

十二年國民基本教育  
實用技能學程餐旅群課程綱要  
(草案)



中華民國 106 年 07 月



# 目錄

壹、基本理念 .....	1
貳、課程目標 .....	2
參、群科歸屬 .....	3
肆、餐旅群教育目標 .....	4
伍、科教育目標 .....	4
陸、餐旅群核心能力 .....	4
柒、科專業能力 .....	4
捌、課程架構及教學科目與學分數 .....	5
一、日間上課 .....	5
二、夜間上課 .....	12
玖、實施要點 .....	16
拾、教學大綱 .....	22
一、一般科目 .....	22
二、專業科目 .....	23
(一)觀光餐旅業導論 .....	23
三、實習科目 .....	25
(一)餐飲服務技術 .....	25
(二)房務技術 .....	28
(三)飲料實務 .....	31

## 壹、基本理念

實用技能學程課程實施規範，旨在承續十二年國民基本教育課程綱要總綱，以「自發」、「互動」及「共好」之理念，與「成就每一個孩子—適性揚才、終身學習」之願景，以「務實致用」、「先專後廣」之課程內涵，培育各行職業基層技術人才，涵養敬業及終身學習之態度，所持之基本理念強調務實致用，課程係以職能分析為基礎，依據群科核心知能及就業需求，研訂實務技能領域科目，輔以必要之專業理論。學校應強化產學互動，積極辦理職場觀摩、職場體驗、職場實習及業師協同教學等活動，並融入職場倫理之涵養，俾利學生能熟練職場實作技能及養成應有之態度，落實課程旨意與功能。

在各年段課程規劃順序方面，採先專後廣，係以職場需求為導向，強調各年段課程與職場之連結，亦即各學年之課程內涵以技能實作為主，且能對應特定職場必要技能，各科別各學年專業及實習課程，應逐年增廣該科別領域之相關職場崗位技能，以擴展其就業能力。

為符應產業興革更迭迅速，一技在身已難終身受用，終身學習是現代公民應有的態度，學校應輔導學生建立生涯發展的認知及能力，積極辦理產學合作專案，開拓學生終身學習之進路。

## 貳、課程目標

在前述基本理念引導下，訂定如下實用技能學程課程目標，以協助學生適性發展：

### 一、陶冶核心素養，培育現代公民

高級中等學校為培育現代公民之預備教育，本課程旨在陶冶學生人文素養、民主素養、通識知能、法治精神及生活適應等素養與能力，增益自我道德觀、價值觀與責任感，成為身心健康的優質現代公民。

### 二、傳授職場知能，符應產業需求

實用技能學程旨在培育各行職業基層技術人才，課程安排著重基礎專業及實習實作科目，並強調統整運用、職場體驗與產學交流，重視敬業態度與職場倫理之涵養，俾符應產業結構變遷及社區產業需求，落實務實致用之教育目標。

### 三、涵養終身學習態度，促進生涯發展

科技進展帶動產業興革，各行業職場就業知能需求亦將隨之更動，終身學習是現代公民適應產業結構變遷必備的態度與條件，實用技能學程須強化學生終身學習成長之能力，並建立「尊嚴勞動」的觀念，以適應社會變遷與潮流趨勢。

## 參、群科歸屬

實用技能學程職群共 14 群，58 科別，其職群與科別對照如表 3-1 所示。

表 3-1 實用技能學程職群與科別對照

職群別	科 別
一、機械群	1.機械板金科 2.模具技術科 3.機械加工科 4.機械修護科 5.鑄造技術科 6.電腦繪圖科*
二、動力機械群	1.汽車修護科 2.機車修護科 3.塗裝技術科 4.汽車電機科
三、電機與電子群	1.水電技術科 2.家電技術科 3.視聽電子修護科 4.電機修護科 5.微電腦修護科 6.冷凍空調技術科
四、土木與建築群	1.營造技術科 2.電腦繪圖科*
五、化工群	1.化工技術科 2.染整技術科*
六、商業群	1.文書處理科 2.商業事務科 3.銷售事務科 4.商用資訊科 5.會計實務科 6.廣告技術科* 7.多媒體技術科*
七、設計群	1.金銀珠寶加工科 2.金屬工藝科 3.廣告技術科* 4.服裝製作科 5.流行飾品製作科 6.裝潢技術科 7.竹木工藝科 8.多媒體技術科* 9.染整技術科*
八、農業群	1.農業技術科 2.園藝技術科 3.造園技術科 4.寵物經營科 5.畜產加工科* 6.休閒農業科 7.茶葉技術科
九、食品群	1.烘焙食品科* 2.食品經營科 3.水產食品加工科* 4.畜產加工科*
十、美容造型群	1.美髮技術科 2.美顏技術科 3.美容造型科 4.美髮造型科
十一、餐旅群	1.觀光事務科 2.餐飲技術科 3.旅遊事務科 4.烹調技術科 5.中餐廚師科 6.烘焙食品科*
十二、水產群	1.水產養殖技術科 2.漁具製作科 3.休閒漁業科 4.水產食品加工科*
十三、海事群	1.船舶機電科 2.海事資訊處理科
十四、藝術群	1.影劇技術科 2.表演技術科

註：1.\*表可跨職群科別，各校可自行視情況調整所屬職群。

2. 實用技能學程群科歸屬並未設外語群。

## 肆、餐旅群教育目標

- 一、培養學生具備餐旅群共同核心能力，學習餐旅相關專業領域基礎，以具備高階高層級專業知能之根基。
- 二、培養學生具備餐旅相關產業基層從業人員之能力，能擔任餐旅領域有關觀光、旅遊、休閒、旅館及餐飲等工作。
- 三、培養學生良好的工作態度與情操，樂於從事餐旅工作，並能建立良好職業道德、遵守職場倫理、學習團隊合作、重視職業安全。

## 伍、科教育目標

各校應依據實用技能學程教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求及群核心能力等條件，訂定明確之科教育目標。

## 陸、餐旅群核心能力

- 一、具備餐旅業從業態度與職場倫理道德之基礎能力。
- 二、具備餐廳外場服務技術與知識技能之專業能力。
- 三、具備飲料實務知識與調製技術之專業能力。
- 四、具備房務員房務整理技術之專業能力。
- 五、具備餐旅安全衛生與餐旅品質管控之基礎能力。
- 六、具備餐旅相關證照之專業能力。
- 七、具備餐旅產品銷售之基礎能力。

## 柒、科專業能力

各科應依據學校特色、職場需求、學生生涯發展等，依其專業屬性與職場發展趨勢，研訂科專業能力。

## 捌、課程架構及教學科目與學分數

實用技能學程分為日間與夜間上課兩類授課方式：

### 一、日間上課

實用技能學程餐旅群日間上課課程架構如表 8-1：

表 8-1 實用技能學程餐旅群日間上課課程架構

類別	部定必修			校訂(必修、選修)	
	領域/科目	學分	百分比(%)	學分	百分比(%)
一般科目	1.語文領域-國語文(6) 2.語文領域-英語文(4) 3.數學領域(4) 4.社會領域(4) 5.自然科學領域(4) 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(4) 9.全民國防教育(2)	36	18.8%	124	64.6%
專業科目	1.觀光餐旅業導論(4)	4	20 10.4%	136	70.8%
實習科目	1.餐飲服務技術(6) 2.房務技術(4) 3.飲料實務(6)	16			
小計		56	29.2%	124-136	64.6%-70.8%
彈性學習時間		6-12節			
可修習總學分(節)		180-192學分(節)			
活動科目		12-18節(含班會及團體活動，不計學分)			
上課總節數		198-210節			
畢業學分數		150學分			

規劃說明：

- 1.本群所屬各科於規劃課程時，皆應符合本架構表規定。
- 2.校訂科目(含一般科目、專業科目及實習科目)由各校課程發展組織(含科教學研究會、群課程研究會、校課程發展委員會)自訂。
- 3.上課總節數為活動科目及可修習總學分(節)二欄位之合計。
- 4.彈性學習時間之辦理方式，悉依十二年國民基本教育課程綱要總綱之相關規定辦理。
- 5.校訂科目學分數範圍之計算，依「可修習總學分」之上限192學分計算。
- 6.本表各百分比的計算，其分母依「可修習總學分」之上限192學分計算。





表 8-2 實用技能學程餐旅群領域／科目及學分數(日間上課)(續)

類別	領域/科目及學分數		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			
	名 稱	學分數	一	二	一	二	一	二		
部 定 必 修 科 目	專 業 科 目	觀光餐旅業導論	4	2	2					群共同專業實習科目，本群所屬之科別均應修習。
	實 習 科 目	餐飲服務技術	6			3	3			
		房務技術	4					2	2	
		飲料實務	6	3	3					
小 計		20	5	5	3	3	2	2		
部定必修學分合計		56	17	17	8	8	3	3		
校 訂 科 目	校 訂 必 修	專題實作	2-6							各校視需要自行規劃，須包括特殊需求領域課程。
		職涯體驗	2							
		小 計								
	校 訂 選 修									1.各校開設規定選修學分 1.2-1.5 倍之選修課程，供學生自由選修。 2.全民國防教育各校視需要得另自行規劃延伸選修課程。
		小 計								
校訂必修及選修學分合計		124-136								
學分上限總計(每週節數)		180-192	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	30-32 (30-32)	部定必修、校訂必修及選修課程學分上限總計。	
團體活動時間(節數)		12-18	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	2-3	六學期每週單位合計 12-18 節。	
彈性學習時間(節數)		6-12	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	六學期每週單位合計 6-12 節。	
總上課節數		210	35	35	35	35	35	35		

說明：

(一)本表所定節數為每週上課教學節數，每週35節，每節50分鐘；每週上課1節，持續一學期以1學分計；專業科目、實習(含實驗、實務)科目學分認定及採計原則，依相關辦法之規定。

(二)學校排課以每天上課7節，每週上課5天為原則，除團體活動12-18節不計學分外，共計192學分；彈性學習時間六學期每週合計6-12節，可排授校訂科目(核計學分)或作為補救教學、輔導活動、自習等(不計學分)或重補修之用。

(三)部定必修一般科目之領域、科目及學分數說明如下：

1.語文領域：含國語文6學分及英語文4學分，共計10學分。

2.數學領域：數學4學分。

3.社會領域：含歷史、地理及公民與社會，並得研擬跨科之統整型、探究型或實

作型課程2學分，至少修習二科，共計4學分。

4.自然科學領域：含物理、化學及生物，並得研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程2學分，至少修習二科，共計4學分。

5.藝術領域：含美術、音樂及藝術生活，至少修習二科，共計4學分。

6.綜合活動領域：含生命教育、生涯規劃、家政、法律與生活、環境科學概論、生活科技及資訊科技，至少修習二科，共計4學分。

7.健康與體育領域：含體育2學分及健康與護理2學分，共計4學分。

8.全民國防教育：全民國防教育2學分。

(四)部定專業及實習科目學分數為20學分，各校得視情況調整授課學期，但仍應注意排授之邏輯性。

(五)團體活動：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1-2節。班級活動列為導師基本授課節數。

(六)校訂科目規劃原則：

#### 1.開設範圍

(1) 分為必修科目與選修科目，各校應依學校發展特色及學生能力與興趣自行訂定，可開設一般科目、專業理論科目或實習實作科目，合計為124-136學分，選修科目比例應佔70%以上。

(2) 專業理論科目與實習實作科目應佔校訂科目80%以上，其中60%以上應為實習實作課程，且每週應排授5節以上。

(3) 各校需規劃職涯體驗2學分及專題實作2-6學分，並於課程計畫書內敘明實施方式。

#### 2.規劃組織與程序

(1) 為發展學校本位課程，學校得將實用技能學程規劃組織與其它學制合併成立一般科目（或領域）及各科別之教學研究會，由其專任教師組成之；如有同群二科別（含）以上，則應組成群課程研究會，成員包含同群之各科別專任教師，由同群之科主任互推一人擔任召集人，以規劃、統整群科課程科目及教學資源。

(2) 學校本位課程之規劃，應經由科教學研究會、群課程研究會、校課程發展

委員會等程序，並得循環之，以完備課程發展程序與凝聚共識。未來其課程實施，應注重學生個別差異之學習需求，配合產業發展適時更新課程內容，培養學生尊嚴勞動之理念及動手操作之實作能力，以提升其未來之職場競爭力。

- (3) 學校本位課程之規劃，包含部定科目及校訂科目，學校應著重於校訂科目之規劃。校訂科目分為必修及選修，均得包含一般科目、專業理論科目或實習實作科目等三種科目屬性。學校宜在本課程實施規範的基礎上，考量其發展願景、社區需求、產業概況、學生程度、師資人力、家長期待等因素，在校長的領導下，經由教師、家長、業界、專家學者的共同參與，建立符應學生進路需求與務實致用之課程特色。

### 3.校訂科目相關注意事項

- (1) 學校發展校訂科目時，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，課程規劃採年段式課程模式，並以工作分析方式，針對特定職場之崗位工作技能需求，研訂模組課程，且統整於同一學年排授，以建立學校辦學特色。
- (2) 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，並於課程計畫中敘明。
- (3) 校訂科目不可重複開設相同內容之課程，各該主管機關於學校陳報課程計畫時列入備查檢核重點，並為督導考核與編列經費、補助款之重要參考項目。
- (4) 校訂科目宜酌予規劃各群科專業英語文課程，以提升學生之專業英語文能力。
- (5) 參照「十二年國民基本教育特殊類型教育課程實施規範」辦理，「特殊需求領域課程」專指依照下列特殊教育及特殊類型班級學生的學習需求所安排之課程：

- ①特殊教育學生（含安置在不同教育情境中的身心障礙或資賦優異學生）其

特殊學習需求，經專業評估後，提供生活管理、社會技巧、學習策略、職業教育、溝通訓練、點字、定向行動、功能性動作訓練、輔助科技應用、創造力、領導才能、情意發展、獨立研究或專長領域等特殊需求領域課程。

②特殊類型班級學生（含體育班及藝術才能班的學生）依專長發展所需，提供專長領域課程。

(6) 為提升校訂必修科目「專題實作」之學習成效，另訂定教學指引如下：

①課程精神

專題實作課程規劃應切合群科教育目標及務實致用原則，以展現各群科課程及技能領域課程之學習成果。

②教學目標

- 強化學生課程學習統整能力。
- 培養學生團隊合作分工之能力。
- 建立學生文書處理、成果展示、口頭報告與表達之能力。
- 提升學生問題解決、團隊創新、實務整合之能力。

③教學實施

- 採分組或協同教學方式進行，學生採合作學習小組上課，每小組以3至5人為原則。
- 上課單元應包含：專題實作簡介、分組、確定主題、文獻蒐集、資料蒐集、成品製作、成品或服務等相關成果展示、書面報告製作、書面報告呈現、口頭報告與表達等。
- 各階段宜由學生以甘特圖或管控表件呈現學習進度。

④教學評量

- 得依群科性質採用適宜之多元評量方式。
- 評量內涵宜包含實作能力、成品或服務等相關成果產出、書面報告、口頭報告等四種。
- 應兼重形成性評量與總結性評量，並應包括認知、技能、情意三向度。
- 可兼採同儕評量及自我評量，以呈現學生之多元能力表現。

(七)彈性學習時間：

- 1.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、特色課程選修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；學分核計依相關規定辦理。
- 2.「彈性學習時間」在於藉由多元學習活動、服務學習、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。
- 3.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。
- 4.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。

(八)畢業條件：

- 1.應修習總學分180-192學分，學生畢業之最低學分數為150學分成績及格。
- 2.表列部定必修科目56學分均須修習，並至少85%及格，始得畢業。
- 3.專業科目及實習科目至少須修習80學分以上，其中至少60學分及格，含實習（含實驗、實務）科目至少45學分以上及格。

(九)本表中所列科目設置之學年或學期，得視實際需要酌予調整，惟科目內容有其學習先後順序者，應依序開設。

(十)校訂科目由教學研究會議決後，經學校課程發展委員會討論通過並陳校長核准後實施。

## 二、夜間上課

實用技能學程餐旅群夜間上課課程架構如表 8-3

表 8-3 實用技能學程餐旅群夜間上課課程架構

類別	部定必修			校訂(必修、選修)	
	領域/科目	學分	百分比(%)	學分	百分比(%)
一般科目	1.語文領域-國語文(6) 2.語文領域-英語文(4) 3.數學領域(4) 4.社會領域(4) 5.自然科學領域(4) 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(4) 9.全民國防教育(2)	36	26.1%	82	59.4%
	1.觀光餐旅業導論(4)				
專業科目	1.餐飲服務技術(6) 2.房務技術(4) 3.飲料實務(6)	16	20	14.5%	
實習科目					
小計		56	40.6%	82	59.4%
團體活動		12節(不計學分)			
可修習總學分(節)		138學分(畢業應修得132學分)			
總上課節數		150節			

規劃說明：

- 1.本群所屬各科於規劃課程時，皆應符合本架構表規定。
- 2.校訂科目(含一般科目、專業科目及實習科目)由各校課程發展組織(含科教學研究會、群課程研究會、校課程發展委員會)自訂。
- 3.每週上課25節，每學年每學期應修23學分，合計應修總學分數為138學分。
- 4.團體活動每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
- 5.本表之學分百分比係以138學分為分母。

表8-4實用技能學程餐旅群領域/科目及學分數(夜間上課)

類別	領域/科目及學分數			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			
	名稱	學分數	一	二	一	二	一	二			
部	一	語文	國語文	6	3	3					
			英語文	4	2	2					
		數學	4	2	2						
	社會	歷史	4								「社會領域」包括「歷史」、「地理」、「公民與社會」三科，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，並得研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程2學分，學生至少修習二科，合計為4學分。
		地理				2	2				
		公民與社會									
	自然科學	物理	4								「自然科學領域」包括「物理」、「化學」、「生物」三科，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，並得研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程2學分，學生至少修習二科，合計為4學分。
		化學				2	2				
		生物									
	藝術	音樂	4								「藝術領域」包括「音樂」、「美術」、「藝術生活」三科，各校自選二科共4學分。
		美術		1	1	1	1				
		藝術生活									
	綜合活動	生命教育	4								「綜合活動領域」包括「生命教育」、「生涯規劃」、「家政」、「法律與生活」、「環境科學概論」、等五科，「科技領域」包括「生活科技」、「資訊科技」等二科，各校自選二科共4學分彈性開設。
		生涯規劃									
		家政									
		法律與生活		1	1			1	1		
	科技	環境科學概論									
		生活科技									
	健康與體育	資訊科技									
		健康與護理	2	1	1						
		體育	2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1							
目	小計	36	12	12	5	5	1	1			



表 8-4 實用技能學程餐旅群領域／科目及學分數(夜間上課)(續)

類別	領域/科目及學分數		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			
	名稱	學分數	一	二	一	二	一	二		
部 定 必 修 科 目	專業 科目	觀光餐旅業導論	4	2	2					群共同專業實習科目，本群所屬之 科別均應修習。
	實習 科目	餐飲服務技術	6			3	3			
		房務技術	4					2	2	
		飲料實務	6	3	3					
	小計		20	5	5	3	3	2	2	
部定必修學分合計		56	17	17	8	8	3	3		
校 訂 科 目	校訂 必修	專題實作	2-6							各校視需要自行規劃，須包括特 殊需求領域課程。
		職涯體驗	2							
		小計								
	校訂 選修									1.各校開設規定選修學分 1.2-1.5 倍之選修課程，供學生自由選修。 2.全民國防教育各校視需要得另 自行規劃延伸選修課程。
		小計								
校訂必修及選修學分合計		82								
學分總計(每週節數)		138	23 (23)	23 (23)	23 (23)	23 (23)	23 (23)	23 (23)	部定必修、校訂必修及選修課程學 分總計。	
團體活動時間(節數)		12	2	2	2	2	2	2	含班級活動(不計學分)。	
總上課節數		150	25	25	25	25	25	25		

說明：

(一)本表所定節數為每週上課教學節數，每週25節，每節不得少於45分鐘；每週上課1節，持續一學期以1學分計。

(二)學校排課以每天上課5節，每週上課5天為原則，每學期安排授課23學分，共計138學分，分為部定一般科目36學分、部定專業及實習科目20學分、校訂科目82學分及團體活動(不計學分)。

(三)部定一般科目之領域、科目及學分數說明如下：

1.語文領域：含國語文6學分及英語文4學分，共計10學分。

2.數學領域：數學4學分。

3.社會領域：含歷史、地理及公民與社會，得研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程2學分，至少修習二科，共計4學分。

4.自然科學領域：含物理、化學及生物，得研擬跨科之統整型、探究型或實作型

課程2學分，至少修習二科，共計4學分。

5.藝術領域：含美術、音樂及藝術生活，至少修習二科，共計4學分。

6.綜合活動領域：含生命教育、生涯規劃、家政、法律與生活、環境科學概論、生活科技及資訊科技，至少修習二科，共計4學分。

7.健康與體育領域：含體育2學分及健康與護理2學分，共計4學分。

8.全民國防教育：全民國防教育2學分。

(四)部定專業及實習科目學分數為20學分，各校得視情況調整授課學期，但仍應注意排授之邏輯性。

(五)團體活動各校每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。

(六)校訂科目規劃原則：

1.分為必修科目與選修科目，各校請依學校發展特色及學生能力與興趣自行訂定，可開設一般科目、專業科目或實習科目，合計為82學分。

2.專業科目與實習科目應佔校訂科目80%以上，其中60%以上應為實習實作課程，且每週應排授5節以上。

3.各校需規劃生涯體驗2學分及專題實作2-6學分，並於課程計畫內敘明實施方式。

4.校訂科目規劃組織與程序及相關注意事項請參閱實用技能學程日間上課班級之規定。

(七)畢業條件：

1.應修習總學分138學分，學生畢業之最低學分數為132學分成績及格。

2.表列部定必修科目56學分，均須修習，並至少85%及格，始得畢業。

3.學校所開設必修科目須全部修習，倘畢業學分數不足，得依據高級中等學校學生校外學習成就或教育訓練之學分及成績採計要點辦理。

(八)本表中所列科目設置之學年或學期，得視實際需要酌予調整，惟科目內容有其學習先後順序者，應依序開設。

(九)校訂科目由教學研究會議決後，經學校課程發展委員會討論通過並陳校長核准後實施。

## 玖、實施要點

實用技能學程之實施要點，除應參照「十二年國民基本教育課程綱要總綱」實施要點之規範外，在課程發展、教學實施、學習評量與應用、教學資源、教師專業發展、行政支持、家長與民間參與及本群共同教學注意事項等八大項目中，應針對學生特質、學生學習能力、課程及教材特色整合多元教學資源、評估教學成果，以保障學生學習權，並強化教師的專業責任；進而展現實用技能學程之課程特色。

### 一、課程發展

- (一)實用技能學程應經由學校課程發展委員會進行課程發展，其成員應邀請具備該群科專業實務經驗之產業界人士參與，藉以落實以實作學習為導向之課程特色。
- (二)課程發展委員會應符應社區產業需求，於校訂科目中規劃群科課程技能模組，採先專後廣模式，循序擴增技能學習領域，培育產業職場人才。
- (三)課程發展委員會應適時進行課程評鑑，因應產業技能需求之興革，及時調整技能學習之內涵，藉以符應產業發展之人才需求。
- (四)學校應審慎審查自編教材、教科用書之選用及教學進度之編排。
- (五)課程發展應採年段式課程模式，以實作科目為主，輔以必要之專業理論，並採工作分析方式，針對特定職場之崗位工作技能需求，研討模組課程，並統整於同一學年排授，俾利每一學年均能習得某一職場必要技能，以銜接崗位工作之需求。

### 二、教學實施

- (一)為符應適性揚才，教師應依據學生之學習差異及需求，研訂教材單元之邏輯安排，先易後難，並選用適當之教學模式。
- (二)教師應蒐集並整合教學資源，必要時宜進行現場教學，以生動活潑之教學方式，藉以提升學生學習興趣與學習成果。
- (三)教師應充分運用社區產業資源，指導學生進行業界參訪、職場體驗及校外實習，學習職場實務經驗，建議必要時可邀請業界在技術方面有經驗的業師參與，業師協同教學須有教師參與同時進行，藉此吸取業界的專

業技能，對學生有正面實質的協助，強化學校與產業界之互動交流，提升學生就業能力。

### 三、學習評量與應用

- (一)教師應依據學生學習表現選用或自行設計學習評量工具，考量學生身心發展及自信心之培養、個別差異、文化差異及核心素養內涵，並兼顧認知、技能及情意等不同層面的學習表現。
- (二)教師應依據學習評量結果與分析，診斷學生學習狀態，適時調整課程單元之安排、教材教法與教學進度，並提供學習輔導，必要時應實施補救教學。

### 四、教學資源

- (一)教師應充分應用學校圖儀設備及各種教學媒體工具，活化教學過程，學校宜鼓勵教師研發多元且適切之教學資源。
- (二)教師宜善用產業資源，進行業界參訪、職場體驗、校外實習、業界人士到校專題演講及業師協同教學，俾利學生習得職場實務知能。

### 五、教師專業發展

教師是專業工作者，需持續專業發展以支持學生學習。教師專業發展內涵包括學科專業知識、教學實務能力與教育專業態度等。教師應自發組成專業學習社群，共同探究與分享交流教學實務；積極參加校內外進修與研習，不斷與時俱進；充分利用社會資源，精進課程設計、教學策略與學習評量，進而提升學生學習成效。

#### (一)教師專業發展實施內涵

- 1.教師可透過領域/群科/學程/科目(含特殊需求領域課程)教學研究會、年級或年段會議，或是自發組成的校內、跨校或跨領域的專業學習社群，進行共同備課、教學觀察與回饋、研發課程與教材、參加工作坊、安排專題講座、實地參訪、線上學習、行動研究、課堂教學研究、公開分享與交流等多元專業發展活動方式，以不斷提升自身專業知能與學生學習成效。
- 2.教師應充實多元文化與特殊教育之基本知能，提升對不同文化背景與

特殊類型教育學生之教學與輔導能力。

- 3.為持續提升教學品質與學生學習成效，形塑同儕共學的教學文化，校長及每位教師每學年應在學校或社群整體規劃下，至少公開授課一次，並進行專業回饋。
- 4.原住民族教育師資應修習原住民族文化教育課程，以增進教學專業能力。

## (二)教師專業發展支持系統

- 1.學校對於課程設計、教材研發、教學策略、學習評量與學習輔導等，積極開發並有具體事蹟者，應給予必要之協助與獎勵。
- 2.各該主管機關與學校應支持並提供教師專業發展之相關資源，如安排教學研究會或教師專業學習社群的共同時間、支持新進教師與有需求教師的專業發展，提供並協助爭取相關設備與經費等資源。
- 3.各該主管機關與學校應鼓勵並支持教師進行跨領域/群科/學程/科目的課程統整、教師間或業師間之協同教學，以及協助教師整合與運用教育系統外部的資源，例如社區、非營利組織、產業、大學院校、研究機構等資源，支持學生多元適性的學習。
- 4.教師為了掌握領域課程綱要的內容，以及發展跨領域/科目課程及教學之專業素養，各該主管機關應提供教師研習或進修課程，並協助教師進行領域教學專長認證或換證。
- 5.各該主管機關應從寬編列經費預算，協助並支持教師進行專業發展與進修成長。

## 六、行政支持

- (一)學校應督促教師研擬業界參訪、職場體驗、校外實習、業界人士專題演講及業師協同教學等各項計畫，並編列經費協助活動及計畫之辦理與推動。
- (二)學校應協助教師蒐尋社區產業資源，訂定合作計畫，必要時簽訂合約，俾利計畫之執行並保障學生學習權益。
- (三)學校應督導各項教學計畫之執行情形，適時檢討修正，並作為課程規劃

之依據。

(四)學校得依實際需要訂定職場經驗及技能證照抵免科目學分實施辦法補充規定，據以實施。

## 七、家長與民間參與

(一)學校宜辦理親職座談、親師共學社群、家庭訪問等活動，結合學校教育與家庭教育，支持學生有效學習與生涯發展。

(二)學校宜引導家長關心班級經營及學生在校學習行為，並主動與家長正向溝通互動，建立親師生共學的學校文化。

(三)學校可結合技專校院、民間組織及產業資源，建立夥伴關係，促進產學合作與共贏共榮。

## 八、本群共同教學注意事項

### (一)教材編選

1. 教材內容及次序安排，應參照實用技能學程餐旅群教學大綱之內涵，並符合教學目標。
2. 教材編選應顧及學生程度需求，並配合產業趨勢不斷更新，加強產業發展與專業術語的關聯性，使課程內容儘量與現實生活相結合，並能讓學生將所學知能應用於實際生活中，以洞察生活中之各種問題，進行反思及發展解決之道。
3. 教材選擇應顧及學生學習經驗，並配合學生身心發展之一貫性，延續前階段學校的學習經驗，並能與後階段學校的課程銜接。
4. 教材選擇需具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造與批判思考、獨立判斷、適應環境變遷及自我發展之能力。
5. 教材選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，使得新的學習經驗能建立於既有經驗之上，逐漸加深加廣，以減少學習困擾，提高學習效率。
6. 教材選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間

須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能，以運用於實際活動中，並有利於將來之自我發展。

## (二)教學方法

1. 教師教學前，應編定有效教學之教學進度表及教學計畫，並以和日常生活、時事有關的實例作為教材。
2. 教師教學時，應使學生能從「經驗中學習」，例如：適時指導學生關心時事新聞與閱讀優良刊物，培養實務體驗能力，並隨時建立學生正確的工作價值與倫理道德觀念。
3. 教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，配合時事問題，讓學生能反思科技資訊與媒體倫理的議題，培養性別平等與團隊合作的素養，利用分組討論、合作學習、上台報告及個案研究等多元評量方式，以提高學習興趣，並培養其發現與解決問題的能力。
4. 教學完畢後，應根據實際教學成效進行補救教學並修訂教學計畫，以期改進教學方法。

## (三)學習評量

1. 教學須作客觀評量，配合授課進度，妥善運用總結性評量、診斷性評量及形成性評量，以進行單元評量及綜合評量。也可輔導學生進行自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並藉此鼓勵學生，讓學生達成學習目標。
2. 教師可按單元內容和性質不同，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現，進行觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等評量。
3. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知、技能、情意等方面，以利學生健全發展。
4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。
5. 對於未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。

#### (四)教學資源

1. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具、各種多媒體及其他教學資源(例如：圖書館資源、網路資源與社區資源)，亦可結合產業界進行策略聯盟或建教式合作教學。
2. 教學過程中，儘可能安排與課程相關之業界參訪、職場體驗，使學生更進一步了解餐旅相關產業，以利產學接軌。



## 拾、教學大綱

### 一、一般科目

- (一) 語文領域國語文、英語文及數學領域教學大綱，請參照實用技能學程課程實施規範。
- (二) 社會領域、自然科學領域、藝術領域、綜合活動領域暨科技領域、健康與體育領域及全民國防教育教學大綱，請參照技術型高級中等學校群科課程綱要。

## 二、專業科目

### (一)觀光餐旅業導論(Introduction to Tourism & Hospitality Industry)

表 10-1 觀光餐旅業導論教學大綱

一、科目名稱：觀光餐旅業導論(Introduction to Tourism & Hospitality Industry)			
二、科目屬性：專業科目			
三、學分數：4			
四、建議開課學期：第一學年第一學期、第一學年第二學期			
五、先修科目：無			
六、教學目標：			
<p>(一)認識觀光餐旅相關產業的定義、特性、發展及經營概念。</p> <p>(二)了解觀光餐旅業正確的從業理念及職業道德。</p> <p>(三)具備符合觀光餐旅業相關職場所需人才之基礎專業知能。</p> <p>(四)學習觀光餐旅專業英文術語。</p>			
七、教學內容：			
主要單元	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.觀光餐旅業的定義與範圍 2.觀光餐旅業的屬性 3.觀光餐旅業的發展歷程 4.我國的觀光組織	8	第一學期
(二)觀光餐旅從業人員的從業理念	1.觀光餐旅從業人員的條件與職業道德 2.觀光餐旅從業人員的職涯規劃	4	
(三)餐飲業	1.餐飲業的定義與特質 2.餐飲業的發展歷程 3.餐飲業的分類與餐廳的種類 4.餐飲業的組織架構 5.餐飲業的經營	12	單元(三)與(四)可彈性調整授課順序。
(四)旅行業	1.旅行業的定義與特質 2.旅行業的發展歷程 3.旅行業的分類與旅行社的種類 4.旅行業的組織架構 5.旅行業的經營	12	
(五)旅宿業	1.旅宿業的定義與特質 2.旅宿業的發展歷程 3.旅宿業的分類與客房種類 4.旅宿業的組織架構 5.旅宿業的經營	16	第二學期

主要單元	內容細項	分配節數	備註
(六)其他觀光餐旅 相關產業	1.觀光遊樂業 2.陸海空交通運輸業	4	
(七)觀光餐旅行銷	1.觀光餐旅行銷的涵意 2.行銷觀念的演進歷程 3.觀光餐旅行銷組合策略	8	
(八)觀光餐旅業的 現況	1.我國觀光餐旅市場現況分析 2.觀光餐旅業當前面臨的挑戰	8	
附錄	觀光餐旅業術語		

#### 八、本科目教學注意事項：

##### (一)教材編選

- 1.依學生程度和背景，可採用審查合格的觀光餐旅業導論教科書，或視學生學習需要，自行編製適當教材。
- 2.教材編選宜淺顯易懂，充分運用各種觀光、餐旅圖書或期刊資源，並融入觀光餐旅專業英文術語。

##### (二)教學方法

- 1.教學方法以多元化方式，給予適當的習作作業，善用各種視聽媒體、實物等教具輔助實施。
- 2.教學方法除講述外，並適時採用問題研討、分組討論或合作學習等方式，並注意學生學習基礎及個別差異。
- 3.教學內容應融入觀光餐旅專業英文術語，以提升學生專業英語能力。

##### (三)教學評量

- 1.因應學生學習能力不同，採行多元評量方式，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較。
- 2.教學評量的結果須妥予運用，作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。

##### (四)教學資源

教學時應充分利用教材、教具、圖書館、網路及其他教學資源。

### 三、實習科目

#### (一)餐飲服務技術(Restaurant Service Skill)

表 10-2 餐飲服務技術教學大綱

一、科目名稱：餐飲服務技術(Restaurant Service Skill)				
二、科目屬性：實習科目				
三、學分數：6				
四、建議開課學期：第二學年第一學期、第二學年第二學期				
五、先修科目：飲料實務				
六、教學目標：				
(一)了解餐飲服務的工作性質與內涵。				
(二)培養餐飲服務之熱忱。				
(三)熟練各式餐飲服務技能與作業流程。				
(四)了解顧客抱怨及緊急事件之處理方式。				
(五)應用餐飲服務技術專業英文術語。				
七、教學內容：				
主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)餐廳服務緒論	1.餐飲商品介紹 2.餐廳基本服務禮儀及儀態訓練 3.餐廳服務人員的組織編制及工作職責	6	1. 說明餐飲商品 2. 示範基本服務禮儀與儀態 3. 學生操作演練 4. 說明餐廳組織編制及工作職掌	第一學期
(二)餐廳設備及器具	1.餐廳設備之介紹 2.餐廳器具之介紹 3.餐廳器具材質、特性及保養 4.布巾的介紹	9	1. 介紹餐廳各式設備、器具及布巾 2. 說明器具材質、特性與保養 3. 器皿辨識考試	
(三)基本服務技巧	1.架設及拆除餐桌 2.餐巾摺疊 3.餐桌檯布鋪設及更換 4.托盤的使用 5.徒手持盤技巧 6.服務叉匙的使用	15	1. 示範各項基本服務技巧 2. 學生實作演練 3. 基本服務技巧術科測驗	
(四)營業前的準備工作與營業後的收善工作	1.餐廳環境之清潔及整理 2.工作檯的清潔及整理 3.布巾類的整理及準備 4.餐務整理	6	說明營業前、後的工作要項	

主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(五)菜單飲料單的認識	1.認識各式菜單及飲料單的功能 2.菜單的結構 3.各式飲料單、酒單之結構 4.餐食與酒類、飲料的搭配	6	1. 蒐集各式菜單 2. 說明各式菜單、飲料單的功能與結構 3. 說明餐食與酒水飲料的搭配	
(六)餐桌佈置及擺設	1.中餐的餐桌佈置及擺設 2.西餐的餐桌佈置及擺設 3.主題式的餐桌佈置與擺設	12	1. 結合第 5 單元的知識認識餐桌擺設 2. 示範各式餐桌擺設 3. 學生實作演練 4. 學生依據各式套餐菜單做西餐餐桌擺設術科測驗	
(七)餐飲禮儀	1.中餐、西餐席次之安排 2.基本用餐禮儀	6	1. 講解席次安排的原則 2. 示範基本用餐禮儀	第二學期
(八)餐飲服務種類	1.餐桌服務 2.自助式服務 3.櫃檯式服務 4.客房餐飲服務	9	1. 示範及講解各式服務的方式與特色 2. 學生操作演練	
(九)飲料服務	1.香檳及葡萄酒的服務 2.餐前酒及餐前飲料的服務 3.餐中酒的服務 4.餐後酒及餐後飲料的服務	15	1. 複習各式酒類、飲料的知識 2. 示範各式酒類的服務方式及技巧 3. 示範各式飲料的服務技巧 4. 學生操作演練	
(十)餐廳服務流程	1.中餐廳服務流程 2.西餐廳服務流程 3.下午茶的服務流程 4.宴會廳的服務流程	18	1. 示範各式服務流程及其要領 2. 融合第 6~9 單元的知識與技能，做綜合性的操作演練	
(十一)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1.顧客抱怨及其他糾紛處理 2.餐廳緊急事件之種類及處理	6	1. 說明餐廳常見的顧客抱怨及緊急事件 2. 示範與說明餐廳常見顧客抱怨及緊急事件的妥善處理方式	

主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
附錄	餐飲服務專業英文術語 設備、器具專業英文名稱			

八、本科目教學注意事項：

(一)教材編選

- 1.依學生程度和背景，可採用審查合格的餐飲服務技術教科書，或視學生學習需要，自行編製適當教材。
- 2.教材編選宜淺顯易懂，充分運用各種餐旅圖書或期刊資源，並融入餐飲服務專業英文術語。

(二)教學方法

- 1.除運用講述教學法外，教師應親自示範操作，並善用各種視聽媒體及實物等教具輔助教學，幫助學生理解技術要領。
- 2.教師應注意學生學習基礎及個別能力之差異，適度給予個別指導。
- 3.本實習科目教學時，為提高教學成效，得依相關規定分組上課。
- 4.教學內容應融入餐飲服務專業英文術語，以提升學生專業英語應用能力。

(三)教學評量

- 1.評量方法應採取多元評量方式，注意學生個別差異與指導，兼顧認知、技能、情意等面向，觀察學生參與實作過程情形、學習態度及其他表現，相互配合使用。
- 2.教學評量的結果可以作為教師改進教學及評定學生成績之參考依據。對於不同學習成就的學生，教師應適時實施補救教學或增廣教學，使其潛能獲得充分發揮。

(四)教學資源

- 1.教學時應充分利用教材、教具、圖書館、網絡及其他教學資源。
- 2.充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀餐廳、職場體驗，使學生了解業界現況與職業內容，提高學習興趣。

## (二)房務技術(Housekeeping Skill)

表10-3房務技術教學大綱

一、科目名稱：房務技術(Housekeeping Skill)				
二、科目屬性：實習科目				
三、學分數：4				
四、建議開課學期：第三學年第一學期、第三學年第二學期				
五、先修科目：餐旅概論				
六、教學目標：				
<p>(一)了解旅館房務部門組織與工作職掌。</p> <p>(二)了解旅館客房器具與設備。</p> <p>(三)熟練旅館客房鋪床技能、清潔流程及保養技巧。</p> <p>(四)培養職場倫理與道德。</p> <p>(五)應用房務技術專業英文術語。</p>				
七、教學內容：				
主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)房務部門的功能與組織	1.房務部的功能 2.房務部的組織 3.房務部人員的任職條件、工作職掌與工作安全	6	1.利用網路資訊與參考書籍認識房務部功能和組織。 2.以任職條件及工作職掌說明房務部人員之條件工作內容和工作安全	第一學期
(二)客房分類設備、器具與備品	1.客房的分類 2.客房設備與器具 3.客房布巾與備品 4.客房清潔器具與用品	6	1.參觀旅館之客房或學校之實習教室設備器具 2.示範各種清潔器具與用品之使用方式	
(三)客房清潔作業流程	1.客房傢俱的清潔與保養 2.浴室的清潔 3.備品的補充	4	1.參觀旅館之客房或學校之實習教室說明示範客房清潔作業流程 2.說明客房檢查表之項目及填寫方法	

主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(四)房務作業	1.房務車的準備 2.鋪床技能實作	16	1.參觀旅館之客房或學校之實習教室 2.於學校之實習教室實作練習	
(五)洗衣房作業	1.洗衣房 2.管衣室 3.布巾室 4.客衣送洗的流程	4	1.參觀旅館之客房或學校之實習教室說明示範洗衣房作業流程 2.說明洗衣單之內容	
(六)鋪床作業流程	1.單人床鋪設的流程 2.雙人床鋪設的流程 3.加床鋪設的流程 4.開夜床的流程	16	1.參觀旅館之客房或學校之實習教室 2.於學校之實習教室實作練習	第二學期
(七)客房檢查作業流程	1.客房檢查作業 2.浴室檢查作業	4	1.參觀旅館之客房或學校之實習教室 2.於學校之實習教室實作練習 3.說明客房檢查表內容	
(八)客房相關的服務	1.客房餐飲服務 2.管家服務 3.加床服務 4.擦鞋服務 5.物品借用服務 6.失物招領服務	8	1.說明及示範客房餐飲服務擺設及服務流程 2.說明管家服務之基本內容 3.示範加床服務之流程 4.示範擦鞋之方法 5.說明物品借用服務 6.說明失物招領服務之原則之處理方式	



主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(九)公共區域清潔組作業	1.公共區域清潔的區域 2.公共區域清潔的設備與器具 3.公共區域清潔的技巧 4.房務部的保養維護計畫	4	1.參觀旅館之客房或學校之實習教室 2.於學校之實習教室實作練習 3.說明房務部保養維護計畫表內容	
(十)職業倫理與職業安全	1.職業倫理 2.應對禮儀 3.職業安全及災害預防與處理	4	1.說明職業倫理 2.練習應對禮儀 3.認識職業安全與災害預防與處理	
附錄	房務技術專業英文術語			

#### 八、本科目教學注意事項：

##### (一)教材編選

- 1.依學生程度和背景，可採用審查合格的房務技術教科書，或視學生學習需要，自行編製適當教材。
- 2.教材編選宜淺顯易懂，充分運用各種餐旅圖書或期刊資源，並融入房務技術專業英文術語。

##### (二)教學方法

- 1.除運用講述教學法外，教師應親自示範操作，並善用各種視聽媒體及實物等教具輔助教學，幫助學生理解技術要領。
- 2.教師應注意學生學習基礎及個別能力之差異，適度給予個別指導。
- 3.本實習科目教學時，為提高教學成效，得依相關規定分組上課。
- 4.教學內容應融入房務技術專業英文術語，以提升學生專業英語應用能力。

##### (三)教學評量

- 1.評量方法應採取多元評量方式，注意學生個別差異與指導，兼顧認知、技能、情意等面向，觀察學生參與實作過程情形、學習態度及其他表現，相互配合使用。
- 2.教學評量的結果可以作為教師改進教學及評定學生成績之參考依據。對於不同學習成就的學生，教師應適時實施補救教學或增廣教學，使其潛能獲得充分發揮。

##### (四)教學資源

- 1.教學時應充分利用教材、教具、圖書館、網路及其他教學資源。
- 2.充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀旅館、職場體驗，使學生了解業界現況與職業內容，提高學習興趣。

### (三)飲料實務(Beverage Practice)

表10-4飲料實務教學大綱

一、科目名稱：飲料實務(Beverage Practice)				
二、科目屬性：實習科目				
三、學分數：6				
四、建議開課學期：第一學年第一學期、第一學年第二學期				
五、先修科目：無				
六、教學目標：				
<ul style="list-style-type: none"> <li>(一)了解各式飲料之專業知識及製作原理。</li> <li>(二)了解飲料調製之相關物料及設備。</li> <li>(三)熟練飲料調製之技能。</li> <li>(四)培養良好衛生安全之工作習慣。</li> <li>(五)應用飲料實務專業英文術語。</li> </ul>				
七、教學內容：				
主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(一)緒論	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.飲料的定義及分類</li> <li>2.飲料店的分類</li> <li>3.非酒精性吧台設備介紹</li> <li>4.酒精性吧台設備介紹</li> </ul>	9	說明講解吧台設備 操作動線演練	第一學期
(二)飲料調製	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.非酒精性飲料調製之用具及材料</li> <li>2.酒精性飲料調製之用具及材料</li> <li>3.非酒精性飲料調製的基本原則及方法</li> <li>4.酒精性飲料調製的基本原則及方法</li> </ul>	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.進行調製之各種方法操作演練</li> <li>2.基本調製法評量</li> </ul>	
(三)飲品	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.包裝飲料的認識</li> <li>2.乳品飲料的調製</li> <li>3.果汁飲料的調製</li> <li>4.冰沙的調製</li> <li>5.臺灣特有飲料的認識</li> </ul>	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.各種飲品解說</li> <li>2.進行調製操作演練</li> </ul>	
(四)茶	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.茶的發展歷史</li> <li>2.茶的栽種</li> <li>3.茶的成份與品種</li> <li>4.茶的製作過程</li> <li>5.茶的分類與特性</li> <li>6.茶的沖泡方法與技巧</li> <li>7.調味茶的調製</li> <li>8.養生茶的調製</li> <li>9.品茶的方法</li> </ul>	24	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.相關知識解說</li> <li>2.進行調製操作演練</li> <li>3.進行品評教學</li> <li>4.操作評量</li> </ul>	

主要單元	內容細項	分配節數	相關教學活動	備註
(五)咖啡	1.咖啡的發展歷史 2.咖啡的栽種 3.生豆種類與分級的認識 4.咖啡烘焙的原理 5.咖啡萃取的原理 6.咖啡萃取的方法與技巧 7.熱咖啡的調製 8.冰咖啡的調製 9.咖啡的飲用方法	24	1.咖啡的萃取方法如手沖、虹吸、義式..等 2.進行調製操作演練 3.進行品評教學 4.操作評量	第二學期
(六)酒的類別	1.釀造酒 2.蒸餾酒 3.合成酒 4.臺灣特產酒的認識	6	解說專業術語及酒標認識	
(七)葡萄酒	1.葡萄酒的發展歷史 2.葡萄的栽種與生長 3.葡萄的成份與品種 4.葡萄酒的釀製過程 5.葡萄酒的分類	9	1.進行酒標及英文專業術語的認識 2.學習單評量 3.分組報告	
(八)雞尾酒	1.雞尾酒之發展 2.雞尾酒特性 3.雞尾酒的種類 4.無酒精雞尾酒(Mocktail)的調製 5.賓治酒(Punch)的調製	9	1.解說調製過程及示範 2.學習單評量	
(九)飲料與食物	1.酒單的認識 2.非酒精性飲料與食物的搭配 3.酒精性飲料與食物的搭配	6	進行酒與餐飲搭配之演練	
附錄	飲料實務專業英文術語			

八、本科目教學注意事項：

(一)教材編選

- 1.依學生程度和背景，可採用審查合格的飲料實務教科書，或視學生學習需要，自行編製適當教材。
- 2.教材編選宜淺顯易懂，充分運用各種餐旅圖書或期刊資源，並融入飲料實務專業英文術語。

(二)教學方法

- 1.除運用講述教學法外，教師應親自示範操作，並善用各種視聽媒體及實物等教具輔助教學，幫助學生理解技術要領。
- 2.教師應注意學生學習基礎及個別能力之差異，適度給予個別指導。

3.本實習科目教學時，為提高教學成效，得依相關規定分組上課。

4.教學內容應融入飲料實務專業英文術語，以提升學生專業英語應用能力。

### (三)教學評量

1.評量方法應採取多元評量方式，注意學生個別差異與指導，兼顧認知、技能、情意等面向，觀察學生參與實作過程情形、學習態度及其他表現，相互配合使用。

2.教學評量的結果可以作為教師改進教學及評定學生成績之參考依據。對於不同學習成就的學生，教師應適時實施補救教學或增廣教學，使其潛能獲得充分發揮。

### (四)教學資源

1.教學時應充分利用教材、教具、圖書館、網絡及其他教學資源。

2.充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀茶園(廠)、咖啡園、咖啡廳、職場體驗，使學生了解業界現況與職業內容，提高學習興趣。