

核准文號：

教育部 106 年 2 月 17 日臺教授國字第 1060016753 號函核定

臺中市政府教育局 106 年 3 月 30 日中市教高字第 1060026818 號函核定

葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學

群科課程綱要總體課程計畫書

(106 學年度入學學生適用)

中華民國 106 年 3 月 30 日

葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學

群科課程綱要總體課程計畫書

核章處	承辦人	教務主任	校長
	蔡旻翰	簡文魁	許焞楨
聯絡資料	電話	傳真	公告網址
	(04)24371728	(04)24371815	www.wagor.tc.edu.tw

葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學

群科課程綱要總體課程計畫書

目 錄

壹、 學校現況與分析	1
一、 群、科別、班級數、學生數	1
二、 學校背景分析	2
三、 學校發展願景與策略	8
貳、 課程規劃	11
一、 課程規劃	11
(一) 規劃理念與原則	11
(二) 規劃特色	11
二、 課程發展組織與運作機制	13
(一) 組織架構	13
(二) 規劃流程及工作要項	13
三、 群科歸屬表	19
四、 各群科課程規劃	20
(一) 科教育目標	20
(二) 校訂課程科目規劃	21
(三) 課程架構表	23
(四) 教學科目與學分(節)數表	25
(五) 科目開設流程表	30
(六) 科選課建議表(以進路為導向)	34
參、 資源配合	47
一、 師資方面	47
(一) 一般科目教師員額	47
(二) 專業科目教師員額	48

二、教學設施方面	49
(一) 教學設施整合規劃	49
(二) 校定課程所需設備規劃	50
肆、附錄	54
一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求)	54
(一) 可能面臨問題	54
(二) 建議解決方案	54
二、課程發展委員名單	55
三、校訂科目教學綱要	57
(一) 一般科目	57
1. 實用英文	57
2. 數學	58
3. 國語文寫作與表達	59
4. 現代文學賞析	60
5. 英語會話	61
6. 進階數學	62
7. 生命教育	63
8. 全民國防教育	64
(二) 各科專業科目	65
1. 餐飲管理科	65
(1). 餐飲行銷	65
(2). 廚藝概論	66
(3). 餐飲日文	67
(4). 餐飲法文	68
(5). 餐飲安全與衛生	69
(6). 餐飲管理	70
(7). 餐旅管理	71
(8). 旅館管理	72
2. 觀光事業科	73
(1). 觀光英文與會話	73
(2). 餐旅日文與會話	74
(3). 觀光學	75
(4). 國際禮儀	76

(5). 日本文化	77
(6). 餐旅法文	78
(三) 各科實習科目	79
1. 餐飲管理科	79
(1). 中餐烹調實習	79
(2). 專題製作	80
(3). 刀工技術	81
(4). 西餐烹調實習	82
(5). 烘焙食品實習	83
(6). 進階中餐烹調實習	84
(7). 進階西餐烹調實習	85
(8). 進階烘焙食品實習	86
(9). 中式點心製作	87
(10). 西式點心製作	88
(11). 宴席菜餚製作	89
(12). 宴席點心製作	90
(13). 蔬果切雕	91
(14). 健康烹調	92
(15). 蛋糕裝飾	93
(16). 臺灣小吃	94
(17). 國際烹調	95
(18). 拉糖工藝	96
(19). 臺菜烹調	97
(20). 法式料理	98
(21). 巧克力工藝	99
2. 觀光事業科	100
(1). 專題製作	100
(2). 旅館實務	101
(3). 旅遊實務	102
(4). 導覽與解說技巧	103
(5). 觀光資源	104
(6). 旅程規劃實務	105
(7). 餐飲活動規劃與實作	106
(8). 客房實務	107
(9). 飲務實務	108
(10). 航空票務訂位系統	109
(11). 網頁製作	110

(12). 餐飲實務	111
(13). 中式點心實習	112
(14). 餐飲服務技術	113
(15). 飲料調製實習	114
(16). 領隊實務	115

壹、學校現況與分析

一、群、科別、班級數、學生數

表 1-1-1 臺中市葳格高級中學 106 學年度群、科別、班級數、學生數

群 別	科 別	班級數	學生數
餐旅群	餐飲管理科	12 班	536 人
	觀光事業科	6 班	269 人
合 計	2 科	18 班	805 人
高中部	普通科	15 班	792 人
合 計	1 科	15 班	792 人
總 計	3 科	33 班	1597 人

二、學校背景分析

表 1-2-1 臺中市葳格高級中學 內部因素分析表

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
內部(組織)因素	學校規模	學校班級數及校地規模屬中型型態，校務較為單純。	學校傳統文化尚未深耕，學校願景仍待建立。
	校舍空間	1. 校舍集中，環境優美，位於市中心學區，機能方便。 2. 本校校地寬敞，約 5 公頃，可提供每位師生充足的學習、活動空間。	編列經費逐年更新維護。
	教學設備	1. 教學設備完善，目前有專業電腦教室 2 間、專業實驗室或實習教室數十間、視聽教室、圖書館…等，可使學生隨時掌握時代新知的脈動。 2. 本校設有無線上網環境，營造一個 E-learning 的學習環境。 3. 依實習科目不同，規劃有各科專業實習教室，各科均設置合格丙級或乙級技術士檢定場。	初期董事會校舍資金投入龐大，部分教學設備逐年擴充，將列入後續計畫。

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
	人力資源	<p>1. 校長具有豐富行政經驗及專業涵養，推動校務目標明確。</p> <p>2. 教師年輕化且具教學熱忱。</p> <p>3. 師資培育管道多且多元，招考教師選擇機會增加，可招收適合學校發展之理想師資。</p> <p>4. 本校行政人員熱心、感情和睦、團隊精神良好，校務蒸蒸日上。</p>	<p>教師年資較淺，教學及行政經驗略顯不足。</p>
	學生素質	<p>學生主體思想及創意思考等學習特質較以往明顯，有助於相關課程之學習。</p>	<p>職業類科學生國文、英文及數學等基本能力仍較弱勢，應持續加強。</p>
	家長參與	<p>家長會組織正常運作，各項親師座談會定期召開，親師溝通管道暢通。</p>	<p>家長工作忙碌，輔導功能較微弱，學校輔導業務吃重。</p>
	校友支援	<p>已成立高中部家長會，未來將成立校友會，並訂定完整組織章程，定期召開各項理監事會及代表大會，正常運作。</p>	<p>本校高中部未有畢業生，未來將成立。</p>

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
	學校特色	<p>1. 本校校地 5 公頃校地廣闊，全新教學設備，配備我國少見的雙走廊的教室。教學、實習及運動區彼此分隔，互不干擾。</p> <p>2. 每間教室均設有電子白板、單槍投影機、建置高速無線網路、冷氣空調，個人衣櫃及櫥櫃、防眩光燈管... 等，提供學生最舒適的學習環境。</p> <p>3. 本校屬於一所中型學校，設有普通科、餐飲管理科、觀光事業科，適合各種不同學生就讀，培育出的同學符合大專院校及業界所需，並培育未來本體系之就業人才。</p>	設校時間較短，尚未獲得社會大眾了解，部分類科招生宣導時容易受刻板印象限制。

分析因素舉例：學校規模、校舍空間、教學設備、人力資源、學生素質、家長參與、校友支援、學校特色等。

表 1-2-2 臺中市葳格高級中學外部因素分析表

分析因素		機會 (對達成目標有利的)	威脅 (對達成目標有害的)
外部(環境)因素	地理交通	1. 位於臺中市十期重劃區松竹路一段旱溪東側街廓內，四周臨路，交通容量高，生活機能豐富。 2. 北屯區設職業類科(餐旅群)的同級學校少，提供學生就近入學的機會。	1. 鄰近公立技專院校較少 2. 原豐原、潭子、太平區同級學校競爭。
	區域就學人口	1. 北屯區唯一設立餐旅群及外語群的學校，且教育部鼓勵就近入學，有助於吸引優秀學生 2. 四技二專學校激增，鄰近技術科大、學院不少，為學生取得有利升學條件。	人口外移及出生率下降，未來就學人數恐有持續降低之趨勢，且部分家長仍有重高中輕高職的心態，亟需導正。
	地方資源	文化休閒產業(如大坑登山步道、旱溪自行車道及新社花海等)日漸蓬勃，餐旅、觀光、應用外語等服務產業需求日增。	休閒產業地點分散且部分規模較小，推動產學觀摩教學較不容易。
	區域產企業	餐飲、觀光是地方重點發展產業。	產業逐漸萎縮，不利學生就業。

分析因素		機會 (對達成目標有利的)	威脅 (對達成目標有害的)
	社會發展	<ol style="list-style-type: none"> 1. 一技在身又可升學，技職教育漸受重視。 2. 與校外公益社團有良好互動。 3. 招收交換學生，增加學生與世界的接軌。 	高職學生就業市場受總體經濟影響，發展恐受限。
	社區參與	<ol style="list-style-type: none"> 1. 可透過高中職均質化策略聯盟，共享社區資源。 2. 辦理各種研習活動，鼓勵社區民眾參加，以促進社區民眾對學校的了解 3. 提供社區約 2000 坪的活動空間給一般民眾使用。 4. 校舍圍牆為開放式設計，課餘時間也可提供社區民眾使用。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 社區共識尚待建立。 2. 社區資源尚未完全有效利用。
	學生表現	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本校課程及以外語教學為特色，聘請外籍教師採分組小班教學，培養學生良好的英文能力，在各項英語競賽或檢定上有非常傑出之表現。 2. 本校注重全人教育，學生在運動及人文藝術活動上有優異的表現。 	

分析因素		機會 (對達成目標有利的)	威脅 (對達成目標有害的)
	整體環境	<ol style="list-style-type: none"> 1. 許多家長及社會整體已逐漸認同技職教育。 2. 受上一波金融風暴影響，將有更多優秀學子投入具一技之長的職校。 3. 終身教育、回流教育逐漸受重視，技職教育備受重視。 4. 高職免學費政策實施，私立學校具有競爭優勢。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 出生人口降低，少子化現象嚴重衝擊教育事業，各校招生面臨危機，非招生不足就是學生程度降低。 2. 十二年國教實施，學生就讀高職意願恐將降低。

三、學校發展願景與策略

葳格教育體系創辦人袁昶平先生，幼年庭訓以教育為職志，及至事業有成，乃遵從母親諄諄教誨，於民國 89 年集資創辦葳格幼稚園，由於辦學成果深獲家長肯定，創辦人乃於 91 年、96 年相繼成立葳格國民小學及國中部。又基於回饋社會鄉里與「要辦就辦最好」的理念，期以優質的教育環境與教學品質，培植未來的菁英人才；因此在 92 年向臺中市政府及財政部國有財產局標租北屯區景美段共五筆 45,551.36 平方公尺，約 14,000 坪之都市計畫十期重劃區之文教用地，計畫興辦一所高級中學，於 98 年成立改制高中籌備處，民國 100 年 5 月開始規劃各項校務行政和教學課程。十餘年來葳格教育體系從幼稚園開始，一直有計畫的擴充發展，及至今日的國中教育階段。此期間，全人教育理念已深植本體系校園文化之中，許多學生及家長基於這份認同，皆誠摯的希望延續教育體系至高中階段，奉教育部正式核定於民國 101 年 8 月 1 日正式改制為高中。

葳格高中位於臺中市北屯區，該區幅員廣大，人口約佔大臺中的十分之一，且成為臺中縣市合併後的中心地帶。校園優美，校風純樸而溫馨典雅的學習，是本校環境特色。為兼顧專業與人文教育，本校聘請了師資堅強、學有專長，且熱心教學的教師團隊。配合各項新穎配備的專業實習教室供學生實習，使理論與實務充分配合。以期發展成人文涵養、理論與技能兼重的學府。

近年來，在社會的急速變遷下，各種教改力量持續不斷地衝擊教育的體制與實務，試圖促使教育產生適切的改革，以滿足社會改造和個人發展的需求。高職教育在過去幾十年的發展，每年入學學生多達高級中等學校學生的七成左右。為社會和產業培育許多基層技術人才，促進國內之社會和經濟發展，貢獻甚偉。不過面臨新興社會的需求，高職教育需要盡速且確實地掌握時代的脈動，方能持續發揮教育績效，維持其社會重要教育機構的角色。

秉持著終身教育的理念，學校近、中程以辦理「多元高職」，兼顧傳統學齡學生和非傳統成人學生的教育，提供符合社會和學習者的高品質教育需求，永續經營與成長為主要目標。本校發展願景如下：

(一)發展願景：依據教育部頒職業學校設備標準，配合本校現況及地區需要順應未來發展，訂定下列發展重點，務期達到職業學校教育目標。

1. 提供優質化的教學環境，提昇教學品質

- (1) 實施教師專業發展評鑑，提升教學效能。
- (2) 重視英語教學，營造全英文的校園環境。
- (3) 提昇師資學歷，逐年調整科班，定位葳格為臺中專業餐旅學校。

2. 辦理各式主題活動，營造快樂學習環境

- (1) 規劃自然探索體驗活動，透過活動培養學生人際互動及團隊合作。
- (2) 開設生命教育課程，幫助學生建立正確的價值觀。
- (3) 寒暑假辦理各式英、日語育樂營。
- (4) 藉由志工服務教育學習，體認服務的真諦，增加學生對社會的參與感和使命感。
- (5) 開設各種體育類、音樂類、藝術類、學術類、益智類、科學類等數十種社團活動，並聘請學有專精，經驗豐富的老師指導。

3. 加強學生技能輔導，培養專業技術人才

- (1) 辦理在校生技能檢定，鼓勵考取證照。
- (2) 加強辦理校外參觀與實習。
- (3) 辦理產學合作及各種國中技藝班。
- (4) 激發學生創意潛能結合在地食材，設計特色餐飲。
- (5) 推動國際教育旅行，開展國際視野。

4. 完善精緻化的校園規劃，發揮教育功能

- (1) 完成校園細部建設，發揮整體功能。
- (2) 完成各項設備需求計畫，規劃優先購置順序。
- (3) 做好人力資源管理，避免無謂浪費。
- (4) 推動社區學校化、學校社區化。

5. 營造人性化的行政制度，發揮效率效能

- (1) 建立制度化的行政兼職體系。
- (2) 定期召開主管會報及行政會報。

(3) 明訂各項工作執掌。

(4) 落實校長辦學理念，發展學校特色，塑造學校共同願景。

6. 落實終身學習的理念，促進同仁不斷成長

(1) 增加圖書收藏數量，提供師生成長空間。

(2) 提高師生圖書借閱率。

(3) 鼓舞學校師生士氣，落實終身學習理念。

(4) 舉辦各項研習活動，增進教師知能。

(二) 推動策略：

1. 進行教育需求評估分析，以為學校發展策略之參考。

2. 召開課程發展會議，擬訂學校發展遠景、教育目標、教育方針、學生能力指標，以為學校課程規劃之參考。

3. 進行學校師資調配、校舍空間、設備調整及社區資源運用之統整規劃。

4. 培養學生基本學科能力，以奠定爾後學習基礎。

5. 加強人文、品格及科技素養，提升人力素質，提高競爭力。

6. 落實課程務實致用精神，發展技職特色，促進學生多元學習適性發展。

7. 著重基礎性、實用性及發展性的課程，因應社會與環境的變遷，培養終身學習能力。

貳、課程規劃

一、課程規劃

(一) 規劃理念與原則

過去五十餘年來，我國經濟發展的顯著成就，已成為舉世聞名的事實。究其原因，職業教育成功的發展，培育了無數的基層技術人力，促進我國社會繁榮安定，建設突飛猛進，經濟全面發展，產業水準不斷提升，無庸置疑的，職業教育確實居功厥偉，而綜覽職業教育發展史，課程之規劃設計與發展，更為其核心關鍵之處。

「群科課程綱要」是將職校科別及綜高專門學程的類別歸納為 15 個群，各群由同一個課程發展委員會發展課程綱要。課程綱要中的部定必修課程只規劃到群核心一般及專業科目。所以留給學校很大的辦學和課程發展空間，職校可透過這種課程彈性發揮學校辦學特色，裨益學生適性發展。學校本位課程發展是課程的最主要特色，基於學校背景分析及發展策略，本校課程規劃理念與原則為：

1. 傳授餐旅基本知識及各領域之專業實務技能，培養餐旅基層人才。
2. 培訓外語相關專業領域，拓展國際視野，及加強國際化所需之知能。
3. 培養正確之工作價值觀及關懷社會與環境之情操。
4. 提升人文素養及繼續進修之能力，奠定學習生涯永續發展之基礎。
5. 兼顧現在和未來的需要，培養學生調適社會變遷的能力，落實全人教育目標。
6. 加強興趣選修，提供科際整合和適性發展機會。
7. 理論與技能並重，鼓勵學生考取技術證照，以因應未來職場需求。
8. 辦學強調生命及生活教育，培養健全人格。

(二) 規劃特色

1. 培養基本學科能力。

依據技職體系職校課程發展之精神，本校預定開設的課程著重於基礎學科的修習，一年級的課程大多是共同科目，培養學生基本學科能力，以奠定爾後學習之基礎。

2. 加強外語能力，拓展國際視野。

訂定校訂必修實用英語 I - VI，由外籍教師授課，並採小班分組教學，選修課程：英語會話 I - VI，日文、西班牙文、德文、法文等外國語文課程。

3. 餐飲管理科在高一上學期修習共同專業基礎課程之後，自高一下學期起，在教師的輔導之下，由學生選擇進行專業課程的「模組」教學，計分為：西餐模組、中餐模組、烘焙模組，使學生的修習更具專業與專精，此項課程規劃為國內餐旅群學校非常特別的設計，亦顯出學校教學的特色。

4. 兼顧學生升學與就業需求。

學生進入學校可依據自己的學習成就、能力、興趣選擇升學或就業目標，透過課程選修，實現自己的理想。

5. 重視終身教育的理念。

為因應知識的日新月異、科技的突飛猛進，本校課程之安排，著重於具有基礎性、實用性及發展性的課程；以利於學生畢業後，依其進路的實際需求，再加深加廣的學習。並積極運用社會資源與個人潛能，使其適性發展，建立生涯發展方向，並能因應社會與環境的變遷，培養終身學習能力。

6. 著重課程的銜接與統整。

配合國中九年一貫課程、技職體系課程、普通高中課程綱要的實施，本校課程規劃著重縱向銜接及橫向統整。

7. 重視全人教育，培養學生多元智能。

各科教育目標明確，重視全人格教育。希望培養出五育均衡、品學兼優之現代化國民，提供各種機會，因材施教，適性發展，以期培養學生優勢智能，走出自己的一片天空。

二、課程發展組織與運作機制

(一) 組織架構

本會由校長擔任召集人，教務主任、學務主任、輔導主任、實習主任、教學組長、註冊組長、設備組長、教學研究會召集人、群科主任、家長代表、產業界代表及社區代表等為本會委員，必要時得聘請學者專家、學生代表列席諮詢。

課程委員會以審議本校課程之規劃設計、特色教學與研究發展，落實本校教學目標為宗旨。本會主要任務如下：

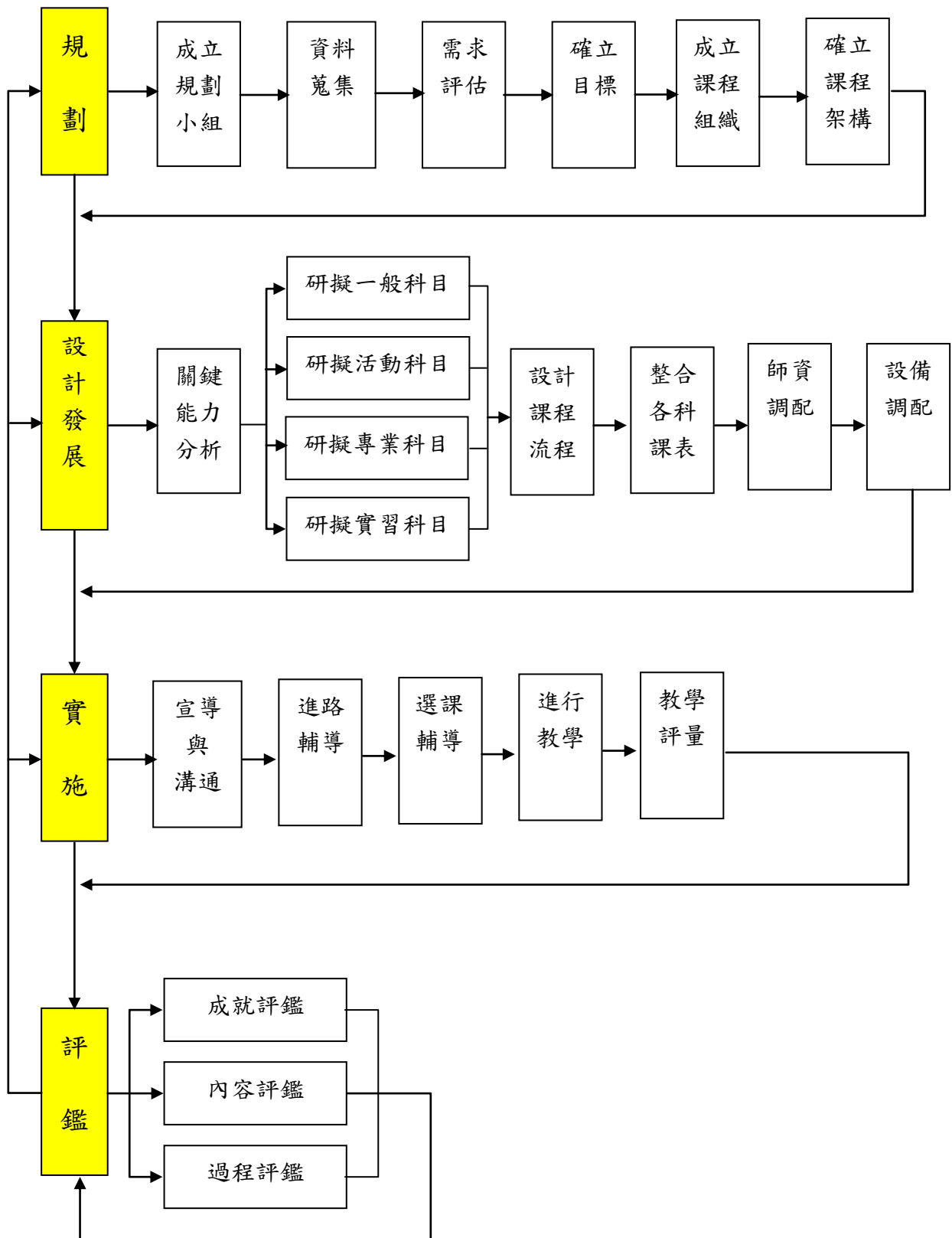
1. 協調整合各課程研究小組所提報告或計畫。
2. 規劃擬定學校總體課程發展計畫。
3. 研究與發展學校課程。

各學科、群科領域課程委員會負責規劃該科課程架構、一般科目必修、選修、專業科目科目必修、選修及相關教材發展和選用。各學（群）科領域課程委員會由各領域（群科）教學研究會所有教師組成，並由各領域教學研究會召集人及科主任擔任各領域課程委員會召集人。

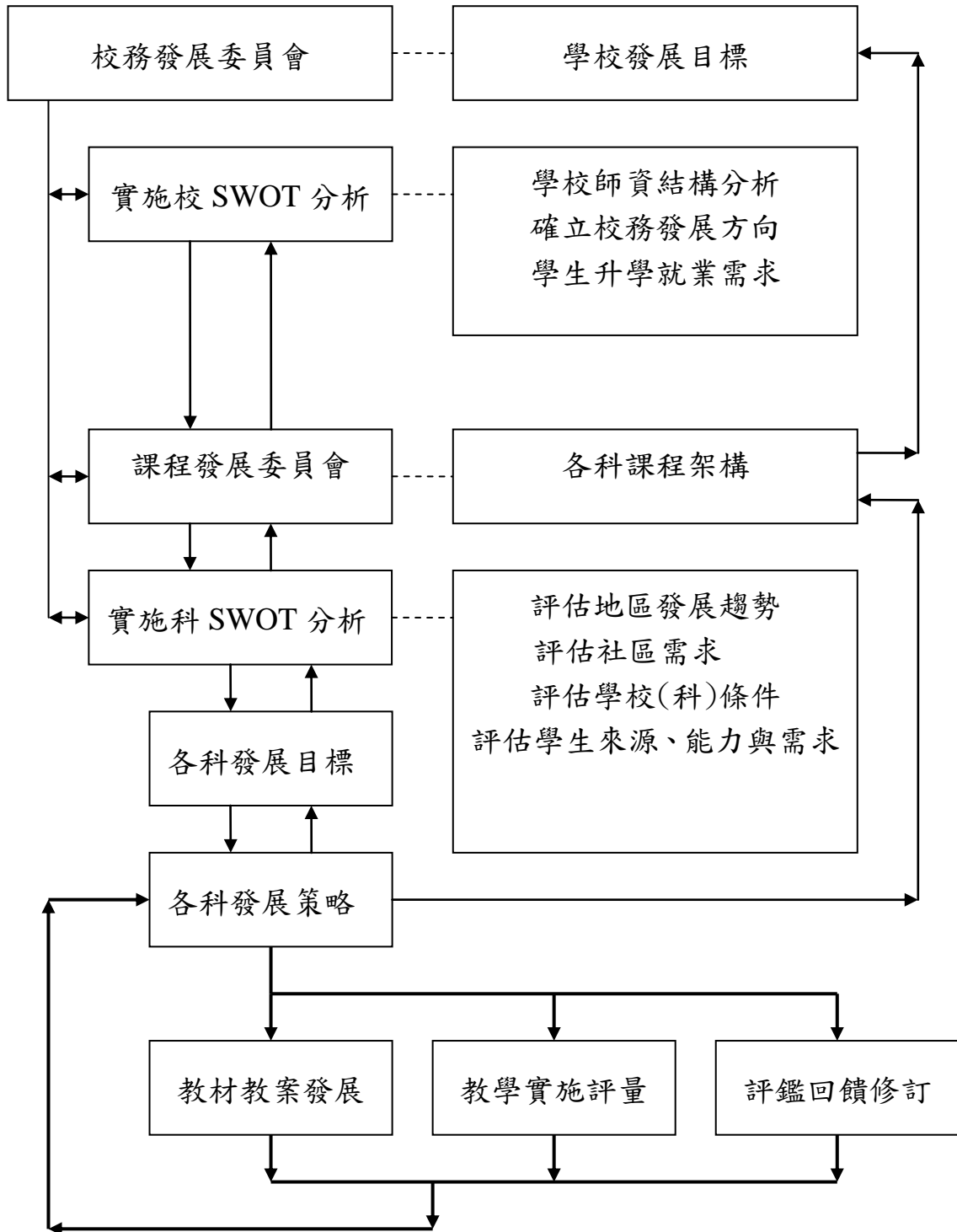
(二) 規劃流程及工作要項

本校發展學校本位課程主要包括有規劃、設計、發展、實施與評鑑等程序，各程序工作內容簡述如下：

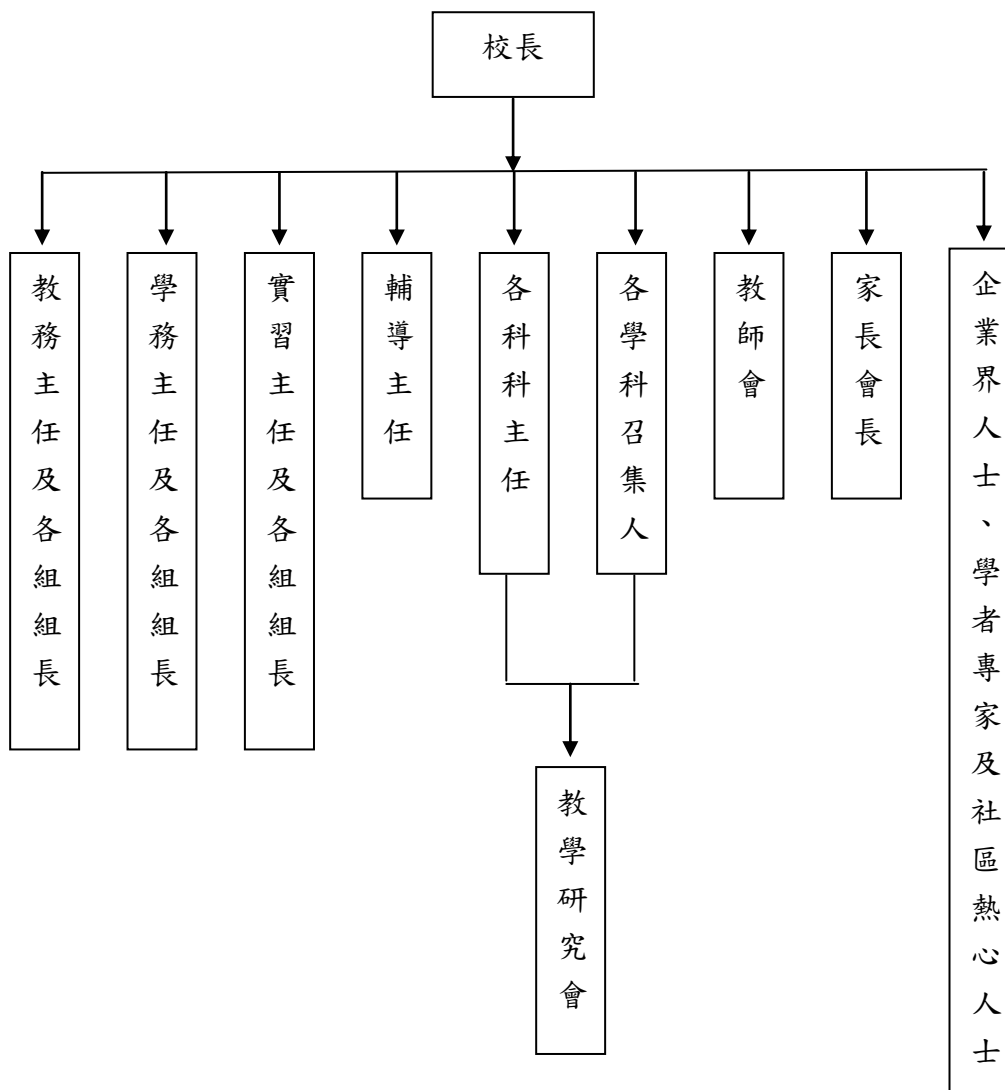
臺中市葳格高級中學學校本位課程發展模式（表一）



臺中市葳格高級中學學校本位課程發展架構 (表二)



臺中市葳格高級中學職業學校課程發展委員會組織（表三）



臺中市葳格高級中學課程發展委員會組織章程

中華民國 104 年 01 月 26 日校務會議訂定

一、依據：依教育部 100 年 7 月 14 日臺中(三)字第 100011416 號函發布之「普通高級中學課程綱要」及 97 年 10 月 3 日台技(三)字第 0970027918C 號函發布之「職業學校群科課程綱要」訂定本辦法。

二、目的：

1. 規畫本校總體課程，建立學校教學特色。
2. 審查各學科/學習領域課程計畫。
3. 協調選修課程、輔導課科目、節數，增進教學品質。
4. 審查本校「教科書選用辦法」。
5. 規畫教師專業研習活動，增進教師專業知能。
6. 其他有關本校課程發展相關事項。

三、組織編制：

1. 本課程發展委員會（以下簡稱本會）置委員 23 人，由學校行政人員代表、各科教學設計小組代表、家長代表組成之。
2. 本會委員均為無給職，其組成人員分配如下：

組成	成員	人數
召集人	校長	1
執行秘書	教務主任	1
行政代表	學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任	5
導師代表	各年級 1 位	3
普通科 領域代表	語文領域：國文、英文	1
	數學領域：數學	1
	自然領域：物理、化學、生物、地科	1
	社會領域：歷史、地理、公民	1
	藝術領域：音樂、美術	1
	生活領域：家政、生活科技	1
	健康與體育領域：體育、護理	1
	其他領域：資訊、國防通識	1
職業類科 領域代表	餐飲管理領域	1
	觀光事業領域	1
	應用外語領域	1
教師代表	教師	1
家長代表	家長會代表	1
合計		23

- (1) 各學科教學設計小組代表選（推）舉時，得分別選（推）舉候補委員若干人。
- (2) 本會委員任期一年，連選得連任。候補委員之任期均至原任期屆滿之日止。
- (3) 本會下分設各學科課程設計小組，設置要點另訂之。

四、 本會之執掌如下：

1. 依普通高級中學課程綱要及職業學校群科課程綱要，並充分考量學校主客觀環境與條件、學生需求、家長期望等相關因素，結合全體教師和社會資源，發展學校本位課程。
2. 審查各學科課程計畫及執行成果。
3. 統整各學科課程計畫，發展學校總體課程計畫。
4. 議決各科之教學時數。
5. 議決應開設之選修課程。
6. 議決各科課程改革提案。
7. 議決各科排課原則。
8. 審查教師自編教科用書。
9. 擬定「教科用書選用辦法」，送校務會議決議。
10. 規畫、執行課程評鑑事宜。
11. 規畫教師專業成長進修計畫，增進專業成長。
12. 其他有關課程發展事宜。

五、 本會委員之職責如下：

1. 本會由校長召集並主持會議，委員會成員均應親自出席，不得委託他人代出席。
2. 本會由校長召集之，但經委員二分之一以上連署開會時，校長應召開臨時會議。本會開會時，校長為主席，校長因故無法主持時，由委員會互推 1 人為主席。
3. 本會不定期開會，開會時，須有委員二分之一（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上同意，方得議決，投票採無記名投票或舉手方式行之。
4. 經課程發展委員會通過的議案，由校長交有關單位執行，重大事項則需送請校務會議審議（事項重大與否由委員會決定）。
5. 本會之行政工作，由教務處主辦，相關處室協辦。

六、 本會得視實際需要邀請校內外相關單位人員列席或提供資料。

七、 本組織章程經校務會議通過，經校長核定後實施，修正時亦同。

三、群科歸屬表

表 2-3-1 葳格高級中等學校 群科歸屬表

群別	科別
餐旅群	餐飲管理科
	觀光事業科

四、各群科課程規劃

(一)科教育目標

表 2-4-1 崧格高級中學 各科教育目標

科別	科教育目標
餐飲管理科	一、培養餐飲從業人員的基本就業能力，並奠定健全之職業倫理道德。 二、加強餐飲專業知識及技能之養成與應用，並奠定繼續進修之基礎。 三、認識餐飲產業之特質，並瞭解餐飲產業發展之趨勢。
觀光事業科	一、配合社會需求與地方發展，培養具備成為觀光、餐旅事業基層幹部之能力。 二、培育具有國際觀及本土特色的觀光知能、專業精神與職業道德之觀光實務基層人才。 一、傳授有關觀光旅遊、旅館、餐飲之基本知識與實用技能。

(二)校訂課程科目規劃

表 2-4-2-1 餐旅群 校訂課程科目規劃表

群別	科別	一般能力	專業能力	相對應校訂科目	
				科目名稱	學分數
餐旅群	餐飲管理科	1. 生活適應及未來學習之基礎能力 (1)具備解決問題及調適情緒之能力。 (2)啟迪尊重生命之意識。 (3)奠定生涯發展之基本能力。 (4)養成終身學習之態度。 2. 人文素養及職業道德 (1)陶冶人文基本素養。 (2)養成尊重差異之態度。 (3)培養同儕學習之能力。 (4)涵養敬業樂群之精神。 3. 公民資質及社會服務之基本能力 (1)深植積極進取之觀念。 (2)培養自我表達及人際關係處理技巧。 (3)陶冶民主法治之素養。 (4)養成樂於服務社會之態度。 (5)增進國際瞭解之能力。 4. 具有終身學習之態度能力。	1. 培養對食物學之認識。 2. 培養中餐烹調製作的能 力。 3. 培養對餐飲安全與衛生之 認識。 4. 培養西餐烹調製作的能 力。 5. 培養健全之餐旅業初級服 務與技術人才。 6. 培養擔任餐旅業務及管理 之能力。 7. 培養國際化商業經濟之能 力。	實用英文 I -VI	6
				數學 III IV	6
				餐飲行銷 I II	4
				中餐烹調實習	3
				專題製作 I II	4
				國語文寫作與表達 I -VI	6
				現代文學賞析 I II	4
				英語會話 I -VI	6
				進階數學 I II	6
				生命教育 I II	2
				全民國防教育 III IV	2
				廚藝概論 I II	4
				餐飲日文 I -IV	4
				餐飲法文 I -IV	4
				餐飲安全與衛生 I II	4
				餐飲管理 I II	6
				餐旅管理 I II	4
				旅館管理 I II	4
				刀工技術 I II	2
				西餐烹調實習	3
				烘焙食品實習	2
				進階中餐烹調實習 I -III	9
				進階西餐烹調實習 I -III	9
進階烘焙食品實習 I -III	9				
中式點心製作 I II	6				
西式點心製作 I II	6				
宴席菜餚製作 I II	6				
宴席點心製作 I II	6				
蔬果切雕 I II	6				
健康烹調 I II	6				
蛋糕裝飾 I II	6				
臺灣小吃 I II	6				

			國際烹調 I II	6
			拉糖工藝 I II	6
			臺菜烹調 I II	6
			法式料理 I II	6
			巧克力工藝 I II	6
觀光專業科	<p>1. 生活適應及未來學習之基礎能力</p> <p>(1) 具備解決問題及調適情緒之能力。</p> <p>(2) 啟迪尊重生命之意識。</p> <p>(3) 奠定生涯發展之基本能力。</p> <p>(4) 養成終身學習之態度。</p> <p>2. 人文素養及職業道德</p> <p>(1) 陶冶人文基本素養。</p> <p>(2) 養成尊重差異之態度。</p> <p>(3) 培養同儕學習之能力。</p> <p>(4) 涵養敬業樂群之精神。</p> <p>3. 公民資質及社會服務之基本能力</p> <p>(1) 深植積極進取之觀念。</p> <p>(2) 培養自我表達及人際關係處理技巧。</p> <p>(3) 陶冶民主法治之素養。</p> <p>(4) 養成樂於服務社會之態度。</p> <p>(5) 增進國際瞭解之能力。</p> <p>4. 具有終身學習之態度能力。</p>	<p>1. 培養對觀光事業之經營管理有通盤之認識。</p> <p>2. 培養對休閒遊憩之專業及解說能力。</p> <p>3. 培養旅館之服務與管理之能力。</p> <p>4. 培養旅遊之專業知識及工作態度。</p> <p>5. 培養餐飲之專業知識及服務能力。</p>	實用英文 I -VI	6
			數學 III IV	6
			觀光英文與會話 I II	4
			餐旅日文與會話 I -VI	12
			專題製作 I-IV	4
			旅館實務 I II	4
			旅遊實務 I II	4
			國語文寫作與表達 I -VI	6
			現代文學賞析 I II	4
			英語會話 I -VI	6
			進階數學 I II	6
			生命教育 I II	2
			全民國防教育 III IV	2
			觀光學 I II	4
			國際禮儀 I II	2
			日本文化 I II	2
			餐旅法文 I II	2
			導覽與解說技巧 I II	6
			觀光資源 I II	4
			旅程規劃實務 I II	6
餐飲活動規劃與實作 I II	6			
客房實務 I II	4			
飲務實務 I II	4			
航空票務訂位系統 I II	4			
網頁製作 I II	4			
餐飲實務 I II	4			
中式點心實習 I II	6			
餐飲服務技術 I II	4			
飲料調製實習 I II	6			
領隊實務 I II	6			

(三)課程架構表

表 2-4-3-1 餐旅群 餐飲管理科 課程架構表

106 學年入學學生適用

項 目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			學分	百分比(%)		
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	68	35.42%	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.25%	
		選修		21	10.94%	
	合 計			101	52.61%	
專業及實習科目	部定	專業科目	4 學分(依總綱規定)	4	2.08%	
		實習(實務)科目	24 學分(依總綱規定)	24	12.5%	
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	4	2.08%
				選修	18	9.38%
	實習(實務)科目		各校課程發展組織自訂	必修	7	3.65%
				選修	34	17.71%
	合 計			91	47.4%	
	實習(實務)科目學分數		至少 30 學分	65	33.86%	
可修習總學分數		184-192	192 學分			
彈性教學時間		0-8	0 節			
活動科目		18 (含班會及綜合活動，不計學分)	18 節			
上課總節數		210 節	210 節			
畢業條件	畢業學分數		160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分		
	部定科目及格率		至少 85%	85%		
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數		至少修習 80 學分	80 學分		
			並至少 60 學分以上及格	60 學分		
實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分以上及格	30 學分			

表 2-4-3-2 餐旅群 觀光事業科 課程架構表
106 學年入學學生適用

項 目		相關規定		學校規劃情形		說明
				學分	百分比(%)	
一般科目	部定		66-76 (34.4-39.6%)	68	35.42%	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.25%	
		選修		22	11.46%	
	合 計			102	53.13%	
專業及實習科目	部定	專業科目		4 學分(依總綱規定)	4	2.08%
		實習(實務)科目		24 學分(依總綱規定)	24	12.5%
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	16	8.33%
			選修		6	3.13%
	實習(實務)科目	必修	各校課程發展組織自訂	12	6.25%	
		選修		28	14.58%	
	合 計			90	46.87%	
	實習(實務)科目學分數			至少 30 學分	64	33.33%
可修習總學分數			184-192	192 學分		
彈性教學時間			0-8	0 節		
活動科目			18 (含班會及綜合活動，不計學分)	18 節		
上課總節數			210 節	210 節		
畢業條件	畢業學分數		160 學分(報經主管機關核定後增減之)	160 學分		
	部定科目及格率		至少 85%	85%		
	專業及實習科目至少修習學分、及格學分數		至少修習 80 學分	80 學分		
			並至少 60 學分以上及格	60 學分		
實習(實務)科目及格學分數		至少 30 學分以上及格	30 學分			

(四)教學科目與學分(節)數表

表 2-4-4-1 餐旅群 餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表

106 學年度入學學生適用

課程類別	科目		授課節數						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	語文領域	國文 I-IV	16	3	3	3	3	2	2	選用版本 A
		英文 I-VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學 I II	6	3	3					選用版本 B
	社會領域	歷史	2		2					選用版本 A
		地理	2			1	1			選用版本 A
		公民與社會	2		2					選用版本 A
	自然領域	基礎化學	2	1	1					選用版本 B
		基礎生物	2			1	1			選用版本 B
	藝術領域	音樂	2	1	1					
		美術	2	1	1					
	生活領域	計算機概論	2		2					選用版本 B(I)
		生涯規劃	2					1	1	
	健康與體育領域	體育 I-VI	12	2	2	2	2	2	2	
		健康與護理 I II	2	1	1					
		全民國防教育 I II	2	1	1					
	小計	68	15	21	9	9	7	7	部定必修一般科目 68 學分	
專業科目	餐旅概論 I II	4	2	2						
	小計	4	2	2	0	0	0	0	部定必修專業科目 4 學分	
實習科目	餐旅英文與會話 I-IV	8			2	2	2	2		
	餐旅服務 I-IV	10	3	3	2	2				
	飲料與調酒 I II	6			3	3				
	小計	24	3	3	7	7	2	2	部定必修實習(務)科目 24 學分	
專業及實習科目合計		28	5	5	7	7	2	2		
部定必修科目合計		96	20	26	16	16	9	9	部定必修總計 96 學分	

表 2-4-4-1 餐旅群 餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表 (續)

106 學年度入學學生適用

課程類別		科目		授課節數						備註			
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年					
				一	二	一	二	一	二				
必修學分	一般科目	12 學分 6.25%	實用英文 I-VI	6	1	1	1	1	1	1			
			數學 III IV	6			3	3					
			小計	12	1	1	4	4	1	1	校訂必修一般科目 12 學分		
	專業科目	4 學分 2.08%	餐飲行銷 I II	4			2	2					
			小計	4			2	2			校訂必修專業科目 4 學分		
	實習(務)科目	7 學分 3.65%	中餐烹調實習	3	3								
			專題製作 I II	4					2	2			
			小計	7	3				2	2	校訂必修實習(務)科目 7 學分		
	必修學分合計			23	4	1	6	6	3	3			
	校定科目 選修學分	一般科目	21 學分 10.94%	國語文寫作與表達 I-VI	6	1	1	1	1	1	1		
				現代文學賞析 I II	4					2	2		
				英語會話 I-VI	6	1	1	1	1	1	1		
				進階數學 I II	6					3	3		
生命教育 I II				2			1	1					
全民國防教育 III IV				2			1	1					
應選修學分小計				21								校訂一般科目開設 26 學分	
專業科目		18 學分 9.38%	廚藝概論 I II	4	2	2							
			餐飲日文 I-IV	4			1	1	1	1			
			餐飲法文 I-IV	4			1	1	1	1			
			餐飲安全與衛生 I II	4			2	2					
			餐飲管理 I II	6					3	3			
			餐旅管理 I II	4					2	2			
			旅館管理 I II	4					2	2			
			應選修學分數小計	18								校訂選修專業科目開設 30 學分	
實習(務)科目		34 學分 17.71%	刀工技術 I II	2	1	1							
			西餐烹調實習	3	3								
			烘焙食品實習	2	2								
			進階中餐烹調實習 I-III	9		3	3	3					
			進階西餐烹調實習 I-III	9		3	3	3					
			進階烘焙食品實習 I-III	9		3	3	3					
	中式點心製作 I II		6			3	3						
	西式點心製作 I II		6			3	3						
	宴席菜餚製作 I II		6					3	3				
	宴席點心製作 I II		6					3	3				
	蔬果切雕 I II		6					3	3				
	健康烹調 I II		6					3	3				
	蛋糕裝飾 I II		6					3	3				
	臺灣小吃 I II		6					3	3				
國際烹調 I II	6					3	3						
拉糖工藝 I II	6					3	3						

			臺菜烹調 I II	6					3	3	
			法式料理 I II	6					3	3	
			巧克力工藝 I II	6					3	3	
			應選修學分數小計	34							校訂選修實習(務)科目開設 112 學分
			選修學分數合計	73	8	5	10	10	20	20	校訂選修開設 168 學分
			校訂科目學分數總計	96	12	6	16	16	23	23	
			可修習學分數總計	192	32	32	32	32	32	32	
必修科目	活動科目	18 學分 9.38%	班會	6	1	1	1	1	1	1	
			綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35	

表 2-4-4-2 餐旅群 觀光事業科 教學科目與學分(節)數表
106 學年度入學學生適用

課程類別	科目		授課節數						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	語文領域	國文 I -VI	16	3	3	3	3	2	2	選用版本 A
		英文 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學 I II	6	3	3					選用版本 B
	社會領域	歷史	2	1	1					選用版本 A
		地理	2			1	1			選用版本 A
		公民與社會 I II	2	1	1					選用版本 A
	自然領域	基礎物理	0							
		基礎化學	2			1	1			選用版本 B
		基礎生物	2	1	1					選用版本 B
	藝術領域	音樂 I II	2	1	1					
		美術 I II	2	1	1					
	健康與體育領域	計算機概論	2	1	1					選用版本 B(I)
		生涯規劃	2					1	1	
		體育 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
		健康與護理 I II	2	1	1					
		全民國防教育 I II	2	1	1					
		小計	68	18	18	9	9	7	7	部定必修一般科目 68 學分
專業科目	餐旅概論 I II	4	2	2						
	小計	4	2	2	0	0	0	0	部定必修專業科目 4 學分	
實習科目	餐旅英文與會話 I -IV	8			2	2	2	2		
	餐旅服務 I -IV	10	3	3	2	2				
	飲料與調酒 I II	6	3	3						
	小計	24	6	6	4	4	2	2	部定必修實習(務)科目 24 學分	
專業及實習科目合計		28	8	8	4	4	2	2		
部定必修科目合計		96	26	26	13	13	9	9	部定必修總計 96 學分	

表 2-4-4-2 餐旅群 觀光事業科 教學科目與學分(節)數表(續)

106 學年度入學學生適用

課程類別		科目		授課節數				備註			
				第一學年		第二學年			第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
必修學分	一般科目	實用英文 I-VI	6	1	1	1	1	1	1		
		數學 III IV	6			3	3				
		小計	12	1	1	4	4	1	1	校訂必修一般科目 12 學分	
	專業科目	觀光英文與會話 I II	4					2	2		
		餐旅日文與會話 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
		小計	16	2	2	2	2	4	4	校訂必修專業科目 16 學分	
	實習(務)科目	專題製作 I-IV	4			1	1	1	1		
		旅館實務 I II	4					2	2		
		旅遊實務 I II	4					2	2		
		小計	12			1	1	5	5	校訂必修實習(務)科目 12 學分	
	必修學分合計			40	3	3	7	7	10	10	
	校訂科目	一般科目	國語文寫作與表達 I-VI	6	1	1	1	1	1	1	
			現代文學賞析 I II	4					2	2	
英語會話 I-VI			6	1	1	1	1	1	1		
進階數學 I II			6					3	3		
生命教育 I II			2			1	1				
全民國防教育 III IV			2			1	1				
應選修學分小計			22							校訂一般科目開設 26 學分	
專業科目		觀光學 I II	4			2	2				
		國際禮儀 I II	2	1	1						
		日本文化 I II	2			1	1				
		餐旅法文 I II	2	1	1						
		應選修學分數小計	6							校訂選修專業科目開設 10 學分	
實習(務)科目		導覽與解說技巧 I II	6			3	3				
		觀光資源 I II	4			2	2				
		旅程規劃實務 I II	6			3	3				
		餐飲活動規劃與實作 I II	6			3	3				
		客房實務 I II	4			2	2				
		飲務實務 I II	4			2	2				
		航空票務訂位系統 I II	4			2	2				
		網頁製作 I II	4			2	2				
		餐飲實務 I II	4					2	2		
		中式點心實習 I II	6					3	3		
		餐飲服務技術 I II	4					2	2		
		飲料調製實習 I II	6					3	3		
		領隊實務 I II	6					3	3		
應選修學分數小計		28							校訂選修實習(務)科目開設 64 學分		
選修學分數合計			56	3	3	12	12	13	13	校訂選修開設 100 學分	
校訂科目學分數總計			96	6	6	19	19	23	23		
可修習學分數總計			192	32	32	32	32	32	32		
必修科目	活動科目	班會	6	1	1	1	1	1	1		
		綜合活動	12	2	2	2	2	2	2		
每週教學總節數			210	35	35	35	35	35	35		

(五)科目開設流程表

類別：一般科目(含部定、校訂一般科目)

表 2-4-5-1-1 餐旅群 餐飲管理科 科目開設流程表

課程類別	學年 課程 領域	第一學年		第二學年		第三學年		
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
		部定科目	語文領域	國文 I	→ 國文 II	→ 國文 III	→ 國文 IV	→ 國文 V
	英文 I		→ 英文 II	→ 英文 III	→ 英文 IV	→ 英文 V	→ 英文 VI	
數學領域	數學 I		→ 數學 II					
社會領域	歷史							
			地理 I	→ 地理 II				
自然領域	基礎化學 I		→ 基礎化學 II					
			基礎生物 I		→ 基礎生物 II			
藝術領域	音樂 I		→ 音樂 II					
	美術 I		→ 美術 II					
生活領域	計算機概論							
健康與體育領域	體育 I		→ 體育 II	→ 體育 III	→ 體育 IV	→ 體育 V	→ 體育 VI	
	健康與護理 I		→ 健康與護理 II					
全民國防	全民國防 I		→ 全民國防 II					
校訂科目	語文領域	國語文寫作與	→ 國語文寫作與	→ 國語文寫作與	→ 國語文寫作與	→ 國語文寫作與	→ 國語文寫作與	
		表達 I	→ 表達 II	→ 表達 III	→ 表達 IV	→ 表達 V	→ 表達 VI	
				現代文學賞析		→ 現代文學賞析		
				I		→ II		
		實用英文 I	→ 實用英文 II	→ 實用英文 III	→ 實用英文 IV	→ 實用英文 V	→ 實用英文 VI	
		英語會話 I	→ 英語會話 II	→ 英語會話 III	→ 英語會話 IV	→ 英語會話 V	→ 英語會話 VI	
數學			數學 III	→ 數學 IV	→ 進階數學 I	→ 進階數學 II		
			生命教育 I	→ 生命教育 II				
全民國防			全民國防 III	→ 全民國防 IV				

表 2-4-5-1-2 餐旅群 觀光事業科 科目開設流程表

課程類別	學年 課程 領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	語文領域	國文 I → 國文 II → 國文 III → 國文 IV → 國文 V → 國文 VI					
		英文 I → 英文 II → 英文 III → 英文 IV → 英文 V → 英文 VI					
	數學領域	數學 I → 數學 II					
	社會領域	歷史 I → 歷史 II					
		地理 I → 地理 II					
		公民與社會 I → 公民與社會 II					
	自然領域	基礎化學 I → 基礎化學 II					
		基礎生物 I → 基礎生物 II					
	藝術領域	音樂 I → 音樂 II					
		美術 I → 美術 II					
	生活領域	計算機概論 I → 計算機概論 II					
		生涯規劃 I → 生涯規劃 II					
	健康與體育領域	體育 I → 體育 II → 體育 III → 體育 IV → 體育 V → 體育 VI					
		健康與護理 I → 健康與護理 II					
全民國防	全民國防 I → 全民國防 II						
校訂科目	語文領域	國語文寫作與表達 I → 國語文寫作與表達 II → 國語文寫作與表達 III → 國語文寫作與表達 IV → 國語文寫作與表達 V → 國語文寫作與表達 VI					
		現代文學賞析 I → 現代文學賞析 II					
	實用英文 I → 實用英文 II → 實用英文 III → 實用英文 IV → 實用英文 V → 實用英文 VI						
	英語會話 I → 英語會話 II → 英語會話 III → 英語會話 IV → 英語會話 V → 英語會話 VI						
	數學	數學 III → 數學 IV → 進階數學 I → 進階數學 II					
		生命教育 I → 生命教育 II					
全民國防	全民國防 III → 全民國防 IV						

類別：專業及實習科目

表 2-4-5-2-1 餐旅群 餐飲管理科 科目開設流程表

課程類別	學年 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	餐旅概論 I → 餐旅概論 II					
	實習科目	餐旅英文與會話 I → 餐旅英文與會話 II → 餐旅英文與會話 III → 餐旅英文與會話 IV					
		餐旅服務 I → 餐旅服務 II → 餐旅服務 III → 餐旅服務 IV 飲料與調酒 I → 飲料與調酒 II					
校訂科目	專業科目	餐飲行銷 I → 餐飲行銷 II					
		廚藝概論 I → 廚藝概論 II					
		餐飲日文 I → 餐飲日文 II → 餐飲日文 III → 餐飲日文 IV					
		餐飲法文 I → 餐飲法文 II → 餐飲法文 III → 餐飲法文 IV					
		餐飲安全與衛生 I → 餐飲安全與衛生 II					
		餐飲管理 I → 餐飲管理 II					
		餐旅管理 I → 餐旅管理 II 旅館管理 I → 旅館管理 II					
	實習科目	中餐烹調實習 → 進階中餐烹調實習 I → 進階中餐烹調實習 II → 進階中餐烹調實習 III					
		專題製作 I → 專題製作 II					
		刀工技術 I → 刀工技術 II					
		西餐烹調實習 → 進階西餐烹調實習 I → 進階西餐烹調實習 II → 進階西餐烹調實習 III					
		烘焙食品實習 → 進階烘焙食品實習 I → 進階烘焙食品實習 II → 進階烘焙食品實習 III					
		中式點心製作 I → 中式點心製作 II					
		西式點心製作 I → 西式點心製作 II					
		宴席菜餚製作 I → 宴席菜餚製作 II					
宴會點心製作 I → 宴會點心製作 II							
蔬果切雕 I → 蔬果切雕 II							
健康烹調 I → 健康烹調 II							
蛋糕裝飾 I → 蛋糕裝飾 II							
臺灣小吃 I → 臺灣小吃 II							
國際烹調 I → 國際烹調 II							
拉糖工藝 I → 拉糖工藝 II							
臺菜烹調 I → 臺菜烹調 II							
法式料理 I → 法式料理 II							
巧克力工藝 I → 巧克力工藝 II							

表 2-4-5-2-2 餐旅群 觀光事業科 科目開設流程表

課程類別	學年 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年		
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定科目	專業科目	餐旅概論 I → 餐旅概論 II						
	實習科目			餐旅英文 與會話 I	餐旅英文 與會話 II	餐旅英文 與會話 III	餐旅英文 與會話 IV	
		餐旅服務 I → 餐旅服務 II → 餐旅服務 III → 餐旅服務 IV						
		飲料與調酒 I → 飲料與調酒 II						
校訂科目	專業科目					觀光英文與會 話 I		觀光英文與會 話 II
		餐旅日文與會 話 I	餐旅日文與會 話 II	餐旅日文與會 話 III	餐旅日文與會 話 IV	餐旅日文與會 話 V	餐旅日文與會 話 VI	
		觀光學 I → 觀光學 II						
		國際禮儀 I → 國際禮儀 II						
		日本文化 I → 日本文化 II						
	餐旅法文 I → 餐旅法文 II							
	實習科目	專題製作 I → 專題製作 II → 專題製作 III → 專題製作 IV						
		旅館實務 I → 旅館實務 II						
		旅遊實務 I → 旅遊實務 II						
		導覽與解說技 巧 I → 導覽與解說技 巧 II						
		觀光資源 I → 觀光資源 II						
		旅程規劃實務 I → 旅程規劃實務 II						
		餐飲活動規劃 與實作 I → 餐飲活動規劃 與實作 II						
		客房實務 I → 客房實務 II						
		飲務實務 I → 飲務實務 II						
航空票務訂位 系統 I → 航空票務訂位 系統 II								
網頁製作 I → 網頁製作 II								
餐飲實務 I → 餐飲實務 II								
中式點心實習 I → 中式點心實習 II								
餐飲服務技術 I → 餐飲服務技術 II								
飲料調製實習 I → 飲料調製實習 II								
領隊實務 I → 領隊實務 II								

(六)科選課建議表(以進路為導向)

表 2-4-6-1-1 餐旅群 餐飲管理科 部定及校訂一般科目選課建議表—升學導向

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
語 文 領 域	國文 I	1	1	3	必修	
	國語文寫作與表達 I	1	1	1	選修	
	國文 II	1	2	3	必修	
	國語文閱讀與寫作 II	1	2	1	選修	
	國文 III	2	1	3	必修	
	國語文寫作與表達 III	2	1	1	選修	
	國文 IV	2	2	3	必修	
	國語文閱讀與寫作 IV	2	2	1	選修	
	國文 V	3	1	2	必修	
	現代文學賞析 I	3	1	2	選修	
	國文 VI	3	2	2	必修	
	現代文學賞析 II	3	2	2	選修	
	英文 I	1	1	2	必修	
	實用英文 I	1	1	1	必修	
	英語會話 I	1	1	1	選修	
	英文 II	1	2	2	必修	
	實用英文 II	1	2	1	必修	
	英語會話 II	1	2	1	選修	
	英文 III	2	1	2	必修	
	實用英文 III	2	1	1	必修	
	英語會話 III	2	1	1	選修	
	英文 IV	2	2	2	必修	
	實用英文 IV	2	2	1	必修	
	英語會話 IV	2	2	1	選修	
	英文 V	3	1	2	必修	
	實用英文 V	3	1	1	必修	
	英語會話 V	3	1	1	選修	
	英文 VI	3	2	2	必修	
	實用英文 VI	3	2	1	必修	
	英語會話 VI	3	2	1	選修	

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
數學領域	數學 I	1	1	3	必修	
	數學 II	1	2	3	必修	
	數學 III	2	1	3	必修	
	數學 IV	2	2	3	必修	
	進階數學 I	3	1	3	選修	
	進階數學 II	3	2	3	必修	
社會領域	歷史	1	2	2	必修	
	地理 I	2	1	1	必修	
	地理 II	2	2	1	必修	
	公民與社會	1	2	2	必修	
自然領域	基礎化學 I	1	1	1	必修	
	基礎化學 II	1	2	1	必修	
	基礎生物 I	2	1	1	必修	
	基礎生物 II	2	2	1	必修	
藝術領域	美術 I	1	1	1	必修	
	美術 II	1	2	1	必修	
	音樂 I	1	1	1	必修	
	音樂 II	1	2	1	必修	
生活領域	計算機概論	1	2	2	必修	
	生涯規劃 I	3	1	2	必修	
	生涯規劃 II	3	2	2	必修	
健康與體育領域	體育 I	1	1	2	必修	
	體育 II	1	2	2	必修	
	體育 III	2	1	2	必修	
	體育 IV	2	2	2	必修	
	體育 V	3	1	2	必修	
	體育 VI	3	2	2	必修	
	健康與護理 I	1	1	1	必修	
	健康與護理 II	1	2	1	必修	
全民國防教育	全民國防教育 I	1	1	1	必修	
	全民國防教育 II	1	2	1	必修	
	全民國防教育 III	2	1	1	必修	
	全民國防教育 IV	2	2	1	必修	

表 2-4-6-1-1 餐旅群 部定及校訂一般科目選課建議表—就業導向

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備 註
語 文 領 域	國文 I	1	1	3	必修	
	國語文寫作與表達 I	1	1	1	選修	
	國文 II	1	2	3	必修	
	國語文閱讀與寫作 II	1	2	1	選修	
	國文 III	2	1	3	必修	
	國語文寫作與表達 III	2	1	1	選修	
	國文 IV	2	2	3	必修	
	國語文閱讀與寫作 IV	2	2	1	選修	
	國文 V	3	1	2	必修	
	現代文學賞析 I	3	1	2	選修	
	國文 VI	3	2	2	必修	
	現代文學賞析 II	3	2	2	選修	
	英文 I	1	1	2	必修	
	實用英文 I	1	1	1	必修	
	英語會話 I	1	1	1	選修	
	英文 II	1	2	2	必修	
	實用英文 II	1	2	1	必修	
	英語會話 II	1	2	1	選修	
	英文 III	2	1	2	必修	
	實用英文 III	2	1	1	必修	
	英語會話 III	2	1	1	選修	
	英文 IV	2	2	2	必修	
	實用英文 IV	2	2	1	必修	
	英語會話 IV	2	2	1	選修	
	英文 V	3	1	2	必修	
	實用英文 V	3	1	1	必修	
英語會話 V	3	1	1	選修		
英文 VI	3	2	2	必修		
實用英文 VI	3	2	1	必修		
英語會話 VI	3	2	1	選修		
數學領域	數學 I	1	1	3	必修	
	數學 II	1	2	3	必修	
	數學 III	2	1	3	必修	
	數學 IV	2	2	3	必修	

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
社會領域	歷史	1	2	2	必修	
	地理 I	2	1	1	必修	
	地理 II	2	2	1	必修	
	公民與社會	1	2	2	必修	
自然領域	基礎化學 I	1	1	1	必修	
	基礎化學 II	1	2	1	必修	
	基礎生物 I	2	1	1	必修	
	基礎生物 II	2	2	1	必修	
藝術領域	美術 I	1	1	1	必修	
	美術 II	1	2	1	必修	
	音樂 I	1	1	1	必修	
	音樂 II	1	2	1	必修	
生活領域	計算機概論	1	2	2	必修	
	生涯規劃 I	3	1	2	必修	
	生涯規劃 II	3	2	2	必修	
健康與 體育領域	體育 I	1	1	2	必修	
	體育 II	1	2	2	必修	
	體育 III	2	1	2	必修	
	體育 IV	2	2	2	必修	
	體育 V	3	1	2	必修	
	體育 VI	3	2	2	必修	
	健康與護理 I	1	1	1	必修	
	健康與護理 II	1	2	1	必修	
全民國防 教育	全民國防教育 I	1	1	1	必修	
	全民國防教育 II	1	2	1	必修	
	全民國防教育 III	2	1	1	必修	
	全民國防教育 IV	2	2	1	必修	

表 2-4-6-1-1 餐旅群 觀光事業科 部定及校訂一般科目選課建議表—升學導向

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
語 文 領 域	國文 I	1	1	3	必修	
	國語文寫作與表達 I	1	1	1	選修	
	國文 II	1	2	3	必修	
	國語文閱讀與寫作 II	1	2	1	選修	
	國文 III	2	1	3	必修	
	國語文寫作與表達 III	2	1	1	選修	
	國文 IV	2	2	3	必修	
	國語文閱讀與寫作 IV	2	2	1	選修	
	國文 V	3	1	2	必修	
	現代文學賞析 I	3	1	2	選修	
	國文 VI	3	2	2	必修	
	現代文學賞析 II	3	2	2	選修	
	英文 I	1	1	2	必修	
	實用英文 I	1	1	1	必修	
	英語會話 I	1	1	1	選修	
	英文 II	1	2	2	必修	
	實用英文 II	1	2	1	必修	
	英語會話 II	1	2	1	選修	
	英文 III	2	1	2	必修	
	實用英文 III	2	1	1	必修	
	英語會話 III	2	1	1	選修	
	英文 IV	2	2	2	必修	
	實用英文 IV	2	2	1	必修	
	英語會話 IV	2	2	1	選修	
	英文 V	3	1	2	必修	
	實用英文 V	3	1	1	必修	
	英語會話 V	3	1	1	選修	
	英文 VI	3	2	2	必修	
	實用英文 VI	3	2	1	必修	

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
	英語會話 VI	3	2	1	選修	
數學領域	數學 I	1	1	3	必修	
	數學 II	1	2	3	必修	
	數學 III	2	1	3	必修	
	數學 IV	2	2	3	必修	
	進階數學 I	3	1	3	選修	
	進階數學 II	3	2	3	必修	
社會領域	歷史 I	1	1	1	必修	
	歷史 II	1	2	1	必修	
	地理 I	2	1	1	必修	
	地理 II	2	2	1	必修	
	公民與社會 I	1	1	1	必修	
	公民與社會 II	1	2	1	必修	
自然領域	基礎化學 I	2	1	1	必修	
	基礎化學 II	2	2	1	必修	
	基礎生物 I	1	1	1	必修	
	基礎生物 II	1	2	1	必修	
藝術領域	美術 I	1	1	1	必修	
	美術 II	1	2	1	必修	
	音樂 I	1	1	1	必修	
	音樂 II	1	2	1	必修	
生活領域	計算機概論 I	1	1	1	必修	
	計算機概論 II	1	2	1	必修	
	生涯規劃 I	3	1	1	必修	
	生涯規劃 II	3	2	1	必修	
健康與體育領域	體育 I	1	1	2	必修	
	體育 II	1	2	2	必修	
	體育 III	2	1	2	必修	
	體育 IV	2	2	2	必修	
	體育 V	3	1	2	必修	
	體育 VI	3	2	2	必修	

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
	健康與護理 I	1	1	1	必修	
	健康與護理 II	1	2	1	必修	
全民國防 教育	全民國防教育 I	1	1	1	必修	
	全民國防教育 II	1	2	1	必修	
	全民國防教育 III	2	1	1	必修	
	全民國防教育 IV	2	2	1	必修	

表 2-4-6-1-1 餐旅群 觀光事業科 部定及校訂一般科目選課建議表—就業導向

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
語 文 領 域	國文 I	1	1	3	必修	
	國語文寫作與表達 I	1	1	1	選修	
	國文 II	1	2	3	必修	
	國語文閱讀與寫作 II	1	2	1	選修	
	國文 III	2	1	3	必修	
	國語文寫作與表達 III	2	1	1	選修	
	國文 IV	2	2	3	必修	
	國語文閱讀與寫作 IV	2	2	1	選修	
	國文 V	3	1	2	必修	
	國文 VI	3	2	2	必修	
	英文 I	1	1	2	必修	
	實用英文 I	1	1	1	必修	
	英語會話 I	1	1	1	選修	
	英文 II	1	2	2	必修	
	實用英文 II	1	2	1	必修	
	英語會話 II	1	2	1	選修	
	英文 III	2	1	2	必修	
	實用英文 III	2	1	1	必修	
	英語會話 III	2	1	1	選修	
	英文 IV	2	2	2	必修	
	實用英文 IV	2	2	1	必修	
	英語會話 IV	2	2	1	選修	
	英文 V	3	1	2	必修	
	實用英文 V	3	1	1	必修	
	英語會話 V	3	1	1	選修	
	英文 VI	3	2	2	必修	
實用英文 VI	3	2	1	必修		
英語會話 VI	3	2	1	選修		
數學領域	數學 I	1	1	3	必修	
	數學 II	1	2	3	必修	
	數學 III	2	1	3	必修	
	數學 IV	2	2	3	必修	

課程領域	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
	進階數學 I	3	1	3	選修	
	進階數學 II	3	2	3	必修	
社會領域	歷史 I	1	1	1	必修	
	歷史 II	1	2	1	必修	
	地理 I	2	1	1	必修	
	地理 II	2	2	1	必修	
	公民與社會 I	1	1	1	必修	
	公民與社會 II	1	2	1	必修	
自然領域	基礎化學 I	2	1	1	必修	
	基礎化學 II	2	2	1	必修	
	基礎生物 I	1	1	1	必修	
	基礎生物 II	1	2	1	必修	
藝術領域	美術 I	1	1	1	必修	
	美術 II	1	2	1	必修	
	音樂 I	1	1	1	必修	
	音樂 II	1	2	1	必修	
生活領域	計算機概論 I	1	1	1	必修	
	計算機概論 II	1	2	1	必修	
	生涯規劃 I	3	1	1	必修	
	生涯規劃 II	3	2	1	必修	
健康與體育領域	體育 I	1	1	2	必修	
	體育 II	1	2	2	必修	
	體育 III	2	1	2	必修	
	體育 IV	2	2	2	必修	
	體育 V	3	1	2	必修	
	體育 VI	3	2	2	必修	
	健康與護理 I	1	1	1	必修	
	健康與護理 II	1	2	1	必修	
全民國防教育	全民國防教育 I	1	1	1	必修	
	全民國防教育 II	1	2	1	必修	
	全民國防教育 III	2	1	1	必修	
	全民國防教育 IV	2	2	1	必修	

表 2-4-6-2-1 餐旅群 餐飲管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
專業科目	餐旅概論 I ~ II	1	1-2	2	必修	
	餐飲管理 I ~ II	3	5-6	1	選修	
	飲務管理 I ~ II	3	5-6	1	選修	
	旅館管理 I ~ II	3	5-6	1	選修	
	餐飲日文 I ~ II	2	3-4	1	選修	
	餐飲日文 III ~ IV	3	5-6	2	選修	
	餐飲法文 I ~ IV	2	3-4	1	選修	
	餐飲法文 III ~ IV	3	5-6	2	選修	
實習科目	餐旅英文與會話 I ~ IV	1-2	1-4	2	必修	
	餐旅服務 I ~ II	1	1-2	3	必修	
	餐旅服務 III ~ IV	2	3-4	2	必修	
	飲料與調酒 I ~ II	2	3-4	3	必修	
	專題製作 I ~ II	3	5-6	2	必修	
	刀工技術 I ~ II	1	1-2	1	選修	
	中餐烹調實習	1	1	3	必修	
	西餐烹調實習	1	1	3	選修	
	烘焙食品實習	1	1	3	選修	
	進階中餐烹調實習 II - IV	1-2	2-4	3	選修	三選一
	進階西餐烹調實習 II - IV	1-2	2-4	4	選修	
	進階烘焙食品實習 II - IV	1-2	2-4	4	選修	
	中式點心製作 I ~ II	1-2	3-4	3	選修	
	宴席菜餚製作 I ~ II	3	5-6	3	選修	
宴席點心製作 I ~ II	3	5-6	3	選修		

表 2-4-6-2-2 餐旅群 觀光事業科 專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
專業科目	餐旅概論 I II	1	1-2	2	必修	
	觀光英文與會話 I II	3	1-2	2	必修	
	餐旅日文與會話 I-VI	1-3	1-2	2	必修	
	觀光學 I II	2	1-2	2	選修	
	國際禮儀 I II	1	1-2	1	選修	
	日本文化 I II	2	1-2	1	選修	
實習科目	餐旅英文與會話 I-IV	1-2	1-2	2	必修	
	餐旅服務 I- II	1	1-2	3	必修	
	餐旅服務 III-IV	2	1-2	2	必修	
	飲料與調酒 I II	1	1-2	3	必修	
	專題製作 I II	3	1-2	2	必修	
	旅館實務 I II	3	1-2	2	必修	
	旅遊實務 I II	3	1-2	2	必修	
	飲務實務 I II	2	1-2	2	選修	
	客房實務 I II	2	1-2	2	選修	
	旅程規劃實務 I II	2	1-2	3	選修	
	餐飲實務 I II	3	1-2	2	選修	
	飲料調製實習 I II	3	1-2	3	選修	
	領隊實務 I II	3	1-2	3	選修	

表 2-4-6-3-1 餐旅群 餐飲管理科 專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
專業科目	餐旅概論 I ~ II	1	1-2	2	必修	
	餐飲管理 I ~ II	3	5-6	1	選修	
	飲務管理 I ~ II	3	5-6	1	選修	
	旅館管理 I ~ II	3	5-6	1	選修	
	餐飲日文 I ~ II	2	3-4	1	選修	
	餐飲日文 III ~ IV	3	5-6	2	選修	
	餐飲法文 I ~ IV	2	3-4	1	選修	
	餐飲法文 III ~ IV	3	5-6	2	選修	
實習科目	專題製作 I ~ II	3	5-6	2	必修	
	刀工技術 I ~ II	1	1-2	1	選修	
	中餐烹調實習	1	1	3	必修	
	西餐烹調實習	1	1	3	必修	
	烘焙食品實習	1	1	3	必修	
	中式點心製作 I ~ II	1-2	3-4	3	選修	二選一
	西式點心製作 I ~ II	1-2	3-4	3	選修	
	進階中餐烹調實習 II - IV	1-2	2-4	4	選修	三選一
	進階西餐烹調實習 II - IV	1-2	2-4	4	選修	
	進階烘焙食品實習 II - IV	1-2	2-4	4	選修	
	宴席菜餚製作 I ~ II	3	5-6	4	選修	
	宴席點心製作 I ~ II	3	5-6	4	選修	
	蔬果切雕 I ~ II	3	5-6	3	選修	
	健康烹調 I ~ II	3	5-6	3	選修	
	蛋糕裝飾 I ~ II	3	5-6	3	選修	
	臺灣小吃 I ~ II	3	5-6	4	選修	
	國際烹調 I ~ II	3	5-6	4	選修	
	拉糖工藝 I ~ II	3	5-6	3	選修	
	臺菜烹調 I ~ II	3	5-6	4	選修	
	法式料理 I ~ II	3	5-6	4	選修	
巧克力工藝 I ~ II	3	5-6	3	選修		

表 2-4-6-3-2 餐旅群 觀光事業科 專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向表

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
專業科目	餐旅概論 I II	1	1-2	2	必修	
	觀光英文與會話 I II	3	1-2	2	必修	
	餐旅日文與會話 I -VI	1-3	1-2	2	必修	
	觀光學 I II	2	1-2	2	選修	
	國際禮儀 I II	1	1-2	1	選修	
	日本文化 I II	2	1-2	1	選修	
實習科目	餐旅英文與會話 I-IV	1-2	1-2	2	必修	
	餐旅服務 I- II	1	1-2	3	必修	
	餐旅服務 III-IV	2	1-2	2	必修	
	飲料與調酒 I II	1	1-2	3	必修	
	專題製作 I II	3	1-2	2	必修	
	旅館實務 I II	3	1-2	2	必修	
	旅遊實務 I II	3	1-2	2	必修	
	導覽與解說技巧 I II	2	1-2	3	選修	
	飲務實務 I II	2	1-2	2	選修	
	客房實務 I II	2	1-2	2	選修	
	旅程規劃實務 I II	2	1-2	3	選修	
	航空票務定位系統 I II	2	1-2	2	選修	
	飲料調製實習 I II	3	1-2	3	選修	
	領隊實務 I II	3	1-2	3	選修	
餐飲服務技術 I II	3	1-2	2	選修		

肆、資源配合

一、師資方面

(一)一般科目教師員額

表 3-1-1 一般科目教師員額統計表

課程領域	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
語文領域	國文	17	12	
	英文	15	10	
數學領域	數學	14	11	
社會領域	地理	4	4	
	歷史	3	3	
	公民與社會	4	4	
自然領域	物理	10	8	
	化學			
	生物			
藝術領域	音樂	2	2	
	藝術生活			
生活領域	計算機概論	2	2	
	生涯規劃	3	3	
健康與領域領域	體育	7	5	
	健康與護理	1	1	
全民國防教育	全民國防教育	3	3	

(二)專業科目教師員額

表 3-1-2 專業科目教師員額統計表

群別	科別	應有師資 (人)	現有師資 (人)	差異狀況分析
餐旅群	餐飲管理科	14	9	
	觀光事業科	6	4	

二、教學設施方面

(一)教學設施整合規劃

表 3-2-1 教學設施整合規劃表(以校為單位)

校舍(空間設施)	總計		備註
	間數	面積(平方公尺)	
普通教室	55	5720	
特別教室	12	1680	
視聽(語言)教室	2	280	
辦公室	49	1808	
禮堂	1	1929	
活動中心	1	3886	
圖書館(室)	1	317	
實習場所 (含實驗室)	12	2520	
餐廳	1	3542	
學生宿舍	187	9840	
廁所	38	671	
其它			
建築物總樓板面積		57528	
<p>1. 運動場：面積： <u>21996</u> 平方公尺，跑道： <u>200</u> 公尺 材質： <u>PE</u> 。</p> <p>2. 室外球場：籃排球： <u>4</u> 面；材質： <u>PP</u> 。</p> <p>3. 室內活動中心(禮堂)：容納量： <u>2000</u> 人。</p>			

(二)校定課程所需設備規劃

表 3-2-2-1 餐旅群 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
飲料與調酒	調酒教室 2 間		<ol style="list-style-type: none"> 1. 製冰機 2. 義大利半自動咖啡機 3. 純水或開飲機 4. 冰箱 5. 冰砂機 6. 儲物櫃 7. 杯類器皿 8. 調酒器皿 9. 各式茶具 10. 各式咖啡器具及杯皿 	
餐 旅 服 務	餐服教室 2 間		<ol style="list-style-type: none"> 1. 服務工作車 2. 儲物櫃 3. 餐廳桌椅類 4. 餐廳布品類 5. 服務托盤類 6. 西餐瓷器類 7. 中餐瓷器類 8. 不鏽鋼類 9. 玻璃類及其他 	
餐 旅 服 務	房務教室 2 間		<ol style="list-style-type: none"> 1. 單人床 2. 立式單人活動床 3. 雙人床 4. 房務工作車 5. 客房布品類 6. 客房寢具類 	

表 3-2-2-2 餐旅群 餐飲管理科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
中餐烹飪實習 I II III IV	中餐實習教室 2 間 示範教室 2 間 實習中式餐廳 2 間		1. 不鏽鋼快速爐 2. 水槽 3. 工作櫃 4. 冰箱 5. 壓麵機 6. 明火烤箱 7. 烤箱 8. 抽油煙機 9. 三層推車 10. 冷氣 11. 電視 12. 監視器 13. 錄放影機	
西式點心製作 I II 烘焙	烘焙實習教室 2 間 示範教室 2 間		1. 爐臺 2. 水槽 3. 工作櫃 4. 冰箱 5. 抽油煙機 6. 明火烤箱 7. 烤箱 8. 蒸烤箱 9. 三層推車 10. 電視 11. 監視器 12. 錄放影機 13. 攪拌機 14. 發酵箱 15. 丹麥整型機 16. 自動切片機 17. 凍藏發酵	
西餐烹飪實習 I II	示範教室 西餐實習教室		1. 西式爐臺 2. 水槽 3. 工作櫃 4. 冰箱 5. 抽油煙機 6. 明火烤箱 7. 烤箱 8. 蒸烤箱 9. 三層推車 10. 電視 11. 錄放影機	
巧克力工藝 I II		巧克力拉糖教室	1. 洗手槽 2. 單水槽櫥櫃 3. 櫥櫃工作臺	

拉糖工藝 I II			4. 桌上型攪拌器 5. 立式冷凍冰箱 6. 巧克力單臂切塊機 7. 巧克力保溫鍋 8. 共用材料櫃 9. 拉糖燈 10. 高速調理機 11. 臥室冷藏冰箱 12. 巧克力噴飾器 13. 無油式靜音空壓機 14. 電熱能熱水鍋爐	
-----------	--	--	--	--

表 3-2-2-3 餐旅群 觀光事業科 校訂課程所需設備規劃

課程名稱	校舍(專科教室、實驗室)		設備規劃(儀器、圖書)	
	現有校舍 (空間設施)	新增校舍 (空間設施)	現有設備	新增設備
旅館實務 客房實務	實習旅館		1. Check in 櫃檯 2. 各類型實習客房 3. 客房備品等(單人床 立式單人活動床、雙人 床、房務工作車、客房 布品類、客房寢具類)	
航空票務定位 系統	模擬機艙教室		Check in 櫃檯、經濟艙 座位 50 位、音響設備、 有線/無線麥克風機 組、磨砂玻璃白板、投 影機、電動螢幕	
旅遊實務 領隊實務	實習旅行社		旅行社櫃檯、電腦設、 票務系統(ABACUS)、音 響設備、有線/無線麥克 風機組、磨砂玻璃白 板、投影機、電動螢幕	

肆、附錄

一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求)

(一)可能面臨問題

1. 本校為新設學校，課程須配合學校發展規劃，教師團隊尚需凝聚共識。為發展學校本位課程，配合 99 課程，各校校訂科目之差異擴大。
2. 師資培訓
3. 部分部定科目教學時數減少，甚至原有部分部定科目不復存在，學校又以其教育理念、未來願景，配合社會需求及符合學生需要發展學校本位課程，師資需要加強培訓。
4. 校訂科目教材之編撰。
5. 為發展學校本位課程，各校校訂科目之差異擴大，部分校訂科目之教材需要自行編撰。

(二)建議解決方案

1. 對全校教職員工宣導學校規劃課程的理念與特色，以利新課程之規劃與實施及學校發展。
2. 考量新課程內容更迭，具體統計校內師資需求，配合學校本位課程進行師資調配規劃。
3. 鼓勵教師參加校內外進修及研習。
4. 校訂科目師資進修以由各科研擬計畫自行辦理或多校合併辦理為原則，並提供有關訊息及資源，充分支援教師自我學習之需求。
5. 進行校舍空間調查及需求分析，配合學校本位課程進行校舍、場區空間規劃。
6. 協調各科進行現有設備調查及需求分析，配合學校本位課程進行設備資源整合規劃。

二、課程發展委員名單

表 4-2-1 臺中市葳格高級中學 106 學年度 課程發展委員會委員名單

代表屬性	職稱	姓名	所屬學科	課程專業
校長(主任委員)		許煥楨	科	科
高中校(副主任委員)		謝慶宗	科	科
行政代表	教務主任	簡文魁	自然科	物理科
	學務主任	詹明仁	餐旅群	餐飲科
	總務主任	沈月清	科	科
	實習主任	林雅欣	餐旅群	餐飲管理科
	輔導主任	吳耿昇	生活與輔導	輔導科
	教學組長	蔡旻翰	自然科	生物科
	註冊組長	洪德華	商科	國貿科
教師代表	餐飲管理科主任	許雅婷	餐旅群	餐飲科
	觀光事業科主任	林文君	餐旅群	觀光科
	國文科召集人	吳月容	國文科	國文科
	英文科召集人	梁琬婷	英文科	英文科
	數學科召集人	黃俊賢	數學科	數學科
	自然科召集人	駱立揚	自然科	化學科
	社會科召集人	許朝智	社會科	地理科
	藝術科召集人	陳錫盈	藝術科	美術科
	國防科召集人	高蓁滄	國防科	國防科
	生活科召集人	張峻華	資訊科	資訊科

	健康與體育科召	張惟喬	體育與健康科	體育科
家長代表	家長會會長	余有發		
	家長會委員			
	諮詢委員	王訓民		
社區代表	諮詢委員	吳美蓁		
	諮詢委員	吳貴生		
業界代表	諮詢委員	王沛清		
課程專家	諮詢委員	徐吉春		

三、校訂科目教學綱要

(一)一般科目

1. 實用英文

表 4-3-1-1 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	實用英文 I、II、III、IV、V、VI					
	英文名稱	English as Second Language I、II、III、IV、V、VI					
科目屬性	必／選修	■必修		□選修			
		■一般科目		□專業科目		□實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目						
適用科別	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	
學分數	1	1	1	1	1	1	
開課 年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	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	
教學目標	一、提升學生的英文能力、激發學生學習英文與文化的興趣。 二、拓展學生的國際視野，落實國際化教育目標。 三、學生能比較國內外英語學習與文化的異同，增進語文與文化素養。						
教學內容	一、強化學生在英文上聽、說、讀、寫的能力。 二、納入文化研究、時事、作文、演說、話劇、辯論的內容。 三、加入經典小說閱讀的題材教學與活動。 四、藉由多元的學習活動規劃，以達到適材適性、發展潛能的教學理念。						
教材來源	一、選用國外進口的原文教材。 二、搭配適合各年齡層、不同英文能力與興趣的期刊、新聞媒體、小說等補充教材。						
教學注意 事項	(一)教學方法 1. 本課依學生英文能力採分組教學，分為二至三組由不同教師任課。 2. 採課堂講授與練習。 (二)教學評量 學生的成績評量除筆試外，應重視學生發問、作業、討論、推理思考與自我學習能力等表現。教師在教學時應考核學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力，作為重要的平時成績。 (三)教材編選 教師教學時，特別加強某些章節或選取適當輔助教材，以銜接往後的相關專業課程及激發學生學習興趣。 (四)教學資源 1. 相關圖片、影片。 2. 教學之視聽設備。						

2. 數學

表 4-3-1-2 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	數學Ⅲ、Ⅳ			
	英文名稱	Mathematics Ⅲ、Ⅳ			
科目屬性	必／選修	■必修		□選修	
	■一般科目 □專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、提昇學生計算、理解的能力。 二、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。				
教學內容	直角座標系、三角函數、三角形的解法、式的運算、指數與對數、直線方程式與二元一次不等式、圓、行列式、排列與組合、機率、統計、向量。				
教材來源	授課教師依課程需求自行編列講義				
教學注意事項	一、以強化原有數學技能為原則。 二、教師課堂講授、重點提示，並要求學生預習與複習，且每章授後作一次評量。				

3. 國語文寫作與表達

表 4-3-1-3 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	國語文寫作與表達 I、II、III、IV、V、VI					
	英文名稱	Chinese Writing and Oral Expressions I、II、III、IV、V、VI					
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修					
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目					
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目						
適用科別	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	
學分數	1	1	1	1	1	1	
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	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	
教學目標	一、培養整合性的閱讀與寫作能力。 二、訓練學生對於文章的鑑賞、分析及從閱讀資料中擷取重要資訊的能力。 三、配合閱讀題材，增進學生以英文寫出自己的觀點與想法的能力。						
教學內容	一、能正確的朗讀課文。 二、能按不同文體靈活運用各種閱讀技巧 三、鼓勵學生發揮創造力與想像力，針對閱讀的選文加以改寫或創作。						
教材來源	一、除相關書本外，選擇性之補充教材採多樣化，並以實用性及生活化為依歸。 二、選文務必涵蓋各種重要文體，以供學生仿作練習。						
教學注意事項	一、兼顧讀與寫的能力訓練，並建立學生閱讀與寫作的信心。 二、教師扮演的角色以啟發，鼓勵學生主動積極參與具創意性的閱讀與寫作活動。 三、活動設計在於培養其閱讀與寫作的的能力與技巧，並有效整合這兩種能力。 四、儘量安排學生分組主動實際演練，避免機械性的讀和寫活動，且應著重練習活動之系統及連貫性。 五、教師可自行收集相關的閱讀與寫作教材，進行加深、加廣的教學。						

4. 現代文學賞析

表 4-3-1-4 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	現代文學賞析 I、II			
	英文名稱	Appreciation of Modern Chinese Literature I、II			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科			
學分數	2	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、使學生了解現代文學的源流與發展 二、引導學生閱讀現代文學的作品，包括現代散文、現代詩及現代小說 三、藉由閱讀與討論，深入了解現代文學的創作精神與寫作技巧				
教學內容	一、現代文學發展史 二、現代散文及其賞析 1. 名家散文作品閱讀賞析及心得寫作 2. 散文習作 三、現代詩賞析 1. 名家現代詩閱讀賞析及心得寫作 2. 現代詩習作 四、現代小說及其賞析 1. 名家現代小說閱讀賞析及心得寫作 2. 現代小說習作				
教材來源	自編教材				
教學注意事項	(一)教材編選 教師教學時，選擇適當的範文，尤其切合臺灣本地人文風景地誌的作品，結合學生生活經驗，以激發學生學習興趣。 (二)教學方法 採課堂講授與練習。 (三)教學評量 學生的成績評量除筆試外，應重視學生發問、作業、討論、推理思考與自我學習能力等表現。教師在教學時應考核學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力，作為重要的平時成績。				

5. 英語會話

表 4-3-1-5 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	英語會話 I、II、III、IV、V、VI				
	英文名稱	English Conversation I、II、III、IV、V、VI				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修				
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目					
適用科別	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科
學分數	1	1	1	1	1	1
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	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
教學目標	一、提昇英語會話的能力。 二、培養說英語的習慣和信心。 三、熟悉日常生活英語會話，能在真實情境中，以習得之字彙、句型進行對話，就不同主題交換意見。 四、了解人際言談之互動要領，適當使用語言表達意見。 五、能從會話中選取重點資訊，並適切回應一般日常生活的會話。 六、培養學生正確的學習態度並提昇英語學習效率，以涵育學生學習英語文之學習興趣，增強其人文素養。					
教學內容	一、問候：介紹自己及他人、問候他人、告別。 二、數字：計數、說序數、說出電話號碼與住址。 三、時間與日期：詢問時間、談論事件、活動、約定等、事情發生的詢問及陳述。 四、家庭：介紹家人、談論家人的職業、介紹親戚。 五、學校：描述教室與學校、談論課程及課外活動。 六、季節與氣候：談四季、天氣、季節中的活動。 七、電話：撥業務性電話、接電話、記錄留言/請求留言。 八、方向：問路、提供方位指示、提出及回答地點的問題、閱讀地圖。 九、食物與餐廳：談論各民族的食物、飲食習慣、量的多寡。 十、假日、節慶、風俗：敘述中國及西洋的假日與節慶、敘述風俗習慣及特別活動。					
教材來源	一、選用部頒課程標準編寫之教科書。 二、國內外網路資源、英語教學網站。 三、英語學習圖片、影片及簡報。					
教學注意事項	一、教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 教師應蒐集各種教學媒體（影片、簡報等）並加以運用，以提高學生學習興趣和教學成效。 3. 綜合不同學習方式（收集資料、口頭報告、活動分享）。 二、教學評量：採行多元評量，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。 三、教學相關配合事項 1 加強英語教學資源實務補充，藉以使學生能力與業界需求相配合。 2 教師視實際需求帶領學生至相關機構參觀，以驗證所學。					

6. 進階數學

表 4-3-1-6 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	進階數學 I、II			
	英文名稱	Advanced Mathematic I、II			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、提昇學生計算、理解的能力。 二、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。 三、提升學生升學能力				
教學內容	一、指數與對數 二、直線方程式與二元一次不等式 三、圓 四、行列式 五、數列與級數 六、向量 七、排列與組合 八、機率 九、統計				
教材來源	審定版數學 B、自編補充教材				
教學注意事項	(一)教材編選 教師教學時，得依據每週時數的多寡及所任教科目的不同，特別加強某些章節或選取適當輔助教材，以銜接往後的相關專業課程及激發學生學習興趣。 (二)教學方法： 採課堂講授與練習 (三)教學評量 學生的成績評量除筆試外，應重視學生發問、作業、討論、推理思考與自我學習能力等表現。教師在教學時應考核學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力，作為重要的平時成績。 (四)教學資源 教學之視聽設備。				

7. 生命教育

表 4-3-1-7 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	生命教育 I、II			
	英文名稱	Life Education I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解生命教育的意義、目的與內涵。 二、認識哲學與人生的根本議題。 三、探究宗教的緣起並反省宗教與人生的內在關聯性。 四、思考生死課題，進而省思生死關懷的理念與實踐。 五、掌握道德的本質，並初步發展道德判斷的能力。 六、瞭解與反省有關性與婚姻的基本倫理議題。 七、探討生命倫理與科技倫理的基本議題。 八、瞭解人格統整與靈性發展的內涵，學習知行合一與靈性發展的途徑。				
教學內容	一、生命教育的內涵 二、哲學與人生 三、宗教與人生 四、生與死 五、道德規範與判斷 六、兩性教育 七、生命的意義與價值 八、人格與靈性				
教材來源	高中審定版 B、自編補充教材				
教學注意事項	(一)教材編選：普通高中版生命教育審訂教材。 (二)教學方法：採課堂講授與辦理生命教育活動。 (三)教學評量 學生的成績評量重視學生發問、作業、討論、推理思考與自我學習能力等表現。教師在教學時應考核學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力，作為重要的平時成績。 (四)教學資源：教學之視聽設備、生命教育活動。				

8. 全民國防教育

表 4-3-1-8 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	全民國防教育Ⅲ、Ⅳ			
	英文名稱	Citizen National Defense EducationⅢ、Ⅳ			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input checked="" type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告—課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科 觀光事業科	餐飲管理科 觀光事業科			
學分數	1	1			
開課 年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	加強學生國防共識，提升防衛動員知能，實踐全民國防目標，增強社會安全基礎。				
教學內容	國際情勢、國防政策、全民國防、防衛動員、國防科技				
教材來源	授課教師依課程需求自行編列講義，配合時勢及社會，強化宣導。				
教學注意事項	一、教學採多樣化，應以培養學生思考、表達能力為原則。 二、教材與國防社會議題配合，拓展學生學習領域和綜合思考能力。				

(二)各科專業科目

1. 餐飲管理科

(1)餐飲行銷

表 4-3-2-1-1 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷 I、II			
	英文名稱	Restaurant Business Marketing I、II			
科目屬性	必／選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修		<input type="checkbox"/> 選修	
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、培養學生對餐飲市場的了解。 二、培養學生對行銷技巧的認識。 三、培養學生如何作市場行銷。 四、培養學生製作行銷企劃及執行計畫。				
教學內容	一、行銷概論。 二、定位區隔策略。 三、服務行銷。 四、銷售產品策略。 五、價格策略。 六、促銷策略與餐飲促銷企劃。 七、公關與媒體。 八、廣告策略與人員銷售管理。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、餐飲管理相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。 五、教師依課程需求自行編列講義。				
教學注意事項	一、本課程可利用照片、圖片、投影片等教學媒體，以提高學生之學習興趣，增進教學效果。 二、教材內容可依實際需要酌予增減。				

(2)廚藝概論

表 4-3-2-1-2 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	廚藝概論 I、II			
	英文名稱	Introduction to cooking I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、知識:了解的廚房專業知識，職場廚德、倫理與道德。 二、技能:學會各種設備、器具、器皿之認識、維護保養與使用。 三、情意:培養負責任的工作態度及廚藝概念之基本知能，並養成良好的衛生習慣及職業道德。				
教學內容	一、食材鑑別、分類、選擇，辛香料與調味料之認識及應用 二、廚房設備、認識、應用、維護與保養 三、各樣式刀具、砧板分類、認識、應用與保養 四、餐廳、廚房之組織、編制 五、食材的選購與貯存 六、烹調材料、鑑別、保存與選擇 七、烹調材料及初步加工 八、烹調的意義及作用 九、烹調技術的基本知識 十、烹調方法及種類、冷菜烹調、熱菜烹調 十一、烹調方法及應用				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、廚藝概論相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(3)餐飲日文

表 4-3-2-1-3 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲日文 I、II、III、IV			
	英文名稱	Food&Beverage Japanese I、II、III、IV			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修		<input checked="" type="checkbox"/> 選修	
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	
學分數	1	1	1	1	
開課年級/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	
教學目標	一、練習正確的發音與語調。 二、熟悉正式日語的句型。 三、熟練餐飲業接待日語。				
教學內容	一、基礎日語。 二、點菜、上菜服務日語。 三、用餐中服務日語。 四、其他餐飲服務業必要之日語會話。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、餐飲日文相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(4) 餐飲法文

表 4-3-2-1-4 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲法文 I、II、III、IV			
	英文名稱	Food&Beverage French I、II、III、IV			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科	
學分數	1	1	1	1	
開課年級/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	
教學目標	一、練習正確的發音與語調。 二、熟悉正式法語的句型。 三、熟練餐飲業接待法語。				
教學內容	一、基礎法語。 二、點菜、上菜服務法語。 三、用餐中服務法語。 四、其他餐飲服務業必要之法語會話。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、餐飲法文相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(5)餐飲安全與衛生

表 4-3-2-1-5 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生 I、II			
	英文名稱	Food&Beverage safety and sanitation I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、了解食品安全與餐飲衛生之重要性 二、使學生有正確的基本知識 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣				
教學內容	一、食品衛生概論 二、食品衛生管理與法規 三、食品與微生物 四、食品的變質與腐敗 五、食物中毒 六、食品器具、容器與包裝 七、食品添加物 八、食品中有害污染物 九、食品與傳染病 十、病媒防治 十一、食品危害分析與重要管制措施 十二、食品良好作業規範 十三、中國農業標準				
教材來源	一、由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 二、蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。				
教學注意事項	一、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 二、教學評量採行多元評量之方式，問答、討論、報告、口試、筆試等。				

(6)餐飲管理

表 4-3-2-1-6 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲管理 I、II			
	英文名稱	Food & Beverage Management I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、培養學生了解餐飲業的屬性、架構及基本經營運作。 二、培養學生了解餐飲業的意義、特性與範圍。 三、培養學生了解餐飲業的分類。 四、培育符合餐飲業初級人才所需的基本知能。				
教學內容	二、 認識餐飲業的定義及分類。 三、 瞭解餐飲管理的意義、特性、目的與範圍。 四、 瞭解餐飲業中的行銷管理。 五、 瞭解餐飲業中的物料管理。 六、 瞭解餐飲業中的餐飲服務。				
教材來源	一、 教育部審定教科書。 二、 餐飲管理相關專業參考書籍。 三、 報章雜誌。 四、 網路資源。				
教學注意事項	一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 三、教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。				

(7)餐旅管理

表 4-3-2-1-7 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅管理 I、II			
	英文名稱	Hotel Management I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解餐旅管理的目的。 二、瞭解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性。 三、瞭解旅館各單位之功能與運作方式。 四、瞭解餐旅成本控制的方法。 五、瞭解現代餐旅管理的發展新趨勢。				
教學內容	一、餐旅管理之意義、目的與方法。 二、餐廳及旅館之組織架構。 三、餐旅業之人事管理。 四、餐旅業之物料管理及廚房管理。 五、餐旅業之成本控制與分析。 六、餐旅業之服務心理學。 七、餐旅業之未來展望及發展新趨勢。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、選用教師自編教材。 三、網路資源。				
教學注意事項	一、教學方法： 1. 以實務與理論相配合，提高學習效果。 2. 實際飯店實習及業界參訪。 二、教學評量： 1. 以口頭問答、討論及作業實施過程評量。 2. 以臨時測驗、期中考試及期末考試實施總結評量。 三、教學相關配合事項： 1 教師參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。 2 加強旅館業實務範例，藉以使得學生能力與產業界需求相配合。 3 教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學並善用社會資源。				

(8)旅館管理

表 4-3-2-1-8 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅館管理 I、II			
	英文名稱	Hotel management I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、培養對旅館的正確概念 二、瞭解旅館各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神。 三、瞭解旅館的行銷、人事、消防及電腦等作業程序。 四、培養對職業應有的道德與敬業精神。				
教學內容	一、旅館導論 二、旅館的組織 三、旅館的業務與行銷 四、人事與訓練 五、保防、消防與急救 六、旅館電腦作業系統介紹 七、未來發展與趨勢 八、旅館職業道德				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、旅館管理相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 三、教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。				

2. 觀光事業科

(1) 觀光英文與會話

表 4-3-2-2-1 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光英文與會話 I、II			
	英文名稱	Tourism English and Conversation I、II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、熟練標準的英語發音與語調。 二、熟悉日常生活英語會話。 三、磨練實務觀光英語會話，因應工作需要。				
教學內容	一、基本英語訓練。 二、接機。 三、行程說明。 四、旅館安排。 五、餐廳安排。 六、水電、貨幣、交通、天氣說明。 七、市區觀光。 八、打電話、傳真、留言。 九、外幣兌換、 十、購物：特產品、免稅品等。 十一、送機。				
教材來源	觀光英文與會話課本-審定本				
教學注意事項	一、學生已具有基本語文能力並具備英文語法知識。 二、學生已具備基本觀光及餐飲知識。 三、教材以實用之觀光英文為主，並注意文法與句型之運用。 四、上課方式以口頭練習、角色扮演及團體練習為主，讓學生能確實熟練。				

(2)餐旅日文與會話

表 4-3-2-2-2 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅日文與會話 I、II、III、IV、V、VI				
	英文名稱	Japanese Oral Practice I、II、III、IV、V、VI				
科目屬性	必/選修	■必修 □選修				
		□一般科目 ■專業科目 □實習、實務、實驗科目				
科目來源	□群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 ■臺北市政府教育局建議參考科目 □學校自行規劃科目					
適用科別	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科
學分數	2	2	2	2	2	2
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期	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
教學目標	一、建立紮實的日語基礎。 二、培養學習日語的興趣。 三、培養學生日語聽、說的能力。 四、培養基本的造句、寫作能力。					
教學內容	一、第一、二冊為基本入門，第三、四冊為觀光日語基礎會話。 二、(一) 假名與發音、(二) 日常生活會話打招呼 (三) 基本句型 (四) 方向與位置 (五) 時間與電話 (六) 動詞的介紹與時態 (七) 重要助詞的介紹 (八) 形容詞 (九) 常用動詞的連體形 (十) 數詞 (十一) 動詞的種類與活用 (十二) 動詞的變化與句型之一 (十三) 接續的用法 (十四) 動詞的變化與句型之二 (十五) 動詞的變化與句型之三 (十六) 常體日語 (十七) 動詞的變化與句型之四 (十八) 敬語的用法 (十九) 迎接的應對 三、觀光日語用語 (一)入境手續。 (二)海關行李對話。 (三)行李之搬運。 (四)行李損壞或遺失之處理。 (五)航空公司櫃臺登機手續。 (六)出境手續。 (七)證照、財物遺失。 (八)登機廣播及席次。 (九)機上服務用語。					
教材來源	一、日文與會話課本 二、CD補充教材以利會話練習。					
教學注意事項	一、建議以上基本句型及時態變化可增加。 二、加強餐飲旅館觀光日文會話及專業用語字彙。 三、配合視聽教材、錄影帶、DVD-訓練學習道地的日本語。 四、配合 4 級日語能力聽力測驗檢定考試，實施聽力解析與訓練。					

(3)觀光學

表 4-3-2-2-3 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光學 I、II			
	英文名稱	Tourism I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、培養對於觀光事業的意義、特性及範圍有正確的概念。 二、瞭解觀光事業的演變與發展及國際間觀光組織的認識。 三、培養學生對觀光事業的經營與管理有通盤的認識。 四、瞭解觀光事業價值與觀光資源之規劃與管理。				
教學內容	一、觀光事業的意義與觀光事業的範疇。 二、我國及國際觀光市場概況。 三、觀光事業之經營管理。 四、觀光事業規劃與開發之原則。 五、觀光事業發展對經濟與社會之影響。 六、觀光規劃與開發之原則。 七、觀光事業發展相關之環境議題。 八、觀光事業從業人員前程之進路。 九、觀光事業未來之展望。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、實務與理論相配合，以實務解說來提高學習效果。 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 三、教師應及時參閱最新觀光統計資料及相關刊物，來配合教材內容教學。				

(4)國際禮儀

表 4-3-2-2-4 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	國際禮儀 I、II			
	英文名稱	International Etiquette I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	1	1			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、了解國際社會日常生活相互往來所通用之禮儀的重要性。 二、使學生有正確的基本知識。 三、養成良好的餐飲禮儀習慣。				
教學內容	一、國際禮儀之意義與重要性。 二、食的禮儀：宴客、席次之安排、餐具之排列、進餐原則、宴會種類。 三、衣的禮儀：衣著的重要性、男士之服裝、女士之服裝。 四、住的禮儀：作客寄寓、旅館投宿。 五、行的禮儀：行走、乘車、乘電梯、上下樓梯。 六、育的禮節：介紹、握手、拜訪、送禮、懸旗。 七、樂的禮儀：舞會、茶會及園遊會、音樂會、球場上之禮儀。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的國際禮儀教材與相關資訊。 二、教學評量採行多元評量之方式，問答、討論、報告、口試、筆試等。 三、教學資源相關書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。				

(5) 日本文化

表 4-3-2-2-5 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	日本文化 I、II			
	英文名稱	Japannes Culture I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	1	1			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、讓學生認識日本社會結構的變遷。 二、讓學生了解日本傳統文化的特色。 三、讓學生體驗臺灣與日本的文化差異，從中學習與日本人相處的智慧，建立身為國際人的素養與自信。				
教學內容	一、日本人的年中行事(四季生活禮儀、國定假日慶典、民俗節慶活動等)。 二、日本文化初體驗(茶道、花道、劍道等的實作學習)。 三、傳統日本文化與現代日本生活的對照比較。				
教材來源	一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。				
教學注意事項	一、實務與理論相配合，以實務解說來提高學習效果。 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 三、教師應及時參閱最新日本新聞及相關刊物，來配合教材內容教學。				

(6)餐旅法文

表 4-3-2-2-6 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅法文 I、II			
	英文名稱	Hospitality French I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	1	1			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、練習正確的發音與語調。 二、熟悉正式法語的句型。 三、熟練餐飲業接待法語。				
教學內容	一、基礎法語。 二、點菜、上菜服務法語。 三、用餐中服務法語。 四、其他餐飲服務業必要之法語會話。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、餐飲法文相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(三)各科實習科目

1. 餐飲管理科

(1)中餐烹調實習

表 4-3-3-1-1 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習			
	英文名稱	The basic of Chinese cuisine			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	3				
開課年級/學期	第一學年 第一學期				
教學目標	一、瞭解中餐烹調的基本知識。 二、熟練各種刀工及烹調技巧。 三、養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。				
教學內容	一、中餐飲食文化的發展與起源 二、廚房衛生與安全 三、廚房設備與器具 四、中餐材料的認識 五、調味料與辛香料的認識 六、切割法的認識及運用 七、盤飾及菜餚的搭配				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、中餐相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(2) 專題製作

表 4-3-3-1-2 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作 I、II			
	英文名稱	Project practice I、II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、培養學生擁有自我解決問題的能力 二、提升學生專業知識 三、給予獨立製作與研究發展能力的訓練				
教學內容	一、專題製作主題的擬定 二、擬定專題製作大綱 三、專題資料蒐集與彙整 四、專題製作書面報告				
教材來源	一、由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 二、蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。				
教學注意事項	一、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 二、教學評量採行多元評量之方式，問答、討論、報告、口試、筆試等。				

(3)刀工技術

表 4-3-3-1-3 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	刀工技術 I、II			
	英文名稱	Cutting practice I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	1	1			
開課年級/學期	第一學年 第一學期	第一學年 第二學期			
教學目標	一、認知：認識各類材料的特性及切割方式 二、技能：學會刀具砧板的保養、學會各式刀法的運用 三、情意：養成良好的衛生工作習慣				
教學內容	一、各式刀具的使用方法、磨刀要領及保養。 二、直刀法、平刀法、斜刀法、剝刀法、削刀法、旋刀法、剔刀法、刮刀法。 三、塊、丁、粒、末的刀工運用與實習。 四、蓉泥、柳、段、條片、絲、剝刀的刀工運用與實習。 五、蔬菜類的切割實習 六、蔬菜類的切割實習 七、蔬菜類的切割實習 八、加工品類的切割實習 九、家畜類的切割實習 十、家畜類的切割實習 十一、家禽類的切割實習 十二、海鮮類的切割實習				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、刀工相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(4)西餐烹調實習

表 4-3-3-1-4 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習			
	英文名稱	The basic of Western cuisine			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	3				
開課年級/學期	第一學年 第一學期				
教學目標	一、瞭解西餐烹調的基本知識。 二、熟練各種刀工及烹調技巧。 三、養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。				
教學內容	一、西餐概論 二、專業西餐廚房的認識 三、度量衡、溫度、重量的換算 四、西式烹調食材簡介 五、酒類的認識與運用 六、西式菜單的設計與認識 七、基本刀工及切割法介紹 八、西餐基本烹調法				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、西餐相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(5) 烘焙食品實習

表 4-3-3-1-5 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	烘焙食品實習			
	英文名稱	The Basic of baking			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一學期				
教學目標	一、瞭解烘焙的起源、發展趨勢及相關器具設備等基本知識。 二、瞭解烘焙原料的基本特性與使用方法。 三、養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。				
教學內容	一、烘焙材料的特性。 二、烘焙機具設備的操作方式。 三、烘焙百分比計算。 四、各式烘焙產品製作流程。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、烘焙相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(6)進階中餐烹調實習

表 4-3-3-1-6 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	進階中餐烹調實習 I、II、III			
	英文名稱	Practice of Chinese cooking I、II、III			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科		
學分數	3	3	3		
開課年級/學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期		
教學目標	一、讓學生了解中國地方菜系的分佈及特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習辛香料和調味料的運用。 四、使學生習得基本刀工和火候技巧，進而創造美味的佳餚。 五、瞭解配菜份量和盤飾搭配技巧。 六、各類廚房器具使用與保養方法。				
教學內容	一、中餐教室守則及環境區域。 二、各項器具介紹及使用示範。 三、中式經典菜餚典故介紹。 四、實作：中國八大菜系山東菜、湖南菜、浙江菜、安徽菜、福建菜、廣東菜、四川菜、蘇州菜、北平菜及臺灣菜等地方菜色。 五、宴席菜單設計及成本控制。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、中餐相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(7)進階西餐烹調實習

表 4-3-3-1-7 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	進階西餐烹調實習 I、II、III			
	英文名稱	Practice of Western cooking I、II、III			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科		
學分數	3	3	3		
開課年級/學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期		
教學目標	一、瞭解西餐烹飪的重要性。 二、對烹調原料與設備有正當的認識和選用。 三、使學生熟練各種肉類切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。 六、啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。				
教學內容	一、基本烹調法介紹 II：燒烤、燜、上亮膠、燉 二、西式早餐介紹：蛋類製作練習、早餐熱食與穀類的介紹 三、三明治的製作：三明治的起源及分類、三明治的組成及材料的選擇 四、高湯：高湯的定義、高湯的分類、高湯製作過程及要領 五、基本沙司介紹：沙司的分類及演變、沙司的成分、基本沙司製作過程說明、沙司的用途及儲存 六、配菜：配菜的分類及演變、配菜製作過程說明、配菜的用途及儲存				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、西餐相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(8)進階烘焙食品實習

表 4-3-3-1-8 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	進階烘焙食品實習 I、II、III			
	英文名稱	Practice of baking I、II、III			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科	餐飲管理科		
學分數	3	3	3		
開課年級/學期	第一學年 第二學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期		
教學目標	一、瞭解烘焙的起源、發展趨勢及相關器具設備。 二、瞭解烘焙必備之相關專業知識、技能與理念。 三、瞭解烘焙原料的基本特性與使用方法。 四、熟練烘焙計算及製作流程。 五、培養正確的工作態度與提高對烘焙技術的興趣。 六、養成良好衛生習慣及工作習慣。				
教學內容	一、蛋糕：戚風類 二、蛋糕：麵糊類 三、巧克力慕斯 四、泡芙及內餡製作 五、麵包製作：奶酥餡甜麵包 六、麵包製作：紅豆吐司及菠蘿及麵包製作 七、麵包製作：丹麥吐司及墨西哥麵包製作				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、烘焙相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(9)中式點心製作

表 4-3-3-1-9 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中式點心製作 I、II			
	英文名稱	Chinese dessert practice I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、協助學生瞭解中國點心基本廚房守則。 二、基本麵團介紹、粉料的選擇與運用。 三、中式點心烹調方式的變化、中式點心材料的選擇與變化。 四、中式點心器具使用。 五、四大點心菜系簡介和產品品評及中點廚房流程區之主要作業內容及相關位置。				
教學內容	一、點心產品幫派、產地中心、發展史。 二、點心外皮主要材料:粉料介紹。 三、點心外皮麵糰類別:水調和類、發麵類、酥(油)皮類。 四、點心外皮麵糰製作手法。 五、點心內餡材料類型。 六、點心餡料烹調方法、成型法、熟製法。 七、點心應用場合時機節令。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、中式點心相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(10)西式點心製作

表 4-3-3-1-10 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	西式點心製作 I、II			
	英文名稱	Western dessert practice I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、認知：烘焙產品理論、原料相關特性、烘焙計算等知識 二、技能：各種烘焙產品製作與變化、操作方法與技術要領 三、情意：培養一個現代烘焙技師從事烘焙工作的需要 四、其他：用實際操作以證明理論的重要				
教學內容	一、小西餅類之製作方法及品質鑑定：丹麥奶酥、冰箱小西餅、杏仁瓦片、指形小西餅之製作 二、派類之製作方法及品質鑑定：蘋果派、雙皮鳳梨派、檸檬布丁派製作 三、鬆餅、比薩之製作方法及品質鑑定：三角鬆餅、比薩之製 四、塔類之製作方法及品質鑑定：水果塔、蛋塔、椰子塔製作 五、膠凍類小西點之製作方法及品質鑑定：咖啡凍、慕斯之製作 六、奶油空心餅之製作方法及品質鑑定。 七、甜甜圈之製作方法及品質鑑定。 八、泡芙及法式布丁餡之製作				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、西式點心相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(11)宴席菜餚製作

表 4-3-3-1-11 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	宴席菜餚製作 I、II			
	英文名稱	Practice of Banquet cuisine I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解各式烹飪的相關專業知識 二、瞭解各式宴席的種類 三、熟練各式烹飪的基本技能及餐桌禮節 四、養成良好餐飲安全與工作習慣				
教學內容	一、中餐宴席上菜順序 二、配菜及裝盤之技巧 三、中餐宴席席次安排及餐桌佈置 四、家禽類烹調 五、家畜類烹調 六、海鮮類烹調 七、蛋類烹調 八、蔬菜豆腐類烹調 九、湯類烹調				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、餐飲相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(12)宴席點心製作

表 4-3-3-1-12 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	宴席點心製作 I、II			
	英文名稱	Practice of Banquet dessert I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、熟練各式點心之製作 二、培養成本計算及菜單設計能力 三、培養學生獨立宴會餐點作業能力 四、培養敬業精神與良好的工作態度				
教學內容	一、娘惹糕、咖啡凍 二、咖哩餃、叉燒酥 三、蘋果蛋糕、杏仁塔 四、愛爾蘭奶油捲、南瓜創意點心製作 五、樹枝蛋糕製作 六、聖誕節點心製作 七、英國小點心—司康餅製作 八、法國甜點—栗子塔 九、義式乳酪蛋糕 十、德式蛋糕—黑森林蛋糕				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、宴會點心相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(13)蔬果切雕

表 4-3-3-1-13 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕 I、II			
	英文名稱	Fruit and vegetable carving I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、讓學生了解蔬菜及水果的種類及季節性產期。 二、瞭解及運用各種食材的保存方式及選購。 三、讓學生了解蔬果切雕的刀具介紹及使用正確使用方式。 四、教學生基本切割技巧，進而創造特色的刀法。 五、教學生刀法運用及食材特性的切割方式。				
教學內容	一、中餐實習習教室守則及環境區域清潔標準。 二、各項器具、刀具介紹及正確使用示範。 三、各項蔬菜、水果產期、種類介紹。 四、刀法的運用及正確使用方式。 五、實作：根莖類切割、葉菜類切割、瓜果類切割、莖菜類切割。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、蔬果切雕相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(14)健康烹調

表 4-3-3-1-14 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	健康烹調 I、II			
	英文名稱	Healthy Cooking I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認知：學會健康食材選取，瞭解三低二高飲食的健康飲食觀念。 二、技能：運用健康烹調的方式，呈現食物的天然原味，製作出美味的佳餚。 三、情意：培養敬業精神與良好的工作態度，發展健康創意料理特色飲食				
教學內容	一、食物的性味與功能介紹 二、活力早餐 三、零負擔午餐 四、抗老化晚餐 五、沙拉與醬料 六、各式養生湯品 七、健康主菜 八、健康麵食 九、低卡甜點 十、健康飲品製作 十一、創意料理				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、健康烹調相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(15)蛋糕裝飾

表 4-3-3-1-15 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾 I、II			
	英文名稱	Cake decoration I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、熟練各式鮮奶油抹面技巧及花嘴運用 二、培養成本計算及菜單設計能力 三、培養學生獨立作業能力 四、培養敬業精神與良好的工作態度				
教學內容	一、鮮奶油抹面技巧。 二、裝飾花嘴運用、基礎擠花。 三、淋面蛋糕裝飾、半圓型抹面蛋糕。 四、手拉坯裝飾蛋糕、流行蛋糕裝飾。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、蛋糕裝飾相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(16)臺灣小吃

表 4-3-3-1-16 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	臺灣小吃 I、II			
	英文名稱	Taiwanese snacks I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認知：了解臺灣小吃的起源與發展。 二、技能：學會各地臺灣小吃。 三、情意：培養敬業精神與良好的工作態度				
教學內容	一、香菇赤肉羹、安平蝦卷 二、鍋貼、淡水阿給 三、芝麻球、麻辣臭豆腐 四、臺式蔥油雞、碗粿 五、香菇油飯、開口笑 六、九份芋圓、花生糯米腸 七、紅豆粉粿、發糕 八、臺南擔仔麵、蔥油餅 九、鹿港蚵仔煎、客家鹹豬肉、珍珠丸子 十、清水排骨酥湯、臺式涼麵、醃小黃瓜 十一、客家菜包粿、馬拉糕、竹山蜜地瓜 十二、紅龜粿、山藥竹筍包				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、臺灣小吃相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(17)國際烹調

表 4-3-3-1-17 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	國際烹調 I、II			
	英文名稱	International cuisine I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、培養學生對於各國不同飲食化製作、品嚐和了解。 二、擴展學生對美食文化的國際觀，且增添學生多彩多姿之生活。 三、瞭解不同的族群與文化群體，各有其獨特的飲食傳統與習慣。 四、透過以多元化美食製作為基礎的課程設計與學習。				
教學內容	一、西餐教室守則及環境區域。 二、各項器具介紹及使用示範。 三、異國經典菜餚典故介紹。 四、實作：日本菜、韓國菜、南洋菜、義大利菜、法國菜、墨西哥菜、原住民菜及地中海菜等各國菜色。 五、套餐菜單設計及成本預算控制。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、國際烹調相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(18)拉糖工藝

表 4-3-3-1-18 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	拉糖工藝 I、II			
	英文名稱	Pull Sugar Art I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目				
	<input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	<p>一、認知：了解製作拉糖的基本方法，煮糖時溫度變化的過程。</p> <p>二、技能：學會基礎拉糖的基本技巧，能製作出乙組小型糖雕作品。</p> <p>三、情意：培養敬業精神與良好的工作態度。</p>				
教學內容	<p>一、糖的理論知識講解</p> <p>二、拉糖製作作品影片欣賞</p> <p>三、基本煮糖(蔗糖)技巧製作倒糖灌模原理</p> <p>四、拉糖基本技巧珍珠糖(甜菜糖)煮糖製作基本花瓣及葉片製作(拉糖)調色技巧</p> <p>五、玫瑰花製作(拉糖)</p> <p>六、緞帶製作(拉糖)</p> <p>七、圓球製作(吹糖)</p> <p>八、各式水果製作(吹糖)</p> <p>九、水果籃製作水果蔬果製作(吹糖)</p> <p>十、海豚製作(吹糖)噴色技巧,岩石糖製作</p> <p>十一、天鵝製作(吹糖)</p>				
教材來源	<p>一、教育部審定教科書。</p> <p>二、拉糖工藝相關專業參考書籍。</p> <p>三、報章雜誌。</p> <p>四、網路資源。</p>				
教學注意事項	<p>一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。</p> <p>二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。</p> <p>三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。</p>				

(19)臺菜烹調

表 4-3-3-1-19 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	臺菜烹調 I、II			
	英文名稱	Taiwanese food and cooking I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認知：了解臺灣菜的歷史淵源、特色、烹調方式、食材應用、生活背景及飲食風的發展過程。 二、技能：學會各式臺菜的烹調與調味技法。 三、情意：培養敬業精神與良好的工作態度。				
教學內容	一、認識臺菜歷史回顧、淵源、美食背景與發展過程 二、五色冷盤、五味骨側、蒜味豬舌 三、白切豬心、沙茶天梯、雞仔豬肚鱉 四、紅蟬米糕捲、鹹蛋芋泥通心鹹菜鱈 五、冬粉鴨肉扁、古味海產粥、魚翅腳庫 六、苦瓜泥鰱、蚵仔麵線、五柳枝鯧魚球 七、刺參排骨酥、網油豬肝捲、蝦膏粉叫 八、雙拼炸路(炸紅糟肉條、炸魚翅燕餃)、土豆麩麻糬)				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、臺菜烹調相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(20)法式料理

表 4-3-3-1-20 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	法式料理 I、II			
	英文名稱	French cooking I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、培養學生對於法國飲食文化的了解。 二、讓學生能實際操作法國菜餚，進而培養品嚐法國美食的能力。 三、透過多元化的課程設計與學習，讓學生奠定良好的烹調基礎。				
教學內容	一、開胃菜：菊苣沙拉、法式小酒館沙拉、法式鮭魚沙拉、農夫沙拉、法式青豆沙拉、培根洋芋沙拉、法式柑橘沙拉、鳥巢 二、湯類：馬賽海鮮湯、法式洋蔥湯、白豆濃湯、法式鄉下蔬菜湯、奶油菠菜湯 三、主菜：洋蔥啤酒燴牛肉、烘烤鑲料雞腿、奶油洋菇燴小牛肉、蘋果洋菇燴雞肉、燻豬排酸奶油沙司、羊肉小烤串、燒烤雞肉芥菜汁、烤炙鮭魚排法式醬、白豆燻羊肉、燒烤橙汁鴨、燻煎雞肉紅酒汁、牛仔排蘋果汁 四、配菜類：公爵夫人洋芋、起士焗白花菜、培根燻高麗菜、醃漬青花菜、維希紅蘿蔔、主婦式芹菜、脆烤洋芋條				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、法式料理相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(21)巧克力工藝

表 4-3-3-1-21 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	巧克力工藝 I、II			
	英文名稱	Chocolate Art I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	餐飲管理科	餐飲管理科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	<p>一、認知：瞭解巧克力的分類及調溫技巧基礎原理</p> <p>二、技能：學會披覆造型之巧克力製作，切割造型巧克力製作，灌模造型巧克力製作。</p> <p>三、情意：培養敬業精神與良好的工作態度。</p>				
教學內容	<p>一、介紹巧克力由來，巧克力如何調溫及各種器具使用說明</p> <p>二、巧克力調溫練習&草莓巧克力(批覆)</p> <p>三、巧克力調溫練習&灌模練習&簡單巧克力裝飾片</p> <p>四、巧克力調溫練習&格蘭瑪麗雅巧克力(苦甜巧克力球殼)</p> <p>五、黑森林巧克力(苦甜巧克力球殼)&百香果巧克力(牛奶巧克力球殼)</p> <p>六、櫻桃酒巧克力(純白巧克力球殼)&香椰奶香巧克力(白巧克力球殼)</p> <p>七、莓果白巧克力片&芭芮堅果巧克力</p> <p>八、焦糖核桃巧克力&咖啡巧克力(灌模)</p> <p>九、巧克力腰果脆&蔓越莓杏仁巧克力</p> <p>十、生巧克力磚&抹茶生巧克力磚</p> <p>十一、大理石巧克力磚&榛果巧克力</p> <p>十二、富士山巧克力&栗子巧克力</p> <p>十三、檸檬巧克力&玫瑰之戀巧克力(灌模)</p> <p>十四、杏仁堅果芙倫婷</p> <p>十五、貴婦巧克力(轉寫紙)&頂級可可杏仁果</p> <p>十六、金伯爵芒果巧克力(灌模)&抹茶蜂蜜巧克力(灌模)</p>				
教材來源	<p>一、教育部審定教科書。</p> <p>二、巧克力工藝相關專業參考書籍。</p> <p>三、報章雜誌。</p> <p>四、網路資源。</p>				
教學注意事項	<p>一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。</p> <p>二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。</p> <p>三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。</p>				

2. 觀光事業科

(1) 專題製作

表 4-3-3-2-1 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作 I、II、III、IV			
	英文名稱	Project practice I、II、III、IV			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科	觀光事業科	
學分數	1	1	1	1	
開課年級/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	
教學目標	一、能瞭解專題製作的方法。 二、能實際應用旅運、參旅館經營與管理實務，完成專題實作。 三、能以實作方式呈現所學成果。				
教學內容	一、研究動機與目的 二、專題製作文獻蒐集 三、專題製作方法與過程 四、專題製作結果與討論 五、參考書目的撰寫 六、專題製作實作 七、專題製作成果發表				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、專題製作相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	方法宜由教師課堂講授、實地操作，進而達到學校學習與實際旅館操作，互相結合之成效。				

(2)旅館實務

表 4-3-3-2-2 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅館實務 I、II			
	英文名稱	Hotel practice I、II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、使學生了解旅館實地的作業程序。 二、了解旅館業所需的基礎專業知識。 三、熟悉旅館業接待旅客的服務作業細則及流程。 四、培養正確的旅館業從業概念，服務態度及職場倫理。				
教學內容	一、緒論 二、客房部的作業 三、訂房作業 四、服務中心作業 五、商務中心及總機作業 六、櫃檯作業 七、客帳作業 八、房務作業 九、旅館的業務與行銷。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、旅館實務相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	方法宜由教師課堂講授、實地操作，進而達到學校學習與實際旅館操作，互相結合之成效。				

(3)旅遊實務

表 4-3-3-2-3 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅遊實務 I、II			
	英文名稱	Tourism practice I、II			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解旅行業的起源、意義及特質 二、瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。 三、培養辦理出國手續，團體作業能力與知識。 四、提升航空業務、帶團作業及旅行業未來發展之正確認知。				
教學內容	一、旅行業概論 二、旅行業設立、組織與分類 三、旅行業與航空公司 四、旅客業之產品 五、旅行業內部作業 六、導遊與領隊作業 七、我國旅行業未來之發展趨勢				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、旅遊實務相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、實務與理論相配合。 二、加強學生旅行業實務範例，藉以使學生能與產業界需求相配合。 三、教師視實際需要帶領學生參觀產業機構，驗證所學。 四、教師蒐集幻燈片或錄影帶、DVD 等教學媒體，以提高學生學習興趣。				

(4) 導覽與解說技巧

表 4-3-3-2-4 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	導覽與解說技巧 I、II			
	英文名稱	The Practice of Guidance and Interpretation I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、認識導覽與解說的工作內容。 二、具備導覽與解說應有的服務態度與觀念。 三、熟練導覽與解說的技巧。				
教學內容	一、導覽概論。 二、自然保育與環境教育。 三、解說內容。 四、人員解說。 五、非人員解說。 六、解說原則與技巧。 七、主題解說。 八、特殊團體處理。 九、解說規劃等。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、導覽與解說技巧相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、使學生對於解說教育能有進一步的瞭解。 二、能運用在日後實際工作中。 三、在休閒遊憩活動中享受大自然的美				

(5)觀光資源

表 4-3-3-2-5 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光資源 I、II			
	英文名稱	Tourism Resources I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解台灣觀光資源與產業的意義與範疇。 二、瞭解觀光旅遊資源在地理上的相關性。 三、瞭解觀光政策與社會文化發展的關係。 四、認識觀光資源的多元性分類。 五、建立觀光產業願景。 六、開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。				
教學內容	一、觀光資源的內涵與發展過程。 二、觀光資源系統及其政策組織。 三、自然觀光資源 四、人文觀光資源 五、區域資源 六、觀光資源規劃與願景 七、觀光活動對社會的影響。				
教材來源	一、選用教師自編教材。 二、網路資源、觀光局網站。 三、各觀光資源影片、簡報。				
教學注意事項	一、教學方法 (1) 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 (2) 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用,以提高學生學習興趣。 (3) 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 二、教學評量: 採多元評量方式,包含:問答與討論、筆試、作業與報告。 三、教學相關配合事項 (1) 加強觀光資源實務範例,藉以使學生能力與業界需求相配合。 (2) 教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀,驗證所學。				

(6) 旅程規劃實務

表 4-3-3-2-6 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	旅程規劃實務 I、II			
	英文名稱	The Practice of Tour Planning I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解旅程規劃之基本理念。 二、熟習運用各項旅程知識，規劃符合市場需求之旅程。				
教學內容	一、旅程之定義與分類 二、旅程規劃之原則與相關資料 三、旅程規劃之現況與發展 四、旅程規劃案例之分析與比較 五、旅程規劃之實作				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、遊程規劃與設計相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、了解旅遊規劃初步的認識與分類，消費者購買行為市場分析，掌握旅遊規劃前的概念，規劃旅程實務之工作。 二、教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 三、教師宜選擇適宜之機構或單位帶領學生觀摩，藉以驗證學用一致。				

(7)餐飲活動規劃與實作

表 4-3-3-2-7 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲活動規劃與實作 I、II			
	英文名稱	Food & Beverage Program Planning I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目				
	<input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	<p>一、初步理解餐飲活動設計之概念。</p> <p>二、使學生在進行活動設計時，能訂定宣傳策略及目標。</p> <p>三、將本學期所學應用在畢業成果展上。</p>				
教學內容	<p>一、使學生瞭解餐飲活動如何設計與規劃執行並實際應用在畢業成果展中。</p> <p>二、瞭解宴會菜單的設計、擺設、動線安排。</p> <p>三、教導文宣品製作之重點、新聞稿如何撰寫、募款設計之原則等，實際操作在畢業成果展訂定宣傳方式、募款活動及設計敦親睦鄰方案。</p> <p>四、學會如何設計一個熱鬧有達動活動目標之表演活動並能清楚知道設計活動要注意之重點</p>				
教材來源	<p>一、教育部審定教科書。</p> <p>二、餐飲活動規劃與實作相關專業參考書籍。</p> <p>三、報章雜誌。</p> <p>四、網路資源。</p>				
教學注意事項	<p>一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。</p> <p>二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。</p> <p>三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。</p>				

(8)客房實務

表 4-3-3-2-8 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	客房實務 I、II			
	英文名稱	House keeping Practice I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、了解房務管理的所有流程 二、實務操作鋪床之流程 三、利用科展.報告之製作等.使學生了解飯店之整體架構				
教學內容	一、旅館客房概論 二、訂房作業 三、旅客遷入手續 四、客帳作業 五、旅客遷出手續 六、房務管理 七、房務清潔維護				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、客房實務相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、以實務與理論相配合，提高學習效果。 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 三、教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。				

(9)飲務實務

表 4-3-3-2-9 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	飲務實務 I II			
	英文名稱	Beverage Practice I II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	二年級 第一學期	二年級 第二學期			
教學目標	一、建構餐飲管理理論基礎與實務經營管理能力。 二、培育符合餐旅相關職場之飲務人才。 三、奠定學習餐旅專業知能之基礎能力。				
教學內容	一、餐旅事業的過去與現在 二、酒類服務 三、酒吧事業開創計畫 四、餐櫥規劃 五、吧檯管理 六、葡萄酒賞析 七、衛生與吧檯準備工作				
教材來源	四、教育部審定教科書。 五、餐飲實務相關專業參考書籍。 六、報章雜誌。 七、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(10)航空票務訂位系統

表 4-3-3-2-10 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	航空票務訂位系統 I、II			
	英文名稱	Aviation practices and operations I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、了解航空業務之基本概念。 二、了解國內外航空公司的組織及各部門之任務。 三、培養正確的航空票務、地勤及空勤觀念。				
教學內容	一、航空之基本概念。 二、航空公司之基本認識。 三、國內外航空公司的組織及部門任務。 四、航權。 五、航空票務。 六、航空公司地勤及空中勤務。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、航空票務訂位系統相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(11)網頁製作

表 4-3-3-2-11 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	網頁製作 I、II			
	英文名稱	Web Design I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第二學年 第一學期	第二學年 第二學期			
教學目標	一、了解網頁設計的原理 二、表現學習網頁設計的興趣 三、了解網頁設計於生活周遭的應用範疇與重要性 四、學習網頁設計的技巧				
教學內容	一、網頁設計的原理、應用與發展 二、網站規劃 三、文字、圖片的編輯與修改 四、表格的使用 五、超連結 六、網頁地圖 七、圖層的使用 八、表單的製作 九、頁框網頁的製作 十、作用的設定 十一、時間軸 十二、網站管理。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、網頁製作相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(12)餐飲實務

表 4-3-3-2-12 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲實務 I、II			
	英文名稱	Food&Beverage Practice I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解餐飲作業服務流程。 二、瞭解各類食物的服務方法。 三、熟悉餐飲服務相關技巧。 四、培養良好的服務態度與敬業樂群之精神。				
教學內容	一、菜單之基本認識。 二、餐具擺設。 三、餐食服務。 四、飲料服務。 五、服務流程。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、餐飲實務相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(13)中式點心實習

表 4-3-3-2-13 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中式點心實習 I、II			
	英文名稱	Chinese dessert practice I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認識中國點心的淵源與文化。 二、熟練中國點心設備及工具的正確操作方法。 三、認識各種中式點心材料之特性。 四、熟練基礎中式點心技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 六、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。				
教學內容	一、烘焙教室守則及環境區域。 二、中式點心機具及設備介紹。 三、中式點心典故。 四、實作 1. 油皮類點心，2. 發麵類點心，3. 水調(和)麵類點心，4. 中式米食點心。				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、中式點心相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教材編選：教材由老師自行編寫講義或選擇適宜之教科書或兩者同得搭配使用。 二、教學方法：以講解說明與實例示範。 三、教學資源：(1)餐飲業界之支援 (2)網際網路之使用。 四、教學相關配合事項：餐旅業界與相關學會之接洽，以利學生參觀。				

(14)餐飲服務技術

表 4-3-3-2-14 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲服務技術 I、II			
	英文名稱	Food&Beverage Service I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	2	2			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務的一般知識及規範 二、熟練餐旅服務之基本技能 三、培養正確的服務態度及職業道德				
教學內容	一、餐廳設備與器具 二、菜單飲料單的認識 三、餐飲禮儀 四、服務前的準備工作 五、基本服務技巧				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、餐飲服務相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(15)飲料調製實習

表 4-3-3-2-15 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	飲料調製實習 I、II			
	英文名稱	Beverage practice I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、認識各式飲料。 二、熟悉飲料調製之相關物料及設備。 三、熟悉飲料調製之專業技能。 四、熟悉飲料調製之中英文專業術語。				
教學內容	一、緒論 二、無酒精飲料~茶 三、無酒精飲料~咖啡 四、無酒精飲料~其他 五、酒的類別 六、雞尾酒的調製 七、吧臺作業及酒類服務				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、飲調相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				

(16)領隊實務

表 4-3-3-2-16 臺中市葳格高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	領隊實務 I、II			
	英文名稱	Leader Practice I、II			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	觀光事業科	觀光事業科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、了解領隊與導遊人員的職責 二、實務操作領隊與導遊接待服務 三、利用科展、報告之製作等，使學生了解領隊接待之整體作業				
教學內容	一、領隊的職責條件與工作守則旅客遷入手續 二、領隊服務作業 三、緊急事件的防範與處理 四、導遊人員的職責與條件客帳作業 五、導遊接待服務 六、意外事故處理與預防 七、八、旅客心理分析與接待方法				
教材來源	一、教育部審定教科書。 二、觀光相關專業參考書籍。 三、報章雜誌。 四、網路資源。				
教學注意事項	一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。				