

<b>科目名稱：</b> <b>類 別：</b> <b>必/選 修：</b>	餐旅服務技術 I-IV 核心 選修	<b>學 分 數：</b> 8 <b>科目代號：</b>	
<b>目 標：</b>	1. 餐旅組織認識及服務人員態度認知的能力。 2. 熟悉房務的作業方式及技巧。 3. 熟悉餐飲服務的作業方式及技巧。		
<b>內 容：</b>	本科目適用於高二、高三，目標在於餐旅組織認識及客房及餐飲服務技術養成。內容包括：旅館的組織與工作內涵、服務人員之儀態與房務管理、布巾管理、公共區域的清潔及作業餐廳之設備器具、以及餐飲服務之準備工作、基本服務技巧、餐飲禮儀、餐桌服務宴會服務及客房餐飲服務和飲料服務作業。方法宜以實作為主並培養學生良好工作習慣與正確服務態度。		
<b>實施方式：</b>	(一) 教材編選 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 3. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生學以致用。 (二) 教學方法 1. 本科目應以情意、認知、技能三者並重。 2. 可依單元不同採用講授法、練習教學法、問答法等方式實施教學。 3. 實習務使學生多操作，並著重服務觀念之培養。 (三) 教學評量 1. 以口頭回答、實作測驗及綜合討論實施過程評量。 2. 以期中考及期末考實施總體性評量。 3. 指派作業可以資料收集及作品呈現。 (四) 教學資源 1. 教師可以應用錄影帶、光碟片、幻燈片及電腦簡報系統…等多媒體輔助教學。 2. 助教學。 3. 教學時以實物及實作以加強學生之技能。		
<b>先備條件：</b>			

<b>科目名稱：</b>	餐旅英文與會話 I-IV	<b>學分數：</b>	8
<b>類別：</b>	核心	<b>科目代號：</b>	
<b>必/選修：</b>	選修		
<b>目標：</b>	1. 瞭解餐旅英語的基本對話及用語，奠定餐旅英語之學習基礎。 2. 熟練餐旅英語會話之句型，培養實際運用的能力。 3. 瞭解各餐飲英語使用的情境，奠定活用各對話的能力。 4. 瞭解各字詞的發音及使用方式，培養正確流暢的聽說能力。		
<b>內容：</b>	本科目適於開設在餐旅群高二上下學期，目標在培養學生簡單之英語會話能力，以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，維護成長，主要內容為餐旅業基本之英語會話，方法並兼重教師課堂解說及學生角色扮演練習。本科目適於開設在餐旅群高三上、下學期，目標在協助學生瞭解餐旅英語的基本內容及用法，並應用在日常生活與未來工作場合，主要內容包括用餐說明，各國料理介紹、酒類介紹與市區觀光引擎、食宿安排等，方法並兼重教師課堂講授，學生口語朗誦和互相角色扮演練習。		
<b>實施方式：</b>	1. 教材編選： 配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材，第一冊最好有語調標示，以建立同學說標準聲調之能力。 2. 教學方法： 以會話練習為主，配合句型說明，每一單位應做角色扮演以收實效。 3. 教學評量： 筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。 4. 教學資源： 大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 5. 教學相關配合事項： 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。		
<b>先備條件：</b>	<u>國中英文</u> <u>餐旅英語會話 III IV</u>		

<b>科目名稱：</b>	餐旅概論 I II	<b>學分數：</b>	4
<b>類別：</b>	核心	<b>科目代號：</b>	
<b>必/選修：</b>	選修		
<b>目標：</b>	1. 學習餐旅相關機構如餐廳、旅館及旅行業等事業之屬性、架構及基本運作。 2. 培育符合餐旅相關職場基層人才能力，奠定學習餐旅專業知能之基礎能力。		
<b>內容：</b>	本科目適於開設在餐飲管理科高二上、下學期，目標在期使學生了解餐旅業的發展概況及未來趨式，建立對餐旅業的基本概念，以激發學習興趣。主要內容包含旅行業、旅館業、餐飲業的發展沿革、類別、組織及經營。方式宜兼重教師課堂講授及與學生問答互動方式		
<b>實施方式：</b>	一、教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。		

<ul style="list-style-type: none"> <li>2. 教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。</li> <li>3. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生學以致用。</li> </ul> <p>二、教學方法：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。</li> <li>2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。</li> <li>3. 培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。</li> </ul> <p>三、教學評量：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。</li> </ul> <p>四、教學資源：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。</li> <li>2. 利用專業教室或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。</li> <li>3. 可選擇合適之機構或單位帶領學生參觀，以強化學習成效。</li> </ul> <p>五、教學相關配合事項：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 利用各種教學媒體，以提高學習興趣。</li> <li>2. 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。校外餐旅機構之接洽，安排及實際運作之整合。</li> </ul>
<p>先備條件：無</p>

<p>科目名稱：飲料與調酒 I II</p> <p>類別：核心</p> <p>必/選修：選修</p>	<p>學分數：4</p> <p>科目代號：</p>
<p>目標：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解酒的類別與特性。</li> <li>2. 瞭解雞尾酒的調製要領。</li> <li>3. 瞭解酒類之服務技巧。</li> <li>4. 熟悉非酒精飲料的特性、調製及服務技巧。</li> </ul>	
<p>內容：</p> <p>本科目開設於餐飲管理科高二上、下學期，目標在使學生瞭解各類飲料的特性，熟悉各類飲料調製及服務之技能。內容包含各類飲料之介紹，雞尾酒之調製及服務，非酒精類飲料之調製及服務，方法宜兼重教師課堂講授及學生實作。</p>	
<p>實施方式：</p> <p>(一) 教材編選：</p>	

	<p>1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，專業術語須中英對照一併列出，以因應將來從事吧台工作之需。</p> <p>2. 教材內容之編寫應注重基本酒之介紹及咖啡、雞尾酒之調製要領，使學生能對吧台實務有基本認識。</p> <p>3. 教材之實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。</p> <p>(二) 教學方法：</p> <p>1. 依單元不同，分別採用講演法、練習法、問答法、欣賞教學法來實施教學。</p> <p>2. 注重操作，使學生能從「操作中學習」，培養飲料調製的能力。</p> <p>3. 灌輸學生珍惜材料，講究飲料調製的安全與衛生的觀念。</p> <p>(三) 教學評量：</p> <p>1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解績效，並督促學生達成學習目標。</p> <p>2. 評量內容應兼顧記憶，理解及實作。</p> <p>3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。</p> <p>(四) 教學資源：</p> <p>1. 教學時充分運用專業教室及器皿，從事操作練習。</p> <p>2. 為使學生充分了解調酒技術士的權利及義務，應於附錄中增列相關資料。</p>
先備條件：	無

<b>科目名稱：</b>	會計概論 I II	<b>學分數：</b>	4
<b>類別：</b>	核心	<b>科目代號：</b>	
<b>必/選修：</b>	選修		
<b>目標：</b>	<p>1. 瞭解會計之基本概念及法則，奠定會計理論之學習基礎。</p> <p>2. 熟練會計處理程序，培養記帳之能力。</p> <p>3. 瞭解會計資訊之意義及功能，奠定應用會計資訊之能力。</p> <p>4. 瞭解商業會計法令及相關稅法，培養守法之觀念。</p>		
<b>內容：</b>	<p>本科目適於開設於餐飲管理科高三上、下學期，目標在瞭解會計之基本概念及法則，熟悉商業會計法令及相關稅法、培養記帳之能力。主要內容包括會計之基本概念及法則，會計處理程序。簡易財務報表（資產負債表、損益表）導讀及分析。加值型營業稅之會計處理。方法宜兼重學生理論及技能之訓練。</p>		
<b>實施方式：</b>			

	<p>一、教材編選：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。</li> <li>2. 教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。</li> <li>3. 教材應參照一般公認會計原則、商業會計法及其他相關法規之規定，以免教學資料太過陳舊，與現實脫節。</li> <li>4. 教材之例題及習題應與實務配合，使學生能學以致用。</li> </ol> <p>二、教學方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。</li> <li>2. 注重會計實習，使學生能從「操作中學習」，培養實務記帳之能力。</li> <li>3. 鼓勵學生參加會計事務丙級技術士檢定。</li> <li>4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。</li> </ol> <p>三、教學評量：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配合授課進度，注重會計理論及實作，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。</li> <li>2. 依據評量結果改進教材，教法，實施補救或增廣教學。</li> </ol> <p>四、教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。</li> <li>2. 利用電腦教室或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。</li> </ol> <p>五、教學相關配合事項：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鼓勵學生參加會計事務丙級技術士檢定。</li> <li>2. 收集餐旅產業實務上使用之各類項憑證、帳簿之通用格式。</li> </ol>
<p>先備條件：</p>	<p>無</p>

<b>科目名稱：</b>	中餐烹飪 I	<b>學分數：</b> 3
<b>類別：</b>	專精科目	<b>科目代號：</b>
<b>必/選修：</b>	選修	
<b>目標：</b>	1. 瞭解中餐廚房設備與用具，奠定安全使用的基礎。 2. 認識中餐烹調材料及調味料之特性，培養正確選購使用貯藏之能力。 3. 熟練基本刀工、烹調法，奠定良好的烹調技巧。	
<b>內容：</b>	本科目開設在餐飲管理科高二上學期。目標旨在使學生了解中餐烹飪的基本知識及對烹調原料與設備有正當的認識和選用，並使學生具備中餐烹調之基本技巧，使能妥善的烹調出美味可口且衛生安全的菜餚。主要內容包含中餐廚房設備、用具、烹調材料與調味料之認識，使用及保存，中餐刀工、烹調法及各類食品的烹調練習等，方法宜兼重教師講授及學生實作。	
<b>實施方式：</b>	1. 中餐烹飪之基本概念 2. 廚房衛生與安全 3. 廚房設備與用具 4. 食物的分類與選購 5. 食物的儲存 6. 調味料與辛香料的認識 7. 烹調前的處理與洗滌 8. 基本切割法	
<b>先備條件：</b>	無	

<b>科目名稱：</b>	中餐烹飪 II	<b>學分數：</b> 3
<b>類別：</b>	專精科目	<b>科目代號：</b>
<b>必/選修：</b>	選修	
<b>目標：</b>	1. 瞭解中餐廚房設備與用具，奠定安全使用的基礎。 2. 認識中餐烹調材料及調味料之特性，培養正確選購使用貯藏之能力。 3. 熟練基本刀工、烹調法，奠定良好的烹調技巧。	
<b>內容：</b>	本科目開設在餐飲管理科高一下學期，主要內容包含中餐刀工、烹調法及各類食品的烹調練習等，方法宜兼重教師講授及學生實作。	
<b>實施方式：</b>	常用的烹調法及實習 1. 煮、川、涮、煲、燒、扒、滷的認識及練習 2. 燜、煨的認識及練習 3. 溜、燴、羹的認識及練習 4. 燉、蒸、扣的認識及練習 5. 炒、爆、煸的認識及練習 6. 煎、貼、塌、炸的認識及練習 7. 烤、焗、燻的認識及練習 8. 拌、拔絲、凍的認識及練習	
<b>先備條件：</b>	無	

<b>科目名稱：</b>	西餐烹飪 I	<b>學分數：</b>	3
<b>類別：</b>	專精科目	<b>科目代號：</b>	
<b>必/選修：</b>	選修		
<b>目標：</b>	1. 瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識，技能與理念。 2. 熟練各種食物材料切割技巧。 3. 熟練西餐基本烹飪技巧。 4. 養成良好衛生習慣及工作習性。 5. 啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。		
<b>內容：</b>	本科目開設在餐飲管理科高三上學期。目標在協助學生瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識，技能與理念。並能熟練切割及妥善烹調出衛生安全可口的菜餚。主要內容包含廚房各種設備與工具的認識，食品簡介，各種切割法練習及各種基本烹飪法練習。教學方法兼重教師講解示範及學生實習操作練習。		
<b>實施方式：</b>	1. 概論 2. 廚房認識 3. 度量衡、溫度、重量的換算 4. 食品簡介 5. 酒的應用 6. 專業用語 7. 基本烹調法介紹(I) 8. 基本烹調法(II) 9. 西式早餐介紹		
<b>先備條件：</b>	無		

<b>科目名稱：</b>	西餐烹飪 II	<b>學分數：</b>	3
<b>類別：</b>	專精科目	<b>科目代號：</b>	
<b>必/選修：</b>	選修		
<b>目標：</b>	1. 瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識，技能與理念。 2. 熟練各種食物材料切割技巧。 3. 熟練西餐基本烹飪技巧。 4. 養成良好衛生習慣及工作習性。 5. 啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。		
<b>內容：</b>	本科目開設在餐飲管理科高三下學期。目標在協助學生瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識，技能與理念。並能熟練切割及妥善烹調出衛生安全可口的菜餚。主要內容包含廚房各種設備與工具的認識，食品簡介，各種切割法練習及各種基本烹飪法練習。教學方法兼重教師講解示範及學生實習操作練習。		
<b>實施方式：</b>	三明治的製作 1. 高湯之製作 2. 醬汁介紹 3. 配菜 4. 前菜及開胃菜的認識與實習 5. 湯類	6. 沙拉及調味醬汁認識與實作 7. 西餐主菜的介紹與實習 8. 米麵類的認識與製作 9. 認識菜單 10. 切割法的介紹 11. 套餐的設計與製作	
<b>先備條件：</b>	無		

<b>科目名稱：</b> 烘焙 I	<b>學分數：</b> 4
<b>類別：</b> 專精科目	<b>科目代號：</b>
<b>必/選修：</b> 選修	
<b>目標：</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解烘焙的起源及發展趨勢及相關器具設備。</li> <li>2. 瞭解烘焙各項常用材料的特性及使用方法。</li> <li>3. 熟練烘焙計算, 產品分類及製作程序。</li> <li>4. 培養正確的工作習慣和態度及對烘焙的興趣。</li> </ol>
<b>內容：</b>	本科目適於開設在餐飲管理科高二上學期, 目標在協助學生認識烘焙之基本知識與技能, 培育餐廳點心坊及西點蛋糕店經營管理人才, 主要內容包含中、西式烘焙點心之製作, 方法宜兼重老師課堂講授及學生實作練習。
<b>實施方式：</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 緒論</li> <li>2. 材料</li> <li>3. 配方計算</li> <li>4. 西式點心</li> <li>5. 西式點心實習</li> <li>6. 蛋糕</li> <li>7. 蛋糕實習</li> </ol>
<b>先備條件：</b>	無

<b>科目名稱：</b> 烘焙 II	<b>學分數：</b> 4
<b>類別：</b> 校訂選修專精科目	<b>科目代號：</b>
<b>必/選修：</b> 選修	
<b>目標：</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解烘焙的起源及發展趨勢及相關器具設備。</li> <li>2. 瞭解烘焙各項常用材料的特性及使用方法。</li> <li>3. 熟練烘焙計算, 產品分類及製作程序。</li> <li>4. 培養正確的工作習慣和態度及對烘焙的興趣。</li> </ol>
<b>內容：</b>	本科目適於開設在餐飲管理科高一下學期, 目標在協助學生認識烘焙之基本知識與技能, 培育餐廳點心坊及西點蛋糕店經營管理人才, 主要內容包含中、西式烘焙點心之製作, 方法宜兼重老師課堂講授及學生實作練習。
<b>實施方式：</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配方計算</li> <li>2. 麵包</li> <li>3. 麵包實習</li> </ol>
<b>先備條件：</b>	無

<b>科目名稱：</b> 食物學概論 I	<b>學分數：</b> 1
----------------------	---------------



<b>類別：</b> 專精科目	<b>科目代號：</b>
<b>必/選修：</b> 選修	
<b>目標：</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解食物學的基本知識。</li> <li>2. 瞭解各類食物的特性及營養價值。</li> <li>3. 瞭解各類食物製備時發生的變化。</li> <li>4. 瞭解食物的衛生與安全以及應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。</li> </ol>
<b>內容：</b>	<p>本科目開課於餐飲管理科高二上學期，目標在協助學生瞭解食物學的基本知識，和各類食物的特性與營養價值，並能應用所學於餐飲工作和實際生活中。主要內容已含食物的營養成份與特殊成份、食物分類、食物的衛生與安全等。教學方法宜兼重教師課堂講授及學生習作練習。</p>
<b>實施方式：</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食物學概論</li> <li>2. 食物的主要成份－營養素</li> <li>3. 食物的特殊成份</li> <li>4. 食物分類(一)</li> </ol>
<b>先備條件：</b>	無

<b>科目名稱：</b> 食物學概論Ⅱ	<b>學分數：</b> 1
<b>類別：</b> 專精科目	<b>科目代號：</b>
<b>必/選修：</b> 選修	
<b>目標：</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解食物學的基本知識。</li> <li>2. 瞭解各類食物的特性及營養價值。</li> <li>3. 瞭解各類食物製備時發生的變化。</li> <li>4. 瞭解食物的衛生與安全以及應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。</li> </ol>
<b>內容：</b>	<p>本科目開課於餐飲管理科高一下學期，目標在協助學生瞭解食物學的基本知識，和各類食物的特性與營養價值，並能應用所學於餐飲工作和實際生活中。主要內容已含食物的營養成份與特殊成份、食物分類、食物的衛生與安全等。教學方法宜兼重教師課堂講授及學生習作練習。</p>
<b>實施方式：</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食物分類(一)</li> <li>2. 其他食品類</li> <li>3. 食物的選擇與貯存</li> <li>4. 飲食之安全性</li> <li>5. 飲食指南及膳食計劃</li> </ol>
<b>先備條件：</b>	無

<b>科目名稱：</b> 餐飲日語ⅠⅡ	<b>學分數：</b> 4
---------------------	---------------

<b>類別：</b> 專精科目	<b>科目代號：</b>
<b>必/選修：</b> 選修	
<b>目標：</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習餐飲日語於工作實務上之禮節。</li> <li>2. 培養學生對日語聽與講的能力。</li> </ol>
<b>內容：</b>	<p>餐飲日語之專業術語(包括:菜名及得體之應對進退之餐飲服務之專業敬語。)</p> <p>應用會話內容(包括:訂席、領檯接待、桌邊點菜、餐點推薦、進餐服務、結帳送客及抱怨處理等。)</p>
<b>實施方式：</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 透過掛圖、字卡、圖片、投影片、錄音帶、錄影帶，多媒體教材幫助學生學習。</li> <li>2. 助學生學習。</li> </ol> <p>在有限的學習時數中，如何篩選必用句給學生學習才重要，因此不妨聽聽有打工經驗學生之心得分享，或帶學生多體會實際於餐廳用餐時的服務人員之心情，相信可以給學生需要的。</p>
<b>先備條件：</b>	無

<b>科目名稱：</b> 國際禮儀 I II	<b>學分數：</b> 2
<b>類別：</b> 專精科目	<b>科目代號：</b>
<b>必/選修：</b> 選修	
<b>目標：</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解國際禮儀基本概念。</li> <li>2. 瞭解本國及他國之禮俗，以適應與他國人民之交流。</li> <li>3. 建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。</li> </ol>
<b>內容：</b>	國際禮儀概論、服飾與儀態、說話禮儀、電話禮儀、書卡禮儀、餐飲宴會禮儀、其他一般禮儀。
<b>實施方式：</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。</li> <li>2. 利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。</li> <li>3. 教師可邀請專家學者，作禮儀相關題目之演講。</li> </ol>
<b>先備條件：</b>	無

<b>科目名稱：</b> 中式料理 I II	<b>學分數：</b> 4
<b>類 別：</b> 專精科目	<b>科目代號：</b>
<b>必/選 修：</b> 選修	
<b>目 標：</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識中餐的製作方法及原理、原則，增進學習效果。</li> <li>2. 建立食品成本控制的觀念。</li> <li>3. 增進設計一套菜單的能力。</li> </ol>	
<b>內 容：</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 一般膳食管理。</li> <li>2. 菜單設計的原則與技巧。</li> <li>3. 各種烹飪材料量的計算。</li> <li>4. 直接材料成本之計算。</li> <li>5. 各種豬肉、牛肉、海鮮類、蔬菜類、豆腐及湯頭烹調實習等。</li> </ol>	
<b>實施方式：</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目以學生實際操作為主，教師講解示範為輔。</li> <li>2. 每一實習單元都有詳細做法及注意事項，學生可預先閱讀，以利實習課程的進行。</li> <li>3. 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。</li> </ol>	
<b>先備條件：</b>	
無	

<b>科目名稱：</b> 中式米麵食加工 I II	<b>學分數：</b> 4
<b>類 別：</b> 專精科目	<b>科目代號：</b>
<b>必/選 修：</b> 選修	
<b>目 標：</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解中式米麵食之類別與特色。</li> <li>2. 了解製作中式米麵食之材料與烹調法。</li> <li>3. 了解材料與烹調法不同所造成的成品差異性。</li> </ol>	
<b>內 容：</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 導言</li> <li>2. 入門篇</li> <li>3. 基礎篇</li> <li>4. 米食基礎示範</li> <li>5. 麵食基礎示範</li> </ol>	
<b>實施方式：</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 材料的取得要正確，不同成分的材料所製作出來的成品會有差異。</li> <li>2. 同一種米麵食，在不同地區其製作過程及外型上有時會有差異，故應加以示範及說明</li> </ol>	
<b>先備條件：</b>	
無	

<b>科目名稱：</b> 菜單設計 I II	<b>學分數：</b> 4
<b>類別：</b> 專精科目	<b>科目代號：</b>
<b>必/選修：</b> 選修	
<b>目標：</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培養菜單設計之基本概念及烹飪專業技巧。</li> <li>2. 熟習成本控制與廚房管理能力。</li> <li>3. 瞭解餐廳各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神。</li> </ol>	
<b>內容：</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 菜單的意義。</li> <li>2. 菜單的種類和內容。</li> <li>3. 菜單的功能。</li> <li>4. 菜單的設計原則。</li> <li>5. 菜單的定價及其策略。</li> <li>6. 菜單製作實習。</li> </ol>	
<b>實施方式：</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蒐集各類餐廳之菜單、圖片作為輔助教材。</li> <li>2. 理論與實務並重，教學方法以使用自學輔導法及練習教學法為主。</li> <li>3. 隨堂以口頭問答及討論方式實施學習過程評量。</li> <li>4. 利用投影片等媒體來作輔助教學，以增進教學效果。</li> </ol>	
<b>先備條件：</b>	
無	

<b>科目名稱：</b> 餐飲採購與成本 I II	<b>學分數：</b> 4
<b>類別：</b> 專精科目	<b>科目代號：</b>
<b>必/選修：</b> 選修	
<b>目標：</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解餐飲採購的基本概念。</li> <li>2. 認識食物的採購、驗收、收藏管理。</li> <li>3. 了解實際食物成本的計算。</li> <li>4. 認識餐飲採購方法與運用。</li> </ol>	
<b>內容：</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 成本控制的特質。</li> <li>2. 成本分析的目的。</li> <li>3. 食物成本與飲料成本。</li> <li>4. 成本差異分析。</li> <li>5. 直接材料成本計算。</li> <li>6. 間接材料成本計算。</li> </ol>	
<b>實施方式：</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依教材性質分別採用講演法、問題教學法、啟發法、練習法及自學輔導法等教學法，務使學生熟悉成本控制要領。</li> <li>2. 每一單元授畢，進行學後評量，以明瞭學生對該單元的學習效果。</li> <li>3. 各校得依課程實際需要，安排校外參觀或邀請專家，蒞校專題講演，以增進教學效果避免死背原理原則。</li> </ol>	
<b>先備條件：</b>	

無