

## 第壹章 緒論

本研究旨在探討高職觀光事業科課程內涵發展情形，經由分析歷次觀光科課程內容發展，並探討餐旅群學者與高職觀光科教師對課程內涵發展之意見，瞭解我國觀光科課程修改至今之內涵對於觀光教育的影響。本章主要說明本研究之背景與動機、目的、問題、範圍與限制，共分為五節，依序為：第一節研究背景與動機、第二節研究目的、第三節研究問題、第四節研究範圍與限制與第五節名詞釋義。

### 第一節 研究背景與動機

技職教育在臺灣的經濟發展的歷程中，一直扮演相當重要的角色，許多產業界之優秀人才都是由技職學校所培養，成為臺灣經濟成長的重要骨幹，促使了臺灣經濟起飛。隨著時代的進步，臺灣的產業結構已由勞力密集轉型成為技術密集、資本密集的型態，以往以培育基層技術人力為主的高職教育，亦隨著此潮流開始有了體質上的改變。近年來，為配合社會與經濟環境的變遷，技職教育體系的革新工作不斷地進行，其中以職業學校課程所產生的衝擊為最大（劉美姿，2001），而隨著技職體系的升學管道逐漸增加，高職畢業生的升學意願相對以往明顯提高，在這些內、外在的因素影響之下，使得我國高職教育以培養基層人力的教育目標與內涵面臨了調整的挑戰。高職教育以培育國家經濟建設和發展所需之人才為目標，但現今的高職教育不再只以培養並提供產業基層人力為主，同時也以幫助學生繼續就學深造、協助其生涯發展為目標，這是時代背景所賦予現今高職教育的新內涵與功能（陳政良，2006）。

教育單位因應社會變遷，需培育出社會所需要的人才，而因應上的具體做法乃是從課程上的調整著手（謝再益，2001）。課程是達成教育目標之核心，是一種有計劃的學習活動或學習內容。也就是說學生在學校安排和教師的設計下，進行有系統地學習經驗與活動。因此課程設計適當與否，會影響學生學習的成果，也攸關教育目標的達成與否。課程規劃的重要性與適切程度，是影響培育之專業人力是否能配合社會需求、得到充份發揮的關鍵影響因素，而課程標準具有規範課程發展和導引教材內容設計之作用，因此因應國家政策、社會變遷和學生需要而加以調整修訂，確有其必要性（吳清基、林淑貞，1994）。

隨著經濟成長、國人休閒旅遊意願的提升以及政府以觀光行銷臺灣政策的推動，使得我國的觀光事業開始蓬勃發展。觀光事業帶動了相關產業的成長，也造成了觀光服務人力與專業人才需求的增加。而觀光專業人力的培育責任則需仰賴各級教育單位的努力，面對龐大的觀光專業人力需求，除了供應充足之人力外，人才素質的兼顧亦是教育單位所需注重的要點之一。為了因應觀光旅遊體系各層面的需求，臺灣的教育機構如雨後春筍般廣設觀光餐旅相關科系。

臺灣的觀光教育起源於1965年，為因應觀光逐步發展所需之大量觀光人才需求，當時醒吾商業專科學校（現為醒吾技術學院）成立了第一所觀光科系，成為首先開設專門培育觀光人才之學校（李福登，1994）。政府自1965年實施九年國民義務教育，為了兼顧學生與求學需求，大量設立職業學校，但此時並無觀光相關類科系的成立。1971年，政府成立交通部觀光局，自此大力推動觀光教育，台北私立西湖工商（現為恕德家商）於1972年成立觀光事業科，是全國最早成立之觀光科，而後於1974年，公立職業學校臺南家商與鳳山商工亦同時成立觀光事業科，為高職設置觀光科之先驅，有鑑於餐旅業對工作人員及服務品質的需求日益殷切，自1986年起，公私立高職紛紛設立餐旅相關科系以培育人才（王麗菱，2001）。而政府為提升觀光餐旅從業人員素質，於民國81年設立以觀光餐旅為主要教育的高雄餐旅專校（現為高雄餐旅學院），以期帶動觀光專業人才素質之提升（張伊鳳，2004）。成立高雄餐旅學院使得我國餐旅技職教育體系邁入新的里程，使觀光餐旅教育走向多元多層的面貌（虞中慶，2007）。

在中等教育階段方面，至97學年度止，全國計有133所高中職校設有觀光事業科、餐飲管理科、及休閒旅遊事務科等餐旅相關科系與學程，而其中設有觀光事業科之學校共45所、設有餐飲管理科之學校則有80所（餐旅群課程發展中心，2008）；由此可見觀光餐旅教育已成現下之熱門科系，可預見未來亦將為就業市場之主流。技職教育之課程比起一般學校更須迅速配合社會變遷與產業發展而調整，故在觀光餐旅產業已逐漸成為臺灣經濟發展重點之一的現今，高職餐旅相關科系是否能因應大環境之改變，有效培育出知識與專業能力兼具、具備良好服務態度與觀念的人才，為值得探討之問題。

觀光與餐飲產業雖互有關連，但在本質上卻仍有不同之處，一般所謂觀光業主要包含旅遊業與旅館業兩部份，是外需性較強的產業；而餐飲業則有內需性較高的特性，因為特性上的相異點，使得在高職教育中，觀光科與餐飲科課程之重點亦不盡相同，而在教育部推動一貫教育的政策下，觀光科與餐飲科被劃分為同一類群至目前已是既定事實。根據餐旅群科中心指出，民國97年（2008年）公佈之「98餐旅群課程綱要」，是以95餐旅群暫綱為主體，經餐旅群課程綱要發展小組召開課程發展會議，並舉行研習會，邀請觀光科及餐飲科教師共同與會，經討論更改而來。目前台灣設有觀光事業科之學校共45所、設有餐飲管理科之學校有80所，顯見餐旅群中餐飲科所佔之的比例較觀光科為重，在制定餐旅群課程內容與相關事務（如四技二專之餐旅群專業考試科目）時，觀光科礙於數量及教師較少的限制，恐有隨餐飲科之決策而傾斜的疑慮。因此本研究選定觀光科為研究對象，首先藉由分析觀光科歷年課程標準來了解觀光科課程內容發展情形，並訪問餐旅群課程發展中心學者以及觀光科教師對於98餐旅群課程綱要內涵之看法，以不同群體角度了解98餐旅群課程綱要內涵對於觀光科課程發展之影響。研究成果期望能提供教育單位做為往後發展課程之參考。

## 第二節 研究目的

依據研究背景與動機之內容，本研究首先針對觀光事業科課程標準內容發展情形進行瞭解，再探討觀光事業科教師與餐旅群學者之意見與建議。具體而言，本研究之研究目的如下：

- 一、探討歷年高職觀光科課程內容發展情形。
- 二、以餐旅群學者角度探討98餐旅群課程綱要之內涵。
- 三、以高職觀光科教師角度探討98餐旅群課程綱要之內涵。
- 四、比較餐旅群學者與高職觀光科教師對98餐旅群課程綱要內涵看法之差異。

### 第三節 研究問題

根據上述之研究目的，本研究主要探討的問題如下：

- 一、觀光科課程內容發展情形為何？
- 二、餐旅群學者對98餐旅群課程綱要之內涵看法為何？
- 三、高職觀光科教師對98餐旅群課程綱要之內涵看法為何？
- 四、比較餐旅群學者與高職觀光科教師對98餐旅群課程綱要內涵看法之差異為何？

### 第四節 研究範圍與限制

#### 一、研究範圍

(一) 研究對象：

##### 1. 文獻分析

文獻分析以民國 62 年(1973 年)公佈之商業職業學校課程標準、民國 76 年(1987 年)之商業職業學校課程標準及設備標準、民國 87 年(1998 年)公佈之商業職業學校觀光事業科課程標準、民國 94 年(2005 年)公布之餐旅群課程暫行綱要以及民國 97 年(2008 年)公布之餐旅群課程綱要為主。其中 2005 年餐旅群課程暫行綱要以及 2008 年餐旅群課程綱要皆將觀光事業科之課程標準包含於其中。課程標準共有 5 個版本，故全部列為研究樣本。

##### 2. 訪談對象

本研究之訪談對象有兩個群體，一為觀光科教師，以台灣設有觀光科之高職為範圍，從中選取進行深入訪談之對象；另一群體則為課程規劃工作圈之餐旅群學者，藉由此兩群體探討 98 餐旅群課程綱要內涵，以瞭解觀光科課程之內涵發展。

(二) 研究時間：

本研究之時間從 2008 年 12 月至 2009 年 6 月止。

#### 二、研究限制

本研究主要針對高職觀光科課程標準(包含餐旅群課程綱要)以及餐旅群學者與觀光科教師為研究對象，因此所得結論恐無法推論至其他科別之課程內涵發展。

## 第五節 名詞釋義

### 一、高職

我國所謂「高職」為高級中等職業學校，其範圍係指公私立中等高級職業學校及其附設之進修高級職業學校，學校成立與運作係依據職業學校法與職業學校規程辦理。(教育部，1994)。而本研究之研究對象除高職外，亦包含與高職一併使用職校群科課程之綜合高中職業類科。

### 二、課程內涵

「課程」定義眾說紛云，本研究所歸納之課程內涵包含教材、學科、目標、計畫、經驗或是活動。而文中所提及課程內涵則指目標性、以及系統規劃下之課程架構、課程設計以及專業考科。

### 三、課程標準

課程標準，乃編製課程之準則，旨在確立各級學校之教育目標，規劃各科課程發展之方向，並訂定實施之方法(教育部，1993)。

我國自民國 41 年(1952 年)訂定各職業學校課程標準以來，都以「課程標準」稱之；民國 76 年(1987 年)與民國 87 年(1998 年)的修訂，則以「課程標準暨設備標準」為名。而民國 94 年(2005 年)公布之課程標準稱為「課程暫行綱要」，民國 97 年(2008 年)公佈之課程標準名為「職校群科課程綱要」。

### 四、課程發展

課程發展的重點是強調課程目標、內容、活動與評鑑程序所發展的「歷程」(黃光雄、蔡清田，1999)。本研究所稱之課程發展是指課程演進的過程，又說課程發展係指課程經由發展的歷程與結果。

### 五、餐旅群

因應技職一貫教育，教育部於民國 94 年頒佈「職業學校群科課程暫行綱要」，並將高職現行 8 類、70 科整併為 15 個學群，分別為：家政、餐旅、海事、水產、農業、食品、商業及管理、應用語文、設計、機械、化工、土木建築、電子電機、動力機械以及藝術群。

餐旅群適用之學校類別包括家事類、商業類、農業類、海事類四種類別。而適用之科別則有觀光事業科、餐飲管理科。

## 六、觀光科

而餐旅群範圍涵蓋高職的觀光事業科、餐飲管理科，本研究所稱「觀光科」，為隸屬於餐旅群之高職觀光事業科或觀光科而言。

## 第貳章 文獻探討

本章主要討論課程相關之概念、藉由文獻回顧與探討，加強對課程與課程標準之認知，並對高職觀光事業科課程標準發展做探究。內容包含課程與課程標準相關概念分析、職業教育課程設計與發展，以及高職觀光事業科課程綱要內涵之相關文獻，共分為三節，依序為：第一節課程相關概念分析、第二節職業教育課程發展、第三節觀光科課程內容發展、第四節 98 餐旅群課程綱要對觀光科課程內涵之影響。

### 第一節 課程相關概念分析

欲探究高職觀光事業科課程標準之發展，首先對課程的基本概念須有清楚之認知，本節就課程之相關概念進行了解。討論課程之定義、內涵、要素以及課程標準之定義、修訂意義與作法等。從各層面進行探討，藉以釐清課程的相關概念。第一部份了解課程之定義、內涵及要素；第二部份則探討課程標準之定義與修訂之意義；第三部份則為本節之結論。

#### 一、課程之概念

本部份說明課程之概念，包含課程之定義與內涵，以及課程具備之要素；

##### (一) 課程之定義與內涵

課程 (curriculum) 的概念，各學者因觀點不同，對課程的定義也有所差異。傳統課程要求學生習得認知、技能、情意方面之技能，而如今課程則代表教育之總結，顯示課程的定義隨著時代不斷變動更新 (楊素菱，2004)。

康自立 (1979) 提出課程是學生在學校安排及教師指導下，所習得之經驗總和，包括了課內教學與課外活動之經驗。周談輝 (1981) 亦指出課程是指學習機構所可能提供給學生的全部學習經驗，而課程也包括了許多計畫或方案 (program)，而計畫方案則是科目 (course) 的累積。Saylor, Alexander 與 Lewis (1981) 之意見則包涵了以上兩人之看法，其認為課程是科目、經驗、目標與有計畫的學習機會，此外亦認為課程包含了教學中的教材。

楊朝祥 (1984) 認為課程是為一群特定之學生所編排之學習科目、活動以及經驗之總稱，具有適當之秩序性，並能夠達成特定之目標。張天津 (1984) 提出課程

是學生在學校安排下，為達成特定目標，而使學生學習必要之科目、活動以及經驗，所接受一系列有系統、有組織、有計畫之學習活動。歐用生（1986）亦認為課程是有計畫的 (planned) 或有意圖的 (intended) 學習活動，指學校提供的學科或這些學科所欲達成的讀、寫、算等知識以及技能的目標；也就是具體化的課程標準、教學指引、教科書或學校教育目標等。曾國鴻與張慶勳（1988）亦提出課程是一種學科和教材的概念，也是學習的經驗、目標以及計劃。

陳昭雄（1992）認為課程是有計畫的設計與安排、循著一定的程序與目標而進行。王家通（1995）也認為課程是有計畫的學習機會，亦是科目、教材、經驗、目的以及目標。王文科（1996）提出課程以目的、目標、成果或預期的學習結果為導向；是以學校為計畫、實施課程的主體；以學習者為對象；以團體或個別的方式實施；以校內或校外為實施的場所或地點；以提供科目教材、知識、經驗或學習機會為類型。Wiles 與 Bondi (1998) 則認為課程是為了獲致成果而實施的訓練；是成果或經驗；是學校有計畫的學習內容；而且重視目的或成果。黃光雄與蔡清田（1998）則認為課程定義相當富彈性，其最低限度可以代表學生學習科目的綱要，最大範圍則可以涵蓋教育機構的計畫、教學與學習中所發生的任何事情，甚至認為最廣義的課程，可以同時涵蓋教育目的、教育方法與其環境互動之下的學生學習經驗。謝淑鈴（2003）統合各學者之定義，定義課程為一發展進程，包括靜態教材內容與動態教學活動，是教師預先設計之一系列計畫，包含目標之選擇組織（目標）、教材內容之編選（科目與教材）、課程之設計（計畫）、課程之實施（經驗）等向度（表 2-1-1）。

表 2-1-1 課程定義統整

年代	學者	課程定義
1979	康自立	學生在學校安排及教師指導下所習得的一切經驗總和，包括課內教學及課外活動之經驗。
1981	周談輝	課程是指學習機構所可能提供給學生的全部學習經驗，而課程也包括了許多計畫或方案 (program)，而計畫方案則是科目 (course) 的累積。
1984	楊朝祥	課程是為一群特定之學生，所編排之學習科目、活動以及經驗之總稱，具有適當之秩序性，並能夠達成特定之目標。

（續下頁）



表 2-1-1 課程定義統整 (續)

年代	學者	課程定義
1984	張天津	課程是學生在學校安排下，為達成特定目標，而使學生學習必要之科目、活動以及經驗，所接受一系列有系統、有組織、有計畫之學習活動。
1986	歐用生	有計畫的 (planned) 或有意圖 (intended) 的學習活動，指學校提供的學科或這些學科所欲達成的讀、寫、算等知識以及技能的目標。也就是具體化的課程標準、教學指引、教科書或學校教育目標。
1988	曾國鴻 張慶勳	課程是一種學科和教材的概念，也是學習的經驗、目標與計劃。
1992	陳昭雄	課程是有計畫的設計與安排、循著一定的程序與目標而進行。
1995	王家通	課程是有計畫的學習機會，亦是科目、教材、經驗、目的以及目標。
1996	王文科	課程是以目的、目標、成果或預期的學習結果為導向；是以學校為計畫、實施課程的主體；以學習者為對象；以團體或個別的方式實施；以校內或校外為實施的場所或地點；以提供科目教材、知識、經驗或學習機會為類型。
1998	黃光雄 蔡清田	課程定義相當富彈性，其最低限度可以代表學生學習科目的綱要，最大範圍則可以涵蓋教育機構的計畫、教學與學習中所發生的任何事情，甚至認為最廣義的課程，可以同時涵蓋教育目的、教育方法與其環境互動之下的學生學習經驗。
2003	謝淑鈴	課程為一發展進程，包括靜態教材內容與動態教學活動，是教師預先設計之一系列計畫，包含目標之選擇組織(目標)、教材內容之編選(科目與教材)、課程之設計(計畫)、課程之實施(經驗)等向度。
1981	Saylor, Alexander & Lewis	課程是科目與教材、經驗、目標與有計畫的學習機會
1998	Wiles & Bondi	課程是為了獲致成果而實施的訓練或教育、成果或經驗、是學校有計畫的學習內容，而且重視目的或成果

資料來源：本研究整理

由各學者對課程所下之各種定義中可一窺課程的內涵，如科目、教材、目標、計畫、活動以及經驗等，皆為各學者所認同採納。綜合各方見解以及歸納出之課程內涵，本研究將課程定義為「具有明確目標性、並有系統地將科目、教材內容與教學活動及相關事務加以整合規劃後，對學習者所施予之一套進程，學習者並可從此進程中獲得學習經驗。」，而課程內涵包括了許多不同的面向，將課程內涵擴大來看，可視其為教材、學科、目標、計畫、經驗或是活動(表 2-1-2)。

表 2-1-2 課程內涵統整

年代	學者/內涵	明確目標性		系統性規劃			
		目 標	教 材	科 目	活 動	計 劃	經 驗
1979	康自立						◎
1981	周談輝			◎		◎	◎
1984	楊朝祥	◎		◎	◎		◎
1984	張天津	◎		◎	◎		◎
1986	歐用生	◎		◎		◎	◎
1988	曾國鴻與 張慶勳	◎	◎			◎	◎
1992	陳昭雄	◎				◎	
1995	王家通	◎	◎	◎		◎	
1996	王文科	◎	◎	◎		◎	◎
1998	黃光雄與 蔡清田			◎		◎	◎
2003	謝淑鈴	◎	◎	◎	◎	◎	◎
1981	Saylor, Alexander & Lewis	◎	◎	◎		◎	◎
1998	Wiles & Bondi				◎	◎	◎

資料來源：本研究整理

## (二) 課程之要素

在課程研擬之初，若能把握影響課程設計之重要因素，則設計之課程將更能符合課程理念與教育目標，有助於課程的實際推展，並對學生之學習歷程有所助益。黃政傑（1987）認為課程涵蓋更多樣化之要素，而各要素間彼此相互關連，主要分別為下列 8 項：

1. 目標：根據教育宗旨，確定課程目標。
2. 活動：指學習方式，如聽講、觀察、實驗以及訪問等。
3. 方法：指教與學之過程
4. 內容：指所要學習之概念、原理、事實、方法、技能、價值以及態度。
5. 資源：包含學習所需之器材、設備、書籍或指導人員。
6. 環境：指各種與學習有關連性之環境，如光線照明、通風等。
7. 評鑑：用以確知學習狀況及表現成效之方法與工具等。
8. 其他：以上七項以外之因素，如行政配合。

從黃政傑提出之看法可看出，課程之要素符合本研究統整各家學者看法後對課程所下之定義，包含了具有明確目標性（目標），以及有系統的科目、教材內容與動教學活動及相關事務之規劃整合（活動、方法、內容、資源、環境、評鑑）。課程之特色係依據課程要素之選擇與安排發展而來，在課程制定前注意課程包含之各要素，詳盡的考慮各種因素之影響，進而制定完善之課程，將有利於課程教學之進行。

## 二、課程標準之概念

此部分說明課程標準定義與修訂之意義，了解課程標準修訂的重點。

### (一) 課程標準定義

課程標準，乃編製課程之準則，旨在確立各級學校之教育目標，規劃各科課程發展之方向，並訂定實施之方法（教育部，1993）。課程標準是教育部對學校正式課程之規範，其中包含總綱合各科標準兩部分，前者以高職教育目標、教學科目、教學時間以及教學實施通則為內容，後者則以各科目教學目標、教材大綱、時間支配及教學注意事項為重點（黃政傑、李隆盛，1996）。

課程標準是課程實施行之重要標竿及依據，其妥適之規劃，可有效增進教學品質及成效，故由此可知其制訂之重要與必要性（楊素菱，2005）。

## （二）課程標準修訂之意義

課程標準為因應社會變遷及時代背景之教育需求而修訂。修訂時首先檢討過去之缺失；並從國家政策、社會變遷及學生需要等觀點審慎評估；再參考各國發展趨勢，以前瞻式之教育理念導引課程之設計（教育部，1993）。由此可知，每次之修訂工作，皆須具備課程標準修訂之理念及完善規劃之方式。

吳清基與林淑貞（1994）針對課程修訂之意義，以鉅觀和微觀兩種角度提出看法：

### 1、鉅觀角度

(1) 反映課程發展之時代需求：課程發展強調因應社會變遷和時代發展需要，以求提供學生最適切之教材學習內容。因此，課程標準之建立亦應以此為依歸，若社會環境和時代變遷有異，則課程標準當即因應修訂。

(2) 提供教材編訂之根本性依據：教材之編訂要求能有實用性，能幫助學生有效適應環境生活之需要，因此對於過時之教材，有必要因應社會變遷與時代發展而做有效之修訂。

### 2、微觀角度：

(1) 課程標準總綱之修訂，其重點有三：

A. 檢討課程目標之適切性：由於課程設計著眼於課程目標之導引，因此欲求有效實用適切之課程內涵設計，必須先建立合理適切之課程目標。

B. 分析科目與時數之合理性：課程標準總綱之修訂之最大爭議在於科目與時數。因科目之存廢具有反應時代性教育需求之色彩。至於時數之增減，應考慮以減輕學生學習負擔之前提下，合理考量酌減之問題。

C. 確定實施通則之可能性：課程標準總綱之實施通則，包含課程編製、教材編選、教學歷程、教學方法、教學原則、教學評量等項目，適切確立後，則可因應各階段課程需要，有利於各科課程之實施。

(2) 各科課程標準之修訂，分為四項重點：

- A. 重訂各科教學目標：各科之總目標可顯示各科教學之重點，另考慮各年段學生身心發展之不同特性，而做不同之規範。
- B. 明訂時間分配情況：各科課程標準頒行，需明確規定各科時間分配，以作教材分量及內容規畫之依據。
- C. 擬定各科教材綱要：各科教材綱要研訂，應是歷次課程標準修訂之重點，必須就各級教育各科應教授之年級，分別依整體課程教材架構之規劃，作各科整體有系統之教學活動。
- D. 提供各科教學實施方法：各科教材實施原則、實施程序、實施方式及教學評量等，應作明確之規定，以便教師在教學活動實施中，能有所憑依。

綜觀課程標準總綱與各科課程標準訂定之重點可知，再修訂課程標準的首要步驟，皆為先確立目標，再以目標為標準，配合當代環境之需求，對科目、教材內容、實施方法以及相關事務等作一系列完善規劃。

(三) 我國職業教育課程標準沿革

我國高職教育課程標準，從第一次公布正式職業學校課程標準至今，已共有 7 種版本，分別為民國 42 年（1953 年）由教育部公布之「各類職業學校暫行課程標準」、民國 53 年（1964 年）修訂公布之「各類職業學校課程標準」、民國 62 年（1973 年）修訂公布之「各類職業學校課程標準」、民國 76 年（1987 年）修訂公布之「各類職業學校課程標準與設備標準」、民國 87 年（1998 年）修訂公布之「職業學校各科課程標準暨設備標準」（吳祥茂，2002），以及民國 94 年（2005 年）公布修訂之「職業學校各類群暫綱暨設備標準」與民國 97 年（2008 年）修訂公布之「職業學校各類群課程綱要暨設備標準」共七版。

自民國 86 年（1997 年）起教育部進行技職體系一貫課程之規劃，除著重縱向課程之銜接與連繫外，類科建構之規劃理念著重以「群」為課程發展單位，將相近的科系歸納成群，將技職體系下三百多個科系規劃成 17 個類群，透過群的共同（核心）課程建構相近科系的共同發展平臺（張伊鳳，2004）。經過數年之規劃，教育

部於民國 94 年（2005 年）公布了新的職校課程標準（95 課程暫行綱要），其為技職體系教育之一貫課程。而於民國 97 年（2008 年），正式公布了 99 學年度將實施之「職業學校課程綱要」（表 2-1-3）。

表 2-1-3 歷年之課程標準

公布時間	課程標準名稱
民國 42 年（1953 年）	各類職業學校暫行課程標準
民國 53 年（1964 年）	各類職業學校課程標準
民國 62 年（1973 年）	各類職業學校課程標準
民國 76 年（1987 年）	各類職業學校課程標準與設備標準
民國 87 年（1998 年）	職業學校各科課程標準暨設備標準
民國 94 年（2005 年）	職業學校各類群暫綱暨設備標準
民國 97 年（2008 年）	職業學校各類群課程綱要暨設備標準

資料來源：本研究整理

綜觀我國課程標準之修訂，約以 10 年為周期。課程標準需因應社會變遷及時代需要而不斷提出修訂，並為求提供學生最合適之教材學習內容。

課程標準依照著課程核心概念具有明確目標以及有系統的科目教材內容與教學活動及相關事務之規劃整合發展，總綱之內容以高職教育目標、教學科目、教學時間以及教學實施通則為主，而各科標準則以各科目教學目標、教材大綱、時間支配及教學注意事項為重點。綜言之，課程標準需因應社會變遷及時代需要而不斷提出修訂，並為求提供學生最合適之教材學習內容，應有隨時能適切調整之工作準備。

### 三、小結

課程內涵包括了許多不同的面向，將課程內涵擴大來看，可視其為教材、學科、目標、計畫、經驗或是活動，本研究將課程定義為，是指「具有明確目標性、並有系統地將科目、教材內容與教學活動與相關事務（如設備、行政、評鑑等）加以整合規劃後，對學習者其所施予之一套進程，而學習者能從此進程當中，獲取學習之經驗。」，欲從課程內涵來深入探討課程，應從各觀點予以探究，則更能趨於完善。

而課程標準是為課程施行之重要標竿，課程標準需因應社會變遷及時代需要而

不斷提出修訂，為求提供學生最合適之教材學習內容，應有隨時能適切調整之工作準備。

由課程之定義探究，主要核心概念可分為兩部分：(一)具有明確之目標性；(二)有系統之規劃(包含教材內容與教學相關事務等)。回顧課程要素以及課程標準之修訂等概念，可發現其所闡述內容，皆符合本研究針對「課程」所下之定義。如課程要素包含了目標(具有明確目標性)，以及活動、方法、內容、資源、環境、評鑑(有系統地將科目、教材內容以及教學活動與相關事務之規劃整合)；而課程標準訂定之內容，亦皆為先具有明確之目標性後，並將教學所需知的事項規劃定訂定於其中，如總綱包含了教育目標，以及教學科目、教學時間以及教學實施通則；各科標準亦闡述了各科目教學目標，以及教材大綱、時間支配及教學注意事項。

## 第二節 高職教育課程分析

瞭解課程與課程標準定義，並歸納出課程之主要核心概念後，本節將依據課程核心概念為主體：一、具有明確之目標性，二、有系統之整合規劃（包含科目、教材內容與教學活動及相關事務），進一步探討高職教育課程之目標性與系統性規劃。

### 一、高職教育課程之目標性

此階段探究課程標準教育目標演進，並針對各學者提出之職業教育課程特質中包含「有目標性」之部分進行探討，藉以了解高職教育之目標性為何。

課程標準包含總綱以及各科標準，總綱之職業課程目標為各科標準發展課程內容時之依循，而各科標準亦有其適切之各科教育目標。各時期之課程標準所確立之職業教育目標為因應各時代之國家需要與社會背景，會有所更動，以求有最適切之目標準則，以下針對各版本之課程標準中之職業教育目標做一瞭解（表 2-2-1）。

民國 42 年之各類職業學校暫行課程標準中，並無訂定職業教育目標，而是以職業學校法與職業學校規程中第一條「職業學校應遵照中華民國教育宗旨及其實施方針，以培養青年生活之知識，與生產之技能」為目標。（教育部，1953）。

民國 53 年之各類職業學校課程標準，職業教育之目標為「職業教育之目標，在培養並增進青年實用之職業知識、技能及服務道德，以配合國家發展經濟建設，人力資源之需求。」（教育部，1964）。

民國 62 年之各類職業學校課程標準，職業教育之目標為「職業教育之目標，在培養並增進青年實用之職業知識、技能及服務道德，以配合國家發展經濟建設，人力資源之需求」（教育部，1973）。

民國 76 年之各類職業學校課程標準與設備標準之職業目標為「職業學校以教授青年職業知能，培養職業道德，養成健全之基層技術人員為宗旨。」（教育部，1987）。

民國 87 年之職業學校各科課程標準暨設備標準中對於職業目標之闡述則為「職業學校教育，以充實職業知能、涵養職業道德、加強繼續進修能力、促進生涯發展、



培育健全之基層技術人員為目的」。其中並延伸說明為實現此目的，需輔導學生達到充實職業知能，培育行職業工作之基本能力；陶冶職業道德，培養敬業樂群、負責進取及勤勞服務等工作態度；提升人文及科技素養，豐富生活內涵，並增進創造思考及適應社會變遷之能力；培養繼續進修知興趣與能力，以奠定終身學習及生涯發展之基礎（教育部，1998）。

民國 94 年，也就是目前高職正使用之「職業學校各類群暫綱暨設備標準」，針對職業教育目標的部分，與民國 87 年版本之教育目標幾無差異，但因應高職科系劃分群科學習的新方向，另外提出了群教育目標與科教育目標，其中群教育目標由教育部依照類群分別訂定，而科教育目標則指出各校應依據職業學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求等條件，訂定明確之科教育目標（教育部，2005）。此時教育部給予了各校各科更大之自主權力。

於民國 97 年修訂確立之職業學校各類群課程綱要暨設備標準，明定教育目標為「職業學校以教導專業知能、涵養職業道德、培育實用技術人才，並奠定其生涯發展之基礎為目的」，而此次之群教育目標訂定已不再由教育部為主，而給予各群科中心學校自行依照「○○群教育目標：1.培養學生具備○○群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或高一層級專業知能之進修奠定基礎。2.培養健全○○相關產業之實用技術人才，能擔任○○領域有關○○、○○、○○、○○及○○等工作。」之原則做適切之修訂，科教育目標亦由各校各科依據職業學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求等條件，訂定其明確之科教育目標（教育部，2008）。

表 2-2-1 歷年課程標準職業教育目標之考量層面

年代\項目	學生專業習得	國家建設需求	經濟、產業需求	學生生涯發展
民國 42 年	◎			
民國 53 年	◎	◎		
民國 62 年	◎	◎	◎	
民國 76 年	◎		◎	
民國 87 年	◎		◎	◎

（續下頁）

表 2-2-1 歷年課程標準職業教育目標之考量層面（續）

年代\項目	學生專業習得	國家建設需求	經濟、產業需求	學生生涯發展
民國 94 年	◎		◎	◎
民國 97 年	◎		◎	◎

資料來源：本研究整理

歷年之職業教育課程目標，從初次公布至今，經過多次修訂而略有不同。所有版本之共通點皆為有培養學生具備職業相關知能為目的。除以之外，民國 42 年的暫行課程標準，因屬草創所以未另行訂定更適切之職業教育目標，以培育學生專業習得為主；民國 53 年至民國 62 年之版本，可看出職業教育另一主要目標為配合國家發展；而至民國 76 年起職業教育目標轉變不再以國家發展為首要目的，而是培養支持國內經濟、產業所需；到了民國 87 年職業教育目標除了仍有培養基層技術人才外，亦開始注意學生繼續升學之需求，提出了加強繼續進修能力、促進生涯發展等目標；實施職業一貫教育後，持續對提供實用之技術人才以及學生生涯發展為關注之焦點，並以「群」為單位，讓各群屬科系各自之目標，加強課程規劃之依據。

由課程標準之目標訂定，可知其規劃前具有明確之目標性，從配合國家發展建設需求，教育目標以國家發展為首要目的，至後來皆開始兼顧學生技能習得、生涯發展以及經濟、產業需求，逐步演變至今，所訂定之職業目標開始兼顧了各層面之需求。

高職課程標準中之教育目標明確，而針對我國職業教育目標，各學者亦提出看法。陳昭雄（1992）認為職業教育目標兼顧社會需要與個人發展。林騰蛟（1995）針對職業課程目標部分，認為其課程的目標兼顧質與量上配合勞動市場之需要，同時滿足學生生涯發展的需求。李大偉與王昭明（1997）認為職業教育課程是在培養學生就業所需的能力，和為將來踏入社會工作行業所需的知識、技能與態度做準備。因此，其課程設計應注重專門與普通教育領域中的知識和經驗的組合。認為職業教育目標需兼顧學生學業與實務能力表現並考量社區、工商業界與就業市場的需求。張添洲（2000）認為技職教育的使命在於以技術訓練人才，以人才改造技術，並且賦予個人謀生的知識與技能，豁達生活與職業適應能力，直接促進生產力，間接帶

動社會之經濟能力與文化性。其認為職業教育課程之目標具有兼顧社會、企業界、個人發展需要，以就業為導向之特色（表 2-2-2）。

表 2-2-2 各學者對職業教育目標特色看法

學者	年代	對職業教育目標看法
陳昭雄	1992	職業教育目標兼顧社會需要與個人發展
林騰蛟	1995	目標兼顧質與量上配合勞動市場之需要，同時滿足學生生涯發展的需求
李大偉、王昭明	1997	兼顧學生學業與實務能力表現並考量社區、工商業界與就業市場的需求
張添洲	2000	職業教育課程之目標具有兼顧社會、企業界、個人發展需要，以就業為導向之特色

資料來源：本研究整理

所以對於職業教育課程之目標性，根據課程標準發展的過程與各學者提出之看法，可歸納出職業教育課程目標會因應時代變遷兼顧各層面之需求，綜言之可分為社會環境需求（包含國家發展、經濟、業界需求）、學生需求（如專業能力習得與生涯發展需求）。

## 二、高職教育課程之系統規劃

根據本研究提出之課程核心概念中，有系統之規劃包含了將科目、教材內容與教學活動及相關事務做一完善之統整。本部分首先針對高職課程標準中所訂定之內容演變作探討，再分析其所提之科目、教材內容與教學活動及相關事務之內容特色，並配合各學者對職業教育課程提出之意見進行分析，藉以了解高職教育課程之系統規劃。

### （一）高職教育課程標準系統規劃內容演變

課程標準中記載內容是由第一次公布之課程標準，經過歷次之實施後針對缺失作改進，並配合社會演變而逐步修訂發展，使課程標準之內容愈形詳細完備。

民國 42 年的「各類職業學校暫行課程標準」，共有農業、工業、商業、醫事、家事與海事共六類科標準，此時期之課程標準，無各類學校教育目標的訂定，唯指出所包含之教學科目與其每周教學時數表，以及各教學科目之課程目標、時間支配、教材大綱與實施方法（教育部，1953）。

民國 53 年之「各類職業學校課程標準」之各類科課程標準內容與 41 年版本相同，為此時期之職業類科分為農業、工業、商業、水產、護理、助產暨家事共六類科。課程標準，已有各類學校教育目標訂定，並包含之教學科目與其每周教學時數表，以及各教學科目之課程目標、時間支配、教材大綱與實施方法（教育部，1964）。

民國 62 年之「各類職業學校課程標準」，共有工業、醫事、農業、商業、家事以及海事水產六種類科標準，此時每一類科除了各自類科之課程標準外，教育部也於課程標準公布後不久另行頒布了各類科設備標準以為參考（教育部，1973）。

民國 76 年之「各類職業學校課程標準及設備標準」，共有工業、醫事、農業、商業、家事、水產六種類科標準，此時設備標準與課程標準已同時修訂公布，此時期課程標準內容，包含了總綱（含教育目標、各科教育目標、課程結構說明、教學科目以及每週教學節數表、實施通則）；教學大綱（含一般科目、專業基礎科目、各科專業與選修科目）以及設備標準（教育部，1987），讓課程標準之內容愈形詳細，系統規劃了教學所必須使用到之科目教材與教學事務。確立了課程標準以總綱、教學大綱與設備標準三部分為發展主軸的原則。至民國 76 年課程標準之涵蓋內容幾確立完成，為公布之各部分標準內容之適切性，因隨年代與社會科技變遷，教育目標因而改變，課程標準內容也隨著有所調整，以因應各層面需求。

民國 87 年課程修訂時，著重於共通統合與整體觀念的精神，並由原本之學時制改為學年學分制。鑑於前一版本之課程標準有必修、選修科目缺乏彈性；授課時數無法依地區學生需求彈性調整；實習課程時數太少；課程大綱與業界需求無法適切配合；課程教材未隨科技進步同步修訂等缺失（饒達欽，1996），不再以類科為範圍公布課程標準，而以科系（如觀光事業科課程標準暨設備標準）為公布之對象，並對內容做更詳盡之修訂，希望能更廣泛周延的自「教育目標」設定，到「各科規劃」、「課程架構」及「實施通則」，作一完整的課程規劃（吳昭蓉，2000）。綜觀此時之

課程標準訂定重點為：刪減艱深、不實用之課程內容，並減少教學科目（每學期不超過 10 科），以減輕學生課業負擔；賦予學校更大辦學空間，預留百分之 15 至 35 的校訂科目空間供各校開設各式特色科目、逐步落實課程自主原則，為學校本位課程建立基礎，增加學校自主課程的彈性空間（許陣興，2002）。

民國 87 年之課程標準內容包含了總綱（教育目標、各科教育目標、教學科目、學分數及每週授課節數表、校訂科目參考表、實施通則）；教學綱要（一般科目、專業及實習科目、校訂參考科目）以及課程標準三部分（教育部，1998）。

民國 94 年與民國 97 年之「各類群課程綱要暨設備標準」，為技職體系之一貫課程規劃，著重縱向課程之銜接與連繫，類科之建構以「群」為課程發展單位，將相近的科系歸納成群，將技職體系下三百多個科系規劃成共 5 類 17 個群，透過群的共同（核心）課程建構相近科系的共同發展平台。民國 87 年之課程標準經實施後，仍有一些待改進之缺失，如課程內容無法連貫、學校本位課程無法完全落實、現有師資無法配合等，所以此時期一貫課程標準的設計，亦期望能達到重視職場導向規劃核心能力及繼續學習能力；擴大學校辦學和課程自主空間、發展校本位課程；兼顧學生升學與就業；力求課程設計上下銜接等目標（李隆盛等人，2005）。而此時課程標準之內容則為：總綱（教育目標、各群科教育目標、群核心能力、群科歸屬與設置規範、課程架構、教學科目與學分數、校訂科目規劃原則、實施通則）、教學綱要（一般科目、專業及實習科目）以及設備標準。與民國 87 年不同的是增設了群科目目標與能力說明；在教學綱要中則刪除了校訂參考科目的部分（表 2-2-3）。

表 2-2-3 課程標準系統規劃內容

年代	規劃之內容（科目與教材內容與教學活動及相關事務）	說明
民國 42 年	教學科目以及每週教學時數表、各科課程標準（課程目標、時間支配、教材大綱、實施方法）	
民國 53 年	各類學校教育目標、教學科目以及每週教學時數表、各科課程標準（課程目標、時間支配、教材大綱、實施方法）	增訂各類學校教育目標
民國 62 年	同上	另頒設備標準
民國 76 年	總綱（教育目標、各科教育目標、課程結構說明、教學科目以及每週教學節數表、實施通則）；教學大綱（一般科目、專業基礎科目、各科專業與選修科目）與設備標準	增設設備標準
民國 87 年	總綱（教育目標、各科教育目標、教學科目、學分數及每週授課節數表、校訂科目參考表、實施通則）；教學綱要（一般科目、專業及實習科目、校訂參考科目）與設備標準	由原本之學時制改為學年學分制，以科系為公布課程標準之對象，校定科目增多。
民國 94 年	總綱（教育目標、各群科教育目標、群核心能力、群科歸屬與設置規範、課程架構、教學科目與學分數、校定科目規劃原則、實施通則）、教學綱要（一般科目、專業及實習科目）與設備標準	技職一貫教育課程設計，以群為發展核心，擴大學校本位，內容重新適切規劃。
民國 97 年	總綱（教育目標、各群科教育目標、群科能力、群科歸屬與設置規範、課程架構、教學科目與學分數、校定科目規劃原則、實施通則）、教學綱要（一般科目、專業及實習科目）、與設備標準	正式確立新課程標準

資料來源：本研究整理

初次公布之課程標準只記載了教學科目的相關內容，至民國 53 年才增訂了各類學校教育目標，提供課程內容發展的方向；而至民國 63 年課程標準開始，才於隔年另外頒訂設備標準以供參考，到了民國 76 年設備標準才與課程標準同步公布實施；至民國 87 年，課程標準之架構大致底定，惟內容開始配合教育政策與歷次課程標準實施後之缺失做較大幅度的調整，民國 87 年遊學時制改成學年學分制，課程標準訂定也不再以類別為單位公布，改為以科為單位分別公布課程標準；民國 94 年之課程標準則配合技職一貫教育，重視學校本位，以群為核心發展課程標準，至民國 97 年公布將於 99 學年度實施之課程標準，依然維持此一模式。

## (二)系統規劃下之高職教育課程特色

前述本研究所定義課程之「系統規劃」，包含了將科目、教材內容與教學活動及相關事務做一完善之統整，並配合明確目標施予學生。現今高職使用民國 94 年公布之課程標準，內容編排架構主要分為總綱、教學綱要以及設備標準三部分，總綱主要闡述教育目標與教學科目及學分數分配；而教學綱要則說明各教學科目（包含一般科目、專業及實習科目）之教學大綱；設備標準則規定了所需之教學設備為何。實施通則載明學校課程之編制與實施，須依據課程標準作統籌之規劃及適切規劃，為課程施行之參考準則。

民國 42 年至民國 62 年之課程標準中，並無針對整體課程標準之實施通則說明，惟在各教學科目後列載實施方法以為參考。民國 76 年之課程標準中開始有了實施通則的載明，告知教學者亦應注意，其針對教育目標、課程設計、科目表、教學大綱、教學方法、教學評量以及輔導活動七項事務擬定了參考依據。

民國 87 年課程標準之實施通則針對課程編制、教材編選、教學實施、教學評量與教學輔導五項教學相關事務做了說明（教育部，1998）。民國 94 年課程標準中之實施通亦闡述了課程設計、教材編選、教學實施、教學評量四項相關事務並增訂了教學設備規劃、與行政配合兩項，共六項教學相關事務訂定了建議與規範（教育部，2005），以利校園中教學行為之進行。以下就民國 87 年與民國 94 年實施通則中課程設計（編制）、教材編選、教學實施、教學評量內容中相同之重點逐一說明，探討高職課程標準編撰之特色與原則。

## 1.課程設計

針對學校課程設計與規劃，在課程標準實施通則中明載，其須以課程標準暨設備標準為依據；而課程發展，應以部定必修科目為基礎，以科為單位，發展各科校訂必修科目，落實學校辦學特色；在專業科目及實習（含相關實驗、實務科目）的教學上應以實務為核心，輔以必要的理論知識，以配合就業與繼續進修之需求，並兼顧培養學生創造思考、問題解決、適應變遷及自我發展之能力；各科目教學綱要所列之教材大綱，可視學生程度、社會需要及科技之發展酌量增減，各單元教學時間亦可視實際需要酌量調整。

## 2.教材編選

對於教材編選與教學實施上，學校應鼓勵教師針對學生程度編選適性教材，以利學生學習；教材選擇應顧及學生學習經驗、社區及學生需求，並配合科技之發展，使課程內容與生活相結合，以增進學生學習興趣。

## 3.教學實施

教師應依據教學目標、教學綱要、學生能力與教學資源，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標；教師應充分利用社會資源，改善教材內容與教學方法，以符合科技進步與時代要求。

## 4.教學評量

因應職業教育兼顧實作與應用能力之培養，評量方法應採取多元評量方式，如觀察、口試、筆試、實作與檔案等評量，可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現，相互配合使用。

而民國 94 年增訂之教學設備規劃與行政配合，重點分別說明如下（教育部，2005）。

## 5.教學設備規劃

各校校訂科目之設備應依學校本位課程發展、經費籌措、現有設備適用情形妥善規劃，以利教學實施學校應考量現有空間及設備，並參酌部定設備標準，優先增置不足之基本設備，以滿足教學需求為原則。



## 6.行政配合

主管教育行政機關、學校與教師三者間需密切配合，使課程標準推行得以順暢。

實施通則將課程設計、教材編選、教學實施、教學評量、教學設備規劃與行政配合等教學相關事務做了詳細的闡述，並配合總綱、教學綱要以及設備標準三部分訂定之詳細教學科目與教材內容，系統地將課程做了規劃，以讓教學者得以參照實施課程教學。

而對於系統性規劃下之職業教育內涵，各學者亦提出相關看法。陳昭雄（1992）認為職業教育課程有課程內涵直接反應科技進步；教材彈性化以因應地方性差異；教學方法多樣化，配合學科特色；形成性評量與總結性評量並重；教師兼具行業技術專家、教學專家與輔導專家的身分；設科招生透過嚴密的人力規劃；設備昂貴，屬於高成本投資七項特色。

而林騰蛟（1995）指出職業教育課程規劃以職業調查、學生調查和能力分析等資料做為依據，並考慮社會文化、教育哲學、科技變遷與環境生態等因素，同時為因應技術革新與快速變遷，保持著課程規劃的機動與彈性；而針對課程內涵則指出其不應侷限在特定行業的相關知識，而應提供較廣泛的知識、技能、道德、態度、價值判斷和敬業精神；認為課程實施應充分運用社區資源，使學生的學習經驗能和工作世界相結合，建立並維持良好的建教合作關係，使理論與實際相互結合；對於課程評鑑則認為職校之課程評鑑分為內效性（in-school success standards）與外效性（out-school success standards）二大效標，就內效性而言，在校學生之學習評鑑包括認知、技能、態度與價值等方面，評估標準須與就業市場所期望的工作水準一致。就外效性而言包括雇主對畢業生的工作滿意度、畢業生學用一致的程度、畢業生工作的滿意度與升遷的情形等。

李大偉與王昭明（1997）認為職業教育除了目標性之特色外，亦有其他特色如下：

### 1. 重點性

職業教育課程重點不應只侷限於某一特定領域的相關知識，而是要提供更廣泛的知識技能、道德、價值觀、創造與統整的能力，幫助學生畢業後能應用於工作職場中。

## 2. 內效性

職業教育之成效評估在學校內的評量上，不論是以學科的知識或應用能力來評量，其標準都必須與就業市場所期望的工作水準一樣。

## 3. 外效性

職業教育課程實質成效的評估，最終須以畢業生在職場的適應與表現為評估的標準。例如，良好的技術能力、有效率的工作、創業能力、雇主對畢業生的工作滿意度等，都是評估課程成效的重要指標。

## 4. 關係性

職業教育提供企業所需的技術人才，企業也提供各種意見、資源、建教合作等協助職業教育的發展。因此，學校與企業的關係，也是決定職業教育課程發展與成效的重要因素。

## 5. 反應性

職業教育課程必隨著經濟發展，適時反映科技的快速變遷並須配合國家教育政策與要求，才能使畢業生獲得良好的工作機會與升學機會。

## 6. 支援性

職業教育課程的執行，要靠相關資源的密切配合如學校建築、設備、器材、教學資源、教師與行政人員等，方能有效且成功地實施。

## 7. 投資性

職業教育因須支付各種機器設備添置、維護更新材料與能源的耗費，因此其投資成本比其他領域的教育投資成本來得高。所以職業教育須有充裕的經費配合，其課程方能正常有效運作。

張添洲（2000）則認為，職業課程有課程內涵反應社會進步，隨科技進步而不斷改進及調整；教學方法多樣化，以配合各學科之特色；重視由各校自編之課程與教材，以兼顧社區不同需求，並由各行業間保持密切配合；課程由研究發展中心規劃；各校圖書室設備及資源較為豐富；課程評量兼顧形成性與總結性評量，以實作或應用能力來考量學習成就；注重修正回饋共七項。

有系統之規劃包含了將科目、教材內容與教學相關活動及事物做一完善統整，綜觀四位學者針對系統性規劃下的職業教育課程提出之看法，內容皆包含成科目、教材內容以及教學活動與相關事務兩部分之中（表 2-2-4）。

表 2-2-4 各學者之職業教育課程特色分類

學者	年代\內涵	科目、教材內容	教學活動與相關事務
陳昭雄	1992	課程內涵、教材	教學方法、評量、教師、招生、設備
林騰蛟	1995	課程內涵、課程規劃	課程實施、課程評鑑
李大偉 王昭明	1997	適宜性、重點性	內效性、外效性、關係性、反應性、支援性、投資性
張添洲	2000	課程內涵、教材	教學方法、各校自主性、課程規劃單位、設備、評量、回饋

資料來源：本研究整理

上述學者所針對職業教育課程所提出之看法皆包含了系統規劃之科目、教材內容，以及教學活動與相關事務等，清楚呈現「課程」所涵蓋之系統規劃內涵。

從課程標準實施通則與各學者提出之看法，可從中發現許多相似之概念，統整後能協助了解系統規劃下之職業教育課程特色為何，茲將實施通則針對六項教學相關事務以及各學者看法整理歸納後，發現在系統性規劃上職業教育課程特色有課程即時反映社會科技變遷；教學方法彈性、多樣化；重視實作能力培養與評量；教學設備多元化四項特色（表 2-2-5）。

表 2-2-5 系統規劃之職業教育課程特色

學者	年代\內涵	課程內容 反映社會 科技變遷	科目與教 材教法彈 性多樣化	重視實作 能力的培 育與評量	教學設備 多元化
陳昭雄	1992	◎	◎	◎	◎
林騰蛟	1995	◎	◎		◎
李大偉、王昭明	1997	◎	◎	◎	◎
張添洲	2000	◎	◎	◎	◎

資料來源：本研究整理

### 三、小結

本節以目標性與系統規劃兩部分探討職業教育課程特色與我國職業教育之課程標準，從以上文獻中可看出，職業教育課程依照課程核心內涵之「具有明確目標性」以及「系統性規劃」為原則而發展。而綜合高職課程標準與各學者針對目標性與系統性規劃之職業教育課程提出之看法，統整出高職教育課程之明確目標性與系統性規劃特色如下：

#### (一) 明確目標性

##### 1. 課程目標兼顧各層面之需求：

職業教育課程目標會因應時代變遷兼顧各層面之需求，綜言之可分為社會環境需求（國家發展、經濟、業界需求等）、學生需求（專業能力習得、生涯發展需求等）。

#### (二) 系統性規劃

##### 1. 課程內容反映社會環境與科技之變遷：

隨著時代演變，適時反映科技的快速變遷與社會進步、配合國家教育政策，不斷改進及調整。

##### 2. 科目與教材教法富彈性與多樣化：

職業教育課程之科目多樣化，而因應職業教育課程實務與理論並重，所使用之教材與教學方法亦呈彈性與多元樣貌，以配合學生需求以及學科和地方性之特色。

### 3. 重視實作能力培育與評量：

專業及實習科目的教學上以實務為核心，並兼顧形成性與總結性評量，評量標準必須與就業市場所期望之水準一樣。

### 4. 教學設備多元化：

所需之設備與資源較為豐富，投資成本比其他領域的教育投資成本來得高。須有充裕的經費配合，課程方能正常有效運作。

針對歷次高職課程標準修訂之探討，重點係為了解系統規劃下之課程標準中所涵蓋項目的演進過程，隨著時代的變遷與歷次課程標準實施之後的經驗累積，課程標準的編修內容得以越來越詳細。高職課程標準不斷修正及進步，依照著明確之目標並將教材科目等相關事務做詳細地系統規劃，符合了本研究所定義之課程核心概念與高職教育課程特色。

### 第三節 觀光科課程內容發展

本節以「目標性」與「系統規劃」為研究主軸，並導入本研究歸納出之高職教育課程特色，針對民國 62 年之觀光科課程標準至 98 餐旅課程綱要，整理 5 個版本記載內容並配合升學專業考科，以了解觀光科課程內容演進。首先說明觀光科歷年課程標準之沿革，再以歷年觀光科課程標準的「教育目標」以及探究課程系統性規劃內容之發展過程為本節重點，以期藉觀光科課程標準了解觀光科課程內容發展脈絡。

#### 一、高職觀光科課程標準沿革

我國歷年之高職觀光事業科課程標準，至民國 98 年止（2009 年），一共有 5 個版本，分別為民國 62 年（1973 年）公布之商業職業學校課程標準中附錄的「試辦觀光事業科教學課程標準」、民國 76 年（1987 年）公布之「商業職業學校課程標準及設備標準」、民國 87 年（1998 年）公佈之「商業職業學校觀光事業科課程標準」、民國 94 年（2005 年）公布之「95 餐旅群課程暫行綱要」以及民國 97 年（2008 年）公布之「98 餐旅群課程綱要」。其中於民國 62 年與民國 76 年之觀光事業科課程標準皆為商業職業學校課程標準之範圍；而為配合技職一貫教育，教育部將高職之所有科系重新分類編群，民國 94 年（2005 年）公布之 95 餐旅群課程暫行綱要以及民國 97 年（2008 年）之 98 餐旅群課程綱要，皆將觀光事業科之課程標準包含於其中，屬於家政類餐旅群之範圍。茲將歷年之觀光科課程標準整理如表 2-3-1 所示。

表 2-3-1 觀光科歷年課程標準

公佈年份	名稱	說明
民國 62 年	高級商業職業學校課程標準— 試辦觀光事業科教學課程標準	屬商業類，試辦性質
民國 76 年	商業職業學校課程標準及設備標準— 觀光事業科	屬商業類
民國 87 年	商業職業學校觀光事業科課程標準	屬商業類
民國 94 年	95 餐旅群課程暫行綱要—觀光事業科	屬家政類餐旅群
民國 97 年	98 餐旅群課程綱要—觀光事業科	屬家政類餐旅群

資料來源：本研究整理

至目前為止(民國 98 年)，我國高職觀光所使用之課程標準為民國 94 年公佈之 95 餐旅群課程暫行綱要，於民國 97 年公佈之 98 餐旅群課綱，則預計在 99 學年度正式啟用。

觀光科在高職教育的定位，於民國 62 年第一次試辦時隸屬於商業類科之中，至民國 94 年因應技職一貫課程推動，才與餐飲管理科一起被劃分至家政類的餐旅群當中，此一轉變對於觀光科在課程內容上安排是否有所影響，亦將在本節進行歸納瞭解。

## 二、觀光科教育目標發展

本部份包含觀光科群科歸屬的探討，以及分析教育目標的演進。

### (一) 群科歸屬

觀光科於民國 62 年設立時，被歸在商業類的範圍(教育部，1973)，而一直到了技職一貫教育的實施，教育部於民國 94 年高職的 8 類、70 科整併為 15 個學群，分別為：家政、餐旅、海事、水產、農業、食品、商業及管理、應用語文、設計、機械、化工、土木建築、電子電機、動力機械以及藝術群(教育部，2005)。而觀光科則於此時與原本同為商業類之餐飲科劃分到了餐旅群當中。

而至民國 97 年公布之「98 餐旅群課程綱要」中，明訂餐旅群包含之科目為觀光事業科(本研究所稱之觀光科)以及餐飲管理科(本研究所稱之餐飲科)，(表 2-3-2)。

表 2-3-2 餐旅群之類科歸屬表

適用學校類別	家事類、商業類、農業類、海事類
適用科別	觀光事業科、餐飲管理科

資料來源：教育部

### (二) 教育目標

將觀光科課程標準目標發展，配合高職教育課程明確目標性之特點目標兼顧社會環境需求(包含國家發展、經濟與業界需求)與學生需求(包含專業能力習得以及生涯發展需求)。以下探討觀光科目標歷年之演變(表 2-3-3)。

民國 62 年之觀光科課程標準，是商業類群中試辦性質之科目，其課程標準屬草創階段，其教育目標為「使學生對觀光科事業之意義、特性、範圍、發展歷程及其多目標之功能有正確之基本概念，以促進其對專業知識學習之動機及興趣。」(教育部，1973)。此時期之觀光科由於為試辦性質，尚在起步階段，其目標以教導學生認識觀光事業為主，考慮的層面為學生需求。

至民國 76 年之觀光科課程標準，其教育目標修訂為「依據商業職業學校教育目標，傳授有關觀光、餐旅等基本知識和實用技能，使能具有擔任觀光、餐旅等之經營、管理及服務等能力」(教育部，1987)。此時觀光科教育已逐漸成熟，目標重點為應付觀光產業需求與學生專業能力的習得。

民國 87 年之觀光課程標準中之教育目標：觀光事業科以培育觀光、餐旅事業之作業人才與基層管理人才為目標。為達成此一目標，應加強：

- (一) 傳授有關觀光、餐旅之基本知識和實用技能。
- (二) 培養觀光、餐飲之基層作業與服務知能。
- (三) 涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度(教育部，1998)。

民國 87 年之觀光科教育目標，仍以培育觀光基層人才以應付觀光產業需求與學生專業能力的習得為重點。

而技職一貫教育下之 95 餐旅群暫行課程綱要以及 98 餐旅群課程綱要中，其設立之教育目標從職業學校目標、群教育目標以至科教育目標的層次逐步訂定，觀光科包含於餐旅群當中，而餐旅群之教育目標為：

- (一) 培養學生具備餐旅群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或高一層級專業知能之進修奠定基礎
- (二) 培養健全之餐旅業初級服務與技術人才，並能擔任餐旅領域有關之旅行社業務、旅館暨餐廳服務或食物製備之工作。

而對於科教育目標則給予各校各科極大之自主性，規定「各校應依據職業學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求等條件，訂定明確之科教育目標。」(教育部，2005)。此時期觀光科教育目標由各校之觀光科自行訂定，為餐旅



群目標，除了依然以產業需求及學生之專業習得為重點外，亦開始兼顧了學生繼續進修的生涯發展需求。

表 2-3-3 歷年觀光科教育目標統整

年份	學生需求	社會環境需求
民國 62 年	使學生對觀光科事業之意義、特性、範圍、發展歷程及其多目標之功能有正確之基本概念，以促進其對專業知識學習之動機及興趣。	
民國 76 年	依據商業職業學校教育目標，傳授有關觀光、餐旅等基本知識和實用技能。	使能具有擔任觀光、餐旅等之經營、管理及服務等能力。
民國 87 年	傳授有關觀光、餐旅之基本知識和實用技能；培養觀光、餐飲之基層作業與服務知能；涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。	觀光事業科以培育觀光、餐旅事業之作業人才與基層管理人才為目標。
民國 94 年	<p>一、餐旅群教育目標：</p> <p>培養學生具備餐旅群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或高一層級專業知能之進修奠定基礎。</p> <p>二、觀光事業科教育目標：</p> <p>各校應依據職業學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求等條件，訂定明確之科教育目標。</p>	<p>一、餐旅群教育目標：</p> <p>培養健全之餐旅業初級服務與技術人才，並能擔任餐旅領域有關之旅行社業務、旅館暨餐廳服務或食物製備之工作。</p> <p>二、觀光事業科教育目標：</p> <p>各校應依據職業學校教育目標、群教育目標、學校特色、產業與學生需求等條件，訂定明確之科教育目標。</p>
民國 97 年	同上	同上

資料來源：本研究整理

綜觀觀光科之課程教育目標發展，由民國 62 年試辦時以學生專業習得需求為目標，認識觀光事業之相關知能與內涵，至民國 76 年、與民國 87 年時期之教育目標轉為以提供產業需求為重點，並重視學生專業技能培養，爾後配合民國 94 年之職業教育一貫課程發展而亦開始重視學生生涯發展之需求，至民國 97 年之教育目標亦同。

2005 年（民國 94 年）與 2008 年（民國 97 年）之餐旅群課程綱要為技職一貫教育，以群為中心發展課程，此時期除了科教育目標之訂定外，亦增訂了期望學生具備的「群核心能力」。在 95 暫綱當中，提到之核心能力為：培養基礎餐旅英文與會話之能力、具備餐旅基本服務技巧之能力、培養基本安全與衛生之能力、培養餐旅產品的基本製作之能力、增進餐旅相關產業認識之能力。而在 98 餐旅群課綱當中，其刪除了 95 餐旅群暫綱中增進餐旅相關產業認識之能力，並增列了具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力，以及具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理等兩項核心能力（表 2-3-4）。

表 2-3-4 98 餐旅課綱與 95 餐旅暫綱核心能力比較

版本	餐旅群共同核心能力
95 餐旅群課程暫行綱要	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培養基礎餐旅英文與會話之能力。</li> <li>2. 具備餐旅基本服務技巧之能力。</li> <li>3. 培養基本安全與衛生之能力。</li> <li>4. 培養餐旅產品的基本製作之能力。</li> <li>5. 增進餐旅相關產業認識之能力。</li> </ol>
98 餐旅群課程綱要	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具備餐旅英文與會話之基礎能力。</li> <li>2. 具備餐旅服務技巧之基本能力。</li> <li>3. 具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。</li> <li>4. 具備餐旅產品製作之基礎能力。</li> <li>5. 具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。</li> <li>6. 具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。</li> </ol>

資料來源：本研究整理

核心能力的訂定，幫助觀光科在教學上有更具體的目標，讓課程得以依照此明確目標制定安排，達到更好的教學與學習效果。

## 二、觀光科課程之系統規劃內容

系統規劃之高職教育課程特色，包含課程內涵能即時反映社會環境與科技之變遷、課程教材考量配合學生需求以及學科和地方性之特色，富彈性與多樣化、重視實作與應用能力的評量，以及教學設備多元化。本部分以職業教育課程特色為依據，了解觀光科之課程標準系統規劃內容發展情形。

首先針對高職課程特色中之課程內容能及時反映社會環境與科技變遷、科目及教材教學方法富彈性與多樣化、重視實作與應用能力的培育與評量之特性，並配合由商業類至餐旅群的轉變來探討觀光科課程架構，包含一般課程、專業課程與校訂課程比例之演變，以及觀光科專業科目之比重與開課內容，以了解現今觀光科課程發展情形。並針對教學設備多元化，探究觀光科課程標準之教學設備訂定情形。

### (一) 觀光科課程架構發展

民國 62 年之試辦觀光事業科課程標準，此時期之試辦觀光科課程標準並無訂定選修科目，其教育目標為「使學生對觀光科事業之意義、特性、範圍、發展歷程及其多目標之功能有正確之基本概念，以促進其對專業知識學習之動機及興趣。」，目標以認識觀光事業為主，課程修訂強調增加技能實習的時數，以符合職業教育以實用為主之需求（李大偉與王昭明，1989），所以專業科目比例佔了約 55%，一般科目則只有 45.1%（表 2-3-5）。

表 2-3-5 民國 62 年觀光科課程架構

科目別	節數	百分比
一般科目	100 節	45.1%
專業（含實習）科目	122 節	54.9 %

資料來源：本研究整理

民國 76 年觀光科課程標準正式被編入商業職業學校課程標準當中，此時對於教學科目之訂定更完善周全，除了一般科目外，把專業必修科目分成了基礎專業科目

以及專業科目，也增設了選修科目，並說明學校得依本身條件、社會需要、學生要求加以選開，惟應達表列之應選節數（教育部，1987）。

其一般科目所佔之比例為 70 節（32.4%）；專業必修科目之專業基礎科目 36 節（16.7%）、專業科目 80 節（37%）；選修科目 18 節（8.4%）。專業必修科目共占了 43.7%，與民國 62 年相較，明顯降低專業課程之比重，此時期值教育部為使學校更能發展自身特色，學生更能配合志趣（李大偉與王昭明，1989），故在課程中增加了選修科目，供各校自行選開，增加了課程之彈性化程度，學校可自行選擇 26 學分之選修科目開課，佔課程比例 12%（表 2-3-6）。

表 2-3-6 民國 76 年觀光科課程架構

科目別		節數	百分比
一般科目		70 節	32.4 %
專業必修科目	專業基礎科目	36 節	16.7 %
	專業科目	72 節	33.3 %
選修科目		26 節	12 %

資料來源：教育部

民國 87 年課程修訂開始逐步落實學校本位課程，增加了校訂科目空間，並兼顧學生就業與進修需求，此時期課程架構，一般科目為 68 學分（42%），專業及實習科目 50 學分（30.9%），校訂科目共為 44 學分，比例為 27.1%，其中必修為 12-16 學分，選修為 28-32 學分（表 2-3-7）。

表 2-3-7 民國 87 年觀光科課程架構

類別	部定必修		校訂科目	
	學分	百分比(%)	必修	選修
一般科目	68	42%	12-16	28-32
專業及實習科目	50	30.9%		
小計	118	72.9%	44 (27.1%)	

資料來源：本研究整理

根據民國 94 年課程綱要之規定，此時期公布之餐旅群暫行課程綱要，課程結構分成部定必修科目（包含一般科目與實習科目），與校訂科目，校訂科目分為必、選修科目，可開設一般科目、專業及實習科目。其中部定必修之一般科目為 72-80 學分（37.5-41.7%）、專業及實習科目 28 學分（14.6%）；校訂科目之比例為 43.8%-48%（表 2-3-8）。

表 2-3-8 民國 94 年觀光科課程架構

類 別	部定必修		校訂（必修、選修）	
	學分	百分比	學分	百分比
一般科目	72-80	37.5-41.7%	84-92	43.8%-48%
專業及實習科目	28	14.6%		
小 計	100-108	52-56.2%	84-92	43.8%-48%

資料來源：本研究整理

民國 97 年之 98 餐旅課程綱要由 95 課程暫綱微調而來，此時期公布之餐旅群課程綱要，課程結構分成部定必修科目（包含一般科目與實習科目），與校訂必修與選修科目。其中部定必修的部分一般科目為 66-76 學分（34.4-39.6%）、專業及實習科目 28 學分（14.6%）；校訂科目必修與選修共 88-98 學分，之比例為 45.8%-51%（表 2-3-9）。

表 2-3-9 民國 97 年觀光科課程架構

類 別	部定必修		校訂（必修、選修）	
	學分	百分比(%)	學分	百分比(%)
一般科目	66-76	34.4-39.6%	88-98	45.8-51.0%
專業及實習科目	28	14.6%		
合 計	94-104	49.0-54.2%	88-98	45.8-51.0%

資料來源：本研究整理

從民國 62 年之暫行課程標準至民國 97 年之 98 餐旅課綱，觀光科課程標準中之一般科目與專業科目的比例逐年調整，民國 62 年必修之專業科目與實習科目之比重

為 54.9%，民國 76 年為 50%，民國 87 年為 30.9%，至民國 94 年與剩下 14.6%；而部定與校訂科目之比例，民國 62 年時無校訂科目，民國 76 年時選修科目為 12%，民國 87 年 27.1%，民國 94 年為 43.8%-48%，至民國 97 年之 98 課綱為 45.8-51% (表 2-3-10)。

表 2-3-10 觀光科歷年課程架構與校訂科目比例發展

年代	部定必修科目		校訂科目(必修、選修)
	一般科目	專業與實習科目	
民國 62 年	45.1	54.9	0
民國 76 年	32.4	50	12
民國 87 年	42	30.9	27.1
民國 94 年	37.5-41.7	14.6	43.8-48
民國 97 年	34.4-39.6	14.6	45.8-51

資料來源：本研究整理

單位：%

部定必修專業與實習科目的減少與校訂科目比重的增加，顯示了觀光科得以選擇並開設適合學校、地區特色之科目與課程，使課程更具多樣化並提供學生最佳學習。

## (二) 教學科目發展

### 1. 部定專業科目

民國 62 年觀光科之專業科目規劃為有日語會話、本國史地、外國史地、觀光事業概論、英語會話、客房實務、接待與禮儀、旅客心理、電子計算機、觀光法令、企業管理、旅遊實務、餐飲實務、餐旅會計、珠算共 15 科，本時期沒有編訂專業選修課程，皆為必修課 (教育部，1975)。

民國 76 年時觀光科專業必修科目分為專業基礎科目與專業科目兩部分，專業基礎科目有商業概論、經濟學、會計學 (一)、英文打字 (一)、數學、計算機概論 6 科；專業科目有觀光學概要、餐飲實務 (一)、觀光英語會話、觀光日語會話、客房實務 (一)、餐飲實務 (二)、客房實務 (二)、餐飲實務 (三)、計算機應用、商事

法、旅遊實務、觀光行政與法規共 12 科。選修之專業科目則有人際關係、觀光地理、觀光地理（一）、珠算（一）、外國語文（英、日語）、國際禮儀、觀光地理（二）、會計實務、珠算（二）、行銷學共 10 科（教育部，1987）。

至民國 87 年，課程規劃愈形詳細，此時觀光科之部訂專業及實習科目為商業概論、初級會計、觀光英語會話、觀光日語會話、計算機應用、旅館管理、旅遊實務、餐飲實務、客房實務共 9 科。而校訂專業科目則編訂為觀光概要、客房電腦、航空業務、導遊實務、領隊實務、商事法、休憩概論、遊客心理、旅遊業會計、風景區管理、渡假村管理、飲料與調酒、觀光行政與法規、餐飲電腦、觀光地理、票務基礎知識、觀光行銷學、旅遊資訊與定位系統、國際禮儀、生態保育、遊程規劃、解說教育、餐飲實務共 23 門科目可供各校各科自行選修（教育部，1998）。

民國 94 年餐旅群課程暫行綱要，訂定觀光科與餐飲科之必修專業科目以由民國 87 年之 9 科減少為初級會計、餐旅英文與會話、觀光科餐旅概論、餐旅服務技術以及飲料與調酒 5 科，其中餐旅服務技術以及飲料與調酒為配合勞委會為因應產業結構改變，於 2001 年所開辦之調酒丙級技能檢定與 2003 年之餐旅服務丙級檢定所增設，而此兩科目之教學大綱要點中，均提及鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定（虞中慶，2007），成了觀光科與餐飲科共同之部定必修專業科目。校定必修科目方面，規定各校視需要得自行規劃，惟需規劃「專題製作」至少 2 學分，而選修課程之部分則亦由學校開設相關課程，供學生自由選修（教育部，2005）。

民國 97 年之餐旅群課程綱要，更將必修之專業科目縮減成餐旅英文與會話、餐旅概論、餐旅服務與飲料與調酒 4 科，將各科之教學時數增加，刪去與餐旅群目標不符之初級會計。而校訂之必修與選修課程方面，必修課程有專題製作、日語會話、觀光資源、旅遊實務、領團實務、旅館實務、觀光英語與會話、觀光行政與法規、國際禮儀共 9 科。而選修課程之部分則由學校開設相關課程，供學生自由選修（教育部，2008）。

觀光科專業科目配合課程架構之演變，在部定必修專業課程上，數目逐年減少，由民國 62 年之 15 科、民國 76 年之 18 科，演變至民國 87 年之 9 科，民國 94 年時剩下 5 科，到了民國 97 年甚至只剩下 4 科。歸劃為餐旅群後的課程標準，先萃取觀

光科與餐飲科均須具備之專業技術知能科目留作部定必修專業科目，並配合一貫課程重視學校本位課程之發展，並給予各校極大之自主空間，得以依照學校特色與地方性需求開設適合之選修專業課程（表 2-3-11）。

表 2-3-11 觀光科部定必修專業科目發展

年代	部定必修專業科目	數量
民國 62 年	日語會話、本國史地、外國史地、觀光事業概論、英語會話、客房實務、接待與禮儀、旅客心理、電子計算機、觀光法令、企業管理、旅遊實務、餐飲實務、餐旅會計、珠算	15
民國 76 年	一、專業基礎科目：商業概論、經濟學、會計學（一）、英文打字（一）、數學、計算機概論 二、專業科目：觀光學概要、餐飲實務（一）、觀光英語會話、觀光日語會話、客房實務（一）、餐飲實務（二）、客房實務（二）、餐飲實務（三）、計算機應用、商事法、旅遊實務、觀光行政與法規	18
民國 87 年	商業概論、初級會計、觀光英語會話、觀光日語會話、計算機應用、旅館管理、旅遊實務、餐飲實務、客房實務	9
民國 94 年	初級會計、餐旅英文與會話、餐旅概論、餐旅服務技術以及飲料與調酒	5
民國 97 年	餐旅英文與會話、餐旅概論、餐旅服務與飲料與調酒	4

資料來源：本研究整理

從表 2-3-11 中可看出部定必修課程在民國 87 年之前，因觀光科仍屬於商業類群，必修課程中包含了許多商業相關科目，如民國 62 年的電子計算機、企業管理、餐旅會計以及珠算；民國 76 年的商業概論、經濟學、會計學（一）、計算機概論、計算機應用、商事法；民國 87 年的商業概論、初級會計、計算機應用；而至民國 94 年，觀光科被歸為餐旅群後，商業相關科目只剩初級會計一科，到了 98 餐旅課綱刪除會計一科後，部定專業必修課都只剩餐旅相關的科目。由長期下來的演變可發現，商業類的色彩逐漸由觀光科必修課程中移除，朝著實踐本位特色的目標前進。

2.校訂科目：



部定專業科目的減少，增加了校訂專業科目的開設空間，而校定專業科目包含的內容，在民國 62 年之試辦觀光科課程標準中並無編訂選修之課程，於民國 76 年之課程標準中才記載並提供了 10 科之專業科目供各校選修，民國 87 年觀光科發展了 23 門相關專業科目提供各校觀光科選修，而至民國 94 年給予各校自主權，得依各校需求特色訂定專業選修科目開設，惟各校觀光科多以民國 87 年之專業選修科目為參考，從中選擇各校之專業選修科目（表 2-3-12）。

表 2-3-12 觀光科校訂專業科目發展

年代	性質	校訂專業科目	說明
民國 62 年		無	
民國 76 年	選修	人際關係、觀光地理（一）、珠算（一）、外國語文（英、日語）、國際禮儀、觀光地理（二）、會計實務、珠算（二）、行銷學	32 節應選 26 節
民國 87 年	選修	觀光概要、客房電腦、航空業務、導遊實務、領隊實務、商事法、休憩概論、遊客心理、旅遊業會計、風景區管理、渡假村管理、飲料與調酒、觀光行政與法規、餐飲電腦、觀光地理、票務基礎知識、觀光行銷學、旅遊資訊與定位系統、國際禮儀、生態保育、遊程規劃、解說教育、餐飲實務	28-32 學分
民國 94 年	必修	需規劃「專題製作」至少 2 學分	2-32 學分
	選修	選修課程之部分則亦由學校開設相關課程，供學生自由選修	52-90 學分
民國 97 年	必修	專題製作、日語會話、觀光資源、旅遊實務、領團實務、旅館實務、觀光英語與會話、觀光行政與法規、國際禮儀	2-34 學分
	選修	選修課程之部分則亦由學校開設相關課程，供學生自由選修	40-103 學分

資料來源：本研究整理

表 2-3-12 可看出，在觀光科課程在校訂科目方面，以民國 87 年課程標準建構之校訂專業科目參考為最多、包含的面向亦廣；而至民國 94 年之課程綱要，因為暫行綱要之緣故，所以並無針對校訂專業科目之內容有所規定，惟配合課程架構之校訂彈性，原則上各科仍可參考過去經驗以及自身需求，開設適合之課程供學生修習；到了 98 餐旅群課綱，則規劃了餐旅相關科目 9 科來讓各校參考開設。

### （三）觀光科之專業教學設備標準

職業教育除了專業理論知識的學習外，更重視技能與實作能力的養成，因而所使用的教學設備較普通教育多，則教學設備多元化便為其特色之一。觀光科的教學設備乃配合專業與實習科目之需求而來。

歷次課程標準中，除民國 62 年課程標準公布後一年，另頒設備標準以為參考外，民國 76 年之後的各次課程標準皆同時記載設備標準的規範。民國 62 年的試辦觀光科課程標準中專業科目之客房實務包含實習課程在內共編訂教學時數為 32 小時（相當於現今標準之 32 學分），為當時觀光科實務教學比重最重之科目。針對使用之設備部分，說明設備採與旅館建教合作方式利用旅館現有設備進行教學，或比照一般旅館設備酌請自備（教育部，1973）。

民國 76 年之觀光科設備標準，針對其商業類共同專業科目需求，規定了所需之專業教學教室為會計教室、英文打字教室、視聽教室、語言教室、微電腦教室、商業禮儀教室以及珠算電算教室，而觀光科專業科目之設備則有餐飲教室以及客房教室（教育部，1987）。民國 87 年觀光科設備標準，配合其初級會計、觀光英語會話、觀光日語會話、計算機應用、旅館管理、旅遊實務、餐飲實務、客房實務等專業科目，編訂了設備標準有餐飲教室、客房教室、實習旅行社、實習櫃台、會計專業教室、語言專業教室以及教室內所應具備之設備（教育部，1998）。現今實行之 95 餐旅暫綱與 98 餐旅課綱因應技能檢定之專業課程餐旅服務技術以及飲料與調酒兩科目，專業設備標準中改變以往之論述方式，而由「餐旅服務技術設備標準」，以及「飲料與調酒設備標準」為出發點，詳細規定了房務教室與餐飲教室為所需之設備。

觀光科的設備標準配合著部訂專業必修科目而演變，逐漸減少為現今所使用之民國 94 年設備標準中規定的房務教室與餐飲教室。其餘教學上所需使用的設備則由

各校觀光科依校訂專業科目而自行依照實施通則之教學設備規劃提到之「各校校訂科目之設備應依學校本位課程發展、經費籌措、現有設備適用情形妥善規劃，以利教學實施。」(表 2-3-13)。

表 2-3-13 觀光科專業教學設備標準發展

年代	觀光科部訂教學設備	說明
民國 62 年	說明設備採與旅館建教合作方式利用旅館現有設備進行教學，或比照一般旅館設備酌請自備	無訂定設備標準
民國 76 年	會計教室、英文打字教室、視聽教室、語言教室、微電腦教室、商業禮儀教室、珠算電算教室、餐飲教室以及客房教室	針對商業類共同專業科目與觀光科專業科目訂定
民國 87 年	餐飲教室、客房教室、實習旅行社、實習櫃台、會計專業教室、語言專業教室	針對觀光科專業科目訂定
民國 94 年	「餐旅服務技術設備標準」，以及「飲料與調酒設備標準」	以餐旅服務技術與飲料與調酒設備為出發點，訂定標準
民國 97 年	同上	同上

資料來源：本研究整理

從觀光科專業設備標準發展可知，至民國 87 年之設備標準，配合當時課程標準詳細分科說明，而改為只針對觀光科專業科目進行擬定，不再包含商業類共同專業科目之設備標準，而隨著部訂專業科目的減少，在 95 餐旅群暫綱與 98 課綱中只針對餐旅服務技術以及飲料與調酒兩科擬定所需之專業教學設備。

#### 四、專業考科

Bloom (1965) 認為考試對於教與學有很大的控制力量，且教師與學生的教學活動必然會受到預期考試的引導，由此可見升學考科的制定會影響教學，而課程標準(綱要)中課程的實施，亦會配合考科而有所更改。在台灣長期以來「考試引導教學」是種普遍的教育現象，尤其是升學考試帶來影響，因此要使教學正常化不只是教學和課程上的改進，更重要的是從升學考試去檢討。

觀光科仍至隸屬於商業類群範圍時，四技二專升學的專業考科與商業類中其他科別如會計科、國貿科、商經科等相同，分別為專業科目一的計算機概論、商業概論；以及專業科目二的初級會計學與經濟學。而技專校院入學中心於民國 90 年 10 月 30 日招開說明會，公告將在 91 學年度四技二專入學測驗考試類別增設「餐旅類」，其專業考試科目為「餐旅概論」（含觀光概論、旅館管理、旅行業管理）與「餐飲實務」，觀光科與餐飲科至此時才與其他商業類科的升學考科有所區別。隨著一貫教育之 95 暫綱的公佈，技專校院入學中心也於民國 94 年（2005 年）公告 98 學年度餐旅群之兩種專業考試科目為「餐旅概論、餐旅服務技術」以及「餐旅英語會話」。而在 98 學年度前，於 2008 年餐旅群科中心彙整餐旅群中部份教師意見，召開公聽會後將「餐旅英語會話」一科刪除，修改成「餐旅概論」以及「飲料與調酒、餐旅服務技術」（表 2-3-14）。

表 2-3-14 餐旅群考試科目演變

公佈時間	實施時間	專業考科一	專業考科二
	91 學年度前	商業概論與計算機概論	會計學與經濟學
民國 90 年	91 學年度	餐旅概論	餐飲實務
民國 94 年	98 學年度	餐旅概論、餐旅服務技術	餐旅英語會話
民國 97 年	98 學年度	餐旅概論	飲料與調酒、餐旅服務技術

資料來源：本研究整理

## 五、小結

技職一貫教育的實施，使得現今課程在安排上充滿了極大之自主性，觀光科之課程目標從以往由教育部訂定，發展為至今可由各校依照其各校觀光科之特色自行訂定；而教學科目的部分，觀光科必修專業科目由 1973 年（民國 62 年）的 15 科演變成現今實施的 5 科，增加了校訂選修科目的空間；而因應就業與產業需求、相關技能檢定的開辦以及專業與實習科目的實施，觀光科亦重視實作能力培育與評量；而若以現今實施之部訂專業科目來看，目前的觀光科編訂之教學設備標準，確實能夠適切配合。

由明確目標性與系統規劃下之高職教育課程特色來檢視觀光科課程發展，可將其發展情形歸納如下：

#### (一) 明確目標性

1. 目標兼顧各層面需求：觀光科之教育目標演變由一開始以指導學生之專業習得為主，而至 1987 年（民國 76 年）亦開始注重產業需求，發展至 2005 年（民國 94 年）餐旅群目標，除了重視產業需求與學生專業能力的學習外，亦兼顧了學生繼續進修之生涯發展需求。

#### (二) 系統性規劃

1. 科目與教材教法彈性與多樣化：由觀光科課程架構的發展顯示，部訂專業科目的減少、校訂專業科目比例的增加，以及校訂專業科目內容的彈性，使得各觀光科會因其學校特色與需求不同而在開設之科目上有所差異，使所使用之教材教法也因而多樣化。

2. 課程反應社會環境與科技之變遷：部訂必修專業科目的演變，配合了時代的變遷與實際的需求，觀光科從商業類群被劃分到了餐旅群之中，專業必修課程逐漸去除了商業類色彩。

3. 重視實作能力的培育與評鑑：配合餐旅相關技能檢定的舉辦，必修專業課程特別加強了飲料與調酒以及餐旅服務技術等實務課程的授課時數，而升學專業考試科目更改為飲料與調酒、餐旅服務技術兩科，皆顯示餐旅群課程重視學生基礎實作能力之培育。

4. 教學設備多元化：觀光科歷年之設備標準配合部訂專業科目而規定，而校訂專業科目的多元與彈性，使得觀光科除了部訂設備標準之外，亦需有其他相關設備輔助進行教學。

由文獻的分析配合上高職教育課程特色來檢視觀光科課程，可知現今觀光科的課程能依照著高職教育課程特色而發展，而觀光科課程內涵配合著課程標準循序漸進的演變，從教育目標乃至於課程內容之更動，都可看出各階段觀光科教育所強調重點的不同。99 學年度將要實施之 98 餐旅群課程綱要為觀光科適用之最新的課程標準，此一新課程標準的改變對於觀光科課程內涵的影響為何，將於第四節繼續探討。

## 第四節 98 餐旅群課程綱要對觀光科課程內涵之影響

2008 年（民國 97 年）正式公布之 98 餐旅群課程綱要，是以 2005 年（民國 94 年）之 95 餐旅群課程暫行綱要修訂而來，是為技職教育一貫課程之正式課程標準，新課程強調「多元彈性」以及「務實致用」之原則。本節延續前一節歸納整理之觀光科課程發展，針對將於 99 學年度將實施之 98 餐旅群課程綱要之內涵做探討瞭解。仍然以課程之「目標性」與「系統性規劃」兩個主軸進行探討。

### 一、98 餐旅群課程綱要對觀光科課程目標之影響

98 課綱在群科歸屬與教育目標的部份皆與 95 暫綱相同並無更改，而由第三節的文獻分析可知，除了教育目標外，98 餐旅群課程綱要與 95 暫綱亦皆規劃了共同核心能力，98 餐旅群課綱刪除了 95 餐旅群暫綱中增進餐旅相關產業認識之能力，並增列了具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力，以及具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理等兩項核心能力目標（表 2-4-1）。

表 2-4-1 98 餐旅課綱與 95 餐旅暫綱核心能力比較

版本	98 餐旅群課程綱要	95 餐旅群課程暫行綱要
相似處	1. 具備餐旅英文與會話之基礎能力。 2. 具備餐旅服務技巧之基本能力 3. 具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。4. 具備餐旅產品製作之基礎能力。	1. 培養基礎餐旅英文與會話之能力。 2. 具備餐旅基本服務技巧之能力。 3. 培養基本安全與衛生之能力。 4. 培養餐旅產品的基本製作之能力。
相異處	5. 具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。 6. 具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。	5. 增進餐旅相關產業認識之能力。

資料來源：本研究整理

在核心能力的制訂上，98 課綱與 95 暫綱最大的不同處，在於 98 課綱將增進餐旅相關產業認識之能力修正為具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力，以及具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。將核心能力的闡述更為明確，亦符合了 98 課綱所強調的務實致用原則。而 98 課綱與 95 暫綱相同之處為皆把餐旅英文與會話能力、餐旅服務能力、具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能以及餐旅產品製作能力列為基本能力，可見此些能力對於觀光科，乃至於餐飲科學生之重要性。

## 二、98 餐旅群課程綱要對觀光科系統性規劃內容之影響

根據餐旅群科中心（2008）指出，98 餐旅群課綱的課程架構較具『多元彈性』以因應群科特性，而 95 課程暫綱在開課科目、學分數及時段等，彈性皆較為不足。本部份延續前一節探討觀光科課程標準內容之課程架構、課程設計以及升學考科，進一步瞭解 98 餐旅群課綱對觀光科系統性規劃內容之影響。

### （一）98 餐旅群課綱課程架構發展

與以往課程標準相比，98 餐旅群課綱的校訂科目比例已是歷年來的最大值，這是配合職業學校整體趨式所致，實踐多元彈性的目標，給予觀光科更大之開課彈性空間。

### （二）98 餐旅群課綱課程設計

本部份分為校定專業科目以及校訂科目做討論。

#### 1. 部定專業科目

在部定必修專業課程規劃中，98 餐旅群課綱與 95 餐旅群暫綱最大的差別在於，98 課綱刪去了長久以來觀光科一直列為部定必修課程的「初級會計」。使必修之專業科目縮減成餐旅英文與會話、餐旅概論、餐旅服務與飲料與調酒 4 科。而在第三節觀光科課程發展的過程中可看出，觀光科被劃分為餐旅群之後，商業類的科目便逐漸減少，只留下了初級會計一科，而 98 課綱更實踐了本位特色，將會計科刪除（表 2-4-2）。

表 2-4-2 98 餐旅課綱與 95 餐旅暫綱部定必修專業科目比較

年代	部定必修專業科目	數量
98 餐旅群課程綱要	餐旅英文與會話、餐旅概論、 餐旅服務、飲料與調酒	4
95 餐旅群課程暫行綱要	初級會計、餐旅英文與會話、餐旅概論、 餐旅服務技術、飲料與調酒	5

資料來源：本研究整理

觀光科自設立以來，就一直隸屬於商業類的範疇，被劃分為餐旅群後，發展本位課程特色亦是教育部所欲實現之理想，所以將商業類相關科目去除是可以預想到的結果，唯刪除會計科對於觀光科學生的影響為何目前無法得知，各校之觀光科教師對於此做法的贊成與否值得在研究當中進一步了解。

而刪除初級會計後，在部定必修專業科目的學分數上，98 課綱與 95 暫綱皆規劃了共 28 學分的修習時數，刪除了初級會計後所剩下的 4 學分，則分配至餐旅服務以及飲料與調酒兩科當中（表 2-4-3）。

表 2-4-3 98 餐旅課綱與 95 餐旅暫綱部定必修學分數差異

科目	98 課綱學分數	95 暫綱學分數	增減學分數
餐旅英文與會話	8	8	0
餐旅概論	8	8	0
餐旅服務 原為「餐旅服務技術」	10	8	+2
飲料與調酒	6	4	+2
初級會計	0	4	-4

資料來源：餐旅群科中心

98 課綱的部定專業課程實現本位特色，課程的安排上能配合核心能力需求，如餐旅英語會話課程配合了餐旅英文與會話能力的養成；餐旅服務課程配合餐旅基本服務技巧能力的培育；飲料與調酒課程配合餐旅產品製作之基礎能力等；而將餐旅



服務以及飲料與調酒兩科的學分數提高，顯示 98 課綱重視實務操作能力的培育，可配合餐旅群相關技術士證照考試（餐旅服務技術丙級、調酒丙級）所需，有更為充裕時間來讓學生學習。

## 2.校訂專業科目

校訂之必修與選修課程，98 餐旅群課綱在必修部份，規劃之參考課程有專題製作、日語會話、觀光資源、旅遊實務、領團實務、旅館實務、觀光英語與會話、觀光行政與法規、國際禮儀共 9 科。而選修課程之部分則如同 95 餐旅群暫綱，由各學校觀光科教師開設所需之相關課程，供學生自由選修（教育部，2008）。(表 2-4-4)

表 2-4-4 98 餐旅課綱與 95 餐旅暫綱校訂專業科目比較

年代	性質	校訂專業科目	說明
98 餐旅群 課程綱要	必修	專題製作、日語會話、觀光資源、旅遊實務、 領團實務、旅館實務、觀光英語與會話、觀 光行政與法規、國際禮儀  (需規劃「專題製作」至少 2 學分)	2-34  學分
95 餐旅群 課程暫行綱要	必修	需規劃「專題製作」至少 2 學分	2-32  學分

資料來源：本研究整理

98 課綱與 95 暫綱在校訂科目上最大的不同為 98 課綱編列了 9 科專業科目供各觀光科參考開設，而此 9 項專業科目亦皆為餐旅相關之科目，發展趨式已如同部定必修專業課一般，排除了商業類之色彩，沒有商業相關之科目在其中。

### (三) 98 餐旅群課綱設備標準

在設備標準的說明上，98 餐旅群課程綱要與 95 餐旅群課程暫綱相同，皆有別於之前的版本，只針對了「餐旅服務技術」以及「飲料與調酒」兩科所需之設備做闡述（表 2-4-5），並配合培育學生的餐旅服務技巧以及相關產品製備的基本核心能力，。將重點置於「餐旅服務技術」以及「飲料與調酒」，亦符合將觀光科與餐飲科規劃為餐旅群後之精神，重視「務實致用」。

表 2-4-5 98 餐旅課綱與 95 餐旅暫綱教學設備比較

年代	觀光科部訂教學設備	說明
98 餐旅群課程 綱要	「餐旅服務技術設備標準」，以及 「飲料與調酒設備標準」	以餐旅服務技術與飲料與調酒 設備為出發點，訂定標準
95 餐旅群課程 暫行綱要	同上	同上

資料來源：本研究整理

#### (四) 專業考科

95 暫綱原訂在 98 學年度之四技二專升學考試時，將餐旅群之專業科目更改為專業考科一：餐旅概論、餐旅服務技術以及專業考科二：餐旅英語會話。但在 98 學年度之前，2008 年餐旅群科中心在彙整餐旅群中部份教師意見後，召開公聽會與研習會，經過決議後將「餐旅英語會話」一科刪除，修改成「餐旅概論」以及「飲料與調酒、餐旅服務技術」(表 2-4-6)。

表 2-4-6 98 學年度考試科目演變

公佈時間	實施時間	專業考科一	專業考科二
民國 97 年	98 學年度	餐旅概論	飲料與調酒、餐旅服務技術
民國 94 年	98 學年度	餐旅概論、餐旅服務技術	餐旅英語會話

資料來源：本研究整理

考科的變更影響學生學習甚大，根據陳秀玉（1991）針對大專觀光科系學生應具備之專業能力調查，具備以英語相互溝通之能力在觀光事業中之需求程度為第一名，顯示英語會話能力對於觀光科系學生是非常重要之基礎能力，而具備餐旅英文與會話之基礎能力亦為餐旅群共同核心能力之第一點，亦顯出其重要性。在考試科目的變更下，觀光科學生在英語會話能力培育上的是好或壞仍待長期觀察，但可預見的是，此舉對觀光科乃至於餐飲科學生在餐旅英語會話的能力勢必會有程度上之影響。

### 三、小結：

由以上針對 98 餐旅群課綱課程對觀光科課程內涵影響之相關分析可看出，在目標性方面，98 餐旅群課綱擬定之教育目標，承襲了 95 暫綱的職業教育課程目標特色，兼顧了學生與社會之需求。而修改後的課程架構與課程內容，顯示 98 餐旅課綱將有更大彈性之開課空間，使各校觀光科能依市場需求與各校特色以及學生需求等，開設適切之課程供學生修習，課程亦符合了能反映社會需求之變遷、教材及教學方法富彈性的特色；落實「務實致用」為 98 課綱的重點原則之一，亦符合了職業教育課程系統性規劃中重視實作以及應用能力的培育與教學設備多元化的特色。

98 餐旅課綱於 2008 年頒布，預計於 99 學年度（2010 年）實施，而擁用更大的彈性以及重視實作能力的培育，是 98 餐旅課綱有別於以往課程標準的最大特點，在以此特點為準則的情形下，98 課綱的課程走向顯示出已脫離早年隸屬於商業類時的色彩，如部定必修課程只留下餐旅相關之專業科目，刪除了長期列為必修之初級會計，並加強了專業實作課程的學分數；而加上 98 學年度四技二專餐旅類專業考科的變更將餐旅英語更改為「餐旅服務技術、飲料與調酒」，可預見未來在 98 餐旅課綱實施後，擁有彈性開課空間的各觀光科，對於各自課程所作的安排將可能會有更具各校特色的差異。

98 餐旅課綱是使餐旅群各科正式實踐群科特色的課程綱要，為實現職業學校一貫課程教育的理想，餐旅群由商業類中獨立後，課程的制訂欲發展出以培養基層專業餐旅人才為主的群科特色，雖仍尚未實施，但必修課程更動與考試科目的修改等，預見將會對各觀光科造成未來在課程選擇與實施上的挑戰。課程標準的修改是要規劃出最符合社會潮流之適切課程，但制定者的理想與施行者在實際執行上，卻有可能存在程度上的差距。鑑於以上之現象，針對 98 餐旅綱要之內涵進行進一步探討，以非高職觀光科背景之餐旅群學者與高職觀光科教師的角度出發，探討 98 餐旅課綱之目標與系統性規劃，並比較兩者對於 98 餐旅課綱內涵看法的差異性，從不同的角度出發，期能更瞭解 98 餐旅群課程綱要內涵對於高職觀光科教育的幫助與可能之阻礙。

## 第參章 研究方法

本章將說明高職觀光科課程標準發展之研究設計與實施方法。共分為五個部份：第一節研究架構、第二節研究流程、第三節研究對象、第四節研究工具以及第五節資料處理方法。

### 第一節 研究架構

本研究以「高職觀光科課程內涵發展」為研究主題，經由文獻分析整理過後得知「課程」定義與高職教育課程之特色，以此歸納觀光科課程標準內容發展情形，並訪談餐旅群學者與觀光科教師對觀光科課程標準內涵之意見。根據研究目的與研究問題，經由文獻分析後選擇群科歸屬、教育目標、核心能力、課程架構與課程設計以及專業考科為研究重點；期望藉此更深入探討 98 餐旅群課程綱要內涵。本研究之研究架構如圖 3-1-1 所示：

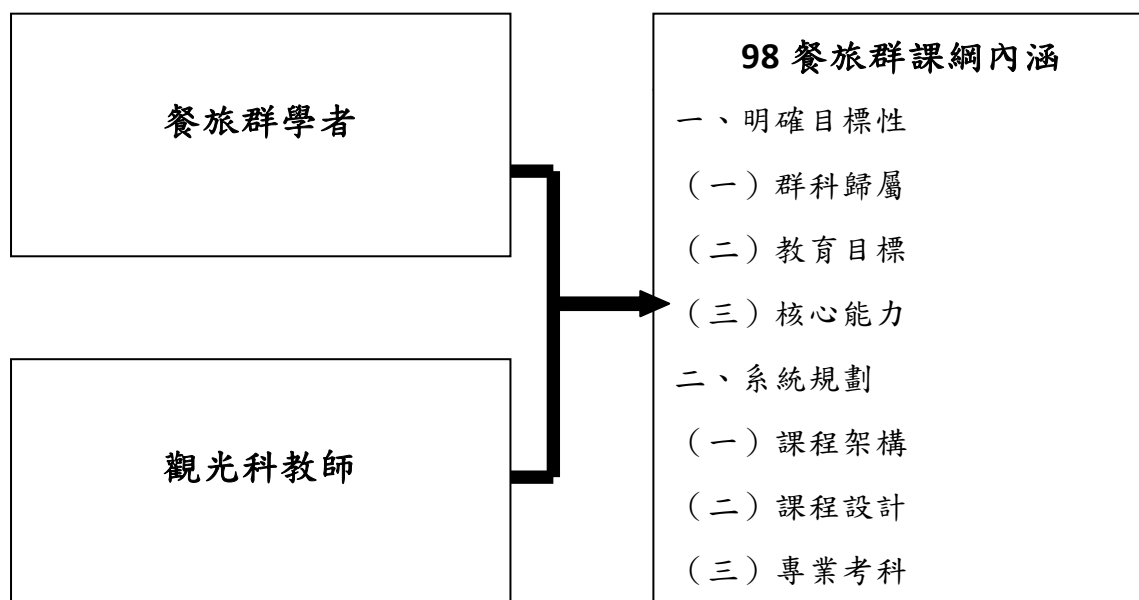


圖 3-1-1 研究架構

## 第二節 研究流程

為了瞭解觀光科課程標準發展，本研究根據上述研究架構擬定之研究步驟，如下：確立研究主題、蒐集與分析相關文獻、歸納觀光科課程標準發展內涵、擬定訪談表、確定訪談對象、正式訪談、訪談資料整理與分析、撰寫研究報告、提出研究結論與建議。並如圖 3-2-1 所示。

- 一、確立研究主題：了解研究問題背景之後，決定研究主題與方向，以探討高職觀光科課程標準發展。
- 二、蒐集與分析相關文獻：蒐集有關課程定義與內涵、職業教育課程內涵、以及歷次課程標準相關之文獻，以歸納並瞭解本研究之主軸。
- 三、歸納觀光科課程標準發展內涵：根據文獻分析結果，以課程核心概念與高職教育特色建構觀光科課程標準發展內涵。
- 四、擬定訪談稿：參閱相關文獻及統整資料，擬定訪談大綱，並請專家審視與修改。
- 五、確定訪談對象：以餐旅群學者以及高職觀光科教師為研究訪談對象。
- 六、正式訪談：與研究對象聯絡並邀請參與訪談，徵詢同意後，安排時間，進行正式訪談。
- 七、訪談資料整理與分析：針對所訪問之內容，撰寫逐字稿，將訪談資料編碼結束後，再將其加以分類、比較與歸納，作深入的分析。
- 八、撰寫研究報告：依循研究架構之核心主題，寫出每個受訪者對觀光科課程內涵發展之意見。
- 九、提出研究結論與建議：根據研究問題、研究目的與訪談分析後所得之討論結果，提出建議。

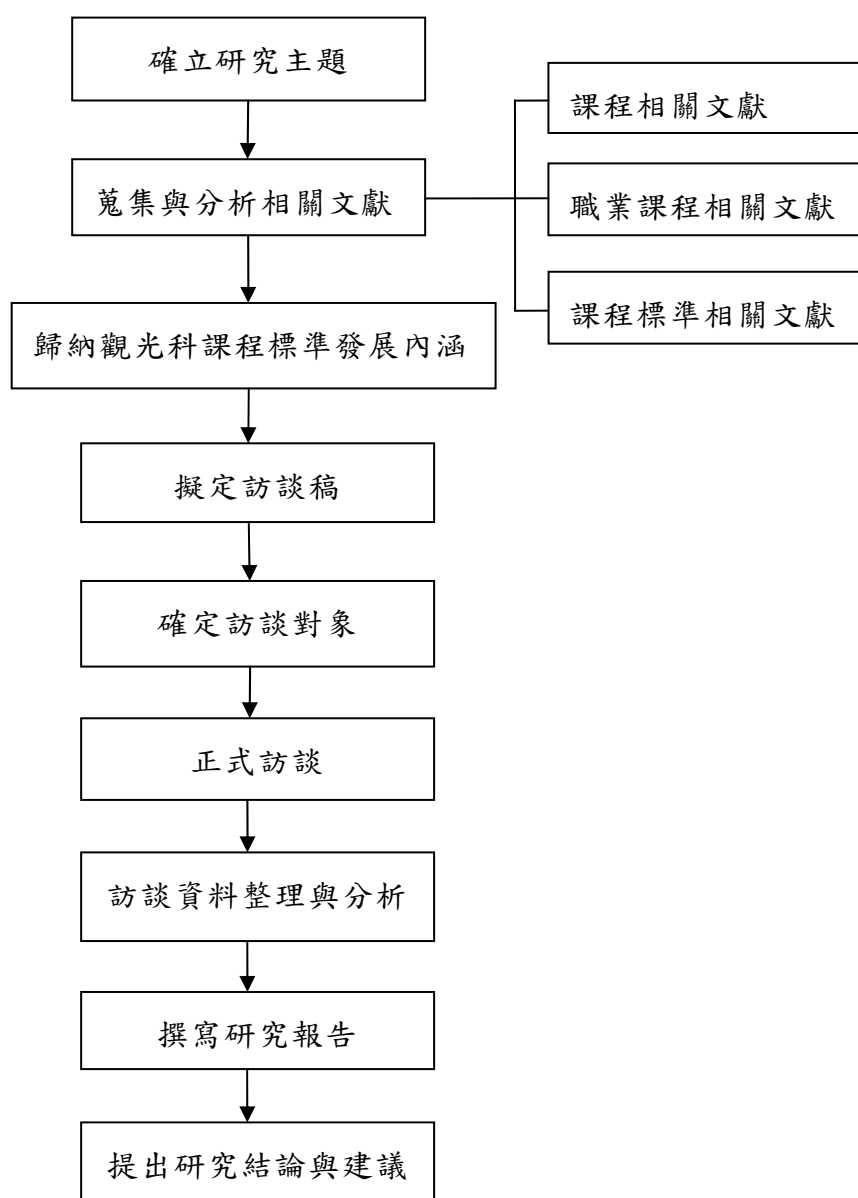


圖 3-2-1 研究流程

### 第三節 研究對象

依據研究流程，本研究之研究對象分為觀光科課程標準文獻分析，並以觀光科教師做為訪談對象。

#### 一、文獻分析

以民國 62 年（1973 年）公佈之商業職業學校課程標準、民國 76 年（1987 年）之商業職業學校課程標準及設備標準、民國 87 年（1998 年）公佈之商業職業學校觀光事業科課程標準、民國 94 年（2005 年）之餐旅群課程暫行綱要以及民國 97 年（2008 年）公布之餐旅群課程綱要為主。其中餐旅群課程暫行綱要以及餐旅群課程綱要皆將觀光事業科之課程標準包含於其中。課程標準共有 5 個版本，故全部列為研究之樣本。

#### 二、訪談對象

質性研究不同於量化研究運用隨機、分層或是其他統計機率的技術，以確定樣本的代表性，質性研究運用理論取樣 (theory sampling)，其取樣原傾向以經驗、理論的視角出發，希望能藉由立意取樣 (purposeful sampling) 的原則得到具濃厚內涵的研究參與者（胡幼慧、姚美華，1996）。

而在餐旅群學者的選擇上，以曾參與 98 職校餐旅群課程規劃工作圈之學者為訪談對象，預計選取其中非觀光教師背景之受訪者 2 人。台灣目前設有觀光科系之公私立高職共有 45 所。其中公立高職有 8 所，而私立共有 37 所。本研究將針對公、私立高職選定學校進行訪談，預計公立高職選取 3 間，私立高職選取 4 間，共 7 人（表 3-3-1）。

由於本研究主要為針對 98 餐旅群課程綱要內涵做了解，考量到在科務與教學執行面上的了解與熟悉程度，因此首先選定各觀光科科主任為訪談對象，若科主任不便受訪，則詢問是否能推薦參與過課程發展會議、熟悉科務發展，並具足夠代表性之教師協助訪談。

表 3-3-1 研究訪談人數

類別	人數
餐旅群學者	非觀光科教師背景之餐旅群課程規劃工作圈學者 (2 人)
高職觀光科教師	公立學校 (3 人)、私立學校 (4 人)

資料來源：本研究整理

## 第四節 研究工具

本研究為達成研究目的，選用文獻分析法與深度訪談法兩種方式進行研究，本節共分文獻分析法、深度訪談法、訪談大綱與研究效度檢驗四部分，分別進行說明。

### 一、文獻分析法

蒐集我國高職歷年來之課程標準，以及國內外各學者對於課程與職業教育課程介紹與定義之文獻，歸納出課程之核心概念與高職教育課程特質，為本研究之理論依據。

### 二、深度訪談法

深度訪談法，主要是以口語敘述的方式，針對特定對象蒐集與研究有關的資料，以便於對現象及行動能夠有全盤的了解，研究者必須本著開放與彈性的原則，使受訪者可以在受尊重與平等的互動關係中，針對研究之議題，能充分表達自己的思想與看法（潘淑滿，2003）。本研究欲從不同背景之觀光科教師了解觀光科課程內涵發展，重點在於呈現觀光科教師對於其觀光科課程內涵發展的真實觀感，所以使用深度訪談的方式進行研究。為了保持受訪者答題之彈性，訪談採取「半結構」式的訪談大綱來進行訪談，依據訪談大綱讓受訪者在有限的時間內自由地進行詢答。

### 三、訪談大綱

本研究針對群科中心餐旅群學者以及高職觀光科教師進行深度訪談，皆以半結構式的訪談大綱來引導，會依受訪者的反應，調整問題的排序以增強資料的收集，而且可以避免打斷受訪者的想法，並視需要再對受訪者進行澄清或再次詢問。希望能以更深入的角度傾聽並做歸納分析。期望藉此探討餐旅群學者與觀光科教師對 98 餐旅群課程綱要內涵之意見。（表 3-4-1）。



(一) 明確目標性

1. 觀光科與餐飲科置於同類群之看法？
2. 請問貴科之主要教育目標（核心價值）為何？
3. 現今之餐旅群教育目標為：
  - (1) 培養學生具備餐旅群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或高一層級專業知能之進修奠定基礎。
  - (2) 培養健全之餐旅業初級服務與技術人才，並能擔任餐旅領域有關之旅行社業務、旅館暨餐廳服務或食物製備之工作。

餐旅群教育目標，是否適切？
4. 98 餐旅群之共同核心能力：
  - (1) 具備餐旅英文與會話之基礎能力。
  - (2) 具備餐旅服務技巧之基本能力。
  - (3) 具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。
  - (4) 具備餐旅產品製作之基礎能力。
  - (5) 具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。
  - (6) 具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。

對共同核心能力之看法為何？

(二) 系統性規劃

1. 課程架構

(1) 98 課綱增加了更多校訂科目之比例，請問對此看法為何？

2. 課程設計

(1) 部定專業科目

A. 98 課綱刪除了部定專業必修之「初級會計」，請問對於這個改變的看法為何？

B. 初級會計之學分數被分配到了「餐旅服務」與「飲料與調酒」當中，請問您認為此安排對於觀光科學生的學習是否會有所助益？

(2) 校訂科目

在校訂科目開設上情形為何？

## 3.專業考科

對於 95 暫網訂定之專業考科「餐旅英語會話」變更為「飲料與調酒、餐旅服務技術」之看法

表 3-4-1 訪談大綱

明確目標性	訪談問題	資料來源
群科歸屬	觀光科與餐飲科置於同一類群看法為何？	98 餐旅群課程綱要 (2008)
核心價值	請問貴科之主要教育目標（核心價值）為何？	98 餐旅群課程綱要 (2008)
餐旅群教育 目標	現今之餐旅群教育目標為： (1) 培養學生具備餐旅群共同核心能力，並為相關專業領域之學習或高一層級專業知能之進修奠定基礎。 (2) 培養健全之餐旅業初級服務與技術人才，並能擔任餐旅領域有關之旅行社業務、旅館暨餐廳服務或食物製備之工作。 餐旅群教育目標，是否適切？	98 餐旅群課程綱要 (2008)
餐旅群核心 能力	98 餐旅群之共同核心能力： (1) 具備餐旅英文與會話之基礎能力。 (2) 具備餐旅服務技巧之基本能力。 (3) 具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能。 (4) 具備餐旅產品製作之基礎能力。 (5) 具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力。 (6) 具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。 對共同核心能力之看法為何？	98 餐旅群課程綱要 (2008)

(續下頁)

表 3-4-1 訪談大綱 (續)

系統性規劃	訪談問題	資料來源
課程架構	98 課綱增加校訂科目之比例，請問對此看法為何？	98 餐旅群課程綱要 (2008)
課程設計	98 課綱刪除了部定專業必修之「初級會計」，請問對於這個改變的看法為何？	98 餐旅群課程綱要 (2008)
	初級會計之學分數被分配到了「餐旅服務」與「飲料與調酒」當中，請問您認為此安排對於貴科學生的學習是否會有所助益？	98 餐旅群課程綱要 (2008)
	在校訂科目開設的情形何？(針對觀光科教師)	98 餐旅群課程綱要 (2008)
專業考科	對於 95 暫綱訂定之專業考科「餐旅英語會話」變更為「飲料與調酒、餐旅服務技術」之看法	98 餐旅群課程綱要 (2008)

資料來源：本研究整理

#### 四、研究效度檢驗

包含專家效度、參與者查證兩部份。

##### (一) 專家效度

本研究自開始進行即多方面與專家進行討論，並參考相關文獻以確保研究過程的嚴謹性及資料蒐集的正確性，在擬定訪談大綱時多次參考不同的資料蒐集方法及提問模式，以決定訪談結構，並在每次訪談後調整訪談的技巧及提問的關鍵，用以確保本研究的研究效度。

##### (二) 參與者查證

「參與者」指的是參與訪談的受訪者，而參與者檢驗訪談後研究者所整理之訪談稿，透過受訪者的再確認及回饋，對研究資料進行修改或整理，以確認研究者最後所得資料與受訪者的意見完全相符，用以確保訪談所得之資料「有效」，增加研究效度。

##### (三) 蒐集豐富的原始資料：

除了盡可能的從受訪者方蒐集豐富的資料之外，亦加入非參與式觀察的資料、現場實察紀錄、研究日誌等，增進本研究的效度；並做到對於資料的細節詳盡的呈現，而不只是重點式的摘要整理；將研究資料作為測試本研究理論的理論依據，而不是呈現研究者的主觀觀點（潘淑滿，2003）。

#### 五、研究信度檢核

藉由多元測定法、重視對事件的描述與組合、使用低推論性描述、利用錄音、錄影、拍照等機器幫助紀錄等方式，將能增加研究結果的信度（潘淑滿，2003）。本研究除了採取多元測定方法—文獻分析法、深度訪談法之外，尚以錄音設備作為信度檢核的工具。

## 第五節 資料分析

本研究是以深度訪談法訪晤餐旅群學者以及觀光科教師，訪談樣本共計 9 位；於訪談結束後以「類屬分析法」進行分析整理。所謂類屬分析，指的是找出資料中反覆出現的現象及可以解釋這些現象的重要概念的一個過程，並在此過程中，將具有同樣屬性的資料歸入同一個類別，並以一定的概念來命名（陳向明，2002）。訪談資料整理及分析之過程共分為四個步驟：錄音帶謄寫、訪談稿確定、訪談稿編碼歸類、分析資料。將其要點分述如下：

### 一、錄音帶謄寫

訪談時將使用隨身碟錄音設備加以紀錄，每位訪談者訪談時間為半小時，訪談完成後將所得之錄音資料內容整理成訪談稿。初次之訪談稿將全部謄寫，而之後則依據研究目的及需要，酌量刪減訪談過程中受訪者使用的無意義詞彙以及跟本研究無相關之談話內容。

### 二、訪談稿確定

將整理完成之訪談文字稿寄給受訪者，請受訪者檢視無誤後再收回，以建立本研究之內在信度，經修正之後確定訪談文字稿。

### 三、訪談稿編碼歸類

將不同受訪者的訪談稿，以類屬分析法分析與整理後，找出資料中反覆出現的現象以及可以解釋這些現象的重要概念，並將具有同樣屬性的資料歸入同一個類別，以一定的概念來命名（陳向明，2002）。接著，依據不同的類別予以編碼、分類、比較、歸納；便於研究者找尋歸類分析的相關內容與訪談內容。

### 四、分析資料

研究者將已分類之資料按研究目的，加以描述分析，並與其它相關文獻加以分析比對，最後再依據分析比對之結果，討論研究結果中餐旅群學者與觀光科教師對 98 餐旅群課程綱要內涵發展之看法與意見，以做為本研究之結論與建議。

## 第肆章 結果與討論

本章將訪談資料加以歸納整理，針對訪談大綱提出本研究得到之研究結果。第一節為受訪者背景資料；第二節為餐旅群學者與高職觀光科教師對 98 餐旅群課程綱要目標性之看法。第三節為餐旅群學者與高職觀光科教師對 98 餐旅群課程綱要系統性規劃之看法。

### 第一節 受訪者資料

本節內容為介紹研究受訪者之資料，分為餐旅群學者以及高職觀光科教師兩個部份。

#### 一、餐旅群學者

根據台灣科技大學職業學校課程規劃工作圈資料，選定曾參與 98 職校餐旅群課程規劃工作圈之學者為訪談對象，餐旅群課程規劃工作圈成員包含大專教授、高職觀光科教師與餐飲科教師，本研究針對此群體選取工作圈成員兩名進行訪談，訪談對象分別為大專餐旅相關科系教授，以及高職餐飲科教師。並以了解其對 98 餐旅群課程綱要內涵之意見，並與主要訪談群體高職觀光科教師做看法上之差異比較，藉以探討 98 餐旅群課程綱要內涵，以瞭解新課程綱要對於觀光科學生在學習上之影響。受訪者資料如表 4-1-1。

編號 X 之受訪者，為餐旅群科中心學校「高雄餐旅學院」之教授，參與過歷次的課程研習會以及公聽會，對於台灣餐旅業以及高職階段餐旅課程的發展有深入了解。

編號 Y 的受訪者，亦為規劃工作圈成員之一，被景為餐旅群當中之餐飲科高職教師，亦出席過歷次課程研習會議，對於課綱的演變有清楚的了解。

表 4-1-1 餐旅群受訪學者資料

編號	背景	領域	課程規劃工作圈成員	參與課程研習會
X	大專教師	大專餐旅科系	是	是
Y	高職教師	餐飲科	是	是

資料來源：本研究整理

## 二、高職觀光科教師

臺灣目前設有觀光科之高職（包含綜合高中職業類科）共有 45 間，國立部份共有 8 間，而私立則為 37 間，本研究依據研究需要，選定公立學校 3 間以及私立學校 4 間，對觀光科教師進行訪談，受訪教師主要選定觀光科現職之科主任，若科主任不便進行訪談，則請科主任推薦了解科務發展，並具有足夠代表性之教師協助受訪。

在訪談學校的選取上，公立高職部份以觀光科成立超過 10 年之學校為主要目標。而私立高職本研究則欲以招生順利、學生來源穩定之觀光科為主要訪談目標。賴進坤（2005）指出全國私立高職近年來面臨招生不足學生數大幅萎縮之窘境，甚至部份學校被迫停辦。學校體制的健全與否對於教師們在教學上會有一定程度之影響，體制不健全之私立學校，教師往往存有過客心態，平時不安於教學以及行政事務，易有懈怠敷衍之負面行為。因此體制健全之私立學校在教師流動率低的情形下，在課程的實施上可以預期將有較佳之執行效果。

因私校招生實際情形難以取得客觀之詳細資料，因此研究選定欲訪談之公立高職後，以詢問公立教師的方式，藉由教師意見瞭解觀光科招生生態，得知哪些私立高職觀光科在招生以及體制上較為健全後，選定數間高職為目標後再探詢受訪意願，以確立最後之受訪對象。

而受訪對象之考量因素，亦注重其是否實際出席過餐旅群課程研習會，參與課程與考科變更的決議過程。

編號 A、B、C 為公立高職觀光科受訪者。編號 A 之受訪者於現職學校服務 8 年，擔任科主任已逾 3 年，專長為餐旅服務以及飲料與調酒等餐旅專業課程，以及商業相關之經濟課程，服務學校為商業類學校。編號 B 之受訪者於現職學校服務 5 年，專長為餐旅英語會話，服務學校為家事類學校。編號 C 之受訪者於現職學校服務 9 年，專長為旅遊實務、客房實務等餐旅專業課程，服務學校為農業類學校。

受訪者 D 為該科資深教師，擔任科主任以逾 10 年之久，此私校觀光科於該縣市頗富盛名，支援政府大型活動不遺餘力，而觀光科在該校為招生主力，學生來源穩定，學校類別為綜合高中。受訪者 E 服務學校為商業類學校，觀光科與餐飲科是

該校主要招生來源，學校以餐旅群科系為主，餐旅群學生數目佔全校近 2 分之 1 強，近年來辦學成績優良。受訪者 F 服務學校為家事類學校，觀光科成立近 20 年，在該縣市風評良好，學生數多，教師流動率低，體制健全穩定。受訪者 G 之服務學校辦學優良、體制健全，觀光科雖為該校較新之科系，但受訪者 G 服務學校為綜合高中，本身為餐旅相關之大專以及研究所畢業，並參與過 98 餐旅群課程綱要發展歷次研習與公聽會議，經科主任推薦後接受本研究訪問。受訪者資料如表 4-1-2。

表 4-1-2 高職觀光科受訪教師資料

編號	職務	服務年資	服務學校隸屬	學校性質	參與課程研習會
A	科主任	8 年	國立	商業類	是
B	科主任	5 年	國立	家事類	是
C	科主任	9 年	國立	農業類	是
D	科主任	10 年	私立	綜合高中	是
E	科主任	2 年	私立	商業類	是
F	科主任	6 年	私立	家事類	是
G	專任教師	2 年	私立	綜合高中	是

資料來源：本研究整理

訪談對象中，6 人為觀光科科主任，1 人為專任教師；服務年資在此為於現在服務之觀光科服務年數，而非指教師年資。



## 第二節 餐旅群學者與觀光科教師對 98 餐旅課綱目標性之看法

本節經由訪談大綱建構之目標與系統性規劃，呈現餐旅群學者與高職觀光科教師對於 98 餐旅群課程內涵目標性之看法，並比較兩個受訪群體間之差異。

### 一、餐旅群學者對 98 餐旅群課綱目標性之看法

本部份針對訪談大綱之群科歸屬、教育目標、核心能力等三部份歸納整理餐旅群學者對於 98 餐旅群課綱目標之看法。

(一) 觀光科與餐飲科置於同群看法不一，惟後續之課程規劃為必需考量之重點。

餐旅群學者 X 指出觀光科與餐飲科併為同一類群是適切的；Y 認為雖然不適合，但亦同意兩科有相同屬性之部分。而 X 與 Y 亦提到，合併後在後續課程的規劃上需審慎思考。

X-1：所以這個高職來看，我們認為說如果把它放在一起，應該是相得益彰。但是說課程怎麼規劃，這個這個後續可能要去可以談啦。原則上，併在一起我覺得是以產業屬性它發展是很 OK 的啦。

Y-1：那變成餐旅群的話，所有的課程啊，考科啊，他都必須兩科要互相牽就，那這樣子的話，的確他們兩個都是有相同屬性的部分，可是他們也有很大的不同，就在於其實課程安排上有很大不同，各自有各自的專業，那爲了要這樣併再一起，所有的考科，所有的課程架構都要改掉，那觀光必須遷就我們，我們也必須遷就觀光，這是在後續更需要專家思考評估的。

(二) 餐旅群目標，可以同時適合觀光科與餐飲科依從

受訪者 X、Y 皆指出，餐旅群目標可以同時適合觀光科與餐飲科依從，98 餐旅群教育目標的制定是合理適切的。

X-3：這個目標是可以的，當然我們不管是餐飲或觀光，其實教育很重要的有幾個。一個是培養他餐飲的專業，一個知識一個技能嘛，對不對。所以當然這是一個很好的概念啦。

Y-9：這兩個目標都有啊，都有涉獵啊，這個寫的當然是比較籠統，因爲都寫說培養「共同」核心能力啊，然後相關專業，這樣就可以包括很多了嘛，還有初級的技術人才嘛，沒錯，高職本來就是培養低階的服務人才嘛，可以從事相關的工作，OK 呀，我還蠻認同的。

### (三) 對餐旅群核心能力之看法依學者背景差異而有所不同

針對六點餐旅群核心能力：1.具備餐旅英文與會話之基礎能力；2.具備餐旅服務技巧之基本能力；3.具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能；4.具備餐旅產品製作之基礎能力；5.具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力；6.具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。大專背景之受訪者 X 認為六點核心能力整體對於餐旅群是合適的；而受訪者 Y 則認為，核心能力偏向餐飲科，對觀光科之參考價值較低。

X-4：大概目標有六個方向，我想這個不只是當然對餐旅業來講非常適合啦，那事實上在這個階段來講定位是非常清楚，這六點我覺得很好，一個是知識嘛一個能力嘛對不對，一個倫理工作態度嘛，一個是它這個基本上這個溝通的能力嘛。終身學習，不然這個是，這個是研究很廣的啦，其實目標都不會錯。

Y-10：核心能力有六個，如果以這樣子來看的話，以我們餐飲的話，其實是蠻接近的，因為他都有具備到，像理論跟實際操作的部分。我覺得這是比較偏餐飲的核心能力，我覺得觀光的話比較沒有符合這方面。

對於群科歸屬的部份，大專背景之餐旅群學者認為觀光科與餐飲科適合置於同一類群，與教育部將相似類科置於同一類群的理念相符，而高職餐飲科之教師則持反對看法，顯示在大專與高職背景差異上，對於高職在實際教學上的體驗有所不同，由此可知在餐旅群課程的規劃上，由大專院校所主導，可能會與高職階段之教師的認知有所差異，造成不利之影響。

在餐旅群教育目標上，亦皆認為目標為大方向之概念，是可以適合觀光科與餐飲科共同依循的。惟針對核心能力的部份，受訪者 X 認為核心能力有涵蓋了餐旅群共同之基礎能力，對於觀光科或餐飲科在使用上並無不妥，而受訪者 Y 則認為此六點核心能力適合餐飲科教學參照，整體較偏向餐飲科使用，此部份亦突顯了大專教師與高職教師看法的差異性。

## 二、觀光科教師對 98 餐旅群課綱目標性之看法

本部份針對訪談大綱之群科歸屬、核心價值、教育目標、核心能力等四部份歸納整理觀光科教師對於 98 餐旅群課綱目標之看法，

(一) 觀光科與餐飲科本質不同，合併為餐旅群是否恰當有待商榷

在對於觀光科與餐飲科置於同一類群的政策上，受訪教師皆認為觀光科與餐飲科在本質上有所不同。A、C、D、E 指出觀光業為外需性較高之產業，而餐飲業則相反。而 B、F、G 雖無明確指出不同點，但亦認為兩者間相異，置於同類群並非合適。而 A、C、D、E、G 亦同時表達了觀光科與餐飲科在學習內容上有其差異性。

A-1：觀光科跟餐飲科，看起來都是同一個群，但在實際上可能有所差別，觀光科偏向於旅行業、旅館業，而餐飲科則是外場服務與廚房內食物製備的工作，這兩科總稱為餐旅業，但在課程上仍然有一定的差距。

B-1：在國外她整個叫 HOSPITALITY,包含餐飲旅館旅行業;當然臺灣想法比較不一樣，走向也比較偏，因為臺灣學餐飲的人比較多，可是不是說那個方向就是正確的。兩個併在一起還是有些癥結點，因為畢竟臺灣的發展是很兩極的。

C-2：就是學的東西不一樣，一個外需性高，而一個偏內需性。因為我們人數的關係，可能沒辦法單獨成爲一個群，那我們就勢必要跟餐旅群合併。

D-4：其實觀光科跟餐飲科是有點不同，餐飲科比較偏向廚房，就是內場，觀光科與人接觸的層面比較廣，像旅行業啦、旅館業。兩個學到的東西基本上是不太一樣。

E-2：好像有點硬把它湊在一起的感覺，本質上有點不同，可能是因為考科要統一，所以就放在一起，但觀光科跟餐飲科要的人才其實完全不一樣，一個是內需型的產業，而一個是外需型。

F-3：最理想的狀況應該是可以分開，但現在的政策這樣子，好像也沒有分開的可能性，餐旅本來就是一個範圍，雖然特性上這兩科還是有點不一樣。

G-6：觀光科跟餐飲科併在一起是不合適的啊，餐飲跟觀光一起考，還有教育目標之類的，我覺得都不太應該要併在一起。

(二) 各校觀光科核心價值，各自展現

在各觀光科核心價值的部分，主要包含升學（A、C、D、F、G）；專業能力培養（D、E）；證照考取（A、B、E、F）；語文能力培養（B、D）以及職業道德與態度的培育（C）。

A-4：升學跟證照，這是我們主要的目標，學生來我們這，重點就是幫助他們升學跟考到證照。

- B-4：我們科是真的很重視語言。要考的證照是調酒跟餐服。我們就放在證照跟語文的培養，比如說基本要考過全民英檢初級，或日語四級。
- C-7：我覺得職業道德很重要，那還有就是比較希望學生是比較主動積極，因為這樣將來在社會上才不會被淘汰，那在學業的部分，目標就是在升學，再職業道德或者是說工作態度上，這些我們都希望他可以具備，就是有服務業的基本精神。
- D-8：我們科的教育目標主要考量就是專業能力的培養，繼續升學的基礎能力，還有語文能力。
- E-4：我們的核心價值，當然我們是希望說我們訓練出來的學生，在各方面的表現都是最優的，要多元化的發展，重點是證照跟操作能力培養。
- F-2：我們雖然是私校，但升學率還算高，所以除了升學外，最注重的就是證照的考取，這是我們比較強調的部分。
- G-1：我們以升學為主，我們學校是升學學校，核心價值就是升學。

### （三）餐旅群教育目標整體適合觀光科依從

各受訪者皆認為，98 餐旅群教育目標為大方向，是可以同時適合觀光科與餐飲科在課程規劃上之參照。

- A-1：我們在共同的核心課程下，各自發展特色這也是部裡的政策，給你一個總目標，然後各科去發展各自特色，餐旅群目標的訂定，看起來還 OK，就是訂一個大方向，給各校各科自行發展。
- B-5：那這目標看起來是比較籠統的概念，說要適合觀光科是可以的。
- C-8：我覺得是 OK 的啊，98 餐旅教育目標這樣訂定是 OK 的。
- D-5：現在的餐旅群目標，我覺得看起來還蠻適切的。
- E-2：目標寫得比較籠統，是大方向的概念，所以是可以同時適合觀光科跟餐飲科。
- F-4：餐旅群的目標就是一個標竿跟大方向，原則上對於觀光科是沒問題的。
- G-3：餐旅群的目標，我覺得是可以相符的，課程都有上到，所以如果說是教育目標的話是可以達到的。

#### (四) 核心能力較不適合觀光科參考

針對六點餐旅群核心能力：1.具備餐旅英文與會話之基礎能力；2.具備餐旅服務技巧之基本能力；3.具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能；4.具備餐旅產品製作之基礎能力；5.具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力；6.具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。受訪教師 A、D、E、F、G 認為整體偏向餐飲科；B 則認為第一點只適合觀光科，其餘皆可通用；C 則覺得此六點能力為高職階段學習的基礎，但其中在執行面上亦有其困難處。

A-2：這是個籠統的目標，而我們有更具體的目標，所以他這目標不是不參考，是我們還有個主目標，而主目標是甚麼，升學跟檢定。核心課程是根據這個訂定出來的，比如說餐旅英語與餐旅服務。但像第四點餐旅產品製作之基礎能力，這就比較偏餐飲科，要分項去看，這對觀光科來說就是比較少的部分。

B-6：第一點是比較有爭議，餐飲科一定覺得這個不用，那餐旅服務是因為核心科目裡面有嘛，安全衛生這是每個行業都要有的啦，其他都差不多意思。這都是每個行業都要教的。

C-9：我覺得這些對於高職生來講都是基本吧，比如說餐旅產品製作的基礎能力，可能在我們觀光科來講，假設遊程設計的話，對學生是有些困難，除了國內以外，國內或許都還有些困難，因為沒有真實去走過，那它門也沒甚麼機會去看，牽扯到經濟的問題，還有年齡不夠嘛，所以他還沒走到那裏，那這個部分上往往我們要花比較多的心思去解釋，那學生設計出來的東西可能還不是這麼的成熟啦。

D-5：核心能力，雖然比較偏餐飲科，但我們科上的課程目前來講是足以應付。

E-3：在核心能力上，在教學來講也應該是可以啦，但像第一個英語會話與基礎能力對不對，這個東西以觀光科來講應該是比較需要啦，餐飲科的話如果是內場，就不需要嘛，因為餐飲科本身有內場跟外場，如果外場的服務人員，講真的啦，除非說到很大的觀光飯店，不然英語會話能力就不是這麼的重要啦。其他的能力都寫成「餐旅」，餐旅的範圍太大，核心能力這樣寫，其實是籠統的，但你問說這目標適不適合，那當然適合呀，都還是餐旅呀，問題是說，餐跟旅的範圍，它們的交集其實蠻小的耶。

F-5：這個跟目標一樣，是個大方向，但就這六點看起來，是比較偏向餐飲科，但它改成「餐旅」後，說是適合觀光科也行，但我覺得旅這個字要定義清楚。

G-4：因為我們比較偏向旅，餐的部分我們沒有，因為如果她冠上了「餐」的話，其實這六點，那我們也可以說都不符合。

根據訪談結果，得知觀光科教師認為將觀光科與餐飲科同時置於餐旅群中，並共同使用同一教育目標與課程內容，其適切與否其實值得思考（A、C、D、E、G 訪談內容）。98 餐旅群課綱訂定之餐旅群共同教育目標符合了文獻回顧中所提及之目標兼顧各層面需求。而核心能力為萃取觀光科與餐飲科所需具備之共同能力而訂定，雖然以觀光科教師角度而言，其內涵並未完全符合觀光科需求，甚至較偏向餐飲科（A、D、E、F、G 訪談內容），但原則上仍為被觀光科在開設課程時所接受。而 98 餐旅群課綱賦予各觀光科權力以訂定各自之教育目標，使觀光科可以其核心價值與教育理念發展自身特色，亦達到了技職一貫教育發展校本位特色的理念。

### 三、餐旅群學者與觀光科教師對 98 餐旅課綱目標性看法異同

分為群科歸屬、教育目標以及核心能力三個部份，探討餐旅群學者與觀光科教師對 98 餐旅課綱目標性看法之差異。

#### （一）群科歸屬

由以上兩部份研究歸納可知，在群科歸屬部份，兩受訪群體意見並不相同（表 4-2-1）。

表 4-2-1 餐旅群學者與觀光科教師對群科歸屬看法比較表

受訪群體	群科歸屬看法
大專教師 X	置於同一類群是適切的
餐旅群學者	餐飲科教師 Y 不適合，但兩科有相同屬性之部分，後續課程規劃是重點
觀光科教師	觀光科與餐飲科本質不同，合併為餐旅群是否恰當有待商確

資料來源：本研究整理

在餐旅群學者中，大專背景之受訪者 X 對於觀光科與餐飲科置於同一類群抱持正面之意見，指出觀光業與餐飲業在實務界同屬餐旅產業，因為將兩者合併是可以接受的，在聯合國的分類中，WTO 秘書處將服務行業中之餐飲業、旅館服務業、旅

行社服務業、導遊服務業等四個次行業統稱為餐旅服務業（引自徐炎明，2002），此乃在實務界上將類型相似產業合併的分類方式，與大專學者的看法一致。而餐旅群學者中高職餐飲科教師 Y 則與高職觀光科教師相同，對於觀光科與餐飲科置於同一類群的做法上皆認為並不適宜，由此可見在教學的場域中，觀光科與餐飲科教師認為將不同教學內容之兩科系併為同群，使用共同之考科與課程，對於各自的發展會有所阻礙，並對於學校數目較少之觀光科，將有不利的影響。而此研究結果也與陳政良（2006）針對高職設計群教師對 95 暫綱所做之調查結果，多數設計群教師認為設計群內之科系將近 18 類，各科學習實質內容差距甚大，合併一類對於許多科系之實質傷害甚大的結果相符。顯示在實行一貫教育之下，將科系併為同類群的做法適切性有待思考。

關於餐飲業與觀光業之差異，蕭玉倩（1997）指出，觀光產業部門下有旅館、旅行業、餐飲業、觀光遊樂服務業、運輸客運業等五個產業，由此可知觀光業包含範疇較餐飲業為大，所以在學習的範圍上亦較餐飲科廣，除了基本的餐飲課程（如飲料與調酒）之外，亦有旅館業相關、旅行業相關的課程，這是餐飲科所缺乏的。學習課程內容上的不同，與觀光科教師指出觀光科與餐飲科兩者在本質上有所差異的看法相符。觀光科與餐飲科同時置於餐旅群中，也許能用廣義的範圍將其涵蓋，但共同使用同一教育目標與課程內容，其適切與否其實值得再進一步探討（Y、A、B、D、E、F、G 訪談內容）。研究者推測高職教師在教學場域中，對於課程差異的體驗程度會較大專背景教師來得深刻，因此即便社會普遍將觀光與餐飲視為相似之產業，高職教師仍認為合併在一起，並使用共同之目標與課程仍不甚恰當。

因此觀光科與餐飲科合併為同類群並彼此遷就的情形下，觀光科甚至餐飲科皆可能會有面臨逐漸失去其核心特色的情形產生。

## （二）教育目標

而在餐旅群目標適切度的看法上，餐旅群學者中不同背景之受訪者皆認為可以同時適合觀光科與餐飲科依從；而高職觀光科教師亦全數認為適合觀光科依循，在這個部份並無差異性。

### (三) 核心能力

由針對兩群體之訪談結果歸納可知，在核心能力部份，兩受訪群體意見呈現與群科歸屬部份相似，大專背景與高職背景教師對核心能力的看法不一（表 4-2-2）。

表 4-2-2 餐旅群學者與觀光科教師對核心能力看法比較表

受訪群體	核心能力看法
餐旅群學者	大專教師 X 六點核心能力整體對於餐旅群是合適的
	餐飲科教師 Y 核心能力偏向餐飲科，對觀光科之參考價值較低
觀光科教師	核心能力較不適合觀光科參考

資料來源：本研究整理

對於餐旅群核心能力的訂定，餐旅群學者依背景差異而有不同之看法，大專院校教授認為核心能力之制定，涵蓋了餐飲與觀光等面向，是可以適合觀光科在教學上參考並執行的；而背景為餐飲科教師之受訪者，則認為核心能力較偏向餐飲科在教學上適用；在高職觀光科教師的看法上，受訪者雖認為其內涵並未完全符合觀光科需求，甚至較偏向餐飲科，但原則上整體仍為被觀光科在開設課程時所接受。

98 餐旅群課綱的六點核心能力皆以「餐旅」二字貫穿闡述，課綱用大範圍的「餐旅」涵蓋觀光科與餐飲科所需具備之能力，而由本研究受訪之高職觀光科與餐飲科教師回答中可得知，教師們對核心能力的認同度較餐旅群教育目標來得低，甚至多數觀光科教師與餐飲科教師皆認為核心能力較適合餐飲科參照。會有此現象，推測與在群科歸屬議題所遭遇之問題一樣，受訪者對於餐飲（餐）以及觀光（旅）的界定感到模糊，因而產生了此一結果。



### 第三節 餐旅群學者與觀光科教師對 98 餐旅課綱系統性規劃之看法

本節整理歸納餐旅群學者與觀光科教師對於 98 餐旅課綱系統性規劃的看法。並比較兩群體間看法之差異。

#### 一、餐旅群學者對 98 餐旅課綱系統性規劃之看法。

本部份針對訪談大綱之課程架構、課程設計、專業考科等三部份歸納整理餐旅群學者對於 98 餐旅群課綱系統性規劃之看法，

##### (一) 校訂科目比例增多，給予各校發展本位特色。

受訪者 X、Y 對於校訂科目比例增多皆給予肯定，認為其為得以發展本位特色的做法，對於餐旅群各科有所助益，可以依需求發展自身特色。

X-6：我認為這對餐旅群的幫助是非常大的，就是剛剛講到的課程怎麼開，可以再討論，就看各科想要有怎麼樣的特色嘛，一貫教育重視的就是本位特色的發展，不只有群科特色，各校各科也都可以讓自己的特色彰顯出來，是好事。

Y-14：在課程編制上就是我們希望可以領導學生去考甚麼樣的證照，或是我們希望學生哪種能力比較強，就可以去對這部分做加強，就是發展校本位特色。

##### (二) 部定必修專業課程之改變對餐旅群影響不大

受訪者 X 認為會計仍有重要性存在，但對於高職階段，將學分加強用來專業科目，亦是可行之舉；而受訪者 Y 以餐飲科教師之角度認為會計對於現階段高職之學習必要性不高。

X-9：會計這個能力來看是商科，商科很重要的一個部份啦，那當然你說會計不重要我也不以為然，會計當然看似更重要，但是相對之下，如果能夠把會計這兩個學分能夠提供出來在其他專業部份，就兩個學分嘛，就把它延緩來作，我是覺得也 O K 啦，

Y-11：我也覺得可能沒有必要學耶，因為雖然我們餐飲也是有偏一點點商啦，那你有一些會計的概念是很好，可是他變必修後，我是覺得有一點浪費時間，因為畢竟考科沒有考，可能他以後到了大專院校，他會再學到。

##### (三) 考量師資問題，以及餐飲科與弱勢生需求，更改專業考科為合理決定

對於專業考科之更改，受訪者 X 認為目前配套措施不完善，即餐旅英語會話之

專業師資不足，而受訪者 Y 則認為若考餐旅英語會話則英文部分所占之比例太重，對於弱勢生將造成影響。

X-7：目前課綱是偏向不考觀光餐旅英語會話，改得最主要是這個配套的不足，所謂配套不足就是說現在高職裡面，一般英文的老師，一般教語文的老師，他又沒有辦法教專業餐旅，你叫他重新再學第二專長等等可能也不是太容易，所以他們會有一個反對就是第一，第二他覺得這個英文已經在一般的考科就有了，那再來考到英文，界定什麼叫專業英文這一塊，他們也是爭議滿多的，一般考科就有英文嘛對不對，那一般考科考英文，英文跟專業英文不一樣，沒辦法教專業英文嘛，所以這個師資的來源等等又是很困擾，所以他們覺得說可以等到英文已經有這個能力了，專業英文的部份呢可以在一些相關課程面裡來提示。

Y-5：因為他把專二改成餐旅英語會話，專一叫餐旅概論跟服務技術，那只有專一的部分是比較偏在餐飲。可是專二的部分，考英文會話的話，他佔了 200 分，然後如果在一般的英文科裡，也有考英文，是 100 分，那這樣英文就佔了總成績的 300 分。那我們會比較隱憂就是學生如果因為城鄉差距很大，對都會區的小孩子來說，這對它們來講不難，但對我們偏遠或者是鄉下地方的學生，他的英文程度其實還是比較弱的。

在系統性規劃部分，餐旅群學者對於校訂比例增加、專業科目演變以及專業考科之更動，皆給予正面肯定。校訂比例增加，對於校本位特色之發展有所助益，而刪除了初級會計一科，將是餐旅群符合一貫教育理念之本位特色發展的實踐。在將餐旅英語會話考科更改為飲料與調酒、餐旅服務技術的做法上，以餐旅群學者角度，認為因專業教學師資不足，以及必須兼顧餐飲科與弱勢學生需求，才在目前將其更改為觀光科與餐飲科皆涵蓋的調酒、餐旅服務技術。

## 二、高職觀光科教師對 98 餐旅課綱系統性規劃之看法

本部份呈現高職觀光科教師對本研究探討之課程內涵：課程架構、專業科目以及專業考科三部份之看法。

### (一) 校訂科目彈性增加，對於本位特色發展有所助益

在課程架構中校訂科目的部份，98 課綱較 95 暫綱佔了更多了比例，對於開課之彈性，受訪教師 A、B、C、D、E、F、G 皆給予正面的肯定，認為此舉可以實踐本位課程之內涵，得以隨各科之特色開設課程。

- A-5：這是一個正確發展啦，每個學校發展屬性不一樣，像我們學校比較偏在市區，那可能我們的走向就是升學為主，在國英數的部分就必須作加強，又比如說比較鄉下的地方，升學的部分可能就比較少，那就會比較注重實用課程的東西，所以現在給予各校彈性是對的。
- B-7：這跟目標可以自訂是一樣的，可以讓我們加強特色課程，像英文、日文方面的課。
- C-12：我覺得我們可以更有空間跟彈性去發展我們科的特色，就是所謂的校本位課程，我對於這個做法是給予肯定的。
- D-9：我覺得彈性大還是好的啦，可以依照各校發展嘛。像我們就可以自由開想開的課，中餐、西餐、烘焙之類的，就是我們的特色啊。
- E-8：而新課程強調校本位特色嘛，給予我們這些開課的彈性當然是好的，可以發展各校特色嘛。
- F-6：從 95 暫綱就慢慢給予彈性了嘛，可以發展本位特色我認為對觀光科是恰當的啊。
- G-9：98 更有彈性我覺得比較好啊，就是可以開自己想要的課，像是一般科目或考試的科目。

## (二) 針對課程設計，各校依其特色而有不同意見

### 1. 部定專業科目變更

部定專業必修刪除了原有之初級會計，A、D 與 G 認為其對觀光科學生的學習會有所影響，認為觀光科學生還是該擁有基本商業概念；而 B、C、E、F 則認為會計刪掉後對學生影響不大，可從其他課程中融入商業知識。

- A-8：不贊成刪除初級會計，核心課程有些東西是應該要堅持的，跟學生將來的發展有關，換個角度來說，也許會計這科訂得不是這麼恰當，倒不如訂個商業概論，一點概論性的東西。學一個比較基礎的東西，何謂人事管理、何謂財務管理、何謂行銷管理，先學一種商業概念。再去應用到餐旅群的專業科目，我覺得這樣比較正確。
- B-8：會計的話，我個人不會很堅持要不要留會計，當然有些人會覺得說這是一個基本能力，但會計他不是一個基層人員的基本功，但如果你以後想要當一個中階以上的主管，你一定要看得懂報表，要有成本的觀念，這是一定要有的，不過就我們這領域來講，我是覺得這課程可開可不開，看各個學校的需求啦，像會計跟商業概論，那其實很多課程中可以把它加進來，比如說餐飲的採購學，這一部分都

有算是會計的概念啦。

- C-13：我覺得差別沒有很大耶，因為只有 4 學分共兩學期，可是你真正說要利用這去考的丙級，但其實那個很難，就私立學校來講他們可能爲了證照的關係所以拼死拼活，可是她們過的機率其實是非常低的，也不是這麼的高，那就我們國立學校來講的話，那不是我們的重點，我們的課基本上沒把這課當重點，我覺得只是一個基本的概念。像我們放在一年級，學生在學習上他真的很辛苦，然後放在三年級，學生要升學，事實上她們也不太認真聽這課，所以我是覺得刪掉影響不大啦。
- D-10：刪除掉會計喔，呵，我覺得是不好的啦，你知道嗎，這樣學生可能會缺少成本的概念，比如說像看報表呀，也都不會了，這樣怎麼有辦法擔任更高一點的職位，會計拿掉，觀光系學生就比較吃虧了，這樣變成很實務操作的課，我覺得不管哪科的學生，還是要上一點商業方面的科目比較好。
- E-10：98 課綱把會計科刪掉我覺得是好的，拿去上專業科目嘛，我覺得這在高職階段來說是沒有必要啦，以後有興趣在大專再去選修就好了，因為像我們的採購學啦，也有相關的商業知識，也有談到成本的知識嘛，所以在我們擁有這些選修課的情形下，我覺得會計拿掉是 OK 的，並不會有影響，因為我們太多選修了，所以不擔心會有缺乏商業知識的影響。
- F-7：我覺得刪除會計對我們來說是好的，我們比較偏重考證照跟升學，所以在會計的學習上就等於可以把時間拿去充實操作的能力，相關的商業知識可能會缺乏，但對現在的影響還沒這麼大，到大專後再進修也是可以。
- G-10：我覺得會計是要保留的，因為商的東西是基礎，觀光是從商學院出來的，我覺得還是要保留的，不然他大學怎麼銜接呀，銜接很痛苦耶，畢竟學生還是要升大學呀。

## 2. 部定專業科目學分數的改變

將刪除初級會計後之剩餘學分移到飲料與調酒以及餐旅服務技術兩科，受訪教師 A、C 與 G 認為現有之學分數已充足不需用部定的方式再增加，而如要增加，亦可在校訂科目中增設；而 B、D、E、F 則認為增加學分有助於考照的練習。

- A-11：飲料調酒四學分夠了啊，如果你覺得四學分不夠，在選修課中加開呀，有彈性的學分，要加到 6 或 8 學分隨你各校發展。可是反過來，我覺得我們學校不需要上到 6 學分呀，我覺得對我們來說是個困擾耶，既然是規定，我就必須要上到 6 學分了，我覺得 4 學分夠了啦，而且 4 學分時，針對考照的部分，課程上得也比較緊湊，不會太鬆散。

- B-9：現在很多學校爲了拼檢定，可能會再另外開來補時數，而我們學生素質不錯，所以學生也大概都會通過，我們的學生都蠻有學習意願，公立學校遇到的問題會比較少，但以後多 2 學分我們還是可以教，學分變多後，就是很充裕了。
- C-16：其實我們本來在那個餐旅服務技術本來就加了一個學分，本來就都有多加，所以我覺得是沒有甚麼差，對我們來講的話。我們本來在 95 課綱在設計課程時就是像以後的 98 一樣的學分數，所以他的改變對我們來講沒有很大。
- D-11：調酒與服務技術的時數變多，基本上還是針對了務實致用的原則，但這是在刪除了會計之後加的時數，當然會對實務的學習有幫助，而且課程內容有增加嘛，所以多一點是可以的，但是一樣的就是說，犧牲掉了會計的部分，有點可惜。
- E-12：學分被分配到調酒跟服務，我覺得是好的，沒問題。現在 95 暫綱，我覺得調酒跟服務的時數是少了點，以後多加是好的。比如說像考照的話，時間如果不夠，我們會利用假日來加強。
- F-8：現在 95 的學分數，對我們來說是還可以啦，也不會不夠，但遇到檢定時我們假日也會讓學生來練習，未來多了 2 學分，就變成可以在正式課堂上多操作。但以前觀光科的餐旅英語學分比較多有 12 學分，現在剩 8 嘛，然後新課程也沒增加，我覺得沒有把英語課學分增多有點可惜。
- G-11：我贊成保留初級會計嘛，是四學分，所以其它不足的地方，可以在校訂的地方加開嘛，就不用用部定的地方硬要你上到六學分或八學分，因爲部定是不能改的嘛，可是如果說部定先少一點，那校訂有彈性的話，你可以增減都沒有關係。

### 3. 校訂科目實施情形

從校訂科目實施情形，來探討瞭解各校觀光科在開設課程的情形與面臨之問題。

#### (1) 各校皆依照核心價值開設校訂科目

校訂科目的比例增多，在自由選擇開設課程上，受訪教師皆表示都以各自之核心價值與所重視之特色開設課程。A、C 與 F 重視考科取向的一般科目，並依照過去經驗開設所需之專業課程；而 B 為應付語文、中餐與考試能力的培育開設相關課程居多，D 則開設餐飲相關課程讓觀光科學生學習，E 則將重點置於配合證照的需求開設校訂科目，G 則以升學考試科目作加強，開設一般科目與專業考科較多。

- A-12：當然除了一般考試科目，專業部份我們開課都是以往舊課程的開課經驗來調整。

- B-10：我們比較重視語言，就是日文、英文、餐旅英文，我們也是除了部的 8 學分之外，我們還開一些餐旅專業英文的課。其實很全面性啦，比如說導覽解說，我們也很重視，學生基本的表達能力，就語文延伸出去的課程，像導覽一般用中文。但我們就是用英文、日文來導覽。
- C-18：因為考試就考部定課程嘛，除了餐旅英語不考以外，我們在旅館的部分會加強，因為不能只有部定課程的內容，我們是一定會再深入，那我們可能會有客房實務啊、旅館管理這樣的課出來。那旅遊的部分我們一定開旅遊實務啊，這是觀光科的特色。那一般科目的話，就會看到時學校怎麼分配一般科目的上課時數，如果學校分配的不夠的話，我們一定會加強，因為我們以升學為主，所以國英數一定會加強。
- D-12：專業科目的選擇上，就依照我想要的重點，像重視語文還有中餐烘焙之類課程的學習。再加上一般科目的比例也會增多一點應付考試。希望學生再進到大學進修前，將基本的就業能力先具備，這是我們的理念。
- E-13：校訂專業科目的選擇，主要就是因應證照嘛，觀光科的話就是要有中餐、調酒跟餐符的證照，我們希望要有三張，程度好一點的學生甚至可以考到乙級，我們還是希望學生到職場上的話能有個無縫銜接。
- E-8：開課上問題比較大的就是說像建教班，上三節課換兩個學分，這樣的話就會壓縮到選修的空間，雖然是開放校訂科目的比例嘛，但事實上很多課就會開了沒時間選。對建教班來說，會有這樣的困境。
- F-9：除了升學的一般科目，我們就是沿用以前的專業課程為主，但內容會做適當的調整。
- G-14：在選修的部分，因為我們班不算多，所以也沒有類似甚麼分組上課的。都是老師選定後，讓學生上課，也是以開設一般科目與專業考科為主。

## (2) 教材、師資與設備影響校訂科目開設的順利與否

校訂科目彈性大，但開設能否順利有許多因素影響，如教材（A、F）、師資（A、B、C、D、E、F、G）、設備（A、C、D、E、F）等。

- A-12：自己開設新課程是比較不容易啦，教材要自己編訂的話，就是一個很大的問題呀，或是說有很好的想法，但是沒有師資跟設備，一樣沒辦法開這課讓學生上，所以會變成遷就現有資源的情形
- B-10：我們還開一些餐旅專業英文，其實像旅行業旅館業都有一些專有

名詞，這些東西不是一般英文老師會教的，也不知道用在甚麼場合，這些東西跟你一般在教英文有甚麼不同，情境上有甚麼不同，他其實是不知道的，很多學校都是由英文老師教，那些對話單字的內容部會有問題，但情境就會有問題，那些部門會說這些話，他們就不會了解。

- C-19：師資會是一個問題，會是我們考量的一個重點，當然就是還有科的特色要出來，設備基本上我們也要考量。專業設備的話，我覺得我們還是有空間可以再加強。
- D-6：因為我們有設備，有廚房、烘焙的設備，啊老師聘請的話，像中餐西餐我就會要求要有乙級證照，還要有一點業界背景。我們師資算是很充裕，加上時間比較多，在校訂專業課程上能開的課就更彈性，
- E-16：我們學校大，教室多，所以基礎設備很充足，中餐 3 間，西餐 2 間，加上客房、調酒、餐服教室等，而且我們師資也很充足，所以不成問題
- F-9：自己開設新課程是比較不容易啦，教材要自己編訂的話，就是一個很大的問題呀，或是說有很好的想法，但是沒有師資跟設備，一樣沒辦法開這課讓學生上，所以會變成遷就現有資源的情形。
- G-13：主要就是加強一般科目跟考科，其他專業的課程我們沒有著重太多，師資的話是足以應付的。

### (三) 專業考試科目變更，恐對觀光科學生英文能力培育造成影響

對於 95 暫綱原訂專業考科餐旅英語會話更改為飲料與調酒、餐旅服務技術，受訪教師 A、B、C、D、E、F、G 皆認為英語對於觀光科學生有重要影響，而 A、B、F、G 對於考科更改持反對意見，C、D 則保持中立，認為考與不考對其學生影響不大；而 E 則因學校性質而贊成不考餐旅英語會話。

- A-14：問問四技二專，我相信很多都會同意餐旅英語會話為需要的能力，如果連一些專業術語都聽不懂了，要再有更加深的學習會有銜接的困難，哪後來為什麼被從考科中刪除？是因為很多高職反應不想考，我覺得這又本末倒置了，學生不想考就拿掉，那這樣到底是四技二專在學才，還是我們自己劃地自限？我們的升學也要配合職場所需嘛，這樣才可以培育出職場所想要的人啊，可是我們卻因為畏懼、學生不想學習，我們就把他否定掉，然後只學自己想學的東西，將來進到職場會遇到問題，這就是一種邊緣化。我們可以說在測驗上有哪些不妥，而可以怎麼調整來因應，這樣才是比較對的，而不是直接換成飲料與調酒來考。用簡單的例子來講，你認為這兩科，哪一個可以讓臺灣的餐旅業更有競爭

力更國際化？我覺得還是餐旅英語會話會比調酒來得重要啦，餐旅英語會話是讓學生能更深入於此產業的基本能力，當一些專有名詞都看不懂的時候，對學生的深造或繼續學習都有困難啦，反過來，給他們學這麼多飲料調酒與餐旅服務技術，我覺得對學生以後更深一層的發展，沒有甚麼太大的幫助啦。就僅僅是基層作業的工作而已。

- B-11：考試引導教學，餐旅英語改成調酒，現在被調酒拉去太多了。有 3 分之 2 的大專院校是贊成要考英文，可是 3 分之 2 的高職覺得不要考英文，可是其實他的母法是規定大專院校決定考科，我需要怎麼樣的人才，就用甚麼樣的考科去取得。現在變成就是學生想要甚麼，學校就給他甚麼，而不是說，我們希望我們的孩子有甚麼樣的願景，我們就給她怎麼樣的課程，就是被現實牽著鼻子走。有多少人以後會去吧臺調酒？每年假設有 5 萬畢業生，有沒有 500 人去做吧檯？沒有啦，1 個百分比都不到，值得嗎？
- C-20：應該要考餐旅英語會話啦，但對我們觀光科的學習應該是還好，因為我們科的學生大概都知道英文非常重要，有建立了這樣的觀念，就不考而言當然是減輕負擔，所以餐旅英語會話考不考我覺得都 OK，因為其實我們科是有在推英檢。當然不是只有針對我們科來說，如果針對整個產業來講，如果可以考的話，我覺得比較能夠提升這個產業的人力素質。本來要考但又不考，長久下來可能對觀光科學生會有影響。不管是觀光科或餐飲科，想要在這產業永續發展，其實你的人力是需要提升的，應該講說私立學校有私立學校的考量，但對我們科來說考不考我是覺得都 OK，但對整個產業來講的話，我會覺得說，觀光科學生出去大多都在旅館或旅行社，所以英語對他們來講是很重要的。
- D-14：考試引導教學，這是最直接明顯的事，現在把餐旅英語拿掉了，對課程上當然會有點影響，學生跟老師們就比較會不注重這科。但我們還是會在平常注重會話的能力，就請授課老師加強。
- E-14：餐旅英語會話考科被拿掉，私立學校來講是贊成啦，但公立學校可能就比較反對，不可諱言的就是說，私立學校的學生程度沒有這麼好，加上英語考科，對我們會比較吃力，但其實如果只有觀光科，我覺得觀光科是需要考的，我認為需要加強觀光科學生的英文，但現在是餐旅群，所以要顧到餐飲科學生。
- F-3：觀光科學生英語能力是必要的，這個大家也都一直在講啊，教學會被考科影響，本來說要改考英文，其實長遠來看對觀光科學生是有幫助的，但現實面的話就是餐旅群包含餐飲科，他們不想考，那現在的情形能怎麼辦？變成考調酒，他們一開始是說英語會話用筆測測不出來，那調酒測得出來嗎？而且很明顯的，調酒對觀光科學生的幫助真的很有限。但又說回來，考量到學生程度，很多學校當然還是覺得不考英文比較好，這就是對觀光科發展很大的問題了。



G-7：觀光科的英文要比較好啊，應該是要比較重視英文。考試引導教學嘛。不考試的話，就不會去開課，這當然是不好啊，因為語文才是我們最重要的能力啊。

在針對系統規劃裡課程架構、課程設計、專業考科三部份，歸納訪談結果可看出，98 餐旅群課程綱要配合技職一貫教育中，發展校本位特色之內涵，給予了各觀光科更大之校定比例，各訪談學校皆給予肯定，認為此舉可以讓各科依照自身需求發展各校特色（A、B、C、D、E、F、G 訪談內容）。而校訂課程的彈性空間，讓觀光科的課程符合了文獻回顧歸納出系統規劃之「科目與教材教法彈性與多樣化」的特色。

在部定專業科目的部分，刪除初級會計並將學分分配至調酒與餐旅服務兩科當中，受訪者對此舉反應不一。觀光科在臺灣高職教育中一開始隸屬於商業類群範圍，所以在必修課中設立會計以供觀光科學生學習，從 95 暫綱開始，觀光科與餐飲科一起從商業群移出合併為餐旅群，至 98 餐旅群課綱，群科中心以初級會計與群教育目標不符的考量將其刪除，並加強了實務操作課程的比重。至此部定專業課程則完全去除了商業類之色彩，為發展餐旅群科特色的做法。部定專業必修課的變更，從政策的期許上，符合了「課程反應社會環境與科技之變遷」與「重視實作能力的培育與評鑑」的特色，而持反對意見之受訪者（A、D 與 G），皆認為商業基礎知識為職業學校學生應該具備之能力。而贊成之受訪者（B、C、E 與 F）則認為基礎商業知識可從其他課程中給予，將會計科轉變為加強實務課程是可以的。在此研究結果中可觀察出，反對會計科刪除的觀光科教師，服務學校背景為公立商業類學校，以及兩所綜合高中，持贊成意見之學校則為農業類、家事類以及私立的商業類學校，同為商業類背景之學校，對於會計科之廢存呈現相反意見，推測有學校隸屬有關，私立學校相較於公立學校，在學生素質上相對較為落後，學生學習以專業能力培養為主，因而會計課程對私校學生來說壓力較大，所以有此意見上的差異，而私立之綜合高中，因本質與普通高職不盡相同，教育目標除了在專業能力的培養外，亦注重其他面向基礎能力的培養，因而對刪除會計持反對意見。

在校訂科目部份由受訪之高職觀光科教師的意見可發現，在開設科目的選擇上皆依照各校觀光科所重視之特色開設所需之科目，符合在本研究在目標性部份中餐

旅群學者與高職觀光科教師對於校訂科目比例增加而給予正面看法之結果，各觀光科亦因此能確實發展本位特色。唯在開設所需課程上，各觀光科認為師資，教材以及設備是主要的影響因素，而在專業師資培育的部份，目前餐旅群中心仍尚未有非常明確之因應措施，推測可能會成為觀光科在教學發展上之阻礙。而在教材的部份，餐旅群科中心指出目前尚無「標準教材」；僅能將基本科目以共識高的綱要作為訂定教學的內容依據。各校仍可依群科需求及特色，自行訂定；而對於設備的部份，設備標準除針對餐旅服務技術與飲料與調酒設備訂定標準，對於其他專業科目所需之設備僅提出兩點建議：(1)請學校進行空間及設備整合並規劃餐旅服務實習教室、(2)請學校觀光科或餐飲科支援實習教室、設備及師資或與友校資源共享。可看出在師資、教材與設備三方面，仍將繼續成為各觀光科在開設校訂科目上之挑戰。而在此部份，受訪者E提到了建教班與正規班使用同一套課程綱要所產生之問題，現行之課程綱要，為正規班、建教班共用，而建教班學生之學習方式與時數與正規班不盡相同，而群科中心將來對此是否針對此現象有改善措施，亦是值得探討之問題。

在考科更改的部分，全數受訪之觀光科教師，不論是否贊成考科的變更，皆認為將會對觀光科學生造成素質上之影響，長期下來對於臺灣觀光產業影響甚大。

### 三、餐旅群學者與觀光科教師對 98 餐旅群課綱系統性規劃內容看法異同

本部份分為課程架構、課程設計與專業考科三個面向進行討論。

#### (一) 課程架構

課程架構主要改變為校訂比例的增加，在此部分，餐旅群學者與觀光科受訪教師皆給予肯定，認為此舉可以發展校本位特色，與李隆盛（2005）針對一貫教課新課程提出之落實各校辦學特色以及發展校本位課程的特色相符。

#### (二) 課程設計

在課程設計的部份，針對專業部定必修課中，刪除初級會計科變革，兩群體對此改變的看法有所差異（表 4-3-1）。

表 4-3-1 餐旅群學者與觀光科教師對於刪除初級會計之看法比較表

受訪群體	對於刪除初級會計之看法
餐旅群學者	部定必修專業課程之改變對餐旅群影響不大
觀光科教師	對觀光科學生的學習會有所影響，觀光科學生還是該擁有基本商業概念
A、D、G	會計刪掉後對學生影響不大，可從其他課程中融入商業知識
B、C、E、F	

資料來源：本研究整理

在部定專業課程變更方面，如表 4-3-1，餐旅群學者認為初級會計在餐旅群之高職階段必要性較低，將其刪除並無不妥，而觀光科受訪教師則依個人經驗與服務學校之背景而持不同之看法，贊成之受訪者（B、C、E、F）則認為會計太偏商業類科，與餐旅群需求不符，而基礎商業知識可融入於其他課程之中，不必佔去餐旅群之部定必修學分，將會計科刪除後之學分用來加強實務課程是可以的，根據陳秀玉(1991)針對大專觀光科系學生應具備之專業能力調查，具備會計能力在觀光事業中需求程度為最末端，在高職階段刪除會計在此看來是可以被接受的；而持反對意見之受訪者（A、D、G）則認為專業課學分已足夠，若不足亦可在校訂當中加開，不需將商業方面的知識從餐旅群當中完全刪除，觀光科從商業類中發跡，商業類相關之課程對於觀光科不論是升學或就業上皆有所助益，不應偏廢。從文獻回顧中可得知，觀光科原隸屬於商業類，部定科目亦包含了許多商業類相關科目。如民國 62 年時之企業管理、餐旅會計、珠算；民國 76 年之商業概論、經濟學、會計學、計算機概論、計算機應用、商事法；民國 87 年之商業概論、初級會計、計算機應用；到民國 95 年的初級會計。截至 95 暫綱為止，商業類科的色彩一直存在於觀光科的教學當中，觀光科在實務課程上之比重較餐飲科來得少，而此政策至現階段看來，對於會計刪除與否的意見依教師服務之學校背景而有差異，則初級會計是否真的必要仍無定論，因會計非餐旅群升學考試科目，而多學習會計一科對於餐旅群學生跨組商業類群考試亦有困難（商業類升學專業考科為專業科目一：經濟與商業環境；專業科目二：會計學、計算機概論），現階段將初級會計刪除對觀光科學生學習之影響目前仍未可知，仍需在課程實施之後持續觀察。

### (三) 專業考科

在專業考科的變革上，餐旅群學者與觀光科教師受訪群體亦呈現了意見上的差異（表 4-3-2）。

表 4-3-2 餐旅群學者與觀光科教師對專業考科更改看法比較表

受訪群體	專業考科變更看法
餐旅群學者	考量師資問題，以及餐飲科與弱勢生需求，更改專業考科為合理決定
觀光科教師	專業考試科目變更，恐對觀光科學生英文能力培育造成影響

資料來源：本研究整理

Bloom (1965) 認為考試對於教與學有很大的控制力量，且教師與學生的教學活動必然會受到預期考試的引導。在台灣長期以來「考試引導教學」是種普遍的教育現象，尤其是升學考試帶來影響，因此要使教學正常化不只是教學和課程上的改進，更重要的是從升學考試去檢討。吳大猷 (1989) 亦認為考試本來就會領導教學。根據陳秀玉 (1991) 針對大專觀光科系學生應具備之專業能力調查，具備以英語相互溝通之能力在觀光事業中之需求程度為第一名。而 95 暫綱原訂將專業考科於 97 學年度時改為餐旅英語會話，卻在將實施之際經由公聽會各方教師之決議，修改成為「飲料與調酒、餐旅服務技術」，針對此舉，全數受訪之觀光科教師皆認為將會對觀光科學生造成素質上之影響，長期下來對於臺灣觀光產業影響甚大。而餐旅群學者皆非觀光科背景，認為在考科的制定上必須顧及餐旅群整體而非單獨考量觀光科需求，並顧慮到現有教學專業師資的不足，因而認為現階段更改考科為合理決定。而考科訂定乃群科中心召開研習會議，並邀請餐旅群之觀光科教師與餐飲科教師與會並投票決議而訂，在觀光科教師人數少於餐飲科教師的情形下，為顧全餐旅群之整體性，使得觀光科有向餐飲科傾斜的現象。

## 第五章 結論與建議

本章針對研究結果與討論，提出研究結論與研究建議。共分為兩節，分別為第一節結論；第二節建議。

### 第一節 結論

根據文獻回顧與訪談結果發現，影響觀光科課程內涵發展的主要因素為課程標準以及升學考科，而觀光科課程標準依循政策，與各類職業學校課程標準（95 與 98 之課程標準稱為課程綱要）一同修訂頒佈，由文獻回顧可知，我國高職課程標準約 10 年進行一次修訂。本研究採用半結構式的訪談大綱，分別針對餐旅群學者 2 位、高職觀光科教師 7 位總共 9 位受訪者進行深度訪談，並藉由訪談內容以類屬分析法加以整理、歸類及分析，

本研究探討分析歷年觀光科課程標準的演變，針對 98 餐旅群課程綱要的目標性；與系統性規劃中的課程架構、專業課程，加上近年更改之專業考科，以餐旅群學者與觀光科教師角度探討觀光科課程內涵。

首先說明課程標準發展之結論，並針對餐旅群學者與觀光科教師對於 98 餐旅群課程綱要之內涵歸納結論。

#### 一、觀光科課程整體依循職業教育課程之目標兼顧各層面需求、科目與教材教法彈性與多樣化、課程反應社會環境與科技之變遷、重視實作能力的培育與評鑑以及教學設備多元化五項特色發展

觀光科的課程內容配合了課程標準以及專業考科的訂定而逐漸發展至今，近年來由於技職一貫教育的實施，使得現今在課程安排上充滿了極大之自主性，餐旅群教育目標由草創時期至今已兼顧了各層面需求，並可讓各校觀光科自行依特色訂定教育目標；校訂科目比例也從 0% 增加到了 51%，在教學科目的部分，觀光科必修專業科目由民國 62 年（1973 年）的 15 科演變成現今實施的 5 科，以至於將實施的 98 餐旅群課綱之 4 科，都是實踐發展本位特色的做法。

在系統性規劃的部份，檢視了課程架構、專業科目、校訂科目、設備標準以及專業考科後，在課程架構中的校訂比例增加；部定專業科目的本位特色實踐與加重了專業與操作課程比例；以及校訂之一般與專業科目開設漸趨自由；讓觀光科課程

在系統規劃的部份符合了科目與教材教法彈性與多樣化、課程反應社會環境與科技之變遷、重視實作能力的培育與評鑑、以及教學設備多元化四種特色。

## 二、以餐旅群學者角度探討 98 餐旅群課程綱要之目標性與系統性規劃內涵

本研究定義之餐旅群學者不包含觀光科教師，以參與餐旅群課程規劃工作圈之大專教師以及高職餐飲科教師檢視 98 餐旅群課程綱要內涵，分為目標性與系統性規劃兩部分闡述。

### (一) 目標性

在目標性部分，大專背景之餐旅群學者指出觀光科與餐飲科併為同一類群是適切的，而高職餐飲科教師認為雖然不適合，但亦同意兩科有相同屬性之部分。兩科在合併之後的課程的規劃上需審慎思考。而餐旅群教育目標，則是可以同時適合觀光科與餐飲科依從，在核心能力的部分則依學者背景差異而對核心能力的認同度有所不同，大專教師認為核心能力可同時適合觀光科與餐飲科學生，高職餐飲科教師則認為餐飲科較為適用，由此可看出大專與高職教師對 98 餐旅群課綱目標性的認同程度有所差異。

### (二) 系統性規劃

餐旅群學者認為校訂科目比例增多，將可給予餐旅群中各校發展本位特色。而在此原則下，餐旅群部定之專業科目亦應符合餐旅群特色，對於刪除會計科給予正面肯定，而在專業考試科目上，學者認為考量餐旅群中餐飲科與弱勢生需求，以及考試鑑別度之疑慮，更改原訂之專業考科「餐旅英語會話」對於餐旅群整體有所助益。

## 三、以高職觀光科教師角度探討 98 餐旅群課程綱要之目標性與系統性規劃內涵

以公立與私立高職觀光科教師角度探討 98 餐旅群課綱內涵，藉以瞭解 98 餐旅課綱對於觀光科課程實施之影響。

### (一) 目標性

在群科歸屬的看法，高職觀光科教師大多認為與餐飲科一起合併於餐旅群，將弱化觀光科特質之展現，而對於餐旅群教育目標，受訪教師皆認為適合觀光科依從，惟在核心能力的訂定上，認為其較適合餐飲科參考。

整體來說，雖核心能力較偏向餐飲科，但核心能力與教育目標皆為大方向之概念，所以 98 餐旅群課綱在目標性上，整體對於觀光科來說仍有依從之作用。

## (二) 系統性規劃

在校訂科目比例增加上，高職觀光科教師皆認為此舉對於各科本位特色的發展有所助益，而在專業科目上，對於部定必修專業科目的變更，各觀光科教師依服務學校背景差異而有不同意見，反對者認為此決定將剝奪學生吸收商業基礎知識的學習，贊成的教師則認為可發展餐旅群本位特色，亦可減輕學生在學習上之負擔，而真正影響程度為何，有待 98 餐旅課程綱要實施之後長時間觀察。

而校定科目依照各觀光科需求自行開設，有助於本位特色之實踐，對於各觀光科的發展有所助益。針對專業考試科目變更，公私立觀光科教師因立場考量而意見不同，如公立學校教師對於不考餐旅英語會話皆持反對意見，而私立學校因有招生以及學生素質之考量，對於此舉正反意見不一。但觀光科教師整體皆認為考試引導教學，此舉恐對觀光科學生英文能力培育造成影響，對於餐旅產業的發展可能會有所阻礙。

## 四、餐旅群學者與高職觀光科教師對 98 餐旅群課程綱要看法主要在目標性之核心能力；系統性規劃中之部定專業科目以及專業考科的變更上有所差異。

餐旅群學者與高職觀光科教師對 98 餐旅群明確目標性探討比較上可分為群科歸屬、教育目標、核心能力三部份探討如下：

### (一) 群科歸屬

對於將觀光科與餐飲科置於同一類群，為推廣角色的餐旅群科中心委員以及高職觀光科教師，皆認為對於觀光科與餐飲科皆不是恰當的做法，將兩個本質上有所差異的科目置於同類群，將會彼此遷就而對於自身的發展將有所阻礙。

### (二) 教育目標

根據訪談結果發現雖然觀光科與餐飲科置於同群並非適當，但餐旅群教育目標是個總體目標與大方向，對於觀光科亦有依循的作用。

### (三) 核心能力

經過訪談結果得知，核心能力並非同時適合觀光科與餐飲科遵照，核心能力中以「餐旅」二字涵蓋觀光科與餐飲科，但對於「旅」的定義不明，受訪觀光科教師

與餐旅群學者中之餐飲科教師皆認為整體有偏向餐飲科趨勢，對於觀光科的參考價值較小。

餐旅群學者與高職觀光科教師對 98 餐旅群明確在系統性規劃探討上包含課程架構、專業科目、專業考科三部份：

#### （一）課程架構

對於課程架構的演變，98 餐旅課綱的校訂部分佔了 45.8-51%，使得各校觀光科擁有極大之自主權得以發展本位特色，對於此發展，受訪者皆表認同，認為對觀光科將會有所幫助。

#### （二）課程設計

為強調本位特色，校定專業科目將商業科目的初級會計從必修中刪除，給各校自由選擇在校訂部分開設，餐旅群受訪學者認為此舉能發揮餐旅群課程特色，而觀光科教師亦有部分同意此決定，認為將學分移去加強實務課程，對觀光科學生學習將有所助益，而刪除會計對於觀光科學生是否適當，部分教師持反對看法，認為觀光科由商業類科起家，商業基礎知識對於觀光科學生亦是應具備之能力，部定必修刪除了此科只留下較偏重餐旅相關實務之課程，長期下來對於觀光科學生的素質可能造成影響，變成缺乏商業環境相關知識，只著重基本操作的基層人員。

#### （三）專業考科

最初的餐旅群專業考科為「餐旅概論」與「餐飲實務」，爾後為配合新課程綱要而變更為「餐旅概論、餐旅服務技術」與「餐旅英語會話」，但在 2008 年經由公聽會議由餐旅群教師表決推翻，更改為「餐旅概論」與「飲料與調酒、餐旅服務技術」。考試引導教學一直是教育的特色，英文能力的培育也一直是觀光科學生所必須著重的重點。陳秀玉（1991）針對大專觀光科系學生應具備之專業能力調查，具備以英語相互溝通之能力在觀光事業中之需求程度為第一名。由此可見英文能力對於觀光科學生的重要性。在考試不考之後，雖餐旅英語會話仍是必修課程，但重視程度勢必降低，長期下來，觀光科學生語文恐有低落之現象，連帶影響的不只為學生本身能力，對於臺灣的觀光產業在邁向國際化的歷程中，也會有重大之影響。



## 第二節 建議

研究建議分為三部份，分別為針對餐旅群科中心之建議、對高職觀光科之建議以及後續研究建議：

### 一、對餐旅群科中心之建議

#### (一) 群科歸屬應釐清

雖然技職一貫教育的立意良好，但在類群劃分上，建議還需多做考量，將本質不同之科目置於同類群，在彼此遷就的情形下，不但可能無法發揚科目間共同特色，還會將原有之自身特色弱化，造成各科在教學上的阻礙，對於培育出之學生素質亦會有所影響，讓原為美意之一貫教育政策成為高職觀光科與餐飲科在發展上之絆腳石。若為配合政策而更動不易，則後續課程規劃應有完善措施，廣納雅言、考量社會環境與產業界需求，不劃地自限，訂定對學生以及餐旅業最適之課程。

#### (二) 核心能力制定務實明確

98 餐旅群核心能力共有六點，包含 1.具備餐旅英文與會話之基礎能力；2.具備餐旅服務技巧之基本能力；3.具備安全與衛生之餐旅服務基礎知能；4.具備餐旅產品製作之基礎能力；5.具備餐旅相關產業產品的製備與操作能力；6.具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理。受訪者除了大專背景之教師外，對核心能力多少皆有不認同之處，如具備餐旅英文與會話之基礎能力，在專業考科不考餐旅英文的情形下，就遭受到較多的質疑。建議核心能力需以務實明確為原則，訂定更適合同時讓觀光科與餐飲科參照的共同能力。

#### (三) 決策過程須合理審慎

98 餐旅群綱要部定專業必修之更改以及專業考科之修正，決策的過程皆為到場與會之教師表決通過，對於重大議題之決議過程略嫌草率，建議群科中心乃至於教育部技職司能研擬合適機制，讓課綱的修改及課程的推動更為順暢。

#### (四) 規劃專業餐旅英語師資培訓機制

良好的英語會話能力對於觀光產業的發展極其重要，餐旅英語會話在專業考科中被刪除，考量的原因之一就是餐旅專業英語師資的不足，建議餐旅群科中心應針對此現象，歸劃完善的師資培訓機制，提供觀光科學生在學習上充足的教師資源。

## 二、對高職觀光科教師之建議

### (一) 瞭解觀光業之需求與核心價值

推廣臺灣的觀光業，勢必要有宏觀的願景與做法，國際化為觀光業發展的關鍵，觀光科教師需瞭解語文能力對於觀光科學生未來發展以及對臺灣觀光產業發展之重要性，雖餐旅英語會話目前已不是考科，在教學上可能會有被邊緣化的情形，但建議各觀光科在課堂中仍需持續重視專業會話能力的訓練，在師資的要求上已需以具備有專業餐旅知識與外語能力之教師為主，給予學生最佳之學習效果。

### (二) 在教學上重視情意與認知課程

新課程強調「務實致用」，由課程架構中可以看出對於專業與實習課程的重視，惟課程的授與包含了情意、認知與技能等面向，在加強操作能力培育的同時，雖教育部也呼籲須融入道德、品格、環保等重大議題於教學中，但部定專業科目中專業與實習課程所佔之比例較現今所使用之課程標準為重，建議各校觀光科在校訂科目的選擇比例上，除了發展各自特色外，亦可開設學理知識面向的課程，同步重視知識面向與操作面向課程的發展。

### (三) 教授課程不被本位特色所侷限

餐旅群本位課程逐步發展完成，在 99 學年度將實施之 98 餐旅群新課程中，部定專業科目去除了商業類群的色彩，長遠來看發展出專屬於餐旅類群特色的課程立意良好，然而此舉是否會造成觀光科學生未來在就業與進修上的影響，就目前得到之各方看法是肯定的，而實際影響情形為何，有待未來 98 課程綱要實施後再做進一步之瞭解，而對於觀光科學生未來可能在商業相關知識上的不足，建議觀光科在開設校訂專業課程時，可以開設基礎商業相關知識之課程供學生修習，如商業概論，讓學生了解成本、人力、管理等基本概念，一來可免除學習會計上的艱澀，亦可使學生先具備商業基礎知識，對學生不論在職場或是進修等發展，將會有所助益。

## 三、對後續研究之建議

### (一) 以量化方式研究瞭解觀光科教師對於 98 餐旅群綱要之內涵

本研究僅針對餐旅群學者以及觀光科教師做質性的研究探討，未來如能使用德懷術，進行更大規模專家問卷調查，結合量化與質性的研究則能更清楚了解臺灣觀

光科教師對於課程內涵發展之看法。

(二) 以同樣研究方式，探討餐旅群中餐飲科之課程內涵發展

本研究以餐旅群中之觀光科為主要研究目標來探討 98 餐旅群課程綱要，建議亦可以餐飲科角度探討 98 餐旅課綱內涵，進一步分析其優缺點為何。並瞭解餐飲科之課程內涵發展情形。

(三) 於 98 課綱實施之後，針對餐旅群實施現況做探討

在 98 餐旅群課綱正式實施後，對餐旅群之觀光科以及餐飲科進行課程實施之現況研究，探討所在實際執行上所面臨之各層面問題，與本研究則能有對照呼應之效果。

(四) 針對高職其他科目作探討研究

針對高職其他類科，以相同方式瞭解其課程綱要之內涵，藉以瞭解一貫教育下之各課程綱要訂定的優缺點何在。

## 參考文獻

- 王文科 (1996)。課程與教學論。臺北市：五南書局。
- 王昭明 (1989)。決定技職教育課程內容之策略。工業職業教育，7 (3)，9-11。
- 王家通 (1995)。教育導論。高雄市：麗文書局。
- 王麗菱 (2001)。國際觀光旅館餐飲外場人員聘用及應俱條件之研究。中華家政學刊，30，17-30。
- 吳大猷 (1989)。教育問題。臺北市：遠流出版公司。
- 吳正吉 (1983)。我國各級教育法。高雄市：復文圖書。
- 吳清基、林淑貞 (1994)。我國中小學課程標準修訂的理念與作法。載於教育部 (主編)，我國各級學校課程改革發展狀況。臺北市：教育部。
- 李大偉、王昭明 (1997)。技職教育課程發展理論與實務。臺北市：師大書苑。
- 李隆盛 (2002)。技職一貫課程的規劃理念與進展。臺北市：教育部技職司。
- 李隆盛、侯世光、許全守、張良德、林坤誼 (2005)。「技職教育體系職業學校課程綱要的研訂與實施理念」。商業職業教育季刊，96，13-21。
- 李福登 (1994)。餐旅技職教育現況與展望。技術與職業教育雙月刊，23，10-13。
- 汪寶明 (2002)。能力本位學習的技職教育課程發展。內湖高工學報，13，1-8。
- 周談輝 (1981)。工業教育概論。臺北市：師友圖書公司。
- 林騰蛟 (1995)。我國技職教育課程之演進與發展趨勢。教育研究雙月刊，42，41-47。
- 胡幼慧、姚美華 (1996)。一些質性方法上的思考。載於胡幼慧 (主編)，質性研究—理論、方法及本土女性研究實例。臺北市：巨流。

- 夏惠汶 (1995)。職業學校課程與教學初探。《技職教育雙月刊》，25，32-34。
- 徐炎明 (2002)。服務業 e 化成功策略之探討--以餐旅業為例。未出版碩士論文，國立台灣大學，臺北市。
- 張天津 (1984)。技術職業教育行政與視導。臺北市：三民。
- 張天津 (1998)。迎向高科技社會技職教育的課程與教學。《技術及職業教育月刊》，43，13-15。
- 張伊鳳 (2004)。技職教育變革下的教師工作困境與因應方式之研究—以高中職觀光科教師為例。未出版碩士論文，銘傳大學觀光研究所，桃園縣。
- 康自立 (1999)。技職校院課程基礎之規劃。臺北市：教育部。
- 張添洲 (2000)。技術職業教育發展。臺北市：五南。
- 教育部 (1953)。商業職業學校暫行課程標準。臺北市：正中書局。
- 教育部 (1964)。商業職業學校課程標準。臺北市：正中書局。
- 教育部 (1973)。高級商業職業學校課程標準。臺北市：正中書局。
- 教育部 (1987)。商業職業學校課程標準及設備標準。臺北市：正中書局。
- 教育部 (1994)。技術及職業教育法規選輯。臺北市：教育部技職司。
- 教育部 (1996)。第六次中華民國教育年鑑。臺北市：教育部。
- 教育部 (1998)。商業職業學校觀光事業科課程標準暨設備標準。臺北市：教育部。
- 教育部 (2005)。95 餐旅群課程暫綱暨設備標準。臺北市：教育部。
- 教育部 (2008)。98 餐旅群課程綱要。臺北市：教育部。

許陣興(2002)。高級職業學校實施新課程執行成效之研究。未出版碩士論文，國立台北教育大學，臺北市。

陳向明(2002)。社會科學質的研究。臺北市：五南。

陳秀玉(1991)。大專觀光科系學生應具備專業基本能力之研究。未出版碩士論文，中國文化大學，臺北市。

陳政良(2006)。高職設計群教師對九五暫綱課程意見之調查研究。未出版碩士論文，國立高雄師範大學，高雄市。

陳昭雄(1992)。工業職業技術教育。臺北市：三民。

曾國鴻、張慶勳(1988)。職業技術教育課程設計之理論與實際。台灣教育，447，26-32。

黃光雄、蔡清田(1998)。課程設計—理論與實際。臺北市：五南。

黃政傑(1987)。課程評鑑。台北市：師大書苑。

黃政傑、李隆盛(1996)。高職課程標準修訂方向和共同架構之規劃研究。教育研究資訊，4(2)，22-36。

楊素菱(2005)。我國高級工業職業學校新舊課程標準比較之研究。未出版碩士論文，國立彰化師範大學，彰化縣。

楊啟棟(1995)。高職課程設計的考量與落實。技職教育雙月刊，25，10-13。

楊朝祥(1984)。技術職業教育辭典。臺北市：三民。

虞中慶(2007)。高職觀光科學生對技能檢定態度之研究。未出版碩士論文，國立高雄應用科技大學，高雄市。

劉美姿(2001)。高職工業類科教師對新課程實施意見之調查研究。未出版碩士論文

- ，國立彰化師範大學，彰化縣。
- 歐用生（1986）。*課程發展的基本原理*。高雄市：復文出版社。
- 潘淑滿（2003）。*質性研究：理論與應用*。臺北市：心理。
- 蕭玉倩（1997）。*我國觀光系統發展評估指標建立及其效率評估之研究*。未出版碩士論文，中國文化大學，臺北市。
- 餐旅群課程發展中心（2008）。*餐旅群學校*。線上檢索日期：2008年12月7日。網址：  
<http://203.68.0.90/1951/97site/4.htm>
- 謝再益（2001）。*國立臺灣師範大學體育學系民國八十五至八十九年畢業生就業狀況暨專業需求調查研究*。未出版碩士論文，國立台灣師範大學，臺北市。
- 謝淑鈴（2003）。*國中小教師對九年一貫課程態度之研究*。未出版碩士論文，國立成功大學，台南市。
- 饒達欽（1996）。*我國當前高職專科技術學院課程與教材改革報告書*。台北：行政院。
- Bloom, B.S. et al. (1965). *Taxonomy of educational objectives : Handbook1 :cognitive domain*. New York : David Mckay.
- Creswell, J. W. (1998). *Qualitative inquiry and research design : Choosing among five traditions*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Finch, C. R. & Crunkilton, J. R. (1993). *Curriculum development invocational and technical education (4th ed.)*. Needham Heights, Mas:Simon & Schuster.
- Saylor, J. G., Alexander, W. M., & Lewis, A. J. (1981). *Curriculum planning for better teaching and learning (4<sup>th</sup> ed.)*. New York: Holt, Rinehart & Winston.
- Taylor, P. H., & Richards, C. M. (1985) . *An introduction to curriculum studies (2<sup>nd</sup> ed.)*. Windsor, Berkshire : NFER-Nelson Pub. Co.
- Wiles, J. & Bondi, J. (1998). *Curriculum development : A guide to practice*. Columbus: Merrill Publishing Co.

## 附 錄

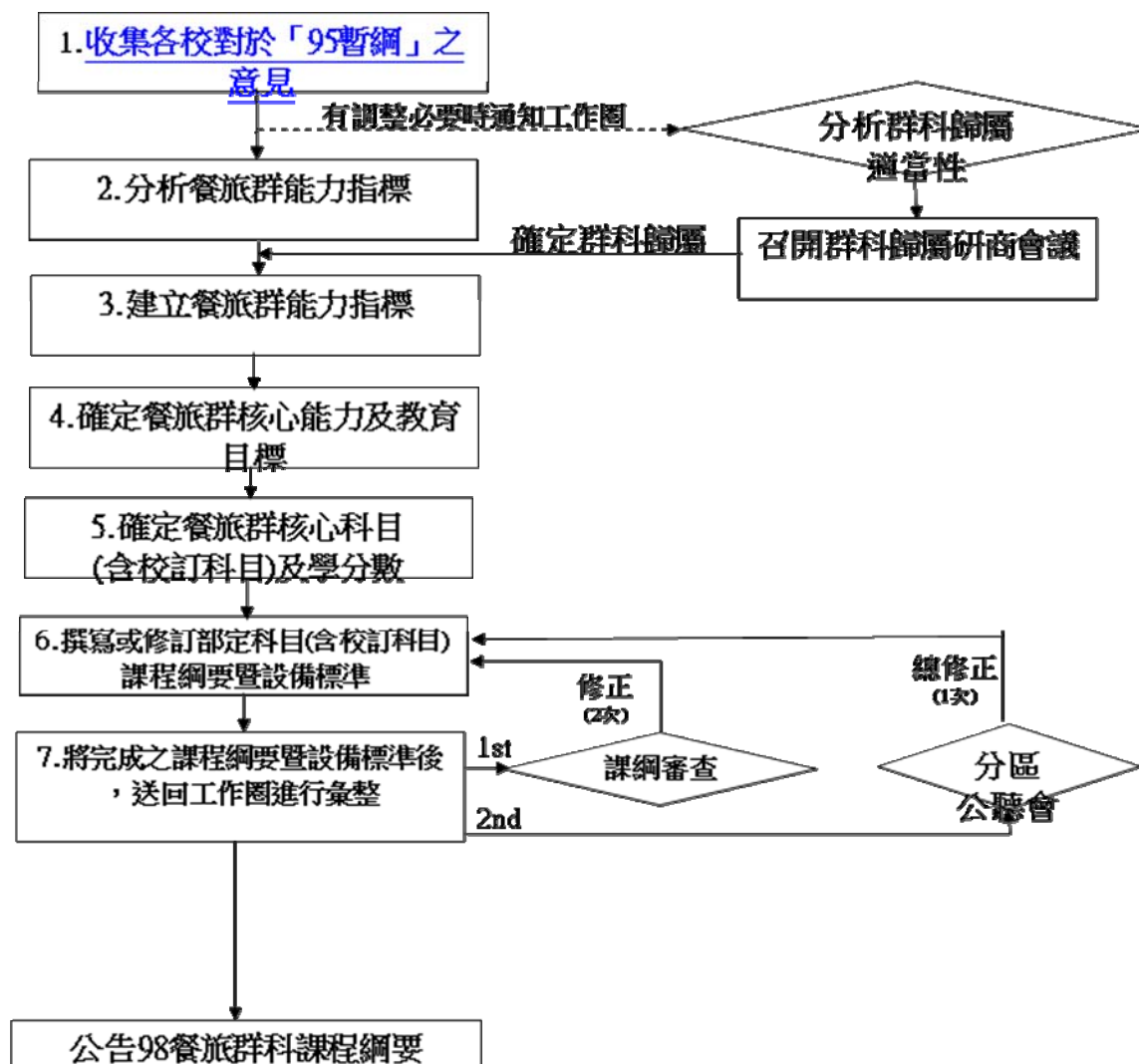
附錄一	附設觀光科之高職一覽表.....	97
附錄二	98 餐旅群課程綱要規劃過程.....	98
附錄三	研究參與者訪談同意書.....	99
附錄四	研究參與者 X 訪談逐字稿.....	100
附錄五	研究參與者 Y 訪談逐字稿.....	104
附錄六	研究參與者 A 訪談逐字稿.....	108
附錄七	研究參與者 B 訪談逐字稿.....	115
附錄八	研究參與者 C 訪談逐字稿.....	120
附錄九	研究參與者 D 訪談逐字稿.....	124
附錄十	研究參與者 E 訪談逐字稿.....	128
附錄十一	研究參與者 F 訪談逐字稿.....	133
附錄十二	研究參與者 G 訪談逐字稿.....	136



附錄一 附設觀光科之高職一覽表

縣市別	校名	縣市別	校名
宜蘭縣	蘇澳海事	南投縣	仁愛高農
基隆市	基隆海事	彰化縣	達德商工
台北縣	中華商海	雲林縣	大成商工
台北縣	南強工商	雲林縣	義峰高中
台北縣	開明工商	嘉義市	東吳工家
台北縣	穀保家商	嘉義市	興華中學
台北縣	樹人家商	嘉義市	大同高商
台北縣	醒吾高中	嘉義縣	弘德工商
臺北市	稻江商職	台南市	亞洲餐旅
臺北市	東方工商	台南市	臺南高商
臺北市	喬治工商	台南縣	天仁工商
桃園縣	永平工商	高雄市	復華高中
桃園縣	新興高中	高雄市	樹德家商
新竹縣	忠信高中	高雄市	三信家商
台中市	臺中高農	高雄市	三民家商
台中市	宜寧高中	高雄縣	普門高中
台中市	新民高中	高雄縣	鳳山商工
台中市	嶺東高中	高雄縣	中山工商
台中縣	玉山高中	高雄縣	高苑工商
台中縣	明臺高中	屏東縣	恆春工商
台中縣	青年高中	花蓮縣	中華工商
南投縣	水里商工	澎湖縣	馬公高中
南投縣	同德家商		

## 附錄二 98 餐旅群課程綱要規劃過程



### 附錄三 研究參與者訪談同意書

#### 訪談同意書

本人\_\_\_\_\_同意成為「高職觀光科課程內涵發展之研究—以 98 餐旅群課程綱要為例」的研究參與者，與研究者進行個人對 98 餐旅群課程綱要內涵看法的訪談，以供學術研究之用。

本研究所蒐集資料以書面研究報告方式呈現，在個人的隱私權被保護的條件下，所有足以辨識研究參與者的個人身份資料將不顯示。

訪談次數為 1 至 2 次，訪談時間約需 0.5 小時至 1 小時，訪談方式原則上以面對面方式進行，必要時也可能透過電話或是網路進行，研究參與者有權利決定自己對各項訪談問題的回覆方式。若在訪談過程中引發不愉快的情緒，研究參與者有權放棄參與本研究而不至於受到任何質疑或指責。在訪談過程中，請研究參與者接受錄音，其內容可被謄寫為逐字稿以供研究者與協同分析者分析，並同意研究者可以在論文中引用部分訪談內容，而有助於瞭解研究結果的部分個人基本資料（如年齡、性別、婚姻狀況、遊程參與時間、訪談次數、訪談時數總計等）亦可在論文中呈現。研究結果必須經過研究參與者的檢核和確認後，方可列入論文中。

倘若研究參與者在研究過程中對本研究以及其權益有任何的疑問，研究參與者有權要求研究者對研究參與者作更詳盡的說明，以讓研究參與者更能瞭解完整的研究過程和參與研究的權利與義務。

研究參與者簽名\_\_\_\_\_

研究者簽名\_\_\_\_\_

中華民國 年 月 日

#### 附錄四 研究參與者 X 訪談逐字稿

受訪者群體：餐旅群學者

受訪者編號：X

Q1：那老師我想先請問您一下，因為我們的餐旅群的課綱，現在是包含了觀光科跟餐飲科，那對於現在就是這一點做法，就是放在同一個類群上老師的看法是什麼？

A1：我個人是覺得贊成，因為觀光餐飲其實其實在整個實務界來看，我們很少把觀光餐飲是分開。觀光餐飲基本上它屬於一個觀光業裡面的一部分。在高職中觀光簡單講起來，旅館航空旅遊叫觀光，餐飲就是單獨阿，這個 catering，就是這個餐飲業變成單獨了喔。觀光這個行業是包含了航空、旅遊、旅館、餐飲都在一塊的。那麼其實在國外才叫做 tourism 的這個概念，是比較強化的。觀光產業服務這個概念是很連貫的妳知道嗎？那同時這個 hospitality 當然也包含了所謂的這個旅館，泛指這個產業都算，服務人都算。所以高職的部分把它變成一個類群來看是很恰當。

Q2：那一般來說對餐飲業跟觀光業的差別，老師的看法是？

A2：我們現在夜市啦或是大飯店不是很多觀光客嗎？所以餐飲業這何止是內銷呢？它事實上也是蠻需要有觀光客來的。所以觀光產業不是內外的概念，它不是一個地方性的產業，他這個整體的觀光產業很重要部分。所以這個高職的來看，我們認為說如果把它放在一起，應該是相得益彰。但是說課程怎麼規劃，這個這個後續可能要去可以談啦。原則上，併在一起我覺得以產業屬性它發展是很 OK 的啦。

Q3：謝謝老師的看法。那針對就是九八的餐旅群的目標嘛，那你覺得餐旅群目標，就是就教學上的話你覺得目標的訂定上，妳看起來？

A3：當然我們不管是餐飲或觀光，其實教育很重要的有幾個。一個是培養他餐飲的專業，一個知識一個技能嘛，對不對。所以當然這是一個很好的概念啦。現在我們不管哪一個科，其實教育裡面來講務實致用嘛，所以必須要有知識性、有技能性，還有一個很重要，他非常重要培養他工作的態度而已，這個很重要嘛對不對。什麼叫專業精神也好，這意思是說可能是要表達他的一個 communication，這是一個溝通

的能力嘛，包括語文也好電腦也好都是一個能力嘛。還有一個 team spirit 就是團結合作的精神，我想這個都是非常好的啦，那後來當然有些除了這個之外，妳還要培養終身學習，因為學不完的嘛，很多慢慢培到終身學習一些能力。

Q4：那針對核心能力，請教老師認為這六點的看法為？

A4：我想我們大概目標有六個方向，我想這個不只是當然對餐飲業來講非常適合啦，那事實上在在這個階段來講定位是非常清楚，這六點我覺得很好，一個是知識嘛一個能力嘛對不對，一個倫理工作態度嘛，一個是它這個基本上的這個這個溝通的能力嘛。終身學習，不然這個是，這個是研究很廣的啦，其實目標都不會錯，我覺得很重要反而是，當然這些後面會談到課程的規劃執行的配套是應該檢討的，

Q5：那在專業考科的變更上，老師認為將原訂的餐旅英語會話刪除而改成調酒，對於這改變老師認為對於餐旅群的影響為何？

A5：觀光餐旅英語會話的概念，以技專院校角度來看，當然希望我們來的學生語文能力，是要比較好的，因為這個觀光餐旅是很國際化的概念，如果語文能力很弱，比較弱的時候，那這對這個學生未來的發展，並不是很好啦，那是我們願意希望看到的，那考科又不考你知道，為什麼？因為目前課綱是偏向不考觀光餐旅英語會話，改得最主要是這個配套的不足，所謂配套不足就是說現在高職裡面，一般英文的老師，一般教語文的老師，他又沒有辦法教專業餐旅，你叫他重新再學第二專長等等可能也不是太容易，所以他們會有一個反對就是第一，第二他覺得這個英文已經在一般的考科就有了，那再來考到英文，界定什麼叫專業英文這一塊，他們也是爭議滿多的，一般考科就有英文嘛對不對，那一般考科考英文，英文跟專業英文不一樣，沒辦法教專業英文嘛，所以這個師資的來源等等又是很困擾，所以他們覺得說可以等到英文已經有這個能力了，專業英文的部份呢可以在一些相關課程面裡來提示，尤其在上了專科以後再來強化啦，所以這是大概是根據高中職，高職的老師們的一個意願，投票大家的一個結果，那通常大多數民意啦，不過我覺得有點可惜，雖然可惜，就是說應該是說更好，但是呢現實上大家老是意見比較沒辦法集中在這一方面，不是過我個人是覺得是會贊成要考，而且個人覺得說語文是絕對相當的重要，這是我個人的看法並不代表課程中心啦。

Q6：對於專業課程中，最大的改變就是部定必修刪除了初級會計課程，使必修專業課程實踐了餐旅群特色，在這個改變上，老師您覺得如何呢？

A6：會計這個能力來看是商科，商科很重要的一個部份啦，那當然你說會計不重要我也不以為然，會計當然看似更重要，但是相對之下，如果能夠把會計這兩個學分能夠提供出來在其他專業部份，就兩個學分嘛，就把它延緩來作，我是覺得也OK啦，那這個課程中心我看了他們的調查裡面，大家對這個也比較沒有太多的意見。還是覺得說可以把它延緩，但是並不代表它不重要，譬如說你到這個張貼有成本這個這個菜單設計啦成本啦都會有這一類的課，但是有一個概念就是說這個很多的這個這個這個有一些所謂的非核心購物學，我是覺得是可以多開來上。

Q7：我們的意思說，各校還是可以依照自己特性來考量還是？

A7：對，各校還是可以依照這些特性來作一些考量，不過我是覺得說不要偏向完全是要考試啦，但是這個是很難喔，現在每個幾乎都是以升學為主，我隨便在舉下去就不好意思，升大專院校嘛升上來，所以說它的課程對實務能力這一塊，就沒有就比較容易忽略，那我倒是覺得說到我們在升學考試這一塊以後把觀要學生要有檢定有比較好的這個相關的證照，那如果如果有這個證照的話，那大概學校就會輔導他們實務課程操作上就比較落實，那這樣子的話就可以避免到說，把一些課程依序升學，應該依照輔導考照啦，語文能力這一塊，譬如說日文的檢定啦，證照的考得啦等等，那這樣子的話呢，不但就可以強化學生的實作能力，不會把技職教育的一個原則太過於偏頗（太一般科目這樣子）對對對，就一般科目啦（對對對）（就考試升學為主）就比較想的啦。

Q8：對於餐旅業的發展，老師覺得可以有什麼樣的願景嗎？

A8：那我是覺得未來這個這個台灣餐旅業的一個發展，我覺得很重要就是，要把能夠走出去，因為我們很重要，必須把台灣的在地特色，餐旅也好，觀光的发展能夠跟國際接軌啦，那這一個是可能很重要的一個概念，因為 Tourism Travel 是 Global 的一個東西，所以那我認為說在學生的語文的一個能力專業技術的提升，那麼可以往這方面來多作，當然尤其在大專這個端，這個高職生可能還不太容易，因為他的

時數阿課程阿升學嘛，在大專這一塊接軌上來講應該是強化學生的實習，尤其在海外實習，所以這方向我們作得是蠻OK啦

Q9：那老師，不好意思我想請教一下就是如果先跳脫那個老師是大專教授的身分，那如果就是群科中心有沒有辦法在這方面做些什麼嘛？

A9：在群科中心來看的話，當然因為群科這個，統招聯招，那個叫做聯招總會喔，它就是要尊重大家的意見。

Q10：所以是比較好像有聽說就是因為我針對觀光科嘛，可是在台灣觀光科的數量會比餐飲科來的少。那餐飲科的老師又占大部分，所以就是說很多那個決示會被牽著走？

A10：一定會阿，這個問題是台灣這個地方就是多數暴力嘛。有一些啦，不過問題在這裡因為這個餐旅科越設越多，因為他是市場需求比較多，它們比較會，其實他的就業率比較容易，事實上活的不一定比較久啦，它淘汰率也是很高，門檻低嘛。其實觀光業是航空休閒其實是需要語文能力比較高的。這兩個東西基本上是不太一樣，那如果說餐飲的話，就是廚房也好烹飪也好。跟這個所謂的航空跟所謂的旅遊所謂的休閒這一塊。旅館這一塊，它語文，就觀光需要的語文的能力要更強才對。所以他們這種需求是不太一樣。但是根據高職來分的嘛，才有這個現象。所以當我要不要我是覺得說這個東西應該從大專來看這個，它根本就是一類，它就是要強化語文能力，沒有什麼要不要的概念。那就是我們可以這樣想，但是因為高職它已經，它有它的生態嘛，比較需要去克服這一方面的東西。

## 附錄五 研究參與者 Y 訪談逐字稿

受訪者群體：餐旅群學者

受訪者編號：Y

Q1：對於觀光科跟餐飲科置於同一類群，老師的看法為何？

A1：因為其實我們當初也是，我自己當初是學餐飲的，那學餐飲之下，我們的課程跟觀光科其實有很大的不同，那後來因為教育部把它規劃成...把它整合，其實他是把他的課程兩個整合，把兩科並再一起教作餐旅群。那變成餐旅群的話，所有的課程啊，考科啊，他都必須兩科要互相牽就，那這樣子的話，的確他們兩個都是有相同屬性的部分，可是它門也有很大的不同，就在於其實課程安排上有很大不同，各自有各自的專業，那為了要這樣併在一起，所有的考科，所有的課程架構都要改掉，那觀光必須遷就我們，我們也必須遷就觀光，這是在後續更需要專家思考評估的。那所以像現在我門的課程跟以前就很不一樣，很多都是學校為主呀，課程就是，講得好聽就是，你們學校各自去設計你們學校的特色，要發揮西餐呀、烘焙走向等等的，那這方面的課程就多規劃一些，像以前比較，我們餐飲就是可能在術科方面比較多元，

Q2：那在學科的話呢？

A2：那學科的部分其實就是以餐飲管理、餐飲概論，就是這種以餐飲的部分為主，他比較少涉獵旅館跟觀光，他比較少涉獵這邊。

Q3：其實餐的部分是不是就是比較偏廚房的部分

A3：對，就是廚房內外場的部分，然後還有飯店一些相關的，他是比較偏這一方面。她們並在一起後，其實我覺得，我們會變成說，像考科，再定考科的方面，今年考科為什麼考科會變這樣，也是因為這兩科要合併所以必須把考科改成如此啊

Q4：老師意思是改成飲料與調酒跟餐服嗎？

A4：對，因為餐服本來以前就都是考科，他歸在一起時好像就是放在專二裡面，那



以前還有西餐呀，烘焙呀，中餐。那些所有的術科的科目他全部都是歸再一起，那有一門就是餐飲管理跟餐飲概論的部分，就是把他歸在專一。

Q5：那老師我請教您一下，考科從餐英變更，那就是以你是餐飲科教師的看法，你覺得對貴科或餐旅教育未來會否有所影響？

A5：應該是說，如果像英語會話變成調酒跟餐服，事實上他當初，他訂英語會話時，很多高職的老師是反對的，為什麼，因為他把專二改成餐旅英語會話，專業一叫餐旅概論跟服務技術，那只有專一的部分是比較偏在餐飲的，可是專二的部分，考英文會話的話，他站了 200 分，然後如果在一般的英文科李，也有考英文，是 100 分，那這樣英文就佔了總成績的 300 分，那這樣子對高職生來講，高職生本來就比較弱勢，程度沒有高中生這麼好。那我們會比較隱憂就是學生如果因為城鄉差距很大，對都會區的小孩子來說，這對它們來講，不難，但對我們偏遠或者是鄉下地方的學生，他的英文程度其實還是比較弱的。所以當初我們還是不希望說，他完全改成餐旅英語會話。可是如果是以比較宏觀的角度呀，餐飲科跟觀光科事應該要學這門課沒有錯，所以他現在是學校裡面的必修。

Q6：是部定必修嘛

A6：對，我們只要修餐飲科的課，都一定要修英文，餐旅英文會話他依定要修。但我們還是不希望說他完全變成考科的一大部份啦，可以改成說它也是那在裡面，它可能佔了三分之一或四分之一，如果要希望說學生的程度更好的話，就是用這種方式，不然學生會死得很慘，因為教授他門很理想化，我覺得這真的太理想化了，語言很重要，然後呢，這樣才有國際觀甚麼的，但是你現實面，也是要顧及到弱勢的學生呀。

Q7：老師那請教您一下，您認為餐飲科學的應該具備怎麼樣的能力？核心價值為何？

A7：我們的科很新，現在才 3 屆，但是從綜高的餐飲學程起家，所以等於有 8 年還是 9 年了，就是學程，綜高學程已經很久，因為後來就是有申請，有申請科的部分，今年是第三年，但是是宜蘭區域有餐飲科的學校，其他學校都是綜高或是觀光科，

我們本身是餐飲起家，所以我們的課程都是偏餐飲，那後來因為課綱改了，所以我們勢必依定要訂一些觀光科的東西，例如客房。那只有這一個部分隨著課程綱要改變，我們課程也要變動，就是那些部定的，我們就是有安排，那大部分的課程我們還是以我們當初設計的，我們希望學生在術科方面能夠多元發展，能夠學習中西餐、烘焙這一類的，所以核心價值應該是說，他這一方面的製備能力都要有

Q8：想給妳們學生訓練的就是說，餐方面的製備能力？

A8：就是基本的，作實務的態度還有一些技巧，他要有，可是還有一些就是很重要的就是工作態度，因為餐飲科學生的特質，比較跟其他科比較不一樣，因為必須要搞懂嘛，要不斷的虛心學習，所以他的學習態度很重要。然後還有一些技術層面的吸收啊。

Q9：老師那我再請教您，餐旅群的目標的話，對你們餐飲科的學生在教學上能不能配合。

A9：這兩個目標都有啊，都有設略啊，這個寫的當然是比較籠統啦，都 OK 啦，因為都寫說培養「共同」核心能力啊，然後相關專業，這樣就可以包括很多了嘛，還有初級的技術人才嘛，沒錯，高職本來就是培養低階的服務人才嘛，可以從事相關的工作，OK 呀，我還蠻認同的。

Q10：那對於核心能力的看法呢？

A10：核心能力有六個，如果以這樣子來看的話，以我們餐飲的話，其實是蠻接近的，因為他都有具備到，像理論跟實際操作的部分。我覺得這是比較偏餐飲的核心能力，我覺得觀光的話比較沒有符合這方面，他比較沒有辦法符合，像它門一些所位置被能力，都限於學校得設備啊，這方面的課程就比較少，但她們可能就是偏重語言，還有理論的一些，旅遊業啊，它門就比較偏這方面，製作的話可能就只有餐服跟調酒，這是我覺得觀光科會比較，學的東西沒有我們這麼廣。

Q11：那對於初級會計呢？明年開始刪除，對貴科學生的學習呢

A11：喔，我也覺得可能沒有必要學耶，因為其實我們餐飲也是有偏一點點商啦，

那你有一些會計的概念是很好，可是他變必修後，我是覺得有一點浪費時間，因為畢竟考科沒有差，可能他以後到了大專院校，他會在學到，有些學生是說，搭到了大專院校，大部份的餐飲方面都會有會計這門課，那如果他去了有些人會有這種概念，但也很多學生在高職有學等於沒學，可能就是會重新來。所以有些人就會說，我有一點點概念，但真的有概念的人不多，他如果刪除，我也覺得蠻贊成的，因為我覺得學生再去學這個的話，有一點困難度啦，吸收不了這麼多。

Q12：設備上面，是否能符合設備要求

A12：基本上都符合，只是教室會有點小，但比很多學校好很多了

Q13：會不會很重視學生升學呢？

A13：我們學校屬於比較後段，但當然還是會希望學生能升學，會想希望能力跟考試兼顧。但學生的能力比較不足，所以可能就會有三分鐘熱度的現象，其實升學對我們來說是比較困難的一件事。

Q14：對於校訂科目增多，老師的看法是？

A14：對呀，變成我們在課程編致上我們希望可以領導學生去考甚麼樣的證照，或是我們希望學生哪種能力比較強，就可以去對這部分做加強，就是發展校本位特色。

## 附錄六 研究參與者 A 訪談逐字稿

受訪者群體：觀光科教師

受訪者編號：A

Q1：對於現今 95 暫綱跟 98 課綱的餐旅教育目標，老師認為在觀光科的教學上是否能妥適配合？

A1：觀光科跟餐飲科，看起來都是同一個群，但在實際上可能有所差別，觀光科偏向於旅行業、旅館業，而餐飲科則是外場服務與廚房內食物製備的工作，這兩科總稱為餐旅業，但在課程上仍然有一定的差距，但當然也有交集共通的部分，餐旅群的教育目標看起來很籠統，比如培養健全之餐旅業相關領域的專業人才，看起來是一個領域，但在這領域之下還會細分，而這些細分可能就是後來會衍伸的問題，科發展的重心不同，這會影響到考科的制定，但基本上每個群都會有這樣的問題，要把不同的科湊合成一個群，難免會有衝突的地方。這兩個科在本質上有交集也有不同的地方，在制定核心課程時，當然是盡量找兩者的交集處，培育目標上也有不一樣的地方，不過我想高職現今的目標，升學也是一個很重要的目標，證照也是一個目標，再來就是就業的技術能力。而在考證照方面，也是類似剛剛的情形，有幾張證照是比較交集的地方，有些則是各自發展；升學面來考量的話，當然是被歸在同一個群；而剛剛提到的技術面，也是各自發展。我們在共同的核心課程下，各自發展特色這也是部裡的政策，給你一個總目標，然後各科去發展各自特色，同樣都觀光科發展出來的特色也會不一樣，比如說現在一個學校在墾丁，那課程可能要發展一些海洋觀光的課進來；那另一間學校可能在阿里山、嘉義，也許就要加一些原住民文化的認識，所以她的大架構就是餐旅群，底下再分科，然後科底下還有各自的發展特色。所以餐旅群目標的訂定，看起來還 OK，就是訂一個大方向，給各校各科自行發展。

Q2：那再請問老師您認為餐旅群共同核心能力的制定，對於貴科在課程的安排上是否有所幫助？

A2：說實在的，理論上會參考，但實際上，真的就只是參考而已，我意思是說，

這是個籠統的目標，而我們有更具體的目标，所以他這目标不是不參考，是我們還有個主目标，而主目标是甚麼，升學跟檢定啦，當然這之間還是有關係，這個共同核心能力應該說是種宗旨，底下來有更具體的目标，比如說英語會話能力、餐旅服務技巧，在課程的中都有訂定更清楚的細節。其實在核心科目的部分就已經把這些能力都涵蓋進去了，而各科在發展時，就可以依照各自的需求與屬性，去挑裡面比較適合的課程去發展這樣子。

Q3：各項能力是否能同時適合觀光科與餐飲科？

A3：核心課程是根據這個訂定出來的，比如說餐旅英語與餐旅服務，但像第四點餐旅產品製作之基礎能力，這就比較偏餐飲科，要分項去看，這對觀光科來說就是比較少的部分，其實這六點其實就是部定核心課程就顯現出來的。那你說我們要不要參考？其實要參考啦，因為課程就已經涵蓋進去了，也不得不參考，它已經是一個很具體的東西了。

Q4：再請問主任，貴科的核心價值是什麼呢？

A4：升學跟證照，就是我們的科教育目標，也是我們最重視的東西。

Q5：98 課網的特色就是增加校訂科目之比例，賦予學校極大彈性，請問主任對此看法是什麼？

A5：這是一個正確發展啦，每個學校發展屬性不一樣，像我們學校比較偏在市區，那可能我們的走向就是升學為主，在國英數的部分就必須作加強，又比如說比較香下的地方，升學的部分可能就比較少，那就會比較注重實用課程的東西，所以現在給予各校彈性是對的。

Q6：那因為彈性大，對於貴科在開課上有什麼樣的優缺點嗎？

A6：會呀，一開始規定你要做甚麼，照著做就對了，現在可以自己決定時，突然間會不知道該怎麼辦，現在 95 暫網時就遇到這種情形了，各校不知道開甚麼課，還有包含教材有沒有？想要開一個新的課程，全國沒有人開，沒有課本耶，還要自己寫教材。而我們則沒有遇到這樣的問題啦，其實說實在的，要在課程上發展

出各校特色，其實很難啦，你要叫一個高職老師去開一個新課程，很難耶，想想看他要花多少時間準備，比較有可能的就是，在現有的課程當中，挑選比較符合自己屬性比較需要的課，我覺得這才是比較符合現況。不要好高騖遠，新課程的話課本沒有、課綱也沒有，課程要怎麼安排？

Q7：所以開課上很不容易囉？

A7：其實沒有這麼容易啦。但可以根據比較大的那種區隔，比方之前說的升學與就業，課程的重心當然就會有所不同，觀光科跟餐飲科的重心就不一樣，這是很正常的。這是比例的問題啦，教育部也不能說全部都給學校去自主啦，這樣又會失去一個基本的共同能力。比方說，舉例來說初級會計課，讓各校去自主，而自主以後的結果可能就是，沒有人會去開會計課，我覺得教育部應該要把基本的架構掌握住了，比方說哪些可是一定要上的，基本能力的比例抓住了以後，其他的再由各校去發展，我覺得教育部應該做的是這些事情，抓得太多，就沒特色，而抓得太少，可能又會顯得紛亂，所以這是專家要拿捏好的，但目前的比例我覺得還 OK 啦。

Q8：那在專業科目上，98 課綱刪除了長久以來列為必修課程之「初級會計」，認為其與餐旅群教育目標不符，請問老師對於這個改變的看法是？

A8：我覺得不贊成刪除初級會計，核心課程有些東西是應該要堅持的。這跟學生將來的發展有關，為什麼要訂核心課程，它為什麼是核心？當時訂會計時講了，在商業環境中必須了解會計，將來不論是作帳啊或是看報表都要懂會計，所以設立了會計，可是後來卻推翻了，請問推翻的理由是甚麼？難道當時講的都不存在了嗎？不需要看報表嗎？不需要有成本概念了嗎？不是吧。那被拿掉的原因是甚麼？其實大家心知肚明啦，可能有些學校的學生不想上會計，這個邏輯是不對的啦，不能因為學生不想上，而是因為重要它就應該要學，像數學也很乏味呀，那要不要上？為什麼要上，因為可以訓練某些能力嘛，同樣會計的知識對學生未來的發展有舉足輕重的地位，那為什麼要拿掉？

Q9：他是說因為與餐旅群目標不相符

A9：現在拿掉的原因是說與餐旅群教育目標不符，但真的有不符嗎？應該是看自己怎麼去解釋，我覺得是教育部對高職生定位的問題，以往高職生畢業後就是工作，她的學習就結束了，但現在學生學到了某個程度，還可以繼續升學，但也不是百分之百都升學喔，如果一個孩子繼續升學，我覺得會計也是一個很重要的能力呀，又如果她不升學咧，出去工作他需不需要有一些會計概念，我在想，換個角度來說，也許會計這科訂得不是這麼恰當，倒不如訂個商業概論，一點概論性的東西，因為也許會計太艱澀了，也許用不到這麼深的東西。所以也許可以定一種商業類的課程，就像商業概論，內容可以包含成本概念、財務管理、行銷管理、人事管理的領域，讓學生對商業環境有個概念。像比如說，餐旅群的課程後面有講到行銷學跟人事管理的東西，可是在此之前，應該可以學一個比較基礎的東西，何謂人事管理、何謂財務管理、何謂行銷管理，先學一種概念，所以我才會建議商業概論。再去應用到餐旅群的專業科目，我覺得這樣比較正確，如果一個孩子完全沒學過行銷學，忽然就跟他講到餐旅業的管理要用到 4P，我覺得在學習上是銜接不起來的，應該是要有一點商業概念，所以把會計拿掉，是覺得不需要學到這麼深的會計知識，某種程度我可以同意，但我比較擔心的是說，98 的課程學到的都是作業能力，概念的部分不夠完整，很簡單的一個出發點，如果我們是職業訓練所，那我們都不用管這些事，只要會做就好了，可是我們是學校耶，學校是不一樣的，學校為什麼要上英文、數學？因為除了要會做事外，學校要培養的是一個比較完整的能力，這是學校要給學生的東西，是可以終生受用的東西。

Q10：那主任對於 98 訂定的部定專業科目看法是？

A10：餐旅群的定位當然是希望學生能會做餐旅的基本作業工作，可是我也會希望具有一點點將來能夠勝任為管理階層所需的基本知識，所以先給學生一點點的啟蒙也好，讓學生對商業與管理的概念有初步的認知，那將來要不要繼續發展端看個人，可是現在把這個科目拿掉，剩下的全都是作業能力較高的科目，我覺得在觀念的引導上，已變得不太足夠。我的看法是餐旅群把商業的基礎課程都拿掉，那我們的孩子會只剩下操作能力，而沒有管理的能力，就變成只是個作業員而已，我覺得這個對將來對孩子的發展會受限。那何不用四個學分，讓她們學一下商業領域的基本概念，這其實是很好的，我不完全反對拿掉會計，但前提是，要換一個比會計更好的

東西進來。

Q11：那主任認為將會計的 4 學分分配到調酒跟餐服，對貴科的教學會不會有所幫助？

A11：飲料調酒四學分，夠了啊，何必加到六學分，那如果你覺得四學分不夠，你在選修課中加開呀，有彈性的學分，要加到 6 或 8 學分隨你各校發展嘛。可是反過來，我覺得我們學校不需要上到 6 學分呀，我覺得對我們來說是個困擾耶，既然是規定，我就必須要上到 6 學分了，我覺得 4 學分夠了啦，而且 4 學分時，針對考照的部分，課程上得也比較緊湊，不會太鬆散。

Q12：請問貴科在校定科目的選擇上，考量之層面有哪些？

A12：當然除了一般考試科目，專業部份我們開課都是以往舊課程的開課經驗來調整，至於要開發新的課程有他的難度，畢竟要開發新課程不是容易的事情，教材也是一個問題，當然鼓勵老師開發新課程是好事，但老師平常也忙，所以就顯得困難，這個東西可能群科中心可以來帶，請一些教授專家來訂定課程，來讓教師選擇，這是好的方式，而群科中心目前確實也有在推動。

Q13:98 課綱與 95 暫綱皆建議各校各科在校訂科目專業選修的部份能開設課程供學生自由選修？

A13：這也是理想性高，但執行有困難，跟學校規模有關係，像我們就做不到，比如開兩個科目，學生各選一半一半，課就開不成了，但若一個年級有二到三班，可能就有辦法這樣做，但管理上又會有問題，如果自由選修，有跑班管理上的問題，教室配置、安全管理都是問題。這應該是教育部理想性太高的產物，應該還是要跟現實妥協。

Q14：專業考科，從今年開始將其中的「餐旅英語會話」修改為「餐旅服務技術、飲料與調酒」，請問對於此改變，對於貴科的課程安排上會有什麼影響呢？

A14：今年 5 月不考餐旅英語，翻案的理由是說，各校都覺得不應該考，我也覺得



這個基礎很薄弱，之前說要考，現在又不考，調查的基礎在哪裡？應該反過來這樣想，升學與就業不是同一件事情，就業可以說會操作就好，升學的話就要有繼續進修的能力，兩者的目標是不同的，你如果來我這應徵，那可能只要會鋪床就好了，但要升學就要有足夠的基礎知識能力，才有辦法做進一步的深造嘛，所以目標是不一樣的，這樣看就很清楚了，比如說要升學了，問問四技二專，有哪些科目是就學時所需要之基礎能力？我相信很多都會同意餐旅英語會話為需要的能力，如果連一些專業術語都聽不懂了，要再有更加深的學習會有銜接的困難，哪後來為什麼被從考科中刪除？是因為很多高職反應不想考，我覺得這又本末倒置了，學生不想考就拿掉，那這樣到底是四技二專在舉才，還是我們自己劃地自限？我覺得這是一種邊緣化耶，舉個例來說，有變成一種我們不管人家要甚麼，就關起門來自己玩自己的，如果要進到業界，想要做到初級或中階的管理階層，英文太差根本不會有機會，因為沒有辦法應付外籍客人嘛，或者專業術語都不懂，職場的現實就會對你工作造成困擾。回過來，我們的升學也要配合職場所需嘛，這樣才可以培育出職場所想要的人啊，可是我們卻因為畏懼、學生不想學習，我們就把他否定掉，然後只學自己想學的東西，將來進到職場會遇到問題，這就是一種邊緣化。

Q15：主任認為這做法對於貴科學生或是觀光科學生在學習上會不會有什麼影響？

A15：教育的目標是大方向，訂政策的人要訂出真的正確的方向讓教師學生照著走，而不能因為底下的反對聲浪就妥協，比如說垃圾不落地，這是對的啊，但老百姓一定會抱怨啊，那到底要不要做？對的事就要去做嘛，之前訂出來的就是對的事，那現在要去反的話，要有一個充足的理由，讓大家相信當時的做法是錯的，那改變才有理由吧，不能因為大家都反對，就照著大家的想法作，哪這次刪除餐旅英語會話為考科的原因是甚麼，據說是因為有人說筆試測不出英語會話的能力，那請問又有哪個科目可以真的用筆試測出學習成就？飲料調酒就真的測得出來嗎？很會寫但是不會調啊，這樣的話是不是否定了考試的意義？不要用那些似是而非的理由啦，我們可以說在測驗上有哪些不妥，而可以怎麼調整來因應，這樣才是比較對的，而不是直接換成飲料與調酒來考。用簡單的例子來講，你認為這兩科，哪一個可以讓臺灣的餐旅業更有競爭力更國際化？我覺得還是餐旅英語會話會比調酒來得重要啦，餐旅英語會話是讓學生能更深入於此產業的基本能力，當一些專有名詞都看不懂的

時候，對學生的深造或繼續學習都有困難啦，反過來，給他們學這麼多飲料調酒與餐旅服務技術，我覺得對學生以後更深一層的發展，沒有甚麼太大的幫助啦。就僅僅是基層作業的工作而已。

Q16：那專業考科更改後，貴科會在課程上做怎麼樣的調整呢？

A16：當然因應考科，還是會在課程上稍作調整，比如說開設飲料與調酒的複習課之類的。

## 附錄七 研究參與者 B 訪談逐字稿

受訪者群體：觀光科教師

受訪者編號：B

Q1：請問老師對於觀光科與餐飲科置於同一類群的看法是？

A1：政府的政策是希望你不要分得太細，所以現在是 15 個群，15 個群你觀光餐飲還要再拆開的話，那像家政的也可以拆成一大堆，像很多學校現在大一不分系，他希望你進來，然後慢慢再選你想走的路，那現在包含說，比如說，很多商科的進來也是一樣啊，整個是在商管理面，以後你再去選你要哪個系，在國外她整個叫 HOSPITALITY, 包含餐飲旅館旅行業；當然臺灣想法比較不一樣，走向也比較偏，因為臺灣學餐飲的人比較多，可是不是說那個方向就是正確的，那跟國際接軌是有點問題的。兩個併在一起還是有些癥結點，因為畢竟臺灣的發展是很兩極的。我在國外念餐旅，比如說我喜歡旅行業，我就可以多選一點那方面的課。國外是並進的，比如說你沒做過內場，你跟客人介紹菜的時候你講不出來，可能會甚麼都不懂，不是這麼有概念，只是去問廚師說這怎麼作。講給客人聽也許也講不懂，這是很奇怪的事。

Q2：老師指的意思是？

A2：像國外如果你只重視廚藝的話，它基本上他就去專門廚藝的學校學就好，不需要高學歷，可是我們學生現在想要高學歷又想要學餐飲，可是除亦那種東西可能從學徒國中就開始學，可是大部分職場需求的人才還是在外場，像我們核心科目餐飲科一直很反對餐旅英文，而站在觀光科的角度，英文本來就是很重要啊，日文也很重要啊，而且我們教育我覺得很失敗的一點是，被市場牽著鼻子走，有一些是即得利益者，有一些是學生想要甚麼，我們就給他甚麼，可是他要的東西出來社會要嗎？

Q3：嗯，好像會有這種盲點，

A3：就像最近不是有職訓講說，職訓出來的人不是業界要的，而業界要的人你都沒有訓練，然後自己想要來參加職訓的人，想參加的類別也不是企業界要的，所以你

職訓出來是要做甚麼，那學校教育出來的目的是要做甚麼，就好像你去問大專的老師他跟你講英文中文很重要因為要讀原文書，可是高職呢，老師不想教，因為第一學生程度不好，第二老師覺得自己也不會教這個東西，其實我現在用餐旅英語的課綱很多問題都出現在這裡，在國外來講的話，這 Hospitality 包含了餐飲業旅館業旅行業等三個東西，在國外叫餐旅，所以高餐為什麼叫高餐就是這樣，而不叫觀光學院，我們臺灣的觀光是包含這三個領域，餐飲它就是注意在餐的方面，而且完全都走內場，廚藝這方面，再來飲料調酒這東西，在國外只是餐飲裡很小的部分，但在台灣竟然變成一種職種，很多人去考的職種，然後呢，變成是一個考科，可是有多少畢業的學生她會去從事這方面的工作，那大部分是在做甚麼，我覺得這是很值得探討的問題，我覺得這個走偏了嘛，你只是為了招生，學生喜歡讀這個，我就教你這樣，學生喜歡炒菜，大家每天都來炒菜就好，但是有多少人，學這東西，他以後可以在職場上找到工作，這是一個很大的爭議性的東西。所以你自己要開店呀，開小吃店 OK，今天如果要去餐廳上班，有多少人是在內場工作？由其是女生更少，那這麼多餐飲科畢業的人他以後要做甚麼？其實像我們觀光科還好，就是說我們本來餐旅這行業流動性就很大，大學畢業後還留在這職場，大概 30%不到，那你不留在這行業，你有沒有別的技能，至少你讀觀光的人還要有一點語文的能力，還能從事一點相關的工作，那你學餐飲你要做甚麼，這是值得討論的，到學校來，你喜歡玩甚麼我們就來玩玩看，玩到你畢業，畢業就好了，反正就是你不要在外面為非作歹，來學個一技之長，天天來煮菜，可是他在職場到底有沒有競爭能力，再來你說要升學，要讀原文書，你說我英文不好可不可以不要學英文，這是一件很荒謬的事不覺得嗎？

Q4：那請教老師一下，貴科所強調主要核心價值是什麼，就是你們想給學生什麼？

A4：我們科是真的很重視語言，所以學生語言能力都不錯。要考的證照是調酒跟餐服。我們就放在證照跟語文的培養，比如說基本要考過初級，或日語四級。我們沒有強制要求，但是希望可以達到這個目標。

Q5：對於 95 與 98 課綱的餐旅群教育目標，您覺得能符合觀光科學生需求嗎？

A5：那這目標看起來是比較籠統的概念，說要適合觀光科是可以的。而且我們餐

旅群說實在的，所有的群沒有一個群的中心是放在大學，而高餐又是師培的人再用群科中心，可是他們是學教育的，不是學餐旅的，所以也都沒有搞清楚自己的業務。

Q6：對於核心能力的訂定，在觀光科的教學上是否有所幫助？

A6：第一點是比較有爭議啦，餐飲科一定覺得這個不用了啦，那餐旅服務是因為核心科目裡面有嘛，安全衛生，這是每個行業都要有的啦，都 OK 啦，都差不多意思。這都是每個行業都要教的，

Q7：對於校訂比例彈性的增多，對貴科在教學上的影響是？

A7：這跟目標可以自訂是一樣的，可以讓我們加強特色課程，像英文、日文 方面的課。

Q8：對於部定專業課刪除了初級會計，老師您的看法？

A8：會計的話，我覺得這是，這比較，我個人不會很堅持要不要留會計，當然有些人會覺得說這是一個基本能力，但會計他部是一個基層人員的基本功，但如果你以後想要當一個中皆以上的主管，你一定要看得懂報表，要有成本的觀念，這是一定要有的，不過就我們這領域來講，因為以前我們是屬於商業類的，所以跟商業類一樣會有這樣的東西，我是覺得這課程可開可不開啦，你其實看各個學校的需求啦，像會計跟商業概論，那其實很多課程中可以把它加進來，比如說餐飲科的採購學，這一部分都有算是會計的概念啦，期初存貨期末存貨，那也是會計的概念之一啦，那我們的學生，如果你把它定位說是一個基礎能力的學習，有沒有學會計部是這麼重要，但我覺得語言的能力是一定要培養的，如果是我們整個餐旅的行業要發展，今天你去看巴黎導或泰國，人家觀光業怎麼這麼好，最主要你有一個友善的英語環境，那你說我們現再好像整個都在靠陸客就好，所以語言這一塊也不是這麼重要，其他外國觀光客感覺也不是這麼重要，對不對。

現在是完全要跟商業類做切割，其實也不盡然要做這樣的切割啦，但是，就是說這種東西其實大專要教啦，因為你高職出來，以前高職的培育目標，只想去做一個基層的人員，那也許語言，跟商業的這些基本能力，跟這些沒有關係，就是會做

基本的服務人員，這樣就可以了，可是如果以升學為導向，以後要讀大專，那你需  
要有甚麼樣的能力，要有管理的能力，要有語言的能力。那像會計經濟那種東西，  
其實高職生學起來也有點吃力，我到覺得這種東西放在大學教，然後你語言的是長  
期培養的，要一直累積，所以我覺得高職就要去加深，到大學再培養就來不及，那  
你說會計經濟大概學個一兩個，有個基本的概念，除非說你以後做到高階的主管要  
懂得更多，比如說成本、商業的東西，再去做更深入的學習。

Q9：刪除會計後，專業科目學分數的分配，對貴科的教學情形是？

A9：很多學校為了拼檢定，可能會再另外開來補時數，而我們學生素質不錯，所以  
學生也大概，幾乎百分之 90 多會過，我們的學生都蠻有學習意願，公立學校遇到的  
問題會比較少，但 2 學分我們還是可以教，但學分變多後，就是很充裕了。學生吸  
收能力強，也比較願意花時間來學習。

Q10：那再請問一下貴科在專業科目上的開設情形，會針對哪個領域做加強呢？

A10：我們沒有很重視商業這一塊，我們比較重視語言，就是日文、英文、餐旅英  
文，我們也是除了部定的 8 學分之外，我們還開一些餐旅專業英文，其實像旅行業  
旅館業都有一些專有名詞，這些東西不是一般英文老師會教的，也不知道用在甚麼  
場合，這些東西跟你一般在教英文有甚麼不同，情境上有甚麼不同，他其實是不知  
道的，很多學校都是由英文老師教，那些對話單字的內容部會有問題，但情境就會  
有問題，那些部門會說這些話，他們就不會了解。我們觀光科蠻重視語文，其實很  
全面性啦，比如說導覽解說，我們也很重視，學生基本的表達能力，就語文延伸出  
去的課程，像導覽一般用中文。但我們就是用英文、日文來導覽。

Q11：針對去年底原訂的英語會話考科變更成調酒與餐服，老師的看法為何？

A11：考試引導教學，餐旅英語改成調酒，現在被調酒拉去太多了。有 3 分之 2 的  
大專院校是贊成要考英文，可是 3 分之 2 的高職覺得不要考英文，可是其實他的母  
法是規定大專院校決定考科，我需要怎麼樣的人才，就用甚麼樣的考科去取得。現  
在變成就是學生想要甚麼，學校就給他甚麼，而不是說，我們希望我們的孩子有甚

麼樣的願景，我們就給她怎麼樣的課程，就是被現實牽著鼻子走。有多少人以後會去峇臺調酒?每年假設有 5 萬畢業生，有沒有 500 人去做吧檯?沒有啦，1 個百分比都不到，值得嗎?

Q12：那在專業設備上，貴科可以能滿足專業課程需求嗎?

A12：該有的設備跟師資都會有了啊，也有新的場地，當然也會跟餐飲科共用，我們各個科蠻自主的，像我們的調酒教室就跟餐飲科共用。設備還是慢慢增加，可以應付部定專業科目。基本上可以應付課程設備的要求。

## 附錄八 研究參與者 C 訪談逐字稿

受訪者群體：觀光科教師

受訪者編號：C

Q1：請問老師有參加過課程發展的會議嗎？還是公聽會之類的？

A1：基本上，我們有參加過幾次

Q2：我第一個問題就是，98 餐旅群課綱把觀光科與餐飲科放在同一個地方，請問老師以觀光科老師的角度，對於這個做法的看法是？

A2：恩...基本上來講，就是學的東西不一樣，一個外需性高，而一個偏內需性，但我覺得就觀光科來說的話，因為我們...很久，所以才跟餐飲科兩個科合起來，然後才成立所謂的餐旅群，那我們是用同一個考科，因為我們人數的關係，可能沒辦法單獨成為一個群，那我們就勢必要跟餐旅群合併，像我們沒有餐旅群之前，學生只能考商業類，也就是說 95 暫綱之前，高餐成立後，加入聯招後我們才有辦法考餐旅類，不然以前只能考商業類，對我們是很吃虧的。

Q3：那對於觀光科跟餐飲科放在同群，使用共同的課程標準，老師認為是適切的嗎？

A3：我覺得是 OK 啦，因為 95 暫綱走了 3 年，我覺得其實校訂課程差很多，那部定一樣的也不過就是四個嘛，所以我覺得還好。除非我們人數能多到能單獨成為一類群，單獨考試，不然我覺得要分開是不可能啦。

Q4：那老師覺得觀光科學生跟餐飲科學生在課程的安排上有沒有甚麼差異性？

A4：我是聽說餐飲科的學生當初會選餐飲是對餐飲有興趣，那多半來講餐飲的實作課要比觀光科要來得多，那學生的穩定性上可能就沒有觀光科學生來得穩定，比如說要它門一整天坐下來要聽課的話，進入的狀況程度就沒有觀光科學生來得強，我覺得應該是她們的操作課多啦。

Q5：那是觀光科比較不重操作課的意思？



A5：我們也不是說不重操作課，而是說我們操作在技能方面的部分事實上來講，像餐飲科有中餐西餐烘焙，可是在觀光科裡面我們除了餐飲的部份，我們還有旅館旅遊航空，或導覽解說之類的，我們沒有這麼多的，應該說，就是看各校的校訂課程啦，比如說我們的實習課，就不像餐飲科這麼動態，我們可能比較偏動腦，而餐飲科就偏動手。

Q6：老師認為說這是觀光科跟餐飲科在課程上最大的差異？

A6：因為我們在校訂科目上是差很大的啊

Q7：請問貴科的核心價值是甚麼？

A7：我覺得職業道德很重要，那還有就是比較希望學生是比較主動積極，因為這樣將來在社會上才不會被淘汰，那在學業的部分，目標就是在升學，再職業道德或者是說工作態度上，這些我們都希望他可以具備，就是有服務業的基本精神。

Q8：對於 98 餐旅群的教育目標看法為？

A8：我覺得是 OK 的啊，98 餐旅教育目標這樣訂定是 OK 的。

Q9：那在共同核心能力的訂定，老師的看法為何？

A9：我覺得這些對於高職生來講都是基本吧，比如說餐旅產品製作的基礎能力，可能在我們觀光科來講，假設遊程設計的話，對學生是有些困難，除了國內以外，國內或許都還有些困難，因為沒有真實去走過，那它門也沒甚麼機會去看，牽扯到經濟的問題，還有年齡不夠嘛，所以他還沒走到那裏，那這個部分上往往我們要花比較多的心思去解釋，那學生設計出來的東西可能還不是這麼的成熟啦。

Q10：那貴科的課程安排上，有沒有辦法符合這六項能力的要求？

A10：嗯，應該是可以的。

Q11：那老師以觀光科老師的角度，認為這六點可以符合觀光科跟餐飲科的需求嗎？

A11：我覺得應該是可以的啊，因為兩個都是服務業啊，而且兩個其實，都是一個

產業的兩個面嘛，所以我覺得是可以的。

Q12：在課程架構上，校訂的比例越來越多，對於此現象，老師的看法是甚麼呢？

A12：我覺得我們可以更有空間跟彈性去發展我的科的特色，就是所謂的校本位課程，我對於這個做法是給予肯定的。

Q13：98 刪除了專業必修課，就是會計，那老師對於這個改變的看法是？

A13：我覺得差別沒有很大耶，因為只有 4 學分共兩學期，可是你真正說要利用這去考的丙級，但其實那個很難，就私立學校來講他們可能為了證照的關係所以拼死拼活，可是她們過的機率其實是非常低的，也不是這麼的高，那就我們國立學校來講的話，那不是我們的重點，我們的課基本上沒把這課當重點，我覺得只是一個基本的概念。像我們放在一年級，學生在學習上他真的很辛苦，然後放在三年級，學生要升學，事實上她們也不太認真聽這課，所以我事覺得刪掉影響不大啦。

Q14：所以老師是覺得這種比較偏商業類的科目從餐旅群中刪除是好的？

A14：對呀，我覺得是好的。像會計我覺得是比較枯燥的課程，那學生在生活面也用不到，所以很難引起他的動機，他沒有辦法說上完這課就馬上有回饋

Q15：那請問老師貴科在校訂科目上，有沒有一些課程有融入商業的基礎知識的課

A15：有，像餐飲管理課的採購學會有，遊程設計也要計算成本啊。其實我們的老師們也很難將太多的商業基本概念授與學生，因為我們的老師大部分來講都是家政系的、觀光系的、日文的，那所以基本上要教商業的概念對我們其實很難，只是我覺得說這種東西是活的啦，我們可能會給學生一些經濟的概念，會比商業的概念來得重要。這種東西在課能上應該說看狀況，看單元啦，那老師們會在課堂上稍微提到，但不會是專精的。就是一個觀念的形成，就沒辦法講到很細節。

Q16：會計的 4 學分分到餐旅服務跟飲料調酒中，老師覺得學分的分配看法是？

A16：其實我們本來在那個餐旅服務技術本來就加了一個學分，本來就都有多加，所以我覺得是沒有甚麼差，對我們來講的話。我們本來在 95 課綱在設計課程時就是

像以後的 98 一樣的學分數，所以他的改變對我們來講沒有很大。

Q17：那以後還會再繼續加開嗎？

A17：不一定，因為其實我們還要再看校訂，目前來講基本上我們應該是旅館餐飲旅遊這三個部份，我想我們的校訂科目裡會在這三方面做一個平均的分配，如果原先我們照 95 這樣走的話，我們覺得夠的話我們校訂課程就不會再加。

Q18：貴科在校訂科目的部分，在開設上會開設哪些課程為主

A18：我們就是注重剛剛提到的 3 方面耶，因為考試就考部定課程嘛，除了餐旅英與不考以外，我們在旅館的部分會加強，因為不能只有部定課程的內容，我們是一定會再深入，那我們可能會有客房實務啊、旅館管理這樣的課出來。那旅遊的部分我們一定開旅遊實務啊，這是觀光科的特色。那一般科目的話，就會看到時學校怎麼分配一般科目的上課時數，如果學校分配的不夠的話，我們一定會加強，因為我們以升學為主，所以國英數一定會加強。

Q19：那在開課上，是否有遭遇到問題？

A19：師資會是一個問題，會是我們考量的一個重點，當然就是還有科的特色要出來，設備基本上我們也要考量。專業設備的話，我覺得我們還是有空間可以再加強。

Q20：本來預計要考的餐旅英語會話，但去年底時被變更為飲料調酒與餐旅服務技術，老師的看法是？對觀光科學生的學習會不會有影響？

A20：其實我是持贊成的態度啦，就是應該要考餐旅英語會話啦，但對我們觀光科的學習應該是還好，因為我們科的學生大概都知道英文非常重要，有建立了這樣的觀念，就不考而言當然是減輕負擔，所以餐旅英語會話考不考我覺得都 OK，因為其實我們科是有在推英檢。當然不是只有針對我們科來說，如果針對整個產業來講，如果可以考的話，我覺得比較能夠提升這個產業的人力素質。本來要考但又不考，長久下來可能對觀光科學生會有影響。不管是觀光科或餐飲科，想要在這產業永續發展，其實你的人力是需要提升的，應該講說私立學校有私立學校的考量，但對我們科來說考不考我是覺得都 OK，但對整個產業來講的話，我會覺得說，觀光科學生出去大多都在旅館或旅行社，所以英語對他們來講是很重要的。

## 附錄九 研究參與者 D 訪談逐字稿

受訪者群體：觀光科教師

受訪者編號：D

Q1：請問老師一下，貴科的升學就業情形為何？

A1：我們科每屆大概有 10 個人沒升學去就業外，其餘的都會繼續升學。

Q2：所以升學率大概有 6 成？7 成？

A2：喔，我們的升學率有到 8 成左右。一般來說跟餐飲科比起來，觀光科直接的就業比率是比較少的，大多還是繼續升學，因為學的領域還是有所不同，餐飲科實務操作的科目較多，比如中餐西餐的課程，對就業的幫助就比較大。

Q3：老師那在規模上呢？

A3：我們現在一個年級有兩班，今年高一三班，我們也一直跟教育部申請要增班，現在看起來近幾年招生問題都不大，也有 200 多分考進來的學生，大多是口耳相傳，靠家長跟學生的口碑，新學年度一樣會招三班。

Q4：新課程綱要將觀光科與餐飲科併為同類群，老師的看法是？

A4：其實觀光科跟餐飲科是有點不同，餐飲科比較偏向廚房，就是內場，觀光科與人接觸的層面比較廣，像旅行業啦、旅館業。兩個學到的東西基本上是不太一樣。

Q5：恩恩，那對於餐旅群的教育目標，老師認為可以對觀光科學習上有幫助嗎？

A5：現在的餐旅群目標，我覺得看起來還蠻適切的，就我們來說，課程的規劃應該可以符合目標，包含核心能力，雖然比較偏餐飲科，但我們科上的課程目前來講是足以應付，像除了基本的飲料與調酒、服務技術外，因為平常還有開設第八節課。就是上到五點，跟別的學校不一樣，等於一星期多了五節。所以有辦法讓學生上中餐、西餐、烘焙的課。

Q6：是喔，開比較偏餐飲的課，那比一般觀光科所學到的東西還多。在校訂專業課程的開設上，有無困難之處呢？比如說師資、教材等。

A6：因為我們有設備，有廚房、烘焙的設備，啊老師聘請的話，像中餐西餐我就會要求要有乙級證照，還要有一點業界背景。我們師資算是很充裕，加上時間比較多，在校訂專業課程上能開的課就更彈性，所以能讓學生多學一點平常觀光科不容易接觸到的東西，現在的核心能力看起來是比較偏餐飲科，可是剛好我們的課也有涉獵到廚房的部分，所以我想是可以符合的。

Q7：老師那再請教您，貴科的核心價值，也就是最注重，想要給予學生的，是什麼呢？

A7：核心價值呀，我大學學日文，後來才踏進觀光領域，所以現在在課程的規劃上，很注重學生的語文能力，我覺得其他東西，比如說學生上到大學，基本技巧會了當然很好，不會的話花點時間就可以練起來，可是語文在高職基礎就不好，以後要進步就很辛苦，所以除了一般科目的英文以外，我們重點就也放在日文上面，語文的加強就是我們科強調的特色啊，我們都配合完全中學的師資，英文科的老師中英文都有，有外籍老師全英語教學。現在放在高二的部分。學生當然會覺得吃力，因為程度的落差有點大，但還是要堅持這是我們覺得好的部分。還有就是考照方面嘛，我們要求學生畢業一定要有兩張證照，調酒是一張，另外一張可能就是語文，日檢、英檢都有學生考，還有畢業的學生在高三就考到日文二級、三級的都有，我期望學生能把語文能力加強，不然你就業時，有些外來的專業新的東西，或是到大學，用英文就完全不行，競爭力會輸給別的領域像是商業類群的學生，或是英文比你好，但專業也許沒比你好這麼多的人。

Q8：所以教育目標也是依照這來擬定？

A8：我們科的教育目標考量就是專業能力的培養，繼續升學的基礎能力，還有一直提到的語文能力，就是跟剛剛提到的想要給學生的核心價值相同。

Q9：那對於新課程給予各觀光科彈性的校訂比例，老師的看法呢？

A9：我覺得彈性大還是好的啦，可以依照各校發展嘛。像我們就可以自由開想開的

課，中餐西餐之類的，就是我們的特色啊，也可以加強在一般科目上，98 課綱的彈性又會比現在大，我覺得是好的。

Q10：原本的初級會計，在 98 課綱中被刪除，對於這點，老師覺得對貴科學生的學習會不會有影響？

A10：刪除掉會計喔，呵，恩...我覺得是不好的，你知道嗎，這樣學生可能會缺少成本的概念，比如說像看報表呀，也都不會了，這樣怎麼有辦法擔任更高一點的職位，或是去念大學，你大學時也是觀光系，有修會計對不對，到大學後才學，我是覺得有點慢了，當然也可以學好，但是在高一高二讓她們有基本的概念，大學後再進修，這種能力我覺得還是必要的。就回到重點呀，因為課程的決議是觀光科跟餐飲科老師一起決定的，餐飲科的數目你應該知道吧，對，比我們多一倍，她們的升學率又比較低，重視實務的發展，所以她們可能會覺得學生上會計很吃力，老師又教得很累，就表決時乾脆把會計拿掉，可是觀光系學生就比較吃虧了，這樣變成很實務操作的課，我覺得不管哪科的學生，還是要上一點商業方面的科目比較好。我們之前去開會呀，請來一個飯店的主管，他就說，她以前很不喜歡會計，但她很感謝她以前的會計老師，逼她們學，讓她看得懂報表，知道成本分析之類的，所以他才有辦法爬到這個位置，所以你看學會計重不重要？拿掉真的有點可惜，當然學生還是都不喜歡啦，拿掉她們當然開心，但對未來觀光科學生的素質，會有一定的影響。

Q11：那在刪除初級會計後，將學分分到了調酒與餐服上，對於這個改變，老師的看法又是？

A11：調酒與服務技術的時數變多，基本上還是針對了務實致用的原則，但這是在刪除了會計之後加的時數，當然會對實務的學習有幫助，而且課程內容有增加嘛，所以多一點是可以得，但是一樣的就是說，犧牲掉了會計的部分，有點可惜。現在的調酒上課分量，我們是不會覺得不夠啦，因為也會在校訂部分加強。

Q12：貴科在校訂科目的開設上，是著重什麼呢？

A12：專業科目的選擇上，就依照我想要的重點，像重視語文還有中餐烘焙之類課

程的學習。再加上一般科目的比例也會增多一點應付考試。希望學生再進到大學進修前，將基本的就業能力先具備，這是我們的理念。

Q13：那貴科的學生有辦法自由選課嗎？

A13：學生自由選修喔，呵，這是理想啦，基本上當然還是學校主導，自由選修的部分我想還是大專比較有可能實行，在高職應該是不可能，是理想的狀況啦。

Q14：老師，那對於考科的改變，就是餐英變成調酒跟餐服，你的看法是？

A14：所以說厚，是考試引導教學啦，這是最直接明顯的事，現在把餐旅英語拿掉了，對課程上當然會有點影響，學生跟老師們就比較會不會注重這科，呵，但我們還是會在平常注重會話的能力，就請外籍老師加強，英語會話的能力真的也沒辦法用筆試測出來，但因為共同科目還是有考英文，所以我是比較不擔心英文的學習會退步，兩科都考英文的話，對學生的壓力可能也比較大。

Q15：對於新課程務實致用的強調，您覺得這對觀光科未來的幫助程度是？

A15：務實致用也是一種趨勢，課程朝這方面走未必不好，但就是說還是要注意比例會比較好，一直注重學生的技術培養，可是現在學生最缺乏的，是職業道德與服務態度的培養，現在的學生很敢講話，不怕丟臉，很事何跟人群接觸，但也很容易因為挫折就離職或對客人講出脫線無裡頭的話，我覺得這是現在老師們必須在上課中改變的，就是比如融入道德教育，對學生建立正確概念，才会有比較好的成效，不該不斷不斷地只在意會不會做，技術的東西不會再練就可以，但態度失去了，是很嚴重的事情，。

Q16：那在設備的需求上呢，貴科有辦法應付學習的需求嗎？

A16：我們的設備很多，有客房、有吧台、也有廚房、練習服務的地方，可以符合設備標準。也是剛剛提到的，在設備上因為學校也支持，所以可以應付基本的專業能力培養，甚至可以給學生有更多的其它的能力的學習，像中餐、烘焙等。

## 附錄十 研究參與者 E 訪談逐字稿

受訪者群體：觀光科教師

受訪者編號：E

Q1：請教老師，貴科的觀光科規模有多大？

A1：我們觀光科起步比較慢，96年開始招生，目前二年級兩班的建教班，100人，現在的一年級比較多一點，多了一個正規班，加起來3個班。

Q2：那進入訪談重點，請問老師對於新課程的教育目標，看法為何，認為可不可以讓觀光科在教學上有所依從。

A2：教育目標在那教學上大概是沒有問題，因為各自有選修嘛，其實這兩科把它放在一起，好像有點硬把它湊在一起的感覺，本質上有點不同，可能是因為考科要統一，所以就放在一起，但觀光科跟餐飲科要的人才其實完全不一樣，一個是內需型的產業，而一個是外需型。目標寫得比較籠統，是大方向的概念，所以是可以同時適合觀光科跟餐飲科。

Q3：那在核心能力的訂定上呢？老師覺得這些核心能力適合觀光科在教學上的應用嗎？

A3：在核心能力上，在教學來講也應該是可以啦，但像第一個英語會話與基礎能力對不對，這個東西以觀光科來講應該是比較需要啦，餐飲科的話如果是內場，就不需要嘛，因為餐飲科本身有內場跟外場，如果外場的服務人員，講真的啦，除非說到很大的觀光飯店，不然英語會話能力就不是這麼的重要啦。其他的能力都寫成”餐旅”，我覺得這應該是湊出來的，”餐旅”的範圍太大，核心能力這樣寫，其實是籠統的，但你問說這目標適不適合，那當然適合呀，都還是餐旅呀，問題是說，餐跟旅的範圍，她們的交集，其實蠻小的耶。

Q4：貴科的核心價值，老師覺得是什麼呢？

A4：我們的核心價值，當然我們是希望說我們訓練出來的學生，在各方面的表現都



是最優的啦，多元化的發展。其實現在的觀光科，我們才創科兩年，但在整個餐旅群來說，觀光科佔的部分就小很多只有十分之一，所以很難避免地會被餐飲科牽著鼻子走啦，現在上的東西，比如說餐服，上的方式或多或少就受餐飲科的影響。那我們在觀光科來講，有上一個定位系統，阿巴克斯定位系統，就多了這個選修，這是跟餐飲科最大不一樣的地方。在選修來講的話，像基本的餐飲製備能力，觀光科學生也要有，我們希望說在這三年能拿到中餐的證照。

比如說建教班，今年來講現在只有二年級嘛，一學期只有3個月12星期，所以只能針對必修的課來上，就很難給他們選修的課程。

Q5：那貴科的教育目標，是如何制定呢？也是配合核心價值去訂定的嗎？

A5：教育目標的訂定是個老師集思廣益訂定而來的，而考量層面的話，就兩個兼顧，希望就業跟升學的能力都兼備，像我們就有跟高餐的旅館科合作，是產學合作啦，那現在的一年級是普通班，未來走向可能就會變成以升學的比較多一點，大部分學生還是會想升學啦，真的不想升學的大概30~40%而已。

Q6：恩恩，那貴科的升學率大概有多少？

A6：在整個餐旅群來說，大部分也越來越多想升學，因為你知道現在大學很多都有餐飲系，所以除非是家裡特殊因素不想升學，大概升學率現在約4成多。我們還是以先培養學生能馬上進入職場的能力為主。因為我們的建教班還是很多，比如說一年級跟二年級各八班，三年級有六班。所以目標的訂定有點是以配合產業人力的需求為主，還是以餐飲科為主體去訂定這個目標，當時會成立觀光科，著眼於就是說，你看現在產業外移到大陸，臺灣剩下的就是觀光資源嘛，預想得到的就是說兩岸的觀光嘛，會需要大量的觀光人才，所以設立觀光科。

Q7：老師有參與會課程發展會議嗎？

A7：有，我有參與過高餐舉辦的課程發展會議。

Q8：對於新課綱給予的開課彈性，對貴科在課程上的安排，情形如何？老師覺得是好的嗎？

A8：新課程強調校本位特色嘛，給予我們這些開課的彈性當然是好的，可以發展各校特色嘛，但問題比較大的就是說像建教班，上三節課換兩個學分，這樣的話就會壓縮到選修的空間，雖然是開放校訂科目的比例嘛，但事實上很多課就會開了沒時間選。對建教班來說，會有這樣的困境。

Q9：那開設校訂科目，都是以怎麼樣的方式去開課？會開設怎樣的課程？

A9：我們開課通常是班為單位去選課，整班做調查去選課，看是想學西餐、烘焙等，就用班為單位去開個別的選修課，是蠻自由的，因為我們學校大，科也大，有這種規模，所以我們能做到這樣子，選修的空間也相對大一點。而師資的調配也蠻方便的。

Q10：老師那對於會計科被刪，你的看法是？

A10：98 課綱把會計科刪掉我覺得是好的，拿去上專業科目嘛，我覺得這在高職階段來說是沒有必要啦，以後有興趣在大專再去選修就好了，因為像我們的採購學啦，也有相關的商業知識，也有談到成本的知識嘛，所以在我們擁有這些選修課的情形下，我覺得會計拿掉是 OK 的，並不會有影響，因為我們太多選修了，所以不擔心會有缺乏商業知識的影響。

Q11：所以會計的學分被移到專業科目上，此點對貴科在上課方面，老師的看法？

A11：學分被分配到調酒跟服務，我覺得是好的，沒問題。

我們學校大，商業類群規模也大，所以會計拿掉去開專業課，在師資上也沒問題呀，不會因為老師少所以有困擾。

Q12：那會不會覺得現在的調酒跟餐服時數在教學上會不足？

A12：現在 95 暫綱，我覺得調酒跟服務的時數是少了點，以後多加是好的。比如說像考照的話，時間如果不夠，我們會利用假日來加強。

Q13：那在校訂上面，都會開設怎麼樣的科目呢？

A13：校訂專業科目的選擇，主要就是因應證照嘛，觀光科的話就是要有中餐、調

酒跟餐符的證照，我們希望要有三張，程度好一點的學生甚至可以考到乙級，我們還是希望學生到職場上的話能有個無縫銜接。

Q14：對於考科變更的決定，請問老師對於這做法的看法是？

A14：餐旅英語會話考科被拿掉，當然對我們私立學校來講是舉雙手贊成啦，但公立學校可能就比較反對啦，不可諱言的就是說，私立學校的學生程度沒有這麼好，加上英語考科，對我們會比較吃力，所以當初我們也有參加公聽會，就舉手反對，把這考科刪掉了。本來要考了，但真的考的話，對我們學生是比較不利的。我認為是說，就回歸基本，硬把觀光科....，觀光科英語會話是很重要啊，但餐飲科沒這麼重要啊，但是現在是餐旅群，你把它弄再一起，啊如果考的話大部分來講對餐飲科的學生來講是不公平的，其實如果只有觀光科，我覺得觀光科是需要考的，我認為需要加強觀光科學生的英文，但現在是餐旅群，所以要顧到餐飲科學生，現在私校的比例比較大，要顧到中後段的學校，啊如果考的話就會對那些明星學校有利一點。當然雖然是刪除了，但我們還是有在教，會照步來，不會因為不考就偏廢，因為進到職場還是有用嘛。

Q15：再請問老師，對於貴科未來的展望是？

A15：我們餐旅群未來的規劃，雖然觀光科市場需求就比較少嘛，但未來不排除比例會調整，會多收觀光科學生。

Q16：那貴科在應付專業課程跟校訂課程上，有足夠的資源嗎？

A16：我們學校大，教室多，所以基礎設備很充足，中餐 3 間，西餐 2 間，加上客房、調酒、餐服教室等，我們大嘛，學校也敢投資，所以資源很多，而且剛剛提到的，我們師資也很充足，所以不成問題。

Q17：對於 98 課綱，與 95 暫綱的比較，老師覺得是否有所進步？

A17：95 暫綱改成 98 課綱，我覺得變化沒這麼大啦，主要就是會計的刪除嘛，但對我們大學校來說，影響真的不大，針對飲料與調酒還有餐服，可能學分上要在調配一下，比如以前是 2 學分 2 學分上，現在是 3 學分，可能一個早上就用掉了，所以

3 學分的課要怎麼是比較好，是需要再考慮一下。

Q18：那針對新課程強調務實致用，老師的看法是？

A18：針對務實致用，我覺得這是好的啊，對以後就業有幫助嘛。

## 附錄十一 研究參與者 F 訪談逐字稿

受訪者群體：觀光科教師

受訪者編號：F

Q1：老師，請問貴科的整體升學率如何呢？

A1：現在升學高職也越來越重視，我們學生的升學率還不錯，約有 8 成左右，每年都差不多維持這種數字，雖然我們是私校，但也很重視升學。

Q2：請問老師，您認為貴科的核心價值為何？

A2：我們雖然是私校，但升學率還算高，所以除了升學外，最注重的就是證照的考取，這是我們比較強調的部分。我們會希望學生在畢業前至少就把餐服跟調酒的證照取得，這對他們以後也有一定的幫助，不管用不用得到，是一個學習成果的證明，到高職很多人都覺得就是來學技能，但現在高職給學生的也不只是這樣了，升學大家都注重，那當然技能還是要具備，所以才會升學跟證照的取得並重。

Q3：對於觀光科與餐飲科置於同類群，老師的看法是？

A3：現在置於同一類群其實是教育部的政策，所以我覺得有時候臺灣的教育不好的地方就是這樣子，該堅持的不堅持，給你的確又不一定是最適當的，有時候變成怎樣，就是給你學生最想要的，但這是不對的方向，像是去年把英語會話考科又做改變，就是一個例子，觀光科學生英語能力是必要的，這個大家也都一直在講啊，教學會被考科影響，本來說要改考英文，其實長遠來看對觀光科學生是有幫助的，但現實面的話就是餐旅群包含餐飲科，他們不想考，那現在的情形能怎麼辦？變成考調酒，他們一開始是說英語會話用筆試測不出來，那調酒測得出來嗎？而且很明顯的，調酒對觀光科學生的幫助真的很有限。但又說回來，考量到學生程度，很多學校當然還是覺得不考英文比較好，這就是對觀光科發展很大的問題了。那你剛剛談到放在同個類群，我覺得最理想的狀況應該是可以分開，但現在的政策這樣子，好像也沒有分開的可能性，餐旅本來就是一個範圍，雖然特性上這兩科還是有點不一樣。

Q4：請教老師，對於餐旅群的教育目標，老師認為在觀光科的教學上能配合嗎？

A4：我這樣看起來，餐旅群的目標就是一個標竿跟大方向，原則上對於觀光科是沒問題的。就是給予觀光科也好，餐飲科也一樣，都是可以參照的。

Q5：那對於核心能力的部分呢？對於在觀光科教學上，老師的看法是？

A5：我覺得這個跟目標一樣，是個大方向，但就這六點看起來，是比較偏向餐飲科，但因為它把「餐飲」改成「餐旅」後，說是適合觀光科也行，但我覺得旅這個字要定義清楚。因為旅包含的範圍太大了，旅行業、旅館、交通、運輸之類的，所以我才說要搞清楚是甚麼。

Q6：給予各科彈性，對於貴科在教學上是否有所幫助，不知道老師的看法是？

A6：現在的課程，就是說校訂的部分，是從 95 暫綱就慢慢給予彈性了嘛，可以發展本位特色我認為對觀光科是恰當的啊。像我們重視證照跟升學，就可以開設比較多的一般科目作加強，增加考試的能力，還有就是給予調酒跟餐服多一點時數，讓學生練習操作，我們之前也都會這樣做，甚至在假日給學生來練習。

Q7：對於會計的刪除，老師覺得這個決議對貴科的學習是好的嗎？

A7：我覺得刪除會計對我們來說是好的，我們比較偏重考證照跟升學，所以在會計的學習上就等於可以把時間拿去充實操作的能力，相關的商業知識可能會缺乏，但對現在的影響還沒這麼大，到大專後再進修也是可以。商業的知識是基礎，但我覺得現在是還沒必要學到啦，很多大學科系會開，如果可以的話就到哪時在學，有人說這樣會有銜接的問題，但是我還是覺得說高職還是先以培養升學的能力以及學好本科的基礎操作會來得紮實點，畢竟會計比較商業，馬上會用到的機會比較小。

Q8：刪除會計後的學分數分配，對貴科在教學會不會有影響？比如說師資分配或是課程安排之類的？

A8：現在 95 的學分數，對我們來說是還可以啦，也不會不夠，但遇到檢定時我們假日也會讓學生來練習，未來多了 2 學分，就變成可以在正式課堂上多操作。但以

前觀光科的餐旅英語學分比較多有 12 學分，現在剩 8 嘛，然後新課程也沒增加，我覺得沒有把英語課學分增多有點可惜。但就是說部定有先給更多的學分了，以後看起來會輕鬆一點，不會像現在這麼趕，現在的時數有點少，那當然不夠還是可以在校訂加開，反正都看需求而訂嘛。今年開始考科也變了啊，多學分當然好，可以學術科並重。

Q9：哪在校定科目上，貴科都是開設哪方面的課程比較多呢？除了一般科目外，是否有其他新的觀光專業課程？

A9：除了升學的一般科目，我們就是沿用以前的專業課程為主，但內容會做適當的調整，自己開設新課程是比較不容易啦，教材要自己編訂的話，就是一個很大的問題呀，或是說有很好的想法，但是沒有師資跟設備，一樣沒辦法開這課讓學生上，所以會變成遷就現有資源的情形。

## 附錄十二 研究參與者 G 訪談逐字稿

受訪者群體：觀光科教師

受訪者編號：G

Q1：請問老師，貴科核心價值是什麼？：

A1：其實我們還是以升學為主，核心價值就是升學。

Q2：就只注重升學？

A2：對呀，我們學校是升學學校

Q3：那對於餐旅群目標，老師認為對貴觀光科在課程安排上有沒有幫助。

A3：我覺得沒有完全相符耶，如果是餐旅群的目標，我覺得是可以相符的，課程都有上到，所以如果說是教育目標的話是可以達到的。而核心能力的話，因為我們很多..我們不會照著課綱走，因為我們這邊的課啊，是以升學為主，所以不是很相關的，我們都不會上，我們的實作課沒有很多，絕大部分是國英數。

Q4：對於核心能力呢？以觀光科教師角度來看，老師認為這些核心能力是否能對觀光科在教學上有幫助？

A4：我覺得一呀二呀，可以，三也可以，一二三四，相關產業應該是沒有，六是有，服務跟態度是有的，因為我們比較偏向旅，餐的部分我們沒有，因為如果她冠上了餐的話，其實這六點，那我們也可以說都不符合。因為她說具備觀光、具備旅遊的話，我覺得還比較適合，可是餐的話我們很少，我們只有上餐旅服務技術比較偏向於餐而已。

Q5：那老師覺得裡面談到所謂餐旅，範圍是包涵了什麼？

A5：如果我來看餐旅的話，應該是餐飲跟旅館嘛，所以其實我們是只有符合到一半而已，我們餐廳啦、廚房啦，餐飲的中餐烹飪我們完全沒有。因為我們是觀光科啊，只是因為我們要考餐旅群，餐旅群就是觀光科跟餐飲科都可以考的，所以東西都是合併在一起的。



Q6：那對於觀光科與餐飲科合併，老師覺得這個做法好嗎？

A6：觀光科跟餐飲科並在一起是不合適的啊，餐飲跟觀光一起考，還有目標之類的，我覺得都不太應該要併在一起，像幼保跟家政，我也不覺得幼保應該併在家政裡面，我比較偏向於分類，我不喜歡歸納，我喜歡就是比較完整，不想要併在一起，因為並在一起會比較多模糊的地方，會互相影響跟遷就，比如說考餐旅英語會話，對觀光科學生比較有利，可是對餐飲科學生，餐飲科老師又會覺得不行啊，我們的學生實作比較厲害，但你考國英數我們比較吃虧呀。

A7：對於原本今年要考的餐英，臨時又變更為調酒跟餐服，對於這點，老師覺得對觀光科學生學習會不會有影響？

Q7：當然啊，觀光科的英文要比較好啊，應該是要比較重視英文。考試引導教學嘛。像餐旅英語在三年級就完全沒有開，不考試的話，就不會去開，這當然是不好啊，因為語文才是我們最重要的能力啊。

Q8：嗯嗯，那貴科在校訂科目的開設上，會不會有參考核心能力去開課？

A8：核心能力的東西我們不會去看，還是會以考科為導向，不會去看那些圖片的價值，我們都會看考哪些科目，上的科目就從專一專二去開，所以我們都變成結果導向，一樣就是考試引導教學啊。

Q9：對於 98 有了更大的校訂彈性，老師的看法是？

A9：98 更有彈性我覺得比較好啊，就是可以開自己想要的課嘛，像是一般科目或考試的科目。

Q10：針對初級會計被刪除了這個做法，老師覺得對觀光科學生學習有影響嗎？

A10：我覺得會計是要保留的，因為商的東西是基礎，觀光是從商學院出來的，我覺得還是要保留的，不然他大學怎麼銜接呀，銜接很痛苦耶，畢竟學生還是要升大學呀。以後沒有部定必修的會計，很多學校都不會開會計了，這是一個基本能力，像國英數一樣。

Q11：那會計刪除的學分，被移到了調酒跟餐服上面，對於此點，老師的看法是？

A11：我贊成保留初級會計嘛，是四學分，所以其它不足的地方，可以在校訂的地方加開嘛，像我們學校就是另外加開社團，可是你校訂選修就可以另外增加飲料與調酒啊，就不用用部定的地方硬要你上到六學分或八學分，因為部定是不能改的嘛，可是如果說部定先少一點，那校訂有彈性的話，你可以增減都沒有關係。

Q12：在請教老師，在校訂課程上都開什麼樣的課給學生學習？

A12：校定科目的話，我們校訂國英數一定有嘛，國英數的部分很多。都到7節8節左右。我們的專業科目就偏向專一專二這樣而已，當然也有觀光領域的一些東西，比如說觀光概要不是部定嗎，我們還是多上了兩學分、國際禮儀一學分，實務學一學分這樣子。

Q13：那在開設方面，會不會有所困難呢？

A13：應該是還好，因為主要就是加強一般科目跟考科，其他專業的課程我們沒有太多，師資的話是足以應付的。

Q14：那在選修上呢，學生可以自由選修嗎？

A14：在選修的部分，我們是都統一，因為我們班不算多，所以也沒有類似甚麼分組上課的。都是老師選定後，讓學生上課，也是以開設一般科目與專業考科為主。

Q15：在設備上的話，貴科有辦法應付專業課程需求嗎？

A15：我們學校不大，科也算新，但應付調酒跟餐服，還是可以的，有足夠的設備。