

餐旅概論 I II

表 2-7 餐旅概論 I II 科目大要

學分數：4(2/2)
建議開課學期：第二學年第一、第二學期
本篇專述21世紀最具社會經濟指標—觀光餐旅業的基本概念。本科目標主要協助學生了解餐飲、旅館、旅行業等餐旅相關產業之屬性、架構及基本運作；培育符合餐旅相關職場之初級人才所需正確的從業概念及服務態度與職場倫理。第一學期授課內容包括：餐旅業之定義、範圍、發展及影響；餐飲業類別、組織及經營概念。第二學期授課內容包括：旅館業類別、組織及經營概念；旅行業類別、組織及經營概念；透過餐旅相關教學錄影帶及多媒體之使用，協助學生瞭解餐旅業，並實施戶外教學帶領學生參觀餐旅機構，以增廣餐旅產業之認識。

表 2-8 餐旅概論 I II 教學綱要

一、科目名稱：餐旅概論 I II			
二、科目屬性：專業核心科目			
三、學分數：4(2/2)			
四、先修科目：無			
五、課程目標：			
1.認識餐旅業的語源			
2.區分各專家學者對餐旅業的定義			
3.了解觀光產業的定義			
4.了解餐旅業與觀光業的關係			
5.描述餐旅業的屬性			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
第一篇緒論篇 餐旅業的定義與特性	1-1 餐旅相關行業的語源與定義 1-2 餐旅業的屬性	4	第二學年第一學期
第一篇緒論篇 餐旅業發展過程及影響	2-1 國內觀光餐旅活動的演進 2-2 國外觀光餐旅活動的演進 2-3 觀光餐旅業發展的影響	4	
第一篇緒論篇 餐旅業的從事人員前程規劃	3-1 職業前程規劃的步驟與職業能力 3-2 餐旅業前程規劃	2	
第一篇緒論篇 餐旅業從事人員職業道德	4-1 餐旅從業人員職業道德的內涵 4-2 餐旅業職業安全 4-3 餐旅從業人員的行為守則	2	
第一篇緒論篇 餐旅業從事人員特性	5-1 餐旅從業人員的人格特質 5-2 餐旅從業人員的專業能力 5-3 餐旅從業人員的工作態度 5-4 餐旅從業人員的外在儀容	2	
第二篇餐飲篇 餐飲業的發展	1-1 餐飲業的定義及特性 1-2 中國古代餐飲業的發展背景 1-3 臺灣餐飲業的演進 1-4 國外餐飲業的發展背景	4	

第二篇 餐飲業的類別及種類	2-1 餐飲業的類別 2-2 餐廳的種類	4	
第二篇餐飲篇 餐飲業組織及從業人員之職掌	3-1 組織結構的分類 3-2 餐飲組織 3-3 餐飲從業人員之職掌	4	
第二篇餐飲篇 餐廳格局概要	4-1 餐廳格局設計的考慮因素 4-2 餐廳外場格局設計 4-3 餐廳內場格局設計	6	
第二篇餐飲篇 餐飲業之經營概念	5-1 外場經營概念 5-2 內場經營概念 5-3 餐飲管理與餐飲控制	6	
第三篇旅館篇 旅館業的定義、發展與特性	1-1 歐美旅館業發展 1-2 我國旅館業發展	4	第二學年第二學期
第三篇旅館篇 旅館業的類別及客房的種類	2-1 旅館業的定義及特性 2-2 旅館業類別 2-3 旅館等級評鑑 2-4 客房的種類	6	
第三篇旅館篇 旅館組織及從業人員之職掌	3-1 旅館業的組織 3-2 旅館業各部門工作內容 3-3 旅館業從業人員之職掌	2	
第三篇旅館篇 旅館業之經營概念	4-1 旅館房租計價方式 4-2 房價表及旅館設施與服務 4-3 如何訂房 4-4 如何辦理遷入手續 4-5 如何辦理遷出手續 4-6 旅館的連鎖經營	4	
第四篇旅行業篇 旅行業的定義、發展與特性	1-1 歐美旅行業之發展 1-2 我國旅行業之發展	2	
第四篇旅行業篇 旅行業的類別及旅行社的種類	2-1 旅行業的定義與特質 2-2 旅行業的類別 2-3 旅行社的種類	4	
第四篇旅行業篇 旅行業的組織及從業人員之職掌	3-1 旅行社的組織 3-2 旅行社從業人員之職掌 3-3 認識經理人、領隊及導遊	2	
第四篇旅行業篇 旅行業之經營概念及航空業務	4-1 旅行業經營之概況 4-2 旅行業之產品 4-3 旅行文件 4-4 出國手續 4-5 團體作業	6	

第五篇總結篇 行銷定義、行銷發展與 行銷組合	1-1 餐旅服務文化與餐旅行銷 1-2 公共關係於餐旅業中的角色 1-3 我國觀光市場 1-4 業務推廣的技巧	4	
第五篇總結篇 餐旅業的發展趨勢	5-1 餐旅業當前面臨的難題 5-2 餐旅業的未來發展	2	
七、實施要點： (一)教材編選 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅概論相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 (三)教學評量 1.針對認知部分以紙筆測驗評量。 2.針對技能部分施以實作評量。 3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 (四)教學資源 1.圖書館應具備充足之餐旅概論相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅概論相關資料。 3.旅遊實務相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。			

餐旅服務 I-IV 教學綱要

一、科目名稱：餐旅服務 I-IV(Hotel and Restaurant Service I-IV)			
二、科目屬性：專業實習科目			
三、學分數：10(3/3/2/2)			
四、先修科目：無			
五、課程目標：			
(一)培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 (二)了解餐廳、房務的工作組織編制，任務職掌，器材設備、作業流程、中英文專用術語。 (三)熟練餐廳及房務服勤之基礎技能。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
1.餐廳服務緒論	1.餐飲商品介紹。 2.基本服務禮儀及儀態訓練。 3.餐飲從業人員的工作職責。	6	第一學年 第一學期
2.餐廳設備及器具	1.餐廳設備的介紹。 2.餐廳器具的介紹。 3.餐廳器具材質、特性及保養。 4.布巾的介紹。	6	
3.菜單飲料單的認識	1.認識各式菜單。 2.菜單功能與結構。 3.認識飲料單及酒單。 4.飲料單、酒單之功能及結構。 5.餐食與飲料的搭配。	6	
4.餐飲禮儀	1.席次的安排。 2.用餐禮儀。	3	
5.營業前的準備工作	1.餐廳之清潔及整理。 2.餐具之清潔及整理。 3.工作檯之清潔及整理。 4.布巾類之整理及準備。	6	
6.基本服務技巧	1.摺疊餐巾。 2.架設及拆除餐桌。 3.鋪設及更換檯布。 4.操持各式托盤、服務架及服務車。 5.餐具擺設。 6.餐廳服務須知。	15	
7.餐桌佈置及擺設	1.中餐的餐桌佈置及擺設。 2.西餐的餐桌佈置及擺設。	12	
單元主題	內容綱要	分配節數	備註

8.餐飲服務方式	1.餐桌服務。 2.自助式服務。 3.櫃檯式服務。 4.宴會服務。 5.客房餐飲服務。	12	第一學年 第二學期
9.飲料服務	1.葡萄酒、香檳的服務。 2.餐前酒及餐後酒的服務。 3.啤酒的服務。 4.紹興酒的服務。 5.咖啡及茶的服務。 6.其他飲料的服務。	9	
10.餐廳服務流程	1.中餐服務流程。(迎賓~送客) 2.西餐服務流程。(迎賓~送客)	27	
11.餐務作業	1.餐具之清潔及分類。 2.廚餘之處理。 3.垃圾之分類。 4.餐廳資源回收之處理。	3	
12.餐廳顧客抱怨處理及 緊急事件處理	1.顧客抱怨及其他糾紛處理。 2.餐廳緊急事件之種類及處理。	3	
13.旅館服務緒論	1.旅館商品介紹。 2.客房的分類。 3.房務部從業人員的工作職責。	4	第二學年 第一學期
14.客房設備、器具及備 品	1.客房設備的介紹。 2.客房器具的介紹。 3.清潔器具之材質及特性。 4.客房布巾、備品的介紹。	6	
15.房務基本技能	1.房務員執勤前的準備。 2.做床基本技能。 3.客房的檢視。	22	
16.客房的清潔及維護	1.客房之清潔作業程序。 2.客房設備器具之清潔作業。 3.客房備品之補充作業。	4	
17.房務鋪設作業	1.單人床鋪設作業。 2.雙人床鋪設作業。 3.加床作業。 4.開夜床服務。	24	第二學年 第二學期
18.住客服務	1.一般住客服務。 2.貴賓住宿服務。 3.布品類收發作業。	4	
19.公共區域的清潔及維 護	1.設備之清潔及保養。 2.天花板、通風口等之清潔及保養。 3.公共廁所之清潔。	4	
單元主題	內容綱要	分配節數	備註

20.旅館顧客抱怨及緊急事件處理	1.顧客抱怨及其他糾紛處理。 2.旅館緊急事件之種類及處理。	4	
七、實施要點： (一)教材編選 蒐集相關餐旅事業之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔導教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2.教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 (三)教學評量 1.針對認知部分以紙筆測驗評量。 2.針對技能部分施以實作評量。 3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 (四)教學資源 1.圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。 (五)教學相關配合事項 1.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 2.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 3.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，充實自我實務能力，提升教學品質。 4.教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。			

飲料與調酒 I II 教學綱要

一、科目名稱：飲料實務 I II			
二、科目屬性：專業實習科目			
三、學分數：6(3/3)			
四、先修科目：無			
五、課程目標：			
(一)認識各式飲料。			
(二)熟悉飲料調製之相關物料及設備。			
(三)熟悉飲料調製之專業技能。			
(四)熟悉飲料調製之中英文專業術語。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
1.緒論	1.飲料的定義及分類。 2.飲料店的分類及經營。	6	第二學年 第一學期
2.無酒精飲料~茶	1.茶之分類及特性。 2.茶的沖泡方法。 3.調味茶之變化及調製。 4.養生茶的認識及調製。	18	
3.無酒精飲料~咖啡	1.咖啡的種類及特性。 2.咖啡的沖煮法。 3.特調熱咖啡的製作。 4.特調冰咖啡的製作。 5.咖啡的飲用。	21	
4.無酒精飲料~其他	1.現成包裝飲料的認識。 2.果汁飲料的調製。 3.冰沙的調製。	9	
5.酒的類別	1.釀造酒。 2.蒸餾酒。 3.合成酒。 4.國產酒。	15	第二學年 第二學期
6.雞尾酒的調製	1.雞尾酒之特性。 2.調酒之用具及材料。 3.調酒的基本原則及方法。 4.雞尾酒的種類。 5.雞尾酒的調製方法。 6.賓治酒(Punch)的調製。	30	
7.吧台作業及酒類服務	1.吧台設備及作業規範。 2.酒單的認識。 3.酒的服務。 4.酒與食物的搭配。	9	

七、實施要點：

(一)教材編選

- 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。
- 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。

(二)教學方法

- 1.本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。
- 2.教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。

(三)教學評量

- 1.針對認知部分以紙筆測驗評量。
- 2.針對技能部分施以實作評量。
- 3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。

(四)教學資源

- 1.圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。
- 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。
- 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。

(五)教學相關配合事項

- 1.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。
- 2.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。
- 3.安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。
- 4.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。
- 5.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。
- 6.教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

旅遊實務 I II (Tourism Practice I II)

表 2-7 旅遊實務 I II 科目大要

學分數：4(2/2)
建議開課學期：第三學年第一、第二學期
本科目適用於高三，面對二十一世紀觀光已成全球一大趨勢，觀光活動蓬勃發展，觀光相關產業亦不斷創新、研發適合旅客之遊程及各項服務，並結合電腦資訊應用推展觀光，此均直接衝擊旅遊事業之革新發展。課程著重旅行業實務實例，以增進學生之理論、實務經驗，加上網路即時旅遊新知獲得，俾使學生增廣旅遊見聞與累積相關旅遊產業知識。

表 2-8 旅遊實務 I II 教學綱要

一、科目名稱：旅遊實務 I II			
二、科目屬性：專業實習科目			
三、學分數：4(2/2)			
四、先修科目：無			
五、課程目標：			
1、瞭解旅行業的起源、意義及特質			
2、瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。			
3、培養辦理出國手續，團體作業能力與知識。			
4、提升航空業務、帶團作業及旅行業未來發展之正確認知。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
第一章旅行業導論	旅遊之興起與旅行業沿革 旅行業之定義與特質		
第二章旅行業設立、組織與分類	旅行業之分類 旅行業從業人員 我國旅行業之申請設立		
第三章旅遊產品組合	團體旅遊 個別旅遊 產品通路		
第四章航空運輸	航空運輸基本認知 世界地理區位之基本知識 機票的基本常識 航空電腦定位系統及銀行清帳作業		
第五章出國手續	護照 簽證 出國作業		

表 2-8 旅遊實務 I II 教學綱要(續)

單元主題	內容綱要	分配節數	備註
第六章旅行業從業人員之專長分類與條件	導遊人員 領隊人員 旅遊諮詢師 票務作業 旅遊銷售 行政管理		
第七章我國旅行業未來之發展趨勢	數位化與電子商務 電子商務 作業標準化與產品多元化		
七、實施要點： (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集旅遊實務相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 (三)教學評量 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 (四)教學資源 1. 圖書館應具備充足之旅遊實務相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢旅遊實務相關資料。 3. 旅遊實務相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。			

領隊與導遊實務 I II

表 2-7 領隊與導遊實務 I II 科目大要

學分數：6(3/3)
建議開課學期：第三學年 第一、第二學期
本科目目標是幫助學生了解領隊與導遊內容，協助學生了解導覽的功能，並實施戶外教學帶領學生參觀相關餐旅機構，以增廣見聞，並針對導遊、領隊歷年考照趨勢，結合理論與實務面，進行重點歸納。

表 2-8 領隊與導遊實務 I II 教學綱要

一、科目名稱：領隊與導遊實務 I II(Introduction to Aboriginal community I II)			
二、科目屬性：專業實習科目			
三、學分數：6(3/3)			
四、先修科目：無			
五、課程目標：			
1. 能了解領隊與導遊的職掌。			
2. 了解觀光概論。			
3. 了解相關法規。			
4. 了解兩岸之間的觀光發展與法規。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
1. 領隊技巧	第一節 領隊概論 第二節 領隊之執業證取得流程 第三節 領隊之執業證 第四節 如何成為一位優秀的領隊 第五節 領隊之帶團職務與技巧 第六節 領隊人員工作項目與帶團技巧 導遊實務（一）	6	第二學年 第一學期
2. 導覽解說	第一節 導覽解說概論 第二節 解說人員 第三節 解說 第四節 解說原則 第五節 解說技巧	6	
3. 觀光心理與行為	第一節 消費者行為與購買決策 第二節 旅遊心理學 第三節 服務品質衡量 第四節 社會心理學專有名詞解釋 共同科目（一）	6	
4. 航空票務	第一節 航空運輸基本認知 第二節 世界地理區之基本認識 第三節 機票相關規定	10	

	第四節 票價計算 第五節 空運行李 第六節 領空的航權 第七節 航空電腦訂位系統與銀行清帳作業		
5. 急救常識	第一節 急救概述 第二節 心肺復甦術 第三節 呼吸道異物梗塞 第四節 基本創傷救命 第五節 其他	10	
6. 旅遊安全與緊急事件處理	第一節 旅遊安全 第二節 外交部海外急難救助 第三節 國際旅遊醫療資訊 第四節 旅遊醫療保險 第五節 旅行業責任保險 第六節 緊急事件處理 第七節 緊急事件處理流程 第八節 遺失事故處理 第九節 旅客疾病或意外受傷的處理 第十節 旅行團突發狀況之處理	10	
7. 國際禮儀	第一節 緒言 第二節 食的禮儀 第三節 衣的禮儀 第四節 住的禮儀 第五節 行的禮儀 第六節 育的禮儀 第七節 樂的禮儀	6	
8. 入出境相關法規	第一節 護照條例 第二節 護照條例施行細則 第三節 役男出境處理辦法 第四節 外籍旅客購買特定貨物申請退還營業稅實施辦法 第五節 簽證 第六節 入境報關須知 第七節 出境報關須知	10	第二學年 第二學期
9. 外匯常識	第一節 管理外匯條例 第二節 外匯收支或交易申報辦法	6	
10. 民法債編旅遊	第一節 514 條旅遊專節 12 條文	6	

專節與定型化契約	第二節旅遊定型化契約 共同科目（二）		
11. 觀光行政與法規	第一節觀光行政 第二節我國重要觀光及會議組織 第三節歷年觀光政策 第四節觀光拔尖領航方案 第五節旅行台灣 感動 100 第六節台灣觀光 CIS 標誌 第七節觀光法規 第八節發展觀光條例 第九節旅行業管理規則 第十節領隊人員管理規則 第十一節導遊人員管理規則 第十二節觀光旅館業管理規則 第十三節觀光旅館建築及設備標準	6	
12. 台灣地區與大陸地區人民關係條例	第一節 台灣地區與大陸地區人民關係條例 第二節 台灣地區與大陸地區人民關係條例施行細則 第三節 大陸地區人民進入台灣地區許可辦法 第四節 大陸地區人民來台從事觀光活動許可辦法 第五節 大陸地區專業人士來台從事專業活動許可辦法	10	
13. 香港澳門關係條例與其施行細則	第一節 香港澳門關係條例 第二節 香港澳門關係條例施行細則	6	
14. 兩岸現況認識	第一節我國政府大陸政策 第二節中國大陸政治現況與對台政策 第三節中國大陸政治體制 第四節兩岸交流機構 第五節兩岸交流重要會談 第六節兩岸關係的發展情形	6	
七、實施要點： （一）教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集導遊與領隊相關議題資訊及政府宣傳刊物等作為輔助教材。 （二）教學方法			

1. 教師於施教時加入範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。

(三)教學評量

1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。

(四)教學資源

1. 圖書館應具備充足之導遊與領隊相關議題資訊之圖書資料。
2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢導遊與領隊相關議題資訊資料。

(五)教學相關配合事項

1. 校外補教老師之配合及學校行政支援。
2. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於課程中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。

觀光資源 I II 教學綱要

一、科目名稱：觀光資源 I II ((tourism resources I II))			
二、科目屬性：專業實習科目			
三、學分數：4(2/2)			
四、先修科目：觀光學概要			
五、課程目標：			
1. 瞭解觀光旅遊市場的本質、產業與現況。			
2. 瞭解觀光旅遊資源在地理上的相關性。			
3. 認識觀光資源的多元性分類。			
4. 開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
1. 台灣歷史	第一節 史前時代 第二節 荷、西時期 第三節 明鄭時期 第四節 清領時期 第五節 日治時期 第六節 中華民國時期 第七節 台灣歷史年表 第八節 台灣原住民	8	第三學年 第一學期
2. 台灣地理	第一節 台灣概述 第二節 自然地理 第三節 人文地理	16	
3. 世界歷史	第一節 中國歷史 第二節 外國歷史 第三節 世界重要發展歷史	15	
4. 世界地理	第一節 中國地理 第二節 世界地理概述 第三節 亞洲地理概述 第四節 歐洲地理概述 第五節 非洲地理概述 第六節 美洲地理概述 第七節 紐、澳、大洋洲與南北極地理概述	21	第三學年 第二學期

6. 觀光資源維護	第一節 台灣觀光資源規劃現況 第二節 觀光資源相關法規 第三節 台灣國家公園及相關法規 第四節 國家自然公園 第五節 台灣國家級風景特定區及相關法規 第六節 台灣國有森林遊樂區 第七節 台灣自然保留區 第八節 台灣野生動物保護區 第九節 台閩地區一、二級古蹟 第十節 台灣其他觀光資源	30	
7. 世界遺產	第一節 世界遺產的起源、目的與利益 第二節 世界遺產的分類 第三節 世界遺產遭受破壞的原因 第四節 台灣世界遺產潛力點	9	

七、實施要點：

(一)教材編選

- 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。
- 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。

(二)教學方法

- 1.本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。
- 2.教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。

(三)教學評量

- 1.針對認知部分以紙筆測驗評量。
- 2.針對技能部分施以實作評量。
- 3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。

(四)教學資源

- 1.圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。
- 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。
- 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。

(五)教學相關配合事項

- 1.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。
- 2.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。
- 3.安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。
- 4.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。
- 5.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。
- 6.教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

餐旅英文與會話 I 教學綱要

一、科目名稱：餐旅英文與會話 I (Hospitality English and Conversation I)			
二、科目屬性：專精課程科目			
三、學分數：2			
四、先修科目：無			
五、課程目標：			
1. 本科目標主要為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。 2. 教授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練習及情境模擬，活化課程內容；並激發學生學習興趣。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
1.發音及語調訓練	1.單字音標及發音訓練。 2.重音練習。 3.句子之語調訓練。	2	第一學年 第一學期
2.打招呼	1.早午晚見面之問候語。 2.簡單寒暄及道別。 3.自我介紹。	4	
3.數詞	1.數字及序數之說明。 2.數量之表示。	2	
4.時間的說明	1.時、分、秒的說法。 2.時間的說明。 3.年、月、日、星期的說明。	4	
5.方向及位置	1.東、西、南、北、上、下、左、右的說明。 2.室內設施位置及地點的說明。 3.市區方向及地點的說明。	4	
6.感謝及道歉	1.表示感謝時。 2.表示歉意時。	2	
7.天氣說明	1.氣候說明。 2.氣溫說明。 3.衣著說明。	4	

七、實施要點：

本科目標在協助學生能將所學的英語文字詞及語法，；主要內容包含：人際關係、嗜好、興趣、休閒活動、環保、生活起居、購物、接洽事務、現代科技、書信表格、職業類科相關知識、區域概念、世界地理位置、短文賞析、英美禮儀與溝通技巧、中外文化習俗及生命教育等。評量方式要多樣化，教學方法要能引起學生興趣，並營造學生學習英語環境，透過各種活動設計，以期達到溝通式之教學目標。

1. 以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，更能實際應用於聽、說、讀、寫並結合餐旅的實例做說明，以幫助學生瞭解課程內容。
2. 培養餐旅英語與會話有效的學習方法與正確的學習態度，並涵育餐旅英語與會話的學習興趣；提昇人文與科技的知能，並培養獨立思考與價值判斷之能力。
3. 配合觀光局的觀光、餐旅英文手冊結合實務教學為重點

餐旅英文與會話 II 教學綱要

一、科目名稱：餐旅英文與會話 I (Hospitality English and Conversation II)			
二、科目屬性：專精課程科目			
三、學分數：2			
四、先修科目：無			
五、課程目標：			
1. 本科目標主要為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。			
2. 教授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練習及情境模擬，活化課程內容；並激發學生學習興趣。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
10. 電梯服務	1. 客人招呼。 2. 樓層說明。 3. 抵達說明及道別。	2	第一學年 第二學期
11. 電話對話	1. 電話禮貌。 2. 電話號碼的說明。 3. 轉接給客人或客房。 4. 留話給客人。 5. 國際電話使用說明。	6	
12. 迎接客人	1. 歡迎客人的光臨。 2. 帶位及領檯。 3. 客滿及等候之客人的招呼。 4. 併桌時之應對。	4	
13. 客房餐飲服務	1. 客房內餐飲服務並介紹菜。 2. 費用說明。 3. 接受訂餐。	12	
14. 認識食材及菜單	1. 認識基本食材。 2. 瞭解烹調方法。 3. 瞭解菜單內容。	12	

七、實施要點：

本科目標在協助學生能將所學的英語文字詞及語法，；主要內容包含：人際關係、嗜好、興趣、休閒活動、環保、生活起居、購物、接洽事務、現代科技、書信表格、職業類科相關知識、區域概念、世界地理位置、短文賞析、英美禮儀與溝通技巧、中外文化習俗及生命教育等。評量方式要多樣化，教學方法要能引起學生興趣，並營造學生學習英語環境，透過各種活動設計，以期達到溝通式之教學目標。

1. 以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，更能實際應用於聽、說、讀、寫並結合餐旅的實例做說明，以幫助學生瞭解課程內容。
2. 培養餐旅英語與會話有效的學習方法與正確的學習態度，並涵育餐旅英語與會話的學習興趣；提昇人文與科技的知能，並培養獨立思考與價值判斷之能力。
3. 可配合觀光局的觀光、餐旅英文手冊結合實務教學為重點

餐旅英文與會話 III 教學綱要

一、科目名稱：餐旅英文與會話 III (Hospitality English and Conversation III)			
二、科目屬性：專精課程科目			
三、學分數：2			
四、先修科目：無			
五、課程目標：			
1. 本科目標主要為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。			
2. 教授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練習及情境模擬，活化課程內容；並激發學生學習興趣。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
15. 餐廳點菜及上菜	1. 送菜單與點菜及介紹菜服務。 2. 送茶水。 3. 上菜。	6	第二學年 第一學期
16. 吧檯及飲料、酒水服務	1. 飲料的分類。 2. 吧檯基本用語。 3. 送飲料單及點酒水服務。 4. 服務酒水。	8	
17. 用餐中的服務	1. 換煙灰缸。 2. 換碗盤。 3. 清理桌面。 4. 補充酒水。	4	
18. 出納及送客	1. 金額說明。 2. 稅金及服務費說明。 3. 付款方式。 4. 找零與收據。 5. 換外幣。 6. 退房付費。 7. 道謝及送客。	8	
19. 旅遊	1. 預訂旅館。(不與訂房內容重覆) 2. 安排旅遊行程。 3. 旅遊景點。 4. 安排交通。 5. 購物。	10	

七、實施要點：

本科目標在協助學生能將所學的英語文字詞及語法，；主要內容包含：人際關係、嗜好、興趣、休閒活動、環保、生活起居、購物、接洽事務、現代科技、書信表格、職業類科相關知識、區域概念、世界地理位置、短文賞析、英美禮儀與溝通技巧、中外文化習俗及生命教育等。評量方式要多樣化，教學方法要能引起學生興趣，並營造學生學習英語環境，透過各種活動設計，以期達到溝通式之教學目標。

1. 以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，更能實際應用於聽、說、讀、寫並結合餐旅的實例做說明，以幫助學生瞭解課程內容。
2. 培養餐旅英語與會話有效的學習方法與正確的學習態度，並涵育餐旅英語與會話的學習興趣；提昇人文與科技的知能，並培養獨立思考與價值判斷之能力。
3. 可配合觀光局的觀光、餐旅英文手冊結合實務教學為重點

餐旅英文與會話 IV 教學綱要

一、科目名稱：餐旅英文與會話 IV(Hospitality English and Conversation IV)			
二、科目屬性：專精課程科目			
三、學分數：2			
四、先修科目：無			
五、課程目標：			
1. 本科目標主要為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。			
2. 教授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練習及情境模擬，活化課程內容；並激發學生學習興趣。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
20.航空	1.預訂機位。 2.確認班機。 3.登機手續及接機。 4.行李託運及提領。 5.安檢通關。 6.行李破損及遺失。 7.機上服務。	12	第二學年 第二學期
21. 宣佈及廣播服務	1.(機場與飛機上)廣播用語及事情宣佈。 2.(領隊、導遊)出發、抵達及集合時間地點說明。 3.(飯店、餐廳)地震、火災、停電等緊急狀況說明。	10	
22.抱怨的處理	1.出菜慢時。 2.出錯菜時。 3.菜中有異物時。 4.對餐具的抱怨。 5.弄髒客人衣物時。 6.別的客人太吵時。 7.電器故障時。 8.冷氣太冷或太弱時。 9.飛機行程等延誤時。	14	

七、實施要點：

本科目標在協助學生能將所學的英語文字詞及語法，；主要內容包含：人際關係、嗜好、興趣、休閒活動、環保、生活起居、購物、接洽事務、現代科技、書信表格、職業類科相關知識、區域概念、世界地理位置、短文賞析、英美禮儀與溝通技巧、中外文化習俗及生命教育等。評量方式要多樣化，教學方法要能引起學生興趣，並營造學生學習英語環境，透過各種活動設計，以期達到溝通式之教學目標。

1. 以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，更能實際應用於聽、說、讀、寫並結合餐旅的實例做說明，以幫助學生瞭解課程內容。
2. 培養餐旅英語與會話有效的學習方法與正確的學習態度，並涵育餐旅英語與會話的學習興趣；提昇人文與科技的知能，並培養獨立思考與價值判斷之能力。
3. 可配合觀光局的觀光、餐旅英文手冊結合實務教學為重點

烘焙 I II (Introduction of Baking I II) 教學綱要

一、科目名稱：烘焙 I II			
二、科目屬性：專業實習科目			
三、學分數：6(3/3)			
四、先修科目：無			
五、課程目標：			
1、瞭解烘焙的起源、發展趨勢及相關器具設備。			
2、瞭解烘焙原料的基本特性與使用方法。			
3、熟練烘焙計算及製作流程。			
4、培養正確的工作態度與提高對烘焙技術的興趣。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
第一章烘焙概論	烘焙業的歷史 烘焙食品的分類與基本製作流程 衛生安全與品質管理		
第二章烘焙設備與器具	烘焙設備與器具的介紹 烘焙設備的選購原則 烘焙設備與器具的清潔保養		
第三章烘焙原料	烘焙原料的種類與特性 烘焙原料的貯存		
第四章烘焙原料計算	度量衡 烘焙百分比與實際百分比 配方計算		
第五章蛋糕製作	蛋糕材料 蛋糕分類 蛋糕製作 蛋糕裝飾		
第六章西式點心製作	小西餅與膠陳類西點 塔與派 奶油空心餅與鬆餅 道納司與比薩		
第七章麵包製作	麵包製作概論 麵包的分類 麵包製作 麵包老化與品質鑑定		
第八章中式點心製作	中式點心概論 中式烘焙食品製作		

第九章烘焙食品衛生與安全	烘焙食品之品質管理 烘焙食品之衛生管理 烘焙食品之安全管理		
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
第十章烘焙食品包裝	食品包裝概論 食品包裝材料 食品標示與商品條碼		

七、實施要點：

(一)教材編選

1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。
2. 蒐集烘焙相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。
2. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。

(三)教學評量

1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。
2. 針對技能部分施以實作評量。
3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。

(四)教學資源

1. 圖書館應具備充足之烘焙相關之圖書資料。
2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢烘焙相關資料。
3. 烘焙相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。

(五)教學相關配合事項

1. 校外烘焙機構之配合及學校行政支援。
2. 教師利用現有之餐廳教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。
3. 利用寒暑假前往烘焙業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。
4. 課程著重在讓初學烘焙的同學熟悉烘焙原料的基本特性與使用方法。
5. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。
6. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

中餐烹飪 I II (Chinese Cooking I II) 教學綱要

一、科目名稱：中餐烹飪 I II (Chinese Cooking I II)			
二、科目屬性：專業實習科目			
三、學分數：6(3/3)			
四、先修科目：無			
五、課程目標：			
1. 讓學生了解中國各菜系的分布及特點。			
2. 了解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。			
3. 認識及學習調味料的運用。			
4. 使學生習得基本技巧，進而創造獨特的佳餚。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
1. 中餐概論	1. 中餐教室守則及環境區域。		第二學年 第一學期
2. 器具介紹	1. 各項器具介紹級使用示範。 2. 中式經典菜餚典故介紹。		
3. 實作	中餐烹飪丙級的各種菜的煮法。		
4. 實作	中餐烹飪丙級的各種菜的煮法。		第二學年 第二學期
七、實施要點：			
(一)教材編選			
1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。			
2. 蒐集中餐烹飪相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
(二)教學方法			
1. 本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。			
2. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。			
(三)教學評量			
1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。			
2. 針對技能部分施以實作評量。			
3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
(四)教學資源			
1. 圖書館應具備充足之中餐烹飪相關之圖書資料。			
2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢中餐烹飪相關資料。			
3. 中餐烹飪相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。			
(五)教學相關配合事項			
1. 校外中餐烹飪機構之配合及學校行政支援。			
2. 教師利用現有之餐廳教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。			
3. 利用寒暑假前往中餐烹飪業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。			
4. 課程著重在讓初學中餐烹飪的同學熟悉各種刀工、盤飾、各種烹調的製作。			
5. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。			
6. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。			

西點製作 I II (Cake & Pastry Technology I II)

教學綱要

一、科目名稱：西點製作 I II			
二、科目屬性：專業實習科目			
三、學分數：6(3/3)			
四、先修科目：無			
五、課程目標：			
1、了解西點製作的起源及相關器具設備			
2、熟練西點各項常用材料的特性及使用方法			
3、熟練烘焙計算、產品分類及製作			
4、培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
第一章糕點製作的基本	糕點製作的工具 製作前的預備作業 計量的方法 糕點及材料的保存方法		
第二章最基本的動作	過篩 混拌 打發 塗抹 烘烤 分切		
第三章麵糊（麵團）與 奶油餡的基本	麵糊（麵團）製作的基本 全蛋打發法 分蛋打發法 奶油麵糊 泡芙麵糊 奶油餡、蛋白霜的基本		
第四章糕點裝飾以及包 裝的基本	蛋糕的裝飾 塔餅、派餅的裝飾 烘烤糕點的裝飾 市售的裝飾用品 包裝的技巧		
第五章糕點製作的材料	糕點製作的基本材料 糕點製作的副材料		

七、實施要點：

(一)教材編選

1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。
2. 蒐集西點製作相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。
2. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。

(三)教學評量

1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。
2. 針對技能部分施以實作評量。
3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。

(四)教學資源

1. 圖書館應具備充足之西點製作相關之圖書資料。
2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢西點製作相關資料。
3. 西點製作相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。

(五)教學相關配合事項

1. 校外西點製作機構之配合及學校行政支援。
2. 教師利用現有之餐廳教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。
3. 利用寒暑假前往西點製作業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。
4. 課程著重讓初學西點製作的同學熟練西點各項常用材料的特性及使用方法。
5. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。
6. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

中式點心製作實習 I II (Chinese dim sum Production Practice I II)

教學綱要

一、科目名稱：中式點心製作實習 I II (Chinese dim sum Production Practice I II)			
二、科目屬性：專業實習科目			
三、學分數：6(3/3)			
四、先修科目：中餐烹飪實習 I、II			
五、課程目標：			
1. 認識中國點心與麵食的淵源與文化。 2. 熟練中國點心設備及工具的正确操作方法。 3. 認識各種中式點心材料之特性。 4. 熟練基礎中式點心與麵食技能。 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 6. 培養學生學習興趣並鑑賞各式點心之優劣。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
1. 中式點心介紹	1. 中式點心各項器具之介紹及使用示範。 2. 中式點心典故	12	第二學年 第一學期
2. 實作	1. 油皮類點心。 2. 發麵類點心。 3. 水調(和)點心。 4. 中式米食點。	42	
3. 實作	1. 油皮類點心。 2. 發麵類點心。 3. 水調(和)點心。 4. 中式米食點。	54	第二學年 第二學期
七、實施要點：			
(一)教材編選			
1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集中式點心相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。			
(二)教學方法			
1. 本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。			
(三)教學評量			
1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
(四)教學資源			
1. 圖書館應具備充足之中外中式點心相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢中式點心相關資料。 3. 中式點心相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。			

(五)教學相關配合事項

1. 校外中式點心機構之配合及學校行政支援。
2. 教師利用現有之餐廳教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。
3. 利用寒暑假前往中式點心相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。
4. 課程著重在讓中餐烹飪的進階至中式點心與麵食製作，並安排相關中餐烹飪以及的初級課程，讓學生具有考中餐烹飪以及的先備知識。
5. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。
6. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

客房實務 I II 教學綱要

一、科目名稱：客房實務 I II			
二、科目屬性：專業實習科目			
三、學分數：4(2/2)			
四、先修科目：無			
五、課程目標： 建構學生對客房實務有理論性之完整的認知，具實境營運作業之實務操作經驗，及各類服勤專業水準。 職業倫理與道德、及團隊精神和榮譽心之培養，從業之心理建設。以期能培育國際化之旅館客務專業服務人員。作並重，每單元先講解後，再進行實際操作。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
第一章客房部的組織	客房部組織及工作要點 客房部和其他單位的關係	2	
第二章訂房作業	訂房的來源 訂房的控制 訂房作業細則 訂房的追蹤與超額訂房(Over-booking)的處理	4	
第三章旅客遷入手續	機場接待 服務中心的接待作業 櫃台接待作業 旅客資料的製作及傳遞 櫃台詢問、郵電、外幣兌換服務 櫃台夜間接待員作業	4	
第四章客帳作業	帳卡設立 記帳實務 房租的核定及變動 夜間出納員的作業	4	
第五章旅客遷出手續	服務中心的服務工作 結帳 送客	2	
第六章房務管理	房務管理部的重要性 服務生服務的細節與技巧 房內餐飲服務 房務管理實務	4	
第七章房務維護	公共區域之清潔與維護 機具設備之清潔與維護	4	

七、實施要點：

(一)教材編選

- 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。
- 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。

(二)教學方法

- 1.本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。
- 2.教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。

(三)教學評量

- 1.針對認知部分以紙筆測驗評量。
- 2.針對技能部分施以實作評量。
- 3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。

(四)教學資源

- 1.圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。
- 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。
- 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。

(五)教學相關配合事項

- 1.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。
- 2.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。
- 3.安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。
- 4.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。
- 5.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。
- 6.教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

國際禮儀 I II 教學綱要

一、科目名稱：國際禮儀 I II			
二、科目屬性：專精課程科目			
三、學分數：2(2/2)			
四、先修科目：無			
1. 了解國際禮儀基本概念。 2. 了解本國及他國之禮俗，以適應與他國人民之交流。 3. 建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。			
六、教材大綱：			
單元主題	內容綱要	分配節數	備註
國際禮儀概論	禮儀意義及重要性基本概念應用及注意事項	6	第一學年第一學期
服飾與儀態	男女服飾穿著禮儀個人體型與服飾色彩搭配修飾優雅儀態的介紹	10	
說話禮儀	音調與速度口語表達及談話技巧演說技巧合一的肢體語言搭配	10	
電話禮儀	接打電話禮儀公務電話接打要領及步驟	10	
書卡禮儀	中西式書卡形成書卡應用場合及時機合宜的書信文字表達	9	第一學年第二學期
餐飲宴會禮儀	中餐西餐歐式自助餐日式料理宴會禮儀	9	
其他一般禮儀	公共場所禮儀求職面試拜訪與回拜	9	
各國文化禮俗	各國文化禮俗禮儀介紹各國禮儀禁忌說明	9	
七、實施要點：			
(一)教材編選			
蒐集相關國際禮儀之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔導教材。			
(二)教學方法			
教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。			
(三)教學評量			
1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。			
2. 針對技能部分施以實作評量。			
3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
(四)教學資源			
1. 圖書館應具備充足之中外國際禮儀相關之圖書資料。			
2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢國際禮儀相關資料。			
3. 中外國際禮儀相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。			