十二年國民基本教育
技術型高級中等學校群科課程綱要
（修訂草案）

餐 旅 群

中 華 民 國 一 一 〇 ~~七~~年 ~~十~~二 月

目 次

壹、基本理念.....1
貳、類群科歸屬.....2
參、群教育目標.....2
肆、核心素養.....2
伍、課程架構.....4
陸、教學科目與學分數.....6
柒、學習重點.....10
一、編碼說明.....10
二、一般科目.....11
三、專業科目.....11
（一）觀光餐旅業導論.....11
（二）觀光餐旅英語會話.....13
四、實習科目.....15
（一）餐飲服務技術.....15
（二）飲料實務.....16
（三）中餐烹調實習.....17
（四）西餐烹調實習.....19
（五）烘焙實務.....22
（六）房務實務.....24
（七）旅館客務實務.....25
（八）旅遊實務.....26
（九）導覽解說實務.....27
（十）遊程規劃實務.....28
捌、實施要點.....30
附錄一 餐旅群核心素養具體說明呼應表.....33
附錄二 議題適切融入群科課程綱要.....35

壹、基本理念

技術型高級中等學校餐旅群科課程綱要之研修，係依據技術型高級中等學校教育目標：「涵養核心素養，形塑現代公民；強化基礎知識，導向終身學習；培養專業技能，符應產業需求；陶冶道德品格，提升個人價值」及十二年國民基本教育課程綱要總綱要旨，本全人教育的精神，以「自發」、「互動」及「共好」為理念，適性揚才，成就每一個孩子為願景，培養具備務實致用及終身學習能力之敬業樂業人才。課程綱要研修之基本理念如下：

一、學生主體

學生是學習的主體，為使學生樂於學習且有效學習，此次餐旅群科課程綱要研修，特別著重學生學習動機與就業競爭力之強化。一方面藉由彰顯技職教育實作導向的課程特色，提供餐旅群共通技能領域學習，以實習或實作方式強化學生的學習動機與興趣；另一方面則以職能分析為基礎，發展餐飲管理科與觀光事業科之內涵，以奠定學生實作技能，厚植其就業競爭力。

二、適性揚才

技術型高級中等學校餐旅群科課程綱要旨在協助學生適性發展，找到自己人生的職涯方向；且課程規劃提供學生專題實作與創意思考機會，鼓勵學生結合專業科目與實習科目所學之知識與技能，激發學生潛能及創造力，以培育其餐飲、觀光、旅遊、休閒及旅館之群核心素養，成為國家未來經濟發展的重要人才資源。

三、終身學習

二十一世紀產業興革更迭迅速，培養學生具備終身學習能力，能適應社會與工作環境變化，並能持續自我成長以因應未來可能的職涯轉換需求，為技術型高級中等學校的重要任務之一。本次課程綱要之研修，即以培育學生具備未來工作所需基礎技能為主軸，透過提供餐旅跨科技能領域課程之設計，強調學習群科間群核心素養的重要性，使學生擁有就業所需餐旅群基本職能，以便能適應未來職場的快速變化，並建立「尊嚴勞動」觀念，作為將來進入職場或繼續學習進階技能的基石。

四、務實致用

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

五、職涯發展

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

貳、類群科歸屬

一、技術型高級中等學校之類群科歸屬，依《高級中等教育法》第六條第二項、第三項之規定，應依類分群，並於群下設科，僅有一科者，不予設群。

二、配合國家建設、符應社會產業、契合專業群科屬性及學生職涯發展形成之類別，技術型高級中等學校設有工業類、商業類、農業類、家事類、海事水產類、藝術與設計類等六類。

三、家事類設有家政群與餐旅群等二群。所謂群，係指以相同屬性科別形成之專業群集。

四、餐旅群之類群科歸屬表如下：

類別	家事類
群別	餐旅群
適用科別	觀光事業科、餐飲管理科
	其他依規定設立之新科別

參、群教育目標

一、培養學生具備餐旅群核心素養，並為相關專業領域之學習或進修奠定基礎。

二、培養學生具備餐旅相關產業基層從業人員，能擔任餐旅領域有關觀光、旅遊、休閒、旅館及餐飲等工作。

三、培養學生具備於餐旅工作中之互助合作、職場倫理、重視職業安全之工作態度與觀念。

各校應依據技術型高級中等學校教育目標、群教育目標、產業需求、學校特色、學生特質與職涯發展及群核心素養等條件，訂定明確之科教育目標。

肆、核心素養

本群核心素養具體內涵如下，其與總綱三面九項核心素養之具體內涵說明呼應表詳參附錄一：

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

二、具備餐旅外語與溝通之能力，在肯認自我文化價值的同時，亦能欣賞與尊重多元文化，進而擴大國際視野，主動關心與掌握餐旅產業發展趨勢。

三、具備餐旅服務、製備與操作之能力，表現團隊合作、創新與創意餐飲技術，及欣賞體會餐飲創作與社會、歷史、文化的互動關係，進而欣賞各式菜餚與烘焙美學。

四、秉持人文關懷之心尊重與關照特殊需求之顧客，能以同理心進行人際溝通，並解決餐旅職場各式問題。

五、具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐，探究職場倫理與環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。

六、具備對專業、食品衛生、觀光行政、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。

各校應參照本群核心素養、科教育目標、專業屬性與職場發展趨勢等，研訂科專業能力。

伍、課程架構

課程架構表

<table>
<tr><th rowspan="2">類別</th><th colspan="3">部定必修</th><th colspan="2">校訂(必修、選修)</th></tr>
<tr><th colspan="2">領域/科目(學分數)</th><th>學分</th><th>百分比(%)</th><th>學分</th><th>百分比(%)</th></tr>
<tr><td>一般科目</td><td colspan="2">1.語文領域-國語文(16)
2.語文領域-本土語文/臺灣手語(2)
~~2~~3.語文領域-英語文(12)
~~3~~4.數學領域(4-8)
~~4~~5.社會領域(6-10)
~~5~~6.自然科學領域(4-6)
~~6~~7.藝術領域(4)
~~7~~8.綜合活動領域暨科技領域(4)
~~8~~9.健康與體育領域(14)
~~9~~10.全民國防教育(2)</td><td>~~66-76~~
68-78</td><td>~~34.4-39.6%~~
35.4-40.6%</td><td rowspan="9">~~68-78~~
66-76</td><td rowspan="9">~~35.4-40.6%~~
34.4-39.6%</td></tr>
<tr><td>專業科目</td><td>1.觀光餐旅業導論(6)
2.觀光餐旅英語會話(8)</td><td>14</td><td rowspan="7">48</td><td rowspan="7">25%</td></tr>
<tr><td rowspan="6">實習科目</td><td>1.餐飲服務技術(6)
2.飲料實務(6)</td><td>12</td></tr>
<tr><td>廚藝技能領域</td><td>1.中餐烹調實習(8)
2.西餐烹調實習(6)</td><td rowspan="4">22</td></tr>
<tr><td>烘焙技能領域</td><td>烘焙實務(8)</td></tr>
<tr><td>旅宿技能領域</td><td>1.房務實務(4)
2.旅館客務實務(4)</td></tr>
<tr><td>旅遊技能領域</td><td>1.旅遊實務(4)
2.導覽解說實務(6)
3.遊程規劃實務(4)</td></tr>
<tr><td colspan="3">小計</td><td>~~114-124~~
116-126</td><td>~~59.4-64.6%~~
60.4-65.6%</td><td>~~68-78~~
66-76</td><td>~~35.4-40.6%~~
34.4-39.6%</td></tr>
</table>

應修習學分數	180-192 學分(節)
團體活動時間	12-18 節(不計學分)
彈性學習時間	~~6~~ 4-12 節
上課總節數	210 節
畢業學分數	160 學分

說明：

1.本群所屬各科規劃課程時，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. 上課總節數係團體活動時間、彈性學習時間及應修習學分數之合計。
4. 彈性學習及團體活動時間之辦理方式，應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「應修習學分數」之上限 192 學分計算。
6. 本表各百分比的計算，其分母依「應修習學分數」之上限 192 學分計算。

陸、教學科目與學分數

課程綱要教學科目與學分（節）數建議表

<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="3">課程類別</th><th colspan="2" rowspan="2">領域/科目</th><th rowspan="2">學分</th><th colspan="6">建議授課年段與學分配置</th><th rowspan="3">備註</th></tr>
<tr><th colspan="2">第一學年</th><th colspan="2">第二學年</th><th colspan="2">第三學年</th></tr>
<tr><th colspan="2">名稱</th><th colspan="2">名稱</th><th>一</th><th>二</th><th>一</th><th>二</th><th>一</th><th>二</th></tr>
<tr><td rowspan="5">部定必修科目</td><td rowspan="5">一般科目</td><td rowspan="3">語文</td><td>國語文</td><td>16</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>2</td><td>2</td><td rowspan="5">1. 本土語文/臺灣手語以高一實施為原則，亦可於其他年段實施。
2. 為減少每學期修習科目數量，本土語文/臺灣手語得以隔學期對開 2 學分的方式彈性調整。惟每學期規劃之部定必修與校訂科目學分加總不得超過 32 學分，並應保留每學期校訂科目開設空間。</td></tr>
<tr><td>本土語文/臺灣手語</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>英語文</td><td>12</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td>數學</td><td>數學</td><td>4-8</td><td>【2】</td><td>【2】</td><td>【2】</td><td>【2】</td><td></td><td></td><td>1. 各校可依群科屬性、學生生涯發展、學校發展特色彈性調減至 4 學分，合計為 4-8 學分。
2. 各校可依需求調整每學期開設學分數，每學期以 4 學分為上限。
3. 第一、二 學年每學期部定必修 0-3 學分，部定必修至多 8 學分，不得低於 4 學分。</td></tr>
<tr><td>社會</td><td>歷史
地理</td><td>6-10</td><td>【2-4】</td><td>【2-4】</td><td>【2】</td><td></td><td></td><td></td><td>1.「社會領域」包括「歷史」、「地理」、「公民與社會」三科目，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，合計為 6-10 學分。學生至少修習二科</td></tr>
</table>

課程類別		領域/科目			建議授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
			公民與社會								目以上。 2.社會、自然科學與藝術領域必修課程可研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程 2 學分。
		自然科學	物理	4-6	【1-2】	【1-2】	【2】				1.「自然科學領域」包括「物理」、「化學」、「生物」三科目，各校可依群科屬性、議題融入、學生生涯發展、學校發展特色、師資調配等因素彈性開設，合計為 4-6 學分。學生至少修習二科目以上。 2.社會、自然科學與藝術領域必修課程可研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程 2 學分。
			化學								
			生物								
		藝術	音樂	4	2	2					1.「藝術領域」包括「音樂」、「美術」、「藝術生活」三科目，各校自選二科目共 4 學分。 2.社會、自然科學與藝術領域必修課程可研擬跨科之統整型、探究型或實作型課程 2 學分。
			美術								
			藝術生活								
		綜合活動	生命教育	4	2	2					「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」等五科目，「科技領域」包括「生活科技」、「資訊科技」等二科目，各校自選二科目共 4 學
			生涯規劃								
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
		科技	生活科技								
			資訊科技								

課程類別		領域/科目			建議授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
											分彈性開設。
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	~~1~~	~~1~~			1	1	全民國防教育共 2 學分，以高三實施為原則，亦可於其他年段實施。惟每學期規劃之部定必修與校訂科目學分加總不得超過 32 學分，並應保留每學期校訂科目開設空間。
	小計			~~66-76~~ 68-78	18-21	18-21	13	9	~~6~~ 7	~~6~~ 7	
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					群共同專業科目，本群所屬之科別均應修習，計 14 學分。
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					群共同實習科目，本群所屬之科別均應修習，計 12 學分。
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					各領域適用餐飲管理科及觀光事業科，每科需開設 2 個領域，合計 22 學分。
			西餐烹調實習	6			3	3			
		烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4			
		旅宿技能領域	房務實務	4	2	2					
			旅館客務實務	4			2	2			
		旅遊技能領域	旅遊實務	4			2	2			
			導覽解說實務	6			3	3			
			遊程規劃實務	4					2	2	
	小計			48	8-10	8-10	12	12	2-4	2-4	
部定必修學分合計				~~114-124~~ 116-126	26-31	26-31	25	21	~~8-10~~ 9-11	~~8-10~~ 9-11	
校訂科目	校訂必修	專題實作		2-6							
		小計									

課程類別	領域/科目		建議授課年段與學分配置						備註
			第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂選修									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。
	小計								
校訂必修及選修學分上限合計		~~68-78~~ 66-76	1-6	1-6	7	11	~~22-24~~ 21-23	~~22-24~~ 21-23	
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 (30-32)	部定必修、校訂必修及選修課程學分上限總計。
每週團體活動時間(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。
每週彈性學習時間(節數)		~~6~~ 4-12	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	六學期每週單位合計 ~~6~~ 4-12 節。
每週總上課節數		210	35	35	35	35	35	35	

說明：

一、本群各科之技能領域適用對照表

科別	適用技能領域	合計修習學分數	備註
餐飲管理科	廚藝技能領域(14) 烘焙技能領域(8) 旅宿技能領域(8) 旅遊技能領域(14)	22	四擇二開設
觀光事業科	廚藝技能領域(14) 烘焙技能領域(8) 旅宿技能領域(8) 旅遊技能領域(14)	22	四擇二開設

二、本群各科適用技能領域為必修課程，技能領域所包含之科目均需開設。本群所屬之科別，均可由四領域中選二領域共計 22 學分修習。

三、部定必修科目其開設年段參考教學科目與學分（節）數建議表之相關建議，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。

四、專題實作可參照總綱之教學指引，切合群科教育目標及務實致用原則，以展現本群各科課程及技能領域之學習效果。

五、各科別應依十二年國民基本教育課程綱要總綱之規定及本教學科目與學分（節）數建議表，發展各科別三年完整課程。為使學生能充分了解三年所需修習課程，學校應提供選課相關參考資料，並輔導學生選課，以利學生適性發展。

柒、學習重點

一、編碼說明

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

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

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

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

學習內容編碼說明：

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

二、一般科目

一般科目之學習重點，請參照「十二年國民基本教育課程綱要技術型高級中等學校各領域課程綱要」。

三、專業科目

（一）觀光餐旅業導論

1.學習表現：

餐旅-專-餐導-1　了解觀光餐旅業從業理念與職場倫理與道德，具備系統思考、溝通協調之素養。

餐旅-專-餐導-2　認識觀光餐旅相關產業的演進、特性及經營理念，尊重多元發展，具備國際化視野。

餐旅-專-餐導-3　具備觀光餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能，並以創新的態度因應觀光餐旅業產業新趨勢。

餐旅-專-餐導-4　能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-專-餐導-5　具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

2.學習內容：

主題	學習內容	
A.觀光餐旅業基本觀念	餐旅-專-餐導-A-a	觀光餐旅業的定義
	餐旅-專-餐導-A-b	觀光餐旅業的範圍
	餐旅-專-餐導-A-c	觀光餐旅業的特性
	餐旅-專-餐導-A-d	觀光餐旅業的發展過程
	餐旅-專-餐導-A-e	觀光餐旅業發展的影響
	餐旅-專-餐導-A-f	我國觀光餐旅主管機關
B.觀光餐旅業之從業理念	餐旅-專-餐導-B-a	觀光餐旅從業人員的身心條件
	餐旅-專-餐導-B-b	觀光餐旅從業人員的職場倫理
	餐旅-專-餐導-B-c	觀光餐旅從業人員的職涯規劃
C.餐飲業	餐旅-專-餐導-C-a	餐飲業的定義與特性
	餐旅-專-餐導-C-b	餐飲業的發展過程
	餐旅-專-餐導-C-c	餐飲業的類別與餐廳種類
	餐旅-專-餐導-C-d	餐飲業的組織與部門
	餐旅-專-餐導-C-e	餐飲業的經營理念
D.旅宿業	餐旅-專-餐導-D-a	旅宿業的定義與特性
	餐旅-專-餐導-D-b	旅宿業的發展過程
	餐旅-專-餐導-D-c	旅宿業的類別與客房種類
	餐旅-專-餐導-D-d	旅宿業的組織與部門
	餐旅-專-餐導-D-e	旅宿業的經營理念
E.旅行業	餐旅-專-餐導-E-a	旅行業的定義與特性
	餐旅-專-餐導-E-b	旅行業的發展過程
	餐旅-專-餐導-E-c	旅行業的類別與旅行社的種類
	餐旅-專-餐導-E-d	旅行業的組織與部門
	餐旅-專-餐導-E-e	旅行業的經營理念
F.觀光餐旅相關產業	餐旅-專-餐導-F-a	觀光遊樂產業
	餐旅-專-餐導-F-b	會議展覽業
	餐旅-專-餐導-F-c	博奕娛樂業
	餐旅-專-餐導-F-d	交通運輸業
G.觀光餐旅行銷	餐旅-專-餐導-G-a	觀光餐旅業顧客消費行為概念
	餐旅-專-餐導-G-b	觀光餐旅業行銷意涵與演進
	餐旅-專-餐導-G-c	觀光餐旅業行銷組合策略
	餐旅-專-餐導-G-d	公共關係與業務推廣
H.觀光餐旅業的現況與未來	餐旅-專-餐導-H-a	我國觀光餐旅業市場現況
	餐旅-專-餐導-H-b	觀光餐旅業當前面臨的課題
	餐旅-專-餐導-H-c	觀光餐旅業未來發展趨勢

3.教學注意事項：依據我國《兒童及少年福利與權益保障法》第 43 條規定：教師在教學過程中，不得讓學生觀看、閱讀、收聽或使用涉及有害其身心健康之賭博相關物品。

（二）觀光餐旅英語會話

1.學習表現：

餐旅-專-餐英-1　了解觀光餐旅基本英語會話知識，並能運用於日常生活與觀光餐旅職場中。

餐旅-專-餐英-2　了解觀光餐旅英語會話技能，主動探索新知，並解決實務問題。

餐旅-專-餐英-3　運用觀光餐旅英語會話技巧，提升自我學習、繼續成長或進修的動機。

餐旅-專-餐英-4　能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-專-餐英-5　具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

2.學習內容：

主題	學習內容	
A.問候用語	餐旅-專-餐英-A-a	見面問候語
	餐旅-專-餐英-A-b	寒暄與道別
	餐旅-專-餐英-A-c	自我介紹
B.方向與位置	餐旅-專-餐英-B-a	設施位置及地點
	餐旅-專-餐英-B-b	地區方向及地點
C.訂房服務	餐旅-專-餐英-C-a	旅館客房設施說明
	餐旅-專-餐英-C-b	訂房作業用語
D.櫃檯服務	餐旅-專-餐英-D-a	遷入及遷出手續
	餐旅-專-餐英-D-b	代寄郵件
	餐旅-專-餐英-D-c	寄放與保管物品
E.服務中心	餐旅-專-餐英-E-a	行李服務
	餐旅-專-餐英-E-b	停車與叫車服務
	餐旅-專-餐英-E-c	票務及旅遊服務
	餐旅-專-餐英-E-d	商務中心
F.房務服務	餐旅-專-餐英-F-a	客房清潔與整理
	餐旅-專-餐英-F-b	補充客房備品
	餐旅-專-餐英-F-c	失物招領
	餐旅-專-餐英-F-d	洗衣服務
G.電梯服務	餐旅-專-餐英-G-a	客人招呼
	餐旅-專-餐英-G-b	樓層說明
	餐旅-專-餐英-G-c	抵達說明與道別
H.話務服務	餐旅-專-餐英-H-a	電話禮貌
	餐旅-專-餐英-H-b	電話號碼的說明
	餐旅-專-餐英-H-c	轉接及留話給客人
	餐旅-專-餐英-H-d	國際電話使用說明
	餐旅-專-餐英-H-e	晨喚服務
I.食材與烹調法	餐旅-專-餐英-I-a	基本食材認識
	餐旅-專-餐英-I-b	基本烹調方法
J.客房餐飲服務	餐旅-專-餐英-J-a	客房餐飲服務菜單
	餐旅-專-餐英-J-b	費用說明
	餐旅-專-餐英-J-c	客房訂餐與服務
K.吧檯酒水服務	餐旅-專-餐英-K-a	飲料基本詞彙
	餐旅-專-餐英-K-b	吧檯服務用語

	餐旅-專-餐英-K-c	酒水服務
L.迎賓接待	餐旅-專-餐英-L-a 餐旅-專-餐英-L-b 餐旅-專-餐英-L-c	迎賓帶位 客滿及等候之客人的招呼 席次安排
M.點餐服務	餐旅-專-餐英-M-a 餐旅-專-餐英-M-b 餐旅-專-餐英-M-c	菜單內容 遞送菜單與點餐 送餐服務
N.餐中服務	餐旅-專-餐英-N-a 餐旅-專-餐英-N-b 餐旅-專-餐英-N-c	調整餐具 補充酒水 收拾殘盤與清理桌面
O.結帳作業	餐旅-專-餐英-O-a 餐旅-專-餐英-O-b 餐旅-專-餐英-O-c 餐旅-專-餐英-O-d 餐旅-專-餐英-O-e	帳單內容說明 付款方式 找零與收據 兌換外幣 住房退房結帳
P.送客服務	餐旅-專-餐英-P-a 餐旅-專-餐英-P-b	旅宿業送客用語 餐飲業送客用語
Q.遊程服務	餐旅-專-餐英-Q-a 餐旅-專-餐英-Q-b 餐旅-專-餐英-Q-c 餐旅-專-餐英-Q-d 餐旅-專-餐英-Q-e	領團接待 行程安全說明 旅遊景點 伴手禮 夜市與臺灣小吃
R.航班預訂及確認	餐旅-專-餐英-R-a 餐旅-專-餐英-R-b	機位預訂 班機確認、取消或更改
S.通關手續	餐旅-專-餐英-S-a 餐旅-專-餐英-S-b 餐旅-專-餐英-S-c 餐旅-專-餐英-S-d 餐旅-專-餐英-S-e	登機手續 行李託運與提領 安檢、證照查驗、檢疫與海關 行李破損與遺失 接送機服務
T.客艙服務	餐旅-專-餐英-T-a 餐旅-專-餐英-T-b 餐旅-專-餐英-T-c 餐旅-專-餐英-T-d	艙內服務 艙內廣播 艙內商品販售 緊急逃生說明

3.教學注意事項：

3.1 觀光餐旅英語會話課程應與觀光餐旅業導論、餐飲服務技術、飲料實務等群共同專業及實習科目之學習內容與情境相連結。

3.2 本科目教材編選得幫助學生對於餐飲技能領域的中西餐烹調方法及食材的專業英文應有基本的認識；以及觀光技能領域的房務實務、旅館客務實務、旅遊實務等科目亦要求該職務從業人員應具備基本的英語會話能力。

四、實習科目

（一）餐飲服務技術

1.學習表現：

餐旅-實-餐服-1　了解餐飲服務業所需之專業知識，具備系統思考與解決問題能力。

餐旅-實-餐服-2　熟悉餐廳營業所需之設備及器具，能規劃與執行各項服務工作。

餐旅-實-餐服-3　熟練餐飲服務之基本服勤技巧，能規劃、執行與創新應變。

餐旅-實-餐服-4　重視餐飲服務衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立餐飲服務從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。

餐旅-實-餐服-5　能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-實-餐服-6　具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

2.學習內容：

主題	學習內容	
A.餐廳服務基本觀念	餐旅-實-餐服-A-a	餐飲商品
	餐旅-實-餐服-A-b	基本服務禮儀與儀態
	餐旅-實-餐服-A-c	餐廳服務人員的組織與工作職責
B.餐廳設備與器具	餐旅-實-餐服-B-a	餐廳設備
	餐旅-實-餐服-B-b	餐廳器具
	餐旅-實-餐服-B-c	餐廳器具材質、特性及保養
	餐旅-實-餐服-B-d	布巾的種類
C.基本服務技巧	餐旅-實-餐服-C-a	餐桌架設、拆除與收納
	餐旅-實-餐服-C-b	檯布鋪設及更換
	餐旅-實-餐服-C-c	餐巾摺疊技巧與應用
	餐旅-實-餐服-C-d	托盤使用技巧
	餐旅-實-餐服-C-e	上餐與撤餐的持盤技巧
	餐旅-實-餐服-C-f	服務叉匙的運用
D.營業前的準備工作與營業後的收善工作	餐旅-實-餐服-D-a	餐廳環境清潔與整理
	餐旅-實-餐服-D-b	工作檯清潔與整理
	餐旅-實-餐服-D-c	布巾類整理與準備
	餐旅-實-餐服-D-d	餐務整理與換場作業
E.菜單與飲料單	餐旅-實-餐服-E-a	菜單定義與種類
	餐旅-實-餐服-E-b	菜單功能與結構
	餐旅-實-餐服-E-c	飲料單、酒單功能與結構
F.餐桌佈置與擺設	餐旅-實-餐服-F-a	中餐餐桌佈置與擺設
	餐旅-實-餐服-F-b	西餐餐桌佈置與擺設
	餐旅-實-餐服-F-c	主題式餐桌佈置與擺設
G.餐飲禮儀	餐旅-實-餐服-G-a	席次安排
	餐旅-實-餐服-G-b	用餐禮儀
H.餐飲服務	餐旅-實-餐服-H-a	餐桌服務
	餐旅-實-餐服-H-b	自助式服務
	餐旅-實-餐服-H-c	櫃檯式服務
	餐旅-實-餐服-H-d	客房餐飲服務

I.飲料服務	餐旅-實-餐服-I-a	餐前酒服務
	餐旅-實-餐服-I-b	餐中酒服務
	餐旅-實-餐服-I-c	餐後酒服務
	餐旅-實-餐服-I-d	其他飲料服務
J.餐廳服務流程	餐旅-實-餐服-J-a	中餐廳服務流程
	餐旅-實-餐服-J-b	西餐廳服務流程
	餐旅-實-餐服-J-c	下午茶服務流程
	餐旅-實-餐服-J-d	宴會廳服務流程
K.餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	餐旅-實-餐服-K-a	顧客抱怨與其他糾紛處理
	餐旅-實-餐服-K-b	餐廳客訴及緊急事件處理

3.教學注意事項：

3.1 本科目為群共同實習科目，得依據相關規定實施分組教學。

3.2 依據我國「《兒童及少年福利與權益保障法》」第 43 條，未滿 18 歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。

3.3 在餐飲服務技術課程授課中，會造成刀具傷害、瓦斯爐使用及咖啡機操作等危害安全之虞，學校應準備相關護具、消防設備及建置適當防護措施。

3.4 教學過程中，教師應提醒學生注意與預防姿勢不當所造成的職業傷害。

（二）飲料實務

1.學習表現：

餐旅-實-飲務-1　了解飲料實務所需之專業知識，具備系統思考與解決問題能力。

餐旅-實-飲務-2　熟悉飲料調製所需之設備及器具，能規劃與執行各項製作與服務工作。

餐旅-實-飲務-3　運用專業飲料調製方法製作成品，具備杯飾與飲品整體展現之美學。

餐旅-實-飲務-4　重視飲品衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立飲務從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。

餐旅-實-飲務-5　能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-實-飲務-6　具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

2.學習內容：

主題	學習內容	
A.飲務的作業規範	餐旅-實-飲務-A-a	飲料的定義與分類
	餐旅-實-飲務-A-b	飲料業的分類與營運
	餐旅-實-飲務-A-c	飲料調製安全與衛生
	餐旅-實-飲務-A-d	吧檯設備與作業規範
B.器具、材料與調製法	餐旅-實-飲務-B-a	飲料調製的器具
	餐旅-實-飲務-B-b	飲料調製的材料
	餐旅-實-飲務-B-c	飲料調製法
C.飲品的認識與調製	餐旅-實-飲務-C-a	包裝飲料的認識
	餐旅-實-飲務-C-b	臺灣特有飲料的認識

	餐旅-實-飲務-C-c	飲料的調製(如：乳品、果汁及冰沙等)
D.茶的認識與調製	餐旅-實-飲務-D-a 餐旅-實-飲務-D-b 餐旅-實-飲務-D-c 餐旅-實-飲務-D-d	茶歷史與發展趨勢 茶的分類與特性 茶葉的製程 茶的沖泡方法及調製
E.咖啡的認識與調製	餐旅-實-飲務-E-a 餐旅-實-飲務-E-b 餐旅-實-飲務-E-c 餐旅-實-飲務-E-d 餐旅-實-飲務-E-e	咖啡歷史與發展趨勢 咖啡豆種類 咖啡烘焙原理 咖啡萃取原理 咖啡萃取方法與調製
F.酒的分類與製程	餐旅-實-飲務-F-a 餐旅-實-飲務-F-b 餐旅-實-飲務-F-c	釀造酒的分類與製程 蒸餾酒的分類與製程 合成酒的分類與製程
G.混合性飲料調製	餐旅-實-飲務-G-a 餐旅-實-飲務-G-b	混合性飲料的種類 混合性飲料的調製

3.教學注意事項：

3.1 本科目為群共同實習科目，得依據相關規定實施分組教學。

3.2 依據我國「《兒童及少年福利與權益保障法》」第 43 條，未滿 18 歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。

3.3 在飲料實務授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備。

3.4 在使用義式咖啡機、烘豆機等設備會產生危害身體健康的高溫或氣體或粉塵，學校應準備相關消防設備及建置排氣設備。

（三）中餐烹調實習

1.學習表現：

餐旅-技-廚技 I-1　了解中餐起源與飲食文化、廚房組織編制及常用食材，並能應用相關知能解決問題。

餐旅-技-廚技 I-2　運用基本中餐烹調機具與工具，並能應用科技在專業實務操作。

餐旅-技-廚技 I-3　運用中餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類中式菜餚，能規劃、執行與創新應用。

餐旅-技-廚技 I-4　運用盤飾菜餚搭配，具備欣賞中式菜餚與餐飲美學之素養。

餐旅-技-廚技 I-5　重視食品衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立中餐從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。

餐旅-技-廚技 I-6　能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-技-廚技 I-7　具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

2.學習內容：

主題	學習內容
A.中餐飲食文化與發展	餐旅-技-廚技 I-A-a　中餐的起源、演進及發展 餐旅-技-廚技 I-A-b　中餐廚房組織編制與工作職掌 餐旅-技-廚技 I-A-c　中餐菜系的特色
B.中餐廚房	餐旅-技-廚技 I-B-a　設備與器具的認識及維護 餐旅-技-廚技 I-B-b　廚房衛生與安全
C.中餐食材	餐旅-技-廚技 I-C-a　食材的認識與分類 餐旅-技-廚技 I-C-b　各類食材的選購 餐旅-技-廚技 I-C-c　各類食材的特性、處理方式及儲存 餐旅-技-廚技 I-C-d　安全衛生的洗滌及切割流程
D.調味料與辛香料	餐旅-技-廚技 I-D-a　常用調味料 餐旅-技-廚技 I-D-b　常用辛香料 餐旅-技-廚技 I-D-c　菜餚與調味料的搭配 餐旅-技-廚技 I-D-d　菜餚與辛香料的搭配
E.切割法與烹調的運用	餐旅-技-廚技 I-E-a　各式刀具的使用規範 餐旅-技-廚技 I-E-b　各種刀法的認識 餐旅-技-廚技 I-E-c　切割及刀工練習 餐旅-技-廚技 I-E-d　塊 餐旅-技-廚技 I-E-e　條 餐旅-技-廚技 I-E-f　丁 餐旅-技-廚技 I-E-g　柳 餐旅-技-廚技 I-E-h　粒 餐旅-技-廚技 I-E-i　片 餐旅-技-廚技 I-E-j　絲 餐旅-技-廚技 I-E-k　米 餐旅-技-廚技 I-E-l　末 餐旅-技-廚技 I-E-m　細絲 餐旅-技-廚技 I-E-n　茸 餐旅-技-廚技 I-E-o　泥 餐旅-技-廚技 I-E-p　捲 餐旅-技-廚技 I-E-q　脯
F.盤飾及菜餚搭配	餐旅-技-廚技 I-F-a　盤器的選擇 餐旅-技-廚技 I-F-b　基本盤飾食材的認識 餐旅-技-廚技 I-F-c　基礎盤飾的刀法 餐旅-技-廚技 I-F-d　盤飾的運用與搭配
G.基礎烹調法	餐旅-技-廚技 I-G-a　各類基礎烹調法的認識 餐旅-技-廚技 I-G-b　川 餐旅-技-廚技 I-G-c　煮 餐旅-技-廚技 I-G-d　湯 餐旅-技-廚技 I-G-e　燴 餐旅-技-廚技 I-G-f　羹 餐旅-技-廚技 I-G-g　拌 餐旅-技-廚技 I-G-h　蒸 餐旅-技-廚技 I-G-i　扣

	餐旅-技-廚技 I-G-j　扒 餐旅-技-廚技 I-G-k　炒 餐旅-技-廚技 I-G-l　爆 餐旅-技-廚技 I-G-m　煎 餐旅-技-廚技 I-G-n　炸 餐旅-技-廚技 I-G-o　溜 餐旅-技-廚技 I-G-p　滷 餐旅-技-廚技 I-G-q　燒 餐旅-技-廚技 I-G-r　燜
H.健康餐盒烹調與實習	餐旅-技-廚技 I-H-a　不同年齡階段或需求之健康飲食概念 餐旅-技-廚技 I-H-b　健康蔬食 餐旅-技-廚技 I-H-c　養生藥膳 餐旅-技-廚技 I-H-d　銀髮樂活 餐旅-技-廚技 I-H-e　月子滋補 餐旅-技-廚技 I-H-f　兒童餐點

3.教學注意事項：

3.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。

3.2 依據我國「《兒童及少年福利與權益保障法》」第 43 條，未滿 18 歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。

3.3 教師在教學過程當中，應提醒學生注意食材鮮度與保存，以落實食品衛生安全。

3.4 在中餐烹調實習課程授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備。

3.5 在使用爐灶設備、烤箱、油炸鍋等設備會產生危害身體健康的高溫或氣體，學校應準備相關消防設備及建置排氣設備。

（四）西餐烹調實習

1.學習表現：

餐旅-技-廚技Ⅱ-1　了解西餐烹調歷史起源、廚房組織編制及常用食材，並能應用相關知能解決問題。

餐旅-技-廚技Ⅱ-2　運用基本西餐烹調機具與工具，並能應用科技在專業實務操作。

餐旅-技-廚技Ⅱ-3　運用西餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類西式菜餚，能規劃、執行與創新應用。

餐旅-技-廚技Ⅱ-4　運用菜餚裝飾與擺盤，具備欣賞西式菜餚與餐飲美學之素養。

餐旅-技-廚技Ⅱ-5　體會工作中學習互助合作，以建立西餐從業人員職場倫理及重視職場衛生安全習慣。

餐旅-技-廚技Ⅱ-6　能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-技-廚技Ⅱ-7　具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

2.學習內容：

主題	學習內容	
A.西餐飲食文化與發展	餐旅-技-廚技Ⅱ-A-a	西餐定義、起源、演進及趨勢
	餐旅-技-廚技Ⅱ-A-b	西餐廚房組織編制與工作職掌
B.工場環境與職場衛生安全	餐旅-技-廚技Ⅱ-B-a	西餐實習工場環境與安全規範
	餐旅-技-廚技Ⅱ-B-b	廚房清潔與衛生、廚餘處理、消防、急救常識及餐飲衛生安全
	餐旅-技-廚技Ⅱ-B-c	西餐從業人員應具備的態度
C.西餐烹調機具、工具與專業術語	餐旅-技-廚技Ⅱ-C-a	基本機具設備使用與保養守則
	餐旅-技-廚技Ⅱ-C-b	西式刀具與手工具的種類、規格與保養
	餐旅-技-廚技Ⅱ-C-c	西餐專業術語的認識
	餐旅-技-廚技Ⅱ-C-d	度量衡、溫度及重量的換算
D.西餐常用食材與辛香調味料	餐旅-技-廚技Ⅱ-D-a	香料與辛香料的認識
	餐旅-技-廚技Ⅱ-D-b	常用調味料與醬料
	餐旅-技-廚技Ⅱ-D-c	常用食材認識與選購，如：西餐常用蔬菜與水果、肉類、海鮮類、蛋類、乳製品、油脂類與堅果類等
E.基礎西式刀工	餐旅-技-廚技Ⅱ-E-a	刀具使用須知
	餐旅-技-廚技Ⅱ-E-b	西式刀工之運用與演練，如：切片(Slicing)、切丁(Dicing)、小小丁(Brunoise)、小丁(Small dice)、中丁(Medium dice)、大丁(Large dice)、碎(Chopping)、條(Batonnet)、絲(Julienne)、丁片(Paysanne)、末(Mincing)及削橄欖(Tourner)等
F.基本西式烹調法	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-a	過水過油(Blanching)與燙番茄製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-b	煮(Boiling)與水煮馬鈴薯製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-c	低溫煮(Simmer)與低溫煮雞胸製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-d	慢煮(Poaching)與水波鱸魚製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-e	蒸(Steaming)與蒸鱸魚製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-f	煎(Pan-Frying)與煎鱸魚排附奶油馬鈴薯製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-g	炒(Sa´uteing)與羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-h	炸(Deep-Frying)與藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-i	烘烤(Roasting & Baking)與原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-j	炙燒(Broiling)與炙燒豬肋排製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-k	炭烤(Grilling)與炭烤牛排製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-l	焗烤(Au Gratinating)與乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-m	燜(Braising)與義式海鮮飯製作
	餐旅-技-廚技Ⅱ-F-n	燉(Stewing)與紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵製作

G.西式早餐	餐旅-技-廚技Ⅱ-G-a	西式早餐內容
	餐旅-技-廚技Ⅱ-G-b	西餐蛋類實作，如：水煮蛋(Boiled egg)、煎蛋(Fried egg)、炒蛋、(Scrambled egg)、水波蛋(Poached egg)、蛋捲(Omelet egg)等
	餐旅-技-廚技Ⅱ-G-c	西式早餐煎餅製作
H.沙拉與沙拉醬汁	餐旅-技-廚技Ⅱ-H-a	沙拉與沙拉醬汁的種類
	餐旅-技-廚技Ⅱ-H-b	沙拉醬汁製作
I.高湯、湯與醬汁	餐旅-技-廚技Ⅱ-I-a	高湯分類與製作要領
	餐旅-技-廚技Ⅱ-I-b	高湯製作，如：白高湯(White Stock)、褐高湯 (Brown Stock)、魚高湯 (Fish Stock)以及蔬菜高湯(Vegetable Stock)等
	餐旅-技-廚技Ⅱ-I-c	西式湯分類、製作要領
	餐旅-技-廚技Ⅱ-I-d	西式湯類實作，如：清湯(Broth)、澄清湯(Consom´me)、奶油湯(Cream soup)、泥湯(Pur´ee Soup)、海鮮濃湯(Bisque)、巧達湯(Chowder)、冷湯(Cold soup)、法式洋蔥湯(French Onion Soup)、義大利蔬菜湯(Minestrone)等
	餐旅-技-廚技Ⅱ-I-e	醬汁分類、用途與儲存
	餐旅-技-廚技Ⅱ-I-f	基本醬汁實作
J.主菜	餐旅-技-廚技Ⅱ-J-a	蔬菜類主菜製作，如：炭烤時蔬等
	餐旅-技-廚技Ⅱ-J-b	肉類主菜製作，如：煎豬排附燜紫高麗菜、義大利肉醬麵、蘇格蘭羊肉湯等
	餐旅-技-廚技Ⅱ-J-c	家禽類主菜製作，如：白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、佛羅倫斯雞胸附青豆飯、油燜酥鴨等
	餐旅-技-廚技Ⅱ-J-d	海鮮類主菜製作，如：奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯、義式海鮮飯等
K.西式甜點	餐旅-技-廚技Ⅱ-K-a	西餐常見甜點
	餐旅-技-廚技Ⅱ-K-b	西餐甜點製作，如：焦糖布丁、英式米布丁附香草醬、泡芙、巧克力慕斯、蘋果奶酥、炸蘋果圈、沙巴翁焗水果等

3.教學注意事項：

3.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。

3.2 依據我國「《兒童及少年福利與權益保障法》」第 43 條，未滿 18 歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。

3.3 教師在教學過程當中，應提醒學生注意食材鮮度與保存，以落實食品衛生安全。

3.4 在西餐烹調實習課程授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備。

3.5 在使用爐灶設備、烤箱、油炸鍋等設備會產生危害身體健康的高溫或氣

體，學校應準備相關消防設備及建置排氣設備。

（五）烘焙實務

1.學習表現：

餐旅-技-烘技 I-1　了解烘焙起源、定義、分類及發展趨勢，並能應用相關技能解決問題。

餐旅-技-烘技 I-2　運用烘焙基本機具與器具，並能應用科技在專業實務操作。

餐旅-技-烘技 I-3　運用麵包、蛋糕、西式點心等產品製作技巧，能規劃、執行與創新應用。

餐旅-技-烘技 I-4　運用整形與裝飾技巧，以具備欣賞烘焙工藝之素養。

餐旅-技-烘技 I-5　體會工作中學習互助合作，以建立烘焙從業人員職場倫理及重視職場衛生安全習慣。

餐旅-技-烘技 I-6　能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-技-烘技 I-7　具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

2.學習內容：

主題	學習內容
A.烘焙的定義與發展	餐旅-技-烘技 I-A-a　烘焙的定義 餐旅-技-烘技 I-A-b　烘焙的起源與分類 餐旅-技-烘技 I-A-c　烘焙食品的發展趨勢 餐旅-技-烘技 I-A-d　烘焙美學
B.烘焙設備與器具	餐旅-技-烘技 I-B-a　烘焙設備 餐旅-技-烘技 I-B-b　烘焙器具 餐旅-技-烘技 I-B-c　烘焙設備、器具操作、使用安全及保養維護
C.烘焙材料	餐旅-技-烘技 I-C-a　麵粉類 餐旅-技-烘技 I-C-b　烘焙油脂類 餐旅-技-烘技 I-C-c　烘焙糖類 餐旅-技-烘技 I-C-d　烘焙蛋類 餐旅-技-烘技 I-C-e　烘焙乳製品 餐旅-技-烘技 I-C-f　酵母與化學膨脹劑 餐旅-技-烘技 I-C-g　乳化劑與鹽 餐旅-技-烘技 I-C-h　巧克力與可可粉 餐旅-技-烘技 I-C-i　水果類、堅果類及其他 餐旅-技-烘技 I-C-j　常用酒類
D.烘焙計算	餐旅-技-烘技 I-D-a　度量衡單位與換算 餐旅-技-烘技 I-D-b　烘焙百分比 餐旅-技-烘技 I-D-c　烘焙配方計算
E.麵包的相關知識	餐旅-技-烘技 I-E-a　麵包的定義、起源與發展 餐旅-技-烘技 I-E-b　麵包的分類 餐旅-技-烘技 I-E-c　麵包常用材料 餐旅-技-烘技 I-E-d　麵包製作方法與流程 餐旅-技-烘技 I-E-e　麵包內餡與裝飾 餐旅-技-烘技 I-E-f　麵包品評與鑑定

F.麵包製作	餐旅-技-烘技 I-F-a	軟質麵包產品製作技能
	餐旅-技-烘技 I-F-b	硬質麵包產品製作技能
	餐旅-技-烘技 I-F-c	甜麵包產品製作技能
	餐旅-技-烘技 I-F-d	鬆質麵包產品製作技能
G.蛋糕的相關知識	餐旅-技-烘技 I-G-a	蛋糕的定義、起源與發展
	餐旅-技-烘技 I-G-b	蛋糕常用材料
	餐旅-技-烘技 I-G-c	蛋糕製作方法與流程
	餐旅-技-烘技 I-G-d	蛋糕整型與裝飾技巧
	餐旅-技-烘技 I-G-e	蛋糕品評與鑑定
H.蛋糕製作	餐旅-技-烘技 I-H-a	麵糊類蛋糕產品製作技能
	餐旅-技-烘技 I-H-b	乳沫類蛋糕產品製作技能
	餐旅-技-烘技 I-H-c	戚風類蛋糕產品製作技能
I.西式點心的認識	餐旅-技-烘技 I-I-a	西式點心的種類
	餐旅-技-烘技 I-I-b	小西餅
	餐旅-技-烘技 I-I-c	奶油空心餅
	餐旅-技-烘技 I-I-d	派與塔
	餐旅-技-烘技 I-I-e	鬆餅
	餐旅-技-烘技 I-I-f	披薩
	餐旅-技-烘技 I-I-g	道納司
	餐旅-技-烘技 I-I-h	膠凍類西點
J.西式點心製作	餐旅-技-烘技 I-J-a	小西餅類產品製作技能
	餐旅-技-烘技 I-J-b	奶油空心餅產品製作技能
	餐旅-技-烘技 I-J-c	派與塔類產品製作技能
	餐旅-技-烘技 I-J-d	鬆餅類產品製作技能
	餐旅-技-烘技 I-J-e	披薩類產品製作技能
	餐旅-技-烘技 I-J-f	道納司類產品製作技能
	餐旅-技-烘技 I-J-g	膠凍類點心類產品製作技能

3.教學注意事項：

3.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。

3.2 依據我國「《兒童及少年福利與權益保障法》」第 43 條，未滿 18 歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。

3.3 教師在教學過程當中，應提醒學生注意食材鮮度與保存，以落實食品衛生安全。

3.4 在烘焙實務課程授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備。

3.5 在使用加熱爐具、烤箱、攪拌機及壓麵機等設備，會產生危害身體健康的高溫與用電安全之虞，學校應準備相關消防與防護設備。

（六）房務實務

1.學習表現：

餐旅-技-宿技 I-1　了解旅館房務工作所需之專業知識，具備系統思考、問題分析及解決之能力。

餐旅-技-宿技 I-2　熟悉旅館房務作業流程，並妥善運用相關機具，具備規劃及執行各種作業方式之能力。

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

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

餐旅-技-宿技 I-5　能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-技-宿技 I-6　具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

2.學習內容：

主題	學習內容
A.房務部組織與功能	餐旅-技-宿技I-A-a　房務部組織架構 餐旅-技-宿技I-A-b　從業人員的職責與規範
B.客房設施及備品	餐旅-技-宿技I-B-a　客房設施與器具 餐旅-技-宿技I-B-b　客房布巾與備品 餐旅-技-宿技I-B-c　清潔用品
C.客房清潔作業	餐旅-技-宿技I-C-a　客房清潔的前置作業 餐旅-技-宿技I-C-b　客房清潔作業流程 餐旅-技-宿技I-C-c　浴室清潔作業 餐旅-技-宿技I-C-d　臥室清潔作業
D.房務基本技能	餐旅-技-宿技I-D-a　應對禮儀及儀態訓練 餐旅-技-宿技I-D-b　尊重職場性別平等 餐旅-技-宿技I-D-c　房務車的準備作業 餐旅-技-宿技I-D-d　鋪床技能基本技巧實作
E.鋪床作業	餐旅-技-宿技I-E-a　單人床鋪設作業 餐旅-技-宿技I-E-b　雙人床鋪設作業 餐旅-技-宿技I-E-c　加床鋪設 餐旅-技-宿技I-E-d　開夜床作業
F.客房清潔後的檢查標準	餐旅-技-宿技I-F-a　客房檢查作業 餐旅-技-宿技I-F-b　浴室設備的檢查 餐旅-技-宿技I-F-c　臥室設備的檢查 餐旅-技-宿技I-F-d　洗衣房作業
G.住客服務	餐旅-技-宿技I-G-a　住客服務 餐旅-技-宿技I-G-b　管家服務 餐旅-技-宿技I-G-c　夜間服務
H.清潔及維護	餐旅-技-宿技I-H-a　客房的保養維護計畫 餐旅-技-宿技I-H-b　公共區域的清潔維護
I.客房安全	餐旅-技-宿技I-I-a　災害預防與處理 餐旅-技-宿技I-I-b　顧客隱私

3.教學注意事項：

3.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。

3.2 教師應提醒學生注意及預防職業傷害與安全，如：操作姿勢錯誤，清潔劑不當使用與職場性騷擾等問題。

3.3 教師應提醒學生尊重多元文化之差異性及職場性別平等，提供房務客製化服務。

（七）旅館客務實務

1.學習表現：

餐旅-技-宿技Ⅱ-1　了解旅館客務工作所需之專業知識，具備系統思考、問題分析及解決之能力。

餐旅-技-宿技Ⅱ-2　具備規劃及執行各種作業方式之能力，執行旅館客務作業流程，並妥善運用資訊科技及訂房作業系統。

餐旅-技-宿技Ⅱ-3　熟悉客務工作與各部門之合作關係，具備表達、溝通協調之能力，培育良好人際關係及團隊合作之能力。

餐旅-技-宿技Ⅱ-4　了解旅館業現況及發展趨勢，具備職業倫理、社會責任及國際視野之素養，尊重多元文化之差異。

餐旅-技-宿技Ⅱ-5　能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-技-宿技Ⅱ-6　具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

2.學習內容：

主題	學習內容
A.客務部組織與功能	餐旅-技-宿技Ⅱ-A-a　客務部組織架構 餐旅-技-宿技Ⅱ-A-b　客務部人員的職責與規範 餐旅-技-宿技Ⅱ-A-c　與其他部門的協調與溝通
B.旅館商品	餐旅-技-宿技Ⅱ-B-a　旅館業的類別型態 餐旅-技-宿技Ⅱ-B-b　客房的分類與計價方式
C.訂房作業	餐旅-技-宿技Ⅱ-C-a　訂房的來源與控制 餐旅-技-宿技Ⅱ-C-b　訂房的作業細則 餐旅-技-宿技Ⅱ-C-c　訂房的追蹤與超額訂房
D.住客遷入作業	餐旅-技-宿技Ⅱ-D-a　服務中心的接待作業 餐旅-技-宿技Ⅱ-D-b　櫃檯接待作業
E.客帳作業	餐旅-技-宿技Ⅱ-E-a　帳卡設立 餐旅-技-宿技Ⅱ-E-b　客帳支付方式 餐旅-技-宿技Ⅱ-E-c　住客帳務作業
F.館內服務	餐旅-技-宿技Ⅱ-F-a　櫃檯服務 餐旅-技-宿技Ⅱ-F-b　商務中心服務 餐旅-技-宿技Ⅱ-F-c　話務服務 餐旅-技-宿技Ⅱ-F-d　夜間稽核服務
G.住客遷出作業	餐旅-技-宿技Ⅱ-G-a　退房遷出服務 餐旅-技-宿技Ⅱ-G-b　結帳與送客 餐旅-技-宿技Ⅱ-G-c　退房遷出的後續作業
H.旅館業安全	餐旅-技-宿技Ⅱ-H-a　旅館安全制度

	餐旅-技-宿技Ⅱ-H-b　緊急事件之種類與處理 餐旅-技-宿技Ⅱ-H-c　住客客訴處理
I.旅館業客務系統	餐旅-技-宿技Ⅱ-I-a　客務行銷策略 餐旅-技-宿技Ⅱ-I-b　客務系統認識與操作
J.旅館業客務系統作業	餐旅-技-宿技Ⅱ-J-a　客務系統操作流程 餐旅-技-宿技Ⅱ-J-b　客務系統演練

3.教學注意事項：

3.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。

3.2 教師提醒學生進行客務服務時應尊重顧客多元文化之差異性。

（八）旅遊實務

1.學習表現：

餐旅-技-遊技 I-1　了解旅行業所需之專業知識，具備系統思考、科技運用及問題解決之素養。

餐旅-技-遊技 I-2　熟悉各種觀光資源，並能運用科技工具，具備規劃與執行各種旅遊產品組合之能力。

餐旅-技-遊技 I-3　熟練旅行業辦理各項業務的方法和流程，具備符號辨識、溝通協調、團隊合作、餐旅從業人員與職場倫理之素養。

餐旅-技-遊技 I-4　了解全球旅遊市場現況，並蒐集相關專業法規和最新產業發展資訊，展現系統思考及國際視野之素養。

餐旅-技-遊技 I-5　能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-技-遊技 I-6　具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

2.學習內容：

主題	學習內容
A.旅行業的發展	餐旅-技-遊技 I-A-a　旅遊的起源 餐旅-技-遊技 I-A-b　旅行業的發展歷程 餐旅-技-遊技 I-A-c　旅行業的定義與特性
B.旅行業分類與組織結構	餐旅-技-遊技 I-B-a　旅行業的分類 餐旅-技-遊技 I-B-b　旅行業的組織 餐旅-技-遊技 I-B-c　旅行業從業人員的職責
C.旅遊產品與通路	餐旅-技-遊技 I-C-a　團體旅遊 餐旅-技-遊技 I-C-b　個別旅遊 餐旅-技-遊技 I-C-c　其他旅遊產品 餐旅-技-遊技 I-C-d　產品銷售通路
D.出入境作業	餐旅-技-遊技 I-D-a　護照 餐旅-技-遊技 I-D-b　簽證 餐旅-技-遊技 I-D-c　出境作業 餐旅-技-遊技 I-D-d　入境作業
E.航空票務	餐旅-技-遊技 I-E-a　世界地理與航空地理基本知識 餐旅-技-遊技 I-E-b　航空票務基本認識 餐旅-技-遊技 I-E-c　航空電腦訂位系統
F.旅行業現況分析、	餐旅-技-遊技 I-F-a　旅遊市場與旅行業現況分析

未來發展趨勢及挑戰	餐旅-技-遊技 I-F-b　旅行業未來發展趨勢及挑戰

3.教學注意事項：

3.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。

3.2 教學過程中教師得運用多元方式(如討論、發表、展演)，並加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣與動機。

（九）導覽解說實務

1.學習表現：

餐旅-技-遊技Ⅱ-1　了解導覽解說在觀光活動之重要性，具備探索新知、自我精進之素養。

餐旅-技-遊技Ⅱ-2　了解導覽解說工作的內涵，具備符號表達、溝通協調能力。

餐旅-技-遊技Ⅱ-3　具備導覽解說應有的態度與觀念，並能尊重欣賞多元文化。

餐旅-技-遊技Ⅱ-4　熟練導覽解說技巧，能運用系統思考、規劃與執行專業實務操作。

餐旅-技-遊技Ⅱ-5　具備引導遊客欣賞觀光資源之美。

餐旅-技-遊技Ⅱ-6　能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-技-遊技Ⅱ-7　具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

2.學習內容：

主題	學習內容
A.導覽解說基本概念	餐旅-技-遊技Ⅱ-A-a　導覽解說的意義與功能 餐旅-技-遊技Ⅱ-A-b　導覽解說的目標與要素 餐旅-技-遊技Ⅱ-A-c　導覽解說場域與遊客關係 餐旅-技-遊技Ⅱ-A-d　導覽解說與環境教育
B.導覽解說資源	餐旅-技-遊技Ⅱ-B-a　人文資源的認識 餐旅-技-遊技Ⅱ-B-b　自然資源的認識
C.導覽解說內涵	餐旅-技-遊技Ⅱ-C-a　導覽解說對遊客的影響 餐旅-技-遊技Ⅱ-C-b　導覽解說場所與時機 餐旅-技-遊技Ⅱ-C-c　導覽解說媒體的分類 餐旅-技-遊技Ⅱ-C-d　導覽解說的層級
D.導覽解說環境與設施	餐旅-技-遊技Ⅱ-D-a　遊客中心及展示廳 餐旅-技-遊技Ⅱ-D-b　視聽多媒體與出版品 餐旅-技-遊技Ⅱ-D-c　自導式步道與標誌牌示 餐旅-技-遊技Ⅱ-D-d　行動數位設備
E.導覽解說員的特質與工作	餐旅-技-遊技Ⅱ-E-a　導覽解說員的人格特質 餐旅-技-遊技Ⅱ-E-b　導覽解說員的分類 餐旅-技-遊技Ⅱ-E-c　導覽解說員的工作要求 餐旅-技-遊技Ⅱ-E-d　導覽解說員的工作內容 餐旅-技-遊技Ⅱ-E-e　導覽解說員的培訓
F.導覽解說原則與技巧	餐旅-技-遊技Ⅱ-F-a　據點導覽解說原則與技巧 餐旅-技-遊技Ⅱ-F-b　領團行進導覽解說原則與技巧

	餐旅-技-遊技Ⅱ-F-c　據點導覽解說 餐旅-技-遊技Ⅱ-F-d　領團導覽解說
G.導覽解說規劃作業程序	餐旅-技-遊技Ⅱ-G-a　導覽解說規劃的意義與原則 餐旅-技-遊技Ⅱ-G-b　導覽解說規劃的作業程序
H.自然資源導覽解說實作	餐旅-技-遊技Ⅱ-H-a　地質地形 餐旅-技-遊技Ⅱ-H-b　生態資源 餐旅-技-遊技Ⅱ-H-c　氣象水文
I.人文資源導覽解說實作	餐旅-技-遊技Ⅱ-I-a　人文歷史 餐旅-技-遊技Ⅱ-I-b　宗教節慶 餐旅-技-遊技Ⅱ-I-c　建築古蹟 餐旅-技-遊技Ⅱ-I-d　產業活動

3.教學注意事項：

3.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。

3.2 教師可利用社區及校園景觀資源為基礎，配合情境模擬、實地演練及主題演練，提升導覽解說之技巧。

3.3 教師應具有文化敏感度，引導學生辨識及避免使用不當之文化導覽用語，以避免對族群、性別、階級的刻板印象與偏見。

（十）遊程規劃實務

1.學習表現：

餐旅-技-遊技Ⅲ-1　運用系統思考了解遊程設計內容的要件，以利問題解決。

餐旅-技-遊技Ⅲ-2　了解遊程規劃相關之專業知識，具備運用科技、資訊與媒體之素養。

餐旅-技-遊技Ⅲ-3　熟練組合各項服務以結構有商業價值之旅遊產品，具備規劃、執行與創新能力。

餐旅-技-遊技Ⅲ-4　具備遊程規劃行業正確從業觀念、服務態度及職場倫理。

餐旅-技-遊技Ⅲ-5　能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。

餐旅-技-遊技Ⅲ-6　具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。

2.學習內容：

主題	學習內容
A.遊程設計	餐旅-技-遊技Ⅲ-A-a　遊程設計涵義及種類 餐旅-技-遊技Ⅲ-A-b　遊程設計的原則 餐旅-技-遊技Ⅲ-A-c　遊程設計的功能與目的
B.遊程設計的結構與考量因素	餐旅-技-遊技Ⅲ-B-a　交通的規劃 餐旅-技-遊技Ⅲ-B-b　食宿的安排 餐旅-技-遊技Ⅲ-B-c　景點的選擇 餐旅-技-遊技Ⅲ-B-d　遊程時間與季節的考量
C.成本估算	餐旅-技-遊技Ⅲ-C-a　遊程售價的成本結構分析，如：遊程成本考量因子、影響成本外在因素及成本分析等 餐旅-技-遊技Ⅲ-C-b　行銷目標合理價格的估算，如：制定訂價策

	略等
D.國內遊程設計	餐旅-技-遊技Ⅲ-D-a　臺灣本島各區域遊程設計 餐旅-技-遊技Ⅲ-D-b　離島遊程設計 餐旅-技-遊技Ⅲ-D-c　環島遊程設計
E.遊程企劃書製作	餐旅-技-遊技Ⅲ-E-a　旅遊包裝 餐旅-技-遊技Ⅲ-E-b　概略行程描述 餐旅-技-遊技Ⅲ-E-c　詳細行程描述

3.教學注意事項：

3.1 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。

3.2 教師可利用社區及校園景觀資源為基礎，配合情境模擬、主題演練與分組簡報，以提升遊程設計規劃之技巧。

3.3 可結合學校校外教學活動，讓學生參與或模擬遊程之規劃及設計。

捌、實施要點

一、課程發展

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

(一)強調學習邏輯

注重專業科目學習所需的一般科目先備知能、專業科目與實習科目間的學習順序與邏輯，期能有效提升學生認知理解、強化實務技能、深化情意態度的學習成效。

(二)符應產業發展

了解產業發展現況與前瞻未來發展趨勢，定期檢視並適切調整校訂課程，以縮短教學內涵與產業發展之落差，強化產學接軌、學用合一，培養產業需要之人才。

(三)強化終身學習

促發學生自發、自主學習的動能，強化其終身學習的動機與能力，深化學生適應未來產業變化與社會變遷的職涯轉換能力。

(四)發展學校特色

學校依據本群專業屬性與地區產業需求，進而以在地思維與國際視野發展多元課程，期能培育學生具備觀光餐旅技能、資訊應用、科技運用、美學涵養與創作及溝通服務等綜合應用能力，並提供學生專業及實習課程加深加廣之多元選修，促進專業領域與一般科目領域進行課程共構，以培養學生於觀光餐旅產業中各職場所需之專業統整實作能力。

二、教材編選

(一)應以學生為主體、有效學習為考量，兼重能力與素養、技能與理論、現在與未來，並以跨域整合、多元展能為原則。

(二)應了解學生的學習起點，鏈結學生的學習經驗，建構有效的學習平台，提供適切的學習順序，無縫銜接各階段的學習。

(三)應適切融入各項議題，增進學生學習的廣度與素養，教材編選涉及多元族群文化時，應明確引導學生於觀光餐旅實務應用各族群素材時，培養文化敏感度，正確認識、表述及尊重各族群歷史文化，避免出現族群偏見及歧視。

(四)教材內容應注意學習的連貫性與發展性，讓學生適性學習與多元展能，激發學生潛能及創造力。

(五)實習課程教材編選，應力求活潑與淺顯易懂，並強調動手做、做中學、學中做，有

效連結理論與實務。

(六)專有名詞宜附原文，翻譯應符合政府統一用詞或參照國內書刊或習慣用語。

(七)專業及實習科目教材內容宜多採用與時俱進觀光餐旅產業實例，並輔以照片或影片，以多媒體科技方式呈現，有效提升學習動機、引導學習與問題解決，深化學生觀光餐旅專業素養。

三、教學實施

(一)本群科之教學，應適切進行議題融入(詳參附錄二)，以促進學生對社會的理解，並豐富其學習。

(二)部定實習科目之分組教學，請參考該科目之教學注意事項，得依據相關規定實施分組教學；校訂實習科目之分組教學，學校應將實施分組教學之實習科目於課程計畫書註記。

(三)學校應辦理業界參訪、職場見習、實習或邀請業界專家協同教學，強化產學鏈結，促進理論與實務結合，深化學用合一之學習成效。

(四)詳實評估學生的基本學力，尊重學生的多元文化背景(例如性別、族群與特殊需求)，並依學生的能力提供餐旅群科適才、適性的多元課程，及必要的支持與協助，建構有效與友善的學習環境，豐富學生學涯、職涯、生涯的發展。

(五)了解學生學習起點與生活經驗，擬定合宜的教材與進度。

(六)善用多元有效的教學方法及網路媒體。

(七)加強深化實習科目實習操作的熟練度與精確度。

(八)深化學生知識、能力、態度的涵育。

(九)因應學生的多元文化背景與特殊需求，提供支持性和差異化的教學，並提供適性的輔導措施。

(十)注重學生的學習表現，實施差異化教學，以充分發揮其潛能。

(十一)教師應視學生學習需求，彈性調整課程內容與教學方式，進行必要之調整。

(十二)課程內容依跨領域學習之需要，可規劃進行共備或協同教學。

(十三)配合專業知識，融入職業倫理道德、工作權及勞動三權(包含團結權、協商權、爭議權)之重點內涵，以協助學生了解自身勞動權益及相關法令規範，建立正確勞動權益觀念，培養正面的勞動意識與素養。

(十四)注意教學過程中有關之高溫、高壓電、瓦斯、油煙、刀具使用、壓力機具、消防、地板濕滑、清潔劑、病媒蟲害及其他操作者本身(身體部分、衣物配件)有捲入操作設備之危險，另工作服儀、個人及環境衛生等事項應符合職業相關規定，教師應進行衛生安全宣導，並指導學生使用相關防護措施。

四、學習評量

(一)為即時了解學生學習的成效與困難，教學中宜採多元評量，實習科目應重視實際操作評量，深化有效教學。

(二)學習評量宜兼顧知識、能力、態度等面向，導引學生全人發展。

(三)鼓勵學生自我比較、引導跨域學習，以達適性發展、多元展能。

(四)評量結果，要做為改進學校課程發展、教材選編、教學方法及輔導學生之參考。

(五)未通過評量的學生，要分析與診斷其原因，及時實施補強性教學。

五、教學資源

(一)學校應充實教學設備、教學媒體及網路、圖書資源，全力推動有效教學。

(二)學校應結合民間組織與產業界的社會資源，建立夥伴關係，以規劃課程並強化產學合作機制。

(三)教師應充分利用媒體、教具及各種教學資源，提高學生學習興趣與效能。

(四)對於有特殊需求學生，包含隱性障礙如辨色障礙、情緒障礙、學習障礙等身心障礙，教育主管機關應協助學校提供合適的教學資源與必要的教學支持。

(五)學校宜與餐旅產業保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀餐旅產業，了解相關技術與產業趨勢，使理論與實務相結合。

(六)教學所需之防護措施，教育主管機關應協助學校提供合適的教學資源。

(七)教育主管機關及學校應提供教師充足之專業知能、勞動權益與各項議題適切融入教學之進修研習機會。

附錄一 餐旅群核心素養具體說明呼應表

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

核心素養具體內涵 十二年國民基本教育核心素養			一、具備餐旅相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，並能以同理心及多元文化理解的態度與能力解決職場各種問題。	二、具備餐旅外語與溝通之能力，在肯認自我文化價值的同時，亦能欣賞與尊重多元文化，進而擴大國際視野，主動關心與掌握餐旅產業發展趨勢。	三、具備餐旅服務、製備與操作之能力，表現團隊合作、創新與創意餐飲技術，及欣賞體會餐飲創作與社會、歷史、文化的互動關係，進而欣賞各式菜餚與烘焙美學。	四、秉持人文關懷之心尊重與關照特殊需求之顧客，能以同理心進行人際溝通，並解決餐旅職場各式問題。	五、具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐，探究職場業倫理與環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。	六、具備對專業、食品衛生、觀光行政、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。
面向	項目	具體內涵						
	B3 藝術涵養 與 美感素養	U-B3 具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。			V	V		
C 社會 參與	C1 道德實踐 與 公民意識	U-C1 具備對道德課題與公共議題的思考與對話素養，培養良好品德、公民意識與社會責任，主動參與環境保育與社會公共事務。			V		V	V
	C2 人際關係 與 團隊合作	U-C2 發展適切的人際互動關係，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神與行動。	V	V	V	V		V
	C3 多元文化 與 國際理解	U-C3 在堅定自我文化價值的同時，又能尊重欣賞多元文化，具備國際化視野，並主動關心全球議題或國際情勢，具備國際移動力。	V	V		V	V	V

附錄二 議題適切融入群科課程綱要

壹、前言

「議題」係基於社會發展需要、普遍受到關注，且期待學生應有所理解與行動的一些課題，其攸關現代生活、人類發展與社會價值，具時代性與前瞻性，且常具高度討論性與跨學門性質。十二年國民基本教育本乎總綱「自發」、「互動」及「共好」之基本理念，為與社會脈動、生活情境緊密連結，以議題教育培養學生批判思考及解決問題的能力，提升學生面對議題的責任感與行動力，並能追求尊重多元、同理關懷、公平正義與永續發展等核心價值。

依《總綱》「實施要點」規定，課程設計應適切融入性別平等、人權、環境、海洋、品德、生命、法治、科技、資訊、能源、安全、防災、家庭教育、生涯規劃、多元文化、閱讀素養、戶外教育、國際教育、原住民族教育等議題。各群科科目可發揮課程與教學之創意與特色，依需求適切融入，不受限於上述議題。同時隨著社會的變遷與時代的推移，議題內涵亦會發生改變或產生新議題，故學校宜對議題具備高度敏覺性，因應環境之變化，活化與深化議題內涵，並依學生的身心發展，適齡、適性地設計具創新、前瞻與統整之課程計畫。

議題教育的實施包含正式與非正式課程，學校課程的發展與教材編選應以學生經驗為中心，選取生活化教材。在掌握議題之基本理念與不同教育階段之實質內涵下，連結群科科目內容，以問題覺知、知識理解、技能習得及實踐行動等不同層次循序引導學生學習，發展教材並編輯教學手冊。教師教學時，除涵蓋於群科科目之教材內容外，可透過群科科目內容之連結、延伸、統整與轉化，進行議題之融入，亦可將人物、典範、習俗或節慶等加入教材，或採隨機教學，並於作業、作品、展演、參觀、社團與團體活動中，以多元方式融入議題。經由討論、對話、批判與反思，使教室成為知識建構與發展的學習社群，增進議題學習之品質。

各該教育主管機關應提供資源以落實議題融入教育，有關《總綱》所列各項議題之完整內涵說明與融入方式等，可參閱「議題融入說明手冊」與十二年國民基本教育課程綱要各群科科目之課程手冊。

為促進議題教育功能之發揮，各群科科目「課程綱要」已進行《總綱》所列議題之適切轉化與統整融入。學校、教師及教材研發、出版與審查等相關教育人員應依循各群科科目「課程綱要」內容，並參考本說明，落實議題融入課程與教學之責任。學校亦可於彈性學習時間及校訂課程中據以規劃相關議題，將議題的精神與價值適切融入學校組織規章、獎懲制度及相關活動，以形塑校園文化，提升學生學習成果。

貳、議題學習目標

為使各群科科目課程能適切進行議題融入，並落實教育相關法律及國家政策綱領，以下臚列十九項議題之學習目標，提供學校及教師於相關課程或議題教學時進行適切融入，以與群科科目課程作結合。

議題	學習目標
性別平等教育[1]	理解性別的多樣性，覺察性別不平等的存在事實與社會文化中的性別權力關係；建立性別平等的價值信念，落實尊重與包容多元性別差異；付諸行動消除性別偏見與歧視，維護性別人格尊嚴與性別地位實質平等。
人權教育[2]	了解人權存在的事實、基本概念與價值；發展對人權的價值信念；增強對人權的感受與評價；養成尊重人權的行為及參與實踐人權的行動。
環境教育[3]	認識與理解人類生存與發展所面對的環境危機與挑戰；探究氣候變遷、資源耗竭與生物多樣性消失，以及社會不正義和環境不正義；思考個人發展、國家發展與人類發展的意義；執行綠色、簡樸與永續的生活行動。
海洋教育[4]	體驗海洋休閒與重視戲水安全的親海行為；了解海洋社會與感受海洋文化的愛海情懷；探究海洋科學與永續海洋資源的知海素養。
科技教育[5]	具備科技哲學觀與科技文化的素養；激發持續學習科技及科技設計的興趣；培養科技知識與產品使用的技能。
能源教育[6]	增進能源基本概念；發展正確能源價值觀；養成節約能源的思維、習慣和態度。
家庭教育[7]	具備探究家庭發展、家庭與社會互動關係及家庭資源管理的知能；提升積極參與家庭活動的責任感與態度；激發創造家人互動共好的意識與責任，提升家庭生活品質。
原住民族教育[8]	認識原住民族歷史文化與價值觀；增進跨族群的相互了解與尊重；涵養族群共榮與平等信念。
品德教育	增進道德發展知能；了解品德核心價值與道德議題；養成知善、樂善與行善的品德素養。
生命教育	培養探索生命根本課題的知能；提升價值思辨的能力與情意；增進知行合一的修養。
法治教育	理解法律與法治的意義；習得法律實體與程序的基本知能；追求人權保障與公平正義的價值。
資訊教育	增進善用資訊解決問題與運算思維能力；預備生活與職涯知能；養成資訊社會應有的態度與責任。
安全教育	建立安全意識；提升對環境的敏感度、警覺性與判斷力；防範事故傷害發生以確保生命安全。
防災教育	認識天然災害成因；養成災害風險管理與災害防救能力；強化防救行動之責任、態度與實踐力。
生涯規劃教育	了解個人特質、興趣與工作環境；養成生涯規劃知能；發展洞察趨勢的敏感度與應變的行動力。
多元文化教育	認識文化的豐富與多樣性；養成尊重差異與追求實質平等的跨文化素養；維護多元文化價值。
閱讀素養教育	養成運用文本思考、解決問題與建構知識的能力；涵育樂於閱讀態度；開展多元閱讀素養。
戶外教育	強化與環境的連接感，養成友善環境的態度；發展社會覺知與互動的技能，培養尊重與關懷他人的情操；開啟學生的視野，涵養健康的身心。

議題	學習目標
國際教育	養成參與國際活動的知能；激發跨文化的觀察力與反思力；發展國家主體的國際意識與責任感。

8 項議題所涉之教育相關法律及國家政策綱領如下：

註 1：性別平等教育之教育相關法律或國家政策綱領有：《性別平等教育法》、《性別平等政策綱領》、《消除對婦女一切形式歧視公約施行法》等。

註 2：人權教育之教育相關法律或國家政策綱領有：《公民與政治權利國際公約及經濟社會文化權利國際公約施行法》、《兒童權利公約施行法》、《身心障礙者權利公約施行法》等。

註 3：環境教育之教育相關法律或國家政策綱領有：《環境教育法》、《國家環境教育綱領》等。

註 4：海洋教育之教育相關法律或政策綱領有：《國家海洋政策綱領》等。

註 5：科技教育之教育相關法律或政策綱領有：《科學技術基本法》等。

註 6：能源教育之教育相關法律或政策綱領有：《能源發展綱領》等。

註 7：家庭教育之教育相關法律或政策綱領有：《家庭教育法》等。

註 8：原住民族教育之教育相關法律或政策綱領有：《原住民族基本法》、《原住民族教育法》、《原住民族語言發展法》等。

參、議題之學習主題與實質內涵

有鑒於性別平等、人權、環境、海洋教育議題為延續九年一貫課程綱要，已具完整之內涵架構，有利延伸規劃各群科/科目課程之適切融入，並能豐富與落實核心素養之內涵，故以性別平等、人權、環境、海洋教育議題為例，呈現其學習主題與實質內涵，以作為課程設計、教材編審與教學實施之參考。

議題/學習主題 ＼ 教育階段		議題實質內涵	
		高級中等學校	
性別平等教育	生理性別、性傾向、性別特質與性別認同多樣性的尊重	性 U1	肯定自我與尊重他人的性傾向、性別特質與性別認同，突破個人發展的性別限制。
		性 U2	探究社會文化與媒體對身體意象的影響。
	性別角色的突破與性別歧視的消除	性 U3	分析家庭、學校、職場與媒體中的性別不平等現象，提出改善策略。
	身體自主權的尊重與維護	性 U4	維護與捍衛自己的身體自主權，並尊重他人的身體自主權。
	性騷擾、性侵害與性霸凌的防治	性 U5	探究性騷擾、性侵害與性霸凌相關議題，並熟知權利救濟的管道與程序。
	語言、文字與符號的性別意涵分析	性 U6	解析符號的性別意涵，並運用具性別平等的語言及符號。
	科技、資訊與媒體的性別識讀	性 U7	批判科技、資訊與媒體的性別意識形態，並尋求改善策略。
		性 U8	發展科技與資訊能力，不受性別的限制。
	性別權益與公共參與	性 U9	了解性別平等運動的歷史發展，主動參與促進性別平等的社會公共事務，並積極維護性別權益。
		性 U10	檢視性別相關政策，並提出看法。
	性別權力關係與互動	性 U11	分析情感關係中的性別權力議題，養成溝通協商與提升處理情感挫折的能力。
		性 U12	反思各種互動中的性別權力關係。
	性別與多元文化	性 U13	探究本土與國際社會的性別與家庭議題。
		性 U14	善用資源以拓展性別平等的本土與國際視野。

議題/學習主題 ＼ 教育階段		議題實質內涵 高級中等學校	
人權教育	人權的基本概念	人 U1	理解普世人權意涵的時代性及聯合國人權公約對人權保障的意義。
	人權與責任	人 U2	探討國際人權議題，並負起全球公民的和平與永續發展責任。
	人權與民主法治	人 U3	認識我國重要的人權立法及其意義，理解保障人權之憲政原理與原則。
	人權與生活實踐	人 U4 人 U5 人 U6	理解人權與世界和平的關係，並在社會中實踐。 理解世界上有不同的國家、族群和文化，並尊重其文化權。 探討歧視少數民族、排除異類、污名化等現象，理解其經常和政治經濟不平等、種族主義等互為因果，並提出相關的公民行動方案。
	人權違反與救濟	人 U7	體悟公民不服從的人權法治意涵，並倡議當今我國或全球人權相關之議題。
	人權重要主題	人 U8 人 U9 人 U10 人 U11 人 U12	說明言論自由或新聞自由對於民主社會運作的重要性。 理解法律對社會上原住民、身心障礙者等弱勢所提供各種平權措施，旨在促進其能擁有實質平等的社會地位。 認識聯合國及其他人權相關組織對人權保障的功能。 理解人類歷史上發生大屠殺的原因，思考如何避免其再發生。 認識聯合國的各種重要國際人權公約。
環境教育	環境倫理	環 U1 環 U2	關心居住地區，因保護所帶來的發展限制及權益受損，理解補償正義的重要性。 理解人為破壞對其他物種與棲地所帶來的生態不正義，進而支持相關環境保護政策。
	永續發展	環 U3 環 U4 環 U5	探討臺灣二十一世紀議程的內涵與相關政策。 思考生活品質與人類發展的意義，並據以思考與永續發展的關係。 採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展。
	氣候變遷	環 U6 環 U7	探究國際與國內對氣候變遷的應對措施，了解因應氣候變遷的國際公約的精神。 收集並分析在地能源的消耗與排碳的趨勢，思考因地制宜的解決方案，參與集體的行動。
	災害防救	環 U8 環 U9 環 U10 環 U11	從災害防救法規了解臺灣災害防救的政策規劃。 分析實際監測數據，探究天然災害頻率的趨勢與預估。 執行災害防救的演練。 運用繪圖科技與災害資料調查，繪製防災地圖。

議題/學習主題 \ 教育階段		議題實質內涵 高級中等學校	
	能源資源永續利用	環 U12	了解循環型社會的涵意與執行策略，實踐綠色消費與友善環境的生活模式。
		環 U13	了解環境成本、汙染者付費、綠色設計及清潔生產機制。
		環 U14	了解國際及我國對能源利用之相關法律制定與行政措施。
		環 U15	了解因地制宜及友善環境的綠建築原理。
海洋教育	海洋休閒	海 U1	熟練各項水域運動，具備安全之知能。
		海 U2	規劃並參與各種水域休閒與觀光活動。
		海 U3	了解漁村與近海景觀、人文風情與生態旅遊的關係。
	海洋社會	海 U4	分析海洋相關產業與科技發展，並評析其與經濟活動的關係。
		海 U5	認識海洋相關法律，了解並關心海洋政策。
		海 U6	評析臺灣與其他國家海洋歷史的演變及異同。
		海 U7	認識臺灣海洋權益與戰略地位。
	海洋文化	海 U8	善用各種文體或寫作技巧，創作以海洋為背景的文學作品。
		海 U9	體認各種海洋藝術的價值、風格及其文化脈絡。
		海 U10	比較我國與其他國家海洋民俗信仰與祭典的演變及異同。
	海洋科學與技術	海 U11	了解海浪、海嘯、與黑潮等海洋的物理特性，以及鹽度、礦物質等海洋的化學成分。
		海 U12	了解海水結構、海底地形及洋流對海洋環境的影響。
		海 U13	探討海洋環境變化與氣候變遷的相關性。
		海 U14	了解全球水圈、生態系與生物多樣性的關係。
		海 U15	熟悉海水淡化、船舶運輸、海洋能源、礦產探勘與開採等海洋相關應用科技。
	海洋資源與永續	海 U16	探討海洋生物資源管理策略與永續發展。
		海 U17	了解海洋礦產與能源等資源，以及其經濟價值。
		海 U18	了解海洋環境汙染造成海洋生物與環境累積的後果，並提出因應對策。
		海 U19	了解全球的海洋環境問題，並熟悉或參與海洋保護行動。