

附件

實用技能學程

備查文號：臺中市政府教育局中華民國113年1月24日中市教高字第 1130007681 號函備查

高級中等學校課程計畫

臺中市私立嶺東高級中學

學校代碼：191314

實用技能學程課程計畫書

本校112年11月20日112學年度第1次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)

中華民國113年1月30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	12
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	12
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	13
陸、群科課程表	14
一、教學科目與學分(節)數表	14
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	36
三、彈性學習時間實施規劃表	39
玖、學校課程評鑑	46
學校課程評鑑計畫	46
附件二：校訂科目教學大綱	50

學校基本資料

學校校名	臺中市私立嶺東高級中學		
普通型高中	學術群：普通科		
技術型	專業群科		動力機械群：汽車科 電機與電子群：資訊科、電子科 土木與建築群：建築科 商業與管理群：商業經營科 外語群：應用英語科 設計群：廣告設計科、多媒體設計科 餐旅群：觀光事業科
	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	
進修部	電機與電子群：資訊科 商業與管理群：資料處理科 餐旅群：觀光事業科		
實用技能學程(日)	動力機械群：汽車修護科 餐旅群：餐飲技術科、旅遊事務科		

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高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

六、根據112學年度專業技能班課程計畫檢視表委員決議，增列集中式特殊教育班。



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	6	269	5	210	5	217	16	696
技術型高中	動力機械群	汽車科	2	93	2	64	2	64	6	221
	電機與電子群	資訊科	2	49	2	45	2	47	6	141
	電機與電子群	電子科	2	93	2	79	2	69	6	241
	土木與建築群	建築科	1	47	2	67	2	43	5	157
	商業與管理群	商業經營科	2	78	2	86	2	79	6	243
	外語群	應用英語科	1	42	1	40	2	41	4	123
	設計群	廣告設計科	1	45	0	0	0	0	1	45
	設計群	多媒體設計科	2	92	2	92	2	85	6	269
	餐旅群	觀光事業科	2	91	2	62	2	63	6	216
進修部	電機與電子群	資訊科	0	0	0	0	1	10	1	10
	商業與管理群	資料處理科	1	23	1	31	1	15	3	69
	餐旅群	觀光事業科	1	33	1	30	1	32	3	95
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	1	44	1	31	1	38	3	113
	餐旅群	餐飲技術科	1	44	0	0	0	0	1	44
	餐旅群	旅遊事務科	0	0	1	31	1	25	2	56
合計			25	1043	24	868	26	828	75	2739

二、核定科班一覽表
表2-2 113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	6	45
技術型高中	動力機械群	汽車科	2	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
	電機與電子群	電子科	2	45
	土木與建築群	建築科	1	45
	商業與管理群	商業經營科	2	45
	外語群	應用英語科	1	45
	設計群	廣告設計科	1	45
	設計群	多媒體設計科	2	45
	餐旅群	觀光事業科	2	45
進修部	動力機械群	汽車科	1	40
	電機與電子群	資訊科	1	40
	商業與管理群	資料處理科	1	40
	餐旅群	觀光事業科	2	40
合計			25	1100

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

全人教育、適性揚才、成就學生、幸福校園

一、學校願景

嶺東創校以來秉持「學以致用，誠以待人」的校訓在南屯春社孜孜耕耘數十載，校園雖小，卻孕育無數人才與締造許多榮耀。值此教育翻轉之際，新課綱上路，嶺東在扎實的根基下，再次「改變」，只為成為學子們夢想發芽的一畝田。

全人教育 發展學生多元能力，激發學生潛能。

適性揚才 提供多元展能平台，成就每位學生。

成就學生 培養學生跨域能力，落實學以致用。

幸福校園 培育真善美的素養，打造幸福氛圍。



二、學生圖像

品格力
知識力
實作力

二、學生學習圖像



品格力 *Change with Attitude*

培養學生具備尊重他人、接納自己、人文關懷、挫折忍耐、感恩回饋的素養。

知識力 *Change with Knowledge*

培養學生具備自主學習、國際視野、閱讀思辨、批判思考的素養。

實作力 *Change with Practice*

培養學生具備創作設計、跨域統整、團隊合作、科技運用、學以致用的素養。



肆、課程發展組織要點

臺中市私立嶺東高級中學

課程發展委員會組織要點

臺中市私立嶺東高級中學課程發展委員會設置要點

臺中市私立嶺東高級中學課程發展委員會設置要點

110年12月20日校務會議修正通過

一、依據：

依據教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號令頒布《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、組織：

本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員41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：由教務主任、學務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、進修部主任、教學組長、註冊組長、實研組長、訓育組長、進修部教學組長擔任之，共計11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) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人含語文(國語文和英語文)領域、學領域、自然領域、社會領域、藝能領域、國防通識領域、科技領域及特殊需求領域擔任之，每領域/科目1人，共計9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10人。
 - (五) 教師組織代表：由教師評審委員會推舉之，共計3人。
 - (六) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
 - (七) 專家學者：由校長聘任專家學者1人擔任之。
 - (八) 產業代表：由校長聘任產業代表1人擔任之。
 - (九) 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。
 - (十) 學生代表：由學生榮評會之學生代表1人擔任之。
- (組織架構表如附件)

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) 進學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

- (一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，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、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

- (一) 各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，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。
- (四) 各研究會針對專業議題討論時，應(或得)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。

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) 各領域/科目/專業群科(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三次會議。

(二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目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核定後辦理。

各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本要點經校務會議通過，陳請 校長核定後實施，修正時亦同。



臺中市私立嶺東高級中學課程發展委員會設置要點

103年8月28日校務會議通過
104年6月30日校務會議修正通過
105年8月29日校務會議修正通過
107年5月14日臨時校務會議修正通過
108年1月18日校務會議修正通過
108年6月27日校務會議修正通過
110年1月29日校務會議修正通過
110年12月20日校務會議修正通過

一、依據：

依據教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號令頒布《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、組織：

本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員41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：由教務主任、學務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、進修部主任、教學組長、註冊組長、實研組長、訓育組長、進修部教學組長擔任之，共計11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)領域/科目教師：由各領域/科目召集人含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域、藝能領域、國防通識領域、科技領域及特殊需求領域擔任之，每領域/科目1人，共計9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10人。
 - (五)教師組織代表：由教師評審委員會推舉之，共計3人。
 - (六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
 - (七)專家學者：由校長聘任專家學者1人擔任之。
 - (八)產業代表：由校長聘任產業代表1人擔任之。
 - (九)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。
 - (十)學生代表：由學生榮評會之學生代表1人擔任之。
- (組織架構表如附件)

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。

(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。

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) 各領域/科目/專業群科(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三次會議。

(二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目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核定後辦理。

各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本要點經校務會議通過，陳請 校長核定後實施，修正時亦同。

臺中市私立嶺東高級中學「課程發展委員會」組織架構表

職 稱	成員名單	
主任委員	召集人	校長
委 員	執行秘書	教務主任、副校長
	行政人員 代表	學務主任 實習主任 輔導主任 圖書館主任 進修部主任 教學組長 註冊組長 訓育組長 課外活動組組長 實研組長 進修部教學組長
	學習領域召集人	國文領域 英文領域 數學領域 社會領域 自然領域 藝能科領域 國防通識領域 科技領域 特殊需求領域
	專業群科科主任	訊子科 建築科 汽車科 觀光事業科 應用英語科 商貿科 多媒體設計科 資料處理科 高中主任 國中主任
	教師組織代表(增列)	由教師評審委員會推派
	各年級導師代表	一年級 二年級 三年級
	專家學者	由校長聘任
	產業代表	由校長聘任
	學生家長委員會代表	由家長委員會推派
	學生代表	由學生榮評會推派

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培養學生成為餐飲相關產業之基礎技術人才。
2. 培育學生具備符合業界創新創業之專業人才。
3. 讓學生具有職場經營管理的專業知能。



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	1. 相關就業進路： 1. 食物製備基礎從業人員 2. 餐飲業基層技術人員 3. 餐廳服務人員 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐飲實務操作能力 2. 具備職場經營管理的能力 3. 具備職業道德、安全衛生及專業精進能力 3. 檢定職類： 1. 中餐烹調(葷)-丙級 2. 食物製備-單一級 3. 餐飲服務技術-丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 餐飲衛生安全2學分 ☒ 中餐烹飪概論4學分 1.2 校訂選修： ☒ 餐飲管理4學分 ☒ 基礎日語會話4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 蔬果切雕實習6學分 ☒ 食物製備6學分
第二年段	1. 相關就業進路： 1. 餐飲實務基層從業人員 2. 飲務實務基層從業人員 3. 烘焙食品基層從業人員 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐飲實務操作能力 2. 具備職場經營管理的能力 3. 具備職業道德、安全衛生及專業精進能力 3. 檢定職類： 1. 飲料調製-丙級 2. 烘焙食品-丙級 3. 中式麵食加工-丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 飲料實務6學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 職場英文4學分 ☐ 職業倫理與道德2學分 1.2 校訂選修： ☒ 餐旅英文會話2學分 ☒ 中式點心6學分 ☒ 西式點心6學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 專題實作2學分 ☒ 職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☒ 輕食飲務實務6學分 ☒ 中餐烹調實習6學分 ☒ 烘焙實習8學分
第三年段	1. 相關就業進路： 1. 餐飲業中階管理人員 2. 餐飲業自行創業人員 3. 全方位餐飲服務人員 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐飲實務操作能力 2. 具備餐飲創新研發及創業能力 3. 具備職場經營管理的能力 4. 具備職業道德、安全衛生及專業精進能力 3. 檢定職類： 1. 飲料調製-乙級 2. 西餐烹調-丙級 3. 中餐烹調(葷)-乙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 職場英文4學分 ☒ 餐飲衛生安全2學分 1.2 校訂選修： ☒ 餐旅英文會話2學分 ☐ 世界飲食與文化8學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 專題實作4學分 2.2 校訂選修： ☒ 西餐烹調實習6學分 ☒ 無國界料理製作實習8學分 ☒ 宴會點心製作實習8學分 ☒ 團體製作實習8學分 ☒ 飲料經營實務8學分 ☒ 創業與經營實務8學分

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)

113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-排灣語	2		2(2)						
		英語文	4	2	2						
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4				2			
	地理										
	公民與社會					1	1				
	自然科學	物理	4								
		化學				2					
		生物				1	1				
	藝術	音樂	4	1	1						
		美術		1	1						
		藝術生活									
	綜合活動	生命教育	4								
		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						2			
	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	12	14	5	5	2	0		
	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	5	5	3	3	0	0		
	部定必修學分合計		54	17	19	8	8	2	0		

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)
113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	14學分	國學概要	8			2	2	2	2	
		7.45%	生活數學	6			2	2	1	1	
			小計	14	0	0	4	4	3	3	
	專業科目	18學分	職場英文	8			2	2	2	2	
			餐飲衛生安全	4	2					2	
			中餐烹飪概論	4	2	2					
			職業倫理與道德	2			2				
			小計	18	4	2	4	2	2	4	
	實習科目	8學分	專題實作	6				2	2	2	
			職涯體驗	2			1	1			
			小計	8	0	0	1	3	2	2	
	特殊需求領域	0學分	小計	0	0	0	0	0	0	0	
	必修學分數合計			40	4	2	9	9	7	9	
校訂科目	一般科目	6學分	品格教育	2			1	1			
			健康與體育	10	1	1	2	2	2	2	
			應選修學分數小計	6	1	1	1	1	1	1	校訂選修一般科目開設12學分
	專業科目	26學分	餐飲管理	4	2	2					
			基礎日語會話	4	2	2					
			餐旅英文會話	4			1	1	1	1	
			中式點心	6			3	3			「中式點心」與「西式點心」為二選一
			西式點心	6			3	3			「中式點心」與「西式點心」為二選一
			世界飲食與文化	8					4	4	
			應選修學分數小計	26	4	4	4	4	5	5	校訂選修專業科目開設32學分
	實習科目	62學分	蔬果切雕實習	6	3	3					
			食物製備	6	3	3					
			輕食飲務實務	6			3	3			
中餐烹調實習			6			3	3				
烘焙實習			8			4	4				
西餐烹調實習			6					3	3		
無國界料理製作實習			8					4	4		
宴會點心製作實習			8					4	4	「宴會點心製作實習」與「團膳製作實習」為二選一	
團膳製作實習			8					4	4	「宴會點心製作實習」與「團膳製作實習」為二選一	
飲料經營實務			8					4	4	「飲料經營實務」與「創業與經營實務」為二選一	
創業與經營實務			8					4	4	「飲料經營實務」與「創業與經營實務」為二選一	
應選修學分數小計			62	6	6	10	10	15	15	校訂選修實習科目開設78學分	

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		
校訂科目	校訂選修	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				94	11	11	15	15	21	21	
		校訂必修及選修學分上限合計				134	15	13	24	24	28	30	
		學分上限總計				188	32	32	32	32	30	30	
		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	0	0	0	0	2	2		
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)

113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	14	7.45%	系統設計
		專業科目		18	9.57%	系統設計
		實習科目		8	4.26%	系統設計
	選修	一般科目		6	3.19%	系統設計
		專業科目		26	13.83%	系統設計
		實習科目		62	32.98%	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	70	37.23%	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	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150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。 3. 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	→		→		→	
		國語文	→	國語文	→		→		→	
		英語文	→	英語文	→		→		→	
	數學	數學	→	數學	→		→		→	
	社會		→		→		歷史	→		→
			→		→	公民與社會	→	公民與社會	→	
	自然科學		→		→	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	→	
	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		→		→	國學概要	→	國學概要	→	國學概要
	數學		→		→	生活數學	→	生活數學	→	生活數學
	健康與體育	健康與體育	→	健康與體育	→	健康與體育	→	健康與體育	→	健康與體育
	全民國防教育		→		→	品格教育	→	品格教育	→	

(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 科目類別	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		→		→	職場英文	→	職場英文	→	職場英文	→	職場英文	
		餐飲衛生安全	→		→		→		→		→	餐飲衛生安全	
		中餐烹飪概論	→	中餐烹飪概論	→		→		→		→		
			→		→	職業倫理與道德	→		→		→		
		餐飲管理	→	餐飲管理	→		→		→		→		
		基礎日語會話	→	基礎日語會話	→		→		→		→		
			→		→	餐旅英文會話	→	餐旅英文會話	→	餐旅英文會話	→	餐旅英文會話	
			→		→	中式點心	→	中式點心	→		→		
			→		→	西式點心	→	西式點心	→		→		
			→		→		→		→	世界飲食與文化	→	世界飲食與文化	
	實習科目		→		→		→	專題實作	→	專題實作	→	專題實作	
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		
		蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習	→		→		→		→		
		食物製備	→	食物製備	→		→		→		→		
			→		→	輕食飲務實務	→	輕食飲務實務	→		→		
			→		→	中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→		→		
			→		→	烘焙實習	→	烘焙實習	→		→		
			→		→		→		→	西餐烹調實習	→	西餐烹調實習	
			→		→		→		→	無國界料理製作實習	→	無國界料理製作實習	
			→		→		→		→	宴會點心製作實習	→	宴會點心製作實習	
			→		→		→		→	團膳製作實習	→	團膳製作實習	
			→		→		→		→	飲料經營實務	→	飲料經營實務	
			→		→		→		→	創業與經營實務	→	創業與經營實務	

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	18	18	18	18	18	18
學生服務學習活動節數	2	2	2	2	2	2
社團活動	24	24	24	24	24	24
班級經營	2	2	2	2	2	2
週會或講座節數	8	8	8	8	8	8
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

臺中市私立嶺東高級中學彈性學習時間實施規定

中華民國 107 年 06 月 11 日課程發展委員會議訂定通過
中華民國 107 年 11 月 02 日課程發展委員會議修訂通過
中華民國 108 年 11 月 11 日課程發展委員會議修訂通過
中華民國 110 年 11 月 08 日課程發展委員會議修訂通過
中華民國 112 年 11 月 20 日課程發展委員會議修訂通過

一、 依據：

- (一) 教育部 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令頒布 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 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 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：

臺中市私立嶺東高級中學（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：

本校彈性學習時間，普通科在一至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3 節。職業類科在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2 節。

- (一) 本校彈性學習時間以各年級分別實施為原則。
- (二) 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。
- (三) 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。
- (四) 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 6 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 2-3 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 1 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 20 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、 本校學生自主學習之實施規範：

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 6 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、50 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學

習晤談及指導紀錄表。

- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、 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。

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。

七、 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，得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。

八、 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。

九、 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。

十、 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。

選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

- 1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
- 2.12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	☐ 品格力 ☐ 實作力 ☐ 知識力		
特色活動 主題	☐ 國際教育 ☐ 志工服務 ☐ 其他_____		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

自主學習計畫書

申請學生	班級	學號	姓名（請親自簽名）
資料			
自主學習主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工場： ☐ 其他：		
自主學習規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習學習目標			
自主學習所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形（此部分，申請同學免填）			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工場： ☐ 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）	
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：			
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工場： ☐ 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			
	14			

	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

臺中市私立嶺東高級中學彈性學習時間學生自主學習實施辦法

中華民國 109 年 2 月 24 日行政會議擬訂通過
中華民國 109 年 3 月 31 日課程發展委員會議修訂通過
中華民國 111 年 10 月 3 日學生自主學習推動委員會議修訂通過
中華民國 111 年 11 月 21 日課程發展委員會議修訂通過
中華民國 111 年 12 月 12 日學生自主學習推動委員會議修訂通過
中華民國 112 年 11 月 20 日課程發展委員會議修訂通過

壹、總則

第 1 條 依據教育部 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號發布之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》訂定。

第 2 條 本要點之目的如下：

- 一、依據課程綱要總綱，培養學生自主學習能力。
- 二、擬定學生自主學習實施策略，落實自主學習精神。
- 三、結合親師及各處室力量，共同推動學生自主學習。

貳、學生自主學習推動委員會(下稱自推會)

第 3 條 本委員會置委員如下：

- 一、校長為主任委員，並擔任會議主席。
- 二、圖書館主任為執行秘書，負責統整各處室應辦理事宜，並召開自推會會議。
- 三、委員為教務主任、學務主任、輔導主任、實習主任、科主任、共同科領召代表、課程諮詢教師代表一名、年級導師代表一名及家長代表一名。

第 4 條 本委員會職掌如下：

- 一、訂定及修正學生自主學習計畫申請、審核及實施等相關規範。
- 二、學生自主學習成效考核。
- 三、**每學年辦理學生自主學習成果發表。**

第 5 條 為推動學生自主學習，本委員會依權責分成四個小組，各組相關會議得由承辦處室召開，並得邀請專業人士參與。

一、學習計畫審議小組

(一)承辦處室為教務處、實習處。

(二)工作項目如下：

1. 擬定實質審查規範。
2. 針對學生自主學習計畫進行實質審查。

(三)本小組成員為教務主任、實習主任、科主任及共同科領召代表。

二、學生輔導諮詢小組

(一)承辦處室為輔導室。

(二)工作項目如下：

1. 提供課程輔導諮詢。
2. 檢核、登載學生填寫之課程諮詢記錄表。
3. 協助將學生學習成果列入學習歷程檔案。
4. 提供生涯輔導。

(三)本小組成員為輔導主任、課程諮詢教師及導師代表。

三、學生事務管理小組

(一)承辦處室為學務處。

(二)工作項目如下：

1. 學生自主學習期間之出缺勤管理。
2. 實施幹部訓練以協助上課點名及環境整理事宜。
3. 因應學生緊急或突發狀況。

(三)本小組成員為學務主任、導師代表及指導教師代表。

四、學習資源規劃小組

(一)承辦處室為圖書館。

(二)工作項目如下：

1. 建置及維護學生自主學習資源及平台。
2. 經學生同意，公開學生自主學習計畫與成果，供其他學生參考。
3. 自主學習空間之提供與維護。

(三)本小組成員為圖書館主任、各科主任及共同科領召代表。

第6條 本委員會各項議決須達三分之二以上代表出席，並經出席代表二分之一以上同意通過，敬陳校長核可後公布與執行。

參、實施方式

第7條 普通科學生於修業年限內，**自主學習合計應至少 18 節**，原則上安排在前二學年內實施完畢。職業類科另行參考「彈性學習時間實施規定」。

第8條 **學生自主學習可安排學科知識、開放式網路課程、專題製作、實察體驗、行動方案、實作實驗、獨立研究、主題練習與探索、閱讀心得或其他學習活動。**

第9條 學生自主學習計畫申請與審查，辦理原則如下：

一、自主學習計畫以學期為單位提出申請。

二、**學生於開學 3 週內提出自主學習計畫申請。**

三、申請及審查流程如下：

(一)學校於課程說明會中，得介紹學校規劃自主學習之內涵及指導教師可指導之領域範疇，提供學生依其個人興趣擇選。

(二)**學生經指導教師指導 2 週後提出自主學習計畫申請**，指導教師協助進行項目及格式審查。

(三)項目及格式審查通過者，由學校造冊，並連同申請書送學生自主學習計畫審查小組，於審查通過後實施。

四、學生自主學習**計畫審查須於開學後 5 週內完成，並公布結果、實施。**

五、學生自主學習執行情形得列入下次申請時進行審查之參考。

第10條 教務處得視學生自主學習需要，排定指導教師，其指導原則如下：

一、協助學生自主學習計畫書撰寫與審查。

二、負責學生自主學習出缺點名及通報，按月檢視紀錄並了解進度。

三、協助辦理學生自主學習成果發表，檢核學生自主學習是否完成。

四、指導教師可提供學生諮詢。

五、教師指導之學生每班人數以12至班級編制學生數為原則，指導教師支給鐘點費。

第11條 學生自主學習場地由相關單位安排及公告。如學生於學習中，經場地或設備主管

單位及指導教師同意後，得使用其他場地或設備。如需使用實驗室(實習工場)及設備，需由相關教師陪同下進行。

第 12 條 學生自主學習成果得於導師、指導教師或學生輔導諮詢小組協助下，列入學生學習歷程檔案。

肆、其他事項

第 13 條 學生自主學習期間需遵守學校規範，不得以自主學習為由拒絕參與學校活動。

第 14 條 本辦法經課程發展委員會會議通過，敬陳校長核可後實施，修正時亦同。

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			☐ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期			☐ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第三學年	第一學期			☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 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	觀光外語導覽	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		簡報製作	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		活動設計	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		版門弄符	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		餐桌美學	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		數位IC應用	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		生活經濟學	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		生活會計	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		創意盤飾	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		自主學習	0	18	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		測繪連結我最行	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		會計資訊系統進階	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 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	健康與生活	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		領隊動起來	2	18	☐ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		餐服一起來	2	18	☐ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		飲料搖起來	2	18	☐ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		選手培訓	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		汽車零件拆裝	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		機車零件拆裝	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		實用英文	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		專業英文	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期	汽車先進科技	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		建築模型動手作	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		頁間風景	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 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	餐服一起來	2	18	☐ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	飲料搖起來	2	18	☐ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	汽車電系量測	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	機車電系量測	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	面試技巧	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	職涯探索	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	選手培訓	2	9	☒ 汽車修護科 ☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

臺中市私立嶺東高級中學 113 學年度課程評鑑計畫

中華民國 108 年 11 月 11 日課程發展委員會訂定
中華民國 111 年 11 月 21 日課程發展委員會議通過
中華民國 112 年 11 月 20 日課程發展委員會議通過

壹、依據

- 一、教育部 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令頒布 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 1080031188B 號函發布之「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 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

貳、目的

- 一、每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- 二、定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

參、課程評鑑組織與分工

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 27 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自我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) 協助教師公開授課相關事宜(公開說課、觀課及議課)。

五、全校教師

- (一) 參與公開授課。
- (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、課程自我評鑑實施內容

- 一、**課程規劃**：檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、學科教育目標及科專業能力以及學科課程規劃）、學科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。

二、**教學實施**：包含教學成效自我檢核、創新教學策略(包含素養教學評量、議題融入教學)及模組實施情況、教師參與各項研習、共備社群及公開授課狀況。

三、**學生學習**：透過選課狀況分析、課堂觀察、巡堂記錄、教室日誌、訪談、多元評量之評量統計或問卷等方式，了解學生各學科的學習狀況，估評各學科教學模式及課程地圖之規劃是否適切運用「學生學習歷程檔案平台」並輔導學生妥善運用。

伍、課程自我評鑑時程規劃

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。	12~1 月、5~6 月
6	課程發展委員會依課程評鑑檢討意見及改進方案，審議後執行自我評鑑改進措施。	1~2 月、6~7 月
7	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、課程自我評鑑過程及結果運用

一、依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學

生學習輔導。

- 二、依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- 三、依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- 四、修正學校課程計畫。
- 五、關注學生的學習需求與學習成效。
- 六、激勵教師進行課程及教學創新。
- 七、增進教師對課程品質之重視。
- 八、提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

柒、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

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	Chinese Literature Summary
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☐ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.引導學生認識國學相關知識。 2.培養學生具備判斷「經、史、子、集」作品之能力。 3.建立學生具備「四書」知識之能力。 4.使學生擁有「應用文」各項知識與實踐能力。 5.使學生建立各項「文化常識」，培養文化素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)國學常識篇—經部	一、經部概論 (一)十三經簡述 (二)易經 (三)尚書 (四)詩經 (五)三禮(周禮、儀禮、禮記) (六)春秋三傳(左傳、公羊傳、穀梁傳) (七)論語 (八)孟子	12	第二學年第一學期
(2)國學常識篇—史部	二、史部概論 (一)史書常見體例 (二)史記、漢書比較 (三)左傳、戰國策比較 (四)史記、資治通鑑、台灣通史比較	12	
(3)國學常識篇—子部	三、子部概論 (一)九流十家簡述 (二)儒、道、墨、法家比較 (三)孔子、孟子、荀子比較 (四)老子、莊子比較	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4)國學常識篇—集部(一)	四、集部概論(一) (一)韻文發展概況 (二)楚辭 (三)樂府詩、古詩、近體詩比較、 (四)唐詩分期分派及其代表人物與作品 (五)唐宋詩比較 (六)詞 (七)賦 (八)曲 (九)四大韻文比較(賦、詩、詞、曲) (十)駢文	12	第二學年第二學期
(5)國學常識篇—集部(二)	四、集部概論(二) (一)散文發展概況 (二)唐宋古文八大家 (三)明代散文流變 (四)清代散文流變 (五)雜記體散文名篇 (六)貶謫文學名篇 (七)寓言 (八)古典小說流變 (九)小說界四大奇書 (十)重要集部作品	12	
(6)文化教材篇—論語	一、論語概論 (一)孔門弟子群像與孔子論人物 (二)孔子論學 (三)孔子論教育 (四)孔子論仁 (五)孔子論孝 (六)孔子論道德修養 (七)孔子論士與君子 (八)孔子論詩、禮、樂 (九)孔子論政治 (十)孔子論君子與小人	12	
(7)應用文篇—書信	一、書信簡述 (一)書信結構 (二)書信相關用語	12	第三學年第一學期
(8)應用文篇—東帖	二、東帖簡述 (一)婚嫁喜慶類東帖用語 (二)喪葬類東帖用語 (三)贈禮謝帖類東帖用語	12	
(9)應用文篇—題辭	三、題辭簡述 (一)婚嫁類題辭 (二)喪葬類題辭 (三)慶賀類題辭 (四)其他類題辭	12	
(10)文化教材-孟子	一、孟子論述 (一)論孟子為人 (二)四端之心 (三)王道思想 (四)民本思想 (五)性善論	12	第三學年第二學期
(11)文化教材-孟子	二、荀子論述 (六)孟子與荀子比較 (七)性善論與性惡論 (八)孟子與告子	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)小說演變	一、先秦小說：《山海經》 二、漢代託名仿作小說：〈漢武故事〉 三、魏晉六朝筆記小說：分為志人與志怪兩類。志人類：《世說新語》、志怪類：《搜神記》、《續齊諧記》 四、唐傳奇：〈補江總白猿傳〉、〈李娃傳〉、〈長恨歌傳〉、〈虬髯客傳〉 五、宋話本：《輾玉觀音》、《大宋宣和遺事話本》 六、明擬話本小說：《三言》、《二拍》、《今古奇觀》 七、元明清章回小說：四大奇書、四大小說 八、清代短篇小說：《聊齋誌異》、《閱微草堂筆記》 九：晚清譴責小說：《老殘遊記》等四大譴責小說	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	一、教材編選：教師自編或選用合適教材、講義、相關作品介紹、相關影片補充。 二、教學方法：教師講述、議題發問、小組討論、小組發表。 三、評量方式：指定作品選讀、指定作品仿作、小組口頭報告、小組書面報告、紙筆測驗。		
教學資源	自編或選用教材、講義、相關作品、相關影片、圖書館資源教		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材宜選用國學常識相關內容，由淺入深循序漸進的方式，讓學生學習後認識國學相關知識。 2.教材的編選應顧及學生需要，使課程內容儘量與國語文學習相結合，以引發學生學習興趣，增進學生理解能力。 3.教材的設計宜結合相關作品、相關影片，使學生更容易吸收理解。 (二)教學方法 1.教師教學時，應以國學常識做為教材，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，培養系統思考與解決問題的能力。 2.教學須重視課程的多元學習，加強學生國學常識觀念，並適當運用小組討論、專題報告等方式，培養互助合作及批判思考等核心素養。 3.教師教學前，應編定教學計畫；教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。 (三)評量方式 1.學生評量，應以多元的方式考核學生上課表現，作為平時成績的參考依據。 2.評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3.評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意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。 5.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 (四)教學資源 1.自編教學參考材料與圖片、音訊、視訊等，宜重視著作智慧權及尊重多元文化的理念，避免有違反相關規定。 2.教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源等。		

(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	生活數學
	英文名稱	Math for Life
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☒ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☐ A1. 身心素質與自我精進 ☒ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1. 符號運用與溝通表達 ☒ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1. 道德實踐與公民意識 ☒ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、提昇學生計算、理解的能力。 二、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。 三、引入繪圖計算器的使用，使學生的學習更加穩固，並可延申至各科專業領域，應用在專業科目上。 四、了解各種函數如何去呈現物體變化的歷程，並且解析各種現象，力求與實務結合。 五、藉由生活實例引發學生日常生的數學經驗，再建構新的數學概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)坐標系與函數圖形	1. 直角坐標系 2. 函數圖形 3. 一元二次不等式與絕對值不等式	12	第二學年第一學期
(2)直線方程式	1. 直線的斜率 2. 直線方程式	12	
(3)式的運算	1. 多項式的基本概念與運算 2. 多項式的除法與應用 3. 分式的運算	12	
(4)三角函數	1. 有向角及其度量 2. 三角函數的定義與基本性質 3. 任意角的三角函數	12	第二學年第二學期
(5)三角函數的應用	1. 正弦定理與餘弦定理 2. 三角測量	12	
(6)平面向量	1. 向量的意義與運算 2. 向量的內積與夾角	12	
(7)圓與直線	1. 圓的方程式 2. 圓與直線的關係	6	第三學年第一學期
(8)等差數列與級數	1. 等差數列 2. 等差級數	6	
(9)等比數列與級數	1. 等比數列 2. 等比級數	6	
(10)方程式	1. 多項式方程式 2. 二元一次聯立方程式	6	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
(11)二元一次不等式及其應用	二元一次不等式	6	
(12)二元一次不等式的應用	線性規劃	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	依學生程度、課程內容採取多元評量，可用紙筆測驗，電腦軟體或繪圖計算器解說各圖形的變化，分組報告，課堂問答，筆記及作業等方式		
教學資源	一、以通過審定之教科書向學生講解其課程內容，隨堂練習並要求學生預習與複習，使學生能完整了解其觀念，且每章授後作一次評量。 二、繪圖計算器、合法的電腦軟體、電腦教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、從日常生活中的數學應用切入，引入數學史的發展，應以深入淺出的方式提升學習意願。 二、經由運用繪圖計算器、電腦軟體、繪圖APP進行數學連結學習，讓學生做中學培養其思考能力。 三、各單元結束前應將其重點歸納整理，以幫助學生統整概念，複習整合。		



(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	品格教育
	英文名稱	Character Education
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☒ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☐ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☐ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☐ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 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	☒ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	透過基本知識的傳遞，融入設定之學習目標，學習品德促進之新觀念，落實良好生活型態之實踐，透過基本知識的傳遞，融入設定之學習目標，學習品德促進之新觀念，落實良好生活型態之實踐，期待在生活化、趣味化、活潑化、多元化的課程活動設計中，具體培養優良品德實踐的能力，獲得完善自我提升的實質目的。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)友善校園教育(上)	1-1. 法治教育 1-2. 霸凌宣導 1-3. 網路霸凌宣導 1-4. 性平平等教育 1-5. 菸害防治教育 1-6. 藥物濫用防治 1-7. 防災教育	6	第二學年第一學期
(2)生活倫理	2-1. 孝順/禮節 2-2. 職場倫理 2-3. 校園倫理 2-4. 生活倫理 2-5. 作業繳交及探討	6	
(3)詐騙防治	3-1. 交友 3-2. 購物 3-3. 電話 3-4. 工讀 3-5. 資訊安全 3-6. 作業繳交及探討	6	
(4)友善校園教育(下)	4-1. 法治教育 4-2. 霸凌宣導 4-3. 網路霸凌宣導 4-4. 性平平等教育 4-5. 菸害防治教育 4-6. 藥物濫用防治 4-7. 防災教育	6	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
(5)交通安全	5-1. 行人教育 5-2. 駕駛教育 5-3. 法規教育 5-4. 案例宣導 5-5. 作業繳交及探討	6	
(6)賭博	6-1. 運動彩卷 6-2. 遊戲點數 6-3. 案例宣導 6-4. 作業繳交及探討	4	
(7)環境倫理	7-1. 環境倫理 7-2. 案例分析	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	書面評量及口語課堂報告		
教學資源	電腦、投影機、布幕		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 針對教學目標，在課程講述時搭配生活實例，結合課本內容，引發學生學習興趣。 2. 配合相關教學多媒體或活動設計，結合當前時事、科技新知、熱門影片、網路、書籍等資源，增添教學豐富性，以達教學目標。 3. 設定主題於課堂中發問，誘導學生思考，培養學生主動探索精神以利學習。		

(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	健康與體育
	英文名稱	Health and Physical education
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☐ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☐ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☐ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1/1/2/2/2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解健康概論 (二)能夠將健康管理之概念落實在日常生活上 (三)瞭解體育概論 (四)瞭解基礎全人健康之理論與實際	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)群體健康與運動	參與各項運動裝備、設施、場域1	6	第一學年第一學期
(2)運動技能應用	應用學習策略，提高運動技能學習效能	6	第一學年第一學期
(3)群體健康與運動	參與運動安全規則、運動增進生長知識	6	第一學年第一學期
(4)群體健康與運動參與	運動安全教育、運動精神	6	第一學年第二學期
(5)群體健康與運動參與	運動營養知識	6	第一學年第二學期
(6)了解運動知識	認識與了解運動規則	6	第一學年第二學期
(7)了解健康體適能	認識體適能及其優點	12	第二學年第一學期
(8)學習運動技能	體育項目初探	12	第二學年第一學期
(9)健康與體育	自我身體的認識	12	第二學年第一學期
(10)健康與體育	健康察覺	12	第二學年第二學期
(11)身心健康與疾病預防	健康檢查項目初探	12	第二學年第二學期
(12)身心健康與疾病預防	個人健康檢查	12	第二學年第二學期
(13)運動技能學習1	透過身體活動，探索排球、籃球、羽球等球類運動潛能與表現正確的身體活動	12	第三學年第一學期
(14)運動技能學習2	透過身體活動，探索游泳與高爾夫球運動潛能與表現正確的身體活動	12	第三學年第一學期
(15)運動技能學習3	透過身體活動，探索足壘運動潛能與表現正確的身體活動	12	第三學年第一學期
(16)運動技能應用	運用動作技能的練習策略	12	第三學年第二學期
(17)運動技能應用	運用遊戲的合作和競爭策略一	12	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
(18)運動技能應用	運用遊戲的合作和競爭策略二	12	第三學年第二學期
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	1. 出缺席及學習態度20%、個人每週學習心得20%、期中考成績30%、期末考成績30% 2. 多元評量、紙筆測驗、實務操作		
教學資源	網路影片、書本教材、電子講桌、電子黑板等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學以講述法為主、輔以分組報告，各分組同學必須針對其分配之主題進行資料蒐集與上台報告。		



(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	職場英文
	英文名稱	Industry English
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◎必修 ○選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養學生英文聽說讀寫的各項基本能力。 二、學生在職場中，可以基本英語與顧客做簡單的溝通。 三、給予學生自我介紹的基本能力，以增進學參加面試獲勝的機會。 四、訓練學生寫英文自傳，綜合應用讀寫技能。 五、配合高一，高二，高三各項基本能力的培養，以達學以致用的目的。 六、造就學生的基礎能力，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)英文自我介紹	1.能用英語介紹自己姓名/興趣/家人/喜好事物。 2.能理解他人自我介紹的內容。	6	第二學年第一學期
(2)英文口說能力練習1	用英文介紹將來工作內容	6	第二學年第一學期
(3)英文口說能力練習2	1.能用英語和他人簡易溝通，能理解對方主要討論的事情主旨。 2.能用正確發音將所想表達的英文句子完整說出。	6	第二學年第一學期
(4)英文聽力練習1	聆聽英文經典名曲，理解歌詞意義。	6	第二學年第一學期
(5)英文聽力練習2	觀看無字幕之英文影片，辨別影片內容及對話。	6	第二學年第一學期
(6)異國文化英文	1.了解各國文化習俗、禁忌和節日慶典。 2.了解語言用法，尊重各國當地文化，入境隨俗。	6	第二學年第一學期
(7)旅遊篇	1.遊程規劃 2.確認班機	6	第二學年第二學期
(8)機場篇	1.出境流程 2.登機	6	第二學年第二學期
(9)機場篇	3.入境流程 4.機場服務	6	第二學年第二學期
(10)機上篇	1.起飛前 2.飛行中 3.降落前	6	第二學年第二學期
(11)住宿篇	1.登記住宿 2.旅館服務 3.退房作業	6	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
(12)交通篇	1. 搭計程車 2. 搭公車 3. 搭火車及地鐵 4. 租車	6	第三學年第二學期
(13)餐飲篇	1. 訂位 2. 點餐	6	第三學年第一學期
(14)餐飲篇	3. 用餐期間 4. 結帳 5. 速食餐廳用餐	6	第三學年第一學期
(15)購物篇	1. 服飾與鞋子 2. 珠寶首飾 3. 化妝品 4. 電子產品	6	第三學年第一學期
(16)娛樂篇	1. 觀光 2. 藝文活動 3. 遊樂園 4. 體育賽事 5. 賭場和夜店	6	第三學年第一學期
(17)通訊篇	1. 打電話 2. 郵務	6	第三學年第一學期
(18)危機處理篇	1. 醫療相關 2. 失物招領	6	第三學年第一學期
(19)商用英文	1. 聽懂店員服務用語，恰當溝通 2. 加強學生對所須物品的陳述 3. 殺價、要求退貨、更換尺寸	6	第三學年第二學期
(20)方向位置英文	對方向、位置、遠近的用語	6	第三學年第二學期
(21)新聞時事	用簡單英語說明國內外大事概況	6	第三學年第二學期
(22)工作實用英文1	訂定會議事項，主題、時間、地點、參與者。	6	第三學年第二學期
(23)工作實用英文2	英文工作計畫擬定寫作	6	第三學年第二學期
(24)工作實用英文3	英文工作成果報告	6	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	口說、聽力、寫作		
教學資源	教師自編講義與學習單、網路資源、圖書館		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教師課堂講授、重點提示，並要求學生預習與複習，且讓學生練習，並不定期評量。 學生在職場上能發揮所學，未來可實際運用於職場，對未來學生在職場上有助益。		

(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	餐飲衛生安全
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	2/0/0/0/0/2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品衛生安全之基本觀念。 二、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 三、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 四、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，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)餐飲衛生安全	1. 餐飲衛生安全 2. 餐飲衛生安全的重要性	6	第一學年第一學期
(2)餐飲衛生安全	3. 餐飲衛生安全的維護 4. 餐飲衛生安全相關的法令	6	第一學年第一學期
(3)基礎微生物的認識	1. 食品與微生物 2. 原核生物界 3. 原生生物界 4. 菌物界 5. 病毒	6	第一學年第一學期
(4)食品中毒	1. 食品中毒的定義與分類 2. 食品中毒的原因 3. 細菌性食品中毒 4. 黴菌毒素食品中毒	6	第一學年第一學期
(5)食品中毒	5. 天然毒素食品中毒 6. 化學性食品中毒 7. 類過敏性食品中毒 8. 食品中毒預防的原則及食品中毒處理措施	6	第一學年第一學期
(6)食品的腐敗與儲藏	1. 食品腐敗的定義 2. 食品腐敗的現象 3. 食品保存的方法 4. 各類食品的儲藏方法	6	第一學年第一學期
(7)洗淨、消毒及殺菌	1. 污物 2. 洗淨 3. 消毒及殺菌 4. 洗淨、消毒及殺菌的注意事項	6	第三學年第二學期
(8)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗場所的規劃 2. 餐具清洗的程序與方法	6	第三學年第二學期
(9)餐具的清洗管理	3. 餐具清洗後的簡易檢驗方法	6	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
(10)從業人員衛生管理	1. 餐飲從業人員的安全教育 2. 餐飲從業人員的健康管理 3. 餐飲從業人員的衛生管理 4. 餐飲從業人員的衛生教育	6	第三學年第二學期
(11)廳、廚房衛生與安全管理	1. 環境衛生管理 2. 設施的衛生管理 3. 清潔及消毒等化學物質管理 4. 倉儲管制	6	第三學年第二學期
(12)廳、廚房衛生與安全管理	5. 廢棄物處理 6. 用水衛生 7. 病媒防治方法 8. 其他相關事項管理	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 作業評量 2. 課堂表現 3. 定期成績		
教學資源	1. 教科書。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。 2. 著重於實作性的評量，期許學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。		

(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	Chinese Cuisine Practice
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	●必修 ○選修
	●專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解中式菜餚的烹調方法。 2.熟習中式菜餚的烹調技術。 3.運用中餐烹調技巧，進而創造美味佳餚。 4.建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 5.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過程	1.中餐的起源、演進及發展趨勢。 2.中餐的特色及發揚。	6	第一學年第一學期
(2)中餐廚房的認識	1.設備與器具的認識及維護。 2.廚房衛生及安全。	6	第一學年第一學期
(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。	6	第一學年第一學期
(4)調味料及辛香料的認識	1.常用調味料的認識。 2.常用辛香料的認識。 3.菜餚與調味料的搭配。 4.菜餚及辛香料的搭配。	6	第一學年第一學期
(5)切割法的認識及運用	1.各式刀具的使用方法。 2.刀法的認識。 3.各類材料的切割法。 4.切割及刀功練習。	6	第一學年第一學期
(6)蔬果雕飾	1.雕飾的材料。 2.雕飾刀法。 3.蔬果雕飾的運用。	6	第一學年第一學期
(7)盤飾及菜餚的搭配	1.盤器的選擇。 2.盤飾的運用與搭配。	6	第一學年第二學期
(8)常用的烹調法及實習	各式烹調法與料理實習	6	第一學年第二學期
(9)中餐菜系介紹	1.中餐菜系的分類。 2.各菜系的特色。	6	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)各類食物的烹調法與實習	1. 米飯類的烹調及實習： 紅蟳米糕、台式肉粽、珍珠丸子、蘿蔔糕、麻糬、甜八寶飯等。 2. 麵食類烹調及實習： 冷水麵類：水餃等。 燙麵類：燒賣、蔥油餅、韭菜盒子、餡餅等。 酥皮類：咖哩餃、蘿蔔酥餅等。 發麵類：包子、花捲、開口笑等。	6	第一學年第二學期
(11) 各類食物的烹調法與實習	3. 肉類的烹調及實習： 三杯雞、蔥油淋雞、柴把鴨湯、京都排骨、砂鍋獅子頭、魚香肉絲、龍鬚燕丸、火爆腰花、炒鴛鴦牛柳、蔥爆羊肉、一品雞排等。 4. 蛋類、豆類的烹調及實習： 蝦仁滑蛋、紹子烘蛋、三色蛋、蛋皮捲、芙蓉炒蟹、麻婆豆腐、香脆響鈴、釀豆腐等。	6	第一學年第二學期
(12)菜單設計	菜單設計、製作及成果發表展覽。	6	第一學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 實作評量 2. 紙筆測驗		
教學資源	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、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 2. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 3. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 4. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 5. 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。 6. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

(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	職業倫理與道德
	英文名稱	Professional Ethics
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	●必修 ○選修
	●專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☒ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	餐飲從業人員的專業的發展過程、專業角色內涵、倫理的意義、倫理的兩難問題與處理、專業倫理守則、專業倫理形成的歷程與價值、生涯規劃與展望。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)倫理意涵與倫理原則	1. 是倫理還是道德 2. 倫理、道德與法律 3. 倫理原則 4. 倫理思辨	3	第二學年第一學期
(2)職場倫理的重要性	1. 職場倫理的意涵 2. 職場倫理的推動 3. 職場倫理的必要 4. 職場倫理的議題	3	
(3)職場倫理困境與決策	1. 倫理意識的測試 2. 職場倫理的困境 3. 道德發展六階段 4. 倫理決策七步驟	6	
(4)職場溝通與禮儀	1. 職場溝通意涵 2. 如何有效溝通 3. 職場禮儀議題 4. 職場霸凌議題	6	
(5)情緒與壓力管理	1. 如何看待情緒 2. 如何管理情緒 3. 如何看待壓力 4. 如何管理壓力	6	
(6)關係與衝突管理	1. 如何看待關係 2. 如何管理關係 3. 如何看待衝突 4. 如何管理衝突	6	
(7)倫理領導與激勵	1. 管理與領導 2. 如何倫理領導 3. 職場激勵議題 4. 如何激勵士氣	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	學習單 課堂參與度 分組報告		
教學資源	教科書、自編教材		



(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	餐飲管理
	英文名稱	Food & Beverage Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養正確的餐飲管理意義 二、瞭解餐飲組織架構 三、瞭解餐飲部分職責	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 餐飲管理之意義 2. 餐飲管理之方法 3. 餐飲管理的特點	6	第一學年第一學期
(2)餐飲組織	1. 餐飲組織定義 2. 餐飲組織基本原則 3. 餐飲組織架構	6	第一學年第一學期
(3)餐飲各部份內職責	1. 餐廳部 2. 餐務部 3. 飲務部 4. 廚務部	6	第一學年第一學期
(4)餐飲部與其他單位的關係	1. 客務部 2. 房務部 3. 工程部 4. 財務部 5. 管理部	6	第一學年第一學期
(5)工作分析與工作設計	1. 工作分析 2. 工作設計	6	第一學年第一學期
(6)人力資源	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人應了解員工特點 4. 員工心理挫折與激勵 5. 員工職前訓練 6. 員工在職訓練	6	第一學年第一學期
(7)採購作業	1. 採購相關作業 2. 物料之盤點	6	第一學年第二學期
(8)行銷概念	1. 行銷4P 2. 行銷策略規劃 3. 品牌行銷 4. 網路行銷的基本概念 5. 網路行銷趨勢	6	第一學年第二學期
(9)消費者行為	1. 消費者特性 2. 網站規劃 3. 網路活動	6	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)餐飲產品之研發	餐飲產品之研發	6	第一學年第二學期
(11)服務的意義與特質	服務的意義與特質	6	第一學年第二學期
(12)行銷的種類	1. 社群及部落格行銷 2. 病毒式行銷 3. 口碑行銷 4. 資料庫行銷 5. 網路廣告 6. 關鍵字廣告	6	第一學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 上課表現 2. 作業評量 3. 定期評量		
教學資源	1. 教科書 2. 蒐集資料自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 培養學生瞭解餐飲管理的概念和目的		

(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	基礎日語會話
	英文名稱	Japanese Conversation
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	◎群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☐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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 建立紮實日語基礎 2. 培養學習日語的興趣 3. 培養學生日語聽、說的能力 4. 培養基本的造句、寫作能力 5. 培養學生參加檢定之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	日本文化介紹	6	第一學年第一學期
(2)日語發音	平假名-清音(五十音)、濁音、半濁音、拗音、促音、重音、長音	6	
(3)日語發音	片假名及問候語	6	
(4)日語句型	自我介紹	6	
(5)日語文法	日常用語、肯定句	6	
(6)日語文法	日常用語、否定句	6	
(7)數字用法	介紹數字說法，個十百千萬等	6	第一學年第二學期
(8)簡易生活用語	寒暄語 日語對內對外家族的稱謂	6	
(9)日語文法	日常溝通用語	6	
(10)日語文法	旅遊用語	6	
(11)日語文法	旅館用語	6	
(12)日文繞口令、日文歌曲	動畫人名發音練習、日文繞口令 簡單日文歌曲演唱	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	(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)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。 (3)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
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)相關之圖書資料、投影片、雜誌及網路資源。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材來源： (1) 以學生的經驗為中心，選取符合生活化之教材，以激發學生學習興趣。 (2) 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 (3) 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之書籍：好學日本語、大家的日本語等為教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 2. 教學方法： 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、自學輔導法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 (1) 實作演練 (2) 其他：念讀練習、紙筆書寫、角色扮演練習情境模擬 3. 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) 相關之圖書資料、投影片、雜誌及網路資源。
--------	--



(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	餐旅英文會話
	英文名稱	Hospitality English and Conversation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養職場的基本英語會話能力，以因應餐旅業工作中基本需求。 2. 強化英語基礎及興趣。 3. 啟發學生自我學習，繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)發音與語調訓練	1. 單字音標與發音訓練。 2. 重音練習。 3. 句子之語調訓練。	2	第二學年第一學期
(2)打招呼	1. 早午晚見面之問候語。 2. 簡單寒暄與道別。 3. 自我介紹。	4	第二學年第一學期
(3)數詞	1. 數字與序數之說明。 2. 數量之表示。	6	第二學年第一學期
(4)時間的說明	1. 時、分、秒的說法。 2. 時間的說明。 3. 年、月、日、星期的說明。	6	第二學年第一學期
(5)方向與位置	1. 東、西、南、北、上、下、左、右的說明。 2. 室內設施位置及地點的說明。 3. 市區方向及地點的說明。	6	第二學年第二學期
(6)感謝與道歉	1. 表示感謝時。 2. 表示歉意時。	6	第二學年第二學期
(7)天氣說明	1. 氣候說明。 2. 氣溫說明。 3. 衣著說明。	6	第二學年第二學期
(8)客房餐飲服務	1. 客房內餐飲服務並介紹菜。 2. 費用說明。 3. 接受訂餐。 4. 房務工作(客房整理)。	6	第三學年第一學期
(9)認識食材及菜單	1. 認識基本食材。 2. 瞭解烹調方法。 3. 瞭解菜單內容。	6	第三學年第一學期
(10)餐廳點菜與上菜	1. 送菜單與點菜介紹菜內容服務。 2. 送茶水。 3. 上菜。	6	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)吧檯與飲料、酒水服務	1. 飲料的分類。 2. 吧檯基本用語。 3. 送飲料單與點酒水服務。 4. 服務酒水。	6	第三學年第二學期
(12)用餐中的服務	1. 換煙灰缸。 2. 換碗盤。 3. 清理桌面。 4. 補充水酒。	6	第三學年第二學期
(13)宣佈與廣播服務	1. (機場與飛機上)廣播用語與事情宣佈。 2. (領隊、導遊)出發、抵達與集合時間地點說明。 3. (飯店、餐廳)地震、火災、停電等緊急狀況說明。	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。		
教學資源	1. 大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 2. PVQC專業英語詞。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 適時採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 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9-2-2-8 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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 四、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)中式點心機具設備與手工具	認識中式點心機具設備與手工具	6	第二學年第一學期
(2)中式點心機具設備與手工具	正確操作及使用	6	
(3)原料之選用與用途	認識原料 原料之選用與用途	6	
(4)油皮、油酥製作	蛋黃酥	6	
(5)油皮、油酥製作	菊花酥	6	
(6)油皮、油酥製作	綠豆椪	6	
(7)糕、漿皮製作	桃酥	6	
(8)糕、漿皮製作	台式豆沙月餅	6	
(9)糕、漿皮製作	鳳梨酥	6	
(10)水調和燙麵類的製作	貓耳朵、荷葉餅	6	第二學年第二學期
(11)水調和燙麵類的製作	淋餅、抓餅	6	
(12)水調和燙麵類的製作	手工水餃、蛋餅	6	
(13)發麵類的製作	白饅頭、蒸蛋糕	6	
(14)發麵類的製作	雙色饅頭、發糕	6	
(15)發麵類的製作	三角豆沙包、馬拉糕	6	
(16)中式米食製作	油飯、發粿	6	
(17)中式米食製作	筒仔米糕、碗粿	6	
(18)中式米食製作	八寶粥、芋頭糕	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課表現，例如：上課時主動積極參與表現，及作業內容與配合度。 2. 日常評量、定期評量的綜合評量以及實作課程模擬評量。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 教師自行設計教案。 3. 補充資料，並作整理及分析。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編輯： 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化相關資訊。 (二)教學方法： 本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生基礎中式點心能力。宜特別注重操作過程之輔導，以養成正確的操作觀念。 (三)教學相關配合事項： 1. 提供學生實作練習。 2. 鼓勵學生實作及觀察中式點心在生活上的應用，以強化學生學習效果。
--------	---



(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	西式點心
	英文名稱	Dessert making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	促使所學的態度技術與知識，融入餐飲美學及實際生活中，同時啟發學習西式點心的興趣，培養出專業的西式點心製作能力。	

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	西式點心概論	6	第二學年第一學期
(2)西式點心	熱狗捲、三明治	6	
(3)西式點心	蛋糕壽司捲	6	
(4)西式點心	雞蛋烤布丁	6	
(5)西式點心	皇家紅茶餅	6	
(6)西式點心	柑橘檸檬派	6	
(7)西式點心	燻雞派	6	
(8)西式點心	葡萄蔓越莓斯康	6	
(9)西式點心	芒果慕斯	6	
(10)西式點心	雜糧餐包	6	第二學年第二學期
(11)西式點心	香橙馬芬	6	
(12)西式點心	檸檬優格餅乾	6	
(13)西式點心	巧克力慕斯	6	
(14)西式點心	覆盆子巧克力派	6	
(15)西式點心	蘋果肉桂捲	6	
(16)西式點心	漢堡包	6	
(17)西式點心	芒果奶酪	6	
(18)西式點心	辣味地瓜杯	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課表現，例如:上課時主動積極參與表現，及作業內容與配合度。 2. 日常評量、定期評量的綜合評量以及實作課程模擬評量。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 教師自行設計教案。 3. 補充資料，並作整理及分析。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編輯： 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化相關資訊。 (二)教學方法： 本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生基礎西式點心能力。宜特別注重操作過程之輔導，以養成正確的操作觀念。 (三)教學相關配合事項： 1. 提供學生實作練習。
--------	---



(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	世界飲食與文化
	英文名稱	World Cuisine and Food Culture
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	●專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☑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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	●無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	介紹歐洲(法國、義大利、英國、德國、西班牙)、中東、美國及亞太地區(澳紐、日本、韓國、東南亞、中國、台灣)的飲食與文化，包括各國之地理位置、地理環境與氣候、歷史、文化、習俗、信仰與美食簡史，對該國有基本的認識，繼而分析各地飲食文化與特色、當地的美食佳餚，含特殊食材、餐廳、菜單食譜、用餐習慣等，最後就各國之飲食文化與我國飲食文化做一比較，不僅對世界各地之飲食與文化多所探討，且能欣賞多元飲食文化之美。	

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	第一節 飲食文化的意義 第二節 影響飲食文化的因素	6	第三學年第一學期
(2)世界飲食文化概論	第三節 各國飲食文化概述	6	
(3)法國飲食文化	第一節 法國簡介 第二節 法國飲食文化與特色	6	
(4)法國飲食文化	第三節 法國重要的特殊食材 第四節 法國與中華飲食文化之比較	6	
(5)義大利飲食文化	第一節 義大利簡介 第二節 義大利各地飲食文化及特色	6	
(6)義大利飲食文化	第三節 義大利常見的食材 第四節 中義飲食文化之比較	6	
(7)英國飲食文化	第一節 英國簡介 第二節 英國食材與各地飲食文化特色	6	
(8)英國飲食文化	第三節 英國特殊的飲食文化 第四節 中英飲食文化之比較	6	
(9)德國飲食文化	第一節 德國簡介 第二節 德國食材與傳統美食介紹	6	
(10)德國飲食文化	第三節 德國飲食文化與特色 第四節 中德飲食文化之比較	6	
(11)西班牙飲食文化	第一節 西班牙飲食文化 第二節 西班牙的食材與飲食特色	6	
(12)西班牙飲食文化	第三節 文化差異之討論 第四節 西班牙各地特色飲食	6	
(13)中東飲食文化	第一節 中東簡介 第二節 中東食材與飲食特色	6	第三學年第二學期
(14)中東飲食文化	第三節 文化差異之討論 第四節 中東與台灣飲食文化之比較	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15)美國餐飲文化	第一節 美國簡介 第二節 美國飲食文化的形成 第三節 菜單與餐廳的類別	6	
(16)美國餐飲文化	第四節 區域料理 第五節 餐飲趨勢與食材新走向	6	
(17)澳紐飲食文化	第一節 澳洲飲食文化 第二節 紐西蘭飲食文化 第三節 澳紐與東方飲食文化利基觀察	6	
(18)日本飲食文化	第一節 日本簡介 第二節 日本食材與飲食特色 第三節 中日飲食文化之比較	6	
(19)韓國飲食文化	第一節 韓國簡介 第二節 韓國食材與飲食特色 第三節 韓國用餐禮儀 第四節 用餐場所、特殊醬料與外銷食品	6	
(20)東南亞飲食文化	第一節 東南亞概況 第二節 特殊食材與辛香料調味文化	6	
(21)東南亞飲食文化	第三節 各國代表菜 第四節 東南亞與台灣飲食文化差異	6	
(22)中國飲食文化	第一節 中國簡介 第二節 中國飲食文化與特色	6	
(23)中國飲食文化	第三節 中國常見的珍貴食材 第四節 中國與台灣飲食文化之比較	6	
(24)台灣飲食文化	第一節 台灣飲食文化 第二節 台灣食材與飲食特色 第三節 文化差異之討論 第四節 台灣與中華料理飲食文化之比較	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	上課筆記 課堂參與度 學習單		
教學資源	坊間出版用書 圖書館資源 自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 情境帶入主題式學習。 2. 可準備當週主題的食物跟同學分享。		

(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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/2/2	
開課年級/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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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、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)專題概論	1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的	6	第二學年第二學期
(2)專題概論	3. 專題製作流程 4. 專題製作類型	6	
(3)主題選定的擬定與計畫書	1. 成員選擇與主題選定原則 2. 資料蒐集	6	
(4)主題選定的擬定與計畫書	3. 專題計畫書架構 4. 撰寫專題計畫書	6	
(5)分組操作(一)	1. 訂定題目 2. 文獻資料回顧及蒐集	6	
(6)分組操作(一)	1. 訂定題目 2. 文獻資料回顧及蒐集	6	
(7)專題製作歷程	1. 研究方法 2. 進度掌握	6	第三學年第一學期
(8)專題製作歷程	3. 專題實施注意事項 4. 專題歷程檔案	6	
(9)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、參考考文獻、附錄	6	
(10)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、參考考文獻、附錄	6	
(11)分組操作(一)	1. 確定研究架構 2. 訂定研究方法 3. 文獻探討	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)分組操作(二)	1. 確定研究架構 2. 訂定研究方法 3. 文獻探討	6	
(13)專題成果與呈現	1. 書面方式呈現 2. 網頁方式呈現	6	第三學年第二學期
(14)專題成果與呈現	3. 簡報/口頭報告方式 4. 競賽表現方式	6	
(15)專題範例介紹	實務專題	6	
(16)專題範例介紹	知識研究專題	6	
(17)專題評量與發表	專題評量	6	
(18)專題評量與發表	專題延伸發表	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：培養實務能力，各單元結束之報告方式繳交，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。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：實作報告75%、作業25%		
教學資源	1. 教材編選：師生自訂學習與內容，教師或授課學校自訂實務專題程序與方法。 2. 教學資源：專業科目之教科書、相關商管機構、相關之雜誌與期刊、最新餐旅新知報導、網路資源、佳作範本。 3. 參考中學生小論文網站、餐旅群科中心歷屆作品。		
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。 2. 專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。 3. 教材主題多利用社區特色及餐旅業界資源，專題內容能與實務結合。 4. 專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。		

(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 Plan
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	教導同學瞭解職涯規劃的重要性，並介紹就業市場的趨勢與就業力的分析，提供求職的工具與方法，俾於同學設定職涯目標並採取行動計劃。	

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：飯店簡介→參觀旅館大廳→服務中心→各式餐廳→宴會廳→酒吧→房間介紹→心得分享	6	第二學年第一學期 參觀地點：裕元花園酒店
(2)校外職場參觀	活動內容：手感紅茶DIY→紅茶專業知識介紹→揉捻茶菁成條形→手感彩繪親密罐→將成品裝入專屬親密罐	6	參觀地點：茶二指故事館
(3)業界專家授課	活動內容：【邀請旅館業從業人員】經驗分享 1. 職場介紹 2. 趨勢分析 3. 經驗分享	6	授課師資：吳滿玉 服務單位：裕元花園酒店 職稱：人事部經理
(4)校外職場參觀	活動內容：歷史導覽、環境教育/文化課程體驗、茶會舉辦、藝術展演、經典講習、節氣講座、主題市集	6	第二學年第二學期 參觀地點：台中刑務所演武場
(5)校外職場參觀	活動內容：手作糕點→芋頭生態解說→糕餅文化導覽→伴手禮→心得分享	6	參觀地點：阿聰師芋頭文館
(6)業界專家授課	活動內容：【邀請連鎖飲料店從業人員】經驗分享 1. 職場介紹 2. 趨勢分析 3. 經驗分享	6	授課師資：林文雅 服務單位：星巴克 職稱：中區區經理
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 出席狀況(30%) 2. 課堂參與(30%) 3. 期末專題報告(40%)		
教學資源	生涯規劃概論(桂冠圖書，黃天中) 未來等待的人才 世界是平的 商業周刊、天下雜誌、career 就業情報雜誌、104&1111 人力銀行		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、自編補充講義

二、教學方法

1. 主採講述法，以課本為主，自編講義、多媒體資源為輔
2. 將學生分成小組，針對每週給予相關議題(食衣住行育樂)做分組報告
3. 期末請學生給予成果表現



(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	蔬果切雕實習
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
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	☒ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、學習基本水果切雕。 二、學習根莖類蔬菜切雕。 三、能製作搭配菜餚之盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	蔬果切雕概述	6	第一學年第一學期
(2)原料與器具介紹	原料介紹 工具介紹 刀工技法實作	6	
(3)蔬果的盤飾概念	蔬果的盤飾概念	6	
(4)蔬果切雕實作與應用	1. 片 2. 水花 3. 推疊技法 4. 盛器變化 5. 花的變化	6	
(5)蔬果切雕實作與應用	1. 片 2. 水花 3. 推疊技法 4. 盛器變化 5. 花的變化	6	
(6)蔬果切雕實作與應用	1. 片 2. 水花 3. 推疊技法 4. 盛器變化 5. 花的變化	6	
(7)水果切盤	1. 水果切盤基本概念 2. 水果切盤技法與實作 柳丁、蘋果、芭樂、西瓜、鳳梨、木瓜等	6	
(8)水果切盤	1. 水果切盤基本概念 2. 水果切盤技法與實作 柳丁、蘋果、芭樂、西瓜、鳳梨、木瓜等	6	
(9)水果切盤	1. 水果切盤基本概念 2. 水果切盤技法與實作 柳丁、蘋果、芭樂、西瓜、鳳梨、木瓜等	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 蔬果切雕	水果切盤運用與創意切法	6	第一學年第二學期
(11) 蔬果切雕	水果切盤運用與創意切法	6	
(12) 蔬果切雕	水果切盤運用與創意切法	6	
(13) 蔬果切雕	水果切盤運用與創意切法	6	
(14) 蔬果切雕	水果切盤運用與創意切法	6	
(15) 蔬果切雕	水果切盤運用與創意切法	6	
(16) 蔬果切雕	基礎運用杯飾運用	6	
(17) 蔬果切雕	基礎運用杯飾運用	6	
(18) 蔬果切雕	基礎運用杯飾運用	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課表現，例如：上課時主動積極參與表現，及作業內容與配合度。 2. 日常評量、定期評量的綜合評量以及實作課程模擬評量。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 教師自行設計教案。 3. 補充資料，並作整理及分析。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編輯： 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的菜餚與相關資訊。 (二)教學方法： 本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生基礎刀工。宜特別注重操作過程之輔導，以養成正確的烹調觀念。 (三)教學相關配合事項： 1. 提供學生實作練習。 2. 鼓勵學生實作及觀察刀工在生活上的應用，以強化學生學習效果。		

(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	食物製備
	英文名稱	Food preparation practice
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	○專業科目 ●實習科目(☐分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解食物製備的基本知識。 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)中餐飲食文化與發展	中餐的起源、演進及發展 中餐廚房組織編制與工作職掌 中餐菜系的特色	6	第一學年第一學期
(2)中餐廚房	設備與器具的認識及維護 廚房衛生與安全	6	
(3)中餐食材	食材的認識與分類 各類食材的選購 各類食材的特性、處理方式及儲存 安全衛生的洗滌及切割流程	6	
(4)調味料與辛香料	常用調味料 常用辛香料 菜餚與調味料的搭配 菜餚與辛香料的搭配	6	
(5)切割法	各式刀具的使用規範	6	
(6)切割法	各種刀法的認識	6	
(7)切割法	切割及刀工練習	6	
(8)盤飾及菜餚搭配	盤器的選擇 基本盤飾食材的認識	6	
(9)盤飾及菜餚搭配	基礎盤飾的刀法 盤飾的運用與搭配	6	
(10)基礎烹調法	涼拌基礎烹調法的認識	6	第一學年第二學期
(11)基礎烹調法	紅燒基礎烹調法的認識	6	
(12)基礎烹調法	油炸基礎烹調法的認識	6	
(13)基礎烹調法	爆炒基礎烹調法的認識	6	
(14)基礎烹調法	燴溜基礎烹調法的認識	6	
(15)基礎烹調法	清蒸基礎烹調法的認識	6	
(16)健康餐盒烹調與實習	健康蔬食	6	
(17)健康餐盒烹調與實習	養生藥膳 銀髮樂活	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(18)健康餐盒烹調與實習	月子滋補 兒童餐點	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課表現，例如：上課時主動積極參與表現，及作業內容與配合度。 2. 日常評量、定期評量的綜合評量以及實作課程模擬評量。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 教師自行設計教案。 3. 補充資料，並作整理及分析。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編輯： 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的菜餚與相關資訊。 (二)教學方法： 本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生基礎烹調。宜特別注重操作過程之輔導，以養成正確的烹調觀念。 (三)教學相關配合事項： 1. 提供學生實作練習。 2. 鼓勵學生實作及觀察烹調在生活上的應用，以強化學生學習效果。		

(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	輕食飲務實務
	英文名稱	Healthy Meal & Beverage Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 簡單的料理，清淡，低熱量，七分飽的餐飲方式。 2. 食材搭配五穀根莖類為主，強調高纖，其餘的魚肉豆蛋類皆需符合建議攝取量， 3. 烹調部分需減少人工添加物的攝取，盡量符合基本的三低二高原則 4. 食材力求簡單豐富，即可兼顧健康與養生。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)鬆餅	1. 鬆餅粉客製化製作 2. 冰淇淋鐵板鬆餅 3. 鬆餅配料介紹	6	第二學年第一學期
(2)三明治	1. 帕里尼三明治 2. 鮮蔬三明治 3. 肉類三明治	6	
(3)沙拉	1. 沙拉醬汁製作 2. 凱薩沙拉 3. 蔬菜沙拉 4. 鮭魚蛋沙拉	6	
(4)奶酪	1. 基底奶酪製作 2. 鮮水果奶酪 3. 盆摘奶酪 4. 果凍、布丁	6	
(5)吐司	1. 蜜糖吐司 2. 貝果 3. 可頌堡系列	6	
(6)西點餅乾	1. 貓舌小西餅 2. 葡萄乾燕麥紅糖小西餅 3. 奶油小西餅	6	
(7)咖啡拉花	1. 奶泡的基礎訓練 2. 愛心、葉子圖案拉花	6	
(8)咖啡拉花	1. 奶泡的基礎訓練 2. 愛心、葉子圖案拉花	6	
(9)咖啡拉花	1. 奶泡的基礎訓練 2. 愛心、葉子圖案拉花	6	
(10)咖啡拉花	1. 奶泡的基礎訓練 2. 進階圖案拉花	6	第二學年第二學期
(11)咖啡拉花	1. 奶泡的基礎訓練 2. 進階圖案拉花	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)咖啡拉花	1. 奶泡的基礎訓練 2. 進階圖案拉花	6	
(13)創意咖啡	1. 巧克力醬畫花 2. 焦糖醬畫花 3. 基礎及實作	6	
(14)創意咖啡	1. 巧克力醬畫花 2. 焦糖醬畫花 3. 基礎及實作	6	
(15)花式咖啡	1. 美酒咖啡 2. 桌邊服務餐後飲料 3. 基礎及實作	6	
(16)炸物	1. 各式甜甜圈等炸物 2. 炸物的火候及擺盤	6	
(17)炸物	1. 薯條、雞塊等炸物 2. 炸物的火候及擺盤	6	
(18)炸物	1. 天婦羅等炸物 2. 炸物的火候及擺盤	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：培養實務能力，各單元結束之報告方式繳交，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。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：實作報告75%、作業25%		
教學資源	1. 教材編選：師生自訂學習與內容，授課學校自訂實務專題程序與方法。 2. 教學資源：專業科目之教科書、相關餐旅機構、相關之雜誌與期刊、最新餐旅新知報導、網路資源、佳作範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目之課程，主要讓學生對於外場吧檯飲料的基礎認識，讓學生能夠有效運用所學在業界上。 2. 主要教學內容包含：酒類知識、雞尾酒認識及調製、咖啡拉花等。 3. 目前餐旅業為各大領域需求人數最多的行業；幫助學生快速認識相關飲料，並給予正確且符合國家規範的飲料調製觀念，並輔導學生能考取技能檢定證照，增進自己未來就業競爭力。		

(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	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Cooking and Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解中餐起源與飲食文化、廚房組織編制及常用食材，並能應用相關知能解決問題。 2. 運用基本中餐烹調機具與工具，並能應用科技在專業實務操作。 3. 運用中餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類中式菜餚，能規劃、執行與創新應用。 4. 運用盤飾菜餚搭配，具備欣賞中式菜餚與餐飲美學之素養。 5. 重視食品衛生安全，體會工作中學習互助合作，以建立中餐從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。 6. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 7. 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐飲安全衛生	1. 餐飲之職業道德 2. 食物的性質認識 3. 衛生知識與法規	6	第二學年第一學期
(2)食物製備	1. 食物的選購 2. 食物的製備原則	6	
(3)餐飲採購	1. 成本控制 2. 器具的設備認識	6	
(4)題組練習	1. 蒸牛肉丸 2. 煙燻黃魚 3. 五柳魷魚	6	
(5)題組練習	1. 糖醋佛手黃瓜 2. 白果燴芥菜 3. 掛霜腰果 4. 炸韭菜春捲	6	
(6)題組練習	1. 酸菜炒牛肉絲 2. 松鼠黃魚 3. 白果炒魷魚	6	
(7)題組練習	1. 煎豬肉餅 2. 麒麟蒸魚 3. 八寶封雞腿	6	
(8)題組練習	1. 蠔肉燴芥菜 2. 紅心芋泥 3. 鱸魚羹	6	
(9)題組練習	1. 百花豆腐 2. 炒豬肉鬆 3. 油淋去骨雞	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)題組練習	1. 涼拌佛手黃瓜 2. 金銀蛋扒芥菜 3. 炸肉絲春捲	6	第二學年第二學期
(11)題組練習	1. 炒牛肉鬆 2. 拆燴黃魚羹 3. 椒鹽魷魚	6	
(12)題組練習	1. 麻辣佛手黃瓜 2. 金菇扒芥菜 3. 炸牡蠣春捲	6	
(13)題組練習	1. 煎牛肉餅 2. 酥炸黃魚條 3. 彩椒炒魷魚	6	
(14)題組練習	1. 酸辣黃瓜條 2. 三菇燴芥菜 3. 炸韭黃春捲	6	
(15)題組練習	1. 彩椒滑牛肉片 2. 蒜子燒黃魚 3. 西芹炒魷魚	6	
(16)題組練習	1. 廣東泡菜 2. 竹筴燴芥菜 3. 炸素食春捲	6	
(17)題組練習	1. 炸杏仁蝦球 2. 粉蒸小排骨 3. 蔥油雞	6	
(18)題組練習	1. 宮保墨魚捲 2. 佛手白菜	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課表現，例如：上課時主動積極參與表現，及作業內容與配合度。 2. 日常評量、定期評量的綜合評量以及實作課程模擬評量。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 教師自行設計教案。 3. 補充資料，並作整理及分析。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編輯： 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的菜餚與相關資訊。 (二)教學方法： 本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生基礎烹調。宜特別注重操作過程之輔導，以養成正確的烹調觀念。 (三)教學相關配合事項： 1. 提供學生實作練習。 2. 鼓勵學生實作及觀察烹調在生活上的應用，以強化學生學習效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實習
	英文名稱	Baking Foods Cooking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解烘焙起源、定義、分類及發展趨勢，並能應用相關技能解決問題。 2. 運用烘焙基本機具與器具，並能應用科技在專業實務操作。 3. 運用麵包、蛋糕、西式點心等產品製作技巧，能規劃、執行與創新應用。 4. 運用整形與裝飾技巧，以具備欣賞烘焙工藝之素養。 5. 體會工作中學習互助合作，以建立烘焙從業人員職場倫理及重視職場衛生安全習慣。 6. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 7. 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)烘焙的定義與發展	烘焙的定義 烘焙的起源與分類 烘焙食品的發展趨勢 烘焙美學	6	第二學年第一學期
(2)烘焙設備與器具	烘焙設備 烘焙器具 烘焙設備、器具操作、使用安全及保養 維護	6	
(3)烘焙材料	麵粉類 烘焙油脂類 烘焙糖類 烘焙蛋類 烘焙乳製品 酵母與化學膨脹劑 乳化劑與鹽 巧克力與可可粉 水果類、堅果類及其他 常用酒類	6	
(4)烘焙計算	度量衡單位與換算 烘焙百分比 烘焙配方計算	6	
(5)麵包的相關知識	麵包的定義、起源與發展 麵包的分類 麵包常用材料	6	
(6)麵包的相關知識	麵包製作方法與流程 麵包內餡與裝飾 麵包品評與鑑定	6	
(7)麵包製作	軟質麵包產品製作技能	6	
(8)麵包製作	硬質麵包產品製作技能	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)麵包製作	甜麵包產品製作技能	6	
(10)麵包製作	鬆質麵包產品製作技能	6	
(11)蛋糕的相關知識	蛋糕的定義、起源與發展 蛋糕常用材料	6	
(12)蛋糕的相關知識	蛋糕製作方法與流程 蛋糕整型與裝飾技巧 蛋糕品評與鑑定	6	
(13)蛋糕製作	麵糊類蛋糕產品製作技能	6	第二學年第二學期
(14)蛋糕製作	乳沫類蛋糕產品製作技能	6	
(15)蛋糕製作	戚風類蛋糕產品製作技能	6	
(16)蛋糕製作	創意蛋糕的製作技能	6	
(17)西式點心的認識	小西餅 奶油空心餅	6	
(18)西式點心的認識	派與塔 鬆餅	6	
(19)西式點心的認識	披薩 道納司	6	
(20)西式點心的認識	膠凍類西點	6	
(21)西式點心製作	小西餅類產品製作技能 奶油空心餅產品製作技能	6	
(22)西式點心製作	派與塔類產品製作技能 鬆餅類產品製作技能	6	
(23)西式點心製作	披薩類產品製作技能 道納司類產品製作技能	6	
(24)西式點心製作	膠凍類點心類產品製作技能	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課表現，例如：上課時主動積極參與表現，及作業內容與配合度。 2. 日常評量、定期評量的綜合評量以及實作課程模擬評量。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 教師自行設計教案。 3. 補充資料，並作整理及分析。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編輯： 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化相關資訊。 (二)教學方法： 本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生基礎烘焙能力。宜特別注重操作過程之輔導，以養成正確的烹調觀念。 (三)教學相關配合事項： 1. 提供學生實作練習。 2. 鼓勵學生實作及觀察烘焙在生活上的應用，以強化學生學習效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	○專業科目 ●實習科目(☐分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☐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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	●無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能及理念。 二、瞭解西餐的起源及特色。 三、熟練各種食材材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論	1. 西餐的定義。 2. 西餐的起源、演進以及發展趨勢。 3. 西餐從業人員應具備的條件。	6	第三學年第一學期
(2)西餐廚房的認識	1. 廚房設備及工具認識。 2. 廚房組織編制、職責，廚房運作區域。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	6	
(3)食品簡介	1. 西餐常用食品材料分類。	6	
(4)食品簡介	2. 西餐調味料及香料的認識。	6	
(5)食品簡介	3. 烹飪用酒認識。	6	
(6)專業用語	基本西餐烹飪術語。	6	
(7)切割法介紹	1. 蔬菜類切割法。 2. 肉類切割法。	6	
(8)切割法介紹	3. 家禽類切割法。 4. 海鮮類切割法。	6	
(9)基本烹飪法	Blanching過水、過油。 Boiling沸煮。 Poaching低溫煮。 Steaming蒸。 Deep-Fat-Frying炸。 Pan Frying煎。	6	
(10)基本烹飪法	Sauteing 炒。 Grilling 鐵扒/Broiling 炙烤。 Gratinating 焗。 Baking 烘烤/Roasting 燒烤。 Braising 燜。 Stewing 燴。 Glazing 蜜/上釉汁。 Pot Roast 鍋燒。	6	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
(11)湯類	1. 高湯的分類。 2. 高湯的製作要領。	6	
(12)湯類	3. 湯的定義及分類方式。	6	
(13)基本醬汁製作	1. 醬汁(sauce)的分類及演變。	6	
(14)基本醬汁製作	2. 基本醬汁製作過程說明。 3. 醬汁的用途及儲存。	6	
(15)西式早餐	1. 西式早餐介紹。 2. 蛋類製作。	6	
(16)西式點心製作	1. 食材介紹。 2. 開胃小點。 3. 三明治製作。	6	
(17)套餐設計及製作	1. 前菜及開胃菜認識。 2. 沙拉類介紹。	6	
(18)套餐設計及製作	3. 西餐主菜介紹。 4. 配菜及主菜搭配。	6	
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。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 教學方法 1. 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。 2. 一班學生人數超過三十人時，須由二位專業教師實施教學。 3. 以投影片、光碟片及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9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	無國界料理製作實習
	英文名稱	Cuisine without borders practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解無國界料理的定義。 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)異國美食大集合	異國美食特殊風情 異國食材情報站	6	第三學年第一學期
(2)沙拉、涼拌菜	番茄乳酪沙拉	6	
(3)沙拉、涼拌菜	蘋果西芹優格	6	
(4)沙拉、涼拌菜	拿坡里沙拉	6	
(5)沙拉、涼拌菜	夏威夷果香花椰	6	
(6)湯品	熱內瓦蔬菜濃湯	6	
(7)湯品	泰式酸辣蔬菜湯	6	
(8)湯品	印度DAL湯	6	
(9)湯品	南瓜濃湯	6	
(10)主食	韓式蔬菜拌飯	6	
(11)主食	義式涼拌飯	6	
(12)主食	越南涼春卷	6	
(13)主食	洋芋麵疙瘩	6	
(14)主食	西班牙番紅花飯	6	
(15)主食	匈牙利燴飯	6	
(16)菜餚	印度香料烤餅	6	第三學年第一學期
(17)菜餚	油豆腐辣味煮	6	
(18)菜餚	泰式綠咖哩雞	6	
(19)菜餚	和風厚燒煎蛋	6	
(20)菜餚	越式粉絲豆腐	6	
(21)點心	法式雪球	6	
(22)點心	鮮果沙巴翁	6	
(23)點心	越式酥炸春卷	6	
(24)點心	越南斑蘭糕	6	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	1. 平時上課表現，例如：上課時主動積極參與表現，及作業內容與配合度。 2. 日常評量、定期評量的綜合評量以及實作課程模擬評量。
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 教師自行設計教案。 3. 補充資料，並作整理及分析。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編輯： 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的菜餚與相關資訊。 (二)教學方法： 本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生基礎烹調。宜特別注重操作過程之輔導，以養成正確的烹調觀念。 (三)教學相關配合事項： 1. 提供學生實作練習。 2. 鼓勵學生實作及觀察烹調在生活上的應用，以強化學生學習效果。



(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	宴會點心製作實習
	英文名稱	Banquet dessert
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養優良的工作素養，食物操作和流程管理，能製作一般的麵食類點心。 2. 認識各種蛋糕、西點及中點之製作原理 3. 認識各種烘焙材料及特性 4. 瞭解各種烘焙材料與器具之操作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)基礎西點介紹	認識西點種類及基礎知識。	6	第三學年第一學期
(2)基礎西點介紹	認識烘焙材料及其特性。	6	
(3)基礎烘焙技法	切拌法介紹。	6	
(4)基礎烘焙技法	蛋白雙攪打練習。	6	
(5)餅乾製作	奶油貓舌小西餅。	6	
(6)餅乾製作	葡萄乾燕麥紅糖小西餅。	6	
(7)餅乾製作	調味小餅乾。	6	
(8)餅乾製作	奶油小西餅。	6	
(9)餅乾製作	瑪琍牛奶餅乾。	6	
(10)餅乾製作	奶油蘇打餅乾。	6	
(11)餅乾製作	奶油椰子餅乾。	6	
(12)布丁奶酪製作	吉利丁特性介紹。 布丁奶酪製作。	6	第三學年第二學期
(13)蛋糕製作	海綿蛋糕	6	
(14)蛋糕製作	起士蛋糕	6	
(15)蛋糕製作	馬芬蛋糕	6	
(16)蛋糕製作	布朗尼蛋糕	6	
(17)派皮類點心	基礎檸檬塔	6	
(18)派皮類點心	蘋果派	6	
(19)點心搭配與裝飾	各式點心與茶品、咖啡搭配。	6	
(20)點心搭配與裝飾	點心裝飾實作。	6	
(21)綜合運用	宴會點心綜合運用	6	
(22)綜合運用	宴會點心綜合運用	6	
(23)綜合運用	宴會點心綜合運用	6	
(24)綜合運用	宴會點心綜合運用	6	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	實作評量 課堂參與度
教學資源	1. 依老師提供配方製作烘焙產品，請穿著廚房整齊服裝上課。 2. 教師自行選用或編制教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 每堂課進行實作，並重複練習，增進學生實用技能。



(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	團膳製作實習
	英文名稱	Quantity Food Preparation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解團體膳食必備之相關專業知識、技能與理念。 2.瞭解團體膳食之起源與特色。 3.瞭解如何做好團體膳食管理。 4.養成良好職業道德及工作習慣。 5.促進團體供膳之品質。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1.大量膳食的定義與內涵	6	第三學年第一學期
(2)緒論	2.大量膳食製備與小量食物製備的異同	6	
(3)緒論	3.大量膳食製備的種類： (1)營利性 (2)非營利性	6	
(4)緒論	大量膳食製備與其相關學科的關係	6	
(5)不同性質大量膳食的經營趨勢	1.速食餐飲 2.豪華大餐廳	6	
(6)不同性質大量膳食的經營趨勢	3.中央廚房 4.便當公司	6	
(7)不同性質大量膳食的經營趨勢	5.學校營養午餐 6.醫院膳食	6	
(8)不同性質大量膳食的經營趨勢	7.社會福利機構	6	
(9)不同性質大量膳食的經營趨勢	綜合條件運用實習	6	
(10)不同性質大量膳食的經營趨勢	綜合條件運用實習	6	
(11)不同性質大量膳食的經營趨勢	綜合條件運用實習	6	
(12)不同性質大量膳食的經營趨勢	綜合條件運用實習	6	
(13)大量膳食製備的成本預算概論	1.成本的內容	6	第三學年第二學期
(14)大量膳食製備的成本預算概論	2.成本的分類	6	
(15)大量膳食製備的成本預算概論	3.成本控制原則	6	
(16)大量膳食製備的成本預算概論	4.成本計算	6	
(17)大量膳食製備	1.不同生命週期的膳食	6	
(18)大量膳食製備	2.不同場合的膳食	6	
(19)大量膳食製備運用實習	1.不同生命週期的膳食 a.幼兒餐點設計 b.學童營養餐設計	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(20)大量膳食製備運用實習	1. 不同生命週期的膳食 c. 青少年期營養餐設計 d. 老年期營養餐設計	6	
(21)大量膳食製備運用實習	2. 不同場合的膳食 a. 便當設計 b. 盤餐設計 c. 自助餐設計 d. 速簡餐設計	6	
(22)大量膳食製備運用實習	2. 不同場合的膳食 c. 自助餐設計 d. 速簡餐設計	6	
(23)大量膳食製備運用實習	綜合條件運用實習	6	
(24)大量膳食製備運用實習	綜合條件運用實習	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	配合報告、實作、照片等之整合學習概念。		
教學資源	善用各種實例及多媒體示範講解，以加強學習效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 論瞭解團體膳食製備與管理之相關專業知識、技能與理念。 主要內容包含團體膳食必備之相關專業知識、起源與特色、如何做好團體膳食管理，以促進團體供膳之品質，並將營養學在團體膳食製備與管理的應用等教材，引導入增廣教學領域中。 與學校或社區合作，提供團體膳食，增加學生實務經驗。		

(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	飲料經營實務
	英文名稱	Advanced drink and bartending
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	○專業科目 ●實習科目(☐分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	☐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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 本課程最重要的觀念在於區分酒精性飲料及非酒精性飲料。 2. 無酒精性飲料-茶、咖啡、其他。 3. 酒的種類。 4. 雞尾酒的調製。 5. 吧檯作業及酒類服務。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)飲料的定義	1. 飲料的定義與種類 2. 飲料店的分類與經營	6	第三學年第一學期
(2)無酒精飲料	乳製品系列	6	
(3)無酒精飲料	機能性飲料系列	6	
(4)無酒精飲料	碳酸飲料系列	6	
(5)無酒精飲料	1. 茶之分類及特性	6	
(6)無酒精飲料	2. 茶的沖泡方法	6	
(7)無酒精飲料	3. 調味茶之變化及調製 4. 養生茶的認識及調製	6	
(8)無酒精飲料	1. 咖啡的種類及特性	6	
(9)無酒精飲料	2. 咖啡的沖煮法	6	
(10)無酒精飲料	3. 特調熱咖啡的製作 4. 特調冰咖啡的製作 5. 咖啡的飲用	6	
(11)無酒精飲料	1. 現成包裝飲料的認識 2. 果汁飲料的調製	6	
(12)無酒精飲料	3. 冰沙的調製	6	
(13)酒精性飲料	啤酒的認識與應用	6	第三學年第二學期
(14)酒精性飲料	葡萄酒的認識與應用	6	
(15)酒精性飲料	蒸餾酒的認識與應用	6	
(16)酒精性飲料	蒸餾酒的認識與應用	6	
(17)酒精性飲料	合成酒(再製酒)的認識與應用	6	
(18)酒精性飲料	國產酒的認識與應用	6	
(19)雞尾酒的調製	1. 調酒的用具及材料 2. 調酒的原則及方法	6	
(20)雞尾酒的調製	3. 雞尾酒的種類 4. 雞尾酒的調製	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(21)吧檯作業	1. 吧檯作業及作業規範 2. 酒單的認識	6	
(22)酒類服務	3. 酒的服務 4. 酒與食物的搭配	6	
(23)綜合運用實習	飲料調製	6	
(24)綜合運用實習	飲料調製	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，以了解教學成效，督促學生達到學習目標。 2. 評量內容兼顧理解、應用及綜合分析。 3. 根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 學校宜建置專業教室相關之教學情境，運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路電腦教學，達到飲料資訊即時獲得，隨時更新教學資源。 3. 參考中外飲料調製相關之圖書資料。 4. 校外餐飲機構之配合及學校行政支援。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第 43 條規定，未滿 18 歲以下，不得有飲酒之行為。因此，本課程教學過程中，不涉及任何飲酒或品酒之行為。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並適時激發學生創意。 3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生樂於餐飲服務相關行業。 4. 融入網路資源。		

(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	創業與經營實務
	英文名稱	Entrepreneurship and business practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 何謂創業 2. 從創意到創業的艱難與美好 3. 了解相關實務經驗 4. 學習跟團隊合作 5. 學習寫企劃案 6. 學習參與競賽 7. 學習跨領域合作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)創業發想	1. 我的假設與預期 2. 想我的創業點子	6	第三學年第一學期
(2)創業概論	討論我的假設、預期與承諾	6	第三學年第一學期
(3)實作討論	市場調查、行銷概念、消費者行為	6	第三學年第一學期
(4)分組討論(一)	創業計畫書撰寫	6	第三學年第一學期
(5)分組討論(二)	銷售預測、了解客戶	6	第三學年第一學期
(6)期中報告討論	期中創業企劃報告	6	第三學年第一學期
(7)分組討論成果製作(一)	團隊啟動與維護	6	第三學年第一學期
(8)分組討論成果製作(二)	銷售管道、進度控管方式與作業管理	6	第三學年第一學期
(9)法律知識	商標、智慧財產權、著作權	6	第三學年第一學期
(10)創業資源	創業資源面面觀	6	第三學年第一學期
(11)公司成立規則與作業	公司成立規則與作業	6	第三學年第一學期
(12)期末報告	期末小組創業計畫報告與結尾	6	第三學年第一學期
(13)創業發想	1. 我的假設與預期 2. 想我的創業點子	6	第三學年第一學期
(14)創業概論	討論我的假設、預期與承諾	6	第三學年第二學期
(15)實作討論	市場調查、行銷概念、消費者行為	6	第三學年第二學期
(16)分組討論(一)	創業計畫書撰寫	6	第三學年第二學期
(17)分組討論(二)	銷售預測、了解客戶	6	第三學年第二學期
(18)期中報告討論	期中創業企劃報告	6	第三學年第二學期
(19)團隊啟動與維護	團隊啟動與維護	6	第三學年第一學期
(20)分組討論成果製作(二)	銷售管道、進度控管方式與作業管理	6	第三學年第一學期
(21)法律知識	商標、智慧財產權、著作權	6	第三學年第一學期
(22)創業資源	創業資源面面觀	6	第三學年第一學期
(23)公司成立規則與作業	公司成立規則與作業	6	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(24) 期末報告	期末小組創業計畫報告與結尾	6	第三學年第一學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 上課參與度 2. 期中、期末報告		
教學資源	1. 網路資源 2. 創業書籍參考(圖書館資源)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 依產業特色進行課程規劃		



(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	飲料搖起來
	英文名稱	Dynamic Drinks Modulation
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	2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 茶與果汁類飲料調製與變化。 2. 咖啡豆的認識與各種咖啡飲品製作。 3. 經典雞尾酒調製。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)單元一	六大調製法	4	
(2)單元二	茶類飲品的介紹與變化	3	
(3)單元三	創意無酒精性飲料調製	3	
(4)單元四	單品咖啡沖調法	3	
(5)單元五	義式咖啡機的操作與飲品製作	3	
(6)單元六	花式咖啡飲品調製	3	
(7)單元七	分層法及壓榨法	3	
(8)單元八	認識六大基酒	6	僅熟練操作，學生不得飲酒
(9)單元九	經典雞尾酒介紹	4	僅熟練操作，學生不得飲酒
(10)單元十	創意雞尾酒調製	4	僅熟練操作，學生不得飲酒
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	創意無酒精性飲料調製學習單、花式咖啡飲品調製學習單、創意雞尾酒調製學習單。		
教學資源	影片、飲調教室設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法：講述法-課程基本知識架構的傳達、演練法-實務的演練及創意配方發想。 二、藉由老師指導提升學生各項能力： (一)品格力-提升學習意願、促進學生團隊合作精神、具備專業知識與技能。 (二)實作力-調製法的運用、解說行銷飲品技巧、飲品研發與創新。 (三)知識力-培養餐飲相關服務涵養，加深對餐飲業的認同。		

(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	餐服一起來
	英文名稱	Hotel and Restaurant Service
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	2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餐飲業及旅館業服務精神及管理面的理論知識 2. 熟練餐飲服務及客房服務技巧 3. 具備獨立操作基本餐飲服務及客房服務的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)單元一	旅館人員應有的態度	2	
(2)單元二	旅館客房服務操作及技巧	4	
(3)單元三	房間布品選擇及鋪床技能	4	
(4)單元四	美姿美儀專業課程及示範	2	
(5)單元五	旅館客務及房務實務分享	4	
(6)單元六	中西餐廳基本服務技巧及服務流程	4	
(7)單元七	各式布巾介紹與口布摺疊	4	
(8)單元八	中西式餐具擺設	4	
(9)單元九	用餐禮儀	4	
(10)單元十	餐飲服務實務分享	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	房務技能學習單、客務服務演練、餐桌擺設學習單、餐廳服務流程演練。		
教學資源	影片、中西餐服教室設備、客房教室設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、利用講述法、分組合作法及行動學習法將課程與學生圖像連結，提升品格力-提升學習意願、促進學生團隊合作精神、具備專業知識與技術；提升實作力-旅館客房服務操作及技巧、鋪床技能、餐飲基本服務技巧、餐桌擺設；提升知識力-培養餐旅相關服務涵養，加深對餐旅業的認同。 二、期許學生透過實務的演練及職場案例分享，能對餐旅群相關領域有所認識，亦藉此促進學生對該領域彼此相關性連結，且從活動中培養核心素養。		

(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	領隊動起來
	英文名稱	Professional Tour Leader
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	2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解導遊、領隊專業技術人員工作內涵 2. 認識旅行業之業務範圍與其他觀光產業的搭配 3. 領隊導遊帶團實務及技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)單元一	領隊導遊概論	4	
(2)單元二	旅遊契約	4	
(3)單元三	急救常識	2	
(4)單元四	航空票務	6	
(5)單元五	出入境手續及法規	6	
(6)單元六	旅遊安全與緊急事件處理	4	
(7)單元七	領隊帶團及旅遊現況	4	
(8)單元八	導覽解說	2	
(9)單元九	旅客心理	2	
(10)單元十	兩岸關係及現況	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	領隊導遊實務操作及技巧演練、導覽解說技巧演練。		
教學資源	影片、多功能教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 利用講述法、分組合作法及行動學習法提升學生各項能力： 1. 品格力-提升學習意願、促進學生團隊合作精神、具備專業知識與技能。 2. 實作力-領隊導遊實務操作及技巧、導覽解說技巧。 3. 知識力-培養觀光相關服務涵養，加深對觀光業的認同。		

(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	飲料搖起來
	英文名稱	Dynamic Drinks Modulation
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	2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 茶與果汁類飲料調製與變化。 2. 咖啡豆的認識與各種咖啡飲品製作。 3. 經典雞尾酒調製。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)調製法	六大調製法	4	第三學年第二學期
(2)茶類	茶類飲品的介紹與變化	3	
(3)軟性飲料	創意無酒精性飲料調製	3	
(4)單品咖啡	單品咖啡沖調法	3	
(5)義式咖啡	義式咖啡機的操作與飲品製作	3	
(6)花式咖啡	花式咖啡飲品調製	3	
(7)特殊調製法	分層法及壓榨法	3	
(8)六大基酒	認識六大基酒	6	僅熟練操作，學生不得飲酒
(9)雞尾酒	經典雞尾酒介紹	4	僅熟練操作，學生不得飲酒
(10)創意雞尾酒	創意雞尾酒調製	4	僅熟練操作，學生不得飲酒
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	創意無酒精性飲料調製學習單、花式咖啡飲品調製學習單、創意雞尾酒調製學習單。		
教學資源	影片、飲調教室設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法：講述法-課程基本知識架構的傳達、演練法-實務的演練及創意配方發想。 二、藉由老師指導提升學生各項能力： (一)品格力-提升學習意願、促進學生團隊合作精神、具備專業知識與技能。 (二)實作力-調製法的運用、解說行銷飲品技巧、飲品研發與創新。 (三)知識力-培養餐飲相關服務涵養，加深對餐飲業的認同。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐服一起來
	英文名稱	Hotel and Restaurant Service
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	2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餐飲業及旅館業服務精神及管理面的理論知識 2. 熟練餐飲服務及客房服務技巧 3. 具備獨立操作基本餐飲服務及客房服務的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)單元一	旅館人員應有的態度	2	
(2)單元二	旅館客房服務操作及技巧	4	
(3)單元三	房間布品選擇及鋪床技能	4	
(4)單元四	美姿美儀專業課程及示範	2	
(5)單元五	旅館客務及房務實務分享	4	
(6)單元六	中西餐廳基本服務技巧及服務流程	4	
(7)單元七	各式布巾介紹與口布摺疊	4	
(8)單元八	中西式餐具擺設	4	
(9)單元九	用餐禮儀	4	
(10)單元十	餐飲服務實務分享	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	房務技能學習單、客務服務演練、餐桌擺設學習單、餐廳服務流程演練。		
教學資源	影片、中西餐服教室設備、客房教室設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、利用講述法、分組合作法及行動學習法將課程與學生圖像連結，提升品格力-提升學習意願、促進學生團隊合作精神、具備專業知識與技術；提升實作力-旅館客房服務操作及技巧、鋪床技能、餐飲基本服務技巧、餐桌擺設；提升知識力-培養餐旅相關服務涵養，加深對餐旅業的認同。 二、期許學生透過實務的演練及職場案例分享，能對餐旅群相關領域有所認識，亦藉此促進學生對該領域彼此相關性連結，且從活動中培養核心素養。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	領隊動起來
	英文名稱	Professional Tour Leader
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	2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解導遊、領隊專業技術人員工作內涵 2. 認識旅行業之業務範圍與其他觀光產業的搭配 3. 領隊導遊帶團實務及技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)單元一	領隊導遊概論	4	
(2)單元二	旅遊契約	4	
(3)單元三	急救常識	2	
(4)單元四	航空票務	6	
(5)單元五	出入境手續及法規	6	
(6)單元六	旅遊安全與緊急事件處理	4	
(7)單元七	領隊帶團及旅遊現況	4	
(8)單元八	導覽解說	2	
(9)單元九	旅客心理	2	
(10)單元十	兩岸關係及現況	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	領隊導遊實務操作及技巧演練、導覽解說技巧演練。		
教學資源	影片、多功能教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 利用講述法、分組合作法及行動學習法提升學生各項能力： 1. 品格力-提升學習意願、促進學生團隊合作精神、具備專業知識與技能。 2. 實作力-領隊導遊實務操作及技巧、導覽解說技巧。 3. 知識力-培養觀光相關服務涵養，加深對觀光業的認同。		