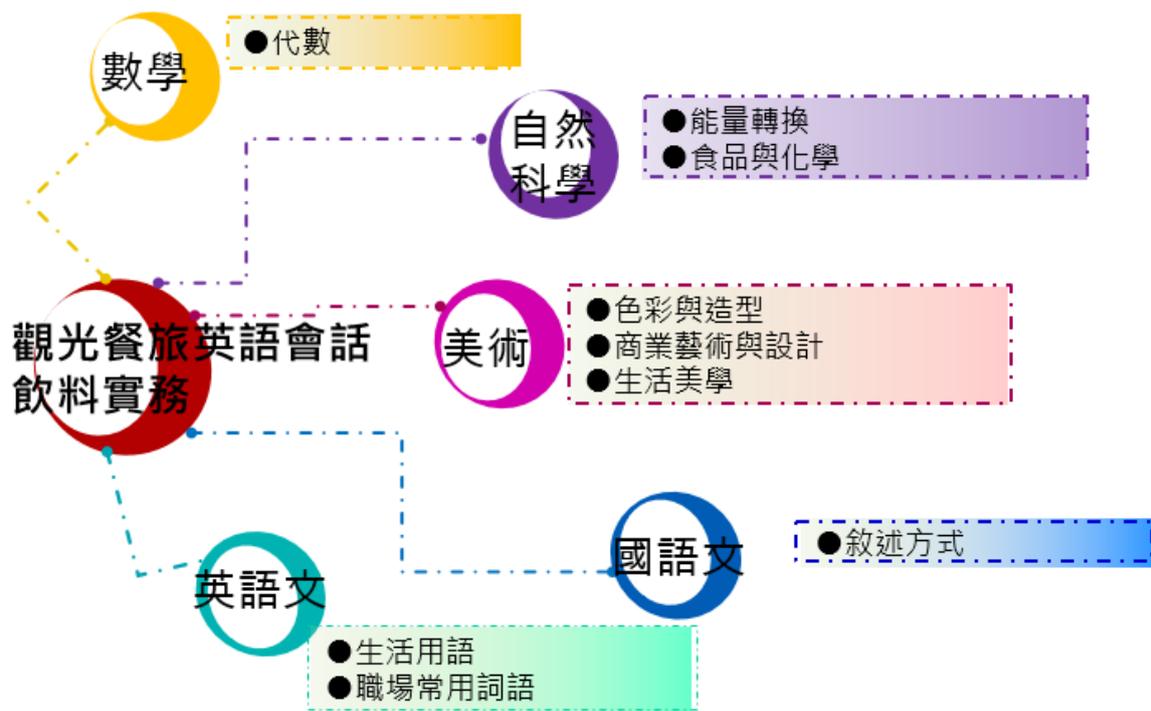


圖 6-2 專業及實習科目與一般科目之連結

除了部定科目與一般科目連結外，在開設校訂科目亦可檢視專業及實習科目與一般科目之銜接性。舉例說明：以本群校訂科目餐旅日語會話及英語導覽與解說為例，在開設此科目時，需檢視其學習內容與數學、自然科學、國語文及英語文等學習內容之銜接性，是否已修習過所需的知識內容，如圖 6-3 所示。

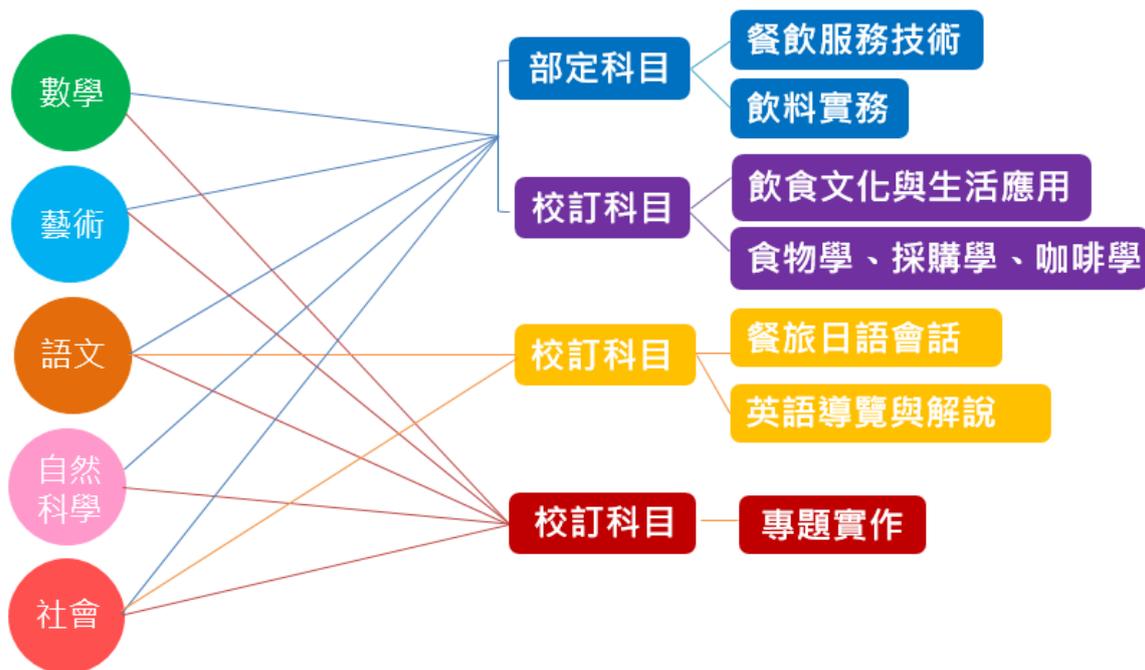


圖 6-3 各科目間之連結

## 柒、常見問題與回應

### 一、技術型高中共通性問題與回應

分類		問題(Q)	回應(A)
向度	項次		
(一) 部定課程落實相關議題	總綱、領綱	1. 請問學校規劃部定必修科目應依據各領綱規範之時間分配或依總綱規定規劃實施之？	學校規劃部定必修科目應依據各領綱規範之時間分配為原則，如需酌予調整須於陳報學校課程計畫備查時提出調整說明。
		2. 請問有關部定國語文、英語文、數學三科目適性分組教學如何規劃實施？	<ol style="list-style-type: none"> <li>有關國語文、英語文、數學三科目實施適性分組教學之辦理原則，依據「高級中等學校課程規劃及實施要點」之第二點(三)規定：「學校規劃部定必修國語文、英語文及數學三科目，得視學生學習需求及其他相關因素，實施適性分組教學。」故學校得視學生學習需求等擇此三科目全部或部分科目開設適性分組教學，或全不開設。其分組數以原授課班級數之 1.5 倍為限。</li> <li>適性分組教學之評量方式，依據同項規定「各科目適性分組教學之分組方式、教材、教學進度、教學方法及評量方式，經學校課程發展委員會通過後實施。」故其評量方式請依學校權責辦理。</li> </ol>
		3. 請問數學領域課程綱要訂有三個版本，請問學校如何採用規劃？	<ol style="list-style-type: none"> <li>各專業群科請依數學領綱建議各群適用之版本、開授學年學期及學分數規劃為原則。惟第一學年及第二學年部定必修至多 8 學分，不得低於 4 學分。</li> <li>各版本建議適用之群別如下： <ol style="list-style-type: none"> <li>數學 A 版本：建議適用家政群、藝術等。</li> <li>數學 B 版本：建議適用商業與管理群、外語群、設計群、農業群、食品群、餐旅群、海事群、水產群等。建議可於校訂課程開設 4~6 學分，其部定必修與校訂課程總計 12 學分。</li> <li>數學 C 版本：建議適用機械群、動力機械群、電機與電子群、化工群、土木與建築群。建議可於校訂課程開設 8 學分，其部定必修與</li> </ol> </li> </ol>

分類		問題(Q)	回應(A)
向度	項次		
		4. 請問自然領域課程綱要訂有不同版本，請問學校如何採用規劃？	<p>校訂課程總計 16 學分。</p> <p>1. 各專業群科請依自然領綱建議各群適用之版本、開授學年學期及學分數規劃為原則。部定必修至多 6 學分，不得低於 4 學分，且學生至少修習二科以上。</p> <p>2. 各版本建議適用之群別如下：</p> <p>(1)物理</p> <p>A 版本：適用商業與管理群、外語群、設計群、農業群、食品群、家政群、餐旅群、水產群、海事群、藝術群。建議開設 1-2 學分。</p> <p>B 版本：適用機械群、動力機械群、電機與電子群、化工群、土木與建築群。建議於第一學年開設 4 學分。</p> <p>(2)化學</p> <p>A 版本：適用商業與管理群、外語群、設計群、家政群、餐旅群、藝術群。建議開設 1 學分。</p> <p>B 版本：適用機械群、動力機械群、電機與電子群、化工群、土木與建築群、農業群、食品群、水產群、海事群。建議開設 2-4 學分。</p> <p>(3)生物</p> <p>A 版本：適用機械群、動力機械群、電機與電子群、化工群、土木與建築群、商業與管理群、外語群、設計群、食品群、家政群、餐旅群、水產群、海事群、藝術群。建議開設 1-2 學分。</p> <p>B 版本：適用農業群。建議於第一學年開設 4 學分。</p>
(二)	校訂必修、選修相關	5. 校訂必修學分數(含專題實作)最多可開設多少學分？	依「高級中等學校課程規劃及實施要點」第三點規定「部定必修學分數與校訂必修學分數合計，不得超過畢業及格學分數。」，意即最多開設 160 學分。

分類		問題(Q)	回應(A)
向度	項次		
議題	辦理方式	6. 校訂選修之開課方式？	校訂選修可開設「同科單班」、「同科跨班」、「同群跨科」、「同校跨群」及「跨校」之課程實施類型，學校可依循學校願景、學生圖像以及科教育目標及科專業能力之規劃開設，各科別由上述校訂選修至少實施一種方式。
(三) 校訂選修課程相關議題	規劃原則：學分數	7. 選修開設學分數為應修習學分數 1.2-1.5 倍之計算方式(母數)是如何計算？	學校應開設學生應選修學分數中 20%~50%之學分供學生選修。例如，學生應修習選修總學分數為 30 學分時，學校應於其中之 6-15 學分提供跑班選修。
		8. 校訂一般科目之科目名稱及學分數如何規劃？	<ol style="list-style-type: none"> <li>校訂科目每一科目規劃以每學期 2~4 學分為原則。如有例外須於陳報學校課程計畫備查時提出說明。</li> <li>科目名稱宜以望文生義為原則，避免採用外文、注音符號、器具名稱等命名。(例外：專有名詞無中文時得使用英文名稱)。</li> <li>校訂科目不可重複開設相同內容之課程。</li> <li>校訂科目名稱不能與部定科目名稱重複。</li> </ol>
		9. 校訂選修課程可否跨年級選修？	跨年級選修課程宜考量學生之舊經驗及先備知識是否相同，意即不宜讓學生重覆學習，或一門選修課同時有來自「學過基礎科目」及「沒有學過基礎科目」的兩種不同學習經驗的學生共同選修，亦請學校規劃選修課程時，需考量學生與其他相關科目之學習先後順序後，始得為之。
	規劃原則：適用範圍	10. 學校含有多元學制(例如：普通型高中、技術型高中、綜合型高中並行)，是否可合併規劃校訂選修課程？	學校得整體規劃，宜兼顧各類型學制學生之學習需求開設，惟請考量學生之舊經驗及先備知識是否相同。
		11. 學校開設跨班(科、群、校)選修課程時，可否開設一般科目？	可以。校訂選修科目得依循學校願景、學生圖像、科教育目標及科專業能力之規劃，考量學生學習需求，並依據總綱規定：「應提供學生跨班自由選修課程」之精神，進行選修課程規劃。
		12. 跨班選修方式之課程可否有加退選機制？	建議跨班選修方式之課程仍需有加退選機制。

分類		問題(Q)	回應(A)
向度	項次		
	<u>辦理方式適用範圍</u>	13. 校訂選修課程要如何開設，才能達到學生適性及跨班選課之目的？	校訂選修開設類型中，「同科單班」及「同科跨班」以培養學生專精能力為主；「同群跨科」以培養學生多元能力為主；「同校跨群」以培養學生跨域能力為主。學校應依學校願景、學生圖像、科教育目標及科專業能力，考量學生學習需求，進行校訂選修課程規劃，以達學生適性及跨班選課之目的。
	<u>辦理方式選修流程</u>	14. 學校要如何排課，才能兼顧跨班(科、群、校)選修需求及實習課程之進行？	學校排課時需先設定不同課程之排課順序(例如:全校共同時間,班會、週會、社團、彈性學習時間、跨群科選修時段、實習等)，方能兼顧各方需求，建議可先固定跨群科選修時段，再進行科內實習課程時段規劃。
		15. 跨校選修科目是否需呈現在課程計畫書中？	跨校選修之課程需要在課程計畫中呈現。
	<u>其他</u>	16. 學校開設校訂選修課程時，得否再收取材料費用？	不得再收取材料費用。依據「教育部主管高級中等學校各學年度雜費及代收代付費(使用費)收費數額」其「教育部主管高級中等學校專業群科各學年度雜費及代收代付費(使用費)收費數額表」之規定，「各類科未開實習課程者，不得收取實習實驗費；已收取實習實驗費者，不得再另行收取材料費。」
(四)	學校課程地圖發展相關議題	17. 學校兼辦不同學校類型(普通型高中、技術型高中、綜合型高中及單科型高中)及學制(進修部及實用技能學程)，學校課程地圖如何規劃？	課程地圖主要是將學校本位課程圖示化，以呈現課程與課程目標的關係，讓學生方便掌握各學期的課程選修資訊，並了解各類課程及各個科目與哪些能力有關以及與哪些生涯或職涯發展有關。因此，各學校類型或學制宜規劃不同的課程地圖。
		18. 學校之學生圖像與科課程地圖如何鏈結？	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生圖像是學校教師對於學生未來表現的期待與詮釋之共識。學生圖像的建構不限各領域學科的學習。</li> <li>2. 科課程地圖係呈現科教育目標及科專業能力之課程發展與規劃，由於各專業群科的專業能力各有其分殊性，方需有各科的課程地圖。</li> <li>3. 科課程地圖宜符應學校願景及學生圖像之期待並相互鏈結。</li> </ol>
(五)	<u>劃規</u>	19. 新課綱彈性學習時間的規劃理念	以拓展學生學習面向、提升學生學習

分類		問題(Q)	回應(A)
向度	項次		
彈性學習時間		為何？	興趣、減少學生學習落差、促進學生適性發展，落實學生適性和自主學習的精神，並能發展學校特色。
		20. 技術型高中彈性學習時間的具體內涵為何？	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依據總綱(第14、23頁)，彈性學習時間其開設的內涵，「依學生需求與學校條件，可安排學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學或學校特色活動等。」。</li> <li>2. 建議學校朝發展學校特色活動、課程或學生圖像的實現等方向研議，以拓展學生多元學習面向及提升學生有效學習。</li> </ol>
<u>規劃方式</u>		21. 技術型高中實施彈性學習時間應訂定之規範及行政程序為何？	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 技術型高中訂定「彈性學習時間」實施相關規定，得併入「學生自主學習實施規範」，但應獨立條目陳列，並於附件中列「學生自主學習計畫參考格式」。</li> <li>2. 彈性學習時間相關規定應經學校課程發展委員會通過後，並納入學校課程計畫。</li> </ol>
		22. 技術型高中要如何安排彈性學習時間實施時段？	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學校宜以三年整體規劃，採全校性、全年級或班群模式同一時段實施。</li> <li>2. 請參閱「高級中等學校課程規劃與實施要點」及「高中課程實務工作手冊」。</li> </ol>
		23. 彈性學習時間之選手培訓或補強性教學，若僅有部分學生參加，其他學生要如何安排？	學校規劃彈性學習時間含學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學或學校特色活動等，學生得依學習需求擇一參加。

分類		問題(Q)	回應(A)
向度	項次		
	其他	24. 請問彈性學習時間教師教學節數，計列為每週教學節數或核發授課及指導鐘點費之規範為何？	<p>有關彈性學習時間教師教學節數，計列為每週教學節數或核發授課及指導或鐘點費之建議規範如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生自主學習：指導學生學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導或鐘點費；但教師指導節數，不得超過學生學生自主學習總節數三分之一以上。</li> <li>2. 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導費。</li> <li>3. 充實（增廣）教學與補強性教學： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課者，得計列為其每週教學節數。</li> <li>(2) 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。</li> <li>(3) 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。</li> </ol> </li> <li>4. 學校特色活動： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，不另行核發鐘點費。</li> <li>(2) 單元(主題)組合之特色活動：依各該教師實際授課節數核發教師授課鐘點費。</li> </ol> </li> </ol>

## 二、本群相關問題與回應

問題(Q)	回應(A)
1.本次課綱草案中，餐旅群的研修特色是什麼？	餐旅群此次課程綱要研修之特色，依據餐旅群產業特色與發展方向，擬訂「餐旅業導論」、「餐旅英語會話」為先進課程，「餐飲服務技術」、「飲料實務」為發展課程。並依餐飲及觀光不同之產業特性，擬定「中餐烹調實習」、「西餐烹調實習」及「烘焙實務」為餐飲技能領域課程，目的在培育學生餐飲業之技能；並擬定「房務實務」、「旅館客務實務」、「旅遊實務」、「導覽解說實務」及「遊程規劃實務」為觀光技能領域課程。
2.本次課綱草案中，餐旅群各所欲培育的主要能力是什麼？	目的在培養學生餐飲、觀光、旅宿及旅遊業之技能。
3.餐旅群在本次課綱草案與 99 課綱主要差異為何？	108 學年度餐旅群課程綱要架構中，群共同專業科目與群共同實習科目與 99 課程綱要相同，有別於 99 課程綱要研擬四個新的技能領域科目，將餐飲科原本之校訂必修科目的「中餐烹調實習」、「西餐烹調實習」及「烘焙實務」納入餐飲技能領域之部定科目，而將觀光科原本之校訂必修科目「房務實務」、「旅館客務實務」、「旅遊實務」、「導覽解說實務」及「遊程規劃實務」納入為觀光技能領域之部定必修科目，期能尊重學生適性發展，學用合一。
4.108 學年度餐旅群課程綱要架構中四個新的技能領域科目，校方可以如何規劃？	技高新課綱部定課程中，新增了技能領域的規劃。而技能領域的形成，係由職業分類典的職能分析為基礎，把餐旅群裡未來就業類別相似的科，合為一個技能領域。藉由技能領域裡的共通課程，學習群科間共通能力及基本職能。為了培養學生跨科之共通技術能力，餐旅群共安排4大技能領域，分別為廚藝技能領域、烘焙技能領域、旅宿技能領域及旅遊技能領域。本群所屬之科別，均可由四領域中選二領域，共計22學分修習。
5.技術型高中學生的專業能力該如何延伸到核心素養的實踐？	1.技高透過課程與教學養成核心素養，再經由專業群科專業及實習科目學得專業能力，技高學生的核心素養就是生活中與專業上的實踐與運用。 2.透過核心素養的養成，可以讓學生在專業領域上表現得更好，發揮技高學生的競爭

	<p>力。</p> <p>3.技高學生的專業能力是把事情做對，加上核心素養就是把事情做到好，舉例來說，把食材烹調好只是專業能力的表現，如果學生在過程中追求呈現美學涵養、創意思考以及團隊合作，即是核心素養的具體表現。</p>
6.各校校訂科目及選修科目可以怎麼規劃?	<p>餐旅群各科可依據學校特色、職場需求及學生生涯發展等，依其專業屬性及其職場發展趨勢研訂各科的專業能力，於校訂科目(約68至78學分)內發展以學生跨班自由選修之校訂課程，並形塑各校科之差異特色。</p> <p>(1)因應產業人力需求建立科教育目標，再訂定科專業能力，藉由科專業能力的內容制定校訂選修課程。</p> <p>(2)校訂課程的規劃流程，從訂定科教育目標開始，確立後畫出學生圖像，再由科專業能力分析統整教學科目，最後完成學生課程地圖。</p> <p>(3)選修課程的辦理模式共有五種，同科單班、同科跨班、同群跨科、同校跨群以及跨校選修。</p>
7.108 課綱校訂科目發展特色為何?	<p>108課程綱要之基本理念為強調學生是學習的主體，協助學生適性發展，因此，各校校訂科目的規畫以學生的需求為中心，結合社區產業與學校未來發展，設計各種跨領域之專業及實習課程，並且選修人數達12人即可開班，以達成適性學習、有效學習之目標。</p>
8.目前學校設備無法符合 108 課綱新增之課程內容，應對及處理方式為何?	<p>針對108課綱課程所新增之設備，教育部會提撥設備費，以解決各校採購新教學設備經費短缺之難題。</p>
9.各科目建議安排之年段學期可否調整?	<p>各科目若無先備條件限制，各校可視教學實際狀況調整年段，唯須考量學生之學習能力與負擔。</p> <p>例如房務實務建議一年級，旅館客務實務建議二年級。但各校可彈性規劃年段，或可同年段實施。</p>
10.若要實施分組教學，但只有一個專業教室，應如何規劃?	<p>多數學校都只設置一個專業教室，例如一個飲調教室、一個房務教室。建議實習科目可儘量安排同一時段，如此可以交叉使用專業</p>

教室，不僅可增加學生操作機會，也提高專業設備使用率。

例如飲料實務與導覽解說實務，安排同一天同時段上課，則學生可分兩組到兩間教室分頭實習操作。

## 捌、附錄

附錄一、餐旅群核心素養具體說明呼應表

十二年國民基本教育 核心素養			一、 具備餐旅相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協同理解及多元文化理解與態度與能力解決各種問題。	二、 具備餐旅外語與溝通之能力，在肯認自我文化價值的同時，亦能欣賞與尊重多元文化，進而擴大國際視野，主動關心與掌握餐旅產業發展趨勢。	三、 具備餐旅服務、製備與操作之能力，表現團隊合作、創新與創意餐飲技術，及欣賞體會餐飲創作與社會、歷史、文化化的互動關係，進而欣賞各式菜餚與烘焙美學。	四、 秉持人文關懷之心與關照特殊需求之願心進行人際溝通，並解決餐旅場各式問題。	五、 具備對工作安全及衛生知識的理解與實踐，探究職業倫理與環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。	六、 具備對專業、食品衛生、觀光行政、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。
面向	項目	具體內涵						
A 自主行動	A1 身心素質與自我精進	U-A1 發展素質，發展個人潛能，探索自我觀，肯定自我價值，有效規劃生涯，並透過自我精進與超越，追求至善與幸福人生。				V	V	V
	A2 系統思考與解決問題	U-A2 具備系統思考、分析與探索的素養，深化後設思考，並積極面對挑戰以解決人生的各種問題。	V		V	V		
	A3 規劃執行與創新應變	U-A3 具備規劃、實踐與檢討反省的素養，並以創新的態度與作為因應新的情境或問題。	V		V	V		
B 溝通互動	B1 符號運用與溝通表達	U-B1 具備掌握各類符號表達的能力，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，能以同理心與他人溝通並解決問題。	V		V	V		
	B2 科技資訊與媒體素養	U-B2 具備適當運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體倫理的議題。	V	V	V			V

	B3 藝術涵養 與美感素 養	U-B3 具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。			V	V		
C 社會參與	C1 道德實踐 與公民意 識	U-C1 具備對道德課題與公共議題的思考與對話素養，培養良好品德、公民意識與社會責任，主動參與環境保育與社會公共事務。			V		V	V
	C2 人際關係 與團隊合 作	U-C2 發展適切的人際互動關係，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神與行動。	V	V	V	V		V
	C3 多元文化 與國際理 解	U-C3 在堅定自我文化價值的同時，又能尊重欣賞多元文化，具備國際化視野，並主動關心全球議題或國際情勢，具備國際移動力。	V	V		V	V	V

附錄二、108課綱自然科學領綱與餐旅群課綱比較表

自然科學領綱 (國中)	自然科學領綱 (普通型高中)	自然科學領綱 (技術型高中)	餐旅群課綱
<p>科目：物理</p> <p>主題：能量的形式、轉換及流動 (B)</p> <p>學習內容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 能量的形式與轉換 (Ba)</li> <li>— 能量有不同形式，例如：動能、熱能、光能、電能、化學能等，而且彼此之間可以轉換。孤立系統的總能量會維持定值。</li> <li>— 光合作用是將光能轉換成化學能；呼吸作用是將化學能轉換成熱能。</li> <li>— 化學反應中的能量改變，常以吸熱或放熱的形式發生。</li> <li>— 電池是化學能轉換成電能的裝置。</li> <li>— 力可以作功，作功可以改變物體的能量。</li> <li>— 每單位時間對物體所做的功稱為功率。</li> <li>— 物體的動能與位能之和稱為力學能，動能與位能可以互換。</li> </ul>	<p>科目：物理</p> <p>主題：能量的形式、轉換及流動 (B)</p> <p>學習內容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 能量的形式與轉換 (Ba)</li> <li>— 電場以及磁場均具有能量，利用手機傳遞訊息即是電磁場以電磁波的形式來傳遞能量的實例。</li> <li>— 不同形式的能量間可轉換，且總能量守恆。能量的形式因觀察尺度的不同，而有不同的展現與說明。</li> <li>— 質量及能量可以相互轉換，其轉換公式為 <math>E = mc^2</math>。</li> <li>— 原子核的融合以及原子核的分裂是質量可以轉換為能量的應用實例，且為目前重要之能源議題。</li> </ul> <p>● 溫度與熱量 (Bb)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 克氏溫標的意義及</li> </ul>	<p>科目：物理</p> <p>主題：能量的形式、轉換及流動 (B)</p> <p>學習內容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 能量的形式與轉換 (Ba)</li> <li>— 功與功率。</li> <li>— 力學能 (*彈力位能的計算) (*力學能守恆的計算)。</li> <li>— 能量間的轉換。</li> </ul> <p>● 溫度與熱量 (Bb)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 溫度的概念與熱平衡。</li> </ul>	<p>科目：中餐烹調</p> <p>主題：</p> <p>A.基礎烹調法</p> <p>科目：西餐烹調</p> <p>主題：</p> <p>A.基本西式烹調法</p> <p>科目：烘焙實務</p> <p>主題：</p> <p>A.烘焙設備與器具</p> <p>學習內容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 烘焙設備、器具操作、使用安全及保養維護。</li> </ul> <p>科目：飲料實務</p> <p>主題：咖啡的認識與調製</p> <p>學習內容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 咖啡烘焙原理。</li> </ul>

<p>● <b>溫度與熱量 (Bb)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 熱具有從高溫處傳到低溫處的趨勢。</li> <li>— 透過水升高溫度所吸收的熱能定義熱量單位。</li> <li>— 不同物質受熱後，其溫度的變化可能不同，比熱就是此特性的定量化描述。</li> <li>— 熱的傳播方式包含傳導、對流與輻射。</li> <li>— 熱會改變物質形態，例如：狀態產生變化、體積發生脹縮。</li> </ul>	<p>理想氣體的內能的簡單說明。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 實驗顯示：把功轉換成熱很容易，卻無法把熱完全轉換為功。</li> <li>— 物體內的原子不斷在運動並交互作用，此交互作用能量與原子的動能合稱為熱能。</li> <li>— 由於物體溫度的不同所造成的能量傳遞稱為熱。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— 比熱與熱容量。</li> <li>— 物質的三態變化與潛熱。</li> <li>— 熱膨脹 (*膨脹係數)。</li> <li>— 熱力學定律。</li> </ul>	
<p>科目：物理 主題：自然界的現象與交互作用 (K) 學習內容：</p> <p>● <b>電磁現象 (Kc)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 磁場可以用磁力線表示，磁力線方向即為磁場方向，磁力線越密處磁場越大。</li> <li>— 電流會產生磁場，其方向分布可以由安培右手定則求得。</li> <li>— 載流導線在磁場會受力，並簡介電動機的運作原理。</li> <li>— 環形導線內磁場變化，會產生感應電流。</li> </ul>	<p>科目：物理 主題：自然界的現象與交互作用 (K) 學習內容：</p> <p>● <b>電磁現象 (Kc)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 電荷會產生電場，兩點電荷間有電力，此力量值與兩點電荷所帶電荷量成正比，與兩點電荷間的距離平方成反比。</li> <li>— 原子內帶負電的電子與帶正電的原子核以電力互相吸引，形成穩定的原子結構。</li> <li>— 變動的磁場會產生電場，變動的電場會產生磁場。</li> <li>— 所有的電磁現象經</li> </ul>	<p>科目：物理 主題：自然界的現象與交互作用 (K) 學習內容：</p> <p>● <b>電磁現象 (Kc)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 靜電現象。</li> <li>— 電場與電力數。</li> <li>— 帶電體之受力與運動。</li> <li>— 電位能、電位與電位差。</li> <li>— 平行版之電場與電位差。</li> <li>— 電容。</li> </ul>	<p>科目：中餐烹調 主題：</p> <p>A.基礎烹調法</p> <p>科目：西餐烹調 主題：</p> <p>A.基本西式烹調法</p> <p>科目：烘焙實務 主題：</p> <p>A.烘焙設備與器具</p> <p>學習內容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 烘焙設備、器具操作、使用安全及保養維護。</li> </ul>

<p>—電池連接導體形成通路時，多數導體通過的電流與其兩端電壓差成正比，其比值即為電阻。</p> <p><b>科目：物理</b>  <b>主題：科學、科技、社會及人文 (M)</b>  <b>學習內容：</b>  <b>● 科學在生活中的應用 (Mc)</b>  —用電安全常識，避免觸電和電線走火。</p>	<p>統整後，皆可由馬克士威方程式描述。</p> <p>—馬克士威方程式預測電磁場的擾動可以在空間中傳遞，即為電磁波。</p> <p>—電磁波包含低頻率的無線電波，到高頻率的伽瑪射線在日常生活中有廣泛的應用。</p> <p><b>科目：物理</b>  <b>主題：科學、科技、社會及人文 (M)</b>  <b>學習內容：</b>  <b>● 科學在生活中的應用 (Mc)</b>  —用電安全。  —電在生活中的應用。  —科學的態度與方法。  —近代物理科學的發展，以及不同性別、背景、族群者於其中的貢獻。</p>	<p><b>科目：物理</b>  <b>主題：科學、科技、社會及人文 (M)</b>  <b>學習內容：</b>  <b>● 科學在生活中的應用 (Mc)</b>  —物理在生活中的應用。</p>	
<p><b>科目：生物</b>  <b>主題：演化與延續 (G)</b>  <b>學習內容：</b>  <b>● 生物多樣性 (Gc)</b>  —人類文明發展中有許多利用微生物的例子，例如：早期的釀酒、近期的基因轉殖等。</p>		<p><b>科目：生物</b>  <b>主題：演化與延續 (G)</b>  <b>學習內容：</b>  <b>● 生物多樣性 (Gc)</b>  —生物多樣性的介紹。  —微生物的介紹。</p>	<p><b>科目：飲料實務</b>  <b>主題：酒的分類與製程</b>  <b>學習內容：</b>  —茶的萃取方法與調製。  —咖啡烘焙原理。  —咖啡萃取原理。  —咖啡萃取方法與調製。  —釀造酒的分類與製</p>

			<p>程。</p> <p>—蒸餾酒的分類與製程。</p> <p>—合成酒的分類與製程</p>
<p>科目：化學</p> <p>主題：物質的反應、平衡及製造 (J)</p> <p>學習內容：</p> <p>● 水溶液中的變化 (Jb)</p> <p>—由水溶液導電的實驗認識電解質與非電解質。</p> <p>—電解質在水溶液中會解離出陰離子和陽離子而導電。</p> <p>—不同的離子在水溶液中可能會發生沉澱、酸鹼中和及氧化還原等反應。</p> <p>—溶液的概念及重量百分濃度 (P%)、百萬分點的表示法 (ppm)。</p> <p>● 氧化與還原反應 (Jc)</p> <p>—化與還原的狹義定義為：物質得到氧稱為氧化反應；失去氧稱為還原反應。</p> <p>—物質燃燒實驗認識氧化。</p> <p>—生活中常見的氧化還原反應與應用。</p> <p>● 酸鹼反應 (Jd)</p>	<p>科目：化學</p> <p>主題：物質的反應、平衡及製造 (J)</p> <p>學習內容：</p> <p>● 水溶液中的變化 (Jb)</p> <p>—溶液的種類與特性。</p> <p>—定量說明物質在水中溶解的程度會受到水溫的影響。</p> <p>—體積莫耳濃度的表示法。</p> <p>● 氧化與還原反應 (Jc)</p> <p>—氧化還原的廣義定義為：物質失去電子稱為氧化反應；得到電子稱為還原反應。</p> <p>—氧化劑與還原劑的定義及常見氧化劑與還原劑。</p> <p>● 酸鹼反應 (Jd)</p> <p>—水可自解離產生 <math>H^+</math> 與 <math>OH^-</math>。</p> <p>—<math>pH = -\log[H^+]</math>，此數值可代表水</p>	<p>科目：化學</p> <p>主題：物質的反應、平衡及製造 (J)</p> <p>學習內容：</p> <p>● 水溶液中的變化 (Jb)</p> <p>—水溶液。</p> <p>● 氧化與還原反應 (Jc)</p> <p>—氧化與還原反應。</p> <p>● 酸鹼反應 (Jd)</p> <p>—酸鹼反應。</p>	<p>科目：飲料實務</p> <p>主題：茶、咖啡與飲料</p> <p>學習內容：</p> <p>—茶的萃取方法與調製</p> <p>—咖啡烘焙原理。</p> <p>—咖啡萃取原理。</p> <p>—咖啡萃取方法與調製。</p> <p>—釀造酒的分類與製程。</p> <p>—蒸餾酒的分類與製程。</p> <p>—合成酒的分類與製程。</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>— 金屬與非金屬氧化物在水溶液中的酸鹼性。</li> <li>— 酸鹼強度與 pH 值的關係。</li> <li>— 實驗認識廣用指示劑及 pH 計。</li> </ul> <p>● 化學反應速率與平衡 (Je)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 化學平衡及溫度、濃度如何影響化學平衡的因素。</li> </ul> <p>● 有機化合物的性質、製備及反應 (Jf)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 生活中常見的烷類、醇類、有機酸及酯類。</li> <li>— 酯化與皂化反應。</li> </ul>	<p>溶液的酸鹼程度。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 在水溶液中可幾乎 100% 解離的酸或鹼，稱為強酸或強鹼；反之則稱為弱酸或弱鹼。</li> </ul> <p>● 化學反應速率與平衡 (Je)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 一定溫時，飽和溶液的溶質溶解度為定值，其溶質溶解與結晶達到平衡。</li> <li>— 物質的接觸面積大小對反應速率之影響。</li> <li>— 催化劑與酵素的性質及其應用。</li> </ul> <p>● 有機化合物的性質、製備及反應 (Jf)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 醣類、蛋白質、油脂及核酸的性質與功能。</li> <li>— 常見的界面活性劑包括肥皂與清潔劑，其組成包含親油性的一端和親水性的一端。</li> <li>— 界面活性劑的性質與應用。</li> </ul>	<p>● 化學反應速率與平衡 (Je)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 反應速率的定義。</li> <li>— 反應速率定律式、反應速率常數、零級、一級、二級反應。</li> <li>— 影響反應速率的因素。</li> <li>— 可逆反應及動態平衡。</li> <li>— 影響平衡的因素。</li> </ul> <p>● 有機化合物的性質、製備及反應 (Jf)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 常見有機化合物官能基的基本性質反應與應用。</li> <li>— 常見有機化合物的反應製備。</li> </ul>	
<p>科目：化學 主題：資源與永續發展 (N) 學習內容： ● 永續發展與資源的利用 (Na)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 各種廢棄物對環境的影響，環境的承載能力與處理方法。</li> <li>— 為使地球永續發展，可以從減量、回收、再利用、綠能等做起。</li> </ul>	<p>科目：化學 主題：資源與永續發展 (N) 學習內容： ● 永續發展與資源的利用 (Na)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 永續發展在於滿足當代人之需求，又不危及下一代之發展。</li> <li>— 將永續發展的理念應用於生活中。</li> <li>— 水資源回收與再利用。</li> </ul>	<p>科目：化學 主題：資源與永續發展 (N) 學習內容： ● 能源的開發與利用 (Na)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 替代能源。</li> <li>— 簡介臺灣的再生能源及附近海域能源的蘊藏與開發。</li> </ul>	<p>科目：中餐烹調 西餐烹調 烘焙實務 主題：實習場所安全規則及實習器具認識 學習內容： — 實習場所環境與安全規範。 — 廚房清潔與衛生、廚餘處理、消防、急救常識及餐飲衛生安全。</p>

附錄三、108課綱綜合活動領綱與餐旅群課綱比較表

綜合活動領綱 (國中)	綜合活動領綱 (普通型高中)	綜合活動領綱 (技術型高中)	餐旅群課綱
<p>學習內容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 飲食</li> <li>— 飲食行為與環境永續之關聯、實踐策略及行動。</li> <li>— 飲食的製備與創意運用。</li> <li>— 食物的選購、保存與有效運用。</li> <li>— 食品標示與加工食品之認識、利用，維護飲食安全的實踐策略及行動。</li> </ul>	<p>學習內容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 飲食</li> <li>— 飲食行為與家庭生活型態。</li> <li>— 在地及異國飲食文化。</li> <li>— 綠色飲食與糧食永續。</li> <li>— 食材特性與運用。</li> <li>— 飲食美學與應用。</li> </ul>	<p>學習內容：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 飲食</li> <li>— 飲食行為與家庭生活型態。</li> <li>— 在地及異國飲食文化。</li> <li>— 綠色飲食與糧食永續。</li> <li>— 食材特性、膳食計劃與運用。</li> <li>— 飲食美學與烹飪技巧運用。</li> </ul> <p>(家政群不選)</p>	<p>科目：中餐烹調實習</p> <p>主題：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 中餐飲食文化與發展。</li> <li>— 基本烹調法。</li> <li>— 健康餐盒烹調與實習。</li> </ul> <p>科目：西餐烹調實習</p> <p>主題：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 西餐飲食文化與發展。</li> <li>— 西餐基本烹調法。</li> </ul> <p>科目：烘焙實務</p> <p>主題：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 烘焙定義與發展。</li> <li>— 麵包相關知識。</li> <li>— 蛋糕相關知識。</li> <li>— 西式點心的認識。</li> </ul>

附錄四、108課綱英語文領綱與餐旅群課綱比較表

語文領域-英語文領綱 (國中)	語文領域-英語文領綱 (普通型高中)	語文領域-英語文領綱 (技術型高中)	餐旅群課綱
<p><b>主題：語言知識</b> <b>學習內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>語音</b> —句子的發音、重音及語調。</li> <li>● <b>字詞</b> —常見的生活用語。 —國中階段所學字詞（能聽、讀、說、寫最基本的 1,200 字詞）。</li> <li>● <b>句構</b> —國中階段所學的文法句型。</li> <li>● <b>篇章</b> —簡易歌謠、韻文、短文、故事及短劇。 —常見的圖表。 —公共場所廣播（如捷運、車站、機場廣播）。 —簡易賀卡、書信、電子郵件。 —不同體裁、不同主題之簡易文章。 —簡易故事的背景、人物、事件和結局。</li> </ul>	<p><b>主題：語言知識</b> <b>學習內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>語音</b> —句子語調所表達的情緒和態度。 —歌謠、韻文的節奏與音韻。 —不同腔調/語言背景英語使用者的談話。</li> <li>● <b>字詞</b> —常見的英文標示。 —生活用語。 —高中階段所學字詞（字頻最高的 4,500 字詞）。</li> <li>● <b>句構</b> —高中階段所學的結構。</li> <li>● <b>篇章</b> —歌曲、短詩、短文、短劇、故事。 —常見的圖表。 —公共場所廣播（如捷運、車站、機場廣播）。 —賀卡、便條、書信、電子郵件、邀請卡。 —教學廣播節目的內容。 —學習雜誌、漫畫。 —新聞報導。</li> </ul>	<p><b>主題：語言知識</b> <b>學習內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>語音</b> —技術型高級中等學校階段課程所學之句子的正確發音及適切語調。</li> <li>● <b>字詞</b> —常見的英文標示。 —生活用語。 —技術型高級中等學校階段課程所學之字詞。 —職場常用詞語。</li> <li>● <b>句構</b> —技術型高級中等學校階段所學的句型結構。</li> <li>● <b>篇章</b> —歌曲、短文、故事。 —常見的圖表。 —公共場所簡易廣播（如捷運、車站、機場廣播）。 —卡片、便條、書信、電子郵件。 —教學廣播節目的內容。 —學習雜誌、漫畫。 —職場常用之圖表與使用手冊。 —工具書與網路資</li> </ul>	<p><b>科目：觀光餐旅英語會話</b> <b>主題：</b></p> <p>A.問候用語 <b>學習內容</b> —見面問候語。 —寒暄與道別。 —自我介紹。</p> <p>B.方向與位置 <b>學習內容</b> —設施位置地點。 —地區方向與地點。</p> <p>C.食材與烹調法 D.迎賓接待</p> <p><b>科目：西餐烹調</b> <b>主題：</b> 西餐烹調機具、工具與專業術語。 <b>學習內容：</b> 西餐專業術語的認識。</p>

<p>—敘述者的觀點、態度、及寫作目的。</p> <p>—簡易故事及短文的大意。</p>	<p>—工具書（如百科全書）或其他線上資源。</p> <p>—不同體裁、不同主題之文章。</p> <p>—故事及短劇的內容與情節。</p> <p>—故事的背景、人物、事件和結局。</p> <p>—敘述者的觀點、態度、及寫作目的。</p>	<p>源。</p> <p>—短篇故事的內容與情節。</p> <p>—故事的背景、人物、事件和結局。</p>	
<p><b>主題：溝通功能</b></p> <p><b>學習內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 自己、家人及朋友的簡易描述。</li> <li>● 國中階段所學字詞及句型的生活溝通。</li> <li>● 個人的需求、意願和感受的表達。</li> <li>● 人、事、時、地、物的描述及問答。</li> <li>● 圖片描述。</li> </ul>	<p><b>主題：溝通功能</b></p> <p><b>學習內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 自己、家人及朋友的主題式或情境式介紹及描述。</li> <li>● 高中階段所學字詞及句型的生活溝通。</li> <li>● 語言與非語言的溝通策略（如請求重述、委婉語、迂迴解說、手勢、表情等）。</li> <li>● 圖片描述。</li> <li>● 短劇表演。</li> <li>● 引導式討論。</li> <li>● 符合情境或場景的自我表達與人際溝通。</li> <li>● 短文、書信的內容及文本結構。</li> <li>● 有情節發展及細節描述的故事或個人經驗。</li> <li>● 一段談話或簡短故事的轉述。</li> <li>● 日常對話、故事、廣播的要點。</li> <li>● 故事及短文的主旨</li> </ul>	<p><b>主題：溝通功能</b></p> <p><b>學習內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 主題式或情境式的簡短介紹及自己、家人、朋友與職場的描述。</li> <li>● 生活與職場中的主題式或情境式的簡短描述或問題簡答。</li> <li>● 技術型高級中等學校階段所學字詞及句型的生活溝通。</li> <li>● 技術型高級中等學校階段所學字詞及句型的職場溝通。</li> <li>● 圖片描述。</li> <li>● 引導式討論。</li> <li>● 短文、書信的內容。</li> <li>● 簡短談話或故事的轉述。</li> <li>● 日常簡易對話、短篇故事、簡易廣播的要點。職場簡易對話的要點。</li> <li>● 簡易短文或故事的主旨或大意。</li> <li>● 語言與非語言的溝</li> </ul>	<p><b>科目：觀光餐旅英語會話</b></p> <p><b>主題：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A.訂房服務</li> <li>B.櫃台服務</li> <li>C.服務中心</li> <li>D.房務服務</li> <li>E.電梯服務</li> <li>F.話務服務</li> <li>G.客房餐飲服務</li> <li>H.點餐服務</li> <li>I.餐中服務</li> <li>J.結帳作業</li> <li>K.送客服務</li> <li>L.遊程服務</li> <li>M.航班預定與確認</li> <li>N.通關手續</li> <li>O.客艙服務</li> </ul> <p><b>科目：導覽解說實務</b></p> <p><b>主題：自然資源導覽解說</b></p> <p><b>學習內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>—地質地形。</li> <li>—生態資源。</li> <li>—氣象水文。</li> </ul> <p><b>科目：導覽解說實</b></p>

	<p>或大意。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 談話或短文的摘要。</li> <li>● 不同體裁、不同主題文章之賞析心得。</li> <li>● 歌謠、韻文音韻之析心得。</li> <li>● 字詞的特色、各類文學作品之賞析心得。</li> </ul>	<p>通策略（如請求重述、手勢、表情等）。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 符合情境或場景的自我表達與人際溝通。</li> </ul>	<p><b>務</b></p> <p><b>主題：</b>人文資源導覽解說</p> <p><b>學習內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 人文歷史。</li> <li>— 宗教節慶。</li> <li>— 建築古蹟。</li> <li>— 產業活動。</li> </ul>
--	--	--	--

附錄五、108課綱藝術領綱與餐旅群課綱比較表

藝術領綱 (國中)	藝術領綱 (普通型高中)	藝術領綱 (技術型高中)	餐旅群課綱
<p><b>2.視覺藝術</b> 學習內容： <b>視E-IV-1</b> 色彩理論、造形表現、符號意涵。 <b>視E-IV-2</b> 平面、立體及複合媒材的表現技法。 <b>視E-IV-3</b> 數位影像、數位媒材。 <b>視E-IV-4</b> 環境藝術、社區藝術。 <b>視A-IV-1</b> 藝術常識、藝術鑑賞方法。 <b>視A-IV-2</b> 傳統藝術、當代藝術、視覺文化。 <b>視A-IV-3</b> 在地及各族群藝術、全球藝術。 <b>視P-IV-1</b> 公共藝術、在地及各族群藝文活動、藝術薪傳。 <b>視P-IV-2</b> 展覽策劃與執行。 <b>視P-IV-3</b> 設計思考、生活美感。 <b>視P-IV-4</b> 視覺藝術相關工作的特性與種類。</p>	<p><b>2.美術</b> 學習內容： <b>美E-V-1</b> 色彩與造形應用、形式原理、平面與立體構成原理、視覺符號分析與詮釋。 <b>美E-V-2</b> 繪畫性、立體性、複合性媒材與表現技法、複製性媒材與表現技法。 <b>美E-V-3</b> 影音媒體與表現技法、數位媒體與表現技法。 <b>美E-V-4</b> 公共藝術、社群藝術*。 <b>美E-V-5</b> 生活議題創作、跨領域專題創作*。 <b>美A-V-1</b> 藝術概念、藝術批評、美感價值*。 <b>美A-V-2</b> 數位文化、傳統藝術、藝術風格*、當代藝術*。 <b>美A-V-3</b> 臺灣美術、中國美術、世界美術*。 <b>美P-V-1</b> 藝術組織與機構、文化資產、在地及各族群藝文活動。</p>	<p><b>2 美術</b> 學習內容： <b>美E-V-1</b> 形式原理、平面與立體構成原理、色彩與造形、空間性表現、商業藝術與設計、生活議題創作。 <b>美E-V-2</b> 繪畫性媒材、數位媒材、立體媒材、複合性媒材及複製性媒材、影音媒體與表現技法。 <b>美A-V-1</b> 藝術概念、藝術批判與賞析、臺灣美術、傳統藝術、數位藝術與美學。 <b>美A-V-2</b> 公共藝術、文化資產、視覺與大眾文化、數位文化、藝術與性別、生態藝術（自然、海洋等）。 <b>美P-V-1</b> 藝術慶典、在地與各族群藝文活動、藝文場域、藝文時事、藝文政策、藝術職涯與職場倫理。 <b>美P-V-2</b> 設計思考、通用設計、生活美學、文創產業、主題藝術活動與策展。</p>	<p><b>科目：中餐烹調實習</b> <b>主題：</b> — 中餐飲食文化與發展。 <b>科目：西餐烹調實習</b> <b>主題：</b> — 西餐飲食文化與發展。 <b>科目：導覽解說實務</b> <b>主題：自然資源導覽解說</b> <b>學習內容：</b> — 地質地形。 — 生態資源。 — 氣象水文。 <b>科目：導覽解說實務</b> <b>主題：人文資源導覽解說</b> <b>學習內容：</b> — 人文歷史。 — 宗教節慶。 — 建築古蹟。 — 產業活動。</p>

藝術領綱 (國中)	藝術領綱 (普通型高中)	藝術領綱 (技術型高中)	餐旅群課綱
	<p><b>美 P-V-2</b> 主題藝術活動與策 展、雲端策展。</p> <p><b>美 P-V-3</b> 文化創意、生活美學。</p> <p><b>美 P-V-4</b> 藝術與社會、生態藝 術、藝術行動、藝 術職涯。</p>		