

餐科

系列書籍

- 14 **餐科書籍搭配教材**
14種教學私房菜，雲端備課好輕鬆
- 15 **觀光餐旅業導論（上/下）**
核心素養融入課程
圖解+實例=輕鬆學習
- 16 **餐飲服務技術（上/下）**
核心素養融入課程
引領學生素養學習
- 17 **觀光餐旅業導論滿分總複習（全）**
統整跨版本精華，
統測命題重點涵蓋100%
- 18 **餐飲服務技術滿分總複習（全）**
跨版本精華彙整，全方位掌握考試重點
- 19 **飲料調製丙級檢定通關必讀**
Step by Step操作示範，
搭配獨家NG提醒，考試不失分

*因改版時差，本目錄所列價格僅供參考，實際售價以最新報價為準。

*光碟、紙張用得少，你我讓地球更美好！

餐科書籍

14道教學私房菜

雲端 備課好輕鬆

搭配教材 部分選購(O)

豐富又多樣的教學資源，
為老師教學的最佳輔助教材

1 QE雲端教學服務

- ★ 備、上課
提供課本電子書及投影片
- ★ 出、改考卷
可作線上考試、課外練習
- ★ 整合成績單
整合大小考試、出缺勤於一張成績單

2 新知快遞

每月都更新
上課話題夯

- 提供新教材，不怕大考考出來
- 全球十大「超值米其林之都」台灣上榜！
 - 綠色飲食當道 飯店業者推惜食拚認證
 - 史上最年輕！「WCE世界盃杯測師大賽」台灣冠軍
 -

3 線上題庫系統

4 數位投影片

5 習作本、測驗卷

6 操作示範影音



7 課本電子書

8 餐飲法文發音教學影片



9 教師手冊

10 餐旅英/外文單字手冊



11 線上考試「英翻中」練習

考到會為止；考題英文都認得，分數Hold得住！

12 觀光餐旅業發展重要里程碑

(年表)

13 我的學習歷程

甄選入學備審資料



14 教學動畫 (GIF)

部定統測考科

觀光餐旅業導論 (上 / 下)

審定字號：(上册)108069 (下册)108308

書號：(上册)K771A3 基價7.59 (下册)K772B3 基價7.59

編著者：李宜玲、董歆茹、旗立餐旅研究室

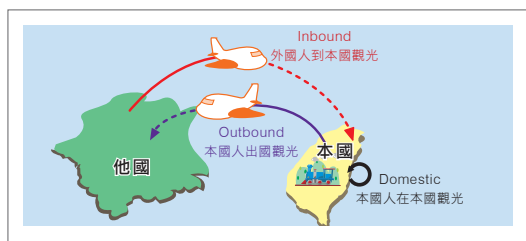
113學年
最新版

核心素養融入課程 圖解+實例=輕鬆學習

● 案例最新穎 理論實務零時差

- 旅宿業導入AI智能助理 (上册 ch10)
- 從餐旅談SDGs－蘭嶼的透明島計劃 (上册ch1)

● 圖像式學習 快速釐清重要觀念



(上册 ch1)

● 玩轉世界

帶你Fun眼全球，拓展學習視野

- 臺灣米其林指南 (上册 ch7)
- 全球頂級奢華的飛機頭等艙 (下册 ch13)
- 此生必去，世界上最美的國家 (下册 ch19)

.....

● 情境素養題

統測新趨勢，餐旅知識活用於生活情境
培養學生解決問題及跨領域能力

● 學習歷程－我的夢想餐廳&旅宿

邊上課邊完成課程學習成果，
準備甄選入學資料 JO EASY！

單字特調三合一

歷屆統測超過半數有英文單字
善用零碎時間 掌握得分關鍵

★ 不可不知的觀光餐旅大事

觀光餐旅業發展重要里程碑 (年表)

融入SDGs議題
共同實踐永續校園

搭配教材



實體教學資源

- 教師手冊
- 習作本
- 測驗卷



QE雲端教學服務

★ 備、上課

- 課本電子書
- 教師手冊電子書
- 習作本解答
- 測驗卷解答
- 電子書教用版 (etb)

- 學習歷程
- 教學進度表
- 數位投影片
- 教學動畫 (GIF)

★ 出、改考卷

可做線上考試、考卷設計、課外練習

★ 整合成績單

整合大小考試、出缺勤記錄於一張成績單

*光碟、紙張用得少，你我讓地球更美好！

部定統測考科

餐飲服務技術 (上 / 下)

審定字號：(上册)108070 (下册)108324

書號：(上册) K751A3 基價7.59 (下册) K752B3 基價7.59

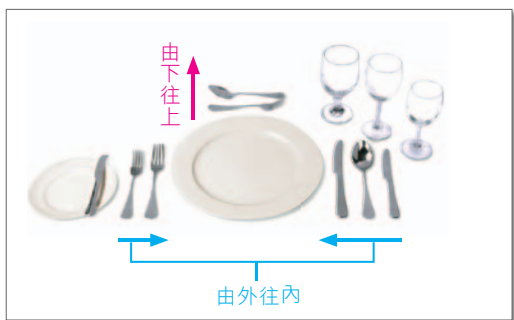
編著者：(上册)謝美美、龐麗琴、陳月卿、旗立餐旅研究室

(下册)謝美美、林玟珠、顏鳳珍、旗立餐旅研究室



核心素養融入課程 引領學生素養學習

- **圖解學習** 簡單、易懂、有趣
3秒讀懂重要觀念



(下册 ch7)

- **情境素養題**
餐服知識應用於生活情境，培養學生解決問題及跨領域能力

- **翻轉學習**
課前小故事，提高自發學習動機
 - 魔鬼藏在細節裡 (上册ch3)
 - 凡喝過必留下痕跡 (下册ch9)
 - 奔跑的孩子，請停下來好嗎？ (下册ch11)
 -

- **搭配我的學習歷程** 可選購
邊上課邊完成課程學習成果，
準備甄選入學資料 **JO EASY!**



單字特調三合一 可選購

歷屆統測超過半數有英外文單字
善用零碎時間 **掌握得分關鍵**



融入SDGs議題
共同實踐永續校園

搭配教材



實體教學資源

- 教師手冊
- 習作本
- 測驗卷



QE雲端教學服務

★ 備、上課

- 課本電子書
- 教師手冊電子書
- 習作本解答
- 測驗卷解答
- 電子書教用版 (etb)
- 學習歷程

★ 出、改考卷

可做線上考試、考卷設計、課外練習

★ 整合成績單

整合大小考試、出缺勤記錄於一張成績單

***光碟、紙張用得少，你我讓地球更美好！**

觀光餐旅業導論

滿分總複習 (全)

書號：K871W4 參考售價\$495

*因改版時差，實際售價以最新報價為準

編著者：王雅惠、李英端、旗立餐旅研究室

113學年
最新版

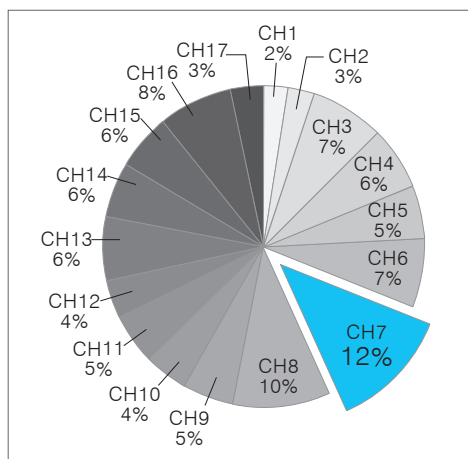


統整跨版本精華，統測命題重點100%涵蓋

113年最新統測試題 全都錄

● 統測命題分析

掌握致勝關鍵



● 情境素養題

統測新趨勢 強化知識與技能整合力

● 概念澄清湖

釐清易混淆觀念，跳出考試陷阱

概念澄清湖		3S原則		
主題	收拾殘盤 (ch7)	菜單設計 (ch7)	連鎖經營 (ch5)	
3S原則	刮盤 (Scrape)	簡單 (Simple)	簡單化 (Simplification)	
	堆疊 (Stack)	標準 (Standard)	專業化 (Specialization)	
	分類 (Separate)	特殊 (Special)	標準化 (Standardization)	

(上册 ch7)

● 搶分單字秘笈 可選購

900+個常考英文單字、歷屆常考單字指南、現學現練中英文配配看



攜帶方便，善用零碎時間
掌握得分關鍵



融入SDGs議題
共同實踐永續校園

搭配教材



實體教學資源

- 測驗卷
- 搶分單字秘笈



QE雲端教學服務

- ★ 備、上課
- 測驗卷解答

★ 出、改考卷

可做線上考試、考卷設計、課外練習

★ 整合成績單

整合大小考試、出缺勤記錄於一張成績單

*光碟、紙張用得少，你我讓地球更美好！

餐飲服務技術

滿分總複習 (全)

書號：K851W4 參考售價\$425

*因改版時差，實際售價以最新報價為準

編著者：旗立餐旅研究室



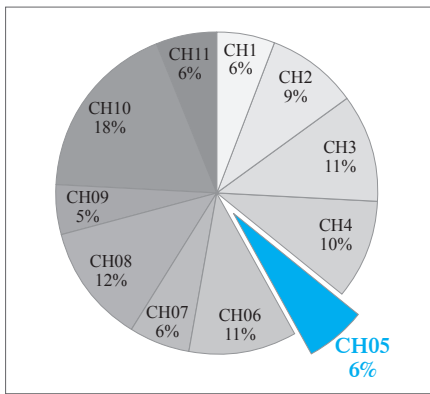
113學年
最新版

跨版本精華彙整，全方位掌握考試重點

113年最新統測試題 全都錄

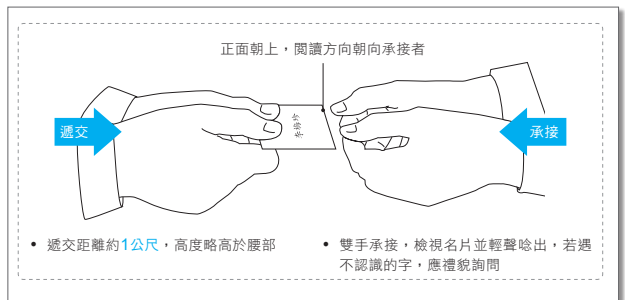
● 統測命題分析

掌握趨勢 快速提升實力



● 圖解說明

一眼看清複雜理論



(上冊 ch5)

● 情境素養題

融入餐服情境，
培養學生應對及理解能力

● 搶分單字秘笈 可選購

1,000⁺個常考英外文單字、歷屆常考單字
指南、現學現練中英文配配看



攜帶方便，善用零碎時間
掌握得分關鍵



融入SDGs議題
共同實踐永續校園

搭配教材



實體教學資源

- 測驗卷
- 搶分單字秘笈



QE雲端教學服務

- ★ 備、上課
- 測驗卷解答

★ 出、改考卷

可做線上考試、考卷設計、課外練習

★ 整合成績單

整合大小考試、出勤記錄於一張成績單

*光碟、紙張用得少，你我讓地球更美好！

飲料調製 丙級檢定通關必讀

學術科合訂本

書號：36170FQ 參考售價\$450

*因改版時差，實際售價以最新報價為準

編著者：蔡佳、侯薇、黃真

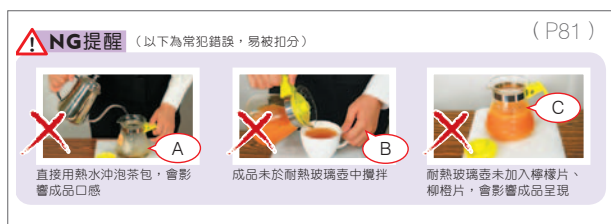


符合技能檢定中心**最新公佈**學術科試題

依監評評分標準編寫，邁向**100%**通過率

- Step by Step操作示範

搭配獨家**NG提醒**，考試不失分



- 獨家設計**調製法手繪示意圖**

視覺化學習，考照輕鬆過關



- ★ **題組隨身手冊** **可選購**

方便學生操作時使用

組別A1			
組別A1 NG提醒 • 直接熱水沖泡茶包，會影響成品口感 • 成品未於耐熱玻璃壺中攪拌 • 耐熱玻璃壺未加入檸檬片、柳橙片，會影響成品呈現			
成份 270ml 熱開水 180ml 風味汁 300ml 百香果原汁 (含內含物) 15ml 耐熱檸檬汁 1粒 紅茶包	調製法 攪拌法	設備物 耐熱玻璃壺 柳橙片2片 檸檬片2片 (皆置入壺中)	杯盤圖 紅茶包(沖泡) / 耐熱玻璃壺(帶中隔) / 五瓣壺 / 公杯 / 公匙 量匙 / 吧叉匙 / 三角尖刀 / 果汁壺 / 小量匙 / 水果夾 / 砵板
組別A1 NG提醒 • 茶葉包未使用吧叉匙攪拌 • 未放置量匙攪拌匙 • 層次不分隔			
成份 8g 檸檬球凍粉 300ml 熱水 180ml 椰奶 200ml 糖水 加風味油	調製法 直接注入法 攪拌法	設備物 可林杯 / 沖壺 / 小量杯 / 的匙 / 量匙 / 公杯 / 耐熱玻璃壺 / 公匙 量匙 / 吧叉匙 / 秤	杯盤圖 可林杯 / 沖壺 / 小量杯 / 的匙 / 量匙 / 公杯 / 耐熱玻璃壺 / 公匙 量匙 / 吧叉匙 / 秤
組別A1 NG提醒 • 高粉球未加入 3-5 分高的冰塊 • 加入耐熱檸檬汁後，未使用吧叉匙攪拌			
成份 15ml 冰蜜桃果露 150ml 耐熱檸檬汁 沖泡高粉球檸檬汁	調製法 直接注入法	設備物 柳橙片 檸檬片	杯盤圖 高粉球 / 公杯 量匙 / 吧叉匙 / 三角尖刀 / 果汁壺 / 小量匙 / 水果夾 / 砵板 / 秤

搭配教材



實體教學資源

- 測驗卷
- 學科共同科目題本
- 題組隨身手冊



QE雲端教學服務

- ★ 備、上課
 - 測驗卷解答
 - 數位投影片

- ★ 出、改考卷

可做線上考試、考卷設計、課外練習

- ★ 整合成績單

整合大小考試、出缺勤記錄於一張成績單

*光碟、紙張用得少，你我讓地球更美好！