

附件

實用技能學程

備查文號：臺中市政府教育局中華民國115年2月13日中市教高字第 1150015507 號函備查

高級中等學校課程計畫

臺中市私立致用高級中學

學校代碼：061309

實用技能學程課程計畫書

本校114年11月4日114學年度第4次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年3月9日

目錄

學校基本資料	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	10
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	10
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	11
陸、群科課程表	13
一、教學科目與學分(節)數表	13
二、課程架構表	17
三、科目開設一覽表	18
柒、團體活動時間實施規劃	20
捌、彈性學習時間實施規劃	21
一、彈性學習時間實施相關規定	21
二、學生自主學習實施規範	27
三、彈性學習時間實施規劃表	31
玖、學校課程評鑑	36
學校課程評鑑計畫	36
附件二：校訂科目教學大綱	42

學校基本資料

學校校名	臺中市私立致用高級中學		
普通型高中	學術群：普通科		
技術型	專業群科	機械群：機械科 動力機械群：汽車科 電機與電子群：資訊科、電子科 商業與管理群：資料處理科 家政群：美容科、照顧服務科 餐旅群：餐飲管理科	
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
其他			
實用技能學程(日)	電機與電子群：水電技術科 餐旅群：餐飲技術科		
實用技能學程(夜)	動力機械群：汽車修護科 餐旅群：餐飲技術科		
建教合作班	機械群：機械科 電機與電子群：資訊科、水電技術科 食品群：烘焙食品科 餐旅群：餐飲技術科		

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。



貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型 高中	學術群	普通科	0	0	1	17	1	21	2	38
技術型 高中	機械群	機械科	1	11	1	22	1	29	3	62
	動力機械群	汽車科	1	28	1	30	1	29	3	87
	電機與電子群	資訊科	0	0	1	20	1	17	2	37
	電機與電子群	電子科	0	0	0	0	1	17	1	17
	商業與管理群	資料處理科	1	37	1	36	1	41	3	114
	家政群	美容科	1	41	2	40	2	44	5	125
	家政群	照顧服務科	1	17	1	20	1	18	3	55
	餐旅群	餐飲管理科	1	41	1	34	1	23	3	98
實用技 能學程 (日)	電機與電子群	水電技術科	1	34	1	33	1	31	3	98
	餐旅群	餐飲技術科	2	46	2	40	2	75	6	161
實用技 能學程 (夜)	動力機械群	汽車修護科	0	0	1	13	0	0	1	13
	餐旅群	餐飲技術科	1	21	1	34	1	42	3	97
建教合 作班	機械群	機械科	1	69	0	0	0	0	1	69
	電機與電子群	資訊科	1	82	1	52	0	0	2	134
	電機與電子群	水電技術科	1	31	1	15	1	22	3	68
	食品群	烘焙食品科	1	88	1	57	0	0	2	145
	餐旅群	餐飲技術科	1	37	1	36	1	37	3	110
合計			15	583	18	499	16	446	49	1528

二、核定科班一覽表
表2-2 115學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通科	1	45
技術型高中	機械群	機械科	2	45
	動力機械群	汽車科	2	45
	電機與電子群	資訊科	2	45
	商業與管理群	資料處理科	1	45
	家政群	美容科	2	45
	家政群	照顧服務科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45
實用技能學程(日)	電機與電子群	水電技術科	3	135
	餐旅群	餐飲技術科	3	135
實用技能學程(夜)	動力機械群	汽車修護科	1	45
	餐旅群	餐飲技術科	1	45
合計			20	1440



參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

面對快速劇變的世代，世界各國皆致力於國際化、全球化、多元化，教育也有許多新的思維，其最終的精神就是：「求新求變」。本校近年積極發展專業的群科特色，強化產學的實務鏈結，並引進業界教師協同教學，致力於學以致用精神和縮短學用落差，其精神也就是在使致用更創新、更優質。故學校以「卓越新致用」為發展願景，盼望少子女化來臨之際，能突破致用現狀創造優質和卓越的致用。

致用願景logo是以本校徽為主體修改，在原有致用校徽中，以卓越新致用取代校徽中的舊致用，願景logo中九個顏色光芒代表本校九個科別(普通科、資料處理科、美容科、機械科、汽車科、電訊科、資訊科、應用外語科、觀光事業科)，中間以簡單線條畫出人型跳躍的樣子，跳躍在象徵大甲圖型上，代表在卓越新致用的願景下，致用高中將與鄰近公立高中職並駕齊驅，成為社區型優質高中，在12年國教中更具競爭優勢，為家長首選的學校。藉由有品（培養具備生活素養深化誠信負責態度）、文化（培養關懷鄉土人文深化扶助弱勢態度）、創新（培養獨立創作思考深化團隊合作精神）及專精（培養學生學習態度深化教師專業教學），達成求新求變的學校願景『卓越新致用』。



二、學生圖像

本校一貫以『課程深化扎根』、『教師專業精進』、『落實全人教育』及『打造精緻校園』作為四大行動主軸。我們一直努力設計全方位科學及人文教育課程，我們更希望致用人能在教師指導及家長支持及社會協助下得到最好的教育，致用高中的學生圖像由最早的培養學生瞭解大甲獨有在地文化的文化力，擴展至今日品格力、文化力、創新力及專業力的致用人新圖像，從過去只關心在地特有文化，到今日能具備品格修養、社會關懷及具備科學思維、創新發明及專業務實的未來人才。

學生圖像分『品格力、文化力、創新力、專業力』四個面向、十六項指標及具體說明

A. 品格力：具備誠信負責、生活及職業好品格的能力

A-1

人文關懷：具備欣賞藝術及日常生活服務學習的態度

A-2生活禮儀：具備誠信有禮負責的態度

A-3人際關係：具備七種溝通現象的處理方式

A-4生活技能：具備動手操作生活基本技能的能力

B. 文化力：具備關懷鄉土及扶助弱勢的能力

B-1自然人文：具備學習地方及在地文化的能力

B-2社會關懷：具備關懷社區發展及議題的能力

B-3文化產業：具備瞭解大甲在地產業的能力

B-4媽祖文化：

具備瞭解媽祖文化的能力

C. 創新力：具備獨立思考、與人合作及專業創作的的能力

C-1科學精神：具備面對事物好奇心、積極求真的能力

C-2創新思辯：具備獨立思考及創意批判的能力

C-3設計思考：具備建構有系統的步驟解決問題的能力

C-4國際視野：具備關懷及參與國際交流及國際移動力

D. 專業力：具備專長就業及自主終身學習的能力

D-1奠基厚實：具備自主學習課程並展現學習成果的能力

D-2技藝卓越：具備分析資訊、正確判讀資訊的能力

D-3務實致用：具備取得專業證照的能力

D-4願景實踐：具備妥善分配時間，於預定時間內逐項實踐夢想的能力

品格力：具備誠信負責、生活及職業好品格的能力

文化力：具備關懷鄉土及扶助弱勢的能力

創新力：具備獨立思考、與人合作及專業創作的的能力

專業力：具備專長就業及自主終身學習的能力



肆、課程發展組織要點

臺中市私立致用高級中學

課程發展委員會組織要點

台中市私立致用高級中學課程發展委員會組織要點

102年9月6日課程核心小組會議通過

107年5月16日校務會議修正通過

111年1月20日校務會議修正通過

一、依據教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令，修正依據之

《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課

程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)設置委員37人，委員任期一

年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如

下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由副校長、各處室主任、組長(教務主任、學務主

任、總務主任、實習主任、輔導主任、人事主任、進修部主任、

主任教官、高中部主任、教學組、註冊組、課務組、實習組、體

育組)擔任之，共計15人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任

和進修部主任兼任副執行秘書。

(三)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然

科、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計6人。

(四)專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人

擔任之，每專業群科(學程)1人，共計8人。

(五)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(六)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(七)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(八)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(九)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如

下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二) 統整及審議學校課程計畫。

(三) 審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四) 進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會運作方式如下：

(一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行至少四次會議，

以十一月前及六月前各召開二次為原則，必要時得召開臨時會

議。

(二) 如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互

推一人擔任主席。

(三) 本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校

課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得

開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五) 本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢

或研討。

(六) 本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協

辦。

五、本委員會設置下列組織：(以下簡稱研究會)

(一) 各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主

席。

(二) 各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學

程)主任召集並擔任主席。

(三) 各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學

程)主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機

會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提

升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效

學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一)各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召

開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二)每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教

科用書或自編教材，送請本委員會審查。

(三)各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集

時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四)各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得

開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票

得採無記名投票或舉手方式行之。

(五)經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會會

核定後辦理。

(六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務

處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培育餐旅產業基礎知識與技能。
2. 培育餐飲服務及吧檯飲務之操作能力。
3. 培育餐旅職域外語會話能力。
4. 培育製作各國美食及融入文化特色的能力。
5. 培養職業道德、負責任、樂觀進取及相關專業領域繼續進修。



二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 進入烘焙食品產業當助手 餐廳外場服務員 飯店客房整理工作人員等</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備餐旅產業基礎知識與技能。 具備餐飲專業技術知能及服務之基本能力。 具備日語會話溝通之能力。 具備職業道德、負責任、樂觀進取及相關專業領域繼續進修。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品丙級技術士 餐飲服務丙級技術士</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 食物與營養學4學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 烘焙食品概論1學分 <input type="checkbox"/> 餐旅管理6學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 烘焙食品基礎實習8學分 <input type="checkbox"/> 房務實務2學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 飲料店吧台調製助理人員 飯店餐飲部門中餐廳或點心部門 自助餐當廚師助手或外場服務員等</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備餐旅產業基礎知識與技能。 具備餐飲專業技術知能及服務之基本能力。 具備英語會話溝通之能力。 具備職業道德、負責任、樂觀進取及相關專業領域繼續進修。</p> <p>3. 檢定職類： 中餐烹調丙級技術士 中式麵食丙級技術士 飲料調製丙級技術士</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 餐旅創意與研發4學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 中餐烹飪概論2學分 <input type="checkbox"/> 餐飲美學5學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 專題實作2學分 <input type="checkbox"/> 職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 地方美食與製作7學分 <input type="checkbox"/> 蔬果雕與盤飾4學分 <input type="checkbox"/> 中餐烹飪實習8學分 <input type="checkbox"/> 蛋糕裝飾7學分 <input type="checkbox"/> 中式點心6學分 <input type="checkbox"/> 蘇打房實務7學分</p>

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 飯店餐廳外場領班 自行創業輕食手作料理 糕餅業當主廚等</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備餐旅產業基礎知識、技能與行銷能力。 具備餐飲專業技術知能及服務之基本能力。 具備製作各國美食及融入文化特色的能力。 具備職業道德、負責任、樂觀進取及相關專業領域繼續進修。</p> <p>3. 檢定職類： 西餐丙級技術士 飲料調製乙級技術士</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 世界飲食文化2學分 <input type="checkbox"/> 西餐烹飪概論2學分 <input type="checkbox"/> 餐廳經營管理與服務6學分 <input type="checkbox"/> 餐旅行銷學6學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 專題實作2學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 茶藝文化與實習6學分 <input type="checkbox"/> 創意飲品實務6學分 <input type="checkbox"/> 輕食製作6學分 <input type="checkbox"/> 宴會點心製作實習6學分 <input type="checkbox"/> 西餐烹飪實習8學分 <input type="checkbox"/> 東南亞料理實務6學分 <input type="checkbox"/> 異國料理6學分</p>

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)

115學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部 定 必 修	語文	國語文	6	3	3					
		本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	1	1					
		英語文	4	2	2					因本校第八節輔導課程已規劃實施英文相關課程之加強教學, 作為學生英語學習之延伸與補強。
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4	1	1					因應學生程度, 於高一時銜接國中課程, 以期能提升學習效果。
		地理		1	1					因應學生程度, 於高一時銜接國中課程, 以期能提升學習效果。
		公民與社會								
	自然科學	物理	4							
		化學		1	1					因應學生程度, 於高一時銜接國中課程, 以期能提升學習效果。
		生物		1	1					因應學生程度, 於高一時銜接國中課程, 以期能提升學習效果。
	藝術	音樂	4	1	1					
		美術		1	1					
		藝術生活								

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	綜合活動	生命教育							
			生涯規劃	1	1					
			家政							
			法律與生活							
			環境科學概論							
	科技	生活科技								
		資訊科技	1	1						
	健康與體育	體育	2	1	1					
		健康與護理	2	1	1					
		全民國防教育	2				1	1		
		小計	38	18	18	0	0	1	1	
	專業科目	觀光餐旅業導論	4			2	2			依學校整體規劃，故需移動部定建議課程之授課年段
	實習科目	餐飲服務技術	6	3	3					依學校整體規劃，故需移動部定建議課程之授課年段
飲料實務		6					3	3		
	小計	16	3	3	2	2	3	3		
	部定必修學分合計	54	21	21	2	2	4	4		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課) (續)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 22學分 11.70%	國語文學	8			2	2	2	2		
		英文會話	6			2	2	1	1	第三學年依學生需求及配合學校整體課程規劃各開設1學分	
		生活數學	4			1	1	1	1	依學生需求及配合學校整體課程規劃開設	
		健康體適能	4			1	1	1	1	依學生需求及配合學校整體課程規劃開設	
		小計	22	0	0	6	6	5	5		
	專業科目 8學分 4.26%	食物與營養學	4	2	2						
		餐旅創意與研發	4			2	2				
		小計	8	2	2	2	2	0	0		
	實習科目 6學分 3.19%	專題實作	4				2	2			
		職涯體驗	2			1	1			第二學年依學生需求及配合學校整體課程規劃各開設1學分	
		小計	6	0	0	1	3	2	0		
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0		
	必修學分數合計			36	2	2	9	11	7	5	
	校訂科目	一般科目	0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	校訂選修一般科目開設0學分
		專業科目 30學分 15.96%	世界飲食文化	2							2
西餐烹飪概論			2						1	1	第三學年依學生需求及配合學校整體課程規劃各開設1學分
中餐烹飪概論			2			1	1				第二學年依學生需求及配合學校整體課程規劃各開設1學分
烘焙食品概論			1		1						第一學年第二學期依學生需求及配合學校整體課程規劃各開設1學分
餐飲美學			5			3	2				
餐旅管理			6	3	3						
餐廳經營管理與服勤			6					3	3		
餐旅行銷學			6					3	3		
應選修學分數小計			30	3	4	4	3	7	9		校訂選修專業科目開設30學分
實習科目 68學分 36.17%		茶藝文化與實習	6						3	3	「茶藝文化與實習」與「創意飲品實務」為二選一
		創意飲品實務	6						3	3	「茶藝文化與實習」與「創意飲品實務」為二選一
		地方美食與製作	7			4	3				「地方美食與製作」與「蛋糕裝飾」為二選一
		輕食製作	6						3	3	「輕食製作」與「宴會點心製作實習」為二選一
		宴會點心製作實習	6						3	3	「輕食製作」與「宴會點心製作實習」為二選一
	蔬果雕與盤飾	4			2	2					
	西餐烹飪實習	8						4	4		
	東南亞料理實務	6						3	3	「東南亞料理實務」與「異國料理」為二選一	
	中餐烹飪實習	8			4	4					
蛋糕裝飾	7			4	3				「地方美食與製作」與「蛋糕裝飾」為二選一		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂選修科目	實習科目 68學分 36.17%	烘焙食品基礎實習	8	4	4					
		異國料理	6					3	3	「東南亞料理實務」與「異國料理」為二選一
		中式點心	6			3	3			
		蘇打房實務	7			4	3			
		房務實務	2	1	1					第一學年依學生需求及配合學校整體課程規劃各開設1學分；課程會結合部定必修實習科目「餐飲服務技術」服勤與房務共同融入課程。
	應選修學分數小計	68	5	5	17	15	13	13	校訂選修實習科目開設93學分	
	特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設0學分
	選修學分數合計		98	8	9	21	18	20	22	
	校訂必修及選修學分上限合計		134	10	11	30	29	27	27	
	學分上限總計		188	31	32	32	31	31	31	
每週團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)		4	1	0	0	1	1	1		
每週總上課節數		210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38 學分	38	20.21%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.13%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計			54	28.72%	系統設計	
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	22	11.70%	系統設計	
		專業科目		8	4.26%	系統設計	
		實習科目		6	3.19%	系統設計	
	選修	一般科目		0	0.00%	系統設計	
		專業科目		30	15.96%	系統設計	
		實習科目		68	36.17%	系統設計	
	合計				134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	74	39.36%	系統設計
應修習學分數		180-192學分		188節	系統設計		
六學期團體活動時間合計		12-18節		18節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		4-12節		4節	系統設計		
上課總節數		210節		210節	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	<ol style="list-style-type: none"> 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格 						

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2. 上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部 定 科 目	語文	本土語文	→ 本土語文	→	→	→	→
		國語文	→ 國語文	→	→	→	→
		英語文	→ 英語文	→	→	→	→
	數學	數學	→ 數學	→	→	→	→
	社會	歷史	→ 歷史	→	→	→	→
		地理	→ 地理	→	→	→	→
	自然科學	化學	→ 化學	→	→	→	→
		生物	→ 生物	→	→	→	→
	藝術	音樂	→ 音樂	→	→	→	→
		美術	→ 美術	→	→	→	→
	綜合活動	生涯規劃	→ 生涯規劃	→	→	→	→
	科技	資訊科技	→ 資訊科技	→	→	→	→
	健康與體育	體育	→ 體育	→	→	→	→
		健康與護理	→ 健康與護理	→	→	→	→
全民國防教育		→	→	→	→	全民國防教育 → 全民國防教育	
校 訂 科 目	語文		→	→	英文會話	→ 英文會話	→ 英文會話
			→	→	國語文學	→ 國語文學	→ 國語文學
	數學		→	→	生活數學	→ 生活數學	→ 生活數學
	健康與體育		→	→	健康體適能	→ 健康體適能	→ 健康體適能

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年	
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期
部定科目	專業科目				觀光餐旅業導論	觀光餐旅業導論			
	實習科目	餐飲服務技術	餐飲服務技術				飲料實務	飲料實務	
校訂科目	專業科目	食物與營養學	食物與營養學						
					餐旅創意與研發	餐旅創意與研發			
								世界飲食文化	世界飲食文化
								西餐烹飪概論	西餐烹飪概論
					中餐烹飪概論	中餐烹飪概論			
			烘焙食品概論						
					餐飲美學	餐飲美學			
		餐旅管理	餐旅管理						
								餐廳經營管理與服勤	餐廳經營管理與服勤
								餐旅行銷學	餐旅行銷學
	實習科目						專題實作	專題實作	
					職涯體驗	職涯體驗			
								茶藝文化與實習	茶藝文化與實習
								創意飲品實務	創意飲品實務
					地方美食與製作	地方美食與製作			
								輕食製作	輕食製作
								宴會點心製作實習	宴會點心製作實習
					蔬果雕與盤飾	蔬果雕與盤飾			
								西餐烹飪實習	西餐烹飪實習
								東南亞料理實務	東南亞料理實務
					中餐烹飪實習	中餐烹飪實習			
					蛋糕裝飾	蛋糕裝飾			
		烘焙食品基礎實習	烘焙食品基礎實習						
								異國料理	異國料理
					中式點心	中式點心			
					蘇打房實務	蘇打房實務			
房務實務	房務實務								

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
3. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動時間	18	18	18	18	18	18
社團活動時間	12	12	12	12	12	12
週會或講座時間	6	6	6	6	6	6
學生活動時間	18	18	18	18	18	18
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

臺中市私立致用高級中學彈性學習時間實施補充規定

中華民國 113 年 10 月 29 日課程發展委員會議通過

一、 依據

- (一) 教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱）
- (二) 教育部 112 年 6 月 8 日臺教授國部字第 1120064831A 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、 目的

臺中市私立致用高級中學（以下簡稱本校）彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間補充規定（以下簡稱本補充規定）。

三、 本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間，在一、二年級第一或第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週一節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群〔全年級〕

- (三) 各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、 本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓：由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前一個月為原則，申請表件如附件 1-1；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加 4 週，申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。
- (三) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或

跨領域統整型之增廣教學。

- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後三週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 25 人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

- (六) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (七) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程

計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 25 人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施

五、 本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：
 - 1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
 - 2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。
- (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
- (六) 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

六、 本校彈性學習時間之學分授予方式

- (一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
 - 1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 - 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 - 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
- (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

七、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

- (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
- (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
- (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
 - 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

（四）學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

八、 本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

九、 本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

二、學生自主學習實施規範

臺中市私立致用高級中學學生自主學習實施規範

107年12月25日課程核心小組通過

107年12月25日課程發展委員會通過

111年10月11日課程發展委員會通過

- 一. 依據：110年3月15日教育部臺教授國部字第1100016363B號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」暨教育部國民及學前教育署107年2月21日臺教授國部字第1060148749B號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 二. 目標：
 - (一) 藉由學生自主學習計畫的規劃，啟發生命潛能，進而落實十二年國民基本教育「自發」的理念。
 - (二) 透過自主學習計畫的實施，學生能融會各領域知能統整運用，並適切溝通表達，培養問題解決能力，達成良好社會互動，進而勇於創新，發展面對未來生涯挑戰與國際競和的知能，進而落實十二年國民基本教育「互動」與「共好」的理念。
- 三. 課程內涵：大致分為以下五種類型
 - (一) 學科知識型：學科科目之延伸學習，如專題製作等內容，可採實作等方式。
 - (二) 專題探究型：以各地文化特色或國際交流，如壯遊、海外體驗學習等。
 - (三) 競賽培訓型：全市性或全國性競賽培訓，如科展等。
 - (四) 多元文化議題學習型：服務學習、關懷弱勢、保育生態、環境保護等議題及活動。
 - (五) 其他：創意作品研發或藝文創作等。
- 四. 實施方式：
 - (一) 應採多面向學習，如閱讀、實作、團體討論、線上學習及參加講座等。
 - (二) 對象及人數：學生個人或同班固定成員(至多3人)。
 - (三) 實施期程：

1. 以高一、高二及高三全學年，共計 **6 學期** (依實際課程)辦理。
2. 以每學期 21 周計，扣除 1-4 周為預備周(包含行政說明、學生自主學習規劃及行政審核作業)、3 次段考周及 1 周期末成果發表，**實際執行約 12 周**。

五. 注意事項：

- (一) 學生自主學習實施由圖書館主辦，統籌各處室辦理相關事宜，並召開學生自主學習小組會議。
 1. **學生自主學習小組**由圖書館組長擔任主席，成員包含教務處代表 1 人、學務處代表 1 人、輔導處代表 1 人、高中部各年級導師代表 3 人、家長會代表 1 人。
 2. 學生自主學習小組會議應討論學生自主學習計畫申請、實施與相關事宜。
- (二) 學生自主學習計畫申請說明會與提出申請於開學後二週內辦理，並於開學後四週內完成審查會議，公布結果。
- (三) 申請計畫以學期為單位，**初審**係檢核申請項目與格式正確性、評估計畫明確與可行度，是否能在學校現有環境設備下完成。
- (四) 承上，初審不通過者，則由班級導師或輔導教師進行**複審**，修正後方予通過。
- (五) 學生自主學習期間之出缺勤管理依本校規定辦理，**非重大原因不得申請公假外出**；如有學校重大活動，不得以自主學習為由拒絕出席。
- (六) 學生自主學習計畫成果得於指導教師或輔導處協助下，放入學生學習歷程檔案。
- (七) 學生如於自主學習時間需使用其他場地，需經由指導教師同意，並出示相關證明，以便場地借用與管理。如需使用實驗室與實驗設備，需取得指導教師與實驗室管理者同意後，於教師陪同下進行實驗。
- (八) 學生自主學習計畫之申請書、檢核表，詳如附件一、二。
- (九) 由學生至校園平台上網填寫自主學習計畫之申請書。
- (十) 計畫核可後，應依計畫實施並由指導教師每周於【檢核表】簽章，期末辦理自主學習成果發表。

六. 本規範經課程發展委員會通過後實施，修正時亦同。

臺中市私立致用高級中學學生自主學習計畫【申請書】附件一

申請學期	_____學年度 第__學期	
計畫名稱		
執行人員	班級： 座號：	姓名：
共學同學	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(至多2人)，姓名：	
協助專家	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，姓名：	
其他自學時間	(搭配非在校時間)	
申請人簽名		
監護人簽名		
計畫內容說明		
執行方法		
使用地點	<input type="checkbox"/> 原教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 實驗室 <input type="checkbox"/> 其他_____	
預期效益		

臺中市私立致用高級中學學生自主學習計畫【檢核表】附件二

計畫名稱		
執行人員		班級： 姓名：
每 周 規 劃 進 度 表		
周次	學 習 主 題 內 容	備註(教師檢核簽章)
1-4	自主學習規劃準備周	包含行政說明及學生自主學習規劃
5		
6		
7	第一次段考	
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14	第二次段考	
15		
16		
17		
18		
19		
20	期末成果發表(如靜態作品展、專題小論文發表或動態發表)	
21	第三次段考	
以下為審查填寫欄，申請者勿填		
初 審	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過，進入複審： 簽名：	
複 審	<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 修改後通過： 簽名：	

承辦人核章

單位主管核章

校長核章

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：
 1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
 2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應為：○○○○(彈性)
 3. 實施對象請填入科別、班級...等
 4. 本表以校為單位，1校1表

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年 第一學期	家庭教育	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	手作小物	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	交通安全	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	簡易家電維修	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	人際關係	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	動手換輪胎	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生活禮儀	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	服務學習	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	旅遊資訊：學會訂房景點查詢-國內	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	茶與咖啡的邂逅-品茶	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第一學年	生活常識	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	生活理財-投資	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
第二學期				<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期	小說與戲劇-現代文學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第二學期	台中地區的自然與人文環境	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第二學期	電影與文學-經典電影	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第二學期	媽祖信仰	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第二學期	趣味數學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第二學期	環遊世界學英文-各國語調	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學期	環遊世界學英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第二學年 第二學期	大甲貞節媽	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	窺探古人美食-大甲區	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	數學遊戲基地-桌遊	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	0	0	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	小說與戲劇-現代文學	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	台中地區的自然與人文環境	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	電影與文學-經典電影	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	媽祖信仰	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	趣味數學	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	環遊世界學英文-各國語調	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	環遊世界學英文	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	大甲貞節媽	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第二學年	第二學期	窺探古人美食-大甲區	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		數學遊戲基地-桌遊	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		台中地區的自然與人文環境	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		電影與文學-經典電影	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		媽祖信仰	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		環遊世界學英文-各國語調	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		趣味數學	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		環遊世界學英文	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		大甲貞節媽	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		窺探古人美食-大甲區	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		數學遊戲基地-桌遊	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習	0	0	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學年	第二學期	小說與戲劇-現代文學	1	6	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第三學年	第一學期	Arduino應用(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		PC DIY 實務(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		頭皮保健(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		食品與營養(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	第二學期	物聯網應用(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		美體芳療(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		家電維修實習(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		果蔬加工(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

臺中市致用高級中等115學年度學校課程評鑑計畫

中華民國114年11月04日課程發展委員會修定

壹、依據

- 一、教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令，修正依據之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第1080031188號令訂定之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 三、教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。

貳、目的

- 一、協助教師教學規劃及提升學生學習成效，以持續改進學校課程發展與教學創新，達成課程目標。
- 二、每學年定期蒐集、運用及分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，落實課程自我評鑑功能。
- 三、評估本校課程評鑑結果，作為修正課程規劃及改善教學環境之依據。

參、課程評鑑組織及分工

- 一、課程發展委員會
 - (一) 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
 - (二) 審議課程評鑑實施計畫。
 - (三) 依課程評鑑結果修正學校課程計畫及相關改進方案。
- 二、課程自我評鑑小組
 - (一) 由校長就課程發展委員會成員或必要成員，聘請15至20人組成課程自我評鑑小組。
 - (二) 協助發展學校課程評鑑之檢核工具、規準與歷程草案。
 - (三) 彙整與檢視各教學單位實施檢核後之質性分析與量化結果。
 - (四) 完成學校整體課程自我評鑑報告。
- 三、群課程研究會
 - (一) 檢視課程架構與群教育目標。
 - (二) 開設跨域多元選修課程。
 - (三) 協助規劃及開設彈性學習時間。
- 四、各科/領域教學研究會
 - (一) 由各科主任/領域之召集人所屬教師組成，提供教師自我檢核相關資料。
 - (二) 彙整學生學習歷程及成效的質性分析及量化結果。
 - (三) 協助檢視課程架構、科教育目標、學生圖像實踐之對應，課程開設、課程實施空間及課程實施設備的完善度。
 - (四) 協助教材選擇並進行評鑑。
 - (五) 開設多元選修課程。
 - (六) 協助規劃及開設彈性學習時間。
 - (七) 協助教師公開觀課相關事宜。
- 五、全校教師
 - (一) 參與公開觀課。

(二) 參與社群共備及專業對話。

(三) 教學實施中針對學生學習歷程之觀察分析及回饋，進行教學準備、教學實施、教學省思及教學調整之歷程資料彙整，自我核核。

六、專家學者：學校課程評鑑的實施得依需要邀請具實務經驗或教育課程評鑑專業之學校、機構、法人、團體及自然人協助實施。

肆、課程評鑑內容

課程評鑑內容包括課程規劃、教學實施、學生學習：

(1) 課程規劃：就課程計畫書規劃之項目進行規劃、實施及回饋之歷程與成果。

(2) 教學實施：有關教學準備、教學模式與策略、教學過程與支援。

(3) 學生學習：有關學生學習過程、成效及多元表現成果。

具體之評鑑項目及相關說明如附件。

伍、實施方式

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

項次	工 作 項 目	預定時程
1	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	9 月
2	成立學校課程評鑑小組。	9~10 月
3	開發課程自我評鑑工具，進行教師教學及學生學習成果資料的收集。	10~11 月
4	各科/領域教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，課程自我評鑑結果後，提交課程評鑑小組。	9~1 月、2~5 月
5	課程評鑑小組彙整與檢視各科/領域教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討意見及改進方案後，送交課程發展委員會，審議後執行改進措施。	12~1 月、5~6 月
6	召開課程發展委員會，修訂學校課程自我評鑑計畫。	8 月~持續改進追蹤

陸、課程評鑑結果與運用

一、課程評鑑過程及結果，作為學校落實校務發展、課程規劃、教師教學及促進學生有效學習之參考。

二、統整建議事項，視需要彙報教育主管單位，以利調整教育相關資源，發展學校願景及教學目標。

柒、本課程評鑑實施計畫經學校課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件一 課程評鑑作業時程檢核表

序	項目	檢核日期	檢核結果說明	未完成之原因及改善情形說明
1	成立課程自我評鑑小組	10 月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
2	訂定課程自我評鑑實施計畫	10 月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
3	發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具	12 月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
4	各教學研究會課程評鑑資料蒐集	5 月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
5	課程自我評鑑小組審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	6 月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
6	課程自我評鑑小組追蹤改進相關作業	8 月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	

備註：本檢核表由課程自我評鑑小組執行秘書填寫，於每學年 7 月底前送課程自我評鑑小組會議確認

檢核人員簽章：

課程評鑑小組主席簽章：

校長簽章

附件二 學生回饋單

____學年度第__學期 課程名稱: _____ 填表日期

	非常同意 (5)	同意 (4)	普通 (3)	不同意 (2)	非常不同意 (1)
一、學生自評					
1.我會課前預習及課後複習上課的內容					
2.我每次上課會準時出席，並且認真聽講					
3.我會主動提出問題、解決問題					
二、老師的教學內容份量及難易度適中					
三、老師的教學方法能讓我有效學習					
四、老師的教學態度認真負責					
五、老師的評量能確實反映學習重點與學習表現					
六、師生關係相處融洽					
七、綜合而言，我對這門課的教學效果滿意且很有收穫					

(一) 本課程我的收穫

(二) 我有話要對老師說

(二) 我有話要對學校說

附件三 教師學年度自我檢核表

____學年度 教師姓名_____ 所屬科別/學科_____

一、教學負擔

1. 授課鐘點，上學期：_____，下學期：_____

2. 本學年彈性學習時間負責單元及該單元全學年授課總時數

授課單元名稱	全學年授課總時數

二、備課、觀課及議課

備課	專業社群名稱		共同備課日期	
觀課	公開觀課課程名稱		實施公開觀課時間	
	觀課班級		觀課教師人數	
議課	專業社群名稱		議課日期	

備註：請檢附備課、觀課與議課紀錄及簽到表

三、素養導向課程、教材研發

科目名稱	單元名稱	研發人員	單元授課時數	新增	修訂
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

備註：請檢附課程教材研發成果

四、指導學生自主學習及選手培訓情形

指導學生自主學習	一年級人數	
	二年級人數	
	三年級人數	
培訓選手	選手職種或競賽名稱	
	培訓選手人數	

附件四 高三畢業生畢業條件及具備科專業能力檢核表(請各校自行研發)

其他相關附件如：

1. 各學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數符合情形**檢核表**
2. 各學年/學期彈性學習時間規劃之各課程單元修習學生人數統計表
3. 各學年/學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數統計表
4. 各學年學生各項競賽及證照表現彙整表

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文學
	英文名稱	Chinese Literature
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.增進學生對國學的概念，加深對國學的體認與應用。 2.配合課文講解、寫作練習，加強學生對語文運用的敏銳度與純熟度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)中國文學之最	中國文學之最—按朝代劃分介紹各時代的文學特色。 1.經學之最 2.史學之最 3.子學之最 4.小說之最	9	第二學年第一學期
(2)年齡代稱	語詞分類統整—介紹代稱、意義與由來 1.年齡代稱 2.情狀、人地、器物之稱	9	
(3)重要作家介紹	重要作家—按朝代介紹各代表作家的作品與思想,及其文學地位。 1.詩人特殊稱號 2.詞人特殊稱號 3.現代作家概述	9	
(4)時間用語	時間、方位之用語 1.記年、記月、記日、記時 2.二十四節氣、四季判斷 3.五行、五色、天干地支之對應 4.方位、坐席	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)文學的演變	時間、方位之用語 1. 記年、記月、記日、記時 2. 二十四節氣、四季判斷 3. 五行、五色、天干地支之對應 4. 方位、坐席	9	第二學年第二學期
(6)寫作訓練	文學的演變 1. 古文運動的流變 2. 小說的流變 3. 四大韻文的重要性 4. 十三經內容細目說明 5. 新詩流變 6. 現代小說流變	9	
(7)現代文選	1. 選文以臺灣作家的作品為主, 兼及世界華文作家作品、外文翻譯作品。 2. 選文包含散文、小說或其他多元體類。	9	
(8)古典文選	1. 選文包含散文、小說、筆記等。 2. 以推薦14篇古文為主。	9	
(9)現代詩歌選	1. 選文以臺灣作家的作品為主, 兼及世界華文作家作品、外文翻譯作品。 2. 每學期一課。	9	第三學年第一學期
(10)古典詩歌選	1. 選文可包含古、近體詩及詞、曲, 兼及臺灣詩作。 2. 每學期一課。	9	
(11)文化經典選	1. 選材範圍應具時代、思想流派及文體之多樣性。 2. 每學期一課。	9	
(12)口語表達	1. 了解標準國字之讀音及發音方法, 作為口說之基礎能力。 2. 讓學生了解正確的發音方式與句子語調, 進而提升口語應變能力與語言表達能力。	9	
(13)字音大聲說	一、釐清易混淆字音 1. 了解標準國字之讀音及發音方法, 作為口說之基礎能力 2. 讓學生了解正確的發音方式與句子語調, 進而提升口語應變能力與語言表達能力 二、文法概述 1. 包含單句句型、複句句型、特殊句型, 讓學生熟練運用, 表達完整文意 2. 講述重要詞類, 使學生在表達應對上有親疏尊卑之別	9	第三學年第二學期
(14)成語加油站	一、生活成語之運用 1. 利用典故來由加強學生對成語的連結, 始能正確的理解成語涵義 2. 透過閱讀增加學生之語彙能力, 使能應用於自修與日常生活表達 二、常見的應用文類 1. 包括書信、對聯、提辭、柬帖, 配合日常生活中的運用	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15) 閱讀心得書寫介紹	1. 介紹閱讀心得應有的架構及格式。 2. 說明閱讀心得須闡述個人觀點, 且扣緊書本內容歸納分析, 表達個人論點。 3. 引領學生針對書本主旨提出議題加以討論。 4. 範本介紹及學習。	9	
(16) 思辨寫作	思辨與寫作 1. 建構學生閱讀理解策略 2. 連結真實情境, 拓展學生閱讀的興趣 3. 引領學生深度閱讀、深度討論 4. 培養理解、圖表判讀等整合運用能力 5. 結合跨領域、跨學科的綜整題型, 培養多元的素養能力	9	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	(一) 教學宜兼顧形成性評量、總結性評量與診斷性評量等學習評量。 (二) 學習評量應兼顧認知、情意、技能三層面及各領域、學科的核心能力與內涵。 (三) 學習評量應參照學習目標、教材性質與學生個別差異, 採用適當而多樣的評量方法。 (四) 教師宜強化高層次認知思考, 以培養學生論證、審辨、批判性和創造性的思考能力。 (五) 評量方法: 綜合口試、筆試、作品、演練、講演、分組報告及學習態度等各方面的整體表現。		
教學資源	1. 參考工具書: 與國語文教學有關的百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2. 一般用書: 與國語文教學有關的典籍及古今中外文學名著。 3. 期刊雜誌: 與國語文教學有關的資料。 4. 網路資源: 與國語文教學有關的資料。 5. 提升鑑賞能力: 本校自編教材與出版社提供之補充教材。 6. 教學媒材: 由圖書館逐年充實相關資料並提供。 7. 網路與交流平台: 提供學生自主學習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材選編 1. 課文的選材應具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶等價值, 藉以累積文字 篇章、文本表述、文化內涵三層次的學習內容。 2. 課文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析、問題討論及練習或評量等項目。 3. 課文須重視橫向統整, 強化與各群科學習內容的連結, 以協助學生探索未來職涯的發展。 4. 課文宜兼顧傳統與當代範疇, 重視語文與人文的關聯, 並適切的融入議題, 以培養關懷社會的素養與能力。 5. 課文宜包含現代文選、古典文選、現代詩歌選、古典詩歌選、文化經典選。 二、教學方法 1. 語言性教學方法: 講授法、提問法、讀書指導法。 2. 直觀性教學方法: 演示法、參觀法、欣賞法。 3. 實踐性教學方法: 口說與作文練習、科技資源應用。 4. 研究性教學方法: 討論法、發現法、自學輔導。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文會話
	英文名稱	English Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、增進英語文的聽、說、讀、寫能力,以應用於實際生活之溝通。 二、培養以英語文進行邏輯思考、分析、判斷與整合創新的能力。 三、建立有效的英語文學習方法,以加強自學能力,奠定終身學習之基礎。 四、涵育學習英語文的興趣與積極的態度,主動涉獵各領域知識,提升人文素養與科技知能。 五、促進對多元文化的了解與尊重;培養國際視野與全球永續發展的世界觀	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)Life and Living Things	Life and Living Things 1.Vocabulary & Phrases 2.Sentence Patterns 3.Reading Comprehension	9	第二學年第一學期
(2)The Body:Its Functions and Welfare	The Body:Its Functions and Welfare 1.Vocabulary & Phrases 2.Sentence Patterns 3.Reading Comprehension	9	
(3)People and the Family	People and the Family 1.Vocabulary & Phrases 2.Sentence Patterns 3.Reading Comprehension	9	
(4)Buildings, Houses, the Home, Clothes, Belongings, and Personal Care	Buildings, Houses, the Home, Clothes, Belongings, and Personal Care 1.Vocabulary & Phrases 2.Sentence Patterns 3.Reading Comprehension	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)Food and Drink	Food and Drink 1. Vocabulary & Phrases 2. Sentence Patterns 3. Reading Comprehension	9	第二學年第二學期
(6)Farming	Farming 1. Vocabulary & Phrases 2. Sentence Patterns 3. Reading Comprehension	9	
(7)Feelings and Emotions	Feelings and Emotions 1. Vocabulary & Phrases 2. Sentence Patterns 3. Reading Comprehension	9	
(8)Attitudes and Sensations	Attitudes and Sensations 1. Vocabulary & Phrases 2. Sentence Patterns 3. Reading Comprehension	9	
(9)Thought and Grammar	Thought and Grammar 1. Vocabulary & Phrases 2. Sentence Patterns 3. Reading Comprehension	9	第三學年第一學期
(10)Communication Language and Grammar	Communication Language and Grammar 1. Vocabulary & Phrases 2. Sentence Patterns 3. Reading Comprehension	9	
(11)Substances and Materials	Substances and Materials 1. Vocabulary & Phrases 2. Sentence Patterns 3. Reading Comprehension	9	第三學年第二學期
(12)Objects and Equipment	Objects and Equipment 1. Vocabulary & Phrases 2. Sentence Patterns 3. Reading Comprehension	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、教學應適合學生能力，並告知學生學習目標。 二、以多元評量方式為原則，包括紙筆測驗、口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。 三、包含平時成績佔40%、二次段考佔30%、期考佔30%。		
教學資源	一、教育部教科書(審定本)。 二、教師自編教材。 三、國內出版社出版相關教科書。		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選</p> <p>(1) 內容選擇與次序安排，應參照教材大綱之內涵，應符合教學目標。</p> <p>(2) 宜選擇貼近生活情境之題材，並多引用國內、外較新之相關資料，避免內容陳舊不符合現況。</p> <p>(3) 難易應適合學生程度。</p> <p>二、教學方法</p> <p>(1) 講演法、口頭問答法、練習法。</p> <p>三、教學相關配合事項</p> <p>(1) 除教授課程相關之基本知識，同時需培養學生正確之職業道德觀念，及積極進取之學習態度。</p> <p>(2) 運用輔助設備，如錄音機或DVD等，可使教學方式多元化，並培養學生聽力及閱讀能力。</p>
---------------	---



(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活數學
	英文名稱	Life Mathematics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.培養學生應用電算器與電腦軟體解決職業領域內問題之能力。 2.引導學生瞭解數學概念與函數圖形,增進學生的基本數學知識。 3.訓練學生的演算與識圖能力,以應用於解決職業領域內實務問題。 4.造就學生的基礎學力,以培養繼續進修、自我發展的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)線性規劃	二元一次聯立方程式	6	第二學年第一學期
(2)線性規劃	二元一次不等式的圖形	6	
(3)線性規劃	線性規劃	6	
(4)圓與直線	圓的方程式	6	第二學年第二學期
(5)圓與直線	圓與點的關係	6	
(6)圓與直線	圓與直線的關係	6	
(7)數列與級數	等差數列與等差級數	6	第三學年第一學期
(8)數列與級數	等比數列與等比級數	6	
(9)數列與級數	無窮等比級數	6	
(10)排列組合	乘法原理與樹狀圖	6	第三學年第二學期
(11)排列組合	排列	6	
(12)排列組合	組合	6	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗。 2. 習作、課堂演練。 3. 學習態度。
教學資源	教學多媒體
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選 教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。</p> <p>2. 教學方法 每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。</p> <p>3. 教學評量 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。</p> <p>4. 教學資源 在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。並請善於利用教科書、投影片、掛圖、計算器等教具，並在註記★之內容補充使用計算器、電腦軟體(如：excel)解決相關問題之操作說明。</p> <p>5. 教學相關配合事項 宜另編教師手冊，內容包含教材摘要、教學目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。</p>



(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康體適能		
	英文名稱	Healthy fitness		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/1/1/1/1			
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期			
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全			
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1. 培養學生具備體育運動的知識、態度與技能，增進體育的素養。 2. 培養學生規律運動的生活習慣。 3. 建構學生運動的美學欣賞能力，豐富休閒生活品質。 4. 培養學生良好的人際關係與團隊合作精神。 5. 培養學生發展體育相關之文化素養與國際觀。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)伸展操	認識並實作全身主要肌群之靜態與動態伸展動作,提升關節活動度並預防運動傷害。	6	第二學年第一學期
(2)伸展操	學習正確伸展姿勢與呼吸節奏,培養運動前後伸展之良好習慣。	6	
(3)健走	學習正確健走姿勢與步伐控制,提升心肺耐力與下肢肌耐力。	6	
(4)健走	透過不同強度與距離之健走活動,培養規律運動習慣與體能管理能力。	6	第二學年第二學期
(5)健康操	配合音樂節奏進行全身律動與有氧動作,提升心肺耐力與身體協調能力。	6	
(6)健康操	學習基本健康操動作與節奏變化,培養規律運動習慣與正確運動態度。	6	
(7)健康操	透過健康操活動促進身心放鬆,增進專注力與情緒調適能力。	6	第三學年第一學期
(8)肌力訓練	進行徒手及簡易器材之肌力訓練,強化核心肌群與主要肌群力量。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)肌力訓練	學習正確肌力訓練動作與安全原則,預防運動傷害並提升訓練成效。	6	
(10)肌力訓練	依個人體能狀況調整訓練強度與次數,培養自我體能管理能力。	6	第三學年第二學期
(11)重量訓練	認識基本重量訓練器材與自由重量之安全使用方式,建立正確訓練觀念。	6	
(12)重量訓練	進行基礎重量訓練動作實作,強化主要肌群力量與身體穩定度。	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	<p>(一)教學宜兼顧形成性評量、總結性評量與診斷性評量等學習評量。</p> <p>(二)學習評量應兼顧認知、情意、技能三層面及各領域、學科的核心能力與內涵。</p> <p>(三)學習評量應參照學習目標、教材性質與學生個別差異,採用適當而多樣的評量方法。</p> <p>(四)教師宜強化高層次認知思考,以培養學生論證、審辨、批判性和創造性的思考能力。</p> <p>(五)評量方法:綜合口試、筆試、作品、演練、講演、分組報告及學習態度等各方面的整體表現。</p>		
教學資源	<p>1.參考工具書:與健康體適能教學有關的百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。</p> <p>2.一般用書:與健康體適能有關的典籍及古今中外文學名著。</p> <p>3.期刊雜誌:與健康體適能教學有關的資料。</p> <p>4.網路資源:與健康體適能有關的資料。</p> <p>5.提升鑑賞能力:本校自編教材與出版社提供之補充教材。</p> <p>6.教學媒材:由圖書館逐年充實相關資料並提供。</p> <p>7.網路與交流平台:提供學生自主學習。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材選編</p> <p>1.編寫教材時,應注意與國民中小學九年一貫課程的銜接,並注意教材內容應具時代性與前瞻性。</p> <p>2.教材之編選應根據學生的身心發展條件與興趣、學生的體適能與運動基本能力、學校特色(如學校的運動場地、設備、師資、重點發展項目...等)慎選合宜教材。</p> <p>3.進行教材編選時,成立體育科課程小組負責體育課程規畫。教師在開學前將課程計畫提交體育科課程小組討論後,再提學校課程發展委員會核定。。</p> <p>二、教學方法</p> <p>教師實施體育教學時,應依據學習的原理原則,透過各種具有教育價值的運動項目與運動設施或媒體為媒介,以有效的教學策略或學習集團為方法,指導學生學習。因此,體育教學應具有人性化、樂趣化、基礎化、生活化、個別化與創造性之特質,以達成發展身體機能、運動能力、心智能力及社會行為等。</p>		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物與營養學
	英文名稱	Introduction to Food Science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解各種食物的功能、特性、營養、安全性 二、對於各種食物烹調後的轉變，和加工後的特性 三、培養學生對於食物學的基本概念，能建立正確飲食觀	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)食物學概論	1-1食物學的內涵 1-2食物與健康 1-3食物學與餐飲	9	第一學年第一學期
(2)飲食指南	2-1健康飲食 2-2每日飲食指南 2-3膳食設計	9	
(3)營養素概論	3-1營養素概論 3-2醣類 3-3蛋白質 3-4脂肪	9	
(4)六大營養素	3-5維生素 3-6礦物質 3-7水	9	
(5)食物選擇	1-1六大營養素之烹調方式 1-2食物的選購方式 1-3食物的存放方式	9	第一學年第二學期
(6)食物加工	1-1食物加工定義 1-2食物加工種類 1-3色素與酵素 1-4食品添加物	9	
(7)食物保存	1-1食物腐敗 1-2食物保存 1-3食物中毒 1-4食物中毒新聞案例討論	9	
(8)食品相關包裝	1-1清洗與消毒 1-2食品標示補充 1-3食品包裝	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 教師課堂講授，配合學生問答互動，口頭回答以瞭解學生狀況 2. 學生搭配分組報告，課前事先規劃 3. 基本紙本測驗:平時成績、期中考、期末考、實力評量		
教學資源	1. 該科專業用書 2. 多使用影片、圖片等教學媒體，增進學生印象 3. 課程按照內容多元，配合業界講習活動		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材依實際狀況予以增減 2. 結合當下時事與餐飲安全衛生做宣導 3. 理論與實習並重，使學生能活用實習		



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅創意與研發
	英文名稱	Hospitality creativity approaches
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解餐旅創意原理 2.瞭解餐旅業設計之商品研發 3.瞭解專利申請與流程	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程準備	課程說明、創造與發明 1.創造發明的好處 2.發明心理與策略	9	第二學年第一學期
(2)發明祕缺與改良技巧	發明祕缺與改良技巧 1.新產品概念研發 2.加加減減找出新要點 創意原理與應用技巧 1.腦力激盪與潛力開發	9	
(3)創意原理與應用技巧	創意原理與應用技巧 2.實用的創意技巧 發明發財莫發狂 1.發明的三條死巷 2.小發明著手大發明著眼	9	
(4)發明成功與創業經驗	發明成功與創業經驗 1.實務發明品之節稅方法 2.取締仿冒機關及作業程序	9	
(5)發明與台灣產業的互動關係	發明與台灣產業的互動關係 1.發明對於產業的陷阱 2.發明對於企業的影響 新產品開發成功關鍵實務 1.創意與市場趨勢	9	第二學年第二學期
(6)新產品開發成功關鍵實務	新產品開發成功關鍵實務 2.論成功八大關鍵	9	
(7)發明與工業設計之研發	發明與工業設計之研發 1.產品設計的價值觀念 2.設計具體化與產品工程	9	
(8)成果報告	1.小組討論 2.成果發表	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 利用影片觀賞，介紹合宜之各國料理。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、影片、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界飲食文化
	英文名稱	Dietary Culture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識各國的飲食化特色。 二、熟練各國烹調技術的特色。 三、認識各國所使用食材的特殊性。 四、熟練各國用餐特色。 五、提升學生職業道德並學習各國不同的餐飲服務技巧。 六、培養學生學習興趣並能鑑賞各國的飲食特殊性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)世界飲食文化概論	1. 飲食文化的意義 2. 影響飲食文化的因素 3. 各國飲食文化概述	3	
(2)法國飲食文化	1. 簡介 2. 各地飲食文化與特色 3. 中法飲食文化之比較 4. 特殊食材	3	
(3)義大利飲食文化	1. 簡介 2. 各地飲食文化與特色 3. 中義飲食文化之比較 4. 常見食材	3	
(4)英國飲食文化	1. 簡介 2. 各地飲食文化與特色 3. 中英飲食文化之比較	3	
(5)德國飲食文化	1. 地理位置 2. 歷史 3. 地理環境及氣候 4. 美食簡介 5. 中德飲食文化之比較	3	
(6)西班牙飲食文化	1. 地理位置及氣候 2. 人文地理 3. 歷史 4. 飲食文化與習慣 5. 美食地圖 6. 美食常識	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)美國餐飲文化	1. 自然地理 2. 氣候 3. 歷史 4. 移民與人口 5. 什麼是美國料理? 6. 飲食文化的形成 7. 菜單與餐廳的類別 8. 區域料理 9. 餐飲趨勢與食材新走向	3	
(8)澳紐飲食文化	1. 澳洲飲食文化 2. 澳洲食材與飲食特色 3. 紐西蘭飲食文化 4. 中、澳紐飲食文化之比較	3	
(9)日本飲食文化	1. 簡介 2. 料理發展及特色 3. 中日飲食文化之比較 4. 結語	4	
(10)中國飲食文化	1. 簡介 2. 飲食文化特色 3. 與台菜飲食文化之比較	4	
(11)台灣飲食文化	1. 簡介 2. 飲食文化特色 3. 飲食習俗 4. 台灣與中華料理飲食文化之比較 5. 特殊食材介紹	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外世界飲食文化相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、各國飲食特色與典故?明。 二、播放各國特殊的飲食文化相關影片與幻燈片。 三、各國較具特色的餐點介紹。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪概論
	英文名稱	Introduction to Western Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟悉西餐基本烹飪技巧。 四、養成良好衛生習慣及工作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	西餐廚房設備之認識與應用。	4	第三學年第一學期
(2)西餐發展概述	1.探討西餐由古羅馬、中世紀至現代料理的演變歷程。 2.認識法式、義式、美式等主要西餐體系的料理特色。	4	
(3)廚師與廚藝	1.認識廚師的職責分工、專業倫理與工作態度。 2.培養基本廚藝素養,理解廚藝美學與創意發展。	4	
(4)廚房衛生安全與服裝儀容規範	1.說明食品安全與廚房衛生管理的重要性。 2.介紹廚師服裝、個人清潔與作業安全規範。	4	
(5)廚房設備與器具認識	1.認識常見廚房設備之功能與正確使用方式。 2.了解刀具、鍋具等基本器具的保養與安全操作。	2	
(6)食品材料分類與認	1.認識食材的基本分類,如蔬果、肉類、海鮮與穀類。 2.了解食材新鮮度判斷與保存原則。	4	第三學年第二學期
(7)基本調味品與辛香料之認識	1.介紹常用調味品的特性與使用時機。 2.認識辛香料對料理風味與層次的影響。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)基本烹調法	1. 認識煎、炒、煮、炸、蒸等基本烹調方式。 2. 了解不同烹調法對食材口感與營養的影響。	4	
(9)套餐設計	1. 學習菜色搭配原則, 如色彩、口味與營養均衡。 2. 規劃簡易套餐設計, 提升整體餐飲呈現與實用性。	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	(1) 多元評量方式, 包括實作測驗、上課態度、課堂參與。 (2) 平時成績佔40%、期中考30%、期末考30%。		
教學資源	自編教材或運用部審核合格之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、選擇簡單扼要、深入淺出、實用的教材與相關資訊。 二、蒐集餐飲事業相關之時事、圖片、宣傳刊物等作為輔助教材。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪概論
	英文名稱	Introduction to Chinese Cooking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解烹飪的基本知識。 2. 培養食物的選購及烹飪的基本技巧。 3. 建立良好的職業道德與衛生習慣。 4. 啟發學習烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)總論	1-1. 烹飪的意義。 1-2. 烹飪的起源與發展。	3	第二學年第一學期
(2)廚房衛生與安全	2-1. 衛生知識的認識。 2-2. 廚房工作安全與消防之常識。	3	
(3)廚房設備與用具	3-1. 烹飪設備的認識與維護。 3-2. 烹飪器具的認識與維護。	3	
(4)食物的分類與選購	4-1. 肉類各部位的認識與選擇。 4-2. 水產品的選擇。 4-3. 蛋類與乳類的選擇。 4-4. 蔬菜與水果類的選購原則。 4-5. 食米及麵粉的選購原則。 4-6. 乾貨類的選擇。 4-7. 加工食品的選擇。	3	
(5)食物的儲存	5-1. 食物的儲存原則。 5-2. 食物的儲存方法。	6	
(6)調味料與辛香料的認識	6-1. 調味品與辛香料。 6-2. 辛香料的認識。	6	第二學年第二學期
(7)烹調前的處理與洗滌	7-1. 各類原料的前處理。 7-2. 各類食物的洗滌方式。	6	
(8)基本切割法	8-1. 刀工與切割法。 8-2. 刀法種類。 8-3. 材料成型與菜餚切割法	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	(1)要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力 (2)學習評量的方式宜多樣化，針對學生於認知、技能、情意等領域，實施多元方式評量，包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。		

教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關中餐烹飪及其著作。 (2)展覽及錄影帶、光碟與網際網路等多媒體。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (1)教材編撰、師資研習。 (2)學生學習狀況、注意知識獲得的過程與方法，儘量引發學生主動學習，以取代被動知識灌輸。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品概論
	英文名稱	Introduction to Bakery
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解烘焙食品的加工原理。 二、瞭解烘焙材料之種類。 三、瞭解烘焙食品知分類與製作。 四、瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。 五、進行各類烘焙食品製作之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)烘焙概論	1. 何謂烘焙食品。 2. 介紹烘焙食品的種類。 3. 說明烘焙食品的特徵。	4	
(2)各式添加材料	1. 認識西點的附加材料(罐頭類、乾果類、粉料類) 2. 酒類與香精 3. 粉類及糖類	4	
(3)認識烘焙器具的特性	1. 器具的種類、特性、選擇、使用與維護。 2. 各式秤量工具的認識及使用。	4	
(4)烘焙的計算	烘焙的計算	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	同儕評量、觀察、作業評定、口試、筆試、操作測驗、作品評量等，除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。		
教學資源	一、利用社會資源，適時帶學生校外參觀，提高學習興趣和效果。 二、教材之編選應顧及社區學生之需要，使課程內容與生活相互結合。 三、教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、因應學生個別差異，操作課程宜採分組教學，給予學生適性學習。 二、採用示範教學法，現場操作，適時給予個別指導。 三、對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。		

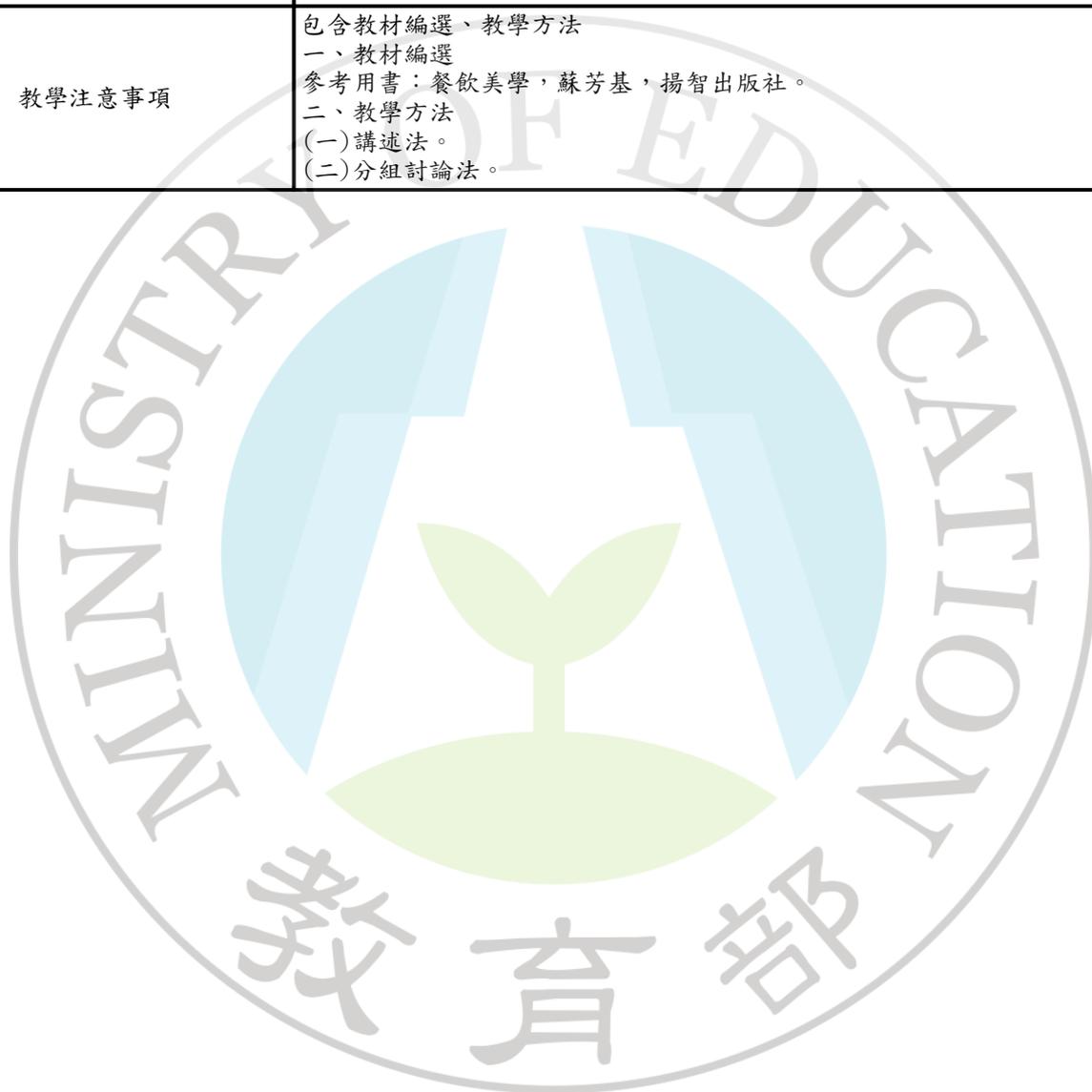
(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學
	英文名稱	Food and Beverage Aesthetics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、由以透過美感的陶冶，來培養餐飲藝術美學之鑑賞力及創作力，以提升生活品味及因應觀光餐旅職場工作之需。 二、對美的欣賞力及創作力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐飲美學的基本概念	1.美與美學 2.餐飲美學與藝術欣賞 3.餐飲美育與美感的開發	9	第二學年第一學期
(2)餐飲設計美學	1.中華文化風格的餐飲設計美學 2.西方文化風格的餐飲設計美	9	
(3)現代餐廳的設計美學	1.餐廳空間美學規劃 2.餐廳燈光照明設計 3.餐廳色彩美學 4.餐廳裝潢布置藝術	9	
(4)餐廳餐桌布置與擺設藝術	1.中餐餐桌布置擺設美學 2.西餐餐桌布置擺設美學 3.餐巾摺疊藝術 4.餐廳服務美學	9	
(5)時尚廚藝美學	1.菜餚命名藝術 2.菜餚烹調藝術 3.菜餚盤飾美學 4.冰雕與蔬果雕藝術	9	
(6)時尚飲料美學	1.時尚咖啡 2.時尚茶藝	9	
(7)現代時尚餐飲生活美學	1.宴會席次安排美學 2.宴會餐飲美學	9	第二學年第二學期
(8)東方餐飲文化美學	1.中國餐飲文化美學 2.元餐飲文化美學	9	
(9)西方餐飲文化美學	1.西餐烹調及餐桌服務美學 2.西方料理文化美學	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 台灣餐飲文化美學	1. 台灣美食與夜市文化 2. 台灣客家美食文化	9	
合計		90節	
學習評量 (評量方式)	一、紙筆測驗。 二、作業。 三、分組報告。		
教學資源	一、影片。 二、投影片。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 參考用書：餐飲美學，蘇芳基，揚智出版社。 二、教學方法 (一) 講述法。 (二) 分組討論法。		



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅管理
	英文名稱	Hospitality manage
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 幫助學生了解瞭解餐飲經營管理實務的各項功能任務 2. 建構學生前餐飲經營前場與後場之各項能力知識與技術 3. 培養學生具備未來投入職場就業態度 4. 培養具備型餐飲場所經營能力之專業人才	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課前準備	1. 課程介紹 2. 服務業的概念 3. 觀光餐旅業的定義與屬性	9	第一學年第一學期
(2)觀光餐旅業	1. 觀光餐旅業的發展過程與影響 2. 旅行業的發展、旅行業的類別及組織	9	
(3)旅行業	1. 旅行業從業人員之職掌及旅行業經營概念	9	
(4)旅行業發展	1. 旅館業的發展 2. 旅館業的類別及組織	9	
(5)餐飲業介紹	1. 餐飲業的類別及組織	9	
(6)餐飲業發展	1. 餐飲業未來發展	9	
(7)旅館業介紹	1. 旅館從業人員之職掌及旅館業經營概念	9	第一學年第二學期
(8)旅館業發展	1. 旅館業未來發展	9	
(9)餐旅服務	1. 餐飲從業人員之職掌及餐飲業經營概念	9	
(10)人際關係	1. 餐旅服務品質管理 2. 餐旅服務品質的改善做法	9	
(11)休閒與遊憩	1. 休閒與遊憩需求的內涵 2. 觀光休閒旅遊市場規劃與未來發展 3. 觀光餐旅從業人員之條件	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)觀光餐旅業未來發展	1. 觀光餐旅業的職業前程規劃與未來發展	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 利用影片觀賞，介紹合宜之各國料理。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、影片、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳經營管理與服勤
	英文名稱	Restaurant Administration and Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、協助學生瞭解餐廳管理的目及餐飲服務的進階技能。 二、加強餐廳服務作業之認識及餐廳專業服勤之基礎能力水準。 三、瞭解現代餐廳管理的發展新趨勢。 四、培養學生正確的服務態度、職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐廳服務概論	1. 課程說明 2. 餐飲商品 3. 基本服務禮儀與儀態 4. 餐廳服務人員的組織與工作職責	9	第三學年第一學期
(2)餐廳設備與器具	1. 餐廳設備 2. 餐廳器具	9	
(3)餐廳器具特性及布巾種類	1. 餐廳器具材質、特性及保養 2. 布巾的種類	9	
(4)基本服務技巧	1. 餐桌架設、拆除與收納 2. 檯布鋪設及更換 3. 餐巾摺疊技巧與應用 4. 托盤使用技巧 5. 上餐與撤餐的持盤技巧 6. 服務叉匙的應用	9	
(5)營業前的準備工作與營業後的收善工作	1. 餐廳環境清潔與整理 2. 工作檯清潔與整理 3. 布巾類整理與準備	9	
(6)菜單與飲料單	1. 菜單定義與種類 2. 菜單功能與結構 3. 飲料單、酒單功能與結構 4. 飲料單、酒單功能與結構	9	
(7)餐桌布置與擺設	1. 中餐餐桌布置與擺設 2. 西餐餐桌布置與擺設 3. 主題式餐桌布置與擺設	9	第三學年第二學期
(8)餐飲禮儀	1. 席次安排 2. 用餐禮儀	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9) 餐飲服務	1. 餐桌服務 2. 自助式服務 3. 櫃檯式服務 4. 客房餐飲服務 5. 其他餐飲服務	9	
(10) 飲料服務	1. 飲料特性。 2. 飲料服務技巧。	9	
(11) 餐廳服務流程	1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程 3. 下午茶服務流程 4. 宴會廳服務流程	9	
(12) 餐廳顧客抱怨及緊急事件餐理	餐廳顧客抱怨及緊急事件餐理	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	(1) 多元評量方式，包括紙筆測驗、口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。 (2) 平時成績佔40%、二次段考佔30%、期考佔30%。		
教學資源	一、教科書、自編教材、補充教材、坊間相關資料。 二、教具：投影片、元件實物。 三、其他資源：動態多媒體教材、網路相關資料庫。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 一、教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。 二、教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 三、同一科目為因應學生個別差異，得規劃出不同深度之班次，供學生分組適性學習。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅行銷學
	英文名稱	Food and Beverage Marketing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養學生對餐飲銷售及成本控制有基本概念 二、建構如何在行銷技巧，與顧客需求中取得平衡 三、藉由觀光行銷個案，增加學生創意	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)行銷理論	1. 行銷基礎	9	第三學年第一學期
(2)消費者行為與行銷	2. 行銷與顧客	9	
(3)行銷策略	3. 觀光客與服務行銷策略	9	
(4)消費者行為	4. 觀光客消費者行為	9	
(5)環境因素影響	5. 影響觀光客消費者行為環境因素	9	
(6)市場區隔	6. 產品市場區隔及目標市場	9	
(7)產品種類	1. 產品策略	9	第三學年第二學期
(8)產品策略	2. 品牌策略與決策 3. 服務行銷策略與品質	9	
(9)產品定價與組合	4. 定價策略與促銷組合	9	
(10)行銷方式	5. 行銷通路管理 6. 觀光產業與零售	9	
(11)行銷結構	7. 觀光廣告、公關、促銷 8. 人員銷售功能與管理	9	
(12)國際行銷未來	9. 觀光業網路、國際行銷	9	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 分組情境模擬，個案分析討論 2. 教師課堂講授，配合學生問答互動，口頭回答以瞭解學生狀況 3. 學生搭配分組報告，課前事先規劃 4. 基本紙本測驗：平時成績、期中考、期末考、實力評量		
教學資源	1. 該科專業用書 2. 多使用影片、圖片等教學媒體，增進學生印象 3. 課程按照內容多元，配合業界講習		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

包含教材編選、教學方法

1. 教材依實際狀況予以增減

2. 結合成功企業行銷案例，讓學生具有分析評斷能力

3. 理論與實習並重，使學生能活用實習



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Development
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/2/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。 二、訓練學生資料搜集及整理之能力。 三、培養學生群體合作之精神,發揮群體合作之功效。 四、培養學生運用所學進而解決問題之能力。 五、使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。 六、訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)專題製作的基本認知	(1)專題製作的重要性。 (2)題目設計要領。	6	第二學年第二學期
(2)研究動機與目的	(1)封面設計技巧。 (2)專題製作撰寫格式。 (3)專題製作的動機及目的。	6	
(3)專題製作文獻蒐集	(1)專題製作資料蒐集。 (2)資料分類、統整及組織。	6	
(4)專題製作範圍與對象	(1)專題製作範圍。 (2)專題製作實作。	6	
(5)專題製作方法與過程	(1)研究方法的應用。 (2)研究過程注意事項。 (3)專題製作步驟。	8	
(6)專題製作結果與討論	(1)專題製作內容撰寫格式。	4	
(7)專題製作結論與建議	(1)專題製作結論撰寫要領。 (2)問題與討論。	9	第三學年第一學期
(8)參考書目的撰寫方法	(1)專題製作參考文獻撰寫注意事項。	9	
(9)專題製作實作	(1)專題製作實作進度報告。 (2)專題製作成果發表。	9	
(10)專題製作成果發表	(1)問題與討論。	9	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	口頭報告 書面報告 參加各項專題競賽 專題製作過程評量、最終評量、內容相關知識評量、團隊分工同儕互評
教學資源	1. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 2. 教師自編教材。 3. 國內出版社出版相關教科書。 4. 圖書資料室應提供充份、即時的各類型工商機構資料。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法，應適合學生程度，提高學習興趣。 2. 教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，內容能與實務結合。 3. 可善用參訪機構現場講解、實作與學校課前介紹與課後檢討交互教學，機構講員與學校教師共同擔負說明、輔導責任。 4. 以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式，教師居於輔導支援地位，採分組教學。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、培養學生自我了解、探索職場優勢和專業熱情。 二、使學生了解及剖析自我人格特質與職涯性向。 三、減少學生就職摸索時間及心理不確定性。 四、推動學生接觸業界人脈發展以順利接軌理想職場。 五、強化並提升學生餐旅職涯就業潛質與人力市場競爭力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)校外職場參觀	活動內容: 1.自我探索與職涯規劃 2.瞭解職涯規劃的重要性	5	第二學年第一學期 參觀地點:長榮桂冠酒店
(2)校外職場參觀	活動內容: 3.進行自我探索與自我瞭解 (1)自我肯定的重要性 (2)自我瞭解的方法 (3)進行自我探索:我能做什麼?我喜歡做什麼? (4)個人SWOT分析 (5)職業性向測驗、人格測驗	7	參觀地點:享沐時光莊園渡假酒店
(3)業界專家授課	活動內容: 4.就業市場的現況與趨勢 5.就業市場的現況與趨勢分析	6	授課師資:郭仲紋 服務單位:享沐時光莊園渡假酒店 職稱:行銷公關部經理
(4)校外職場參觀	活動內容: 6.如何運用就業資源 7.求職的工具與技巧	5	第二學年第二學期 參觀地點:裕珍馨食品股份有限公司
(5)業界專家授課	活動內容: 8.培養就業競爭力 9.如何成為未來的一軍	4	授課師資:柯麗文 服務單位:裕珍馨食品股份有限公司 職稱:人力資源部組長
(6)校外職場參觀	活動內容: 10.如培養職場競爭力	6	參觀地點:新天地餐飲股份有限公司
(7)校外職場參觀	活動內容: 11.設定職涯目標 12.開始你的行動計劃	3	參觀地點:福容大飯店股份有限公司

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	口頭報告 書面報告 職場體驗實務操作及心得發表 職涯發展計畫		
教學資源	專業科目教科書、相關餐旅機構、相關雜誌與期刊、最新餐飲新知報導、網路資源、業界現職人員		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以性向探索、職場模擬方式，讓學生了解畢業後可能就業的職務分類。讓學生及早探索與確立職涯方向，為自己規劃一份在學期間的學習計畫，提升畢業與就業接合度，在畢業後自信地展開職業生涯 2. 教師介紹加上學生上網查詢資料，約略了解各種職務內容，讓學生初步選擇自己感興趣者 3. 進行性向測驗、人格測驗、職業探索活動，了解自己的性向適合的職務傾向 4. 依學生選擇職務類別，介紹該職務內容、所需技能、甘苦等，並帶領職場模擬體驗 5. 教師輔導學生完成職涯發展計畫		



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶藝文化與實習
	英文名稱	Tea Culture Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、了解中華茶藝文化史 二、提昇學生優質精神的文化層面,呈現真善美的新茶境 三、學習茶湯沖泡,以茶文化美化生活,增添生活藝術	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)茶的起源	1. 中國飲茶的起源	6	第三學年第一學期
(2)茶樹品種	2. 茶樹品種及世界產地與研究	6	
(3)茶葉製作流程	3. 茶葉製作流程與臺灣的茶業發展研究	7	
(4)茶器文物	4. 茶器的文物賞析	7	
(5)茶器工藝	5. 茶器工藝的發展	7	
(6)飲茶文化	6. 茶器與飲茶文化	7	
(7)文創產業	7. 茶器茶藝與文創產業	7	
(8)沖泡練習	8. 台灣特色茶沖泡與練習(烏龍、鐵觀音、包種、四季春、蜜香、普洱)	7	
(9)探究與實作	1. 泡茶三要素解析 水溫、置茶量、時間探究與實作	9	第三學年第二學期
(10)茶道精神	2. 壺泡事茶、文雅茶席茶湯 茶道精神講解	9	
(11)茶器使用	3. 茶器使用與名稱	9	
(12)茶席構成	4. 茶席構成與設置	9	
(13)日式茶藝	5. 日式茶藝導論	9	
(14)實作與研討	6. 日式茶藝實作與研討	9	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 針對認知部份予以紙筆測驗評量。 3. 針對情意部份依據上課時的認真與參與度予以評量 4. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 5. 小組團體報告合作態度
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 相關之圖書資料、投影片、雜誌及網路資源。 4. 運用校外參訪增加學習成效，並與業界接軌
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅與茶業事業相關之圖片、影片、宣傳刊物等作為輔助教材。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意飲品實務
	英文名稱	Drinks Modulation Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生認識咖啡豆分類與生豆處理 2. 培養學生瞭解創意引調製原理 3. 教導學生學習冰沙機及其他飲料機具設備操作 4. 學習各式飲料成本分析 5. 學習各式創意特調飲品之商品化呈現	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課前準備	安全衛生訓練	9	第三學年第一學期
(2)認識咖啡豆	認識咖啡豆原生種咖啡分類,咖啡豆的處理	9	
(3)咖啡烘豆	不同種類咖啡烘豆技巧	9	
(4)濾掛式咖啡包製作	1. 濾掛式咖啡製作 2. 咖啡包設計	9	
(5)認識茶葉	1. 認識茶葉 2. 茶葉分類	9	
(6)中國茶	1. 泡茶流程 2. 中國茶表演	9	
(7)冰沙、特調理論	冰沙、特調理論基礎	9	第三學年第二學期
(8)創意水果飲品	創意水果類飲品操作	9	
(9)創意咖啡飲品	創意咖啡類飲品實作	9	
(10)創意茶類飲品	創意茶類飲品實作	9	
(11)商品化實作	創意飲料及商品化實作	9	
(12)成果發表	小組討論及發表	9	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 針對認知部份予以紙筆測驗評量。 3. 針對情意部份依據上課時的認真與參與度予以評量 4. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 5. 小組團體報告合作態度
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 相關之圖書資料、投影片、雜誌及網路資源。 4. 運用校外參訪增加學習成效，並與業界接軌
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅與茶業事業相關之圖片、影片、宣傳刊物等作為輔助教材。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 2. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方美食與製作
	英文名稱	Manufacturing of Local Delicacies
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 了解各地飲食文化習性及取材 2. 了解特色菜餚的來源、典故 3. 了解各國菜餚之特色 4. 具備製作各地方特色菜餚之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程準備	課程說明	9	第二學年第一學期
(2)台灣小吃料理製作1	蔥抓餅、魯肉燥飯、芋頭米粉湯、蚵仔煎、鹹水雞	9	
(3)台灣小吃料理製作2	鹹酥雞、蚵仔麵線、芋頭圓、水煎包、滷味	9	
(4)中式點心製作1	蛋黃酥、菊花酥、咖哩餃	9	
(5)中式點心製作2	鳳梨酥、蘿蔔糕、油飯、肉粽、芋頭糕	9	
(6)經典南洋料理製作1	娘惹糕、泰式鳳梨炒飯	9	
(7)經典南洋料理製作2	海南雞飯、肉骨茶、星洲炒米粉	9	
(8)經典南洋料理製作3	清蒸檸檬魚、炸蝦餅、越式春捲	9	
(9)日式料理風1	照燒豬肉蓋飯、味噌豆腐湯	9	第二學年第二學期
(10)日式料理風2	芙蓉炸豆腐、大阪燒	9	
(11)日式料理風3	日式炒烏龍麵、和風味噌烤飯糰	9	
(12)韓式料理1	韓式豆腐鍋、海鮮煎餅	9	
(13)韓式料理2	泡菜拌飯、春川雞肉炒年糕、泡菜豬肉PIZZA	9	
(14)成果發表	小組分組實作	9	
合計		126節	

學習評量 (評量方式)	配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 利用影片觀賞，介紹合宜之各國料理。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、影片、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。



(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輕食製作
	英文名稱	Snack Cooking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	一、認識新世紀之健康飲食趨勢。 二、瞭解健康飲食與身心靈整體健康之相關性。 三、認識各種食材的基本原理與結構。 四、認識輕食料理的基本方法。 五、學習製備健康飲食。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 飲食觀念	一、新世紀飲食觀念。 二、簡易的烹飪方法介紹與練習。	9	第三學年第一學期
(2) 傳統烹飪進化史	一、健康烹飪與傳統烹飪的差異與進化史。 二、簡易的烹飪方法介紹與練習。	9	
(3) 健康飲食	一、健康飲食與身心靈整體健康的相互關係。 二、簡易的烹飪方法介紹與練習。	9	
(4) 飲食與生態	一、飲食與生態永續平衡之關係。 二、簡易的烹飪方法介紹與練習。	9	
(5) 健康食材	一、健康的食材認識與運用。 二、簡易的烹飪方法介紹與練習。	9	
(6) 健康烹飪法	一、健康簡易的烹飪方法介紹與練習。 二、健康飲食之推廣與未來願景。	9	
(7) 輕食製作	1. 三明治製作 2. 漢堡製作	9	第三學年第二學期
(8) 湯品製作	1. 養生食材點心製作 2. 養生湯品製作	9	
(9) 點心製作	1. 中式點心製作 2. 西式點心製作	9	
(10) 沙拉製作	1. 沙拉醬調製 2. 輕食沙拉製作	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)套餐規劃與製作	設計六道健康為主的餐點	9	
(12)成果發表	小組分組實作	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、多元評量方式，包含紙筆測驗、術科操作、課堂參與、上課態度 二、平時成績佔40%、二次段考佔30%、期末考成績佔30%		
教學資源	一、自編教材 二、參考:各式健康、自然飲食理論與製作配方編製與簡易基礎烹調方法。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 每單元先講解示範後，再進行實習操作。 2. 學生採分組實習操作，教師示範教學，使學生熟練各項烹飪技巧。 3. 配合實物、照片及書籍等，進行輔助教學，加深學生的學習概念與食材呈現之效果。 4. 鼓勵透過所學創新健康食材組合與烹飪方法。 5. 注意安全、衛生觀念與敬業精神之培養。		



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會點心製作實習
	英文名稱	Banquet Dessert Preparing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、瞭解宴會點心的起源與文化和製備設計原理。 二、瞭解中式點心與西式點心製作的起源及相關器具設備。 三、熟練中式點心與西式點心各項常用材料的特性及使用方法。 四、熟練烘焙計算、產品分類及製作。 五、培養正確的工作習慣和態度及對中式點心與西式點心製作的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)西式點心概論	1. 西式點心的起源發展與文化 2. 西式點心的各地風味	9	第三學年第一學期
(2)認識設備與材料	3. 熟練機器與設備之操作 4. 認識材料與烘焙計算	9	
(3)西式點心分類	5. 西式點心的分類與實作	9	
(4)果凍類製作	1. 製作前注意事項 2. 茶果凍 3. 雞蛋布丁 4. 咖啡果凍 5. 鳳梨果凍 6. 檸檬果凍 7. 椰子果凍	9	
(5)餅乾類製作	1. 硬式麵糰餅乾製作 2. 軟式麵糰餅乾製作	9	
(6)泡芙類製作	1. 巧克力泡芙製作 2. 奶油泡芙製作	9	
(7)中式點心概論	1. 中式點心的起源文化與發展 2. 中式點心的各地風味	9	第三學年第二學期
(8)認識設備與材料	3. 中式點心的種類 4. 中式點心的原料認識	9	
(9)中式點心分類	5. 中式點心的製作技巧 6. 熟練機器與設備之操作	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)酥皮類製作	1. 太陽餅製作 2. 綠豆椪製作 3. 老婆餅製作	9	
(11)糕餅類製作	1. 廣式月餅 2. 鳳梨餅 3. 台式月餅	9	
(12)麵糰類製作	1. 包子 2. 饅頭	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 教學評量的方法有作業評定、筆試、學習態度、心得報告、實際操作和其他表現。 2. 期末成果作品展。		
教學資源	1. 安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生瞭解宴會點心廚房之運作。 2. 實地操作使用中西餐相關器具。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、實習為主，教師示範及講解為輔。 二、配合實務展示之整合學習概念。 三、利用實作，結合理論與實務。 四、理論與實務並重，先進行理論講解，再至實習工場實習，分組上課。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果雕與盤飾
	英文名稱	Cutting and Sculpture of Vegetables and Fruit
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
	第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、瞭解蔬果切雕的重要性。 二、熟練蔬果切雕的技巧。 三、培養蔬果切雕的鑑賞能力。 四、培養完全的工作態度與衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	(一)餐飲文化之演進。 (二)現代餐飲的趨勢。	6	第二學年第一學期
(2)材料之選擇與認識	(一)適合切雕材料之認識。 (二)如何選擇切雕材料。	6	
(3)切雕工具種類及保養	(一)刀具之認識:大刀、雕刻刀、槽刀。 (二)刀具保養的方法。 (三)砧板之選擇及保養。 (四)輔助用具之種類和使用法。	6	
(4)基本切法及雕法	(一)基本刀法: 1.直刀法、推刀法、拉刀法。	6	
(5)基本切法及雕法	2.推拉刀法、側刀法(日式滾刀法)。	6	
(6)基本切法及雕法	3.擺刀法、蛇(龍)刀法。	6	
(7)基本切法及雕法	(二)雕法: 平面雕、立面雕、立體雕、凹凸雕、零整雕、鏤空雕。	6	第二學年第二學期
(8)盤飾	(一)圍邊盤飾。	6	
(9)盤飾	(二)雙拼盤飾。	8	
(10)盤飾	(三)三拼盤飾。	8	
(11)盤飾	(四)水果盤飾。	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、多元評量方式:實作測驗、紙筆測驗、作業成績等。 二、平時成績佔40%、二次段考佔30%、期考佔30%。		

教學資源	<ul style="list-style-type: none"> 一、教育部審定合格教科書。 二、教師配合「蔬果切雕實習」課程編製教材。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ul style="list-style-type: none"> 一、以實際操作為主，以提高學生學習之興趣。 二、注意培養學生蔬果切雕正確方法。 三、訓練良好的工作衛生習慣與態度。 四、多利用照片、圖片、錄影帶等教學媒體，以增進教學效果。 五、參觀「美食展」，舉辦「果雕比賽」以培養學生的欣賞能力。 六、教學評量除總結性評量外並注重形成性評量。



(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習
	英文名稱	Western Cuisine Cooking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	一、瞭解西餐烹飪的基本知識, 並對烹調原料與設備有正確的認識與運用。 二、熟練西餐烹飪之基本技能。 三、培養良好的學習態度與敬業精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 產業類別介紹	西餐產業結構認識	12	第三學年第一學期
(2) 高湯熬製作業	牛骨褐高湯、烤雞骨高湯	12	
(3) 冷湯及雞肉實作	香煎波菜雞肉捲佐獵人醬、蕃茄冷湯	12	
(4) 鮭魚及蔬菜烘蛋	西班牙馬鈴薯烘蛋、嫩煎鮭魚排襯蒜香波菜	12	
(5) 牛肉及燉飯	匈牙利燴牛肉、辣味番茄鮮蝦燉飯	12	
(6) 海鮮料理	西班牙奶油蒜香蝦、南洋紅咖哩鮮蝦義大利麵	12	
(7) 雞肉切割	雞肉分切技法練習	12	第三學年第二學期
(8) 雞肉料理	法式白酒燉雞、墨西哥雞肉捲餅	12	
(9) 雞肉料理	鄉村啤酒燉雞、杏仁麥年魚排佐蜂蜜芥茉醬	12	
(10) 豬肉切割	豬肉分切技法練習	12	
(11) 豬肉料理	慢烤手撕梅花豬	12	
(12) 蔬菜料理	法式培根韭蔥鹹派、花椰菜濃湯襯堅果	12	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	(1) 多元評量方式, 包括實作測驗、上課態度、課堂參與。 (2) 平時成績佔40%、期中考30%、期末考30%。		
教學資源	自編教材或運用坊間合格之教科書。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、由教師講解後示範、同學分組實習、成果展現，由老師講評。

二、教學評量中包括分組實習、成果展覽、技能檢定。

三、教學資源

(一)圖書館應具備充足中外餐飲食譜或雜誌相關之圖書資料。

(二)學校電腦網路可資運用查詢餐飲相關資料。

四、透過本科目學習啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	東南亞料理實務
	英文名稱	Southeast Asian Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、認知:能認識東南亞各式香料、飲食文化、烹調法及菜餚烹調技巧。 二、情意:讓學生能具備餐飲從業人員的良好職業態度及情操。 三、技能:能具備東南亞菜餚烹調之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)工廠安全宣導與環境介紹	宣導工廠安全及注意事項	9	第三學年第一學期
(2)概述	1. 歷史簡介 2. 地理位置介紹	9	
(3)東南亞各地區飲食文化特性	1. 菲律賓 2. 印尼 3. 泰國 4. 柬埔寨 5. 越南 6. 馬來西亞 7. 新加坡	9	
(4)食材介紹	1. 東南亞各式香料:咖哩、香茅、南薑、羅望子、丁香、香蘭葉、印度鬼椒、峇拉煎、辣椒、薑黃、羅勒、胡椒、萊姆、干蔥、椰乳、野薑、香菜籽、茴香籽、芫荽、紫蘇、薄荷、八角、肉桂。 2. 東南亞各式調味料:魚露、蝦醬、是拉差醬、泰式酸辣醬、燒雞醬、綠咖哩、紅咖哩、黃咖哩、酸枳醬、加多加多醬、蟹肉醬、甜醬油、蠔油、黑抽、豆醬、班單香精、椰子粉、椰子糖、亞答枳、紅毛丹、辣椒醬、亞參醬、娘惹醬、參巴醬、馬拉盞、薄荷醬。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)菲律賓	菲律賓食材介紹及餐點製作	9	
(6)印尼	印尼食材介紹及餐點製作	9	
(7)泰國	泰國食材介紹及餐點製作	9	第三學年第二學期
(8)柬埔寨	柬埔寨食材介紹及餐點製作	9	
(9)越南	越南食材介紹及餐點製作	9	
(10)馬來西亞	馬來西亞食材介紹及餐點製作	9	
(11)新加坡	新加坡食材介紹及餐點製作	9	
(12)成果發表	創新餐點製作	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、隨堂作業。 二、上課學生實作成果。		
教學資源	一、廚藝專業教室硬體設備。 二、專業教師社群、業師協同教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)校內自編教材。 (二)參考坊間異國料理書籍。 二、教學方法 (一)講述法。 (二)示範教學法。 (三)教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 (四)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)了解中餐烹調的基本認識 (二)了解中式菜餚的基本烹調方法。 (三)熟習中式菜餚的基本烹調技術。 (四)運用中餐烹調技巧,進而創造美味佳餚。 (五)建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (六)培養敬業精神及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)中餐飲食文化及發展史	1. 中餐的起源、演進及發展趨勢。 2. 中餐的特色及發揚	9	第二學年第一學期
(2)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房安全措施。 3. 廚房衛生管理。	9	
(3)中餐材料的認識	1. 烹調材料的分類。 2. 各類材料的特性。 3. 各類材料的選購。 4. 各類材料的前處理作業。	9	
(4)調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識。 2. 常用香辛料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚與香辛料的搭配。	9	
(5)切割法的認識及運用	1. 各式刀具的認識及使用方法。 2. 刀法的認識。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	9	
(6)蔬果切雕	1. 蔬果切雕的材料及工具。 2. 蔬果切雕的刀法。 3. 蔬果切雕的運用與創意。	9	
(7)盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器杯皿的選擇。 2. 盤飾的應用與搭配。 3. 杯飾的應用與搭配。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)基礎烹調法及實習	1.煮:煮飯、煮蛋、蒜泥白肉等。 2.川:川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子等。 3.拌:涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮等。	9	
(9)進階烹調法及實習	4.蒸:蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨等。 5.扣:梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。 6.炒:番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。 7.扒:中式豬扒、扒金銀菇、香菇扒青江。 8.炸:酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗等。 9.滷:各式滷味等。	9	第二學年第二學期
(10)中餐製作1	涼拌雞絲、味增豆腐湯 什錦炒麵、玉米濃湯	7	
(11)中餐製作2	蔥油餅、黑胡椒豬柳 廣東粥、酥炸春捲	7	
(12)中餐製作3	珍珠丸子、三色炒雞片 玉米水餃、炸杏鮑菇	7	
(13)中餐製作4	碗粿、麻辣雞丁 蛋炒飯、馬鈴薯炒雞絲 黑胡椒雞胸、紅燒雞丁	7	
(14)題組製作1	302-1 西芹炒雞片、三絲淋蒸蛋、紅燒杏菇塊 302-3 三色炒雞絲、火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏菇條	7	
(15)題組製作2	301-8 脆溜麻辣雞球、銀芽炒雙絲、燴三色杏鮑菇 302-9 燴素什錦、脆溜荔枝肉、鹹蛋黃炒薯條	7	
(16)題組製作3	302-4 鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲 302-5 三色雞絲羹、炒蔬片鮮筍、西芹拌豆干絲	7	
(17)題組製作4	301-7 榨菜炒肉片、香酥杏鮑菇、三色豆腐羹 302-8 豆薯炒豬肉鬆、麻辣溜雞丁、香菇素燴三色	7	
(18)成果發表	小組分組實作	7	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	(1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關中餐烹飪著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與中餐烹飪實習有關之機關、研討會、觀摩會、演講會、網際網路等資源。 (4)實習場所之設備。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

- (1)教材編撰、師資研習。
- (2)實習之場地、設備、經費。
- (3)必要(實際)時可以讓學生至校外單位參訪。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾
	英文名稱	Cake Decoration
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、培養敬業的精神和態度。 二、認識蛋糕、點心的起源與發展趨勢。 三、瞭解蛋糕、點心的分類與作法。 四、熟練基本的裝飾技術。 五、熟悉烘焙計算與成本計算。 六、啟發從事烘焙業的興趣(生涯規劃)。 七、烘焙藝術。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)蛋糕點心概論	1. 蛋糕點心概論。 2. 蛋糕點心之相關知識。	9	第二學年第一學期
(2)食材認識	1. 食材選擇與認識。	9	
(3)器具認識	1. 操作器具使用。 2. 器具搭配食材的運用。	9	
(4)霜飾	1. 霜飾材料介紹、各種花嘴練習。	9	
(5)蛋白應用	1. 蛋白進階裝飾練習與應用應用裝飾	9	
(6)裝飾物的使用	1. 蛋糕裝飾技巧, 奶油花練習。	9	
(7)抹面原理	1. 抹面配色。 2. 抹面原料。	9	
(8)抹面技巧	1. 抹面技巧教學。 2. 抹面練習。	9	
(9)鮮奶油造型	1. 擠花技巧。 2. 鮮奶油調配。	9	第二學年第二學期
(10)基礎巧克力裝飾製作	1. 巧克力特性說明。 2. 造型技巧。	9	
(11)進階巧克力裝飾製作	1. 進階巧克力造型製作。	9	
(12)糖霜製作	1. 糖霜原料特性。 2. 糖霜製作。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13)翻糖製作	1. 翻糖材料。 2. 翻糖製作。 3. 翻糖操作。	9	
(14)成果實作	各組成果發表	9	
合計		126節	
學習評量 (評量方式)	一、學術考試、術科考試 二、成果報告書		
教學資源	一、教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作 二、圖表、照片、影片等多媒體教材 三、與西式點心製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、學生瞭解蛋糕裝飾製作相關知識外，並評量學生對製作的應用。 二、教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。 三、教材內容靈活運用各種教學法教學。 四、進行各項評量，以瞭解學生學習情形。		



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品基礎實習
	英文名稱	Basic Bakery Food Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、熟習烘焙的相關知識。 二、熟練各種烘焙食品的製作技能。 三、培養良好的衛生習慣與職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)介紹課程內容、工安宣導	介紹課程內容、進行分組、指導學生撰寫報告書 專業教室安全衛生須知守則	8	第一學年第一學期
(2)麵包、餅乾製作	葡萄乾燕麥餅乾、紅豆甜麵包	12	
(3)麵包、餅乾製作	圓頂吐司、杏仁瓦片	12	
(4)麵包、餅乾製作	奶酥甜麵包、貓舌小西餅、伯爵茶杏仁角餅	12	
(5)麵包、餅乾製作	葡萄乾吐司、起司餅乾棒、巧克力小岩燒餅乾	12	
(6)麵包、餅乾製作	橄欖形餐包、巧克力棉花糖餅乾、抹茶雙色餅乾、椰香奶酥麵包	16	
(7)麵包、餅乾製作	布丁餡甜麵包、棋盤餅乾、蔓越莓玉米脆片餅乾、可可波羅麵包	12	第一學年第二學期
(8)麵包、餅乾製作	奶酥葡萄乾吐司、抹茶雪球、橄欖形餐包、巧克力棉花糖餅乾	12	
(9)麵包、餅乾製作	台式肉鬆麵包、檸檬塔、葡萄乾吐司、起司餅乾棒	12	
(10)麵包、餅乾製作	鹽可頌、桂圓蛋糕、奶酥甜麵包、貓舌小西餅	12	
(11)麵包、餅乾製作	提拉米蘇、布朗尼蛋糕、紅豆甜麵包、葡萄乾燕麥餅乾	10	
(12)麵包、餅乾製作	蔓越莓乳酪麵包、菠蘿泡芙、圓頂吐司、杏仁瓦片	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13) 成果發表	各組成果發表	4	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	同儕評量、觀察、作業評定、口試、筆試、操作測驗、作品評量等，除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。		
教學資源	一、利用社會資源，適時帶學生校外參觀，提高學習興趣和效果。 二、教材之編選應顧及社區學生之需要，使課程內容與生活相互結合。 三、教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、因應學生個別差異，操作課程宜採分組教學，給予學生適性學習。 二、採用示範教學法，現場操作，適時給予個別指導。 三、對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。		



(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理
	英文名稱	Exotic Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1. 讓學生了解異國料理美食之意義、理念及文化 2. 加強學生對異國料理及飲食之關係 3. 訓練學生刀工、烹調及各國料理之製作方法 4. 訓練學生各國美食製作方法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 東北亞及北亞地區	1. 日本料理	8	第三學年第一學期
(2) 東北亞及北亞地區	2. 韓國料理	8	
(3) 東北亞及北亞地區	3. 蒙古料理 4. 新疆料理	8	
(4) 南洋地區	1. 泰國料理	8	
(5) 南洋地區	2. 越南料理	8	
(6) 南洋地區	3. 馬來西亞料理	8	
(7) 南亞及西亞地區	1. 印度料理	6	
(8) 南亞及西亞地區	2. 土耳其料理	8	第三學年第二學期
(9) 美洲地區	1. 美國料理	10	
(10) 美洲地區	2. 墨西哥料理	12	
(11) 歐洲地區	1. 義大利料理	12	
(12) 歐洲地區	2. 法國料理	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	同儕評量、觀察、作業評定、口試、筆試、操作測驗、作品評量等，除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 利用影片觀賞，介紹合宜之各國料理。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

- 一、因應學生個別差異，操作課程宜採分組教學，給予學生適性學習。
- 二、採用示範教學法，現場操作，適時給予個別指導。
- 三、對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心
	英文名稱	Chinese dessert preparing Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.瞭解中式點心的類別與特性 2.瞭解中式點心之材料與製作流程 3.具備製作中式點心與中式米麵時之能力 4.培養對於不同的烹調法所造成的產品差異性之鑑別能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)烘焙器具	擀麵棍、刮麵刀、打蛋器、點心模具正確使用方式	4	第二學年第一學期
(2)設備認識	攪拌機、烤箱相關器具正確使用方式	4	
(3)酥油皮製作之一	蛋黃酥。油皮、油酥、桿捲,包餡,整形	8	
(4)酥油皮製作之二	菊花酥。油皮、油酥、桿捲,包餡,整形	8	
(5)酥油皮製作之三	綠豆椪。油皮、油酥、桿捲,包餡,整形	8	
(6)酥油皮製作之四	蘇式豆沙月餅。油皮、油酥、桿捲,包餡,整形	8	
(7)糕漿皮類製作之一	桃酥,材料拌合,整形,烤焙	7	
(8)糕漿皮類製作之二	台式豆沙月餅,材料拌合,整形,烤焙	7	
(9)糕漿皮類製作之三	廣式月餅,材料拌合,整形,烤焙	8	第二學年第二學期
(10)糕漿皮類製作之四	鳳梨酥,材料拌合,整形,烤焙	8	
(11)進階酥油皮類之一	老婆餅製作。油皮油酥,桿捲,包餡,整形,烤焙	8	
(12)進階酥油皮類之二	椰蓉酥製作。油皮油酥,桿捲,包餡,整形,烤焙	8	
(13)進階酥油皮類之三	太陽餅製作。油皮油酥,桿捲,包餡,整形,烤焙	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14)進階酥油皮類之四	咖哩餃製作。油皮油酥,桿捲,包餡,整形,烤焙	7	
(15)進階酥油皮類之五	芝麻喜餅製作。油皮油酥,桿捲,包餡,整形,烤焙	7	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量；技能部分施以實作評量。		
教學資源	1. 選擇適當的課本或教師自編講義。 2. 本科目先經教師講解示範，再由學生操作練習、理論與實務並重。 3. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，應採分組教學。 2. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 3. 教師宜鼓勵學生參加勞動部丙級證照之檢定。		



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蘇打房實務
	英文名稱	Soda Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、認識蘇打房設備與器材。 二、瞭解食物、飲料之選購及保存原則。 三、瞭解蘇打房機具設備之操作與維護。 四、熟悉飲料從業人員應注意之衛生事項。 五、能正確調製飲料。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程準備	課程介紹規則說明 分組實習討論、 專業教室清潔打掃	8	第二學年第一學期
(2)蘇打房實習之認識	檢定技能內容解說、吧檯準備工作操作	8	
(3)題組一	A1冰抹茶拿鐵、冰蜜桃比妮、柳橙玉兔盤、濾杯式熱咖啡	8	
(4)題組二	A2柳橙西瓜船、冰西瓜汁、冰珍珠奶茶、熱桂圓紅棗茶	8	
(5)題組三	A3蜜桃冰沙、西瓜鳳梨盤、冰黑森林果粒茶、B9香蕉西瓜盤	8	
(6)題組四	A4柳橙鳳梨船、冰柳橙鳳梨汁、熱桔茶、冰伯爵奶茶	8	
(7)題組五	A5維也納熱咖啡、冰水蜜桃奶茶、香蕉木瓜盤、冰木瓜牛奶	8	
(8)題組六	A6冰蜂蜜菊花茶、奇異之吻、柳橙鳳梨盤、B12鳳梨冰沙	8	
(9)題組七	A1熱水果茶、冰榛果鮮奶茶、A2冰桔茶、熱摩卡咖啡	8	
(10)題組八	A3熱卡布奇諾咖啡、冰檸檬紅茶、熱烏龍、A6熱黑森林果粒茶	6	第二學年第二學期
(11)題組九	B7熱抹茶拿鐵、冰奶蓋綠茶、冰洛神花茶、B8熱蜜香紅茶	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)題組十	A4熱焦糖瑪奇朵、灰姑娘、B9冰泡沫綠茶、熱百香柚子茶	6	
(13)題組十一	A5熱紅茶拿鐵、B9冰紅茶、B10爪哇式熱咖啡、冰葡萄柚綠茶	6	
(14)題組十二	B9熱拿鐵咖啡、B11虹吸式熱咖啡、檸檬冰沙、冰綠茶多多	6	
(15)題組十三	B8冰拿鐵咖啡、冰檸檬綠茶、熱洛神花茶、冰奶蓋紅茶	6	
(16)題組十四	C13奇異果冰沙、C14熱枸杞菊花茶、C15熱摩卡奇諾、C17冰焦糖奶茶	6	
(17)題組十五	C15冰奇異多果汁、熱洛神花茶、C17冰紅茶拿鐵、C18冰檸檬紅茶	6	
(18)題組十六	期末大掃除	6	
合計		126節	
學習評量 (評量方式)	平時成績(30%)，含平時考核書面報告考核及實作報告考核(30%)期末考(40%)。		
教學資源	一、坊間教科書。 二、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法：一般上課、實作示範。 二、以無酒精飲料調製為主，以便學生多練習實作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務實務
	英文名稱	Housekeeping Management Practices
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1. 旅館組織與結構 認識旅館各部門組織與工作範圍與職責。 2. 房務部組織與功能 了解房務部組織內容與各單位工作範圍與職責。 3. 客房的特色與各項配備 了解各種類客房之規格與配備,各種客房相關備品與房務清潔需用相關物品功能介紹。 4. 房務實務操作 客房清潔程序與相關需用設備與物品實際操作練習。 5. 房務檢查作業 已清潔完成之客房檢查之相關技巧。 6. 房務服務作業 客房相關服務介紹,如擦鞋服務,洗衣服務,晨喚服務,祿姆服務,餐飲服務等。 7. 客房保養與維護 客房相關設備與物品保養介紹,木質家具,皮件,布件,電器,銅器等。 8. 公共區域清潔與管理 旅館公共區域如大廳,走道,員工休息室,洗手間等之清潔與管理。 9. 洗衣作業與管理 旅館所有布巾與衣物洗滌之相關設備與流程介紹。 10. 布巾品的作業管理 旅館所有布巾與衣物之管理與發放作業管理。 11. 客房安全與管理 客房安全與顧客隱私維護相關作業與管理。 12. 房務人力資源管理 房務部人力配置與運用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)房務部組織與功能	1. 房務部組織架構 2. 從業人員的職責、規範與工作安全	2	第一學年第一學期
(2)客房設施及備品	1. 客房設施、器具 2. 客房布巾、備品 3. 清潔用品之特性	2	
(3)客房清潔作業	1. 客房清潔的前置作業 2. 客房清潔作業流程 3. 臥室清潔作業 4. 浴室清潔作業	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4)房務基本技能	1. 應對禮儀及儀態訓練 2. 房務車的準備作業 3. 鋪床技能基本技巧實作 4. 洗衣房作業	4	
(5)鋪床作業	1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業 3. 加床鋪設、開夜床作業	6	
(6)客房清潔後的檢查標準	1. 客房檢查作業 2. 臥室設備的檢查 3. 浴室設備的檢查	6	第一學年第二學期
(7)住客服務	1. 住客服務 2. 管家服務 3. 夜間服務	6	
(8)清潔及維護	1. 客房的保養維護計畫 2. 公共區域的清潔維護	4	
(9)客房安全	1. 災害預防與處理 2. 竊盜預防與顧客隱私 3. 尊重職場性別平等	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、影片、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品與營養(彈性)
	英文名稱	Food and Nutrition
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性。 2. 了解在不同性別及年齡所需要營養之差異。 3. 能設計並規劃均衡飲食營養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 食品營養概論	1. 營養學的定義與範圍。 2. 食品營養與健康關係。 3. 當前國民營養狀況及問題。	3	第三學年第一學期
(2) 營養素	1. 營養素的種類。 2. 主要營養素的功能及食物來源。 3. 營養素不足或過量的生理影響。	3	
(3) 各類食品的營養價值	1. 生鮮食品與加工食品。 2. 動物性食品。 3. 植物性食品。 4. 特殊營養食品。 5. 其他:嗜好性食品、調味料等。	3	
(4) 生命期營養	1. 孕婦及乳婦營養。 2. 嬰兒期的營養。 3. 幼兒期的營養。 4. 兒童期的營養。 5. 青少年期的營養。 6. 成年期的營養。 7. 老年期的營養。	3	
(5) 體重與飲食	1. 食物熱量的測定與計算。 2. 熱量平衡與體重的關係。 3. 肥胖的原因與控制。 4. 體重不足的原因與飲食調整。	3	
(6) 膳食設計	1. 簡易代換單位與代換表。 2. 各種食品材料之秤量。 3. 基礎飲食。 4. 菜單設計。 5. 三餐之分配。 6. 家庭膳食計畫。	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	要求學生了解食品營養的知識外, 並評量學生對不同生命週期對營養需求之評估與實際應用。		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關食品營養及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等。 (3)與食品營養有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選

教材內容應酌情增補有關食品化學與食物膳療相關知識，加強課程深度。

2. 教學方法

採用問答法、討論法、演講法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材加深學生對食品與營養的認識與認知。



(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	頭皮保健(彈性)
	英文名稱	Scalp maintenanc
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識頭皮與頭髮的結構 2. 頭皮檢測/頭皮概況分析 3. 基礎洗髮(實務操作) 4. 頭皮4區清潔 5. 頭皮按摩技巧運用 6. 髮質診斷、營養補充 7. 髮質調理、技巧運用 8. 檢視診斷 9. 頭皮調理、技巧運用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)皮膚學	頭皮的構造	3	
(2)頭皮毛髮知識	頭皮毛髮知識	3	
(3)問題頭皮對應	檢測儀器 問題頭皮對應	4	
(4)頭皮按摩手技	頭皮按摩手技	4	
(5)頭皮潔淨	洗頭皮技巧	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	講述及實作評量		
教學資源	頭皮生理學.全華		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、頭皮生理介紹 二、頭皮檢測儀示範操作與練習 三、頭皮SPA介紹 四、頭皮SPA養護流程示範與練習		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	果蔬加工(彈性)
	英文名稱	Fruit and Vegetable Processing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1.瞭解果蔬加工的意義、範圍與重要性。 2.瞭解果蔬加工原料種類與性質。 3.學習各種果蔬加工方法及其相關基本原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 果蔬加工的意義與重要性。 2. 果蔬加工的範圍。 3. 果蔬加工的現況與發展。	2	第三學年第二學期
(2)果蔬原料	1. 原料種類與加工特性。 2. 原料前處理。 3. 副原料與食品添加物。	2	
(3)果汁與果蔬汁	1. 果蔬汁分類與原料。 2. 果蔬汁製作。	2	
(4)果醬	1. 果醬種類與原料。 2. 果醬加工基本原理。 3. 果醬製作。	3	
(5)醃漬蔬果	1. 醃漬蔬果種類與原料。 2. 醃漬加工基本原理。 3. 醃漬蔬果製作。	3	
(6)乾燥蔬果	1. 乾燥蔬果種類與原料。 2. 果蔬乾燥基本原理。 3. 乾燥蔬果製作。	3	
(7)發酵	1. 果蔬發酵種類與原料。 2. 果蔬發酵基本原理。 3. 水果醋製造。	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	要求學生瞭解果蔬加工的知識外，並評量學生對果蔬加工的應用能力。		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關果蔬加工之著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與果蔬加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 教材內容應酌情增補有關果蔬加工相關知識，加強課程深度。 2. 教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對果蔬加工的認識及認知。 3. 教學相關配合事項 教材編撰，師資研習，新增教學設備如果乾機，蒸餾機等。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美體芳療(彈性)
	英文名稱	Aromatherapy
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	本課程深入淺出的解說，讓同學從無到有累積芳療知識，利用實作與圖解，讓學員親自體會精油於生活中之相關性，並實際運用於美容專業。故學生學習後將具備精油使用之正確觀念及技術，融入同學自我專業並實際運用日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)芳香療法定義與原理	芳香療法定義與原理 芳香療法的歷史	2	第三學年第二學期
(2)精油概論	認識植物精油 精油安全性與保存	2	
(3)精油聞香及刮痧體驗	精油聞香及刮痧體驗	2	
(4)精油調配原則和稀釋比例換算	精油化妝水的製作 花草茶體驗	2	
(5)芳療與居家保健	精油抗菌洗手乳製作或抗菌乾洗手劑	2	
(6)芳療肩頸按摩實作	芳療肩頸按摩實作	4	
(7)芳療背部按摩實作	芳療背部按摩實作	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	課程講授、小組討論、分組(或個人)報告分享、實務操作		
教學資源	劉淑女編著(2011)·芳香療法·台北：群英 劉璞編著(2006)·精油生活DIY全書·台北：商周。 郭安蘭等編著美體芳療·全華		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.藉由實例分享，體會尊重生命與關懷 2.鼓勵課後複習，以追求自我成長 3.透過小組進行討論、報告，以培養敬業樂群之觀念 4.透過分組討論、課堂引導及互動來提升或發揮問題發現與改善能力 5.實際運用芳香療法技能於生活及職場。		