

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	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	14
三、科目開設一覽表	15
柒、團體活動時間實施規劃	17
捌、學校課程評鑑	18
學校課程評鑑計畫	18
附件二：校訂科目教學大綱	24

# 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. 建立基礎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、飲料店業相關工作人員等</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。具備烘焙產品及飲料調製專業技術、知能及服務之基本能力。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 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： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>蘇打房實務8學分 <input type="checkbox"/>烘焙食品基礎實習8學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 飯店餐飲部門中餐廳或點心部門助手、自助餐當廚師助手或外場餐飲服務員等</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備餐旅產業服務技術基礎知識與技能。具備中式點心產品及中餐烹調專業技術、知能及服務之基本能力。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： 餐飲服務丙級技術士 中式麵食丙級技術士 中餐烹調丙級技術士</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： 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>中餐烹飪概論2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"/>中餐烹飪實習10學分 <input type="checkbox"/>中式點心製作8學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 進入飲料店吧台調製人員、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與技能。具備進階烘焙產品、各項飲料調製及規劃餐食的專業技術、知能及服務之基本能力。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</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"/>餐旅英文與會話2學分 <input type="checkbox"/>餐旅日文與會話2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"/>創意飲品實務6學分 <input type="checkbox"/>蛋糕裝飾6學分 <input type="checkbox"/>東南亞料理實務6學分</p> <p><input type="checkbox"/>異國料理6學分 <input type="checkbox"/>西餐烹飪實習6學分 <input type="checkbox"/>輕食製作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(夜間上課)

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						
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			1	1			
			地理		1	1					
	公民與社會										
	自然科學	物理	4	1	1						
		化學									
		生物				1	1				
	藝術	音樂	4								
		美術		1	1						
		藝術生活				1	1				
	綜合活動	生命教育	4	1	1						
		生涯規劃									
		家政									
		法律與生活									
		環境科學概論									
	科技	生活科技	4								
		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	13	13	4	4	2	2			
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2							
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3					
	飲料實務	6					3	3			
	小計	16	2	2	3	3	3	3			
	部定必修學分合計	54	15	15	7	7	5	5			

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(夜間上課)(續)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置				備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年			
				一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 16學分 11.59%	國學概要	4			2	2		
		生活英文	4			2	2		
		英文會話	4					2	2
		口語表達與寫作	4					2	2
		小計	16	0	0	4	4	4	4
	專業科目 0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	
	實習科目 6學分 4.35%	專題實作	4				2	2	
		職涯體驗	2			1	1		
		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			22	0	0	5	7	6	4
一般科目 0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修一般科目開設0學分
專業科目 4學分 2.90%	餐旅英文與會話	2						2	A1
	餐旅日文與會話	2						2	A1
	中餐烹飪概論	2			2				
	應選修學分數小計	4	0	0	2	0	0	2	校訂選修專業科目開設6學分
實習科目 58學分 42.03%	蘇打房實務	8	4	4					
	烘焙食品基礎實習	8	4	4					
	創意飲品實務	6					3	3	
	中餐烹飪實習	10			5	5			第二學年依學生需求及配合學校整體課程規劃各開設5學分
	蛋糕裝飾	6					3	3	「蛋糕裝飾設計」與「輕食製作」為二選一
	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
	中式點心製作	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
	西餐烹飪實習	6					3	3	
	輕食製作	6					3	3	「蛋糕裝飾設計」與「輕食製作」為二選一
應選修學分數小計	58	8	8	9	9	12	12	校訂選修實習科目開設70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	0	校訂特殊需求領域課程開設0學分
選修學分數合計			62	8	8	11	9	12	14
校訂必修及選修學分上限合計			84	8	8	16	16	18	18
學分上限總計			138	23	23	23	23	23	23
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2
每週總上課節數			150	25	25	25	25	25	25

## 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(夜間上課)

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	27.54%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.90%	系統設計		
	實習科目		12	8.70%			
	合計			54	39.13%	系統設計	
校 訂	必修	一般科目	80-84 學分	16	11.59%	系統設計	
		專業科目		0	0.00%	系統設計	
		實習科目		6	4.35%	系統設計	
	選修	一般科目		0	0.00%	系統設計	
		專業科目		4	2.90%	系統設計	
		實習科目		58	42.03%	系統設計	
	合計				84	60.87%	系統設計
	實習科目學分數			至少40學分	64	46.38%	系統設計
應修習學分數		138學分		138節	系統設計		
六學期團體活動時間合計		12節		12節	系統設計		
上課總節數		150節		150節	系統設計		
課 程 實 施 規 範 畢 業 條 件	1. 應修習學分數138學分，畢業及格學分數至少為132學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%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。

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	物理	→ 物理	→	→	→	→	→
			→	→	生物	→ 生物	→	→
	藝術	美術	→ 美術	→	→	→	→	→
			→	→	藝術生活	→ 藝術生活	→	→
	綜合活動	生命教育	→ 生命教育	→	→	→	→	→
	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		→	→	→	→	口語表達與寫作	→ 口語表達與寫作
			→	→	→	→	英文會話	→ 英文會話
			→	→	生活英文	→ 生活英文	→	→
			→	→	國學概要	→ 國學概要	→	→

(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	→	
校訂科目	專業科目		→		→		→		→	
			→		→		→		→	
			→		→	中餐烹飪概論	→		→	
	實習科目		→		→		→	專題實作	→	專題實作
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→	
		蘇打房實務	→	蘇打房實務	→		→		→	
		烘焙食品基礎實習	→	烘焙食品基礎實習	→		→		→	
			→		→		→	創意飲品實務	→	創意飲品實務
			→		→	中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習	→	
			→		→		→	蛋糕裝飾	→	蛋糕裝飾
			→		→		→	東南亞料理實務	→	東南亞料理實務
			→		→	中式點心製作	→	中式點心製作	→	
			→		→		→	異國料理	→	異國料理
			→		→		→	西餐烹飪實習	→	西餐烹飪實習
	→		→		→	輕食製作	→	輕食製作		

## 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(夜間上課)

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
週會或講座時間	18	18	18	18	18	18
合計	36	36	36	36	36	36

# 捌、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)
<b>一、學生自評</b>					
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					
<b>二、老師的教學內容份量及難易度適中</b>					
<b>三、老師的教學方法能讓我有效學習</b>					
<b>四、老師的教學態度認真負責</b>					
<b>五、老師的評量能確實反映學習重點與學習表現</b>					
<b>六、師生關係相處融洽</b>					
<b>七、綜合而言，我對這門課的教學效果滿意且很有收穫</b>					

(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	國學概要
	英文名稱	Introduction of Chinese Classics
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	0/0/2/2/0/0	
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 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	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	第二學年第二學期
(6)寫作訓練	獨立思考與寫作技巧 1. 字詞運用 2. 擴寫練習 3. 續寫練習 4. 縮寫練習 5. 抽象事物具體化 6. 資訊整合	9	
(7)文化經典選	選材範圍應具時代、思想流派及文體之多樣性。	9	
(8)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。	9	
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。</p> <p>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。</p> <p>3. 期刊雜誌: 與國語文教學有關的資料。</p> <p>4. 網路資源: 與國語文教學有關的資料。</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. 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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>二、教學方法</p> <p>1. 語言性教學方法: 講授法、提問法、讀書指導法。</p> <p>2. 直觀性教學方法: 演示法、參觀法、欣賞法。</p> <p>3. 實踐性教學方法: 口說與作文練習、科技資源應用。</p> <p>4. 研究性教學方法: 討論法、發現法、自學輔導。</p>		

## (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	生活英文
	英文名稱	Life English
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 checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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	0/0/2/2/0/0	
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 checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" 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 checked="" 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.訓練學生運用所學於日常生活及職場聽、說、讀、寫之溝通互動。 2.養成學生具備有效的英語文學習方法,強化自學能力。 3.提升學生學習英語文的自信及興趣,並培養積極的學習態度。 4.引導學生了解並尊重不同文化,培養國際視野及多元文化的世界觀。 5.培養學生以英語文邏輯思考及創新的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)What's for breakfast?	1.形容詞比較級 2.現在完成式 3.對話:Making Reservations	9	第二學年第一學期
(2)Look Up!	1.感官動詞 2.間接問句 3.對話:Ordering Food at a Restaurant	9	第二學年第一學期
(3)A Superhero Contest	1.形容詞最高級 2.使役動詞 3.對話:Buying Movie Tickets	9	第二學年第一學期
(4)Love Signs at the KTV	1.關係子句(主格/所有格) 2.關係子句(受格) 3.對話:Expressing Love	9	第二學年第一學期
(5)The "True" Story About the Wolf	1.連綴動詞 2.祈使句 3.對話:Asking for Reasons	9	第二學年第二學期
(6)A Clean-Up Day at the Beach	1.It be + Adj.(+for sb.)+to v 2.spend, cost, take 3.對話:Making Plans	9	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)The Day I broke the Rules	1. S. +find/consider/feel/think... +adj. /N. +to-v 2. It seems/appears that ... 3. 聽力策略:listening for agreement and disagreement	9	第二學年第二學期
(8)My Life in Your Hands	1. It isn't/wasn't until...+that+S+V... 2. either...or.../neither...nor... 3. Note-Taking for Getting Information	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 同儕互評 3. 分組報告 4. 期中考及期末考		
教學資源	1. 教科書、習作、補充自編教材 2. 多媒體輔助資源：電腦、投影機、平板。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 使用符合學生程度的教材 2. 教學方法：直接教學法、合作學習法、翻轉教學法等。		

## (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	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 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	0/0/0/0/2/2	
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 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.能依據不同場景、議題以適當的方式應答。 2.能應用職場英語等會使用到的詞彙及會話。 3.能學會國際基本禮儀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)Personnel Issues I	1. job applications 2. recruiting 3. hiring	9	第三學年第一學期
(2)Personnel Issues II	4. retiring 5. salaries 6. promotions	9	
(3)General business I	1. contracts 2. negotiations	9	
(4)General business II	3. marketing 4. sales	9	
(5)General business III	5. business planning 6. conferences	9	第三學年第二學期
(6)Office English I	1. board meetings 2. committees 3. letters	9	
(7)Office English II	4. memoranda 5. telephone 6. fax and e-mail messages	9	
(8)Office English III	7. office equipment and furniture 8. office procedures	9	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	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。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (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。 (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。 (3)難易應適合學生程度。 二、教學方法 (1)講演法、口頭問答法、練習法。 三、教學相關配合事項 (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。 (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。



## (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	口語表達與寫作
	英文名稱	Oral Training & Writing Practice
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	0/0/0/0/2/2	
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 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.讓學生了解正確的字音、字形以及日常生活成語的正確用法。 2.增進文學作品的欣賞程度,提升口語應變能力與語言表達能力。 3.增進學生個人知識,實踐個人目標,連結語文與現實生活。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)釐清易混淆字音	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	9	第三學年第一學期
(2)六書概要	六書概要 1.藉由文字的發展,體會文字創造之美與特性 2.使學生了解六書的分類,明白文字的個別涵義	9	
(3)生活成語之運用	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	9	
(4)常見的應用文類	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	
(5)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	9	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)寫作與閱讀的引導	思辨與寫作 1. 引領學生深度閱讀、深度討論 2. 培養理解、圖表判讀等整合運用能力 3. 結合跨領域、跨學科的綜整題型, 培養多元的素養能力	9	
(7)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	
(8)寫作訓練	獨立思考與寫作技巧 1. 字詞運用 2. 擴寫練習 3. 續寫練習 4. 縮寫練習 5. 抽象事物具體化 6. 資訊整合	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 按單元內容和性質作業練習, 可利用觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等方式評定。 2. 問話、對話、口語表達、表演、課堂參與、上課態度皆可列入評量考核範圍。 3. 運用總結性評量、診斷性評量及形成性評量, 以便即時了解學生學習困難, 進行學習輔導。		
教學資源	1. 自編教材:《國語文探索大闖關》 2. 媒材教學 3. 國文教科書寫作練習本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 使用教材:自編課本《國語文探索大闖關》、國文教科書寫作練習本 2. 教學方法: (1)由任課教師依照課程所需, 選取合適的素材。 (2)所編選之教材宜設計適當之練習及多樣性活動, 依年級循序漸進編寫。 (3)透過實際演練讓學生提升語言能力。 (4)顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序, 一方面基於先前的學習經驗, 一方面須考慮與後階課程銜接。		

## (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	餐旅英文與會話
	英文名稱	Hospitality English and Conversation
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	0/0/0/0/2	
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 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. 學生了解英語餐旅英語的知識與應用能力，以因應未來職場需要的競爭力。 2. 學生能夠擁有英語的口說、表達溝通的能力。 3. 學生對歐美文化之理解及語言能力的提昇，增進和外國人溝通的技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 餐廳英文	用英文電話座席訂位與確認	6	
(2) 餐廳英文	用英文帶位引領/英文點餐服務	6	
(3) 飯店英文	用英文訂房確認 / 客房服務 入住時英文解說	6	
(4) 服務業英文	用英文結帳 英文建議或抱怨處理	6	
(5) 觀光英文	用英文送客接待	6	
(6) 觀光英文	介紹觀光景點	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙。 2. 口試用以測驗其應對能力。 3. 上課分組參與問答表現。		
教學資源	1. 配合教學主題及內容綱要，選用及編製實際概況之會話教材。 2. 配合使用多媒體E化教材及配合雜誌期刊，予以學生足夠刺激，增加學生觀察、思考與創造力。 3. 輔以專業教室實際演練情境會話。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 須融入其他部定科目之專業用語。 2. 以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬，以收實效。 3. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 4. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

## (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	餐旅日文與會話
	英文名稱	Food and Beverage Japanese
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	0/0/0/0/2	
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 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、了解日語之基本句型之組織與結構。 二、熟練生活實用日語之聽、說、讀、寫之技能。 三、學習利用簡報之口語表達能力技巧，且能夠即席問答。 四、能夠針對顧客訴願予以應對且能應用初級日語介紹中西餐等技巧並用簡單正確的日語進行點餐、帶位等技巧。 五、運用基礎句型及聽力訓練之基礎，學習日本料理的唸法及其飲食文化並學習日式餐飲業之Service Program。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐廳日文	用日文電話座席訂位與確認	6	
(2)餐廳日文	用日文帶位引領/日文點餐服務	6	
(3)飯店日文	用日文訂房確認 / 客房服務 入住時日文解說	6	
(4)服務業日文	用日文結帳 日文建議或抱怨處理	6	
(5)觀光日文	用日文送客接待	6	
(6)觀光日文	介紹觀光景點	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 上課問答表現 2. 分組會話口頭評量 3. 筆試測驗		
教學資源	1. 配合使用數位教學平台或其他多媒體教學,且可擷取媒體(如日劇、卡通)等有學習意義之對話讓學生反覆朗誦。 2. 配合使用教科書或雜誌期刊。 3. 輔以日文網站或教學影片加深加廣教學內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程不同於日語會話課,主要著重於學生對單字的發音、語調,課程不應侷限句型講解或練習,而應注意讓學生有更多開口的機會。 2. 使用視聽教材等進行聽說訓練,以加強口語表達及聽解能力。 3. 配合情境作角色扮演練習正確會話之應用。 4. 配合補充教材,以小組方式進行口語練習。 5. 配合課程自製投影片與學習單。		

## (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	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	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
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 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	
(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	
(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。



## (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 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 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) 專題通論	1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作流程 4. 專題製作類型	9	第二學年第二學期
(2) 主題選定與計畫書的擬定	1. 成員選擇與主題選定原則 2. 資料蒐集 3. 專題計畫書架構 4. 撰寫專題計畫書	9	
(3) 專題製作歷程	1. 研究方法 2. 進度掌握 3. 專題實施注意事項 4. 專題歷程檔案	9	
(4) 專題製作報告格式	1. 格式說明 2. 撰寫內涵:封面、摘要、目錄、前言、文獻理論探討、專題採用方法、專題成果、結論建議、參考文獻、附錄	9	
(5) 專題成果與呈現	1. 書面方式呈現 2. 網頁方式呈現 3. 簡報/口頭報告方式 4. 競賽表現方式	9	第三學年第一學期
(6) 專題範例介紹	1. 餐旅實務專題 2. 餐旅知識研究專題	9	
(7) 專題探討	1. 探討相關專題 2. 檢討小組內容	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)專題評量與發表	1. 專題評量 2. 專題發表	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	Creer 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	6	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	6	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	4	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	5	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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7) 業界專家授課	活動內容: 11. 設定職涯目標 12. 開始你的行動計劃	3	授課師資:王朝玉 服務單位:新天地餐飲股份有限公司 職稱:餐飲部經理
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、相關水電機構、相關雜誌與期刊、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劃，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劃		

## (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	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	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 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	第一學年第一學期
(2)蘇打房之認識	檢定技能內容解說 吧檯準備工作操作	8	
(3)水果切割、濾掛式	A1冰抹茶拿鐵、冰蜜桃比妮、柳橙玉兔盤、濾杯式熱咖啡	8	
(4)水果切割、搖盪法	A2柳橙西瓜船、冰西瓜汁、冰珍珠奶茶、熱桂圓紅棗茶	8	
(5)水果切割、果汁機調製法	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)水果切割、攪拌法	A4柳橙鳳梨船、冰柳橙鳳梨汁、熱桔茶、冰伯爵奶茶	8	
(7)水果切割、果汁機調製法	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)果汁機調製法、漂浮法	A6冰蜂蜜菊花茶、奇異之吻、柳橙鳳梨盤、B12鳳梨冰沙	8	
(9)攪拌法	A1熱水果茶、冰榛果鮮奶茶、A2冰桔茶、熱摩卡咖啡	8	
(10)義式咖啡機調製法、攪拌法	A3熱卡布奇諾咖啡、冰檸檬紅茶、熱烏龍、A6熱黑森林果粒茶	8	第一學年第二學期
(11)攪拌法、搖盪法	B7熱抹茶拿鐵、冰奶蓋綠茶、冰洛神花茶、B8熱蜜香紅茶	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12) 搖盪法、義式咖啡機調製法	A4熱焦糖瑪奇朵、灰姑娘、B9冰泡沫綠茶、熱百香柚子茶	8	
(13) 直接注入法	A5熱紅茶拿鐵、B9冰紅茶、B10爪哇式熱咖啡、冰葡萄柚綠茶	8	
(14) 虹吸式調製法、搖盪法	B9熱拿鐵咖啡、B11虹吸式熱咖啡、檸檬冰沙、冰綠茶多多	8	
(15) 直接注入法、搖盪法	B8冰拿鐵咖啡、冰檸檬綠茶、熱洛神花茶、冰奶蓋紅茶	8	
(16) 果汁機調製法、搖盪法	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	8	
(17) 直接注入法、搖盪法	C15冰奇異多果汁、熱洛神花茶、C17冰紅茶拿鐵、C18冰檸檬紅茶	8	
(18) 期末大掃除	期末評量暨大掃除	8	
合計		144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。		

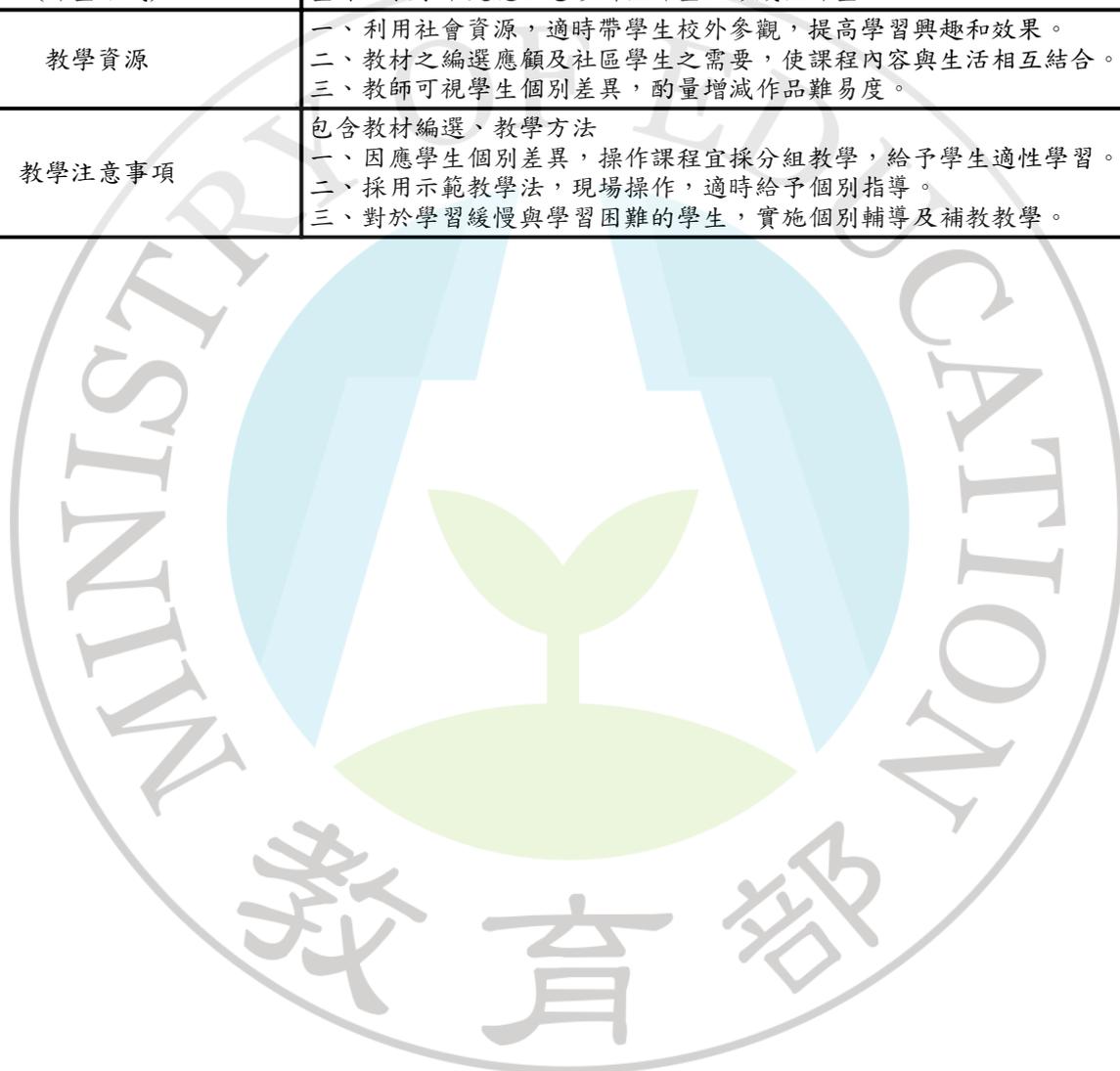
## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 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 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	4/4/0/0/0/0	
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 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	12	第一學年第一學期
(2)吐司、麵包	A題:山形白土司★不帶蓋五峰山形白土司 B題:布丁餡甜麵包	12	
(3)吐司、麵包	D題:圓頂葡萄乾土司★葡萄乾加入麵糰內攪拌 B題:布丁餡甜麵包	12	
(4)吐司、奶酥製作	E題:圓頂奶油土司 G題:奶酥甜麵包	12	
(5)五峰吐司、麵包	A題:山形白土司★不帶蓋五峰山形白土司 F題:紅豆甜麵包	12	
(6)葡萄乾吐司、奶酥製作	D題:圓頂葡萄乾土司★葡萄乾加入麵糰內攪拌 G題:奶酥甜麵包	12	
(7)奶油吐司製作、麵包	E題:圓頂奶油土司 F題:紅豆甜麵包	12	第一學年第二學期
(8)橄欖形練習	E題:圓頂奶油土司 C題:橄欖形餐包	12	
(9)五峰吐司、布丁餡製作	A題:山形白土司★不帶蓋五峰山形白土司 B題:布丁餡甜麵包	12	
(10)奶油吐司製作、奶酥製作	E題:圓頂奶油土司 G題:奶酥甜麵包	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11) 奶油吐司製作	A題:山形白土司★不帶蓋五峰山形白土司 F題:紅豆甜麵包	12	
(12) 圖桃乾吐司製作、奶酥製作	D題:圓頂葡萄乾土司★葡萄乾加入麵糰內攪拌 G題:奶酥甜麵包	12	
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9-2-3-5 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	10	第三學年第一學期
(2)咖啡豆	認識咖啡豆原生種咖啡分類,咖啡豆的處理	10	
(3)冰沙與特調	冰沙、特調理論基礎	10	
(4)創意水果類飲品	創意水果類飲品操作	8	
(5)創意茶類飲品	創意茶類飲品實作	8	
(6)創意商品實作	創意飲料及商品化實作	8	
(7)創意飲料實作	創意飲料及商品化實作	10	第三學年第二學期
(8)認識茶葉	茶葉分類與特性	10	
(9)中國茶	泡茶流程與表演	10	
(10)飲品包裝製作	咖啡濾掛包製作	12	
(11)成果展	成果展與商品化實作	12	
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、植物識別跑台考試和其他表現。 2. 期末成果作品展。		
教學資源	可多利用鄰近農業改良場、園藝花園賣場實地參訪,以充實教學資源,並能實地了解產業現況與花卉狀況。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 上課活動中應留意設施、設備之安全管理,並貫徹學生之安全與衛生之維護。		

## (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	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="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	0/0/5/5/0/0	
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	18	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。	18	
(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。	18	
(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。	18	
(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。	18	
(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。	18	第二學年第二學期
(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。	18	

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。	18	
(9)基礎烹調法及實習	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。	18	
(10)基礎烹調法及實習	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。	18	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	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。		

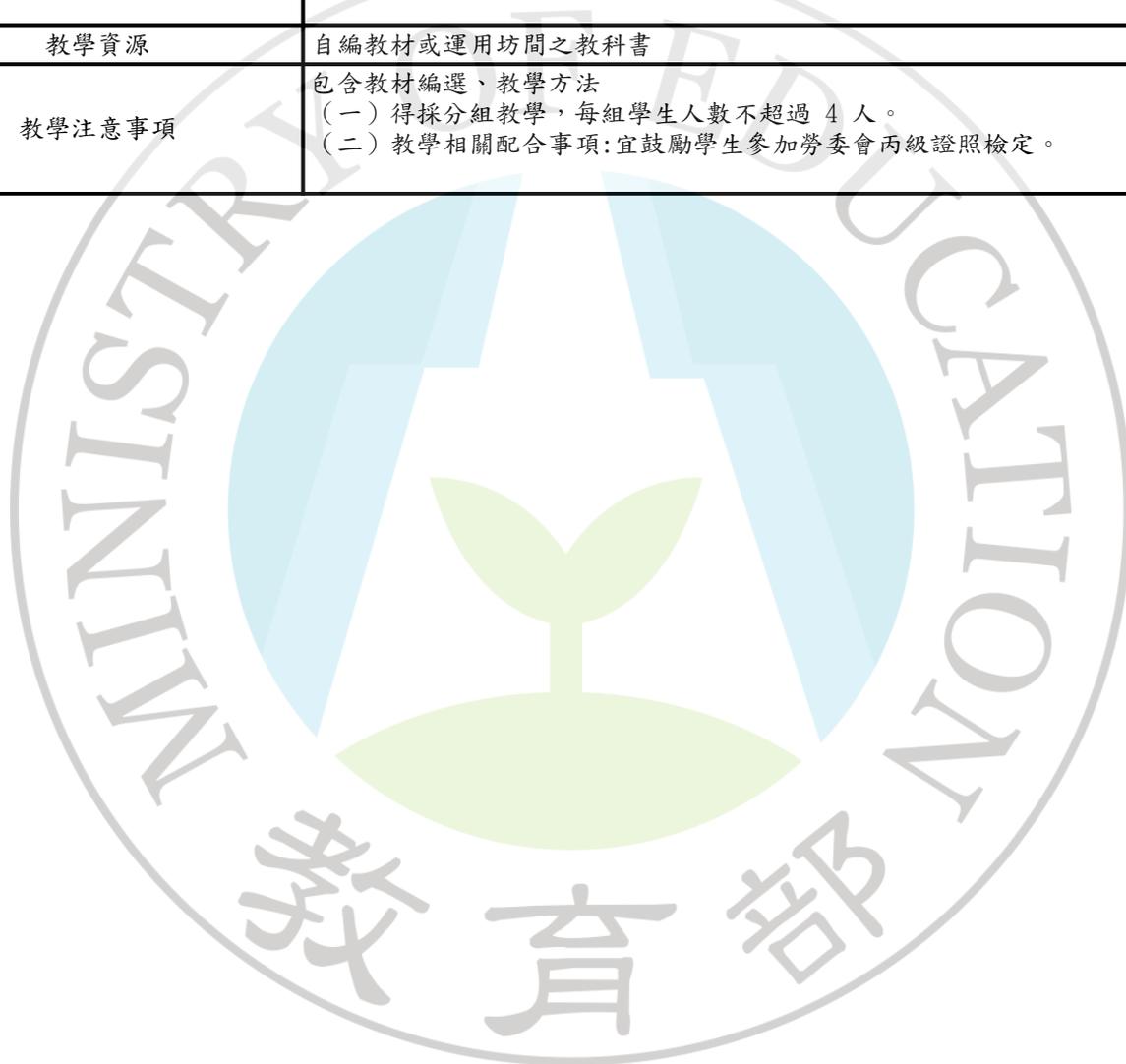
## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 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="checkbox"/> 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)	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。	8	第三學年第一學期
(2)食材認識	1. 食材選擇與認識。	8	
(3)器具認識	1. 操作器具使用。 2. 器具搭配食材的運用。	8	
(4)霜飾	1. 霜飾材料介紹、各種花嘴練習。	8	
(5)蛋白應用	1. 蛋白進階裝飾練習與應用應用裝飾	12	
(6)裝飾物的使用	1. 蛋糕裝飾技巧, 奶油花練習。	5	
(7)抹面原理	1. 抹面配色。 2. 抹面原料。	5	
(8)抹面技巧	1. 抹面技巧教學。 2. 抹面練習。	8	第三學年第二學期
(9)鮮奶油造型	1. 擠花技巧。 2. 鮮奶油調配。	8	
(10)基礎巧克力裝飾製作	1. 巧克力特性說明。 2. 造型技巧。	8	
(11)進階巧克力裝飾製作	1. 進階巧克力造型製作。	8	
(12)糖霜製作	1. 糖霜原料特性。 2. 糖霜製作。	8	

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。	6	
(14)成果實作	各組成果發表	8	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	(一)採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)及學術科測驗並行方式進行(期末考時每班 1/3 人實際抽題後操作、1/3 人在場觀摩並記錄優缺失、1/3 進行學科測驗)。 (二)採平時成績、報告作業、第 1、2 次段考及期末考試評量。		
教學資源	自編教材或運用坊間之教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)得採分組教學，每組學生人數不超過 4 人。 (二)教學相關配合事項:宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照檢定。		



## (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	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="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	4	第三學年第一學期
(2)概述	1. 歷史簡介 2. 地理位置介紹	2	
(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	6	
(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。	6	

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	12	
(6)印尼	印尼食材介紹及餐點製作	12	
(7)泰國	泰國食材介紹及餐點製作	12	
(8)柬埔寨	柬埔寨食材介紹及餐點製作	12	第三學年第二學期
(9)越南	越南食材介紹及餐點製作	10	
(10)馬來西亞	馬來西亞食材介紹及餐點製作	12	
(11)新加坡	新加坡食材介紹及餐點製作	10	
(12)成果發表	創新餐點製作	10	
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9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作
	英文名稱	chinese snacks
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 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	0/0/4/4/0/0	
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、瞭解中式點心的類別與特性。 二、瞭解中式點心之材料與製作流程。 三、具備製作中式點心與中式米麵時之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 中式點心之歷史演進。 2. 中式點心、分布及發展趨勢。 3. 中國各節令有關的習俗及應景點心。	4	第三學年第一學期
(2)中式點心教室之認識	1. 廚房設備及器皿、工具認識。 2. 廚房組織編制、職掌及運作規範。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	4	
(3)中式點心原物料簡介	1. 中點點心之主要材料。 2. 中點點心之副材料。 3. 中點點心常用之食品添加物。	10	
(4)中式點心之分類	1. 中式點心之基本分類。 2. 中式點心常用之熟製方式。	12	
(5)中式點心之製作原理及技巧	1. 麵食類點心之製作原理及技巧。 2. 米食類點心之製作原理及技巧。	12	
(6)麵食類產品的操作與實習	1. 冷水麵類的操作與實習:手工麵條、翡翠麵條、大滷麵、台式炒麵、炸醬麵、三鮮湯麵、高麗菜水餃、花素水餃、炒貓耳朵、餛飩湯等。	10	
(7)麵食類產品的操作與實習	2. 燙麵的操作與實習:蔥油餅、鍋貼、四色燒賣、韭菜盒子、蒸餃、荷葉餅、牛肉餡餅等。	12	
(8)麵食類產品的操作與實習	3. 發麵類的操作與實習:手工饅頭、菜肉包、水煎包、叉燒包、銀絲卷、千層糕、發糕、馬拉糕、薩奇瑪、開口笑等。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9) 麵食類產品的操作與實習	4. 酥油皮糕(漿)皮類的操作與實習: 蛋黃酥、綠豆椪、咖哩餃、蘿蔔絲餅、菊花酥、太陽餅、芝麻喜餅、核桃酥、鳳梨酥、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等。	12	第三學年 第二學期
(10) 米食類產品操作與實習	1. 米粒類的操作與實習: 筒仔米糕、油飯、甜米糕、台式粽子、湖州豆沙粽、鹼粽、甜八寶飯、臘八粥、廣東粥、魚生粥等。	12	
(11) 米食類產品操作與實習	漿(粿)粉類的操作與實習: 甜年糕、蘿蔔糕、碗粿、肉圓、鮮肉湯圓、芝麻湯圓、酒釀湯圓、麻糬、芋粿巧等。	12	
(12) 其他產品的操作與實習	1. 膠凍類的操作與實習: 草莓果凍、杏仁豆腐、龜苓膏 2. 飲料類的操作與實習 3. 其他類的操作與實習	12	
(13) 各地風味小吃之介紹與運用	1. 各地風味小吃介紹。 2. 中式點心在餐宴上的運用。 3. 中式點心的未來發展趨勢。	12	
(14) 成果發表	小組分組實作報告	12	
合計		144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。		

## (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	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. 馬來西亞料理	8	
(5)南亞及西亞地區	1. 印度料理	8	
(6)南亞及西亞地區	2. 土耳其料理	8	
(7)美洲地區	1. 美國料理	6	
(8)美洲地區	2. 墨西哥料理	6	第三學年第二學期
(9)歐洲地區	1. 義大利料理	12	
(10)歐洲地區	2. 法國料理	12	
(11)南洋地區	1. 泰國料理	12	
(12)南洋地區	2. 越南料理	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9-2-3-11 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	0/0/0/0/3/3	
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)	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	10	第三學年第一學期
(2)雞肉料理	法式白酒燉雞、墨西哥雞肉捲餅	10	
(3)雞肉料理	鄉村啤酒燉雞、杏仁麥年魚排佐蜂蜜芥茉醬	10	
(4)豬肉切割	豬肉分切技法練習	8	
(5)豬肉料理	慢烤手撕梅花豬	8	
(6)蔬菜料理	法式培根韭蔥鹹派、花椰菜濃湯襯堅果	8	
(7)蔬菜料理	香煎菠菜雞肉捲佐獵人醬、蕃茄冷湯	8	第三學年第二學期
(8)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	8	
(9)牛肉及燉飯	匈牙利燴牛肉、辣味番茄鮮蝦燉飯	8	
(10)海鮮料理	西班牙奶油蒜香蝦、南洋紅咖哩鮮蝦義大利麵	10	
(11)雞肉切割	雞肉分切技法練習	10	
(12)高湯熬製作業	高湯熬製作業	10	
合計		108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9-2-3-12 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 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)	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)新世紀飲食	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)健康烹飪與傳統烹飪的差異	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)健康飲食與身心靈概念	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)飲食之生態永續關係	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)實務操作練習	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。		

