

三、群科/群學程教育目標與專業/專精能力

- (一)科/學程教育目標：各校應依據學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求及群核心能力等條件，訂定明確之科教育目標。
- (二)科專業能力/學程專精能力：各科/學程應依據課程綱要之基本理念，達成適性揚才，成就每一個孩子之願景，以學生為主體性，務實致用、終身學習及職涯發展為規劃，參照該群之基礎知識、基礎能力及基礎素養，並考量學校發展之特色、職場人才之需求、學生生涯之發展，以及該科別之專業屬性與職場發展趨勢等，研訂科專業能力。

群別	科別/ 學程	產業人力需求 或職場進路	科/學程教育目 標	科專業能力 (欄位不足可自 行增列)	學生圖像			
					品格 力	創造 力	合作 力	行動 力
商管群	資料處 理科(學 程)	1. 資訊管理 2. 程式與應 用軟體設 計 3. 數位繪圖 4. 數位影音 5. 企業管理	1. 培養資訊應用 基本知識及技 能，並增強學 生之人文涵 養。 2. 培養學生程式 與應用軟體設 計能力。(專長 分流1) 3. 培養數位內容 產業人才，傳 授學生數位繪 圖設計能力。 (專長分流2) 4. 培養數位影音 與微電影製作 人才。 (專長分流3) 5. 培養學生成 為跨領域學習與 團隊合作人才。 6. 培養相關專	1.具備商業經營 與財務管理能 力	●	●	○	●
				2. 具備資訊與 科技應用能 力	●	○	○	●
				3. 具備基礎程 式與 APP 設 計應用能力	○	●	○	●
				4. 具備數位繪 圖能力	○	●	○	●
				5. 具備數位影 音處理與製 作能力	○	●	●	●
				6. 具備跨領域 學習能力。	○	●	●	●
				7. 具備職業道 德與企業倫 理的觀念。	●	○	○	○

			業領域繼續進修人才					
餐旅群	餐飲管理科(學程)	1. 餐飲管理人員 2. 旅館管理人員	1. 培育教育餐旅相關產業基層人才。	1. 具備餐旅相關專業領域基礎知識之能力。	●	●	●	●
			2. 培育學生實務專業能力、積極敬業態度與樂觀進取之觀念。	2. 具備餐旅專業技能基礎能力。	●	●	●	●
			3. 培育學生能夠應用食農教育精神，了解各地飲食文化。	3. 具備餐旅英文會話之基礎能力。	○	●	○	●
			4. 培養學生成為跨領域學習與團隊合作人才。	4. 具備餐旅職場安全與衛生之能力。	●	○	○	○
			5. 培養相關專業領域繼續進修人才	5. 具備旅館管理之能力	○	●	○	●
				6. 具備理解餐飲與友善生態農業的相互關係，具備掌握食材來源、地產地銷循環經濟觀念之能力。	○	●	○	●
				7. 具備餐旅業職業道德與	●	○	○	○

				企業倫理的觀念。					
				8. 具備跨領域學習能力。	○	●	●	●	
設計群	多媒體設計科(學程)	1. 平面及廣告設計人員	1. 培育設計相關之技能及基層技術人才。	1. 具備設計相關專業領域基礎知識能力	○	●	●	○	
		2. 多媒體設計人員	2. 培養平面美學概念及素養，具備設計鑑賞能力之人才	2. 具備平面設計美學分析鑑賞、整合、團隊合作、溝通、創造之能力	●	●	●	●	
		3. 數位影音人員	3. 培育多媒體設計之實務能力，結合人文、美學和科技之人才。	3. 具備數位影音與影片剪輯設計能力	○	●	○	●	
		4. 影像繪圖設計	4. 培養數位影音與影片剪輯人才。	4. 具備電腦繪圖及視覺傳達能力	○	●	○	●	
			5. 培養電腦繪圖及視覺傳達設計人才。	5. 具備跨領域學習能力。	○	●	●	●	
			6. 培養學生成為跨領域學習與團隊合作人才。	6. 具備職業道德與企業倫理的觀念。	●	○	○	○	
			7. 培養相關專業領域繼續進修人才						

- 備註：1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。
3. 學術群不需填寫產業人力或職場進路。

四、群科課程規劃(技高適用)

(四) 餐旅 群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表(以科為單位, 1 科 1 表)

課程類別		領 域 / 科 目	科專業能力對應檢核							備 註
名 稱	名 稱	具備餐旅相關專業領域基礎知識之能力。	具備餐旅專業技能基礎能力。	具備餐旅英文會話之基礎能力。	具備餐旅職場安全與衛生之能力。	具備旅館管理之能力	理解與友善生態的相互關係, 具備掌握、食材來源、地產地銷、循環經濟觀念之能力。	具備餐旅業道德與倫理的觀念。	具備跨領域學習能力。	
專業科目	觀光餐旅業導論	●		○	●	●	○	●		
	觀光餐旅英語會話	●		●				●		
部定必修	實習科目	餐飲服務技術	●	●	●	●			●	
		飲料實務	●	●	○	●		●	●	
		餐飲技能領域	中餐烹調實習	●	●		●	○	●	●
			西餐烹調實習	●	●	○	●	○	●	●
			烘焙實務	●	●	○	●	○	●	●

(四) 餐旅 群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表(續) (以科為單位, 1 科 1 表)

課程類別		領域/科目	科 專 業 能 力 對 應 檢 核							備註
名稱	名稱	具備餐旅相關專業領域基礎知識之能力。	具備餐旅專業技能基礎能力。	具備餐旅英文會話之基礎能力。	具備餐旅職場安全與衛生之能力。	具備旅館管理之能力	具備理解餐飲與友善生態農業的相互關係, 具備掌握食材來源、地產地銷循環經濟觀念之能力。	具備餐旅業職業道德與企業倫理的觀念。	具備跨領域學習能力。	備註
校訂必修	專業科目	專題實作	●					○	○	
		餐飲管理	●		○	○	●	○	●	
		蘇打房概論	●		○	●	●	○	●	
	實習科目	旅遊實務	●		○	●	○	○	●	
校訂選修	專業科目	食農教育	●		○	○	○	●	●	
		全球旅遊概況	●		○	○	○	○	●	
		餐飲安全與衛生	●		○	●	●	○	●	
		採購學	●		○	●	●	●	●	
		旅館管理概論	●		○	○	●	○	●	
		食物學	●		○	○	○	●	●	
	廚藝導論	●	●	○	●		●	●	●	<input type="checkbox"/> 同科單班 <input type="checkbox"/> 同科跨班 <input type="checkbox"/> 同群跨科 <input checked="" type="checkbox"/> 同校跨群 <input type="checkbox"/> 跨校選修
	實習科目	飲料實務	●	●	○	●	○	●	●	
		中式點心	●	●	○	●	○	●	●	
		日式料理	●	●	○	●	○	●	●	
		西式點心	●	●	○	●	○	●	●	
		食農與地方美食製作	●	●	○	●	○	●	●	<input checked="" type="checkbox"/> 同科跨班
吧檯實務		●	●	○	●	○	●	●		

	無國界料理	●	●	○	●	○	●	●		
	客房實務	●	●	○	●	○	●	●		
	民宿實務	●	●	○	●		○	●	●	<input type="checkbox"/> 同科單班 <input type="checkbox"/> 同科跨班 <input type="checkbox"/> 同群跨科 <input checked="" type="checkbox"/> 同校跨群 <input type="checkbox"/> 跨校選修

備註：1.科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2.本表不足，請自行增列。

五、群學程專精科目(綜高適用)

(三)餐飲服務學程課程規劃與科學程專精能力對應檢核表(以學程為單位，1 學程 1 表)

課程類別	領域 / 科目	學程專精能力對應檢核									
		名稱	名稱	具備餐旅相關專業領域基礎知識之能力。	具備餐旅專業技能基礎能力。	具備餐旅英文會話之基礎能力。	具備餐旅職場安全與衛生之能力。	具備旅館管理之能力	具備理解餐飲與友善生態農業的相互關係，具備掌握食材來源、地產地銷循環經濟觀念之能力。	具備餐旅業職業道德與企業倫理的觀念。	具備跨領域學習能力。
校訂選修	專精科目	觀光餐旅業導論	●		○	●	●	○	●		
		觀光餐旅英語會話	●		●				●		
		餐飲服務技術	●	●	●	●				●	
		飲料實務	●	●	○	●			●	●	
		採購學概論	●		○	●	●	●	●	●	
		中式點心	●	●	○	●	○	●	●	●	
		西式點心	●	●	○	●	○	●	●	●	■同科跨班
		烘焙實務	●	●	○	●	○	●	●	●	
		中餐烹飪實習	●	●		●	○	●	●	●	
		餐飲衛生與安全	●		○	●	●	○	●		
		餐飲銷售技巧	●							●	
		餐旅概論	●		○	●	●	○	●		
		餐飲管理	●		○	●	●	○	●		
		旅遊實務	●		○	●	○	○	●		
旅館管理	●		○	○	●	○	●				

課程類別	領域 / 科目	學程專精能力對應檢核								
		具備餐旅相關專業領域基礎知識之能力。	具備餐旅專業技能基礎能力。	具備餐旅英文會話之基礎能力。	具備餐旅職場安全與衛生之能力。	具備旅館管理之能力	具備理解餐飲與友善生態農業的相互關係，具備掌握食材來源、地產地銷循環經濟觀念之能力。	具備餐旅業職業道德與企業倫理的觀念。	具備跨領域學習能力。	備註
	旅館客務實務	●	●	○	●	○	●	●		
	專題實作	●						○	○	
	菜單設計	●	●	●	●	○	●	●		
	房務實務	●	●	○	●	○	●	●		
	食物學概論	●		○	○	○	●	●		
	無國界料理	●	●	○	●	○	●	●		
	西餐烹飪實習	●	●	○	●	○	●	●		
	烘焙實務進階	●	●	○	●	○	●	●		
	民宿實務	●	●	○	●		○	●	●	
	廚藝導論	●	●	○	●		●	●	●	<input type="checkbox"/> 業師協同 <input type="checkbox"/> 校內協同 <input type="checkbox"/> 同學程單班 <input type="checkbox"/> 同學程跨班 <input type="checkbox"/> 同群跨學程 <input type="checkbox"/> 同校跨群 <input type="checkbox"/> 跨學校 <input type="checkbox"/> 跨年級 <input type="checkbox"/> 跨領域/科目專題 <input type="checkbox"/> 實作及探索體驗

備註：1.學程專精能力欄位，請於空格中以打點表示科目與學程專精能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。

2.本表不足，請自行增列。