

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國112年7月24日臺教授國字第 1120095033E 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

實用技能學程課程計畫書

本校111年2月11日111學年度第4次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

(111學年度入學學生適用)

中華民國112年7月27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	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	11
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	11
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	12
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	18
三、科目開設一覽表	19
柒、團體活動時間實施規劃	21
捌、彈性學習時間實施規劃	22
一、彈性學習時間實施相關規定	22
二、學生自主學習實施規範	23
三、彈性學習時間實施規劃表	24
玖、學校課程評鑑	30
學校課程評鑑計畫	30
附件二：校訂科目教學大綱	31

學校基本資料

學校校名	嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校		
技術型	專業群科		商業與管理群：資料處理科 家政群：幼兒保育科 餐旅群：觀光事業科 藝術群：表演藝術科
	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	餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程(日)	動力機械群：汽車修護科 設計群：多媒體技術科 餐旅群：餐飲技術科、旅遊事務科 美容造型群：美髮技術科、美顏技術科		
建教合作班	電機與電子群：資訊科 家政群：時尚造型科 餐旅群：餐飲管理科		

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建教合作班課程實施規範。

六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。



貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型 高中	電機與電子群	資訊科	1	20	1	36	1	33	3	89
	商業與管理群	資料處理科	1	38	2	62	1	42	4	142
	家政群	幼兒保育科	2	58	2	62	2	70	6	190
	家政群	時尚造型科	1	35	2	73	2	36	5	144
	餐旅群	觀光事業科	1	18	1	32	2	38	4	88
	餐旅群	餐飲管理科	2	74	3	114	3	76	8	264
	藝術群	表演藝術科	1	27	2	45	2	46	5	118
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	25	1	31	1	32	3	88
實用技能學程 (日)	動力機械群	汽車修護科	2	61	2	50	2	47	6	158
	設計群	多媒體技術科	2	65	2	52	1	44	5	161
	餐旅群	餐飲技術科	3	136	3	123	3	108	9	367
	餐旅群	旅遊事務科	1	27	1	25	1	32	3	84
	美容造型群	美髮技術科	1	24	1	25	1	28	3	77
	美容造型群	美顏技術科	1	30	1	30	1	25	3	85
建教合作班	電機與電子群	資訊科	1	50	1	64	2	52	4	166
	家政群	時尚造型科	1	56	1	50	1	49	3	155
	餐旅群	餐飲管理科	2	89	2	71	2	66	6	226
合計			24	833	28	945	28	824	80	2602

二、核定科班一覽表
表2-2 111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
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
	家政群	時尚造型科	2	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
	藝術群	表演藝術科	1	45
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	2	45
	設計群	多媒體技術科	2	45
	餐旅群	餐飲技術科	3	45
	餐旅群	旅遊事務科	1	45
	美容造型群	美髮技術科	1	45
	美容造型群	美顏技術科	1	45
合計			23	1030

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

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⁴¹



(一) 學生圖像補充說明⁴²

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。⁴³

1. 培養德隨量進，量由識長的品格力⁴⁴
2. 啟發翻轉學習，挑戰多元的學習力⁴⁵
3. 訓練問題解決，整合反思的統合力⁴⁶
4. 創造技職專精，安心就業的就業力⁴⁷

學校願景 ⁴¹ (孝親尊師) ⁴²	學生圖像(夢想起飛) ⁴³			
	品格力 ⁴⁴ 德隨量進，量由識長	學習力 ⁴⁵ 翻轉學習，挑戰多元	統合力 ⁴⁶ 問題解決，整合反思	就業力 ⁴⁷ 技職專精，安心就業
多元進路 ⁴⁸ 無縫銜軌完善輔導 多元學習 增廣視野 ⁴⁹	◎ ⁵⁰	● ⁵¹	○ ⁵²	● ⁵³
技藝專精 ⁵⁴ 技職展望 專業未來 提升素質 創造就業 ⁵⁵	○ ⁵⁶	● ⁵⁷	● ⁵⁸	● ⁵⁹
友善校園 ⁶⁰ 人文素養 核心價值 溫馨環境 陶冶心性 ⁶¹	● ⁶²	◎ ⁶³	○ ⁶⁴	○ ⁶⁵
社區深耕 ⁶⁶ 緊密本土 社區連結 展現國際 教育優先 ⁶⁷	● ⁶⁸	● ⁶⁹	● ⁷⁰	◎ ⁷¹

符號說明：●表示高度相關，◎表示中度相關，○表示低相關⁴¹

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

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

110.08.31校務會議第七次修訂

一、依據：教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B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、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，結家家長資源，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110學年度課程發展委員會名單，詳見附件。

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培養餐旅產業從業之人才。
2. 培養學生具備餐飲產業實務製作及餐飲服務之人才。
3. 培育並加強餐飲專業知能，使其具餐飲微行創業之人才。



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)餐廳廚房基層人員 (2)外場服務人員 2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)具備基礎刀工實作之能力 (2)具備餐廳服務實作之能力 (3)具備麵食點心製作之能力 (4)具備茶基礎實作之能力 3. 檢定職類： (1)中餐烹調丙級技術士證照 (2)中式麵食丙級技術士證照 (3)製茶技術師證照 (4)餐飲服務丙級技術士證照	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： ☑餐飲安全與衛生4學分 ☑數位科技概論2學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑烹飪基礎8學分 2.2 校訂選修： ☑茶藝文化與實習6學分 ☑中式麵食8學分
第二年段	1. 相關就業進路： (1)飲料調製吧台人員 (2)烘焙、點心坊基層人員 (3)餐廳廚房基層人員 (4)飯店、餐廳服務人員 2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)具備飲料調製(非酒精性飲料)製作之能力 (2)具備烘焙(麵包)製作之能力 (3)具備中餐廚房師技能實作之能力 (4)具備吧檯人員技能實作之能力 3. 檢定職類： (1)飲料調製丙級技術士證照 (2)烘焙丙級技術士證照 (3)餐飲服務丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 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： ☑專業英文4學分 1.2 校訂選修： ☑國際禮儀4學分 ☑食物與營養4學分 ☑烘焙原料4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑職涯體驗2學分 ☑餐旅服勤實習6學分 2.2 校訂選修： ☑中餐烹飪實習6學分 ☑蔬果切雕實習4學分 ☑烘焙實習6學分 ☐職業技能訓練(建教))16學分

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	1. 相關就業進路： (1)異國料理餐廳廚房基層人員 (2)飯店西餐廚房基層人員 (3)西點蛋糕製作人員 (4)團體營養膳食人員 (5)自行創業 2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)具備西餐實作之能力 (2)具備西點蛋糕實作之能力 (3)具備膳食製備之能力 (4)具備異國料理實作之能力 3. 檢定職類： (1)西餐丙級技術士證照 (2)食物製備單一級證照 (3)西點蛋糕丙級技術士證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☐餐飲採購4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☐專題實作6學分 2.2 校訂選修： ☐觀光餐旅日語聽講4學分 ☐餐飲英文與會話4學分 ☐創意料理8學分 ☐食物製備8學分 ☐餐飲美學實務4學分 ☐網路行銷實務6學分 ☐膳食製備4學分 ☐吧檯實務4學分 ☐宴會管理4學分 ☐西餐烹飪實習8學分 ☐蛋糕裝飾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)

111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	



課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	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-阿美語 原住民族語文-泰雅語 原住民族語文-排灣語 原住民族語文-布農語 原住民族語文-魯凱語 原住民族語文-鄒語	2	1(1)	1(1)						
		英語文	4	2	2						
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			1	1			
			地理				1	1			
			公民與社會								
		自然科學	物理	4							
			化學				1	1			
			生物				1	1			
		藝術	音樂	4							
			美術				1	1			
			藝術生活				1	1			
		綜合活動	生命教育	4							
			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	13	11	6	6	1	1		
	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					於一年級開設部定必修實習科目「餐飲服務技術」為基礎課程，結合二年級開設校訂必修實習「餐旅服勤實習」為加深課程，以利未來就業時，能更符合業界職場的需求。	
		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	18	16	9	9	1	1		

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)
111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		
校訂科目	一般科目	8學分 4.26%	文學賞析	4					2	2		
			高職體育	4			1	1	1	1		
			小計	8	0	0	1	1	3	3		
	專業科目	10學分 5.32%	餐飲安全與衛生	4	2	2						因於一年級開設校訂必修實習科目「烹飪基礎」與校訂必修專業科目「餐飲安全與衛生」，先講求敘明安全的重要性，以利學生初步對工廠的安全知識。
			數位科技概論	2		2						再於二年級開設食物與營養課程，主要銜接三年級開設校訂選修實習科目「食物製備」課程，讓學生更加熟悉瞭解食物的重要性。
			專業英文	4			2	2				
			小計	10	2	4	2	2	0	0		
			專題實作	6					3	3		
	實習科目	22學分 11.70%	職涯體驗	2				2				
			烹飪基礎	8	4	4						第一年段技能需求是中餐烹調，以校訂必修實習科目「烹飪基礎」為基礎，並結合高二校訂選修「中餐烹飪實習」為加深，再加上高三的「創意料理」及「食物製備」為課程延續，能符合業界廚房基層人員。
			餐旅服勤實習	6			3	3				於一年級開設部定必修實習科目「餐飲服務技術」為基礎課程，結合二年級開設校訂必修實習「餐旅服勤實習」為加深課程，以利未來就業時，能更符合業界職場的需求。
			小計	22	4	4	3	5	3	3		
			特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	
	必修學分數合計			40	6	8	6	8	6	6		
	校訂選修	一般科目	10學分 5.32%	運動休閒概論	2	1	1					
				民主與法治	2			2				
				趣味科學	2					1	1	
				雙語體育	4			1	1	1	1	延續部定體育領域課程，實施雙語教學
				應選修學分數小計	10	1	1	3	1	2	2	校訂選修一般科目開設10學分
專業科目		12學分 6.38%	國際禮儀	4			2	2			同科跨班	
			食物與營養	4			2	2			同科跨班	
			烘焙原料	4			2	2				
			餐飲採購	4					2	2		
			應選修學分數小計	12	0	0	4	4	2	2	校訂選修專業科目開設16學分	
實習科目		72學分 38.30%	茶藝文化與實習	6	3	3						

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	實習科目	72學分 38.30%	中式麵食	8	4	4					
			中餐烹飪實習	6			3	3			
			蔬果切雕實習	4			2	2			
			烘焙實習	6			3	3			第二年段技能需求是烘焙，於一年級開設校訂選修實習科目「中式麵食」為基礎，二年級在開設「烘焙實習」為加深，再結合三年級開設校訂選修「蛋糕裝飾」為課程延續，以符合烘焙與點心坊基層人員。
			觀光餐旅日語聽講	4					2	2	同群跨科：旅遊事務科
			餐飲英文與會話	4					2	2	同群跨科：旅遊事務科
			創意料理	8					4	4	同科跨班
			食物製備	8					4	4	同科跨班
			餐飲美學實務	4					2	2	
			網路行銷實務	6					3	3	
			膳食製備	4					2	2	同科跨班
			吧檯實務	4					2	2	同科跨班
			宴會管理	4					2	2	同科跨班
			西餐烹飪實習	8					4	4	
			蛋糕裝飾	8					4	4	
			職業技能訓練(建教)	16			8	8			產學攜手合作(校外實習)
			應選修學分數小計	72	7	7	8	8	21	21	校訂選修實習科目開設108學分
	特殊需求領域	0學分 0%	社會技巧	24	4	4	4	4	4	4	依據IEP計畫進行調整
			學習策略	24	4	4	4	4	4	4	依據IEP計畫進行調整
			職業教育	24	4	4	4	4	4	4	
			生活管理	24	4	4	4	4	4	4	
			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96學分
	選修學分數合計			94	8	8	15	13	25	25	
	校訂必修及選修學分上限合計			134	14	16	21	21	31	31	
學分上限總計			188	32	32	30	30	32	32		
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	2	2	0	0		
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)

111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	8	4.26%	系統設計
		專業科目		10	5.32%	系統設計
		實習科目		22	11.70%	系統設計
	選修	一般科目		10	5.32%	系統設計
		專業科目		12	6.38%	系統設計
		實習科目		72	38.30%	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	94	50.00%	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	→	本土語文	→		→		→
		國語文	→	國語文	→		→		→
		英語文	→	英語文	→		→		→
	數學	數學	→	數學	→		→		→
	社會		→		→	歷史	→	歷史	→
			→		→	地理	→	地理	→
	自然科學		→		→	化學	→	化學	→
			→		→	生物	→	生物	→
	藝術		→		→	美術	→	美術	→
			→		→	藝術生活	→	藝術生活	→
	綜合活動		→		→		→	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		→		→		→	文學賞析	→
	自然科學		→		→		→	趣味科學	→
	綜合活動		→		→	民主與法治	→		→
	健康與體育		→		→	雙語體育	→	雙語體育	→
		運動休閒概論	→	運動休閒概論	→		→		→
			→		→	高職體育	→	高職體育	→

(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	餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生		→			→	
			→	數位科技概論		→			→	
			→		專業英文	→	專業英文		→	
			→		國際禮儀	→	國際禮儀		→	
			→		食物與營養	→	食物與營養		→	
			→		烘焙原料	→	烘焙原料		→	
	實習科目		→			→		餐飲採購	→	餐飲採購
			→			→		專題實作	→	專題實作
			→			→	職涯體驗		→	
		烹飪基礎	→	烹飪基礎		→			→	
			→		餐旅服勤實習	→	餐旅服勤實習		→	
		茶藝文化與實習	→	茶藝文化與實習		→			→	
		中式麵食	→	中式麵食		→			→	
			→		中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習		→	
			→		蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習		→	
			→		烘焙實習	→	烘焙實習		→	
			→			→		觀光餐旅日語聽講	→	觀光餐旅日語聽講
			→			→		餐飲英文與會話	→	餐飲英文與會話
			→			→		創意料理	→	創意料理
			→			→		食物製備	→	食物製備
			→			→		餐飲美學實務	→	餐飲美學實務
			→			→		網路行銷實務	→	網路行銷實務
			→			→		膳食製備	→	膳食製備
			→			→		吧檯實務	→	吧檯實務
			→			→		宴會管理	→	宴會管理
			→			→		西餐烹飪實習	→	西餐烹飪實習
			→			→		蛋糕裝飾	→	蛋糕裝飾
			→		職業技能訓練(建教)	→	職業技能訓練(建教)		→	

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
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	12	12	12	12	12	12
其他節數	12	12	12	12	12	12
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



二、學生自主學習實施規範



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 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 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 ☒ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 旅遊事務科 ☒ 美髮技術科 ☒ 美顏技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 旅遊事務科 ☒ 美髮技術科 ☒ 美顏技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☒ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 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		
第二學年	第一學期										
	基礎時尚設計	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	紙藝創作	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	3D建模與列印	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	日本文化	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	纏繞藝術基礎	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	盤飾藝術	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	蔬果雕刻	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	MV舞蹈欣賞	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 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		
第二學年	第一學期										
	彌陀曉鐘文化	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	○	○	●	○	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	基礎髮型設計	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	○	○	●	○	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	基礎時尚設計	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	○	○	●	○	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	紙藝創作	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	○	○	●	○	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	3D建模與列印	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	○	○	●	○	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	日本文化	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	○	○	●	○	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	纏繞藝術基礎	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	○	○	●	○	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	盤飾藝術	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	○	○	●	○	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期										

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		
第二學年	蔬果雕刻	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	MV舞蹈欣賞	2	9	☒ 汽車修護科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	智慧 APP 設計開發	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☒ 旅遊事務科 ☒ 美髮技術科 ☒ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	布包DIY	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☒ 旅遊事務科 ☒ 美髮技術科 ☒ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	投資理財	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☒ 旅遊事務科 ☒ 美髮技術科 ☒ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	生活化學實作	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☒ 旅遊事務科 ☒ 美髮技術科 ☒ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	機車基本維修	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☒ 旅遊事務科 ☒ 美髮技術科 ☒ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	日本祭典	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☒ 旅遊事務科 ☒ 美髮技術科 ☒ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 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		
第二學年	嘉義石猴文化	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	南田文學地景	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	彌陀曉鐘文化	2	9	☐ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	技藝薪傳	2	18	☒ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 旅遊事務科 ☒ 美髮技術科 ☒ 美顏技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自主學習	2	18	☒ 汽車修護科 ☒ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 旅遊事務科 ☒ 美髮技術科 ☒ 美顏技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 旅遊事務科 ☐ 美髮技術科 ☐ 美顏技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 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



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	文學賞析
	英文名稱	Literature Appreciation
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	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)提升學生閱讀及欣賞古典文學的能力。 (二)透過欣賞古典文學掌握文辭的駕馭能力及藝術的美感。 (三)在賞析中確立自我的價值觀與對於自然之認知。 (四)豐富生活美學、感受力。 (五)促進學生主動欣賞古典文學的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)導論	1. 文學的意涵及其特點、文學與人生的關聯。 2. 議題舉隅：親情、友情、愛情、婚姻、性別、政治、生死。	6	第三學年第一學期
(2)文學中的親情	1. 朱琦：北堂侍膳圖記。 2. 黃春明：兒子的大玩偶。	6	第三學年第一學期
(3)文學中的親情	1. 張曉風：母親的羽衣。 2. 夏虹：白色的歌。	6	第三學年第一學期
(4)文學中的友情	1. 王勃：杜少府之任蜀州。 2. 杜甫：贈衛八處士。 3. 黃庭堅：寄黃幾復。	6	第三學年第一學期
(5)文學中的友情	1. 商禽：歲末寄友人。 2. 林野：舞臺—談友情。 3. 尹雪曼：友情像初春的冰—給遠在加州的TL。	6	第三學年第一學期
(6)文學中的愛情	1. 詩經、唐風：葛生。 2. 馮夢龍：杜十娘怒沉百寶箱。 3. 白先勇：花橋榮記。 4. 夏宇：秋天的哀愁 甜蜜的復仇。	6	第三學年第一學期
(7)文學與婚姻	1. 韓憑 沈復：浮生六記(節錄)。 2. 鍾理和：貧賤夫妻。 3. 廖輝英：油麻菜籽。	6	第三學年第二學期
(8)文學與性別	1. 馮延巳：蝶戀花(誰道閒情拋棄久)。 2. 李之儀：卜算子(我住長江頭)。 3. 蔣防：霍小玉傳。	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
(9)文學與性別	1. 梁實秋：男人。 2. 張愛玲：談女人。 3. 袁瓊瓊：自己的天空。	6	第三學年第二學期
(10)文學與政治	1. 漢樂府：東門行。 2. 杜甫：新婚別。	6	第三學年第二學期
(11)文學與政治	1. 洛夫：寄鞋。 2. 林雙不：筍農林金樹。 3. 黃凡：一個乾淨的地方。	6	第三學年第二學期
(12)文學中的生死	1. 古詩十九首之十三：驅車上東門。 2. 陶淵明：形影神詩三首。 3. 顧城：墓床。	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 綜合口試 2. 筆試 3. 作品集 4. 實作演練 5. 分組報告 6. 學習態度等綜合表現		
教學資源	(一)培養聽、說、讀、寫的基本能力 1. 一般用書：與語文教學有關的典籍及古今中外文學名著。 2. 期刊雜誌：與語文教學有關的資料。 3. 網路資源：與語文教學有關的資料。 (二)提升文學、文化的鑑賞能力 文學、文化名著閱讀可由各校國文教學研究會自選教材，以切合群科的核心素養為佳。 (三)國語文教學設備及教學物品數量宜滿足教學所需，並逐年充實圖書館(室)相關圖書、視聽資料、電子資源及各種教學媒材等，以利教師進行教學，有效提升學生的語文素養。 (四)善用與語文領域課程相關的網路及交流平台，提供學生自主學的機會。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

- 1.教材之選擇需以學生經驗及身心發展為基礎，考量與前後階段學校課程的銜接性，並兼顧學生之興趣及需要，讓學生深刻省察生命歷程中所面臨的重要議題——友情、親情、愛情、婚姻、性別、政治、生死等，從中汲取解決人生困境的智慧，活出生命的意義與價值。
- 2.透過古典文學、現代文學的選材，使學生能拓深古今人物的生活百態與行止意涵，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。
- 3.教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。
- 4.藉由小說、散文、詩歌的體材，使學生了解不同文類的審美特色，具備感性與理性兼具的鑑賞內涵。
- 5.可根據地方環境及社區文化選擇教材，運用文學價值展現地方文化特色。

(二)教學方法

- 1.講述法：教師講述重要概念、理論及涵養。教學時以學生既有的經驗或有興趣的事物為基礎，引發學習動機，並鼓勵學生主動思考、分析與探索，深化後設思考，積極面對挑戰。
- 2.討論法：全班分組研讀每周文學主題，依進度報告並參與討論。
- 3.合作解決教學：教師設計問題情境，激發學生解決問題的動力。小組合作教學活動時，應著重學生的個別差異，協助妥善安排人員，以達到學習目標。
- 4.合作學習：拍攝訪談影片。小組合作教學活動時，應著重學生的個別差異，協助妥善安排人員，以達到學習目標。
- 5.實驗/實作學習：拍攝訪談影片。教學時應含實作課程，鼓勵運用多元媒材，並促使學生具備規劃、實踐與檢討反省的素養，以創新的態度與作為因應新的情境與問題。
- 6.媒體融入教學：教學法宜多元化而有彈性，儘量列舉實例、利用多媒體，依據章節特性鼓勵學生討論分享生活經驗、以利進行觀察及操作運用。
- 7.專題研究：依人物訪問作為田野調查之範疇，以進行另類閱讀方式。引導學生體會文學創作與社會、歷史、文化之間的互動關係。使學生具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞能力。

(三)學習評量

- 1.評量內容亦應兼顧認知、技能、情意等方面，以利學生健全發展。
- 2.評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、資料蒐集分析、鑑賞、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。
- 3.可指導學生相互評量，藉由相互討論評量作品，精進賞析能力。
- 4.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.教學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。
- 6.未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。

(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	高職體育
	英文名稱	Vocational high school 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	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		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.能瞭解體育活動的意義及功能，並能應用於日常生活之中。 2.能養成自主運動，維持健康體適能促進身心均衡發展 3.能了解各項運動規則與技術，建立個人運動習慣 4.能具備責任感，表現個人良好品格，發揮運動精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)體適能	1.學習擬定個人適合的運動處方 2.藉由不同運動形式進行心肺能力訓練	2	第二學年第一學期
(2)田徑中距離跑	1.基本動作介紹 2.站立式起跑 3.直道跑、彎道跑及加速跑	4	第二學年第一學期
(3)籃球	1.上籃基本動作 2.持球突破運球上籃 3.運球上籃綜合練習	4	第二學年第一學期
(4)排球	1.了解攔網的功能與動作介紹 2.練習修正舉球與修正扣球 3.排球比賽規則介紹	4	第二學年第一學期
(5)運動與健康	1.說明運動與健康的意義 2.了解規律運動的重要性與如何預防肥胖、心血管疾病與背部疼痛等	4	第二學年第一學期
(6)體適能	1.肌力與肌耐力的意義與重要性 2.實務操作	2	第二學年第二學期
(7)籃球	1.了解防守動作要領 2.學習進攻基本動作與要領 3.籃球常見的裁判手勢介紹 4.比賽與欣賞	4	第二學年第二學期
(8)排球	1.複習扣球、攔網、接發球等技術 2.接發球、扣球與攔網綜合練習 3.隊型戰術運用跑位練習 4.分組綜合運用	4	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
(9)桌球	1. 熟練正手抽球與接發球之動作要領 2. 結合接發球應用練習 3. 練習正手抽球與接發球 4. 分組比賽	4	第二學年第二學期
(10)運動與生理	1. 說明運動的基本要素 2. 介紹運動時肌肉疲勞的原因	4	第二學年第二學期
(11)體適能	1. 柔軟性伸展的益處 2. 實務操作	2	第三學年第一學期
(12)長距離跑	1. 簡介長距離跑的基本動作介紹與練習 2. 基本動作練習 3. 長距離跑的運用方法 4. 分組操作	4	第三學年第一學期
(13)籃球	1. 傳球、接球、傳球基本動作介紹與練習 2. 進攻戰術組合 3. 三對三攻防比賽 4. 籃球規則	4	第三學年第一學期
(14)跳繩	1. 跳繩起源與好處 2. 跳繩基本動作介紹與練習 3. 了解跳繩安全注意事項 4. 比賽與欣賞	2	第三學年第一學期
(15)排球	1. 時間差攻擊基本技術介紹 2. 應用技術與對型戰術的應用 3. 分組練習 4. 比賽與欣賞	4	第三學年第一學期
(16)運動與營養	1. 營養的意義 2. 介紹各種營養的種類與功能 3. 說明水分補充的重要性	2	第三學年第一學期
(17)體適能	1. 身體組成及肥胖的原因 2. 體重評估與控制方法 3. 實務操作(快走、慢跑、騎自行車)	3	第三學年第二學期
(18)籃球	1. 籃球進攻技術與防守技術的重要性 2. 進攻方式基本動作練習與應用 3. 防守方式基本動作練習與應用 4. 規則介紹與分組競賽	4	第三學年第二學期
(19)排球	1. 攻擊、攔網與防守結合技術說明 2. 隊形戰術運說明與練習 3. 裁判手勢介紹 4. 分組競賽	4	第三學年第二學期
(20)武術	1. 介紹槍術的發展與特色 2. 介紹槍術的構造 3. 槍術基本動作介紹 4. 分組練習	3	第三學年第二學期
(21)足球	1. 傳球種類與基本動作介紹 2. 傳球基本動作練習與應用	2	第三學年第二學期
(22)運動歷史	1. 說明我國運動歷史與發展 2. 介紹奧林匹克運動會及其他重要賽會	2	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 術科測驗 3. 心得分享		
教學資源	社區運動場、籃球場、排球場、桌球教室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 結合學生先備知識，引起學生學習動機。 2. 確實做好熱身活動，注意學生分組練習安全。 3. 視教學狀況對學習進度落後同學給予實施補救教學。		

(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	運動休閒概論		
	英文名稱	Introduction to Sports and Leisure Activities		
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	1/1/0/0/0/0			
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				
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1. 能瞭解運動休閒的基本概念、理論與相關發展。 2. 培養學生了解運動休閒產業的發展概況、相關產業與未來沿革。 3. 能充實對運動休閒的基本經營與管理。 4. 能具備對運動休閒的思考、想像與創造力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)運動休閒概念與內涵	1. 說明運動休閒概念與概念 2. 構成運動休閒的基本要素 3. 建立運動休閒概念	2	第一學年第一學期
(2)運動休閒組織與策略	1. 介紹國內運動休閒組織 2. 說明休閒組織經營策略	2	第一學年第一學期
(3)運動休閒與健康體適能	1. 休閒與運動的概念 2. 運動休閒產業鏈 3. 休閒空間與運動	2	第一學年第一學期
(4)運動休閒服務需求	1. 說明運動休閒發展沿革 2. 社會結構改變與運動休閒之關係	2	第一學年第一學期
(5)運動休閒與產業結合	1. 簡介運動休閒產業類型 2. 國內運動休閒教育組織與產業	2	第一學年第一學期
(6)運動休閒產業發展	1. 國內產業介紹與運行 2. 運動休閒服務與生活	2	第一學年第一學期
(7)分組討論與報告	1. 討論國內運動休閒產業 2. 分組蒐集資料並報告產業需求與發展	6	第一學年第一學期
(8)運動休閒人力資源	1. 簡介國內運動休閒之教育機構 2. 以行動載具蒐集相關資料並分享	2	第一學年第二學期
(9)運動休閒產品與規劃	1. 運動休閒產品與人們需求 2. 運動休閒產品之發展與變化 3. 產品與行動載具之結合	2	第一學年第二學期
(10)運動休閒產業與觀光	1. 說明運動觀光與產業並設計討論主題 2. 行動載具產業資料蒐集 3. 討論產業與觀光之關聯 4. 分組報告	4	第一學年第二學期
(11)運動休閒永續經營	1. 人口結構與運動休閒 2. 運動休閒與永續發展 3. 運動休閒產業結合經濟發展	2	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
(12)運動休閒創新與思考	1. 運動休閒思考與創新(行動載具輔助資料蒐集) 2. 目前國內運動休閒產業可能面臨之困境 3. 產業創新之討論	2	第一學年第二學期
(13)休閒產業未來發展與挑戰	1. 資訊科技與休閒產業之關聯 2. 運動休閒產業之可能發展 3. 思考與批判目前運動產業	2	第一學年第二學期
(14)分組討論與報告	1. 分組討論與資料蒐集並設計簡易休閒產業規劃 2. 分組報告各產業設計	4	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 上課態度 2. 課堂實作 3. 資料與報告		
教學資源	自編或相關書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 結合學生先備知識，引起學生學習動機。 2. 資料蒐集與行動載具之應用與管理。 3. 引導資料蒐集並規劃討論主題 4. 視教學狀況對學習進度落後同學給予實施補救教學。		

(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	民主與法治
	英文名稱	Democracy and the rule of law
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	0/0/2/0/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 能明瞭民主制度與權利義務 2. 有判斷準則的素養與服務社會的情操 3. 能實踐民主精神與善盡公民責任 4. 能瞭解校園之基本法律知識	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)憲政民主與公民生活	1. 台灣的法律地位 2. 人性尊嚴議題 3. 憲法變遷議題 4. 基本權效力議題 5. 言論自由議題	6	第二學年第一學期
(2)憲政民主與公民生活	1. 國家認同議題 2. 政府體制議題	2	第二學年第一學期
(3)民主政治理論與實際	1. 民主：古典的民主理論、契約論的崛起、民主與其他價值的競合關係、民主的限制與展望 2. 民主政治與國家發展 3. 民主政治與行政革新 4. 民主政治與公共政策 5. 民主政治與政黨運作 6. 民主政治與利益團體	6	第二學年第一學期
(4)民主政治理論與實際	1. 民主政治與國會運作 2. 民主政治與選舉制度 3. 轉變中的台灣民主政治與深層分析	4	第二學年第一學期
(5)法律與現代社會	1. 法律在現代社會之功能及定位 2. 現代社會中之法律與私法生活之建構 3. 現代社會中之刑法功能及刑事審判程序 4. 現代社會中之法律與性別文化、媒體 5. 現代社會中之法律與網際網路	6	第二學年第一學期
(6)法律與現代社會	1. 現代社會中之法律與科技及智慧財產權 2. 現代社會中之財經秩序及財經刑法之發展 3. 現代社會中之法律與環境保護	2	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)高職校園之法律知識	1. 青少年交通安全法規宣教及案例研討 2. 青少年藥物濫用防治宣教及案例研討	6	第二學年第一學期
(8)高職校園之法律知識	1. 校園性侵害、性騷擾、性霸凌防治宣教及案例研討 2. 防治校園暴力暨霸凌法規宣教及案例研討	4	第二學年第一學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 日常評量：採課堂作業、課堂表現等方式行之，瞭解學生學習成果。 2. 定期評量：配合學校階段考試辦理。		
教學資源	自編或運用部審核合格之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材之選擇需以學生經驗及身心發展為基礎，兼顧學生之興趣及需要，將生活與課程相結合，由基礎逐漸加深加廣，以減少學習困擾，提高學習效率。 2. 教材內容應生活化、趣味化，以增進學習效果，教學活動須能提供學生討論的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 (二)教學方法 1. 教學以學生既有經驗或感興趣事物為基礎，引發學習動機，教學方法宜彈性多元化，儘量列舉實例、利用多媒體，依據章節特性鼓勵學生主動思考、討論分享。 2. 進行小組合作教學活動時，應著重學生的個別差異，協助妥善安排人員，以達到學習目標。 3. 教學評量方式宜多元化，除筆試、測驗等，亦可按單元內容和性質，分派學生作業、資料蒐集、心得報告。評量結果須妥善運用，以作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	趣味科學
	英文名稱	Funny Science
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	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	透過講解、討論、實作和成果發表，培養學生在生活中應用科學解決問題能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)實驗安全規範	1. 實驗安全須知 2. 緊急應變方式	1	第三學年第一學期
(2)儀器介紹與使用	1. 電子儀器的操作步驟 2. 玻璃器具的使用時機	1	第三學年第一學期
(3)儀器規劃與設計	1. 實驗查詢方向 2. 實驗參考 3. 實驗時間安排及內容準備	1	第三學年第一學期
(4)實驗操作與演示	1. 實驗投影片分享及說明 2. 實驗演示	1	第三學年第一學期
(5)回收油手工肥皂	1. 說明製作方式 2. 實作 3. 改良方式研討	3	第三學年第一學期
(6)天氣瓶演示與實作	1. 實驗藥品介紹 2. 結晶原理及影響因素 3. 天氣瓶製作的操作步驟及說明 4. 配色原理 5. 結晶變化現象 6. 實作	3	第三學年第一學期
(7)再生紙演示與製作	1. 資源回收再利用的概念說明 2. 可用於再生紙的紙類之選擇 3. 再生紙製作的前置作業說明 4. 再生紙的製作過程及操作步驟說明 5. 實作	3	第三學年第一學期
(8)果凍蠟燭說明與實作	1. 果凍蠟燭的製作過程 2. 果凍蠟燭的製作步驟說明 3. 實作	2	第三學年第一學期
(9)分組成果報告	1. 學生分組報告 2. 作品展示 3. 老師回饋	3	第三學年第一學期
(10)酵素催化雙氧水分解觀察	1. 原理說明 2. 實作	2	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)天然酸鹼指示劑測試	1. 原理說明 2. 實作	2	第三學年第二學期
(12)直覺與反應時間測試	1. 原理說明 2. 實作	2	第三學年第二學期
(13)橘子皮的奧秘	1. 原理說明 2. 實作	2	第三學年第二學期
(14)螞蟻吊大象	1. 原理說明 2. 實作	2	第三學年第二學期
(15)杯弓蛇影	1. 原理說明 2. 實作	1	第三學年第二學期
(16)史萊姆演示與實作	1. 原理說明 2. 實作	2	第三學年第二學期
(17)小小偵測員	1. 原理說明 2. 實作	2	第三學年第二學期
(18)分組成果報告	1. 學生分組報告 2. 作品展示 3. 老師回饋	3	第三學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習態度 2. 學習單 3. 成品展示 4. 實作演練 5. 分組成果報告等綜合表現		
教學資源	理化教室(含器材、材料、電腦、投影機和布幕)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：自編教材。 2. 教學方法：講述法、討論法、實作學習、競賽、發表。 3. 學習評量：學習態度、學習單、成品展示、實作演練、分組成果報告等綜合表現。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	雙語體育
	英文名稱	Physical Education of Bilingual 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	0/0/1/1/1/1	
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		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成規律運動與健康生活的習慣。 三、培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養良好人際關係與團隊合作精神。 五、認識運動英文相關字彙 六、培養學生體育雙語聽說能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)Physical fitness	1.Fitness Introduction 2.Muscular fitness 3.Flexibility	3	第二學年第一學期
(2)Basketball Dribble	1.Basketball rules 2.one-handed dribble 3.Dribble with hands 4.Change hands dribble	2	第二學年第一學期
(3)Volleyball underhand pass	1.Volleyball court and rules introduction 2.Teacher's explanation and demonstration 3.Individual hits against the air 4.Two people underhand pass 5.Four people one team 6.Underhand pass game	3	第二學年第一學期
(4)Athletics -Running	1.Introduction of Athletics (field events and track events) 2.Introduction of correct running form 3.Demonstration and exercise of correct running form 4.Introduction of start position 5.Demonstration and exercise of start position	3	第二學年第一學期
(5)Badminton -serve	1.Deep high service; long high 2.Short service	2	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)Table tennis	1.Understand the historical development of table tennis 2.Table tennis court and rules introduction 3.Understand ball performance and racket performance 4.Racket grip	3	第二學年第一學期
(7)Taekwondo	1.Lunge Punch 2.Reverse Punch 3.Lunge Punch and Reverse Punch related combination skills	2	第二學年第一學期
(8)Physical fitness TABATA	1.Action introduction 2.Interval Training	3	第二學年第二學期
(9)Basketball	1.Bank shot 2.Layup	3	第二學年第二學期
(10)Volleyball underhand serve	1.Volleyball rules introduction 2.Teacher's explanation and demonstration 3.Two people underhand serve 4.Serve game	2	第二學年第二學期
(11)Athletics -Relay race	1.Introduction of take-over skills in the relay race 2.Exercise of static transfer action 3.Dynamic exercise per group of take-over skills in the relay race	2	第二學年第二學期
(12)Badminton-drive	1.Shoulder-high drive 2.Drive clear	3	第二學年第二學期
(13)Table tennis serve	1.Basic serving practice 2.Forehand serve 3.Backhand serve 4.Table tennis exploring 5.Practice by yourself	2	第二學年第二學期
(14)Taekwondo	1.Front Snap Kick 2.Back Kick 3.Side Thrust Kick 4.Front Snap Kick and Back Kick and Side Thrust Kick related combination skills	3	第二學年第二學期
(15)Physical fitness	1.Cardiorespiratory endurance 2.Skeletal muscular endurance 3.Skeletal muscular strength	3	第三學年第一學期
(16)Basketball Dribble	1.Two-point shot 2.Three-point shot	2	第三學年第一學期
(17)Volleyball overhand pass	1.Volleyball rules introduction 2.Teacher's explanation and demonstration 3.Individual hits to the ground and air 4.Two people overhand pass 5.Four people one team 6.Overhand pass game	3	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
(18)Athletics -Shot	1. Introduction of Athletics (field events) 2. Introduction of throwing motion of shot 3. Demonstration and exercise of throwing motion of shot 4. Introduction and exercise of throw back style and rotary style throw of shot	3	第三學年第一學期
(19)Badminton- clear	1. Forehand clear 2. Straight 3. Crosscourt shot	2	第三學年第一學期
(20)Table tennis strike	1. Forehand counter spin 2. Forehand counter drive 3. Backhand counter spin 4. Backhand counter drive 5. Student's drills 6. Competition	3	第三學年第一學期
(21)Taekwondo	1. Knife Hand Strike 2. The Double Knife 3. Knife Hand Strike and The Double Knife related combination skills	2	第三學年第一學期
(22)Physical fitness	1. Speed 2. Cardio 3. Agility and Balance	3	第三學年第二學期
(23)Basketball	1. Pick-and-roll 2. One-one-one defense 3. Basketball Game(3vs3)	3	第三學年第二學期
(24)Volleyball overhand serve	1. Volleyball rules introduction 2. Teacher's explanation and demonstration 3. Two people underhand serve 4. Serve game	2	第三學年第二學期
(25)Athletics -Long jump	1. Introduction and Exercise of basic motion of long jump including run-up, take-off, etc. 2. Introduction and Exercise of basic motion of long jump including hang, landing, etc.	2	第三學年第二學期
(26)Badminton- variation of shots	1. Net play 2. Backcourt play 3. Side by side	3	第三學年第二學期
(27)Table tennis receive	1. One on one return the ball in the forehand slightly 2. One on one return the ball in the backhand slightly 3. Twin catch-throw	2	第三學年第二學期
(28)Taekwondo	1. Roundhouse Kick 2. Elbow Strike 3. Knee Kick 4. Roundhouse Kick and Elbow Strike and Knee Kick related combination skills	3	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 上課態度 2. 課堂實作 3. 資料與報告		
教學資源	自編或相關書籍		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 結合學生先備知識，引起學生學習動機。

2. 資料蒐集與行動載具之應用與管理。

3. 引導資料蒐集並規劃討論主題

4. 視教學狀況對學習進度落後同學給予實施補救教學。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	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	2/2/0/0/0/0	
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		
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解食品衛生安全之基本觀念。 2.瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 3.建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 4.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 3.餐飲安全與衛生的重要性	4	第一學年第一學期
(2)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	4	第一學年第一學期
(3)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	6	第一學年第一學期
(4)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	4	第一學年第一學期
(5)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	第一學年第一學期
(6)食物腐敗與保存	1.食物腐敗 2.食物保存的方法	6	第一學年第一學期
(7)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	第一學年第一學期
(8)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	第一學年第一學期
(9)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	第一學年第二學期
(10)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	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
(11)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	第一學年第二學期
(12)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	第一學年第二學期
(13)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	第一學年第二學期
(14)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	6	第一學年第二學期
(15)品保制度I	1.品保的執行 2.品保制度的種類	6	第一學年第二學期
(16)品保制度II	1.品保制度與餐旅業 2.建立品保的優點	4	第一學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(上課態度、缺勤、作業、報告、平時成績及段考)		
教學資源	審訂課本、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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。		

(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	數位科技概論
	英文名稱	Introduction to Digital Technology
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	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)說明數位科技之常用軟體的概念與應用。 (二)養成正確使用數位科技的觀念、態度及工作習慣。 (三)描述通訊網路的原理、網路服務的相關應用及電子商務的基本概念。 (四)舉例防護個人資料的方法，並描述數位科技的重要社會議題。 (五)養成分析、思辨、批判有關數位科技與人類社會的相關能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)數位科技概論	1-1. 資料與資訊 1-2. 資料數位化之原理與方法 1-3. 數位資料的表示方法 1-4. 數位科技的演進	6	第一學年第二學期
(2)軟體應用	2-1. 辦公室軟體應用 2-2. 影像軟體應用 2-3. 影音軟體應用 2-4. 網際網路軟體應用 2-5. 休閒娛樂軟體應用 2-6. 智慧財產權與軟體授權	6	第一學年第二學期
(3)電子商務I	3-1. 電子商務基本概念 3-2. 電子商務的架構與經營模式	6	第一學年第二學期
(4)電子商務II	3-3. 電子商務安全機制 3-4. 電子商務的發展	6	第一學年第二學期
(5)數位科技與人類社會I	4-1. 個人資料防護與網路內容防護 4-2. 數位科技的重要社會議題 4-2-1. 健康的使用數位科技 4-2-2. 資訊倫理與道德 4-2-3. 網路霸凌與網路成癮 4-2-4. 網路犯罪與相關法規 4-3. 數位科技與現代生活 4-4-1. 數位科技在個人方面的應用 4-4-2. 數位科技在家庭方面的應用 4-4-3. 數位科技在教育方面的應用 4-4-4. 數位科技在商業方面的應用	6	第一學年第二學期
(6)數位科技與人類社會II	4-4-5. 數位科技在社會方面的應用 4-4-6. 數位科技在人類生活的影響	6	第一學年第二學期
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。		

教學資源	1. 電腦教室。 2. 廣播教學設備。 3. 相關教學軟體，供學生實務操作。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜多用活用題材來提升學生學習動機。 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討論。 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，並加強活用性。



(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	專業英文
	英文名稱	English for Specific Purposes, ESP
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	0/0/2/2/0/0	
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		
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 具備聽、說、讀、寫的英語文素養，並連結自身經驗及高級中等學校階段所習得之字詞與句型，適切合宜的運用於日常生活與職場情境中。培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 2. 將所習得的英語文專業知識經由比較、分析、歸類、排序等方式，類推至新情境中解決問題。綜合現有資源，整合所有訊息完成創新規劃任務。 3. 訂定適切合宜之英語文學習計畫，運用有效學習技巧與方法，時時檢視自我，精進學習。 4. 了解國際間不同風俗民情與文化知識背景的差異，能夠具備同理心的接納與尊重多元族群。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)專業英文介紹	1. 專業英文介紹 2. 基本專業英文單字介紹	6	第二學年第一學期
(2)專業英文單字認識	1. 教授專業英文詞彙 2. 專業英文詞彙解釋	6	第二學年第一學期
(3)專業英文詞彙背誦訓練	強化各職群之專業英文詞彙背誦-發音及語調訓練	6	第二學年第一學期
(4)專業英文詞彙聽力訓練	強化各職群之專業英文詞彙聽寫能力-培養聽力及反應力	6	第二學年第一學期
(5)專業英文詞彙閱讀訓練	精進專業英文閱讀能力的培養	6	第二學年第一學期
(6)專業英文詞彙書寫訓練	精進專業英文書寫能力的培養	6	第二學年第一學期
(7)專業英文句型使用	1. 教授專業英文句型使用 2. 句型練習	6	第二學年第二學期
(8)專業英文對話練習	1. 閱讀專業英文對話 2. 練習英文對話	6	第二學年第二學期
(9)專業英文對話練習	1. 情境模擬 2. 對話練習	6	第二學年第二學期
(10)專業英文對話練習	專業英文會話演練-角色扮演及情境模擬	6	第二學年第二學期
(11)分組練習	透過團體分組交流活動，使學生增加練習英文的機會並勇於用英文表達自我	6	第二學年第二學期
(12)分組練習	分組練習	6	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式： 1. 平常上課參與度、期中與期末評量。 2. 分組練習狀況。 3. 口語練習。 4. 線上測驗。		

教學資源	1. 相關參考書目。 2. 相關輔助影片分析。 3. 教學相關配合事項。 4. 具備多媒體放映器材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以多媒體器材輔助，提高學生學習動機。 2. 注意學生個別化差異。 3. 適當給予學生協助，增加學生自信心。



(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	國際禮儀
	英文名稱	International etiquett
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	0/0/2/2/0/0	
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		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解國際禮儀基本概念。 二、了解本國及他國之禮俗，以適應與他國人民之交流。 三、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)國際禮儀概論	1. 課程目的、進度、評分方式 2. 禮儀意義及重要性 3. 國際禮儀的基本概論 4. 國際禮儀的應用及注意事項	6	第二學年第一學期
(2)服飾與儀態	1. 男女服飾穿著禮儀 2. 服飾色彩搭配 3. 國際知名品牌介紹 4. 儀容儀態的禮儀	6	第二學年第一學期
(3)說話禮儀	1. 說話基本禮儀 2. 口語表達與談話技巧 3. 演說技巧 4. 合宜的肢體語言搭配。	6	第二學年第一學期
(4)社交禮儀	1. 接聽電話禮儀 2. 打國際電話禮儀 3. 應對進退與行禮的禮儀 4. 名片、介紹與教談禮儀	6	第二學年第一學期
(5)行的禮儀	1. 行進禮儀 2. 電梯禮儀 3. 樓梯禮儀 4. 乘車禮儀 5. 大眾運輸禮儀	6	第二學年第一學期
(6)書卡禮儀	1. 書信外觀、體裁 2. 稱呼、信函內容、結語	6	第二學年第一學期
(7)餐飲宴會禮儀I	1. 中餐的禮儀、中式宴會的禮儀 2. 西餐的禮儀	6	第二學年第二學期
(8)餐飲宴會禮儀II	1. 日本料理與其他飲食禮儀 2. 酒的禮儀	6	第二學年第二學期
(9)生活禮儀	1. 婚禮禮儀 2. 喪禮祭禮唁弔 3. 拜訪與探病	6	第二學年第二學期
(10)商業禮儀I	職場禮儀	6	第二學年第二學期
(11)商業禮儀II	1. 公關禮儀 2. 訪問接待與應酬活動禮儀	6	第二學年第二學期
(12)各國文化禮俗	各國禮俗與禁忌	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
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(上課態度、缺勤、作業、報告、平時成績及段考)		
教學資源	審訂課本、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 2. 利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。 3. 教師可邀請專家學者，作禮儀相關題目之演講。		



(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	食物與營養
	英文名稱	Food and Nutrition
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	0/0/2/2/0/0	
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		
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解細菌毒素與天然、化學毒素的基本知識。 2. 食物的分類。 3. 培養食物選購基衛生安全的基本技巧。 4. 熟練各項烹調設備的操作。 5. 建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 6. 啟發學習烹飪的興趣，奠定日後工作基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)民以食為天	1. 食物與健康的關係 2. 食物學與餐飲的關係	6	第二學年第一學期
(2)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	6	第二學年第一學期
(3)食物特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成分	6	第二學年第一學期
(4)談食物的分類I	1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 肉類	6	第二學年第一學期
(5)談食物的分類II	水產類、蛋類、豆類食品、乳類、蔬菜類、水果類、油脂類	6	第二學年第一學期
(6)談其他食物類	1. 嗜好品 2. 加工食品	6	第二學年第一學期
(7)談食物的選購與儲存I	1. 生鮮食物之鑑別與選購	6	第二學年第二學期
(8)談食物的選購與儲存II	2. 加工食品選購 3. 食物儲存之重要性及方法	6	第二學年第二學期
(9)談飲食的安全性I	1. 食物中毒 2. 食物中毒類型	6	第二學年第二學期
(10)談飲食的安全性II	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	6	第二學年第二學期
(11)飲食指南及膳食計畫I	1. 認識膳食營養素參考攝取量 2. 國人飲食指南	6	第二學年第二學期
(12)飲食指南及膳食計畫II	3. 食物代換表 4. 一般飲食設計	6	第二學年第二學期
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	1. 分組操作，讓每位同學都能實際參與。 2. 以食材屬性加以分類，指導學生正確的衛生觀念。 3. 隨堂抽問學生，了解學生學習狀況。 4. 實際操作示範教學。
教學資源	PPT、坊間教科書、自編教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 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。 2. 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。 3. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。 著重於實作性的評量，期使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9-2-2-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙原料
	英文名稱	Baking ingredients
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	0/0/2/2/0/0	
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		
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 (四)培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 烘焙的定義。 2. 烘焙的起源、分類及發展趨勢。 3. 認識烘焙原料、器具、設備。	6	第二學年 第一學期
(2)烘焙教室之認識	1. 廚房設備及器皿、工具認識。 2. 廚房組織編制、職掌及運作規範。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	6	第二學年 第一學期
(3)烘焙物料簡介	1. 烘焙常用之麵粉類、油脂、糖類。 2. 烘焙常用之調味料、乳品、罐頭類。 3. 烘焙常用之酵母及化學膨脹劑類。 4. 烘焙用酒之認識。	6	第二學年 第一學期
(4)烘焙專業用語及烘焙計算	1. 烘焙製作術語。 2. 烘焙計算模擬、演練。	6	第二學年 第一學期
(5)蛋糕之識	1. 蛋糕之定義。 2. 蛋糕之基本分類。 3. 蛋糕之製作要領、原理。 4. 蛋糕之儲存方法。	6	第二學年 第一學期
(6)蛋糕類產品操作	麵糊類、乳沫類、戚風類等蛋糕系列： 1. 麵糊之製作流程。 2. 打發程度的判斷。 3. 蛋糕果醬之製作。 4. 整型及裝飾的技巧。 5. 產品品評及鑑定。	6	第二學年 第一學期
(7)西點之認識I	1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。	6	第二學年 第二學期
(8)西點之認識II	3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	6	第二學年 第二學期
(9)西點類產品操作I	1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。	6	第二學年 第二學期
(10)西點類產品操作II	3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	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
(11)麵包之認識	1. 麵包之定義。 2. 麵包之基本分類。 3. 麵包之製作要領、原理	6	第二學年 第二學期
(12)麵包類產品操作	吐司類、甜麵包等麵包系列製作說明	6	第二學年 第二學期
合計		72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 1. 搭配烘焙學與實習課程教學 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9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲採購
	英文名稱	Catering Procurement
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	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修 科目	●無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐飲採購的意義與重要性。 二、瞭解餐飲採購管理的過程。 三、熟悉各種餐飲採購的方法。 四、能養成良好餐飲採購的道德與智能。 五、瞭解餐飲採購的後續作業-驗收、庫房管理與撥發作業。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)瞭解現代餐飲採購基本原則與任務	1. 餐飲採購的意義、重要性與特性 2. 餐飲採購的組織與其他部門關係 3. 現代餐飲採購的基本原則及任務	6	第三學年 第一學期
(2)餐飲採購管理的實施過程	1. 餐飲採購管理的意義 2. 餐飲採購政策的決定 3. 餐飲採購過程與步驟 4. 餐飲採購成本的內容	6	第三學年 第一學期
(3)採購人員應具備的基本條件、能力與道德	1. 採購人員應具備的基本條件 2. 採購人員應具備的基本條件 3. 餐飲採購人員的採購道德	6	第三學年 第一學期
(4)各種餐飲採購方法之介紹與運用	1. 餐飲採購的方法 2. 餐飲採購方法的運用 3. 餐飲合約	6	第三學年 第一學期
(5)瞭解驗收、倉儲與撥發作業過程	1. 採購與驗收、倉儲、撥發的關係 2. 驗收、倉儲與撥發作業過程	6	第三學年 第一學期
(6)庫房物品(含食品、飲料及其他)之認識I	1. 食品原料的認識 2. 飲料之認識	6	第三學年 第一學期
(7)庫房物品(含食品、飲料及其他)之認識II	其他餐飲設備之認識	6	第三學年第二學期
(8)驗收之作業及管理I	1. 驗收目標與驗收人員的職責 2. 驗收方法與驗收後職責	6	第三學年第二學期
(9)驗收之作業及管理II	1. 儲存原則 2. 餐飲物料儲存之方法	6	第三學年第二學期
(10)物品之儲存方法及管理I	1. 發放的意義 2. 發放作業的分類	6	第三學年第二學期
(11)發放之作業及管理II	3. 物料發放管理準則 4. 物料發放作業流程	6	第三學年第二學期
(12)庫房之安全與衛生	1. 庫房安全管理 2. 存量控制 3. 庫房衛生管理	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
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、學習態度及講演等各方之整體表現。		
教學資源	(1)參考工具書：與餐飲採購有關之叢書、索引及電子工具書。 (2)一般用書：與餐飲採購有關之典籍。 (3)期刊雜誌：與餐飲採購有關之資料。 (4)網路資源：與餐飲採購學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 校方應配合教學活動，舉行定期之朝會講演活動已建構學生正確觀念。		



(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	Special Topic
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		
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 針對專題製作之基本通論 2. 發展分組與撰寫計畫書 3. 專題研究歷程 4. 作品整合與詮釋作品之基礎理論內容 5. 舉出生活實際之實例，讓學生熟悉規劃專題製作之真義 6. 提供專題製作的方向與研究方法指引進而促進學生正確解決問題之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)專題通論與專題格式	1. 專題通論 2. 專題製作格式	6	第三學年第一學期
(2)專題製作的意義	1. 專題意義	6	第三學年第一學期
(3)專題製作流程	1. 專題製作流程	6	第三學年第一學期
(4)主題選定與計畫書擬訂	1. 主題選定與計畫書擬訂 2. 成員選擇與主題選定原則	6	第三學年第一學期
(5)專題計畫書架構	1. 專題計劃架構 2. 撰寫專題計畫書	6	第三學年第一學期
(6)專題製作歷程	1. 專題歷程檔案 2. 專題製作歷程	6	第三學年第一學期
(7)研究方法	1. 研究方法	6	第三學年第一學期
(8)專題製作實施注意事項	1. 進度掌控 2. 專題實施注意事項	6	第三學年第一學期
(9)專題製作報告格式	1. 專題製作報告格式 2. 格式說明 3. 撰寫專題報告	6	第三學年第一學期
(10)專題製作成果呈現I	專題成果展現	6	第三學年第二學期
(11)專題製作成果呈現II	書面方式呈現	6	第三學年第二學期
(12)專題製作成果呈現III	網頁方式呈現	6	第三學年第二學期
(13)專題製作成果呈現IV	簡報/口頭方式呈現	6	第三學年第二學期
(14)專題製作評論	分組細節探究	6	第三學年第二學期
(15)專題製作評論	分組細節探究	6	第三學年第二學期
(16)專題製作評論與發表I	1. 小組專題發表 2. 專題評論	6	第三學年第二學期
(17)專題製作評論與發表II	1. 小組專題發表 2. 專題評論	6	第三學年第二學期
(18)專題製作評論與發表III	1. 小組專題發表 2. 專題評論	6	第三學年第二學期
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	多元評量方法: 1. 問答法 2. 合作學習法 3. 上課態度 4. 缺勤 5. 作業 6. 報告
教學資源	審訂課本、自編教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 2. 學生養成自我預習之習慣、收集相關剪報。 3. 問題導入式學習、課堂問答、上課踴躍參與並發表意見



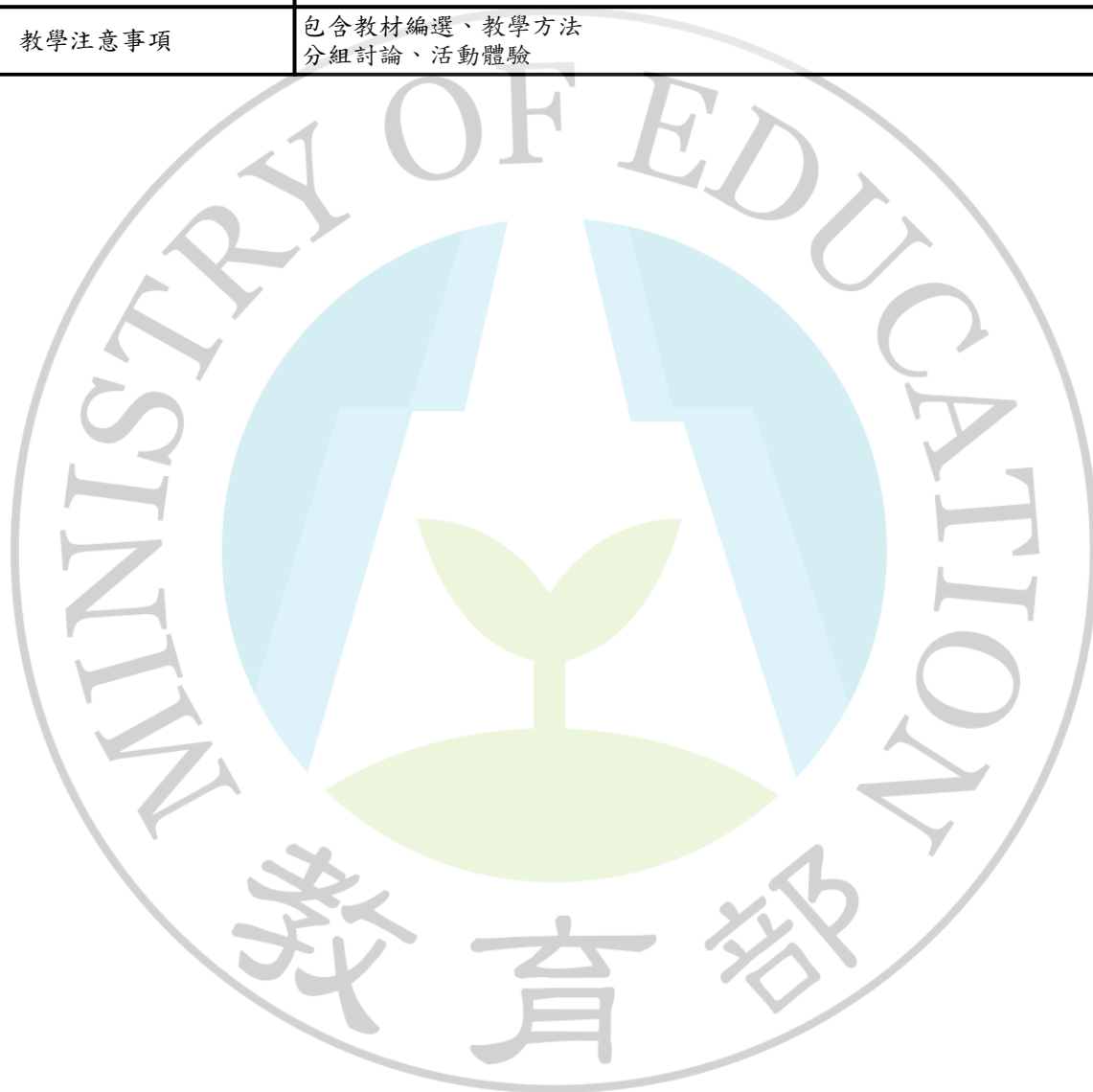
(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

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 Experiencing
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	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.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 2.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)業界專家授課	活動內容： (一)自我探索與職涯規劃 1.瞭解職涯規劃的重要性 2.進行自我探索與自我瞭解	2	授課師資：吳一政 服務單位：上島咖啡股份有限公司 職稱：董事長 第二學年第二學期
(2)校外職場參觀	活動內容： 1.建教合作單位參訪 2.職場參觀	4	參觀地點： 上島咖啡 第二學年第二學期
(3)校外職場參觀	活動內容： 1.建教合作單位參訪 2.職場參觀	4	參觀地點： 新北平婚宴餐廳 第二學年第二學期
(4)業界專家授課	活動內容： (二)就業市場的現況與趨勢 1.就業市場的現況與趨勢分析 2.如何運用就業資源 3.求職的工具與技巧	6	授課師資：吳崇榮 服務單位：新北平婚宴餐廳 職稱：總經理 第二學年第二學期
(5)業界專家授課	活動內容： (三)培養就業競爭力 1.如何成為未來的一軍 2.如培養職場競爭力 3.設定職涯目標 4.開始你的行動計劃	4	授課師資：郭彥廷 服務單位：根井壽司 職稱：店長 第二學年第二學期
(6)校外職場參觀	活動內容： 1.就業導向合作單位參訪 2.職場參觀	4	參觀地點： 根井壽司 第二學年第二學期
(7)校外職場參觀	活動內容： 1.就業導向合作單位參訪 2.職場參觀	4	參觀地點： 江鼎花雕館餐廳 第二學年第二學期
(8)校外職場參觀	活動內容： 1.就業導向合作單位參訪 2.職場參觀	4	參觀地點： 愛思家樂餐廳 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
(9)校外職場參觀	活動內容： 1. 就業導向合作單位參訪 2. 職場參觀	4	參觀地點： 東園軒餐廳 第二學年第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席狀況 2. 課堂參與 3. 實習心得報告(40%)		
教學資源	媒體設備、店家參訪		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組討論、活動體驗		



(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	烹飪基礎
	英文名稱	Cooking Basis
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	4/4/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解烹飪的基本知識。 2.培養食物的選購及烹飪的基本技巧。 3.建立良好的職業道德與衛生習慣。 4.啟發學習烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)總論	1.烹飪的意義 2.烹飪的起源與發展	6	第一學年第一學期
(2)食物選擇	1.肉類各部位的認識與選擇 2.水產品的選擇 3.蛋類與乳類的選擇 4.蔬菜與水果類的選購原則 5.食米及麵粉的選購原則 6.乾貨類的選擇 7.加工食品的選擇	6	第一學年第一學期
(3)工具介紹刀與使用1	1.研磨器具介紹 2.刀具研磨示範 3.烹飪器具的認識與維護	6	第一學年第一學期
(4)工具介紹刀與使用2	1.衛生知識的認識 2.廚房工作安全與消防之常識 3.刀子基礎運用	6	第一學年第一學期
(5)食材選購須知	1.食物的儲存原則 2.食物的儲存方法 3.蔬菜類 4.水果類	6	第一學年第一學期
(6)刀工技法的介紹與實作1	1.基本刀工技法示範 2.水花片基礎運用 3.四方型水花片、蝶形水花片	6	第一學年第一學期
(7)刀工技法的介紹與實作2	1.基本刀工實作 2.菱形水花片、聖誕樹、指甲片	6	第一學年第一學期
(8)基本切割法	1.刀工與切割法 2.刀法種類 3.材料成型與菜餚切割法	6	第一學年第一學期
(9)1.蔬菜類基本刀工技巧運用 2.教師示範教學及學生實作	1.蔬菜類基本刀工技巧運用 2.教師示範教學及學生實作	6	第一學年第一學期
(10)豬肉類基本刀工運用及烹調原理	1.豬肉類基本刀工技巧及基本烹調運用 2.教師示範教學及學生實作	6	第一學年第一學期
(11)雞肉類基本刀工及烹調原理運用	1.雞肉類基本刀工技巧及基本烹調運用 2.教師示範教學及學生實作	6	第一學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)魚肉類基本刀工及烹調原理運用	1. 魚肉類基本刀工技巧及基本烹調運用 2. 教師示範教學及學生實作	6	第一學年第一學期
(13)海鮮類基本刀工及烹調原理運用	1. 海鮮類基本刀工技巧及基本烹調運用 2. 教師示範教學及學生實作	6	第一學年第二學期
(14)蛋類烹調技巧及原理運用	1. 蛋類基本烹調技巧運用 2. 教師示範教學及學生實作	6	第一學年第二學期
(15)基本刀工及基本烹調技巧綜合運用0	1. 學生實務操作 2. 教師教學指導	6	第一學年第二學期
(16)實作應用實習	實作應用實習 紅燒獅子頭、醬燒煎鮮魚、糖醋排骨、家常煎豆腐、榨菜炒肉片	6	第一學年第二學期
(17)實作應用實習	實作應用實習 西芹炒雞片、三絲淋蒸蛋、青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、五柳溜魚條	6	第一學年第二學期
(18)實作應用實習	實作應用實習 蔥燒豆腐、三椒炒肉絲、馬鈴薯炒雞絲、蛋白雞茸羹、菊花溜魚球	6	第一學年第二學期
(19)實作應用實習	實作應用實習 紅燒杏菇塊、黑胡椒溜雞片、竹筍炒肉絲、黑胡椒豬柳、香酥花枝絲	6	第一學年第二學期
(20)實作應用實習	實作應用實習 火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏菇條、薑絲魚片湯、香菇肉絲油飯、燴三鮮	6	第一學年第二學期
(21)實作應用實習	實作應用實習 薑絲醬燒鮮魚、三色炒雞絲、糖醋瓦片魚、炒三色肉丁、燻燒辣味茄條	6	第一學年第二學期
(22)實作應用實習	實作應用實習 薑味麻油肉片、竹筍爆肉丁、脆溜麻辣雞球、銀芽炒雙絲、三色煎蛋	6	第一學年第二學期
(23)實作應用實習	實作應用實習 三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆干絲、三絲淋蒸蛋、燴咖哩雞片	6	第一學年第二學期
(24)實作應用實習	豆薯炒豬肉鬆、脆溜荔枝肉、燴素什錦、馬鈴薯燒排骨、酒釀魚片	6	第一學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	(1)求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。		
教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關中餐烹飪及其著作。 (2)展覽及錄影帶、光碟與網際網路等多媒體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關中餐烹飪相關知識，加強課程深度。 2. 教學方法 (1)視聽媒體。(2)校外參觀。(3)示範教學。(4)分組實作等。 3. 教學相關配合事項 必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。		

(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	餐旅服勤實習
	英文名稱	Advanced Hospitality Services
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		
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解中西各種不同餐桌服務方式及其特色與原則概念。 二、分辨各種餐桌服務流程之差異，並比較其優缺點。 三、了解各種飲料的相關知識及服務方式。 四、學習中西餐服務流程。 五、旅館管家房務基本整理概念與實作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐飲服務布置方式及原則概念	1. 中餐餐桌布置及擺設 2. 西餐餐桌布置及擺設	3	第二學年第一學期
(2)上菜及分菜	1. 上菜技術 2. 分菜技術 3. 夾派麵包菜餚	3	第二學年第一學期
(3)服勤技巧示範操作	1. 葡萄酒、香檳的服務 2. 啤酒的服務	6	第二學年第一學期
(4)餐飲服務方式及原則概念一	操持各式托盤及操作服務叉匙運用	6	第二學年第一學期
(5)酒吧服勤技巧示範操作I	1. 服務技巧 2. 點菜技巧 3. 社交公關和行銷能力	6	第二學年第一學期
(6)酒吧服勤技巧示範操作II	1. 咖啡及茶的服務 2. 其他飲料的服務	6	第二學年第一學期
(7)現場桌邊服務I	1. 現場桌邊切割服務 2. 現場桌邊沙拉製作服務	6	第二學年第一學期
(8)現場桌邊服務II	現場桌邊烹調服務	6	第二學年第一學期
(9)現場桌邊服務III	現場桌邊葡萄酒服勤與應對技巧	6	第二學年第一學期
(10)酒吧服勤技巧示範操作(一)	兩桌以上的服務技巧 及桌邊擺設	6	第二學年第一學期
(11)酒吧服勤技巧示範操作(二)	各類型點菜技巧	6	第二學年第二學期
(12)酒吧服勤技巧示範操作(三)	社交公關和行銷能力	6	第二學年第二學期
(13)酒吧服勤技巧示範操作(一)	西式宴會服務流程	6	第二學年第二學期
(14)酒吧服勤技巧示範操作(二)	中西餐桌邊擺設與服務	6	第二學年第二學期
(15)西式宴會服勤技巧示範操作	中西餐桌邊進階擺設與服務	6	第二學年第二學期
(16)餐飲服務職場須知(一)	1. 餐飲服務人員工作倫理 2. 餐飲服務人員職業道德	6	第二學年第二學期
(17)餐飲服務職場須知(二)	邀請業界學長姐職場分享	6	第二學年第二學期
(18)房務基本技能(一)	1. 管家執勤前的準備。 2. 做床基本技能。	6	第二學年第二學期
(19)房務基本技能(二)	各類型客房的檢視	3	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
(20)客房檢視作業	各類型客房檢視與注意事項	3	第二學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、紙筆測驗。 二、作業。 三、個人操作。		
教學資源	餐飲科專業器具。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 1.教學研究會討論決議後，採用之教科書版本。 2.教師提供之補充教材。 二、教學方法 1.講述法。 2.分組討論。 3.分組操作。 4.教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。		



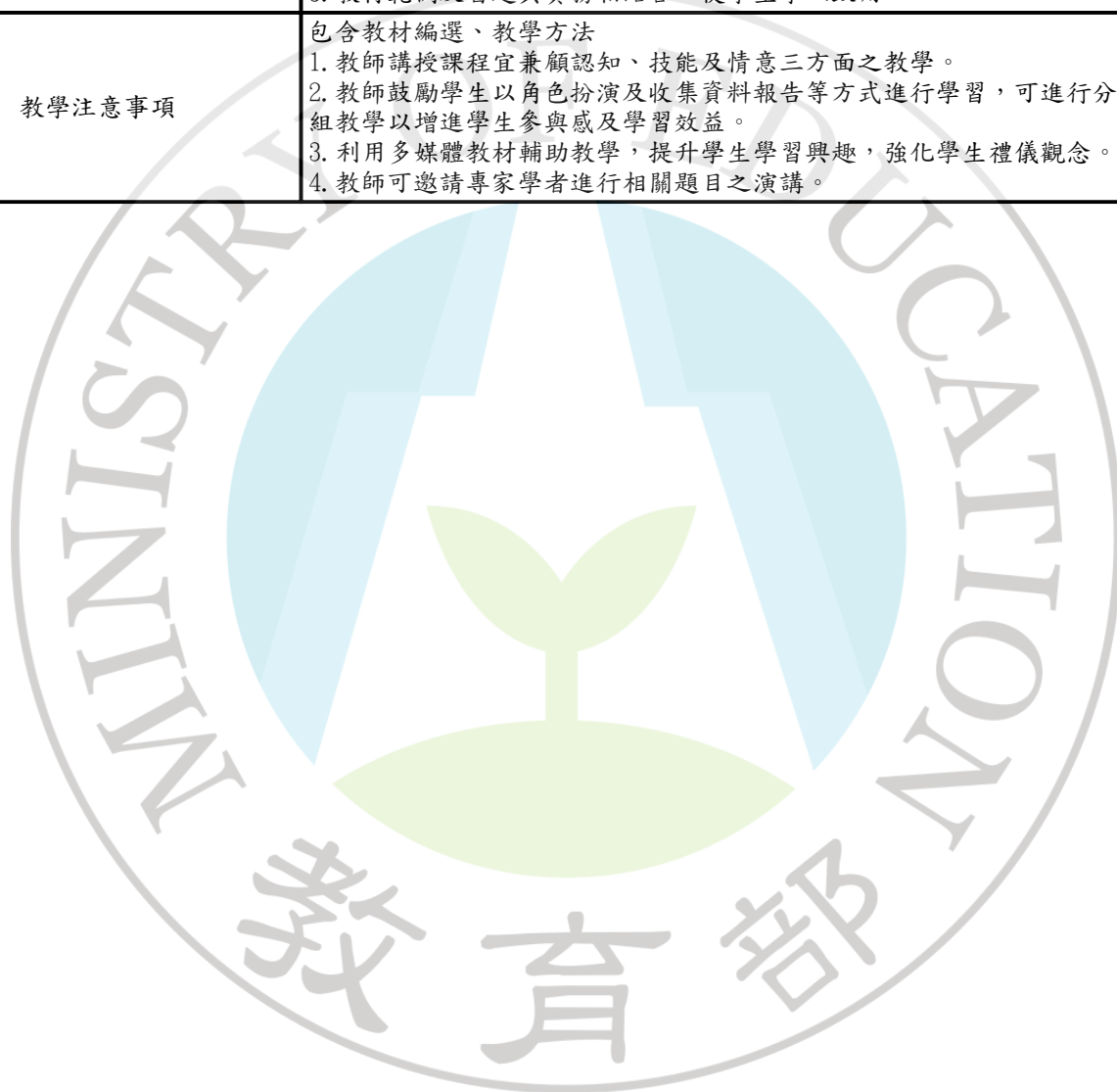
(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶藝文化與實習
	英文名稱	Tea Culture and Internship
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		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)藉由瞭解茶歷史與茶知識能夠切合自身需求選購好茶。 (二)在以茶知識為基礎下熟稔泡茶工序，能自己泡一壺好茶。 (三)對於茶文化有整體架構之認知，並且可將茶藝文化中的各種元素應用於生活場域當中，進而提升自我人文素養以及美感設計。 (四)對於茶產業有初步的瞭解，進而對於創業與旅遊規劃有初步概念。 (五)具備獨立思考及問題解決能力。 (六)具備自主學習能力。 (七)具備美感體驗能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)茶葉概論I	1. 茶文化之源 2. 茶類的演變	6	第一學年第一學期
(2)茶葉概論II	茶的傳播	6	第一學年第一學期
(3)臺灣茶葉的發展歷史	臺灣茶業發展的歷史與現況	6	第一學年第一學期
(4)臺灣茶葉的發展現況	台灣與亞洲和世界各式茶業的互動關係	6	第一學年第一學期
(5)茶的分類I	茶葉六大類介紹 綠(綠茶)、黃(黃茶)、白(白茶)、	6	第一學年第一學期
(6)茶的分類II	青(青茶，主要為包種茶、烏龍茶)	6	第一學年第一學期
(7)茶的分類III	紅(紅茶)及黑(黑茶，以普洱茶為代表)	6	第一學年第一學期
(8)製茶作茶	品茗與健康:茶性(以薰花茶為例) 不同的製程對於茶葉有什麼影響	6	第一學年第一學期
(9)品味茶香之茶具介紹I	認識茶具-壺杯碗盤	6	第一學年第一學期
(10)品味茶香之茶具介紹II	茶之品飲:茶與火, 水, 器之關係	6	第一學年第二學期
(11)茶藝與茶席教學I	壺泡、功夫茶、茶道	6	第一學年第二學期
(12)茶藝與茶席教學II	茶席、茶藝	6	第一學年第二學期
(13)茶道文化	茶文化與茶藝有更深入體認	6	第一學年第二學期
(14)日本茶道文化	茶道用具 茶道內容	6	第一學年第二學期
(15)創意茶會企劃實作I	茶效茶療, 茶俗茶飲品茗情境之經營(規劃與設計)	6	第一學年第二學期
(16)創意茶會企劃實作II	茶與生活:茶館茶會	6	第一學年第二學期
(17)茶會實務操作I	1. 產業推廣跟活動行銷 2. 茶會企劃師透過創意構想結合時尚潮流，推出具吸引力的特色茶會	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
(18) 茶會實務操作II	1. 傳統茶席/茶道的茶會 2. 品茶、茶席設置 3. 茶會企劃，並規劃與執行茶會活動。	6	第一學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式宜多樣化:包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。		
教學資源	1. 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。 3. 教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 教師鼓勵學生以角色扮演及收集資料報告等方式進行學習，可進行分組教學以增進學生參與感及學習效益。 3. 利用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣，強化學生禮儀觀念。 4. 教師可邀請專家學者進行相關題目之演講。		



(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	中式麵食
	英文名稱	Chinese pasta
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	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 餐飲環境衛生安全教育。 2. 烘焙相關產品製作原理 3. 酥油皮、糕漿皮分類及原理 4. 產品製作作業流程 5. 烘焙技巧的控制及烤焙原理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)工廠安全	1. 如何安全使用機械機具。 2. 工廠安全須知。	8	第一學年第一學期
(2)器具介紹	1. 認識攪拌機及機器使用教學。 2. 介紹烘焙器具及說明使用方式。	8	第一學年第一學期
(3)食材認識	1. 基本原物料說明及介紹。 2. 認識食材的特性及如何使用。	8	第一學年第一學期
(4)酥油皮產品製作I	酥油皮類應用實習(蛋黃酥、菊花酥、咖哩餃)	8	第一學年第一學期
(5)酥油皮產品製作II	酥油皮類應用實習(綠豆椪、蘇式豆沙月餅)	8	第一學年第一學期
(6)糕漿皮產品製作I	糕漿皮類實用實習(台式月餅、鳳梨酥)	8	第一學年第一學期
(7)糕漿皮產品製作	糕漿皮類實用實習(桃酥、廣式月餅)	8	第一學年第一學期
(8)進階酥油皮類應用實習	椰蓉酥、泡(椪)餅、鳳喜餅	8	第一學年第一學期
(9)進階酥油皮類應用實習	婆餅、蘇式椒鹽月餅、酥皮蛋塔	8	第一學年第一學期
(10)進階酥油皮類應用實習	太陽餅、白豆沙月餅、酥	8	第一學年第二學期
(11)進階酥油皮類應用實習	咖哩餃、泡(椪)餅、酥皮椰塔	8	第一學年第二學期
(12)進階酥油皮類應用實習	蘇式椒鹽月餅、蒜蓉酥、台式椰蓉月餅	8	第一學年第二學期
(13)進階酥油皮類應用實習	芝麻喜餅、油皮蛋塔、鳳喜餅	8	第一學年第二學期
(14)中式麵食產品製作I	1. 水調麵類： 水調麵類-冷水食 生鮮麵條	8	第一學年第二學期
(15)中式麵食產品製作II	1. 水調麵類： 水調麵類-冷水食 淋餅、手工水餃	8	第一學年第二學期
(16)中式麵食產品製作	2. 水調麵類—燙麵食 荷葉餅、燒賣、抓餅、蛋餅	8	第一學年第二學期
(17)中式米食產品製作	米粒類：珍珠丸子、台式肉粽	8	第一學年第二學期
(18)中式米食產品製作	漿粉類：碗粿、蘿蔔糕	8	第一學年第二學期
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	1. 讓學生了解烘焙實務的知識及規範 2. 讓學生了解烘焙實務業的特性與工作內涵 3. 讓學生熟練烘焙實務之基本技能 4. 培養學生正確的職業內容及職業道德 5. 培養學生養成良好的餐飲衛生工作習慣
教學資源	中式麵食乙丙級技能檢定演練-酥油皮麵類、糕漿皮麵類(第三版) 廣懋
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師利用中餐專業教室之教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 2. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 3. 教師宜鼓勵學生參加勞委會乙、丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。



(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	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese 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	0/0/3/3/0/0	
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		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解中式菜餚的烹調方法。 (二)熟習中式菜餚的烹調技術。 (三)運用中餐烹調技巧，進而創造美味佳餚。 (四)建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (五)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	第二學年第一學期
(2)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	第二學年第一學期
(3)各菜系的烹調實習I	1. 廣東菜:如炒鴿鬆、鮮蝦腐皮捲 2. 四川菜:如宮保雞丁、魚香茄子	6	第二學年第一學期
(4)各菜系的烹調實習II	湖南菜:如左宗雞、蒜苗炒臘肉	6	第二學年第一學期
(5)各菜系的烹調實習III	江蘇菜:如松鼠黃魚、無錫排骨 安徽菜:如問政山筍、椒鹽蝦仁	6	第二學年第一學期
(6)各類食物的烹調法與實習一	1. 米飯類:如鹹魚雞粒炒飯、南瓜炒米粉 2. 麵食類:涼麵、什錦炒麵	6	第二學年第一學期
(7)各類食物的烹調法與實習二	肉類:京醬肉絲、咕咾肉、醋溜魚片、醉雞	6	第二學年第一學期
(8)各類食物的烹調法與實習三	1. 煮:煮飯、煮蛋、蒜泥白肉等。 2. 川:川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子等。 3. 拌:涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮等。 4. 蒸:蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨等。 5. 扣:梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。	6	第二學年第一學期
(9)各類食物的烹調法與實習四	1. 扒:中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等。 2. 炒:番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。 3. 爆:蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁 4. 煎:煎魚、菜鋪煎蛋、煎生蠔餅	6	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)各類食物的烹調法與實習	1. 米飯類的烹調及實習 2. 麵食類烹調及實習 3. 肉類的烹調及實習 4. 蛋類、豆類的烹調及實習 5. 海鮮類的烹調及實習 6. 蔬果類的烹調及實習	6	第二學年第二學期
(11)宴客菜的設計及製作I	1. 宴客菜菜單設計。 2. 宴客菜的製作。 酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋糰、燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球、三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯。	6	第二學年第二學期
(12)宴客菜的設計及製作II	宴客菜的應用 紅燒獅子頭、醬爆青蟹、乾燒明蝦	6	第二學年第二學期
(13)各類食物的烹調法與實習分組練習	1. 宴客菜菜單設計。 2. 宴客菜的製作 紅糟燜雞、香菇燜腐竹	6	第二學年第二學期
(14)各類食物的烹調法與實習分組練習	1. 宴客菜菜單設計。 2. 宴客菜的製作 醋溜丸子、鹹酥雞	6	第二學年第二學期
(15)各類食物的烹調法與實習分組練習	1. 宴客菜菜單設計。 2. 宴客菜的製作 醬爆雞丁、鹹蛋黃蒸肉餅	6	第二學年第二學期
(16)各類食物的烹調法與實習分組練習	1. 宴客菜菜單設計。 2. 宴客菜的製作 粉蒸排骨、香菇肉羹	6	第二學年第二學期
(17)各類食物的烹調法與實習分組練習	1. 宴客菜菜單設計。 2. 宴客菜的製作 腐乳拌牛肉、沙茶魷魚羹	6	第二學年第二學期
(18)各類食物的烹調法與實習分組練習	1. 宴客菜菜單設計。 2. 宴客菜的製作 紅糟燜雞、香菇燜腐竹	6	第二學年第二學期
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 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。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習
	英文名稱	Fruit and Vegetable Carving 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	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解盤飾基本常識。 2.瞭解刀法及工序之持刀動作。 3.操作程序實習與烹調法配合訓練。 4.加強刀工及持刀的訓練 5.加強對食材了解及配色審美觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)工廠衛生安全	課程介紹、工廠衛生安全	6	第二學年第一學期
(2)切雕組拼法	小黃瓜盤飾(薄片法)	4	第二學年第一學期
(3)切雕組拼法	小黃瓜盤飾(鋸齒切法)	4	第二學年第一學期
(4)切雕組拼法	小黃瓜盤飾(鋸齒雕法)	4	第二學年第一學期
(5)切雕組拼法	大黃瓜應用盤飾(一)	4	第二學年第一學期
(6)學期評量	第一次學科測驗	2	第二學年第一學期
(7)技能評量	抽題實做測驗	4	第二學年第一學期
(8)切雕組拼法	大黃瓜應用盤飾(二)	4	第二學年第一學期
(9)切雕組拼法	大黃瓜刻花盤飾	4	第二學年第一學期
(10)切雕組拼法	番茄紅蘿蔔蝴蝶盤飾	4	第二學年第二學期
(11)切雕組拼法	蕃茄，蘋果推疊排法	4	第二學年第二學期
(12)切雕組拼法	盅的切雕	4	第二學年第二學期
(13)技能評量	第二次學科測驗 抽題實做測驗	2	第二學年第二學期
(14)切雕組拼法	花的切雕及染色	6	第二學年第二學期
(15)切雕組拼法	花的切雕及染色	4	第二學年第二學期
(16)切雕組拼法	盤飾排盤應用	4	第二學年第二學期
(17)切雕組拼法	盤飾排盤應用	4	第二學年第二學期
(18)切雕組拼法	盤飾排盤應用	4	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	作業、紙筆測驗、實作評量		
教學資源	中餐教室之資源與器具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材內容應酌情增補有關刀法，盤飾相關知識，加強課程深度。 2.透過視聽媒體、示範教學、分組實作等		

(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	烘焙實習
	英文名稱	Baking and Internship
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		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 (四)培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 烘焙的定義。 2. 烘焙的起源、分類及發展趨勢。 3. 認識烘焙原料、器具、設備。	6	第二年第一學期
(2)烘焙教室之認識	1. 廚房設備及器皿、工具認識。 2. 廚房組織編制、職掌及運作規範。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	6	第二年第一學期
(3)烘焙物料簡介	1. 烘焙常用之麵粉類、油脂、糖類。 2. 烘焙常用之調味料、乳品、罐頭類。 3. 烘焙常用之酵母及化學膨脹劑類。 4. 烘焙用酒之認識。	6	第二年第一學期
(4)烘焙專業用語及烘焙計算	1. 烘焙製作術語。 2. 烘焙計算模擬、演練。	6	第二年第一學期
(5)蛋糕知識	1. 蛋糕之定義。 2. 蛋糕之基本分類。 3. 蛋糕之製作要領、原理。 4. 蛋糕之儲存方法。	6	第二年第一學期
(6)西點之認識	1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。 3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	6	第二年第一學期
(7)蛋糕類產品操作	麵糊類、乳沫類、戚風類等蛋糕系列： 1. 麵糊之製作流程。 2. 打發程度的判斷。 3. 夾餡之製作。 4. 整型及裝飾的技巧。 5. 產品品評及鑑定。 蛋糕類產品操作 戚風蛋糕、海綿蛋糕、天使蛋糕	6	第二年第一學期
(8)西點類產品操作	西點類產品操作 布丁、派、泡芙、鬆餅類、甜甜圈、小西餅 棋格脆餅、巧克力方塊片、蝴蝶酥、烤布蕾	6	第二年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)麵包知識認識	1. 麵包之定義。 2. 麵包之基本分類。	6	第二年第一學期
(10)麵包的製作	軟質麵包製作技能 硬質麵包製作技能	6	第二年第二學期
(11)麵包類產品操作I	山形吐司、圓頂吐司	6	第二年第二學期
(12)麵包類產品操作II	紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁甜麵包、葡萄乾吐司、橄欖型吐司	6	第二年第二學期
(13)麵包類產品操作III	創意甜麵包等麵包系列 熱狗辮子麵包、起士培根捲	6	第二年第二學期
(14)麵包類產品分組	創意甜麵包等麵包系列 台式蔥花麵包、乳酪肉鬆捲	6	第二年第二學期
(15)麵包類產品分組	創意甜麵包等麵包系列 鮭魚沙拉麵包、地瓜肉鬆捲、椰子麵包	6	第二年第二學期
(16)西式分組產品	創意甜麵包等麵包系列 可麗露、酵母道納斯、雙皮鳳梨派	6	第二年第二學期
(17)可頌類產品操作	創意甜麵包等麵包系列 三角鬆餅、松子酥	6	第二年第二學期
(18)創意蛋糕類產品操作	創意甜麵包等麵包系列 天鵝泡芙、布朗尼蛋糕	6	第二年第二學期
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、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。		

(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	觀光餐旅日語聽講
	英文名稱	Aural-oral Training in Tourism & Hospitality Japanese
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	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 能具備觀光、餐旅職場所需的基礎日語會話能力 2. 能熟悉服務業敬語及專業用語 3. 能聆聽客人言語之專注力與及時反應之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)問候	1. 早晚的問候 2. 訪問與接待 3. 關懷與慰勞、表謝意或歉意 4. 借問、請教事情 5. 簡單應對 6. 商務應對用語 7. 文法剖析：動詞活用之(一)語形變化 8. 應用練習	4	第三學年第一學期
(2)接待	1. 迎接 2. 住宿登記 3. 日期與日數(～號／～日／～天)的說法 4. 文法剖析：動詞活用之(二)一段活用 5. 應用練習	4	第三學年第一學期
(3)飯店設施	1. 介紹客房 2. 其他設施 3. 文法剖析：動詞活用之(三)二三段活用 4. 應用練習	4	第三學年第一學期
(4)客房服務	1. 在客房用餐 2. 房客發生意外 3. 晨喚服務 4. 洗衣服務 5. 飯店內廣播 6. 文法剖析：形容詞的活用 7. 應用練習	4	第三學年第一學期
(5)交通	1. 停車 2. 交通車 3. 叫車服務 4. 文法剖析：形容動詞的活用 5. 應用練習	4	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
(6)送客	1. 客房 2. 櫃台 3. 恭送 4. 文法剖析：助動詞的活用 5. 應用練習	4	第三學年 第一學期
(7)電話應對禮儀	1. 電話應對用語及禮儀 2. 轉接給客人或客房 3. 留話給客人 4. 文法剖析：動詞活用的擴大(一) 5. 應用練習	6	第三學年 第一學期
(8)飯店電話預約	1. 電話預訂房間 2. 週日名稱 3. 文法剖析：動詞活用的擴大(二) 4. 應用練習	6	第三學年 第一學期
(9)餐廳服務(一)	1. 餐廳訂席 2. 接待 3. 送茶水 4. 其他服 5. 文法剖析：五段動詞的過去形與補助動詞 6. 應用練習	6	第三學年 第二學期
(10)餐廳服務(二)	1. 送菜單 2. 點菜 3. 下午茶 4. 幾個(?) 5. 人數與歲數 6. 基本文型(一) 7. 應用練習	6	第三學年 第二學期
(11)餐廳服務(三)	1. 介紹與推薦菜色 2. 牛排要幾分熟 3. 鄉土料理 4. 桌椅的數法 5. 基本文型 6. 應用練習	6	第三學年 第二學期
(12)餐廳服務(四)	1. 上菜 2. 結賬 3. 付款 4. 文法剖析：助詞 5. 應用練習	6	第三學年 第二學期
(13)紛爭處理(一)旅館	1. 設備不佳時 2. 客人把自己鎖在門外 3. 冷氣問題 4. 隔壁房間太吵 5. 文法剖析：複合動詞 6. 應用練習	6	第三學年 第二學期
(14)紛爭處理(二)餐廳	1. 客滿時 2. 出菜慢時 3. 忙中有錯 4. 文法剖析：指示詞 5. 應用練習	6	第三學年 第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 檔案評量(資料蒐集整理、書面報告) 3. 實作評量(表演、實作、作業、鑑賞、實踐、軼事記錄) 4. 口語評量(口試、口頭報告、晤談) 5. 軼事記錄		
教學資源	1. 餐旅日語會話 2. 教師自編補充教材 3. 多媒體影片		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法：

一般上課、再以分組方式進行。

2. 教學評量：

平時成績、平時作業考核及口頭報告考核。



(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	餐飲英文與會話
	英文名稱	Catering 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	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養職場簡單的英語會話能力，以因應工作中基本需求。 二、強化英語基礎及興趣。 三、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)英文單字	1. 學會英語的基本發音 2. 懂得如何書寫英語字母 3. 懂得如何書寫英語單字	12	第三學年第一學期
(2)自我介紹	1. 學習基本文法架構 2. 透過文法用英語自我介紹 3. 了解行禮的要點	6	第三學年第一學期
(3)日常用語	1. 學會日常打招呼用語 2. 練習日常用語對話	4	第三學年第一學期
(4)餐飲器具	1. 習得「餐飲業器具」的英語說法 2. 懂得指示代名詞的用法	6	第三學年第一學期
(5)預約	1. 了解「電話預約」的說法 2. 練習餐飲業敬語的用法(一)	4	第三學年第一學期
(6)帶位	1. 學會「場所」的說法 2. 練習餐飲業敬語的用法(二)	4	第三學年第一學期
(7)推薦料理	1. 懂得推薦料理的英文說法 2. 學會中式料理的英文說法 3. 學會「數量詞」的說法	6	第三學年第二學期
(8)點餐	1. 學會料理點餐的英文說法 2. 學會飲料/水果點餐的英文說法	6	第三學年第二學期
(9)排餐	1. 認識排餐英文說法 2. 懂得排餐作法的英文說法	6	第三學年第二學期
(10)味道	1. 學會表達酸、甜、苦、辣的英文說法 2. 認識調味料的英文說法	6	第三學年第二學期
(11)食器	1. 介紹食器的英文說法 2. 認得食器的英文單字	6	第三學年第二學期
(12)服務生的儀容	1. 學會女服務生儀容的英文規範 2. 懂得男服務生儀容的英文規範	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 講述法 2. 紙筆測驗 3. 角色扮演 4. 書面報告 5. 自學		

教學資源	教學資源： (1)教科書 (2)雜誌、期刊 (3)多媒體
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依據學生程度選用工具書。 2. 教材編選、編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 3. 要求學習者確實做到課前預習、課後複習的習慣。 4. 教學方法： (1)講述法 (2)紙筆測驗 (3)口頭問答法 (4)角色扮演 5. 教學相關配合事項： (1)除教授課程相關之基本知識，同時需培養學生正確之職業道德觀念，即積極進取之學習態度。 (2)運用輔助設備，如錄音機或DVD等，可使教學方式多元化，並培養學生聽力及閱讀能力。



(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	創意料理
	英文名稱	Creative Cuisine
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		
建議先修 科目	●無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 正確的洗滌觀念、細心的食材驗收。 2. 適當的切割方法、安全的解冻觀念。 3. 合宜的的調理、加工、烹飪的技巧。 4. 盤飾及沾料的合理搭配。 5. 菜單設計的應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)創意料理主題介紹	1. 分組及說明上課規範，注意事項與評分標準 2. 講解創意料理的靈魂與其創新、創意運用	6	第三學年第一學期
(2)主題討論設計菜單-牛	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之牛肉料理創作	6	第三學年第一學期
(3)創意料理實作-牛	1. 將各組牛肉創意料理實作 2. 改善各組創作上之缺失	6	第三學年第一學期
(4)主題討論設計菜單-羊	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之羊肉料理創作	6	第三學年第一學期
(5)創意料理實作-羊	1. 將各組羊肉創意料理實作 2. 改善各組創作上之缺失	6	第三學年第一學期
(6)主題討論設計菜單-豬	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之豬肉料理創作	6	第三學年第一學期
(7)創意料理實作-豬	1. 將各組豬肉創意料理實作 2. 改善各組創作上之缺失	6	第三學年第一學期
(8)主題討論設計菜單-雞	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之雞肉料理創作	6	第三學年第一學期
(9)創意料理實作-雞	1. 將各組雞肉創意料理實作 2. 改善各組創作上之缺失	6	第三學年第一學期
(10)主題討論設計菜單-鴨	1. 將各組鴨肉創意料理實作 2. 改善各組創作上之缺失	6	第三學年第一學期
(11)創意料理實作-鴨	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之鴨肉料理創作	6	第三學年第一學期
(12)主題討論設計菜單-蛋	1. 將各組蛋類創意料理實作 2. 改善各組創作上之缺失	6	第三學年第一學期
(13)創意料理實作-蛋	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之蛋類料理創作	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
(14)主題討論設計菜單-魚	1. 將各組魚肉創意料理實作 2. 改善各組創作上之缺失	6	第三學年第二學期
(15)創意料理實作-魚	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之魚肉料理創作	6	第三學年第二學期
(16)主題討論設計菜單-蝦	1. 將各組蝦類創意料理實作 2. 改善各組創作上之缺失	6	第三學年第二學期
(17)創意料理實作-蝦	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之蝦類料理創作	6	第三學年第二學期
(18)主題討論設計菜單-蟹	1. 將各組蟹肉創意料理實作 2. 改善各組創作上之缺失	6	第三學年第二學期
(19)創意料理實作-蟹	1. 分組報告討論創意料理設計題組 2. 檢討改善各組之蟹肉料理創作	6	第三學年第二學期
(20)分組創意料理	三絲冬瓜捲、八寶米糕、香菇扒菜膽、黑胡椒豆包排	6	第三學年第二學期
(21)分組創意料理	三絲豆腐羹、三杯菊花洋菇、椒鹽牛蒡片、烤麩麻油飯	6	第三學年第二學期
(22)分組創意料理	咖哩馬鈴薯排、豆瓣鑲茄段、乾扁四季豆、麒麟豆腐片	6	第三學年第二學期
(23)分組創意料理	炸蔬菜山藥條、蘿蔔三絲捲、炸海苔芋絲	6	第三學年第二學期
(24)分組創意料理	茄汁燒芋頭丸、紅燒黃雀包	6	第三學年第二學期
合計		144節	
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	台灣在地創意料理製書，課程相關PPT等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)教材內容應酌情增補有關菜單創新，在地食譜等相關知識，加強課程深度。 2. 教學方法 (1)視聽媒體 (2)示範教學 (3)分組實作等		

(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	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	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		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 強化食品衛生安全的操作規定 2. 強化具備食材處理與烹調共通之基本技能 3. 銜接各國各式料理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)食物製備的意義	1. 食物製備 2. 烹調處理的種類與目的	8	第三學年第一學期
(2)食物製備的目的	1. 食品的酸、鹼性 2. 熟悉前置作業流程	8	第三學年第一學期
(3)米的製備原理與實作	1. 世界米的分布 2. 米的成分與利用 3. 米的實作烹調	8	第三學年第一學期
(4)糯米的製備原理與實作	1. 糯米的烹調 2. 澱粉老化現象	8	第三學年第一學期
(5)麵食的製備原理	1. 小麥的構造 2. 麵粉的成分與特性	8	第三學年第一學期
(6)麵食的製備實作	1. 麵粉的種類與用途 2. 麵筋的形成與麵糰 3. 適合各式烹調的麵粉處理	8	第三學年第一學期
(7)薯類與澱粉實作I	1. 薯類的成分特性 2. 馬鈴薯的烹調 3. 芋頭的烹調	8	第三學年第一學期
(8)薯類與澱粉製作II	1. 山藥的烹調 2. 甘藷的烹調 3. 澱粉的烹調	8	第三學年第一學期
(9)油脂的製備原理	1. 油脂的成分與特性 2. 調理上的特性	8	第三學年第一學期
(10)油脂製品原理	1. 適合於烹調操作的油脂 2. 油炸食物	8	第三學年第二學期
(11)黃豆製備製作	1. 豆類的種類與用途 2. 黃豆的烹調 3. 豆腐的烹調 4. 紅豆的烹調	8	第三學年第二學期
(12)肉類的製備原理	1. 肉的成分 2. 肉類的特性	8	第三學年第二學期
(13)肉類的製備實作	1. 豬肉與牛肉的部位名稱 2. 肉類的加熱烹飪	8	第三學年第二學期
(14)魚貝類的製備原理	魚貝類的成分與特色	8	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
(15)魚貝類的製備實作	1. 魚類的烹調 2. 貝類的烹調	8	第三學年第二學期
(16)蛋的製備原理	1. 雞蛋的營養與成分 2. 烹調上的特性	8	第三學年第二學期
(17)乳製品製備實作	1. 利用乳酪的烹調 2. 牛奶的加工食品	8	第三學年第二學期
(18)乾貨製備	1. 乾貨的特性與種類 2. 乾貨的烹調	8	第三學年第二學期
合計		144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. 坊間教材。 2. 自編講義。 3. 其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學理論與實務並重。 2. 採循序漸進，使學生逐步學習實務製作前衛生安全之每一環節。 3. 教學時配合場地及器材，從事操作練習。 4. 本科目為實習科目，適時引導學生考取相關證照，以利未來就職及升學所需。 5. 培養學生正確的團隊合作觀念。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學實務
	英文名稱	Food and Beverage Aesthetics 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	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)中華文化風格的餐飲設計美學 (二)能說明餐飲花藝之文化 (三)能具備餐桌空間花藝之設計能力 (四)能建立餐飲花器、餐具之搭配能力 (五)能應用餐桌空間規劃與設計之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐旅美學的基本概念	餐飲美學基本概念	6	第三學年第一學期
(2)色彩與餐旅美學	色彩與餐旅美學	6	第三學年第一學期
(3)餐廳與旅館的花藝設計	餐廳與旅館的花藝設計	6	第三學年第一學期
(4)餐桌花器的介紹	1. 餐桌花藝器具的意涵 2. 餐桌花藝設備器具的保養	6	第三學年第一學期
(5)餐桌花材的認識	1. 花藝設計包裝 2. 盆栽設計組合能力 3. 花藝修剪技術	6	第三學年第一學期
(6))花藝與美學	1. 餐桌花藝賞析 2. 餐桌花藝創作	6	第三學年第一學期
(7)花藝設計基礎	實作練習 1. 半球混合型盤花 2. 橢圓型混合桌花 3. 三角型瓶花	6	第三學年第二學期
(8)手綁花束	半球成組型花束 I 半球成組型花束 II 多層次半球型花束 半球帶伸出物花束	6	第三學年第二學期
(9)食器與花器之搭配I	花藝設計創作之實作練習(一)	6	第三學年第二學期
(10)食器與花器之搭配II	花藝設計創作之實作練習(二)	6	第三學年第二學期
(11)盤畫藝術概念	盤中畫視覺與對稱圖形構成、動感流動圖形構成及色彩搭配法	6	第三學年第二學期
(12)盤畫應用練習	盤畫藝術平面篇、宴會裝飾排盤	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 實作 2. 作業 3. 同儕互評		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 網路資訊。 4. 相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 運用多媒體教學引發學生學習意願

2. 學生須多了解餐桌使用之花材

3. 食器、花器之運用的方式



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路行銷實務
	英文名稱	Internet Advertizing
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		
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解網路行銷現況。 (二)瞭解眾多網路行銷機會、道德與法律議題。 (三)具備熱門網路行銷使用技巧。 (四)具備APP、Line貼圖製作與應用。 (五)具備試算表、企劃簡報製作能力。 (六)具備網路行銷管理能力。 (七)具備網路行銷實務能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)探索網路新媒體	1. 網路行銷現況介紹 2. 探索客戶在哪裡 3. 網路行銷法律議題	6	第三學年第一學期
(2)聚集人氣的電商網站美學設計	1. 拍攝實務技巧 2. 拍攝實務後製工具介紹應用	12	第三學年第一學期
(3)SEO與關鍵字行銷	1. SEO操作搜尋引擎排名 2. 關鍵字的廣告與秘密 3. Google網站管理工具	6	第三學年第一學期
(4)社群行銷	1. 社群行工具的應用 2. 粉絲經營技巧 3. 建立社群技巧 4. 行動社群行銷技巧 5. 粉絲團PO文策略	6	第三學年第一學期
(5)指尖下的新錢潮	1. APP製作 2. APP應用	18	第三學年第一學期
(6)向成功店家捷徑	實戰Line行銷密技	6	第三學年第一學期
(7)Line	Line貼圖製作與應用	9	第三學年第二學期
(8)精算達人	Google試算表	9	第三學年第二學期
(9)簡報大師	Google Slides簡報	9	第三學年第二學期
(10)網站建置與申請、網站平台設定與上傳	1. 熱門網站申請及使用規則說明 2. 網站平台設定與上傳	9	第三學年第二學期
(11)電子商務網站企劃經營	實務應用與分享	18	第三學年第二學期
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實際操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加實作題，以瞭解學生的思考表達能力及實作技巧。		

教學資源	1. 電腦教室 2. 廣播教學設備 3. 相關教學軟體，供學生實務操作。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 編選內容包括網路行銷背景、網路行銷環境、網路行銷策略、網路行銷管理。讓學生瞭解如何利用資通訊科技在行銷上為顧客與企業創造、溝通及提供價值。並具備網路行銷實務能力。 (二)教學方法 採用問答法、討論法、講演法、分組合作等方法，並利用雲端行動商務與文創行銷軟硬體設備，學習網路行銷實務。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	膳食製備
	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	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	○無 ●有，科目：中餐烹飪實習	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解膳食必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解各種食物材料之製備原理。 三、藉由理論授課及實務操作，讓學生熟練計畫均衡之個人飲食。 四、養成良好職業道德及工作習慣。 五、培養食物烹飪的基本技巧。 六、熟練各種烹飪設備的正確操作。 七、建立良好的職業道德與餐飲衛生習慣。 八、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)熱量需求之計算	1.理想體重計算、身體質量指數計算。 2.熱量需求計算。	6	第三學年第一學期
(2)國民飲食指南認識	1.國民飲食指南 2.設計一日均衡飲食。 3.設計一日菜單	6	第三學年第一學期
(3)營養素的主要功能及其來源	1.了解食物的分類及營養價值 2.各種食物於儲存及烹調過程營養成分的變化 3.健康飲食烹調實作 照燒蔬菜雞腿、滷牛腱、燻雞生菜沙拉、雞胸肉三明治、雜糧饅頭	6	第三學年第一學期
(4)養生飲食常用的烹調法	1.煮、2.拌、3.蒸、4.煎、5.炒、6.爆、7.炸、8.燴、9.溜、10.滷 2.實作練習 龍井蝦仁、宋嫂魚羹、油爆雙脆、四喜丸子、五更腸旺、冬瓜如意捲	6	第三學年第一學期
(5)食物營養成分分析	1.食物營養成分分析計算。 2.市場調查。	6	第三學年第一學期
(6)食物成本控制	食物成本控制計算	6	第三學年第一學期
(7)減碳飲食	1.減碳認知 2.在地食材介紹 3.碳足跡計算 4.以低油低糖多蔬果原則，製作中式菜餚 荷葉糯米雞、滑蛋蝦仁、京都排骨、咕咾肉、紅糟肉、滷白菜	6	第三學年第二學期
(8)營養素成分	1.醣類組成 2.醣類功能 3.糖類的食物來源	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
(9)維生素	1. 維生素概論 2. 脂溶性維生素、水溶性維生素	6	第三學年第二學期
(10)膳食設計I	1. 膳食設計的步驟。 2. 膳食製備實習 豚骨拉麵、石鍋拌糙飯	6	第三學年第二學期
(11)膳食設計II	1. 膳食設計的步驟。 2. 膳食製備實習 金針排骨湯、清蒸鱈魚、紫米地瓜粥、養生三色地瓜球	6	第三學年第二學期
(12)膳食設計III	1. 膳食設計的步驟。 2. 膳食製備實習 蕎麥麵、紫米飯	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。 2. 學習評量的結果宜妥切運用，作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據。 3. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補強性教學；對於具特殊才能的學生，應實施增廣教學，以充分發展其特殊才能。		
教學資源	1. 坊間教材 2. 其他相關資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學校宜充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 教師宜充分利用圖書資源、網路資源、社區資源與社會資源，結合在地特色和產業界進行產學合作。 3. 教師教學可適時辦理校外參訪，加強和業界交流，使理論與實務相結合，提高學生學習興趣和效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吧檯實務
	英文名稱	Cocktail Mixing
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	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	☐ 無 ☒ 有，科目：飲料實務	
教學目標(教學重點)	一、認識及熟練吧檯器具、設備之操作方法 二、認識各種咖啡材料、特性及咖啡煮具調製方法 三、學習咖啡相關專業知識	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)飲調設備與器材術語	1. 吧檯相關認知與術語。 2. 學習飲料成本控制。	6	第三學年第一學期
(2)飲料成本控制	1. 酒水計算 2. 無酒精飲品成本計算	6	第三學年第一學期
(3)咖啡機概論I	1. 咖啡機使用與構造 2. 咖啡煮具及實作	6	第三學年第一學期
(4)咖啡機概論II	1. 濾泡式介紹 2. 虹吸咖啡壺介紹 3. 實作練習	6	第三學年第一學期
(5)咖啡基本概論	咖啡品種	6	第三學年第一學期
(6)咖啡基本理論知識I	咖啡帶介紹	6	第三學年第一學期
(7)咖啡基本理論知識II	1. 咖啡產地 2. 咖啡的採收與處理	6	第三學年第二學期
(8)義式咖啡機器操作	1. 義式咖啡機器操作 2. 義式咖啡拉花奶泡化學變化 3. 實作練習	6	第三學年第二學期
(9)以「果醬」調製的飲品基底I	基底製作教學 萊姆果醬、百香果果醬 • 檸檬果醬、樹莓果醬	6	第三學年第二學期
(10)以「果醬」調製的飲品基底II	基底製作教學 葡萄柚果醬、葡萄果醬、奇異果果醬	6	第三學年第二學期
(11)以「果醬」調製的飲品	1. 葡萄柚氣泡飲。 2. 青葡萄椰子汁	6	第三學年第二學期
(12)以「果醬」調製的飲品	奇異果薄荷茶 百香果玫瑰茶 樹莓莫希托	6	第三學年第二學期
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	一、依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 二、評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 三、根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。 四、學期成績計算標準，定期及日常評量所佔比率如下 1. 定期評量佔 40% (含第一、第二及第三次段考)。 2. 日常評量佔 60% (平時多元評量佔 60%)。
教學資源	1. 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 2. 教師自編教材。 3. 教師提供之補充教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師蒐集各種教學媒體，並運用相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源，以提高學生學習興趣。 2. 建置數位學習平台上傳教學檔案及學生作業，使學生能依照自己的進度在學習平台中進行課前預習或課後複習。 3. 加強產學互動觀摩，與產業無縫接軌，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 4. 可輔導參加相關證照、證書之檢定，增進學習成效。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理
	英文名稱	Banquet 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	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、讓學生實地了解宴會的基本知識 二、熟悉宴會服務及擺設技巧 三、了解宴會廳的設備規劃與籌備 四、了解宴會業務訂席之流程 五、餐會的菜單與餐檯設計 六、伴手禮研發及成本控制之內容	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)宴會規劃-分工	確認組織、分配工作	6	第三學年第一學期
(2)宴會規劃-企劃	活動企劃流程	6	第三學年第一學期
(3)宴會廳設備要領	1.宴會廳常用器皿及家具介紹 2.宴會廳營業器材籌備的設定量	6	第三學年第一學期
(4)宴會作業流程技巧實務	1.學習宴會服務技巧 2.各式宴會擺設與服務實作練習	6	第三學年第一學期
(5)宴會成本控制	1.宴會成本控制 2.宴會部門營業預算的編列	6	第三學年第一學期
(6)宴會促銷活動	1.宴會促銷活動 2.實務操作練習	6	第三學年第一學期
(7)宴會餐點1	餐點研發設計與實作 花生糖、紅磚布丁、半熟乳酪塔、鳳梨酥	6	第三學年第二學期
(8)宴會餐點2	1.邀請函、宴會菜單設計 2.伴手禮研發 3.咖啡榛果巧克力夾心餅乾、甜甜圈	6	第三學年第二學期
(9)宴會餐點3	杏仁千層酥、太陽餅、肉鬆餅	6	第三學年第二學期
(10)伴手禮設計概念	包材製圖設計	6	第三學年第二學期
(11)Logo的設計及成本控制	成本控制	6	第三學年第二學期
(12)Logo的設計及成本控制	Logo的設計	6	第三學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.紙筆測驗(段考、平時測驗)。 2.高三成果展成果企劃。 3.高三成果展餐點研發與設計。		

教學資源	1. 坊間教材。 2. 自編講義。 3. 其他相關資料。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學理論與實務並重。 2. 採循序漸進，使學生逐步學習宴會之每一環節。 3. 教學時配合場地及器材，從事操作練習。 4. 透過職場體驗及校外參觀，培養學生對宴會工作之具體經驗。 5. 培養學生正確的團隊合作觀念。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習
	英文名稱	Western 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	0/0/0/0/4/4	
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		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解西餐概論與西餐烹調基本原理原則。 (二)具備西餐烹調刀工與烹調技能。 (三)培養對西式菜餚之鑑賞能力。 (四)培育西餐烹調基礎從業所需之知能與職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)西餐概論	1. 西餐之定義 2. 西餐起源、發展與未來趨勢 3. 西餐從業人員應具備之工作態度與職業道德	8	第三學年第一學期
(2)西餐廚房的認識	1. 西餐廚房組織架構與工作職掌 2. 西餐廚房各工作區域工作內涵 3. 廚房機具設備與刀具、廚具認識 4. 專業廚師標準服儀 5. 基本機具設備操作與維護	8	第三學年第一學期
(3)西式烹調食材簡介	1. 西式生鮮食材—肉類及海鮮類介紹 2. 西式生鮮食材—蔬菜及水果類認識 3. 香料與辛香料及調味品認識 4. 奶類與乳酪類介紹 5. 烹調用酒介紹	8	第三學年第一學期
(4)西餐烹調術語認識	1. 基本烹調術語認識 2. 菜單相關用語 3. 食材名稱介紹	8	第三學年第一學期
(5)西餐基礎刀工應用	1. 西餐用刀基本常識 2. 蔬果類切割法 3. 肉類切割法 4. 海鮮類切割法 5. 家禽類切割法	8	第三學年第一學期
(6)西餐基本烹調法介紹	1. 烹調原理介紹 2. 乾式烹調法 3. 濕式烹調法 4. 混合式烹調法	8	第三學年第一學期
(7)西餐基本烹調實習實作I	1. 川燙 (Blanching) 2. 煮 (Boiling) 3. 低溫煮 (poaching) 4. 蒸 (Steaming) 5. 炸 (Deep-Frying) 6. 煎 (PanFrying) 7. 炒 (Sautee)	8	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
(8)西餐基本烹調實習實作II	1. 爐烤 (Roasting) 2. 碳燒烤 (Broiling) 3. 乾燒 (PanSear) 4. 焗烤 (Gratinating) 5. 烘烤 (Baking) 6. 燜 (Braising) 7. 燴 (Stewing) 8. 油浸 (Confit) 9. 上亮膠 (Glazing) 10. 燉 (Poleler)	8	第三學年第一學期
(9)西式早餐介紹	1. 西式蛋類認識 2. 西式蛋類製作： (1)水煮蛋 (BoiledEgg)。 (2)煎蛋 (FriedEgg)。 (3)炒蛋 (ScrambledEgg)。 (4)水波蛋 (PoachedEgg)。 (5)恩利蛋 (Omelete)	8	第三學年第一學期
(10)三明治	三明治、Capapes(酒會小點心)、Crepe s(法文)[薄餅]認識	8	第三學年第一學期
(11)Canapes及Crepes製作與運用	三明治、Capapes(酒會小點心)、Crepe s(法文)[薄餅]製作與運用	8	第三學年第一學期
(12)沙拉	1. 沙拉種類與沙拉醬認識 2. 沙拉醬 (SaladDressing) 製作與衍 變	8	第三學年第一學期
(13)沙拉醬汁	3. 西式沙拉製作： (1)華爾道夫沙拉 (2)尼要斯沙拉 (3)通心粉沙拉 (4)凱撒沙拉 (5)創意沙拉	8	第三學年第二學期
(14)西式湯類I	西式湯類的基本分類與衍變 西式湯類製作： (1)奶油玉米濃湯 (2)奶油鮮菇濃湯 (3)青豆漿湯	8	第三學年第二學期
(15)西式湯類II	西式湯類的基本分類與衍變 西式湯類製作： (1)奶油青花菜濃湯 (2)蛤蠣巧達湯。 (3)義大利蔬菜湯 (4)洋葱湯	8	第三學年第二學期
(16)西式麵飯類I	西式米麵飯類製作： (1)德式小麵球製作 (2)義式海鮮飯 (3)奶油飯(PillafRice)	8	第三學年第二學期
(17)西式麵飯類II	西式米麵飯類製作： (1)義大利肉醬麵西式麵食 (pasta) 與 米飯 (rice) 介紹 (2)焗烤類(通心麵及千層麵製作)	8	第三學年第二學期
(18)主菜類實作I	蔬菜類主菜	8	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、課堂討論、實作練習、撰寫報告等。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外西餐烹調相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢西餐烹調相關資料。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 校外參觀機構之配合與學校行政支援。

2. 利用寒暑假前往相關西餐廚房見習，以充實自我實務能力，提升教學品質。

3. 透過校外機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。

4. 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。

5. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級技術士技能檢定，藉以驗證學用一致。



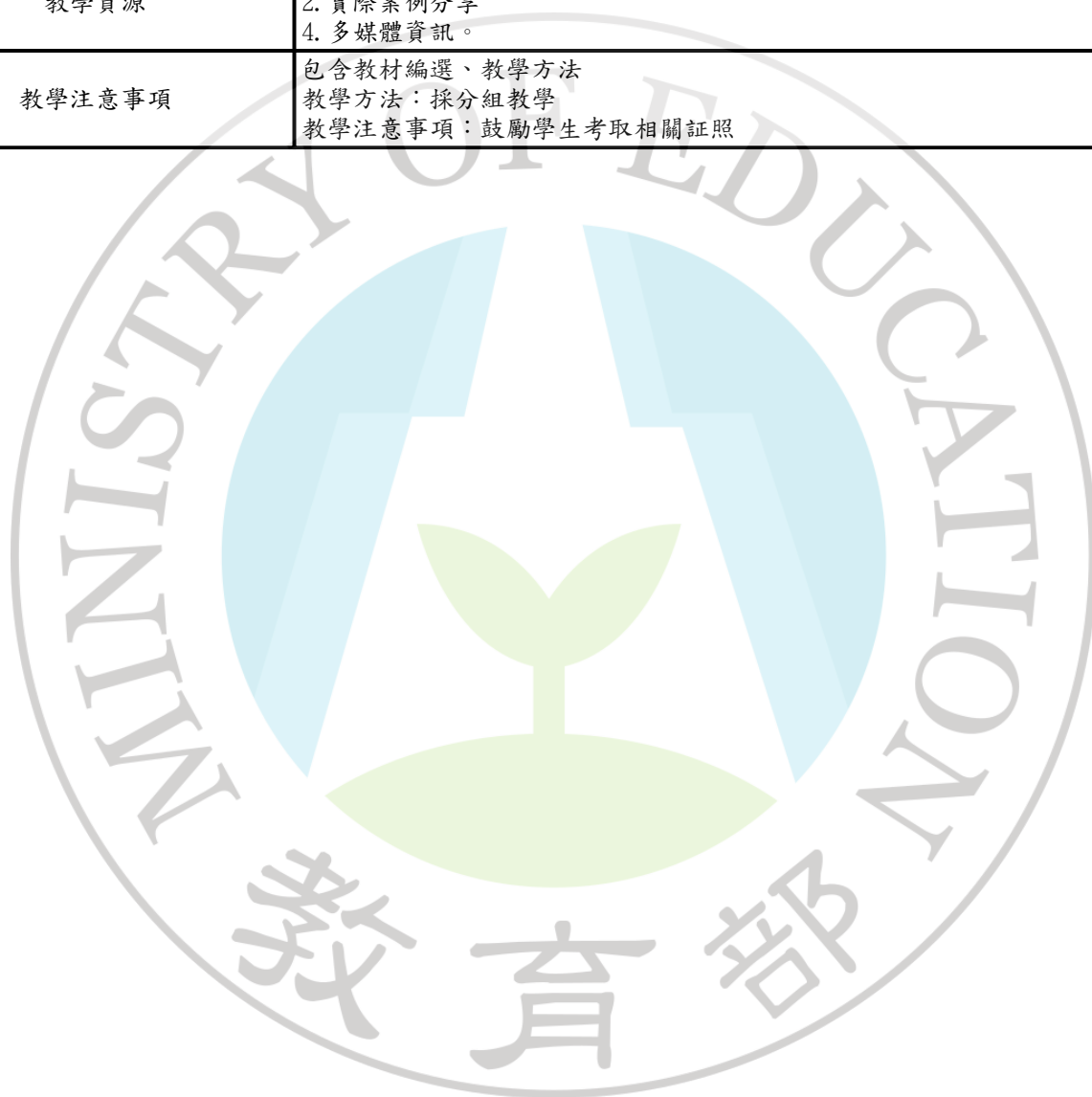
(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾
	英文名稱	Cake Decoration
師資來源	●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		
建議先修 科目	○無 ●有，科目：烘焙實習	
教學目標 (教學重點)	一、培養敬業的精神和態度。 二、認識蛋糕、點心的起源與發展趨勢。 三、瞭解蛋糕、點心的分類與作法。 四、熟練基本的裝飾技術。 五、熟悉烘焙計算與成本計算。 六、啟發從事烘焙業的興趣(生涯規劃)。 七、烘焙藝術	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)蛋糕類製作介紹	蛋糕、點心概論。	8	第三學年 第一學期
(2)機具設備介紹	蛋糕、點心之相關機具設備知識	8	第三學年 第一學期
(3)基礎蛋糕實作實習	基礎蛋糕、點心製作實習	8	第三學年 第一學期
(4)花嘴運用	霜飾材料介紹、各種花嘴練習	8	第三學年 第一學期
(5)基礎蛋白霜裝飾	蛋白進階裝飾練習與應用應用裝飾	8	第三學年 第一學期
(6)翻糖應用	翻糖應用-圍邊、披覆	8	第三學年 第一學期
(7)巧克力運用	巧克力概論與基本操作技巧應用 調溫巧克力原理	8	第三學年 第二學期
(8)巧克力裝飾	巧克力裝飾 1. 花卉技巧 2. 葉子技巧 3. 線條技巧 4. 文字練習	8	第三學年 第一學期
(9)巧克力上色技巧	1. 噴槍使用 2. 噴筆使用 3. 可可脂調色使用	8	第三學年 第一學期
(10)蛋糕實作應用實習	裝飾蛋糕應用	8	第三學年 第一學期
(11)拉糖應用I	簡易拉糖實作-玫瑰花	8	第三學年 第一學期
(12)拉糖應用II	簡易拉糖實作-氣球	8	第三學年 第一學期
(13)拉糖實作應用實習	簡易拉糖實作-緞帶、氣球、玫瑰花	8	第三學年 第二學期
(14)實作應用實習	蛋糕裝飾綜合練習	8	第三學年 第二學期
(15)雕塑設計	1. 基本幾何圖形捏製 2. 人形比例剖析說明 3. 人形繪製實作	8	第三學年 第二學期
(16)雕塑實務	1. 基本頭型捏製 2. 身形捏製	8	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
(17)雕塑花藝介紹	1. 花卉造型原理剖析 2. 基本花卉說明	8	第三學年 第二學期
(18)雕塑花藝實務	1. 玫瑰花原理製作 2. 花卉之花蕊花蕊分析實作	8	第三學年 第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)及學術科測驗並行方式進行		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 實際案例分享 4. 多媒體資訊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法：採分組教學 教學注意事項：鼓勵學生考取相關証照		



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業技能訓練(建教)
	英文名稱	Vocational Skills Training
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	0/0/8/8/0/0	
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		
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本課程旨在增加學生在職場職業訓練實務，了解並思考學校的職業教育，與產業合作共同培養業界所需人力，以期減少學用落差、提升學生就業力與促進產業發展。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)職前訓練(一)	產業特色	8	第二學年第一學期
(2)職前訓練(二)	職場倫理與道德	8	第二學年第一學期
(3)職前訓練(三)	企業未來走向	8	第二學年第一學期
(4)房務基本技能(一)	管家執勤前的準備。	8	第二學年第一學期
(5)房務基本技能(二)	做床基本技能	8	第二學年第一學期
(6)房務基本技能(三)	各類型客房的檢視	8	第二學年第一學期
(7)客房檢視作業	各類型客房檢視與注意事項	8	第二學年第一學期
(8)餐飲服務職場須知(一)	餐飲服務人員工作倫理	8	第二學年第一學期
(9)餐飲服務職場須知(二)	餐飲服務人員職業道德	8	第二學年第一學期
(10)餐飲服務布置方式及原則概念(一)	中餐餐桌布置及擺設	8	第二學年第一學期
(11)餐飲服務方式及原則概念(二)	操持各式托盤及操作服務叉匙運用	8	第二學年第一學期
(12)餐飲服務布置方式及原則概念	西餐餐桌布置及擺設	8	第二學年第一學期
(13)上菜及分菜(一)	上菜技術	8	第二學年第一學期
(14)上菜及分菜(二)	分菜技術	8	第二學年第一學期
(15)上菜及分菜(三)	夾派麵包菜餚	8	第二學年第一學期
(16)現場桌邊服務(一)	現場桌邊切割服務	8	第二學年第一學期
(17)現場桌邊服務(二)	現場桌邊沙拉製作服務	8	第二學年第一學期
(18)服勤技巧示範操作	葡萄酒、香檳的服務	8	第二學年第一學期
(19)餐飲服務	1. 外場各區工作站流程 2. 迎賓與帶位 3. 服務技巧與送餐	8	第二學年第二學期
(20)酒吧服勤技巧示範操作(一)	服務技巧	8	第二學年第二學期
(21)酒吧服勤技巧示範操作(二)	點菜技巧	8	第二學年第二學期
(22)酒吧服勤技巧示範操作(三)	社交公關和行銷能力	8	第二學年第二學期
(23)酒吧服勤技巧示範操作(四)	1. 咖啡及茶的服務 2. 其他飲料的服務	8	第二學年第二學期
(24)現場桌邊服務(一)	現場桌邊切割服務	8	第二學年第二學期
(25)現場桌邊服務(二)	現場桌邊沙拉製作服務	8	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
(26)庫房物品(含食品、飲料及其他)之認識	1. 食品原料的認識 2. 飲料之認識	8	第二學年第二學期
(27)驗收之作業及管理(一)	1. 驗收目標與驗收人員的職責 2. 驗收方法與驗收後職責	8	第二學年第二學期
(28)驗收之作業及管理(二)	1. 儲存原則 2. 餐飲物料儲存之方法	8	第二學年第二學期
(29)庫房之安全與衛生(一)	庫房安全管理	8	第二學年第二學期
(30)庫房之安全與衛生(二)	存量控制	8	第二學年第二學期
(31)庫房之安全與衛生(三)	庫房衛生管理	8	第二學年第二學期
(32)餐飲服務(一)	餐廳設備與器具介紹	8	第二學年第二學期
(33)餐飲服務(二)	基礎服勤與餐飲禮儀	8	第二學年第二學期
(34)餐飲服務(三)	Room Service服務	8	第二學年第二學期
(35)房務作業(一)	布巾與洗劑介紹	8	第二學年第二學期
(36)房務作業(二)	基礎整房	8	第二學年第二學期
合計		288節	
學習評量 (評量方式)	學習評量為達充分、具體、客觀，應依以下五個項目評： 品德操守、服務態度、敬業精神、人際溝通、出勤狀況作為考核的成績，未達標準者予以逐項指導，建其基本知能，再予以評。		
教學資源	使用指定教科書、參考網路資源及補充講義，並提供媒體教學資源： 1. 指定教科書及參考書籍之電子書。 2. 教室包含電腦、專業實習設備、單槍投影機等。 3. 提供各種形式的媒體教學資源：如投影片、影片、網頁、動畫等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學理論及實務並重，教學活動除專業知識的培養，重視示範及個別輔導，並發展實作單元給予學生檢證理論之機會。 2. 深入職場趨勢或個案討論，並兼顧專業設備器材之學習，適應各種就業市場需求。 3. 教學過程中應加強職業道德及正確使用資訊科技觀之培養，蒐集製作或購置示範及各媒材輔助教學。		