

核准文號：國教署 106 年 2 月 17 日臺教授國字第 1060016753 號函核定

佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學

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 105 年 12 月 14 日

佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學

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
	楊春娥	江俊德	蔡國權
聯絡資料	電話	傳真	公告網址
	(07)6562676#108	(07)6563559	

佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學
群科課程綱要總體課程計畫書

目 錄

壹、學校現況與分析

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.....	6

貳、課程規劃

一、課程規劃	7
(一)規劃理念與原則	7
(二)規劃特色.....	7
二、課程發展組織與運作機制	8
(一)組織架構.....	8
(二)規劃流程及工作要項	8
三、群科歸屬表	12
四、各群科課程規劃.....	13
(一)科教育目標	13
(二)校訂課程科目規劃	14
(三)課程架構表	15
(四)教學科目與學分(節)數表.....	17
(五)科目開設流程表	21
(六)科選課建議表(以進路為導向).....	25

參、資源配合

一、師資方面	30
(一)一般科目教師員額	30
(二)專業科目教師員額	31
二、教學設施方面	32
(一)教學設施整合規劃	32
(二)校訂課程所需設備規劃.....	33

肆、附錄

一、可能面臨問題及建議解決方案(含資源需求).....	35
(一)可能面臨問題.....	35
(二)建議解決方案.....	35
二、課程發展委員名單.....	36
三、校訂科目教學綱要.....	37
(一)一般科目.....	37
類別：校訂必修科目	
1. 數學ⅢⅣ.....	37
類別：校訂選修科目	
1. 國文進階Ⅰ-Ⅵ.....	38
2. 英文進階Ⅰ-Ⅳ.....	39
3. 數學進階ⅠⅡ.....	40
4. 全民國防教育Ⅲ-Ⅵ.....	41
5. 詩詞欣賞Ⅰ-Ⅳ.....	42
6. 英語會話Ⅰ-Ⅳ.....	43
7. 生命教育ⅠⅡ.....	44
(二)各科專業科目.....	45
類別：校訂必修科目—餐旅群觀光事業科、餐飲管理科	
1. 國際禮儀ⅠⅡ.....	45
2. 餐飲衛生與安全ⅠⅡ.....	46
3. 蔬果切雕ⅠⅡ.....	47
類別：校訂選修科目—餐旅群觀光事業科、餐飲管理科	
1. 旅管管理ⅠⅡ.....	48
2. 飲料與調酒進階ⅠⅡ.....	49
3. 觀光行政法規ⅠⅡ.....	50
4. 觀光資源概論ⅠⅡ.....	51
5. 餐飲衛生與安全ⅠⅡ.....	52
6. 食物學概論ⅠⅡ.....	53
7. 餐旅日文會話ⅠⅡ.....	54
8. 觀光英語會話ⅠⅡ.....	55
9. 商業概論Ⅲ-Ⅵ.....	56
(三)各科實習科目.....	57

類別：校訂必修科目－餐旅群觀光事業科、餐飲管理科

1. 專題製作	57
2. 專題製作 I II	58
3. 餐飲實務	59
4. 餐旅英文與會話進階 I II	60

類別：校訂選修科目－餐旅群觀光事業科、餐飲管理科

1. 餐旅服務進階 I II	61
2. 餐旅實務 I II	62
3. 領隊實務 I II	63
4. 中餐烹調實習 I II	64
5. 旅遊實務 I II	65
6. 餐旅日文會話 I II	66
7. 觀光英語會話 I II	67
8. 導遊實務 I II	68
9. 西點烘焙實習 I II	69
10. 蔬食烹調實習 I-IV	70
11. 烘焙實習 I II	71
12. 中式點心製作 I II	72
13. 西式點心製作 I II	73
14. 採購學實務 I II	74
15. 西餐烹調實習 I II	75
16. 商業溝通 I II	76

壹、學校現況與分析

一、群、科別、班級數、學生數

表 1-1-1 普門高級職業學校 105 學年度群、科別、班級數、學生數

群別	科別	班級數	學生數
商管群	資料處理科	2	27 人
	○○科		
	○○科		
合計	1 科	2 班	27 人
餐旅群	觀光事業科	3	65
	餐飲管理科	3	89
	○○科		
合計	2 科	6 班	154 人
○○群	○○科		
	○○科		
	○○科		
合計	○科	○班	○○人
總 計	3 科	8 班	181 人

二、學校背景分析

表 1-2-1 普門高級職業學校 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	地理位置	<ol style="list-style-type: none"> 本校位於高雄市大樹區，為傳統農業區，社區民風純樸。 本校鄰近臨近高屏溪空氣清新、環境幽雅，為同學進德修身的好環境。 	<ol style="list-style-type: none"> 學校位距離市區較遠，學生平均上學時間約為 50 分鐘，較耗時間及費用。
	學校規模	<ol style="list-style-type: none"> 本校共 29 班，佔地 8.2 公頃，學生數約 1100 人，每個學生可活動面積相對比他校學生大很多。 可利用學校廣大空間，規劃情境教室，開辦創新課程。 	<ol style="list-style-type: none"> 科別只有二科，無法提供多元選擇。
	硬體設備	<ol style="list-style-type: none"> 校舍雄偉壯觀。 教室設計完善，寬敞且有學習角落，方便學習情境佈置。 教室配置教學投影機，兼上網連線功能，又有 VOD 功能，為任課老師提供強大支援。 	<ol style="list-style-type: none"> 資訊設備有待持續更新與充實。
	行政團隊	<ol style="list-style-type: none"> 校長採民主式領導，充分授權，重視溝通。重大活動，各處室全體動員互相支援，務求圓滿達成活動目標。 	<ol style="list-style-type: none"> 本校包含三種學制(高中、高職、國中)，行政工作常忙碌，教師擔任行政意願不高。 行政工作量大。
	教師資源	<ol style="list-style-type: none"> 本校教師皆為本科系合格教師。 教師教學經驗豐富，都能專心投入教學工作。 	<ol style="list-style-type: none"> 面對未來少子化壓力，有些課不得不請兼課老師擔任。 少數老師班級經營及輔導技巧尚待提升。

分析因素		優勢 (對達成目標有利的)	劣勢 (對達成目標有害的)
	學生入學	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本校為住宿型學校，學生表現比一般學生獨立、懂事，守規矩。 2. 學生在校生活規律，不受沈迷網路之害。 3. 學生不必趕補習，每天可在操場活動，對身心健康有極大助益。 4. 師生感情融洽，學生品性佳，人格發展正常。 5. 學生來源，本校國中部直升。 6. 社區國中及外縣市國中，肯定本校生活教育及重視品德，願意把孩子送到普中。 	本校為住宿型學校，部份學生不習慣住校。
	學生家長	<ol style="list-style-type: none"> 1. 家長會組織健全，熱心參與各項委員會議。 2. 家長普遍肯定學校用心，支持學校活動。 	適應不良學生，家長過度依賴學校，家庭教育配合度，相形較弱。
	社區參與	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鄰近佛光山，常回山上舉辦活動，享受豐富資源。 2. 本校平常與社區內國中小互有往來，保持良好關係。 3. 本校參加大樹區教育會人數不少，與會員學校保持不錯關係。 4. 多次承辦大樹區農會農漁民第二專班，內容豐富，成效卓著。 5. 本校97年遷校借用802軍工廠車輛，獲得鼎力協助，充分展現本校敦親睦鄰成效。 6. 每學期2次為社區做好，環境打掃，增進敦親睦鄰工作。 7. 學校重要節慶活動，邀請社區人士參加。 8. 校門口電子看板，提供政令宣導。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本校宿舍與大坑村距離甚至近，學生生活表現，直接影響村民對本校印象。 2. 社區高標準看待本校，少部分學生表現欠佳，易損害學校形象。

表 1-2-2 普門高級職業學校 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	地理位置	<ol style="list-style-type: none"> 本校為佛光山創辦，鄰近佛光山及佛陀紀念館享受資源，方便學生親近佛法，洗滌心靈。 佛光山信徒及佛光會會員，因佛教信仰，會把孩子送到本校就讀。 	<ol style="list-style-type: none"> 經濟不景氣，家長大部選擇社區高職就讀。 本校位在郊區，在地國中不多。
	學校規模	<ol style="list-style-type: none"> 藉由申請高中優質化計畫，可結合社區資源，辦理特色課程，嘉惠本校學生，吸引社區學生就近就讀本校。 	<ol style="list-style-type: none"> 高中職部每一科別班級數少(1至2班)，較少競爭對手，不易吸引高分群學生就讀。
	硬體設備	<ol style="list-style-type: none"> 本校 100 學年度獲優質化高中計畫通過，今年繼續申辦 101 學年度計畫，爭取大筆經費補助，充實教學設備。 辦理大樹農漁民證照班，加強與鄰近社區互動，增加社區認同。 佛光山支援樹苗在校區栽種，對美綠化園很有助益。 董事會、佛光山提供教學資源，提升學生學習效能。 	<ol style="list-style-type: none"> 資訊設備須不斷充實。
	行政團隊	<p>推動行政革新，確立執掌，分層負責：</p> <ol style="list-style-type: none"> 行政三級制：幹事執行、組長規劃督導、主任協調考核。 掌握時效：組長及主任必須有充分時間思考業務如何推展，業務才能有效率推展。 	<ol style="list-style-type: none"> 行政工作繁重，同仁擔任行政工作意願不高。

分析因素		機會 (對達成目標有利的)	威脅 (對達成目標有害的)
	教師資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 辦理教師專業發展評鑑，鼓勵所有老師參加，以提昇教師專業能力。 2. 教師流動率低，穩定性高。 3. 申請優質化經費辦理，教師專業成長。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教師平均年資稍，必須引進年輕師資，注入活水。
	學生入學	<ol style="list-style-type: none"> 1. 強調優質教學，及優良境教，學生進步最大化。 2. 學生品格遠比功課重要，進德要在修業的前面。 3. 身體健康是事業的根本，在普中的優良教育環境下快樂成長茁壯，為未來事業發展的種下良好的基礎。 4. 辦學有成效，國中部學生願意直升本校高中職部。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 行為偏差學生，家長認為宗教辦理的學校有能力改變，增加學校負擔。
	學生家長	<ol style="list-style-type: none"> 1. 孩子的進步，家長看得見。 2. 社會肯定學校成效，家長願意推薦學生就讀本校。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 經濟弱勢家長，無力繳交註冊費，造成欠費或呆帳。
	社區參與	<p>申辦高中優質化計畫：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 推動本土教學，加強社區互動。 2. 辦理佛光山深度之旅，淨化學生心靈。 3. 申辦均質化，辦理在地產業料理研習，推廣產業文化，活動社區。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 社區人士多為務農，參與學校文化活動意願不高。

三、學校發展願景與策略

1. 辦好住宿管理，讓孩子在學校感受家庭的溫暖，孩子安住，家長可安心發展事業。
2. 做好品德教育，家長覺得孩子到普中變的比較獨立，比較貼心。
3. 鼓勵學生住宿，可免舟車勞頓，把坐車時間省下來，運動健身。
4. 做好開源節流工作：教導學生當用則用，能省就省的觀念，善用資源，不浪費資源；關懷社區，與鄰近學校聯誼，強化招生工作。
5. 做好生活教育，讓社區肯定普中教學成效，家長才會放心把孩子交給普中。
6. 積極申辦高中優質化計畫，爭取經費改善教學設備，提昇教學品質。
7. 加強社區互動，爭取社區認同。
8. 推動老師 e 化教學，使老師教學更多元化，教學效能更提升。
9. 適當鼓舞行政團隊士氣，使能各盡本份，做好行政幕僚工作。
10. 鼓勵帶班優秀老師，投入行政行列，加上行政經驗，資歷更完整。
11. 積極申辦教師專業發展評鑑。
12. 推動教師專業學習社群，增加教師互動，教學資源互享。
13. 加強學校軟硬體設施，讓學生在校學習生活多采多姿。
14. 加強輔導機制，對於適應不良學生，及早介入輔導，使其安心就學。
15. 對於行為表現不佳同學，該給機會但不可浮濫，換個環境重新來過也是一種教育。
16. 除了寒暑假公告轉學考以外，學期中不招收轉學生，以穩定班級教學品質，避免班級長期動盪不安。
17. 加強招生宣導。
18. 做好補救教學，使學生成績進步。
19. 觸動學生學習需求，自然能日新又新不斷進步。
20. 加強學生生活教育，重榮譽、守紀律，讓區民肯定本校學生表現。
21. 辦理社區相關活動，增進社區學校對普中辦學理念的認識。

貳、課程規劃

一、課程規劃

(一)規劃理念與原則：

- 1.兼顧家長需求與學生實際狀況：一般家長皆要求學生能繼續升學，學生因國中基礎打的太差，對於學習沒有興趣。策略上先加強實做課程，培養學生興趣，讓學生看出將來願景，才能引起學生繼續升學的動機。
- 2.結合佛光山資源，山上舉行法會，學生可支援服務、及擔任外賓接待工作。從工作中吸取經驗，既能學以致用，又能受到法師們的稱讚以肯定自己能力。
- 3.協助大樹區辦理農漁民第二專長烹飪證照班，同學由參與服務及學習中，獲得寶貴經驗，對於自己證照的考取頗有助益。

(二)規劃特色：

- 1.培養學生基本學科能力，以奠定爾後學習之基礎。
- 2.兼顧學生升學與就業需求：一、二年級加強輔導考取證照，為將來就業做準備；三年級全力準備升學，為繼續就讀四技二專做準備。

二、課程發展組織與運作機制

(一)組織架構：

佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學課程發展組織架構



(二)規劃流程及工作要項

1. 蒐集資料
2. 進行需求評估分析。

3. 訂定教育目標及學生基本能力指標。

4. 擬定各項章程、辦法及細則

(1) 擬定校定科目設計與審查程序。

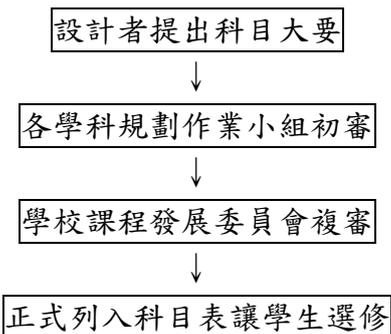
a. 校定科目設計原則。

(a) 參考本校現有師資、設備。

(b) 參考社會需求。

(c) 符合學生需求。

b. 校定科目設計與審查程序如下：



(2) 擬定校定科目大要，撰寫格式。

(3) 擬定排課原則與方式。

(4) 擬定學生選課方式。

(5) 擬定補救教學施行細則。

(6) 擬定重補修學分施行細則。

(7) 擬定成績考查辦法補充規定。

5. 師資人力資源規劃

(1) 依全校總班級數，統計所有開課之總時數。

(2) 調查近三年教師退休人數，並統計各學科教師人數。

(3) 分析統計各科教師之基本教學時數。

(4) 做出各科目教師及教學時數分析表。

(5) 校內人力資源調查並分析統計。

(6) 人力資源供需整合。

6. 空間資源規劃

(1) 現有空間調查：調查學校現有之空間及使用率，如實習工場、教室、辦公室、圖書館、活動中心、運動場、校園輔助場地等區域。

(2) 需求空間調查：依據學校班級數、學生數、教學時數以決定空間之需求。

(3) 空間需求整合：依據學校未來發展趨勢作空間需求整合與規劃。

7. 設備資源規劃：

(1) 設備資源整合。

(2) 設備新置及汰舊換新之經費預算與計劃。

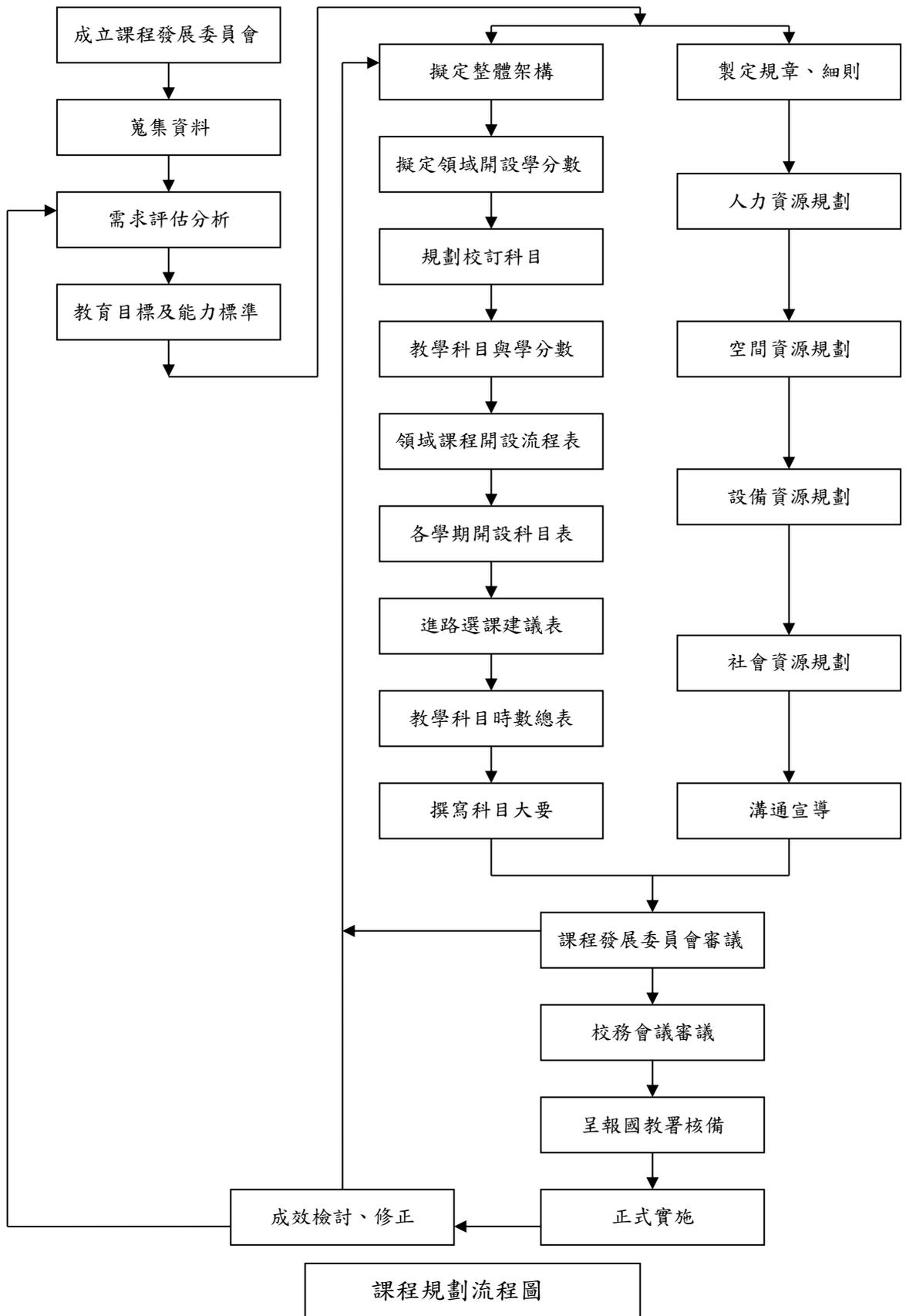
8. 社會資源規劃與運用：

(1) 在職業技能上運用企業界之資源。

- a. 安排學生赴相關事業單位參觀或見習，體驗職業工作世界。
 - b. 安排學生赴相關事業單位，接受工作崗位的訓練或實習。
 - c. 遴聘校外具有實務經驗之專業人員至校專題演講。
 - d. 瞭解企業界對人力需求，縮短學生與企業技能水準之差距。
- (2) 在學校行政上運用社會社團之資源。
- a. 活動課程結合社會之有關社團，辦理師資交流，活動觀摩，擴展學生社交之能力與範圍。
 - b. 結合社會資源辦理社區親職活動、環保、反毒等活動，讓學校、社會、家庭大結合。
- (3) 在學校功能上運用學生家長之資源：健全家長會組織，結家家長資源，勉勵教師、激勵學生，提高學校聲望。
- (4) 在課程師資上運用鄰近學校的人力、設備資源：蒐集鄰近四技二專學校之設科及開課情形，未來發展暨應具備條件，作為輔導校內優異學生預修四技二專之資訊。

9. 溝通宣導

10. 擬定學校整體課程架構表
11. 擬定各類課程領域開設學分數表
12. 規劃校訂必、選修科目
13. 各科規劃小組擬定教學科目與學分數
14. 各科規劃小組擬定各領域課程開設流程表
15. 各科規劃小組擬定各學期開設科目表
16. 各科規劃小組擬定教學科目時數總表
17. 各科規劃小組、規劃不同進路選課建議表
18. 各科規劃小組撰寫科目大要
19. 召開課程發展委員會審議
20. 召開校務會議
21. 呈報國教署核備
22. 正式實施
23. 成效檢討、修正



三、群科歸屬表

表 2-3-1 普門高級職業學校 群科歸屬表

群別	科別
餐旅群.	觀光事業科
	餐飲管理科
商管群	資料處理科

四、各群科課程規劃

(一)科教育目標

表 2-4-1 普門高級職業學校 各科教育目標

科別	科教育目標
觀光事業科	<ol style="list-style-type: none"> 1. 觀光事業科以教導觀光專業知能、涵養職業道德、培育飲料調酒、餐旅服務及領隊帶團等實用技術人才。 2. 培養觀光餐旅相關產業之實用技術人才，期能擔任餐旅領域有關餐廳、旅館、旅遊及休閒等工作。 3. 做中學，學中做，培養學生實作能力，為未來進入職場做準備。 4. 讓學生養成知足、感恩、惜福的美德。 5. 建立學生說好話、存好心、做好事的處世原則。 6. 培養繼續進修之興趣與能力，以奠定其生涯發展之基礎。
餐飲管理科	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教導有關餐飲設備、服務與技術之專業知能和實用技能。 2. 教導學生重視餐飲衛生、安全與疏食健康的理念。 3. 做中學，學中做，培養學生實作能力，為未來進入職場做準備。 4. 讓學生養成知足、感恩、惜福的美德。 5. 建立學生說好話、存好心、做好事的處世原則。 6. 培養繼續進修之興趣與能力，以奠定其生涯發展之基礎。

(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	觀光事業科	1.具備民主社會議事基本素養。 (1)少數服從多數。 (2)多數尊重少數。 2.力行三好運動：說好話、存好心、做好事。 3.能夠感恩、惜福、敬業樂群、樂於助人。 4.樂觀進取、自助助人。	一、培養學生取得飲調、餐服及中餐丙級檢定證照。 二、培養觀光人才基礎能力，為未來加入旅遊行業執行領隊業務之依據。 三、輔導四技二專升學考試能力。 四、培養基礎餐旅外語能力。 五、具備餐旅基本服務技巧。 六、增進餐旅產業相關產業認識能力。	餐飲概論 I II 2 專題製作 2 餐飲實務 2 餐旅英文與會話進階 I II 4 旅館管理 I II 4 餐旅實務 I II 4 觀光行政法規 I II 4 觀光資源概論 I II 4 餐旅服務進階 I II 6 飲料與調酒進階 I II 4 領隊實務 I II 4 中餐烹調實習 I II 4 旅遊實務 I II 6 餐旅日文會話 I II 4 觀光英文會話 I II 4 國際禮儀 I II 2 導遊實務 I II 4 西點烘焙實習 I II 4	
	餐飲管理科		一、培養學生取得飲調、餐服、烘焙及中餐丙級檢定證照。 二、培養具備各式烹調基本製作能力。 三、輔導四技二專升學考試能力。 四、培養基礎餐旅外語能力。 五、具備餐旅基本服務技巧。 六、增進餐旅產業相關產業認識能力。	蔬果切雕 I II 2 專題製作 I II 4 餐旅英文與會話進階 I II 4 餐旅實務 I II 4 餐飲衛生與安全 I II 2 食物學概論 I II 2 餐旅日文會話 I II 4 觀光英文會話 I II 4 餐旅服務進階 I II 6 飲料與調酒進階 I II 4 蔬食烹調實習 I IV 10 餐旅服務進階 I II 4 中餐烹調實習 I II 4 烘焙實習 I II 6 西餐烹調實習 I II 6 中式點心製作 I II 6 西式點心製作 I II 6 採購學實務 I II 4	

(三)課程架構表

表 2-4-3-1 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	36.56%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%		
		選修		28	15.05%		
	合 計			102	54.84%		
專業及實習科目	部定	專業科目	4 學分	4	2.15%		
		實習(實務)科目	24 學分	24	12.9%		
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	4	2.15%	
				選修	16	8.6%	
	實習(實務)科目	各校課程發展組織自訂	必修	8	4.3%		
			選修	28	15.05%		
	合 計			84	45.16%		
實習(實務)科目學分數		至少 30 學分	60	32.26%			
可修習總學分數		184-192	186 學分				
彈性教學時間		0-8	6 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	36.56%			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	6	3.23%		
		選修		28	15.05%		
	合 計			102	54.84%		
專業及實習科目	部定	專業科目	4 學分	4	2.15%		
		實習(實務)科目	24 學分	24	12.90%		
	校訂	專業科目	各校課程發展組織自訂	必修	4	2.15%	
				選修	12	8.60%	
	實習(實務)科目	各校課程發展組織自訂	必修	8	4.30%		
			選修	36	19.35%		
	合 計			88	47.31%		
	實習(實務)科目學分數		至少 30 學分	60	32.26%		
可修習總學分數		184-192	186 學分				
彈性教學時間		0-8	6 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 2-4-4-1 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		每 週 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				
校 訂 科 目	必 修 科 目	一般 科目 6 學分 3.23%	數學ⅢⅣ	6			3	3			校訂必修一般科目 6 學分		
			小 計	6			3	3					
		專業 科目 4 學分 2.1%	國際禮儀ⅠⅡ	2	1	1							校訂必修專業科目 4 學分
			餐飲衛生與安全ⅠⅡ	2	1	1							
	小 計	4	2	2	0	0	0	0					
	實 習 科 目 8 學分 4.2%	專題製作	2						2		校訂必修實習(務)科目 8 學分		
		餐飲實務	2							2			
		餐旅英文與會話進階ⅠⅡ	4						2	2			
		小 計	8	0	0	0	0	4	4				
	必修學分數合計			18	2	2	3	3	4	4			
	一 般 科 目 28 學分 14.6%	應 選 修 學 分 數 小 計	國文進階Ⅰ-VI	12	1	1	2	2	3	3	校訂選修一般科目開設 38 學分		
			英文進階ⅠⅡ	2			1	1					
			英語會話Ⅰ-IV	4	1	1	1	1					
			數學進階ⅠⅡ	6					3	3			
			全民國防教育Ⅲ-VI	4			1	1	1	1			
			詩詞欣賞Ⅰ-IV	4	1	1	1	1					
			生命教育Ⅰ-VI	6	1	1	1	1	1	1			
		專 業 科 目 16 學分 8.3%	應 選 修 學 分 數 小 計	旅館管理ⅠⅡ	4			2	2				校訂選修專業科目開設 20 學分
飲料與調酒進階ⅠⅡ				4					2	2			
觀光行政法規ⅠⅡ				4					2	2			
實 習 科 目 28 學分 14.6%	應 選 修 學 分 數 小 計	餐旅服務進階ⅠⅡ	6					3	3	校訂選修實習科目開設 44 學分			
		餐旅實務ⅠⅡ	4					2	2				
		領隊實務ⅠⅡ	4					2	2				
		中餐烹調實習ⅠⅡ	4	2	2								
		旅遊實務ⅠⅡ	6			3	3						
		餐旅日文會話ⅠⅡ	4	2	2								
		觀光英語會話ⅠⅡ	4	2	2								
		食物學概論ⅠⅡ	2					1	1				
		導遊實務ⅠⅡ	4					2	2				
		西點烘焙實習ⅠⅡ	4	2	2								
商業溝通ⅠⅡ	4					2	2						
應選修學分數合計			28										
選修學分數合計			72	6	6	10	10	20	20	校訂選修開設 100 學分			
校訂科目學分數合計			90	8	8	13	13	24	24				
可修習學分數總計			186	31	31	31	31	31	31	184-192 依彈性時間變動			
彈性教學節數			6	1	1	1	1	1	1	可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用			
必 修 科 目	活 動 科 目	18	班 會	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分		
			綜 合 活 動	12	2	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分	
每 週 教 學 總 節 數			210	35	35	35	35	35	35				

表 2-4-4-2 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1 科 1 表)

106 學年度入學學生適用

課程類別	科 目		每 週 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 目	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	A 版	
		英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2		
	數學領域	數 學 I II	6	3	3					B 版	
	社會領域	歷 史	6	1	1						均採 B 版
		地 理 I II						1	1		
		公民與社會 I II				1	1				
	自然領域	基 礎 物 理	4				1				物理 A 版、化學 A 版、生物 B 版
		基 礎 化 學				1					
		基礎生物 I II				1	1				
	藝術領域	音 樂	4	1	1						音樂 2 學分、美術 2 學分
		美 術				1	1				
		藝 術 生 活									
	生活領域	生活科技	4								上學期開生涯規劃 下學期開計算機概論(B(I)版)
		家 政									
		計算機概論		2							
		生涯規劃 I II			2						
		法律與生活									
		環境科學概論									
	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	16	16	11	11	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						部定必修專業科目 4 學分	
	小 計	4	2	2							
實 習 科 目	餐旅服務 I -IV	10	3	3	2	2				部定必修實習(務)科目 24 學分	
	飲料與調酒 I II	6			3	3					
	餐旅英文與會話 I -IV	8	2	2	2	2					
	小 計	24	5	5	7	7					
	專業及實習科目合計	28	7	7	7	7	0	0			
	部定必修科目合計	96	23	23	18	18	7	7	部定必修總計 96 學分		

表 2-4-4-2 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		每 週 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			
校 訂 科 目	必 修 科 目	一般 科目 6 學分 3.23%	數學ⅢⅣ	6			3	3				
			小 計	6			3	3				校訂必修一般科目 6 學分
			專業 科目 4 學分 2.1%	蔬果切雕ⅠⅡ	4	2	2					
	小 計	4	2	2	0	0	0	0				
	實 習 科 目	8 學分 4.2%	專題製作	2					2	2	校訂必修實習(務)科目 8 學分	
			餐旅英文與會話進階ⅠⅡ	4					2	2		
			小 計	8	0	0	0	0	4	4		
	必修學分數合計			18	2	2	3	3	4	4		
	一 般 科 目	24 學分 12.9%	國文進階Ⅰ-VI	8	1	1	1	1	2	2	校訂選修一般科目開設 32 學分	
			英文進階ⅠⅡ	2			1	1				
			英語會話ⅠⅡ	2	1	1						
			數學進階ⅠⅡ	6					3	3		
			全民國防教育Ⅲ-VI	4			1	1	1	1		
			詩詞欣賞Ⅰ-IV	4	1	1	1	1				
			生命教育Ⅰ-VI	6	1	1	1	1	1	1		
	應選修學分數小計			22								
	專 業 科 目	12 學分 6.5%	飲料與調酒進階ⅠⅡ	4					2	2	校訂選修專業科目開設 20 學分	
			餐飲衛生與安全ⅠⅡ	2	1	1						
食物學概論ⅠⅡ			2	1	1							
餐旅日文會話ⅠⅡ			4					2	2			
觀光英語會話ⅠⅡ			4	2	2							
商業概論ⅠⅡ			4			2	2					
應選修學分數小計			12									
實 習 科 目	36 學分 19.4%	餐旅服務進階ⅠⅡ	4					2	2	校訂選修實習科目開設 58 學分		
		餐旅實務ⅠⅡ	4					2	2			
		蔬食烹調實習Ⅰ-IV	12			3	3	3	3			
		中餐烹調實習ⅠⅡ	4	2	2							
		烘焙實習ⅠⅡ	8			4	4					
		中式點心製作ⅠⅡ	6					3	3			
		西式點心製作ⅠⅡ	6					3	3			
		採購學實務ⅠⅡ	4					2	2			
		西餐烹調實習ⅠⅡ	6					3	3			
商業溝通ⅠⅡ	4					2	2					
應選修學分數小計			38	2	2	7	7	10	10	校訂選修實習科目開設 58 學分		
選修學分數合計			72	6	6	10	10	20	20	校訂選修開設 110 學分		
校訂科目學分數合計			90	8	8	13	13	24	24			
可修習學分數總計			186	31	31	31	31	31	31	184-192 依彈性時間變動		
彈性教學節數			6	1	1	1	1	1	1	可作為補救教學、輔導活動、重補修或自習之用		
必 修 科 目	活 動 科 目	18	班 會	6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分	
			綜 合 活 動	12	2	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
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

表 2-4-5-1-1 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 ⇐				
		歷史 →					
	社會領域					地理 I →	地理 II
				公民與社會 I →	公民與社會 II →		
	自然領域				基礎物理 →		
				基礎化學 →			
				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 ⇐				
		生涯規劃 I 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	全民國防教育 I →	全民國防教育 II ⇐					
校訂科目	語文領域	國文進階 I →	國文進階 II ⇐	國文進階 III →	國文進階 IV →	國文進階 V →	國文進階 VI
	語文領域			英文進階 I →	英文進階 II →		
	語文領域	英語會話 I →	英語會話 II ⇐	英語會話 III →	英語會話 IV →		
	數學領域			數學 III →	數學 IV →	數學進階 I →	數學進階 II
	全民國防			全民國防教育 III →	全民國防教育 IV →	全民國防教育 V →	全民國防教育 VI
	語文領域	詩詞欣賞 I →	詩詞欣賞 II ⇐	詩詞欣賞 III →	詩詞欣賞 IV →		
	生活領域	生命教育 I →	生命教育 II ⇐	生命教育 III →	生命教育 IV →	生命教育 V →	生命教育 VI

表 2-4-5-1-2 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 →	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 ⇨				
		歷史 →					
	社會領域					地理 I →	地理 II
				公民與社會 I →	公民與社會 II →		
					基礎物理 →		
	自然領域			基礎化學 →			
				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 →					
			生涯規劃 I 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	全民國防教育 I →	全民國防教育 II ⇨					
校訂科目	語文領域	國文進階 I →	國文進階 II ⇨	國文進階 III →	國文進階 IV →	國文進階 V →	國文進階 VI
	語文領域			英文進階 I →	英文進階 II →		
	語文領域	英語會話 I →	英語會話 II ⇨				
	數學領域			數學 III →	數學 IV →	數學進階 I →	數學進階 II
	全民國防			全民國防教育 III →	全民國防教育 IV →	全民國防教育 V →	全民國防教育 VI
	語文領域	詩詞欣賞 I →	詩詞欣賞 II ⇨	詩詞欣賞 III →	詩詞欣賞 IV →		
	生活領域	生命教育 I →	生命教育 II ⇨	生命教育 III →	生命教育 IV →	生命教育 V →	生命教育 VI

類別：專業及實習科目

表 2-4-5-2-1 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		
		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		
校訂科目	專業科目			旅館管理 I	旅館管理 II		
						飲料與調酒進 階 I	飲料與調酒進 階 II
						觀光行政法規 I	觀光行政法規 II
						觀光資源概論 I	觀光資源概論 II
		國際禮儀 I	國際禮儀 II				
		餐飲衛生與安 全 I	餐飲衛生與安 全 II				
				商業概論 I	商業概論 II		
	實習科目					專題製作	
							餐飲實務
						餐旅服務進階 I	餐旅服務進階 II
						餐旅實務 I	餐旅實務 II
						領隊實務 I	領隊實務 II
		中餐烹調實習 I	中餐烹調實習 II				
				旅遊實務 I	旅遊實務 II		
		餐旅日文會話 I	餐旅日文會話 II				
		觀光英語會話 I	觀光英語會話 II			餐旅英文與會 話進階 I	餐旅英文與會 話進階 II
		西點烘焙實習 I	西點烘焙實習 II				
				導遊實務 I	導遊實務 II		
				商業溝通 I	商業溝通 II		

表 2-4-5-2-2 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	→	→	→
		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	→	→
		→	→	→	→	→	→
校訂科目	專業科目	蔬果切雕 I	→ 蔬果切雕 II	→	→	→	→
		→	→	→	→	飲料與調酒進階 I	→ 飲料與調酒進階 II
		餐飲衛生與安全 I	→ 餐飲衛生與安全 II	→	→	→	→
		→	→	→	→	→ 食物學概論 I	→ 食物學概論 II
		→	→	→	→	→ 餐旅日文會話 I	→ 餐旅日文會話 II
		觀光英語會話 I	→ 觀光英語會話 II	→	→	→	→
		→	→	→ 商業概論 I	→ 商業概論 II	→	→
		→	→	→	→	→	→
	實習科目	→	→	→	→	→ 專題製作 I	→ 專題製作 II
		→	→	→	→	→ 餐旅英文與會話進階 I	→ 餐旅英文與會話進階 II
		→	→	→	→	→ 餐旅服務進階 I	→ 餐旅服務進階 II
		→	→	→	→	→ 餐旅實務 I	→ 餐旅實務 II
		→	→ 蔬食烹調實習 I	→ 蔬食烹調實習 II	→ 蔬食烹調實習 III	→ 蔬食烹調實習 IV	→
		中餐烹調實習 I	→ 中餐烹調實習 II	→	→	→	→
		→	→	→ 烘焙實習 I	→ 烘焙實習 II	→	→
		→	→	→	→	→ 西餐烹調實習 I	→ 西餐烹調實習 II
→	→	→	→	→ 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		
→	→	→	→	→ 採購學實務 I	→ 採購學實務 II		
→	→	→	→	→ 商業溝通 I	→ 商業溝通 II		
→	→	→	→	→	→		

(六)科選課建議表(以進路為導向)

表 2-4-6-1-1 餐旅群 部定及校訂一般科目選課建議表(以群為單位，1 群 1 表)

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-IV	1-2	一、二	3	必	
	國文 V VI	3	一、二	2	必	
	英文 I-VI	1-3	一、二	2	必	
	國文進階 I II	1	一、二	1	選	
	國文進階 III IV	2	一、二	2	選	
	國文進階 V VI	3	一、二	3	選	
	英文進階 I II	2	一、二	1	選	
	英語會話 I-IV	1-2	一、二	1	選	餐飲管理科開 I II
	詩詞欣賞 I-IV	1-2	一、二	1	選	
數學領域	數學 I II	1	一、二	3	必	
	數學 III IV	2	一、二	3	必	
	數學進階 I II	3	一、二	3	選	
社會領域	歷史	1	一	2	必	
	地理 I II	3	一、二	1	必	
	公民與社會 I II	2	一、二	1	必	
自然領域	基礎物理	2	二	1	必	
	基礎化學	2	一	1	必	
	基礎生物 I II	2	一、二	1	必	
藝術領域	音樂 I II	1	一、二	1	必	
	美術 I II	2	一、二	1	必	
生活領域	計算機概論	1	二	2	必	餐飲管理科一上開課
	生涯規劃 I II	1	一	2	必	餐飲管理科一下開課
	生命教育 I-VI	1-3	一、二	1	選	
健康與體育領域	體育 I-VI	1-3	一、二	2	必	
	健康與護理 I II	1	一、二	2	必	
全民國防教育	全民國防教育 I II	1	一、二	2	必	
	全民國防教育 III-VI	2-3	一、二	2	選	

備註：表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-1 餐旅群觀光科 專業、實習(實務)科目選課建議表—升學導向(以科為單位)

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	一、二	2	必		
	旅館管理 I II	2	一、二	2	選		
	飲料與調酒進階 I II	3	一、二	2	選		
	觀光行政法規 I II	3	一、二	2	選		
	觀光資源概論 I II	3	一、二	2	選		
	實習科目	餐旅服務 I II	1	一、二	3	必	
餐旅英文與會話 I II		1-2	一、二	2	必		
餐旅服務 III IV		2	一、二	2	必		
飲料與調酒 I II		2	一、二	3	必		
專題製作		3	一	2	必		
餐飲實務		3	二	2	必		
餐旅英文與會話進階 I II		3	一、二	2	必		
餐旅服務進階 I II		3	一、二	3	選		
餐旅實務 I II		3	一、二	2	選		

備註：1.以科為單位，1科1表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-2-2 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	一、二	2	必		
	觀光英文會話 I II	2	一、二	2	選		
	食物學概論 I II	3	一、二	1	選		
	飲料與調酒進階 I II	3	一、二	2	選		
	實習科目	餐旅服務 I II	1	一、二	3	必	
餐旅英文與會話 I II		1-2	一、二	2	必		
餐旅服務 III IV		2	一、二	2	必		
飲料與調酒 I II		2	一、二	3	必		
專題製作 I II		3	一、二	2	必		
餐飲實務		3	二	2	必		
餐旅英文與會話進階 I II		3	一、二	2	必		
餐旅服務進階 I II		3	一、二	3	選		
採購學實務 I II		3	一、二	2	選		
餐旅實務 I II		3	一、二	2	選		

備註：1.以科為單位，1科1表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-3-1 餐旅群觀光科 專業、實習(實務)科目選課建議表—就業導向(以科為單位)

科目類別	科目名稱	年級	學期	學分	必選修	備註
專業科目	觀光資源概論 I II	2	一、二	2	選修	
	旅館管理 I II	2	一、二	2	選	
	觀光行政法規 I II	3	一、二	2	選	
	國際禮儀 I II	1	一、二	1	必修	
	餐飲衛生與安全 I II	1	一、二	1	必修	
	商業概論 I II	2	一、二	2	選	
實習科目	中餐烹飪實習 I II	1	一、二	2	選	
	餐旅日文會話 I II	1	一、二	2	選	
	觀光英語會話 I II	1	一、二	2	選	
	旅遊實務 I II	2	一、二	3	選	
	領隊實務 I II	3	一、二	2	選	
	導遊實務 I II	3	一、二	2	選	
	西點烘焙實習 I II	1	一、二	2	選	
	商業溝通 I II	3	一、二	2	選	

備註：1.以科為單位，1科1表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

表 2-4-6-3-2 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	蔬果切雕 I II	1	一、二	2	必		
	觀光資源概論 I II	2	一、二	2	選修		
	觀光英文會話 I II	2	一、二	2	選		
	餐旅日文會話 I II	2	一、二	2	選		
	餐飲衛生與安全 I II	3	一、二	1	選		
	商業概論 I II	2	一、二	2	選		
	飲料與調酒進階 I II	3	一、二	2	選		
實習科目	中餐烹飪實習 I II	1	一、二	2	選		
	餐旅服務進階 I II	3	一、二	2	選		
	烘焙實習 I II	2	一、二	4	選		
	中式點心製作 I II	3	一、二	3	選		
	西式點心製作 I II	3	一、二	3	選		
	西餐烹調實習 I II	3	一、二	3	選		
	專題製作 I II	3	一	2	選		
	餐飲實務	3	二	2	選		
	餐旅英文與會話進階 I II	3	一、二	2	必		
	蔬食烹調實習 I II	2	一、二	3	選		
	蔬食烹調實習 III IV	3	一、二	3	選		
	商業溝通 I II	3	一、二	2	選		

備註：1.以科為單位，1科1表，依科別排序。

2.表序號請依實際情形延續編碼。

參、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	4	5	教師兼導師及兼課老師支應
	英文	3	4	教師兼行政職務
數學領域	數學	3	4	教師兼導師

備註：1.應有師資=科目之全校總授課節數/科目之教師基本授課節數。

2.現有師資為填表學年度之教師員額。

(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
商管群	資料處理科	4	4	
餐旅群	觀光事業科	4	4	
	餐飲管理科	3	5	教師兼行政職務

備註：1.應有師資=科目之全校總授課節數/科目之教師基本授課節數。

2.現有師資為填表學年度之教師員額。

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	42	4921	
特別教室	18	2701	
視聽(語言)教室	1	116	
辦公室	34	4018	
禮堂	1	265	藝文大樓 4 樓國際會議廳
活動中心	0	0	
圖書館(室)	1	485.46	含閱覽室
實習場所 (含實驗室)	3	485	物理、化學、生物實驗室
餐廳	2	2638.1	含廚房
學生宿舍	207	9257.40	
廁所	725	2520.01	
其它		17199	
建築物總樓板面積		43816	
1.運動場：面積： <u>9147</u> 平方公尺，跑道： <u>200</u> 公尺 材質： <u>PU</u> 。 2.室外球場：籃排球： <u>7</u> 面；材質： <u>壓克力</u> 。 3.室內活動中心(禮堂)：容納量： <u>265</u> 人。			

(二)校訂課程所需設備規劃

表 3-2-2-1 餐旅群觀光事業科 校訂課程所需設備規劃(以科為單位)

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	飲調教室		義式咖啡機 美式咖啡機 吧檯 製冰機 大型冰箱	
中餐烹調實習	烹飪教室		工作檯 快速爐 大型冰箱	
餐旅服務實習	餐服教室 房務教室		長桌方桌大圓桌 大床小床床單 工作車 檢定桌	
西點烘焙實習	烘焙教室		雙層烤箱 單層烤箱 攪拌機 發酵箱	

備註：1.新增校設、新增設備係指規劃未來擬新設置者。

- 2.本表若為群共同開設之專業、實習(實務)科目共用設備，得以群為單位撰寫。
若為科單獨開設科目單獨用途時，得以本表延伸使用，表號則依序編號。

表 3-2-2-2 餐旅群餐飲管理科 校訂課程所需設備規劃(以科為單位)

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	飲調教室 餐管教室		義式咖啡機 美式咖啡機 吧檯 製冰機 大型冰箱	
中餐烹調實習 蔬食烹調實習 西餐烹調實習	烹飪教室		工作檯 快速爐 大型冰箱	
餐旅服務	餐服教室 房務教室		長桌方桌大圓桌 大床小床床單 工作車 檢定桌	
烘焙實習 中式點心製作 西式點心製作	烘焙教室		雙層烤箱 單層烤箱 攪拌機 發酵箱	

備註：1.新增校設、新增設備係指規劃未來擬新設置者。

2.本表若為群共同開設之專業、實習(實務)科目共用設備，得以群為單位撰寫。若為科單獨開設科目單獨用途時，得以本表延伸使用，表號則依序編號。

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.少子化衝擊，私立學校招生不易。
- 2.餐服專業教室設備嚴重不足，學校無法支應。
- 3.學生入學成績低落，升學績效不彰。

(二)建議解決方案：

- 1.加強與社區及鄰近學校互動，強化招生功能，加強特色課吸引社區國中就讀本校。
- 2.申請補助及自籌餐服專業教室設備經費，以利學生實習之用。
- 3.一、二年級培養學生對於專業方面興趣，加強學生證照輔導，培養學生專業能力，三年級輔導學生升學科目，為繼續升學四技二專做準備。

二、課程發展委員名單

表 4-2-1 普門高級中學 105 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)		蔡國權	社會科	歷史科
行政代表	教務主任	江俊德	藝能科	體育科
	學務主任	蔡國權	社會科	歷史科
	總務主任	邱淑貞	商業與管理群	商業科
	輔導主任	陳琮仁	輔導科	輔導科
	圖書館主任	南鳳璋	數學科	數學科
	教學組長	楊春娥	英文科	英文科
	設備組長	李佳芳	藝能科	體育科
	訓育組長	蘇政宏	數學科	數學科
教師代表	國文科教師	邵建邦	國文科	國文科
	英文科教師	洪櫻芬	英文科	英文科
	數學科教師	馬日寶	數學科	數學科
	社會科教師	張慧利	社會科	歷史科
	自然科教師	李如珍	自然科	生物科
	健康與體育	施嘉豪	藝能科	體育科
	資處科導師	林國金	商業與管理群	商業科
	資處科導師	林錦鸞	商業與管理群	電子科
	觀光科導師	王淑珍	餐旅群	觀光事業科
	餐管科導師	吳博智	餐旅群	餐飲管理科
家長代表	家長	甘道良		
社區代表	諮詢委員	蕭碧涼		
業界代表	諮詢委員	陳吉星	東榮旅行社	總經理
課程專家	諮詢委員	吳錦芬		
	諮詢委員	何建彬		

三、校訂科目教學綱要

(一)一般科目(以校為單位)

類別:校訂必修科目

表 4-3-1-1 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	數學ⅢⅣ			
	英文名稱	MathematicsⅢⅣ			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一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	餐旅群	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、能應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。 二、引導學生瞭解數學的基本概念,以增進學生的基本數學知識。 三、訓練學生的演算與作圖等能力,以應用於處理事務的技能。 四、配合各相關專業科目的教學需要,以達學以致用的目的。 五、造就學生的基礎學力,以培養繼續進修、自我發展的能力。				
教學內容	一、圓 二、行列式 三、數列與級數 四、向量 五、排列與組合 六、機率 七、統計				
教材來源	一、本科目大要適用於暫行課綱數學B版。				
教學注意事項	一、本科目大要內容即為參考課程中心建議之二年級數學課程內容。 二、教學方法宜兼重教師課堂講授及學生習作練習。				

備註：每一欄位均請填寫完整。

類別:校訂選修科目

表 4-3-1-2 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	國文進階 I - VI				
	英文名稱	Advanced Chinese I - 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	餐飲科	餐飲科	觀光科	觀光科	觀光科	
學分數	1	2	1	2	3	
開課年級/學期	第一、二學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	第二學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	
教學目標	1. 培養學生對中國文字形、音、義的認識。 2. 增強學生對文章賞析的能力。 3. 提升學生寫作的的能力。 4. 增進學生對中國基本文化思想的了解。 5. 提高學生應用文的能力。					
教學內容	1. 教科書所編排的內容。 2. 寫作的技巧(以引導寫作及資訊統整為主)。 3. 閱讀訓練。					
教材來源	1. 教科書 2. 參考書 3. 報章雜誌 4. 網路					
教學注意事項	1. 留意學生程度的差異。 2. 批閱作文要細心。 3. 分析各年代文體的特色。 4. 作者生平與文章內涵的結合。					

備註：每一欄位均請填寫完整。

表 4-3-1-3 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	英文進階 I - VI				
	英文名稱	Advanced English I - 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	餐旅群	科	科	科	科	科
學分數	1					
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	以生活化、實用性、知識及趣味性為原則，培養學生閱讀及應用英文之能力，並兼顧聽、說、讀、寫基本能力的訓練。					
教學內容	包括現代化生活、最新科技、趣味短文、中西文化介紹和日常生活會話。					
教材來源	遠東圖書公司					
教學注意事項	一、以會話練習為主，配合句型說明，也可採用角色扮演或情境模擬。 二、注意是否熟記句型和詞彙，並配合視聽教材。 三、筆試及口試並行測驗。					

備註：每一欄位均請填寫完整。

表 4-3-1-4 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	數學進階 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	餐旅群	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○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	一、直角坐標系 二、三角函數 三、三角形的解法 四、式的運算 五、指數與對數 六、直線方程式與二元一次不等式 七、圓 八、行列式 九、數列與級數 十、向量 十一、排列與組合 十二、機率 十三、統計				
教材來源	本科目大要適用於暫行課綱數學 B 版。				
教學注意事項	一、教學方法宜兼重教師課堂講授及學生習作練習 二、本科目大要內容即為參考課程中心建議之一、二年級數學課程內容，以強化原有數學技能為原則。				

備註：每一欄位均請填寫完整。

表 4-3-1-5 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	全民國防教育Ⅲ-Ⅵ			
	英文名稱	National Defense Education Ⅲ-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	餐旅群	餐旅群	科	科	科
學分數	1	1			
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 振奮民族精神，激勵學生愛國情操。 2. 充實學生軍事知能，實現文武合一教育。 3. 保持校園安寧，維護學生安全。 4. 培養學生對國防事務的興趣和正確認知，以促進國防事務發展。 5. 培養學生良好生活習慣，陶鑄高尚品德。				
教學內容	1. 學生實彈射擊。 2. 軍事知能 3. 國防科技 4. 中外戰史 5. 國家安全 6. 兵學理論				
教材來源	教育部審定之教科書				
教學注意事項	1. 為提高學習動機，講求科學方法，重視雙向溝通，充分運用視聽教材，以增進教學效果。 2. 於各章節講授或實施過程中，把握教育要旨，配合相關資料加以闡述，以達教學目標。				

備註：每一欄位均請填寫完整。

表 4-3-1-6 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	詩詞欣賞 I-IV			
	英文名稱	Chinese Poetry I-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	餐旅群	科	科	科	科
學分數	1				
開課年級/學期	第一、二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1、透過對詩詞的賞析，了解詩人、詞人內涵精神 2、陶冶學生性情，以溫柔敦厚之心，看待世間萬物 3、鼓勵學生創作並學習分享				
教學內容	1、介紹詩詞欣賞的基本概念 2、說明詩詞的形式結構分析 3、詩詞選讀 (1)古詩名篇鑑賞 (2)樂府詩選讀 (3)唐宋詩選讀 (4)五代詞選讀 (5)宋詞選讀 (6)明清詩詞與現代詩選讀 4、創作與分享				
教材來源	1、教科書 2、參考書 3、報章雜誌 4、網路 5、其他課外書籍				
教學注意事項	1、注意學生程度差異 2、注意引導學生創作及分享 3、視學生情況調整課程進度				

備註：每一欄位均請填寫完整。

表 4-3-1-7 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	英語會話 I-IV			
	英文名稱	English conversation I-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	觀光事業科	餐飲管理科	科	科	科
學分數	1	1			
開課年級/學期	第一、二學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	聘請外籍教師以生活化、實用性、知識及趣味性為原則，培養學生英語聽、說能力，增進學生國際觀				
教學內容	包括現代化生活、最新科技、趣味短文、中西文化介紹和日常生活會話				
教材來源	大家說英語、Live ABC				
教學注意事項	一、以會話練習為主，配合句型說明，也可採用角色扮演或情境模擬。 二、注意是否熟記句型和詞彙，並配合視聽教材。 三、注意學生程度差異，鼓勵同學開口說英語。 四、筆試及口試並行測驗。				

備註：每一欄位均請填寫完整。

表 4-3-1-8 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	生命教育 I II III IV V VI			
	英文名稱	Life Education 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	科	科	科
學分數	1	1			
開課年級/學期	第一二三學年 第一、二學期	第一二三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、了解生命的意義 二、認識哲學與人生的根本議題 三、認識宗教與人生的內在關連性 四、思考生死議題，省思生死關懷內涵 五、培養道德思辨能力 六、了解性愛婚姻倫理議題 七、培養人格統整與靈性發展				
教學內容	一、打開人生三問 二、哲學家咖啡館 三、愛自己、覺察自己、接納自己 四、正信與迷信-信不信由你 五、生死關懷-一片葉子落下來 六、關於愛情與婚姻 七、走向通往幸福的路 八、正義，是一場思辨之旅 九、生命科技倫理的議題討論 十、靈修日記-知行合一的實踐				
教材來源	一、教師自編教材及補充教材。 二、生命教育學科中心 三、媒體影像、繪本、相關書籍、電影				
教學注意事項	一、教學方法：多採用小組討論，彼此分享觀點；學生上台發表，訓練口說及思考能力。 二、教學評量：以口頭回答及綜合討論，實施學習過程評量；上課參與表達及分享 40%；學習單書寫 30%及靈修日記的觀察及撰寫 20%；其他 10%。 三、教學資源：繪本、相關主題影音、電影、書籍等				

(二)各科專業科目

類別:校訂必修科目—餐旅群觀光事業科

表 4-3-2-1 普門高級中學 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 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 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	科	科	科	科
學分數	1				
開課 年級/學期	第三學年	○○學年	○○學年	○○學年	○○學年
	第一、二學期	○○學期	○○學期	○○學期	○○學期
教學目標	(一)瞭解國際禮儀的基本概念。 (二)建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 (三)學習本國及各國禮儀知識，用以強化學生國際交流的能力。				
教學內容	1. 國際禮儀概論 2. 服飾與儀態 3. 說話禮儀 4. 電話禮儀 5. 書卡禮儀 6. 餐飲宴會禮儀 7. 其他一般禮儀 8. 各國文化禮俗				
教材來源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教學方法：依教材性質，乃採講演法、問題教學法、設計教學法、練習法及自學輔導法等教學法。 二、教學評量：以口頭回答及綜合討論，實施學習過程評量；以臨時測驗及期末考實施總結性評量。 三、教學資源：照片、圖片、教科書及參考書及相關雜誌、幻燈片、投影片等。 四、教師可帶領學生至各式餐廳、相關營業場所進行實務體驗，增進學生認知。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-2 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全 I II			
	英文名稱	Sanitation and Safety of Meals and Drinks 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	觀光事業科	科	科	科	科
學分數	1				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 了解餐飲安全與衛生的重要性。 2. 了解餐飲安全與衛生的基本知識。 3. 養成良好餐飲安全衛生的工作習慣。				
教學內容	1. 概論。 2. 基礎微生物之認識。 3. 食品中毒。 4. 洗淨、消毒及殺菌。 5. 餐具的清洗與管理。 6. 餐飲安全衛生管理。 7. 餐飲法規介紹。				
教材來源	使用部定審核相關書籍。				
教學注意事項	1. 依教材性質分別採用演講法、啟發問答法等教學法實施，務使學生了解食品營養與衛生的知識，並應用於日常生活中。 2. 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。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

類別:校訂必修科目－餐旅群餐飲管理科

表 4-3-2-3 普門高級中學 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	Vegetable and Fruit Sculptures 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 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	科	科	科	科	
學分數	2					
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、認識蔬果切雕的材料、特色、工具、方法。 二、熟悉蔬果切雕技法。 三、培養欣賞果雕藝術之鑑賞力。 四、培養敬業精神及職業道德。					
教學內容	一、緒論 二、基礎刀法介紹 三、盤飾 四、摺花 五、圓槽刀雕法 六、黏花 七、單面雕法 八、立體雕法					
教材來源	一、教學研討會決議採用之審定版本。 二、報章雜誌、網路資訊為輔助教材。					
教學注意事項	一、教材的編選，選擇適宜的教科書。 二、蒐集相關之資料、圖片、照片為輔助教材。 三、分組實作練習。 四、態度評量、紙筆及實作評量。 五、安排參訪大型飯店之設施。					

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

類別:校訂選修科目－餐旅群觀光事業科、餐飲管理科

表 4-3-2-4 普門高級中學 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 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	科	科	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	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	<p>一、培養對旅館的正確概念</p> <p>二、瞭解旅館各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神。</p> <p>三、瞭解旅館的行銷、人事、消防及電腦等作業程序。</p> <p>四、培養對職業應有的道德與敬業精神</p>				
教學內容	<p>一、旅館導論</p> <p>三、旅館的業務與行銷</p> <p>五、保防、消防與急救</p> <p>七、未來發展與趨勢</p>		<p>二、旅館的組織</p> <p>四、人事與訓練</p> <p>六、旅館電腦作業系統介紹</p> <p>八、旅館職業道德</p>		
教材來源	<p>文野出版社</p> <p>揚智出版社</p>				
教學注意事項	<p>1. 定期安排學生參觀旅館，藉由觀光相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。</p> <p>2. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。</p> <p>3. 利用網際網路電腦教學，達到旅館資訊即時獲得，隨時更新教學資源。</p> <p>4. 加強旅館業實務範例，藉以使學生能力與產業界需求相配合。</p>				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-5 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒進階 I II			
	英文名稱	Advanced Beverage and Cocktail 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	餐旅群	科	科	科	科
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、認識各種飲料。 二、瞭解飲料調製之相關材料與設備。 三、瞭解調製飲料之專業技能。 四、明瞭調飲製作的常用英文專用術語。				
教學內容	一、什麼是飲料 二、無酒精飲料 三、含咖啡因的飲料 四、釀造酒、蒸餾酒、香甜酒與雞尾酒				
教材來源	龍騰版教科書為主要教材 文野版教科書為輔助教材				
教學注意事項	一、理論與實務相印證。 二、教學力求專業、活潑與生動。 三、輔導同學考丙檢調飲。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-6 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光行政法規 I II			
	英文名稱	Tourist administrative regulations 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	○○科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	第一學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、了解各級觀光行政機構的組織及職掌。 二、培養對各項重要法規有正確認識。 三、培養觀光從業人員的正確守法觀念與態度。				
教學內容	一、發展觀光條例。 二、旅行業管理規則。 三、國內外旅遊契約書、民法債篇。 四、導遊人員管理規則。 五、領隊人員管理規則。 六、觀光旅館業管理規則。 七、其他相關法規				
教材來源	一、觀光行政與法規-楊正寬(2007)揚智圖書				
教學注意事項	一、關心觀光局及政府相關主管機關之政策宣導，讓學生了解觀光產業之現況。 二、提供觀光產業各種活動之訊息，了解產觀學之脈動。 三、收集觀光產業之案例，做為法規條例解說之依據，讓學生更明白法規之真諦，期使法規能在實際生活中應用，實施生活化教學。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-7 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光資源概論 I II				
	英文名稱	Travel 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 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	科	科	科	科	
學分數	2					
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	一、了解觀光旅遊市場的本質、產業與現況。 二、了解觀光旅遊資源在地理上的相關性。 三、認識觀光資源的多元性分類。 四、建立觀光產業願景。 五、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、教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、依理論，實務及應用三階段，依高中生學習模式做難易比重分配。 三、教材範例習題與實務相結合，使學生學以致用。 四、融入網路資源。					
教材來源	一、以書為主。 二、觀光局網站。 三、各觀光資源影片、簡報。					
教學注意事項	一、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。 二、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。					

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-8 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全 I II				
	英文名稱	Sanitation and Safety of Meals and Drinks 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	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	1					
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	1. 了解餐飲安全與衛生的重要性。 2. 了解餐飲安全與衛生的基本知識。 3. 養成良好餐飲安全衛生的工作習慣。					
教學內容	1. 概論。 2. 基礎微生物之認識。 3. 食品中毒。 4. 洗淨、消毒及殺菌。 5. 餐具的清洗與管理。 6. 餐飲安全衛生管理。 7. 餐飲法規介紹。					
教材來源	使用部定審核相關書籍。					
教學注意事項	1. 依教材性質分別採用演講法、啟發問答法等教學法實施，務使學生了解食品營養與衛生的知識，並應用於日常生活中。 2. 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。					

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-9 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	食物學概論 I II			
	英文名稱	Introduction to Food Science 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	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	1				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 了解食物學的基本知識。 2. 了解各類食物的特性及營養價值。 3. 了解食物的特殊成分及分類。 4. 應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。				
教學內容	1. 食物學概論。 2. 食物的營養素。 3. 食物的特殊成份。 4. 食物的分類。 5. 他類食品。 6. 食物的選購與貯存。 7. 飲食的安全性。 8. 飲食指南及膳食計畫。				
教材來源	使用部定審核相關書籍。				
教學注意事項	1. 應理論與實習並重，使學生能靈活運用於實習中。 2. 依教材性質分別採用講演法、啟發法、問答法、社會化教學法、設計教學法及自學輔導法等教學方法實施，讓學生瞭解有關食物學的基本知識。 3. 本課程應盡量利用圖片等教學媒體，增進教學效果。 4. 課程實際製作內容要多元化，也要附合業界與升學需求。 5. 教材內容可依實際需要酌予增減。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-10 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅日文會話 I II			
	英文名稱	Hospitality Japanese Conversation 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	餐飲管理科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 培養日本語的能力。 2. 培養基礎日文的聽說讀寫能力。 3. 了解日本的風俗民情與文化。 4. 認識日本在觀光旅遊服務業的用語。				
教學內容	1. 學習基本日語發音。 2. 學習文法句型。 3. 了解觀光業用語。 4. 了解餐飲業用語。 5. 訓練學生基本對話的能力。 6. 介紹日本文化及與本國文化的異同。				
教材來源	加油！日本語。大新書局 觀光日語會話。致良出版社				
教學注意事項	1. 鼓勵學生勇於表達。 2. 訓練聽說的機會。 3. 可實際利用情境練習對話。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-11 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光英語會話 I II				
	英文名稱	Tourism English Conversation 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	餐飲管理科	科	科	科	科	
學分數	2					
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	本科目教學目標，是為了加強學生英語會話的能力，以因應將來從事餐旅業工作之基本需求，讓學生能夠聆聽，敢於開口，有自信、興趣與活力來加強自己英語會話之能力。					
教學內容	以旅館、餐飲、旅行業為主要內容，教導學生正確發音和語調，配合視聽教材反覆練習，上課配合以情境角色互動為主。					
教材來源	遠東圖書公司					
教學注意事項	一、以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬。 二、口試及筆試並行，以培養聽力及反應力。 三、鼓勵學生參加英文能力之檢定。					

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-2-12 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	商業概論 III IV			
	英文名稱	Introduction to Business 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 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	餐旅群	○○科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、認識商業的基本知能，及商業活動與國際民生之關係。 二、配合管理學之發展，使學生充分瞭解經濟體系及商業活動。 三、養成關心國家、社會經濟之變遷及提高職業道德與責任感。				
教學內容	一、緒論 二、商業的經營型態 三、連鎖企業 四、行銷管理 五、人力資源管理 六、財務管理 七、商業現代化 八、商業未來發展				
教材來源	1. 教學研討會決議採用之審定版本。 2. 教師自編教材。				
教學注意事項	1. 配合學生認知發展及生活化實例說明，以增進概念之瞭解。 2. 宜多注意當前的商業環境並搭配各項商業時事，儘可能以多媒體的方式呈現，以提昇學生學習興趣。 3. 鼓勵學生蒐集資料以報告或作業方式呈現學習成果。				

(三)各科實習科目

類別:餐旅群觀光事業科、餐飲管理科

表 4-3-3-1 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	專題製作			
	英文名稱	Monograph			
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 checked="" type="checkbox"/> 群科中心學校公告一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	科	科	科	科
學分數	2				
開課 年級/學期	第三學年 第一學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 增進學生的思考與統整能力，完成特定的專題。 2. 訓練學生用心觀察社區觀光產業，帶動思考集體創作。				
教學內容	1. 專題製作的介紹 2. 專題製作主題的擬定 3. 擬定專題製作大綱 4. 資料的彙整與蒐集 5. 專題製作的進行 6. 書面製作報告				
教材來源	三藝出版社				
教學注意事項	1. 訓練學生以觀光相關產業主題來分組討論，並學習撰寫計劃書的歷程。 2. 主題設定。 3. 資料收集與分析。 4. 以分組討論的方式完成專題的製作。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-2 普門高級中學 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	Monograph 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	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一．培養對現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力。 二．涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力。 三．建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。 四．應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足。				
教學內容	一．學習環境認識 二．工作技能現場解說示範 三．工作技能實作 四．專題學習應用 五．專題學習經驗與心得撰述 六．專題成果的報告與討論 七．實務學習綜結與建議				
教材來源	1.師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。				
教學注意事項	一. 專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。 二. 教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。 三. 專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-3 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐飲實務			
	英文名稱	Practical of Food and Berverage			
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 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	餐旅群	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、了解中、西餐廚房作業。 二、了解中、西餐廚房採購與驗收、倉儲發貨程序，中、西英文術語。				
教學內容	一、本科目為實習科目 二、至實習場所上課，分組教學，分組從事實作練習。 三、教師以施教時加入實務範例、補充說明，提高學生學習興趣。 四、以光碟片及錄影帶為媒體作為輔助教學，增進學習效果。				
教材來源	中外中、西餐相關圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。				
教學注意事項	一、教師利用現有廚房、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，以增加實務經驗。 二、利用寒暑假前往飯店相關業界學習，以充實自我實務能力，以提升教學品質。 三、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照檢定，藉以驗證學用一致。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-4 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅英文與會話進階 I II			
	英文名稱	Hospitality 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 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	餐旅群	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	培養簡單之英語會話能力，以因應工作之基本需求，並建立穩固之英語基礎，以達能夠自我學習，繼續成長或進修。				
教學內容	主要為餐旅業基本之英語會話，教學要點包括：教導學生正確發音和語調，配合視聽教材反覆練習，上課時宜進行角色扮演及情境模擬，活化課程內容，並激發學生學習興趣。				
教材來源	採用根據教育部民國九十四年二月發佈之職業學校餐旅群「餐旅英文與會話 I II」暫行暫要所編輯而成的書籍。				
教學注意事項	一、要求學生聽懂客戶可能的用語(多聽)。 二、要求學生能回應客戶的請求(多講，熟能生巧)。 三、引起學生興趣為要務。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

類別:餐旅群觀光事業科、餐飲管理科

表 4-3-3-5 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅服務進階 I II			
	英文名稱	Hotel and Restaurant 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 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	餐飲管理科	科	科	科
學分數	3	2			
開課 年級/學期	第三學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 二、知悉餐廳、客房的工作組織編制，主要任務和職責及專業術語。 三、餐廳 & 房務服務流程。				
教學內容	一、餐廳與旅館之組織及各部門之工作職責。 二、基本的服務禮儀及儀態。 三、菜單的認識及服務。				
教材來源	一、相關專業的複習，搜尋考古題。 二、參考 2~3 個版本之書籍來複習。				
教學注意事項	一、本科目為統測科目加題目的演練。 二、透過演練服務，以印證學科理論基礎。 三、視聽媒體教材的運用，力求生動活潑。 四、從做中學或從學中做的授課及評量。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-6 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅實務 I II			
	英文名稱	Advanced Hospitality Introdication 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	餐旅群	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 協助學生深入瞭解餐飲、旅館、旅行業等餐旅相關產業經營管理之基本運作；培育學生有關餐旅職場的正確之從業概念、服務態度與職場倫理。 2. 對餐飲、旅館、旅行業及航空客運等餐旅相關產業之屬性、任務職掌、經營概念充份認識。 3. 培育餐旅職場之基礎餐旅專業知能，順利到職場就業。				
教學內容	闡述餐旅相關產業之定義、特性、種類與發展過程，延伸到各相關產業之經營管理的認知，期使學生能對餐旅業有信心。				
教材來源	餐旅概論 蘇芳基(2006)揚智出版社				
教學注意事項	1. 安排學生利用假期前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力。 2. 定期安排學生參訪校外餐旅機構，提供學生更多學習機會。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-7 普門高級中學 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	Group 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 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	觀光科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、了解領隊人員的職責 二、實務操作領隊接待服務 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、緒論 二、領隊的職責條件與工作守則旅客遷入手續 三、領隊服務作業 四、緊急事件的防範與處理				
教材來源	領隊與導遊實務---前程文化				
教學注意事項	1. 藉由觀光相關產業參觀，由操作中學習，期使理論與實務並重。 2. 利用網際網路電腦教學，隨時更新旅遊資訊及教學資源。 3. 聘請專業領隊人員蒞校演講，分享實務經驗。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-8 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習 I II			
	英文名稱	Chinese 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	餐旅群	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解中式菜餚的烹調方法。 2. 熟習中式菜餚的烹調技術。 3. 運用中餐烹調技巧，進而創造美味佳餚。 4. 建立良好的餐飲安全與衛生習慣。 5. 培養敬業精神與職業道德。				
教學內容	(一)中餐飲食文化與發展過程(二) 中餐廚房的認識(三) 中餐材料的認識(四) 調味料與辛香料的認識(五) 切割法的認識與運用(六) 蔬果切雕(七)盤飾與菜餚的搭配(八)常用的烹調法與實習(九) 中餐菜系介紹(十)各類食物的烹調法與實習 (十一) 宴客菜的設計與製作				
教材來源	1. 中餐烹調實習版本。 2. 烹調相關雜誌美食報導。				
教學注意事項	1. 蒐集餐旅事業相關之圖片、宣傳刊物等作為輔助教材。 2. 強調分組教學，分組從事實作練習，期使技藝漸進熟練。 3. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 4. 定期參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 5. 鼓勵學生利用寒暑假前往相關業界學習，以充實自我實務能力。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-9 普門高級中學 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	Travel 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	觀光科	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○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	龍騰出版社				
教學注意事項	1. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 教師定期帶領學生至相關產業參觀，讓理論與實務相驗證。 3. 結合班級旅遊活動讓學生參與或模擬遊程設計、費用估算及領團活動等。 4. 利用網際網路電腦教學，達到旅遊資訊即時獲得，隨時更新教學資源之效果。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-10 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	餐旅日文會話 I II			
	英文名稱	Hospitality Japanese Conversation 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	觀光科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 培養日本語的能力。 2. 培養基礎日文的聽說讀寫能力。 3. 了解日本的風俗民情與文化。 4. 認識日本在觀光旅遊服務業的用語。				
教學內容	1. 學習基本日語發音。 2. 學習文法句型。 3. 了解觀光業用語。 4. 了解餐飲業用語。 5. 訓練學生基本對話的能力。 6. 介紹日本文化及與本國文化的異同。				
教材來源	加油！日本語。大新書局 觀光日語會話。致良出版社				
教學注意事項	1. 鼓勵學生勇於表達。 2. 訓練聽說的機會。 3. 可實際利用情境練習對話。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-11 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	觀光英語會話 I II			
	英文名稱	Tourism English Conversation 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	觀光科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	本科目教學目標，是為了加強學生英語會話的能力，以因應將來從事餐旅業工作之基本需求，讓學生能夠聆聽，敢於開口，有自信、興趣與活力來加強自己英語會話之能力。				
教學內容	以旅館、餐飲、旅行業為主要內容，教導學生正確發音和語調，配合視聽教材反覆練習，上課配合以情境角色互動為主。				
教材來源	遠東圖書公司				
教學注意事項	一、以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬。 二、口試及筆試並行，以培養聽力及反應力。 三、鼓勵學生參加英文能力之檢定。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-12 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	導遊實務 I II			
	英文名稱	Tour Guide 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	觀光科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1. 瞭解導遊人員的職責。 2. 實際操作導遊接待流程。 3. 培養導遊人員應有之服務態度與職業道德。 4. 具備身為導遊之基本條件。				
教學內容	1. 導遊人員的職責。 2. 導遊接待流程。 3. 意外事故處理與旅遊糾紛之預防。 4. 旅客心理分析與表達技巧。 5. 導遊與相關行業。 6. 如何準備考取執照以及就業前的準備。 7. 導遊工作守則與禁忌。				
教材來源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教學方法：依教材性質，乃採講演法、問題教學法、設計教學法、練習法及自學輔導法等教學法。 二、教學評量：以口頭回答及綜合討論，實施學習過程評量；以臨時測驗及期末考實施總結性評量。 三、教學資源：照片、圖片、教科書及參考書及相關雜誌、幻燈片、投影片等。 四、教師可安排團體學習，依不同情境以短劇方式演練，增進學生認知。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2. 若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-13 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	西點烘焙實習 I II			
	英文名稱	Western Baking 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	觀光科	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、瞭解烘焙之起源定義、分類與發展。 二、烘焙器材的一般知識，熟練烤焙之基本技術。 三、培養學生正確的工作態度與衛生安全。 四、培養獨立完成烘焙食品之麵包、蛋糕產品的製作。				
教學內容	一、烘焙的起源與發展。 二、烘焙材料之介紹與認識。 三、製作健康美味的西式點心。				
教材來源	一、西點烘焙教科書。 二、收集報章雜誌。 三、視聽媒體的運用。				
教學注意事項	一、教師的講解示範學生實際操作演練及產品的觀摩。 二、分組讓學生操作。 三、教學光碟、投影片及錄影帶為輔助教材，以引起同學生學習烘焙的興趣。 四、教學評量鼓勵同學丙級烘焙證照檢定。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-14 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	蔬食烹調實習 I IV			
	英文名稱	Fruit and Vegetables Cooking I 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 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	科	科	科
學分數	3	3			
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	<p>一、讓學生了解蔬食烹調的基本知識。</p> <p>二、讓學生充分了解各種食材的特性。</p> <p>三、讓學生了解菜單設計的基本概念及重要性。</p> <p>四、養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。</p>				
教學內容	<p>(一)蔬食健康養身概念認識(二)中餐廚房的認識(三)食材種類與特性的認識(四)營養搭配與設計(五)基本刀工的認識與運用(六)基礎蔬食製作(七)涼拌菜製作(八)熱炒料理製作(九)羹湯料理製作(十)飯類料理製作(十一)麵點製作(十二)發麵點製作(十三)食材搭配中藥料理製作</p>				
教材來源	<p>一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。</p> <p>二、教師自編教材。</p> <p>三、教師提供之補充教材。</p>				
教學注意事項	<p>一、教學方法：以學生實際操作為主，教師講解示範為輔。</p> <p>二、教學評量：平時成績(40%)，段考(30%)，期末考(30%)。</p> <p>三、每一實習單元都有詳細作法及注意事項，學生可預先閱讀，以利實習課程的進行。</p> <p>四、教學需在烹飪教室內實施，使學生熟練專業教室內各種設備的操作。</p> <p>五、除理論與實作外，需善用各種視聽教學媒體，增進教學情趣，加強學生學習效果。</p>				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-15 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	烘焙實習 I II				
	英文名稱	Baking 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	科	科	科	科	
學分數	4					
開課年級/學期	第二學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	
教學目標	<p>一、瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。</p> <p>二、瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。</p> <p>三、能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。</p> <p>四、培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生習慣。</p>					
教學內容	<p>一、緒論。</p> <p>二、烘焙教室之認識。</p> <p>三、烘焙物料簡介。</p> <p>四、烘焙專業用語及烘焙計算。</p> <p>五、蛋糕之認識。</p> <p>六、蛋糕類產品操作。</p> <p>七、西式點心簡介。</p> <p>八、西式點心之相關知識。</p> <p>九、西點蛋糕製作。</p>					
教材來源	<p>一、西點烘焙教科書。</p> <p>二、收集報章雜誌。</p> <p>三、視聽媒體的運用。</p>					
教學注意事項	<p>一、教師的講解示範學生實際操作演練及產品的觀摩。</p> <p>二、分組讓學生操作。</p> <p>三、教學光碟、投影片及錄影帶為輔助教材，以引起同學生學習烘焙的興趣。</p> <p>四、教學評量鼓勵同學丙級烘焙證照檢定。</p>					

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-16 普門高級中學 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 Snacks Preparation 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	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、瞭解中式點心的淵源與文化。 二、熟練中式點心設備及工具的操作方法。 三、認識各種中式點心材料之特性。 四、熟練製作中式點心的技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 六、培養學習興趣並能鑑別成品之優劣。				
教學內容	1. 中式點心的由來與歷史演變 2. 中式點心的分類與特性 3. 烘焙教室守則及環境區域 4. 中式點心設備與用具介紹 5. 中式點心製作—米食點心 6. 中式點心製作—麵食類點心 7. 中式點心製作—發麵類點心 8. 中式點心製作—水調(和)麵類點心 9. 中式點心製作—酥(油)皮類點心 10. 中式點心製作—糕(漿)皮類點心				
教材來源	工具書、雜誌、參考書。				
教學注意事項	一、教學以圖解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及各種教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、指導學生閱讀專業書刊，利用社會資源，增廣學習領域。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-17 普門高級中學 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 Pastry Preparation I I			
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	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、認識西點的基本知識與機具設備 二、熟習各種西點材料之特性 三、熟練烘焙計算、產品分類及製作 四、熟練製作西式點心的技能。 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別成品之優劣。				
教學內容	1. 西點發展與相關產業介紹 2. 熟練機器與設備之正確操作方法 3. 認識烘焙原料與烘焙計算方法 4. 蛋糕類實作 5. 各種派類實作 6. 義大利比薩餅實作 7. 鬆餅實作 8. 奶油空心餅實作 9. 小西餅實作 10. 道納司 (Doughnuts) 實作				
教材來源	工具書、雜誌、參考書。				
教學注意事項	一、教學以圖解、問答、討論及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及各種教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、指導學生閱讀專業書刊，利用社會資源，增廣學習領域。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-18 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	採購學實務 I II			
	英文名稱	Purchasing 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	科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、瞭解餐飲採購的意義與重要性。 二、瞭解餐飲採購管理的過程。 三、熟悉各種餐飲採購的方法。 四、養成良好餐飲採購的道德與智能。 五、瞭解餐飲採購的後續作業-驗收、庫房管理與撥發作業。				
教學內容	一、餐飲採購的基本認識。 二、專業採購人員素養。 三、採購部門的組織系統。 四、採購市場調查。 五、採購預算與價格。 六、採購方法。 七、餐飲採購合約。 八、採購庫存管理。 九、採購現代化。 十、餐飲食材採購。 十一、非餐飲食材採購。				
教材來源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教學方法：依教材性質，乃採講演法、問題教學法、設計教學法、練習法及自學輔導法等教學法。 二、教學評量：以口頭回答及綜合討論，實施學習過程評量；以臨時測驗及期末考實施總結性評量。 三、教學資源：照片、圖片、教科書及參考書及相關雜誌、幻燈片、投影片等。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-19 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習 I II			
	英文名稱	Western Cooking Skills 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	科	科	科	科
學分數	3				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	一、瞭解西餐烹調必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 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。 七、培養學生具備有對人與事的處理能力。				
教學內容	一、西餐概論。 二、廚房認識。 三、度量衡、溫度、重量的換算。 四、食品簡介。 五、專業用語。 六、切割法的介紹。 七、基本烹調法介紹。 八、酒的應用。 九、認識菜單。 十、基本烹調法介紹。 十一、切割法的介紹。 十二、專業用語。 十三、烹調法的變化運用。				
教材來源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。				
教學注意事項	一、教學方法：依教材性質，乃採講演法、問題教學法、設計教學法、練習法及自學輔導法等教學法。 二、教學評量：以口頭回答及綜合討論，實施學習過程評量；以臨時測驗及期末考實施總結性評量。 三、教學資源：食物實物、掛圖、單張、照片、圖片、教科書及參考書及相關雜誌、幻燈片、投影片等。				

備註：1.每一欄位均請填寫完整。

2.若同群多科開設同一科目，可共用一表敘寫，並以科為單位排序。

表 4-3-3-20 普門高級中學 校訂科目教學綱要

科目名稱	中文名稱	商業溝通 I II			
	英文名稱	Business Communication 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	餐旅群	○○科	科	科	科
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一、二學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期	○○學年 ○○學期
教學目標	1.擁有選擇、應用、發展有效的商業溝通技巧的能力。 2.熟悉人際與商業溝通的原則與程序。 3.發展人際與商業溝通的分析、評估與解決問題的能力。 4.增進性別溝通的能力。 5.運用有效的傾聽技巧。 6.增進非語言溝通的技巧。 7.熟悉商業禮儀的使用情況。 8.瞭解商業禮儀知識及規範的人、事、物的配合。				
教學內容	1.溝通的意涵 2.職場上的商業溝通 3.性別的商業溝通 4.傾聽的藝術 5.口語溝通 6.非語言溝通 7.商業禮儀				
教材來源					
教學注意事項	1.教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面的學習領域。 (2)注重經驗分享，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 (3)重視課程的副學習，加強學生正確的工作價值觀念與工作基本能力。 (4)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。 2.教學評量 (1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2)評量內容應顧及基本記憶至較高層級的學習領域。 (3)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 3.教學資源 (1)教學時運用創意並多利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 (2)可利用報章及雜誌，加強實例的介紹，增加學生閱讀商業相關知識能力，使教學活潑化並與時事相結合。 (3)使用錄影帶或多媒體教學，讓學生瞭解職場的實際作業情形。				

補充說明(本頁不需列印)

一、版面設定

- 1.A4 直式橫書，上下左右邊界 2.5 公分，文件格線每頁行數 39 行。
- 2.段落設定行距 1.5 倍行高(或固定行高 18pt)。
- 3.字型大小 12pt，主標題 16pt，次標題 14pt。中文字型標楷體、英文字型 Times New Roman。
- 4.表格字體可依實際情形縮小，表格以 1 表 1 頁為原則，必須跨頁時，請在表格抬頭註記「○○○表(續)」。
- 5.封面、核章頁及目錄，不編頁碼，其餘計畫書頁面須在頁尾置中處加上數字頁碼。
- 6.«壹、學校現況與分析»、「貳、課程規劃»、「參、資源配合»及«肆、附錄»各單元頁應為奇數頁，若非奇數頁時請插入一空白頁調整。
- 7.目錄頁碼視實際頁數編輯。

二、列印裝訂

- 1.使用 A4 紙張，雙面列印。
- 2.核准文號請依據主管教育行政機關審查通過之函示填寫。
- 3.參考格式內之藍色字體為說明文字，編輯或列印時可自行彈性刪除。
- 4.裝訂時，請在«貳、課程規劃»、「參、資源配合»及«肆、附錄»等單元頁前，加一張彩色間隔紙，色彩不拘，不編頁碼。
- 5.封面請以 180 磅(含)以上之紙張列印或印刷，裝訂可採訂裝或膠裝。