

備查文號：

教育部 110年1月27日 臺教授國字 第1100009881 號函備查

高級中等學校課程計畫
嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校
學校代碼：201408

進修部課程計畫

本校109年11月13日109學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長賴建源

(110學年度入學學生適用)
核定版

中華民國110年2月4日

學校基本資料表

學校校名	嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校			
技術型高中	專業群科		1. 電機與電子群:資訊科 2. 商業與管理群:資料處理科 3. 家政群:幼兒保育科；時尚造型科 4. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科 5. 藝術群:表演藝術科	
	建教合作班		1. 電機與電子群：資訊科 2. 家政群：時尚造型科 3. 餐旅群：餐飲管理科	
	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	餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(日)	1. 動力機械群:汽車修護科 2. 商業群:多媒體技術科 3. 設計群:多媒體技術科 4. 餐旅群:餐飲技術科；旅遊事務科 5. 美容造型群:美髮技術科；美顏技術科			
建教合作班	1. 電機與電子群:資訊科 2. 家政群:時尚造型科 3. 餐旅群:餐飲管理科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	05-2246161#311
	職 稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「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、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

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	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	36	1	30	1	34	3	100
	商業與管理群	資料處理科	2	60	1	42	1	30	4	132
	家政群	幼兒保育科	2	61	2	71	2	49	6	181
		時尚造型科	2	70	2	37	2	57	6	164
	餐旅群	觀光事業科	1	31	2	40	1	36	4	107
		餐飲管理科	3	113	3	82	3	98	9	293
	藝術群	表演藝術科	2	46	2	50	2	64	6	160
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	21	1	32	1	25	3	78
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	2	76	2	55	2	62	6	193
	商業群	多媒體技術科	0	0	0	0	1	45	1	45
	設計群	多媒體技術科	2	52	1	44	0	0	3	96
	餐旅群	餐飲技術科	3	138	3	115	3	128	9	381
		旅遊事務科	1	30	1	34	1	28	3	92
	美容造型群	美髮技術科	1	25	1	31	1	27	3	83
		美顏技術科	1	30	1	29	1	36	3	95
建教合作班	電機與電子群	資訊科	1	69	2	61	1	55	4	185
	家政群	時尚造型科	1	66	2	51	2	58	5	175
	餐旅群	餐飲管理科	2	105	2	71	2	82	6	258

二、核定科班一覽表

表 2-2 110學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	45
	商業與管理群	資料處理科	2	45
	家政群	幼兒保育科	2	45
		時尚造型科	2	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
		餐飲管理科	4	45
	藝術群	表演藝術科	2	45
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40

建教合作班	電機與電子群	資訊科	1	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	2	45

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

孝親尊師、夢想起飛
(如圖)

學校願景補充說明：

孝親尊師：本校培育學生以「孝親尊師」為中心思維，陶冶學生學習態度、觀念，培養學生守法重紀，強化生活禮儀教育，提高學生人文素養。期望學生透過學習氛圍下，憑藉著不同的性格和才華，揮灑著汗水與淚水；縱然時有挫折和衝突，但彼此鼓勵朝夢想前進，一定會有綻放光芒的一天。

1. 技藝專精：發展技職搖籃、專業未來、提升素質、創造就業競爭力
2. 多元進路：提供無縫接軌、完善輔導、增廣視野、多元學習的選擇
3. 社區深耕：強化紮根本土、社區連結、展望國際、教育優先的互動
4. 友善校園：建構人文素養、核心價值、溫馨境教、陶冶心性的環境



二、學生圖像

學生圖像補充說明

東吳學生圖像中，圓是太極象徵，也意喻圓滿，也代表淬鍊三年後，以學校願景為根本的培育下，孕育學生能擁有四種能力面對未來的挑戰。

1. 培養德隨量進，量由識長的品格力
2. 啟發翻轉學習，挑戰多元的學習力
3. 訓練問題解決，整合反思的統合力
4. 創造技職專精，安心就業的就業力

品格力

學習力

統合力

就業力

二、學生圖像



- (一) 學生圖像補充說明
- 東吳學生圖像中，圓是太極象徵，也意喻圓滿，也代表淬鍊三年後，以學校願景為根本的培育下，孕育學生能擁有四種能力面對未來的挑戰。
1. 培養德隨量進，量由識長的品格力
2. 啟發翻轉學習，挑戰多元的學習力
3. 訓練問題解決，整合反思的統合力
4. 創造技職專精，安心就業的就業力

學校願景 (孝親尊師)	學生圖像 (夢想起飛)			
	品格力 德隨量進，量由識長	學習力 翻轉學習，挑戰多元	統合力 問題解決，整合反思	就業力 技職專精，安心就業
多元進路 無縫接軌完善輔導 多元學習增廣視野	◎	●	○	●
技藝專精 技職搖籃專業未來 提升素質創造就業	○	●	●	●
友善校園 人文素養植心價值 溫馨環境陶冶心性	●	◎	○	○
社區深耕 紮根本土社區連結 展望國際教育優先	●	●	●	◎

符號說明：●表示高度相關，◎表示中度相關，○表示低相關

肆、課程發展組織要點

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程發展委員會組織要點

99.02校務會議通過

100.08校務會議第一次修訂

101.08.31校務會議第二次修訂

102.08.30校務會議第三次修訂

103.08.25校務會議第四次修訂

104.08.28校務會議第五次修訂

107.06.29校務會議第六次修訂

一、依據：教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布「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、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：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)、教學組長、實習組長、設備組長擔任之，共計12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、社會領域及藝術領域)擔任之，每領域/科目1人，共計10人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任召集人擔任之，每專業群科1人，共計9人。

(五)特殊需求領域課程教師由輔導教師擔任之，共計1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日校及進修部學生代表2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，以十月前及六月前各召開一次為原則，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)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。

(四)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) 各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行二次會議，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。
- (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科/各群召集人主辦，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。

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程發展委員會組織章程與運作辦法

一、組織架構：(如圖)

二、運作機制：(如圖)

三、工作要項說明：

(一)蒐集資料

- 1. 教育部公布最新之、「職業學校電機電子群科課程綱要」、「職業學校家政群科課程綱要」、「職業學校餐旅群科課程綱要」、「職業學校商業與管理群科課程綱要」、「職業學校藝術群科課程綱要」。

- 2. 蒐集或製定相關表件。

(二)進行需求評估分析

- 1. 訂定教育目標及學生基本能力指標。
- 2. 擬定各項章程、辦法及細則。

(1) 擬定校定科目設計與審查程序。

a. 校定科目設計原則。

- (a) 參考本校現有師資、設備。
- (b) 參考社會需求。
- (c) 符合學生需求。

b. 校定科目設計與審查程序如下：

設計者提出科目大要



各學科規劃作業小組初審



學校課程發展委員會複審



正式列入科目表讓學生選修。

- (2) 擬定校定科目大要，撰寫格式。
- (3) 擬定排課原則與方式。
- (4) 擬定學生選課方式。
- (5) 擬定補救教學施行細則。
- (6) 擬定重補修學分施行細則。
- (7) 擬定成績考查辦法補充規定。

(三)師資人力資源規劃

- 1. 依全校總班級數，統計所有開課之總時數。
- 2. 統計各學科教師人數。
- 3. 分析統計各科教師之基本教學時數。
- 4. 做出各科目教師及教學時數分析表。

5. 校內人力資源調查並分析統計。

6. 人力資源供需整合。

(四)空間資源規劃

1. 現有空間調查：調查學校現有之空間及使用率，如實習工場、教室、辦公室、圖書館、活動中心、運動場、校園輔助場地等區域。

2. 需求空間調查：依據學校班級數、學生數、教學時數以決定空間之需求。

3. 空間需求整合：依據學校未來發展趨勢作空間需求整合與規劃。

(五)設備資源規劃

1. 設備資源整合。

2. 設備新置及汰舊換新之經費預算與計劃。

(六)社會資源規劃與運用

1. 在職業技能上運用企業界之資源：

(1)安排學生赴相關事業單位參觀或見習，體驗職業工作世界。

(2)安排學生赴相關事業單位，接受工作崗位的訓練或實習。

(3)遴聘校外具有實務經驗之專業人員至校專題演講。

(4)瞭解企業界對人力需求，縮短學生與企業技能水準之差距。

2. 在學校行政上運用社會社團之資源：

(1)活動課程結合社會之有關社團，辦理師資交流，活動觀摩，擴展學生社交之能力與範圍。

(2)結合社會資源辦理社區親職活動、環保、反毒等活動，讓學校、社會、家庭大結合。

3. 在學校功能上運用學生家長之資源：

健全家長會組織，結合家長資源，勉勵教師、激勵學生，提高學校聲望。

4. 在課程師資上運用鄰近學校的人力、設備資源：

蒐集鄰近四技二專學校之設科及開課情形，未來發展暨應具備條件，作為輔導校內優異學生預修四技二專之資訊。

(七)溝通宣導

(八)擬定學校整體課程架構表

(九)擬定各類課程領域開設學分數表

(十)規劃校訂必、選修科目

(十一)各科規劃小組擬定教學科目與學分數

(十二)各科規劃小組擬定各領域課程開設流程表

(十三)各科規劃小組擬定各學期開設科目表

(十四)各科規劃小組擬定教學科目時數總表

(十五)各科規劃小組、規劃不同進路選課建議表

(十六)各科規劃小組撰寫科目大要

(十七)召開課程發展委員會審議

(十八)呈報校務會議

(十九)呈報教育部核備

(二十)正式實施

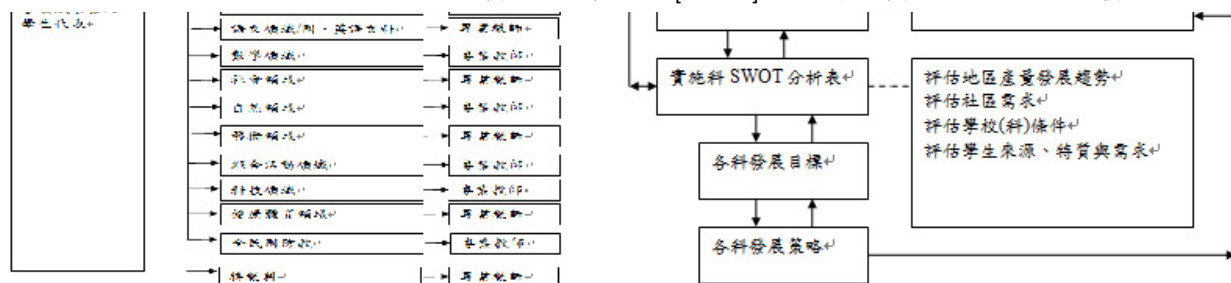
(二十一)成效檢討、修正

四、本設置要點經課程發展委員會討論、陳請校長核定、經校務會議通過後實施，修正時亦同。

私立東吳高職109學年度課程發展委員會名單，詳見附件。

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程發展委員會組織章程與運作辦法





私立東吳高職 109 學年度課程發展委員會名單

身份	姓名	備註	身份	姓名	備註
校長	賴建源	召集人	健康與體育領域教師	蘇文宏	健康與體育科召集人
教務主任	賴沛綸	執行秘書	全民國防領域教師	吳敏凱	全民國防科召集人
學務主任	王棋芳		資訊科主任	吳文賓	
總務主任	黃建方		資料處理科主任	黃瓊儒	
實習主任	洪坤雄		幼兒保育科主任	劉佳沁	
圖書室教師	林正夙		時尚造型科主任	林淑婉	
輔導主任	楊淑昭		餐飲管理科主任	鄭靜芳	
主計主任	李淑敏		觀光事業科主任	黃宜萍	
人事主任	郭文達		表演藝術科主任	黃嘉慧	
進修部主任	黃文宗		汽車修護科主任	曾秉誠	
教學組長	陳秋蓉		多媒體設計科主任	成書舜	
實習組長	黃群豪		特殊需求課程領域教師	蔡孟耿	特教教師
設備組長	江眉漫		導師代表	蘇政陵	一年級導師
國語文領域教師	李建興	國文科召集人	導師代表	林佳輝	二年級導師
英語文領域教師	張瓊惠	英文科召集人	導師代表	吳政穎	三年級導師
數學領域教師	朱俊豪	數學科召集人	專家學者代表	賴昇蓉	英國科技大學教授
自然領域教師	陳秋蓉	自然科召集人	產業代表	魏宏達	佳德美術印刷有限公司總經理
社會領域教師	戴俊德	社會科召集人	學生代表	邵品涵	日校學區自治會會長(時尚科二年級)
藝術領域教師	黃嘉慧	藝術科召集人	學生代表	楊喻婷	進修部學生代表(餐飲科三年級)
綜合活動領域教師	唐振耀	綜合活動科召集人	家長委員會代表	賴振全	家長會常務委員
科技領域教師	黃瓊儒	科技類科召集人	社區代表	劉丙伍	芳草里里長

伍、課程發展與規劃

☐ 普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

請針對學校課程地圖規劃與學校特色說明(含加深加廣選修規劃及彈性學習時間規劃500-1000字以內)

☐ 專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品格力	學習力	統合力	就業力
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐廳廚房基層人員。 2. 飯店外場服務人員。 3. 飲料調製人員。 4. 外燴工作人員。 5. 烘焙與點心坊基層人員。 6. 餐飲業微型創業人員。	1. 培養餐旅產業從業人員基礎之人才。 2. 培養餐飲產業實務製作及餐飲服務之人才。 3. 培養餐飲專業知能管理之人才。 4. 培養自主學習能力、創作力及國際觀之人才。	具備餐飲產品的基本製作之能力。	○	●	●	●
				具備餐旅服務技巧之能力。	●	●	●	●
				具備基礎餐旅英文與會話之能力。	○	●	●	●
				具備維護安全與衛生之能力，並兼具職業道德涵養、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。	●	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃

(一) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲產品的基本製作之能力。
2. 具備餐旅服務技巧之能力。
3. 具備基礎餐旅英文與會話之能力。
4. 具備維護安全與衛生之能力，並兼具職業道德涵養、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。

表5-2-1餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱		名稱	1	2	3	4	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論		●	●	●	
		觀光餐旅英語會話		●	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	○	●	●	●	
		飲料實務	●	●	○	●	
		中餐烹調實習	●	●	○	●	
		西餐烹調實習	●	●	●	●	
校訂必修	專業科目	餐飲安全與衛生	○	○	○	●	
	實習科目	專題實作	●	●	○	●	
校訂選修	專業科目	食物學	○	○		●	
		初級會計		○	○	●	
		餐飲管理	●	●	●	●	
		飲食文化	●	●	●	●	
	實習科目	蔬果雕與盤飾實習	●	●	○	●	
		蛋糕裝飾實習	●	●	○	●	
		中餐進階實習	●	●	●	●	
		異國料理	●	●	●	●	
		烘焙	●	●	○	●	

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

三、科課程地圖

(一) 餐飲管理科(408)

餐飲管理科(408)↵

餐飲管理科專業及實習科目課程地圖↵

學校願景 培力技藝專精人才，友善多元活力校園，深耕嘉義夢想起飛東吳人↵

學生圖像 品格力、學習力、統合力、就業力↵

產業需求或職場進路↵

1. 餐廳廚房基層人員
2. 飯店外場服務人員
3. 飲料調製人員↵
4. 外燴工作人員
5. 烘焙與點心坊基層人員
6. 餐飲業微型創業人員↵

科教育目標：1. 培養餐旅產業從業人員基礎之人才。↵

2. 培養餐飲產業實務製作及餐飲服務之人才。↵

3. 培養餐飲專業知能管理之人才。↵

4. 培養自主學習能力、創作力及國際觀之人才。↵

第一學年
第一學期
一般科目
部定必修
國語文、
英語文、
數學、歷
史、化
學、美
術、體
育、全民
國防教育、
團體活
動

第一學年
第二學期
一般科目
部定必修
國語文、
英語文、
數學、歷
史、化
學、美
術、體
育、全民
國防教育、
團體活
動

第二學年
第一學期
一般科目
部定必修
國語文、
英語文、
數學、公
民與社
會、生
物、藝
術生活、生
涯規劃、
資訊科技、
健康與
護理、
團體活動、
彈性學
習時間

第二學年
第二學期
一般科目
部定必修
國語文、
英語文、
數學、公
民與社
會、生
物、藝
術生活、生
涯規劃、
資訊科技、
健康與
護理、
團體活動、
彈性學
習時間

第三學年
第一學期
一般科目
部定必修
國語文、
團體活
動、彈性
學習時間

第三學年
第二學期
一般科目
部定必修
國語文、
團體活動、
彈性學
習時間

專業科目
部定必修
觀光餐旅
業導論
校訂必修
餐飲安全
與衛生
實習科目
部定必修
餐飲服務
技術、
中餐烹調
實習

專業科目
部定必修
觀光餐旅
業導論
校訂必修
餐飲安全
與衛生
實習科目
部定必修
餐飲服務
技術、
中餐烹調
實習

專業科目
部定必修
觀光餐旅
英語會話
校訂選修
食物學
實習科目
部定必修
飲料實務、
西餐烹
調實習

專業科目
部定必修
觀光餐旅
英語會話
校訂選修
食物學
實習科目
部定必修
飲料實務、
西餐烹
調實習

專業科目
部定必修
觀光餐旅
英語會話
校訂選修
蛋糕裝飾
實習、蔬
果雕與盤
飾實習、
異國料
理、中餐
進階實
習、烘焙

專業科目
部定必修
觀光餐旅
英語會話
校訂選修
餐飲管
理、初級
會計、飲
食文化
實習科目
校訂必修
專題實作
校訂選修
蛋糕裝飾
實習、蔬
果雕與盤
飾實習、
異國料
理、中餐
進階實
習、烘焙

科專業能力↵

1. 具備餐旅服務技巧之能力。↵

2. 具備餐飲產品的基本製作之能力。↵

3. 具備基礎餐旅英文與會話之能力。↵

4. 具備維護安全與衛生之能力，並兼具職業道德涵養、敬業樂群、樂於進取及熱忱的服務態度。↵

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

☐ 專業群科

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

110學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	8	2	2	2	2			
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2	1	1					
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學	化學	2	1	1					B版
			生物	2			1	1			A版
		藝術	美術	2	1	1					
			藝術生活	2			1	1			
		綜合活動	生涯規劃	2			1	1			
		科技	資訊科技	2			1	1			
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
	小計		50	11	11	12	12	2	2	部定必修一般科目總計50節數	
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
廚藝		中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
小計		26	7	7	6	6	0	0	部定必修實習科目總計26節數		
專業及實習科目合計			40	10	10	8	8	2	2		
部定必修合計			90	21	21	20	20	4	4	部定必修總計90節數	

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註		
						第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		節數		名稱		節數		一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	專業科目	4節數 2.99%	餐飲安全與衛生	4	2	2							
				小計	4	2	2				校訂必修專業科目總計4節數			
		實習科目	4節數 2.99%	專題實作	4						2	2		
				小計	4						2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
		校訂必修節數合計			8	2	2	0	0	2	2	校訂必修總計8節數		
	校訂選修	專業科目	16節數 11.94%	初級會計	4						2	2		
				食物學	4				2	2				
				飲食文化	4						2	2		
				餐飲管理	4						2	2		
				最低應選修節數小計			16							
				實習科目	20節數 14.93%	烘焙	8						4	4
		蔬果雕與盤飾實習	4								2	2	同科單班 AE2選1	
		蛋糕裝飾實習	4								2	2	同科單班 AE2選1	
		異國料理	8								4	4	同科單班 AF2選1	
		中餐進階實習	8								4	4	同科單班 AF2選1	
		最低應選修節數小計				20								
		特殊需求領域		社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數	
				學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數	
				小計	0									
		校訂選修節數合計			36	0	0	2	2	16	16	多元選修開設 12 節		
學生應修習節數總計				134	23	23	22	22	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計			
每週團體活動時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1				
每週彈性學習時間(節數)				4	0	0	1	1	1	1				
每週總上課時間(節數)				144	24	24	24	24	24	24				

承辦人

單位主管

校長

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項 目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			46-54 節	50	37.31 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修			0	0 %	
	合 計					50	37.31 %
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	10.45 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	19.4 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	29.85 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.99 %	
			選修		16	11.94 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.99 %	
			選修		20	14.93 %	
	合 計			節(依總綱規定)	84	62.7 %	
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	98 節	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	134 節		
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	4 節		
上課總節數				144 節	144 節		
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。							
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。							

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序 號	項 目	團體活動時間節數						備 註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合 計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
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。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註
					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		
第一學期	自主學習	1	18	餐飲管理科	V					內聘	
	3D建模與列印	1	6	餐飲管理科			V			內聘	
	流行音樂賞析	1	6	餐飲管理科			V			內聘	
	基礎時尚設計	1	6	餐飲管理科			V			內聘	
	道教建築之美	1	6	餐飲管理科					獨創性	內聘	
	嘉義石猴文化	1	6	餐飲管理科					獨創性	內聘	
	諸羅古城之美	1	6	餐飲管理科					獨創性	內聘	
	自主學習	1	18	餐飲管理科	V					內聘	
	商務智慧軟體應用	1	6	餐飲管理科			V			內聘	
	行動媒體專案	1	6	餐飲管理科			V			內聘	
	配樂教學	1	6	餐飲管理科			V			內聘	
	彌陀曉鐘文化	1	6	餐飲管理科					獨創性	內聘	
	南田文學地景	1	6	餐飲管理科					獨創性	內聘	
	教會建築之美	1	6	餐飲管理科					獨創性	內聘	
第三	第一	自主學習	1	18	餐飲管理科	V				內聘	
	糕漿皮麵食	1	9	餐飲管理科			V			內	

學 年	學 期										聘	
		日式料理製作	1	9	餐飲管理科			V			內 聘	
		海報設計創作	1	9	餐飲管理科			V			內 聘	
		架構專題製作	1	9	餐飲管理科			V			內 聘	
	第 二 學 期	自主學習	1	18	餐飲管理科	V					內 聘	
		傳統捏麵	1	9	餐飲管理科			V			內 聘	
		商務智慧軟體應用	1	9	餐飲管理科			V			內 聘	
		行動媒體專案	1	9	餐飲管理科			V			內 聘	
		桌邊烹調	1	9	餐飲管理科			V			內 聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

尚未填寫

(二) 日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	開學後前兩週/ 每學期第14週	選課宣導	1. 新生： (1)利用開學第一次班會，進行入班宣導 (2)第二週，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由科主任(課諮教師)向學生宣導選課內容 2. 舊生利用前一學期末進行選課宣導
2	開學後第2週/每學期第15週	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	每學期第2週	正式上課	跑班上課
4	每學期預備週及第1週	加、退選	得於學期前預備週開始進行加退選，開學第一週公佈正式選課名單
5	每學年第二學期結束前二週	檢討	課發會進行選課檢討

二、選課輔導措施

尚未填寫

三、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	初級會計	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
2.	專業	食物學	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
3.	專業	飲食文化	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
4.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
5.	實習	烘焙	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	蔬果雕與盤飾實習	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE2選1
2.	實習	蛋糕裝飾實習	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE2選1
3.	實習	異國料理	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AF2選1
4.	實習	中餐進階實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AF2選1

拾、學校課程評鑑

一、110學年度學校課程評鑑計畫

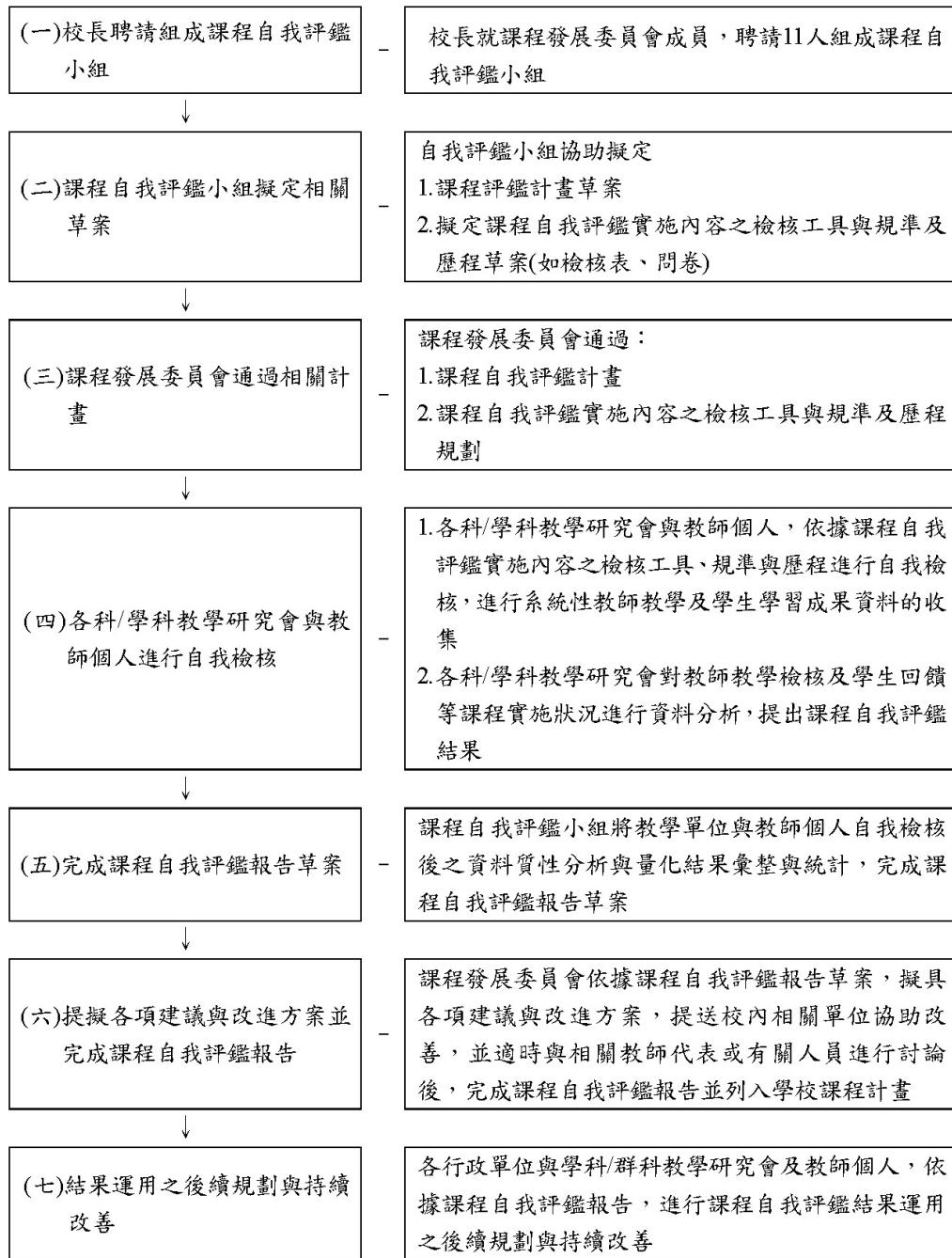
文字說明：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程評鑑實施計畫 中華民國108年11月15日課程發展委員會通過 一、依據：（一）教育部中華民國103年 11月 28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。（二）教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第1080031188B號函分行之「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」。 二、目的：（一）協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與教學創新，強化教師教學品質及提升學生學習成效。（二）每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。（三）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，評估本校課程實施具體成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。 三、課程評鑑組織及分工：（一）本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程自我評鑑小組、各科/學科教學研究會。（二）評鑑組織分工： 1. 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫，依課程評鑑結果修正學校課程計畫。 2. 課程自我評鑑小組成員：（1）由校長就課程發展委員會成員，聘請11人組成課程自我評鑑小組。（2）課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成學校課程自我評鑑報告草案。 3. 各科/學科教學研究會：（1）由各科/學科之召集人及所屬教師組成，教師提供自我檢核相關資料，彙整學生學習成效的質性分析及量化結果，協助檢視課程架構、課程開設、課程實施空間及課程實施設備，協助教材選擇並進行評鑑，開設多元選修課程，協助規劃及開設彈性學習時間。能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。（2）各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。 四、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、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、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：檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。（三）學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。 五、課程自我評鑑實施方式：（一）課程發展委員會實施自我評鑑： 1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。 2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。 3. 必要時，邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。 4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑。 5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。 6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。 7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。（二）教學單位實

施自我檢核： 1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。 2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：(1)依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。(2)依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。 六、課程自我評鑑流程規劃：(見附件) 七、課程自我評鑑時程規劃：(見附件) 八、課程自我評鑑結果運用： 課程評鑑過程及結果，作為學校校務發展、課程規劃、教師改進教學及促進學生有效學習之參考，其結果之運用如下： (一)修正學校課程計畫。(二)檢討學校課程實施。(三)理解及重視課程品質。(四)提供教師教學調整及專業成長規劃。(五)規劃增廣、補救教學或學生學習輔導。(六)激勵教師進行課程及教學創新。(七)對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議，改善學校課程實施條件及整體教學環境。 九、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。

附檔資料：

六、課程自我評鑑流程規劃：



七、課程自我評鑑時程規劃：

工作項目 \ 時程	8 -10月	11月-4月	5 -6月	7月
(一)校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
(二)課程自我評鑑小組擬定相關草案	●			
(三)課程發展委員會通過相關計畫	●			
(四)各科/學科教學研究會與教師個人 進行自我檢核		●	●	
(五)完成課程自我評鑑報告草案			●	
(六)提擬各項建議與改進方案並完成 課程自我評鑑報告			●	●
(七)結果運用之後續規劃與持續改善	●	●	●	●

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程評鑑表

- 壹、說明：
- 一、學校課程發展委員會應掌握學校教育願景，發展學校本位課程，並負責審議學校課程計畫，審查全年級或全校且全學期使用之自編教材及進行課程評鑑。(總綱第柒章)
 - 二、課程評鑑結果不作評比、不公布排名，而是做為課程政策規劃與整體教學環境改善之重要依據。
 - 三、學校課程評鑑以協助教師教學與改善學生學習為目標，可結合校外專業資源，鼓勵教師個人反思與社群專業對話，以引導學校課程與教學的變革與創新。
 - 四、校訂必修及選修課程之課程計畫應納入年度課程計畫備查及校務評鑑之重點項目。
 - 五、學校對「學生自主學習」精神應予以保障與擬定相關作法，以發揮學生「自發」規劃學習內容的精神。

- 貳、學校實施課程評鑑，辦理事項如下：
- 一、依據學校課程評鑑之實施方式、內容及期程，實施課程評鑑。
 - 二、前款課程評鑑內容，應包括課程規劃、教學實施、學生學習相關事項。
 - 三、運用或分析課程教學成效相關資訊，進行校內課程自我評鑑。
 - 四、運用課程評鑑結果，作為改進第二款課程評鑑內容及訂修學校課程計畫之重要依據。

向度	指標	檢視重點	參考資料	組織分工				辦理時程												量化數據 (視需要) 說明：各類 型、各項活 動的 人 數、次數或 百分比。	質性描 述 說明： 特色、或 困難對策
				課 發 會	評 鑑 小 組	專業 群科 主任 /學 科召 集人	專業 社群 或全 體教 師	上學期						下學期							
								8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月		
一、 課程 規畫	1.健全課程發展組織與運作機制	1-1 具備健全且發揮實質功能之課程發展組織。 1-2 總體課程之發展能經各層級課程發展組織運作並依循行政程序確認。	1.學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、群課程研究會議、科及領域/科目教學研究會議，依學校自訂之相關組織章程辦法設置，並定期召開會議，留有紀錄。 2.學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查，若有修訂時，報請主管機關備查。	●	●	●															
	2.學校行政支持及資源盤點，以利課程發展規畫	2-1行政單位能支援課程發展組織運作與執行。 2-2每學年定期開會盤點開課空間、場地，設備器材及經費。 2-3每學年定期開會盤點校內相關資源及經費需求。	1.一般教室、實習工場、專業教室配當表。 2.各科教學設備盤點表件。 3.學校空間與設備運用會議記錄。		●	●															

向度	指標	檢視重點	參考資料	組織分工				辦理時程												量化數據 (視需要) 說明：各類 型、各項活 動的 人 數、次數或 百分比。	質性描 述 說明： 特色、 困難或 對策
				課 發 會	評 鑑 小 組	專業 群科 主任 /學 科召 集人	專業 社群 或全 體教師	上學期						下學期							
								8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月		
二、 教學 實施	3.建立系統課程評鑑與回饋機制，管理多元的課程評鑑結果	3-1完整記錄各層級課程發展組織之運作情形，並留存紀錄，以供後續改進參考。 3-2管理與運用評鑑相關資料與結果，並檢討修訂課程計畫書。 3-3根據課程自我評鑑小組檢視審查總體課程實施成果，進行課程及相關要項之調整。	1.課程評鑑資料蒐集工具(如：學生具備科專業能力檢核表、教師自我檢核表、評鑑作業時程檢核表)。 2.資料庫之取用情形(如：臺灣學生學習成就評量資料庫、高級中等學校學習歷程資料庫等)。 3.單一課程自我評鑑。 1.課程自我評鑑小組報告書。 2.課程發展委員會之修正課程及改進措施計畫。	●	●																
	4.實際開課符合情形，並以學生為主體，符合學生多元學習需求與適性發展	4-1 各學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應，經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 4-2 多元選修之選課輔導與實際開課情形。 4-3 開設學生學習需求之彈性學習課程。 4-4 其他特殊相關辦法。	1.班級學期課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表。 1.多元選修課程表。 2.多元選修選課結果與場地配置表(含師資)。 3.多元選修/彈性學習時間學生選課志願序統計表。 4.各學年/學期彈性學習時間學生選修結果。 5.其他特殊相關辦法(如：適性分組計畫)		●	●															
	5.教師教學與評量，並發揮社群實質機制	5-1實施公開授課、備課、觀課、議課，並完整記錄，提供教學改善及精進計畫。 5-2辦理週期性的多元選修、彈性學習等課程教師社群共備會議，研發相關教材。 5-3辦理跨領域社群會議，協調課程內容。	1.學年度發展之素養導向課程與教材。 2.學年度公開授課(備課、觀課、議課紀錄)。	●	●	●															

向度	指標	檢視重點	參考資料	組織分工				辦理時程														量化數據 (視需要) 說明：各類 活動、各項活 動、次數或 百分比。	質性描 述 說明：特 色、或 困難、或 對策
				課 發 會	評 鑑 小 組	專業 群科 主任 /學 科召 集人	專業 社群 或全 體教 師	上學期							下學期								
								8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月				
	6. 建立教材資源共享與永續的概念	6-1發展與建立共享教材資源平台，永續發展課程。 6-2舉辦各領域/類型課程分享會。 6-3舉辦社群成果發表會。	1.雲端平台。 2.各領域群組資料庫。 3.社群平台line、facebook。 1.課程/社群成果分享會計劃。 2.相關活動照片。 3.相關課程教案、內容。			●	●																
三、 學生 學習	7. 學生學習表現與回饋分析	7-1課程實施後，定期蒐集學生之課程學習回饋。 7-2 學生學習評量結果分析。 7-3學習成果整理歸納，上傳學習歷程檔案。 7-4學習成果認證、回饋。	1.課程學習意見回饋表單(含量化與質性)。 2.各專業群科一般科目/專業科目/實習科目學業表現領域學生學習情形與定期評量學業表現統計資料。 3.各專業群科學生各項競賽及證照表現。 4.學習歷程檔案多元表現資料分析。 5.臺灣學生學習成就評量資料庫資料分析。		●	●	●																
	8. 群/科教育目標與專業能力與學生圖像之對應	8-1 各專業群科具備各項專業能力的必修課程(以課程計畫書中科課程規劃與科專業能力對應檢核表計)。 8-2 學生通過各項科專業科目/實習能力檢核。	1.科課程規劃與科專業能力對應檢核表。 2.學生具備各項專業/實習科目能力的人數、比例統計。		●	●																	
	9. 掌握學生學習成果，視需要調整課程規畫	9-1 學生達成科專業能力與畢業學分檢核。 9-2 提供畢業前未達畢業門檻之預警機制及輔導措施。 9-3 應屆畢業學生未達畢業條件的因應措施。	1.個別學生畢業條件檢核表及檢核結果。 2.預警制度及輔導措施說明。 3.學生未達畢業條件時，學校採取的因應措施說明。		●	●																	

向度	指標	檢視重點	參考資料	組織分工				辦理時程														量化數據 (視需要) 說明：各類 活動、各項 活動的人 數、次數或 百分比。	質性描 述 說明：特 色、或 困難、或 對策
				課 發 會	評 鑑 小 組	專業 群科 主任 /學 科召 集人	專業 社群 或全 體教 師	上學期							下學期								
								8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月				
四、 省思 與修 正	10.課程省思	學校能依據評鑑結果，分析運用，建立回饋機制，調整課程規畫，以增進學生學習成效。	1.課程評鑑報告書。 2.單一課程評鑑報告書。 3.修正課程計畫。 4.相關會議記錄。 5.改善課程實施條件與教學環境紀錄。 6.安排增廣、補強教學或學生學習輔導。 7.課程省思紀錄(含調整教材教法與回饋教師專業成長紀錄)。		●	●	●																

二、108學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：108_201408_2_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

附件一：課程及教學規劃表

☐ 普通科

一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)

二、校訂必修科目

三、多元選修科目

四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學

五、加深加廣選修科目_第二外國語文

☐ 專業群科

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生		
	英文名稱	Food safety and hyqiene		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、學習力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
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	
(一)餐飲安全與衛生概論	1. 餐飲安全與衛生的定義 2. 餐飲安全與衛生的內容 3. 餐飲安全與衛生的重要性	4		
(二)認識微生物	1. 微生物的生長特性 2. 微生物的種類 3. 餐飲與微生物	8		
(三)食物中毒	1. 食物中毒的定義 2. 食物中毒的內容 3. 食物中毒的預防與處理	8		
(四)寄生蟲病	1. 寄生蟲的生長特性 2. 寄生蟲病的種類 3. 寄生蟲病的病徵 4. 寄生蟲病的預防	8		

(五)經口傳染	1. 經口傳染病的定義及傳染途徑 2. 經口傳染病的種類 3. 經口傳染病的預防	4	
(六)食物腐敗與保存	1. 食物腐敗 2. 食物保存的方法	4	
(七)食物毒性的評估	1. 毒物來源 2. 毒性判定 3. 毒性的邊際效益	4	
(八)食品添加物	1. 食品添加物的定義 2. 食品添加物的內容 3. 食品添加物的安全性	4	
(九)食品標示	1. 基本食品標示 2. 食品標章 3. 食品標示的新興內容	4	
(十)餐飲從業人員管理	1. 餐飲從業人員遴選 2. 餐飲從業人員的職前訓練 3. 餐飲人員的在職管理	4	
(十一)餐廳衛生管理	1. 環境衛生管理 2. 櫥櫃衛生管理 3. 廁所衛生管理 4. 吧檯衛生管理	4	
(十二)廚房衛生管理	1. 庫房衛生管理 2. 水質衛生管理 3. 設施衛生管理 4. 廢棄物處理 5. 環境衛生管理	4	
(十三)餐具安全衛生管理	1. 餐具的材質與衛生 2. 餐具的清潔與檢查 3. 餐具的管理與保養 4. 餐具衛生新興議題	4	
(十四)餐飲業清潔方式	1. 餐具的清洗與消毒 2. 認識清潔劑 3. 清潔劑的安全性問題	4	
(十五)品保制度	1. 品保的執行 2. 品保制度的種類 3. 品保制度與餐旅業 4. 建立品保的優點	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(上課態度、出缺勤、作業、報告、平時成績及段考)		
教學資源	教育部審訂課本、自編教材、PPT		
教學注意事項	1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 2. 利用新聞時事，以強化學生食品安全衛生觀念。 3. 教師可邀請專家學者，作食品安全衛生相關題目之演講。		

表 11-2-3-2嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Food science		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解食物學的基本知識。 2. 了解細菌毒素與天然、化學毒素的基本知識。 3. 瞭解各類食物的特性及營養價值。 4. 培養食物選購基本衛生安全的基本技巧。 5. 瞭解各項食物製備時將發生的變化。 6. 應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)民以食為天	1. 食物與健康的關係 2. 食物學與餐飲的關係		4	
(二)談食物主要成分：營養素	1. 營養素概論 2. 六大營養素：蛋白質、醣類、脂肪、維生素、礦物質、水		8	
(三)食物特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成分		8	
(四)談食物的分類 I	1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 肉類		8	
(五)談食物的分類 II	1. 水產類、蛋類、豆類食品、乳類、蔬菜類、水果類、油脂類		8	
(六)談其他食物類	1. 嗜好品 2. 加工食品		4	
(七)談食物的選購與儲存	1. 生鮮食物之鑑別與選購 2. 加工食品選購 3. 食物儲存之重要性及方法		12	
(八)談飲食的安全性	1. 食物中毒 2. 食物中毒類型 3. 食物中毒的預防與處理 4. 食品包裝容器及清潔的安全性		12	
(九)飲食指南及膳食計畫	1. 認識膳食營養素參考攝取量 2. 國人飲食指南		8	

	3. 食物代換表 4. 一般飲食設計		
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂抽問學生，了解學生學習狀況。 2. 以多元評量方式評分(上課態度、出勤、作業、報告、平時成績及段考)		
教學資源	PPT、坊間教科書、自編教材		
教學注意事項	一、 教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書，搭配分組報告。 二、 教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。 三、 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。		

表 11-2-3-3嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	初級會計		
	英文名稱	Primary accounting		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解記帳的基本概念及理論。 二、熟練記帳實務的處理方法，培養具有擔任企業組織之獨立記帳能力。 三、明瞭有關商業會計法令，使學生建立守法的觀念與良好的職業道德。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)會計基本概念	1. 介紹公司會計的基本概念		2	
(二)平時帳務處理	1. 介紹各項資產評價及帳務處理 2. 介紹負債的帳務處理		8	
(三)期末調整	1. 期末調整的程序與意涵		8	
(四)工作底稿編製	1. 介紹工作底稿 2. 說明工作底稿的編製方法與注意事項		10	
(五)結帳	1. 結帳的意義 2. 結帳的注意事項		8	
(六)財務報表編製	1. 介紹財務報表 2. 說明財務報表編製程序 3. 財務報表編製的注意事項		10	
(七)會計假設與會計原則	1. 說明會計假設 2. 介紹一般的會計原則		10	
(八)加值型營業稅之會計處理與申報	1. 加值型營業稅之會計處理程序 2. 加值型營業稅之申報程序 3. 加值型營業稅之申報注意事項		8	
(九)會計憑證之概念與傳票編製	1. 介紹會計憑證之概念 2. 說明傳票編製的程序 3. 說明傳票編製的注意事項		8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂抽問學生，了解學生學習狀況。 2. 以多元評量方式評分(上課態度、出缺勤、作業、報告、平時成績及段考)			
教學資源	PPT、坊間教科書、自編教材			
教學注意事項	一、為求理論與實際配合，各項憑證與帳簿應參照實務上之通用格式。 二、應加強實際處理會計實務的能力。 三、配合企業需要，加強學生之實務經驗。 四、教材應參照一般公認會計原則、商業會計法及其他相關法規之規定，隨時更新。			

表 11-2-3-4嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化		
	英文名稱	Food & Beverage Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論			
教學目標 (教學重點)	(一) 飲食文化的形成。(二) 飲食文化的歷史形成。(三) 各國飲食文化。(四) 各區人種氣候所影響的飲食文化。(五) 宗教影響之飲食文化。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一) 緒論	第一節 飲食文化的產生 第二節 飲食文化的定義 第三節 飲食文化的特性		4	第三學年 第一學期
(二) 大陸地區之飲食文化	第一節 起源 第二節 菜系的發展 第三節 食材的利用 第四節 食烹器具的演變 第五節 烹調法 第六節 傳統習俗 第七節 飲食禁忌		12	
(三) 台灣地區之飲食文化	歷史背景 食烹器具的使用 烹調法 傳統習俗 各縣市的飲食文化 原住民的飲食文化		10	
(四) 中國酒文化	酒的起源與傳說 酒器 酒的種類 酒與民俗		8	
(五) 中國茶文化	茶文化的起源 飲茶 茶器 茶與民俗 台灣茶鄉風情		8	
(六) 國外地區飲食文化	日本料理文化 義大利飲食文化 法國飲食文化 其他各國飲食文化		12	
(七) 宗教與飲食文化	佛教飲食與素食文化		12	

	道教與清淡辟穀食文化 基督教，伊斯蘭教與食文化 各宗教飲食現況		
(八) 現代飲食與生活	飲食新潮流 營養與生活 未來發展趨勢	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。		
教學資源	PPT簡報、影片		
教學注意事項	一、學生學習後進行團體討論與自我評量，增進學習效果。 二、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。 三、透過校外餐旅機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會		

表 11-2-3-5嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 校訂專業科目教學大綱

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			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論、餐飲服務技術			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解餐飲管理之意義及目的、方法。(二) 了解餐飲組織的運作。(三) 了解人事管理的相關重點。(四) 了解物料管理之餐飲產品研發。(五) 了解服務心理學之相關內容。(六) 了解文書、檔案管理的重要性。(七) 了解廚房標準化作業流程。(八) 了解食材成本控制與分析之重要性。(九) 了解現在餐飲管理之發展趨勢。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		餐飲管理之意義及目的 餐飲管理之方法	4	第三學年 第一學期
(二)餐飲組織		餐飲組織的基本原則 餐飲各部份內職責 餐飲組織架構 餐飲部與其他單位的關係 工作分析與工作設計	8	
(三)人事管理		人事管理的概念 人員的遴選與任用 經理人應了解員工的心理特點 員工心理的挫折與激勵 員工職前與在職訓練	10	
(四)物料管理		採購相關作業 物料之盤點 餐飲產品之研發	6	
(五)服務心理學		消費者的需求 服務的意義與特質 溝通的藝術 顧客抱怨心理分析及處理 壓力管理	8	
(六)事務管理		文書管理 檔案管理 時間管理	8	
(七)廚房的維護與管理		廚房組織與工作分配 廚房標準化作業流程 餐飲之維護與管理 廚房的衛生與安全	8	

(八)食材成本控制與分析	食材成本控制的意義 食材成本的分類 食材成本計算方法 餐飲成本分析研究	10	
(九)現代餐飲管理之趨勢	現代化的管理制度 電腦化的業務管理 現代餐飲市場行銷 餐飲連鎖經營的現況與發展	8	
(十)能源管理與廢棄物管理	能源管理 廢棄物管理	2	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。		
教學資源	PPT簡報、影片		
教學注意事項	一、學生學習後進行團體討論與自我評量，增進學習效果。 二、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。 三、透過校外餐旅機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會		

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 增進學生對各科專題研討之正確認知。 2. 培養學生對各科專題研討之能力。 3. 提昇學生對各科專題撰寫之能力。 4. 落實理論與實務結合。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作流程	4	
(二)主題選定與計畫書擬定		1. 主題選定原則 2. 資料蒐集 3. 專題計劃架構 4. 撰寫專題計劃書	10	
(三)主題選定與計畫書擬定範例實作		1. 主題選定與計畫書擬定範例實作	10	
(四)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	10	
(五)專題製作歷程範例實作		1. 專題製作歷程範例實作	10	
(六)專題製作報告格式		1. 格式說明 2. 撰寫專題報告	10	
(七)專題製作報告格式範例實作		1. 專題製作報告格式範例實作	10	
(八)專題評量與發表		1. 專題評量 2. 專題延伸	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。			
教學資源	1. 坊間教科書、多媒體教材、網路資源。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。			

(3)教材應參考相關資訊。(4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。2.教學方法(1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。(2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。(3)選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。(4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。

表 11-2-4-2嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果雕與盤飾實習		
	英文名稱	Fruit and vegetable carving and disc dressing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解盤飾與切雕對於烹飪的重要性。 2.熟練各式盤飾與切雕的技巧與技術。 3.培養完全健康的職業態度與衛生習慣。 4.盤飾與切雕對於各式料理的應用。 5.基礎刀法持刀要訣及工序之練習。 6 了解盤飾用具的正確用法及養護。 7.盤飾的基本原則應用及操作。 8.培養良好之審美觀念及盤飾能力。 9.啟發並培養盤飾之興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)刀具認識		介紹刀具與使用方式。	2	
(二)盤飾功能與角色		介紹盤飾在各大菜系中扮演的功能與變化。	2	
(三)安全與衛生須知		解說操作刀具安全認知，與食物切割時衛生觀念。	2	
(四)基礎水花切雕		紅蘿蔔水花切雕介紹與實際操作。	6	
(五) 盤飾搭配		各式蔬果盤飾介紹與如何搭配使用。	6	
(六)泡菜類盤飾製作		從製作各式泡菜中，進而學習各式形狀之切割練習。	4	
(七)水果類盤飾製作		使用水果類切雕盤飾。	6	
(八)蔬菜類盤飾製作		使用蔬菜類切雕盤飾。	6	
(九)葷食類盤飾製作		使用葷食類切雕盤飾。	6	
(十)蔬菜類食物原理		因製作盤飾需大量使用蔬果類，進而需了解蔬果類之品種與生長原理、產季等。	2	
(十一) 切雕組拼法(一)		小黃瓜盤飾(薄片法)	4	
(十二) 切雕組拼法(二)		小黃瓜盤飾(鋸齒切法)	4	
(十三)切雕組拼法(三)		大黃瓜應用盤飾	4	
(十四)切雕組拼法(四)		大黃瓜刻花盤飾	4	
(十五) 切雕組拼法(五)		番茄紅蘿蔔蝴蝶盤飾	4	
(十六)切雕組拼法(六)		蕃茄、蘋果堆疊排法	2	
(十七)切雕組拼法(七)		盅的切雕	2	
(十八)切雕組拼法(八)		花的切雕及染色	2	
(十九)切雕組拼法(九)		盤飾排盤應用	2	

(二十)立體雕花		各式食材應用	2	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	作業、紙筆測驗、實作評量			
教學資源	PPT. 影片. 刀具組			
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材內容宜多用生活實用範例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2.教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3.教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。 4.宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 5.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。(二)教學方法 1.重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。 2.綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。 3.以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。 4.隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。(三)注意學生刀具使用之安全。			

表 11-2-4-3嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾實習		
	英文名稱	Cake decoration internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 基本觀念 顏色的調配		蛋糕裝飾之基本觀念	2	
(二)材料製備		各式裝飾材料製備	2	
(三)製作技法		抹面、披覆的技巧	8	
(四)曲線變化		畫直線與曲線技巧及變化	8	
(五)擠花帶與花嘴應用		各式擠花帶與花嘴應用	12	
(六)食用色素的應用		各種食用色素的應用	8	
(七)顏色的調配		各式顏色的調配	8	
(八)技法介紹與應用(一)		各種技法的組合與應用(一)	12	
(九)技法介紹與應用(二)		各種技法的組合與應用(二)	12	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	作業、紙筆測驗、實作評量			
教學資源	PPT. 影片. 坊間參考書			
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、特定節日 舉辦相關節日之蛋糕製作 提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折			

表 11-2-4-4嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理		
	英文名稱	Exotic Cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習、西餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	(一)了解各國菜系料理的歷史及文化 (二)了解各國家地區對食品安全衛生的重視程度 (三)熟悉各國家的烹調原理 (四)認識各國家對食材運用的技巧 (五)提升學生對烹調的熱情，進而關注國際性的烹飪競賽 (六)培養學生對食物的熱情，已達養成自我創作的能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 機具設備介紹 2. 各國菜系料理的歷史及文化	8	第三學年 第一學期
(二)飲食文化		1. 飲食文化 2. 用餐禮儀	8	
(三)烹調原理		熟悉各國家的烹調原理	8	
(四)異國料理製備		日本料理的沿革~天婦羅炸蝦/牛蒡絲炒牛肉	16	
(五)日本料理		宴會料理	16	
(六)南洋料理1		南洋菜介紹~越南牛肉河粉/印尼炒飯佐沙爹串 印尼巴東燉牛肉/泰式摩摩喳喳	16	
(七)南洋料理2		新加坡式炒米粉/肉骨茶湯	8	第三學年 第二學期
(八)印度料理		印度菜介紹~坦都里烤雞/佐印度長米飯/馬沙拉鷹嘴豆沙拉	8	
(九)韓國料理		韓國料理沿革~韓國泡菜~泡菜辣炒年糕	8	
(十)義大利菜		拿坡里披薩、cannelloni 意麵捲、panna cotta	8	
(十一)美墨料理		紐澳良辣雞翅、墨西哥捲餅、Churros	8	
(十二)西班牙料理		Tapas	8	
(十三)泰式料理		泰式料理介紹及應用實習	16	
(十四)越南美食		越南美食料理及應用實習	8	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	作業、紙筆測驗、實作評量			

教學資源	(一)參考相關飲食文化書籍，編寫異國料理相關典故及食譜。(二)依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。
教學注意事項	一、教材編選：(一)參考相關各國飲食文化書籍，編寫異國料理相關典故及食譜。(二)依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。二、教學方法：(一)學生應具備基礎烹調概念，再帶入異國料理之烹調教學(二)運用分組實作方式，操作各國代表性之菜餚。(三)依學生差異，適時調整課程內容。(四)教師必預示範學生應學會之五大洲代表性菜餚。三、教學評量：(一)課堂上：教師可依據學生表現態度、學習動機、實習服裝之穿著、實習操作之表現給予操作評量成績。(二)期中、期末以實作測驗測試學生之學習效果並予以評分。四、教學資源：專業科目之教科書、教師自編教材、相關之雜誌與期刊、網路資源。五、教學相關配合事項：要求學生做筆記，作為部分之平時成績

表 11-2-4-5嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐進階實習		
	英文名稱	Advaned chinese internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	(一)中國菜系料理的歷史背景地理及文化 (二)各菜系使用食材與名產入菜的實用例子 (三)熟悉各菜系的烹調原理 (四)精進中餐32種烹調法實際操作 (五)提升學生對中餐文化夠深入的見識與了解			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 機具設備介紹 2. 中國菜系料理的歷史背景及文化	8	第三學年 第一學期
(二)菜系介紹與歷史		1. 八大菜系歷史背景介紹與解說 2. 廚房組織解說	16	
(三)調味料與辛香料的使用		1. 常用調味料、辛香料的介紹與運用解說 2. 菜餚與調味料、辛香料的搭配	12	
(四)切割法介紹		盤飾介紹與切割演練實際操作	12	
(五)川、魯菜料理實習		實際操作回鍋肉、豆瓣魚、香酥雞、一品丸子、一品鍋、一品酥方、毛肚鍋、麻婆豆腐、水煮肉片實際操作。	16	
(六)蘇菜料理實習		叫化雞、醉蟹、碧螺蝦仁實際操作。	8	
(七)浙菜料理實習		乾燒青蟹、爆墨魚花、糟溜蝦仁、網油黃魚、西湖醋魚實際操作。	16	第三學年 第一學期
(八)安徽菜系料理實習		燒雜燴、砂鍋筍、臘肉炒香蒜實際操作。	12	
(九)湘菜料理實習		菜籽油炒臘肉、燒大魚、荷葉雞、麻辣子雞實際操作。	12	
(十)粵菜料理實習		果律蝦球、廣州炒飯、奶皇包、廣炒麵、蟹肉燴伊麵、乾炒牛河、百花釀蟹鉗	8	
(十一)閩菜料理實習		三杯雞、佛跳牆、蠔烙、紅蟳油飯實際操作。	8	
(十二)京菜料理實習		蔥爆羊肉、醋溜瓦片魚、上湯煨翅實際操作。	8	
(十三)台菜料理實習		包心湯、涼拌鮮蚶、五味蠔、海鮮粥實際操作。	8	

合 計		144
學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(出缺席、段考、作業成績、創作成品包含創新、創意，以及整體食材的處理方式及呈現的美感表現為評比)	
教學資源	(一)參考八大菜系相關典故及食譜。(二)依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。	
教學注意事項	一、教材編選：(一)參考八大菜系相關典故及代表食譜。(二)依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。 二、教學方法：(一)學生應具備基礎烹調概念，再行進階中餐烹調教學(二)運用分組實作方式，各菜系代表性之菜餚。(三)依學生差異，適時調整課程內容。(四)教師必預示範學生應學會各菜系代表性菜餚。 三、教學評量：(一)課堂上：教師可依據學生表現態度、學習動機、實習服裝之穿著、實習操作之表現給予操作評量成績。(二)期中、期末以實作測驗測試學生之學習效果並予以評分。 四、教學資源：專業科目之教科書、教師自編教材、相關之雜誌與期刊、網路資源。 五、教學相關配合事項：要求學生做筆記，作為部分之平時成績	

表 11-2-4-6嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙		
	英文名稱	Baking practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烘焙原料之類別與特色。 二、瞭解烘焙原料與烘焙製作之應用。 三、認識烘焙原料之屬性與應用。 四、瞭解材料與烤焙法不同所造成的成品差異性。 五、瞭解烘焙的運用與變化的概念，熟練烘焙有關的變化技能。 六、培養守法觀念與良好的職業道德，以奠定烘焙的學習基礎。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)烘焙原料	基礎原料認知，了解原理。		4	第三學年 第一學期
(二)烘焙計算	配方比計算原料所需重量。		6	
(三)安全與衛生	實習操作機械安全與環境衛生認知。		2	
(四)烘焙產品分類	解說麵包、餅乾、蛋糕三大類之操作要點與烘焙原理。		4	
(五)麵包實作	山型白土司教學示範與學員實作。		16	
(六)麵包實作	圓頂奶油土司教學示範與學員實作。		16	
(七)麵包實作	葡萄乾土司教學示範與學員實作。		16	
(八)麵包實作	橄欖型麵包教學示範與學員實作。		8	
(九)麵包實作	奶酥甜麵包教學示範與學員實作。		16	第三學年 第二學期
(十)麵包實作	紅豆甜麵包教學示範與學員實作。		12	
(十一)麵包實作	布丁餡甜麵包教學示範與學員實作。		12	
(十二)蛋糕實作	海綿蛋糕、天使蛋糕教學示範與學員實作。		4	
(十三)蛋糕實作	奶油大理石、奶油空心餅教學示範與學員實作。		4	
(十四)餅乾實作	美式小西餅教學示範與學員實作。		4	
(十五)餅乾實作	指形小西餅教學示範與學員實作。		4	
(十六)甜點實作	蒸烤布丁、鮮奶酪教學示範與學員實作。		4	
(十七)甜點實作	檸檬布丁派教學示範與學員實作。		8	
(十八)甜點實作	蛋黃酥教學示範與學員實作。		4	
合 計			144	

學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(出缺席、段考、作業成績、創作成品包含創新、創意，以及整體食材的處理方式及呈現的美感表現為評比)
教學資源	坊間教科書、自編教材、PPT等
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材內容宜多用生活實用範例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2.教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3.教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。 4.宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 5.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。(二)教學方法 1.重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。 2.綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。 3.以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。 4.隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）