

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國113年2月5日臺教授國字第 1130021754 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112年11月10日112學年度第2次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)

中華民國113年3月30日

目錄

學校基本資料	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	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	12
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	12
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	13
陸、群科課程表	14
一、教學科目與學分(節)數表	14
二、課程架構表	17
三、科目開設一覽表	18
柒、團體活動時間實施規劃	20
捌、彈性學習時間實施規劃	21
一、彈性學習時間實施相關規定	21
二、學生自主學習實施規範	24
三、彈性學習時間實施規劃表	30
玖、學校課程評鑑	37
學校課程評鑑計畫	37
附件二：校訂科目教學大綱	42

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 食品群：烘焙科 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 電機與電子群：水電技術科 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	動力機械群：汽車修護科 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	動力機械群	汽車科	1	26	0	0	0	0	1	26
	電機與電子群	資訊科	1	8	1	22	1	18	3	48
	商業與管理群	資料處理科	1	24	1	23	1	34	3	81
	食品群	烘焙科	1	19	0	0	0	0	1	19
	家政群	幼兒保育科	1	42	1	37	2	49	4	128
	家政群	時尚造型科	1	22	1	35	1	27	3	84
	餐旅群	觀光事業科	0	0	1	8	1	15	2	23
	餐旅群	餐飲管理科	2	48	2	55	2	66	6	169
	藝術群	表演藝術科	1	25	1	22	1	27	3	74
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	23	1	22	1	25	3	70
實用技 能學程 (日)	動力機械群	汽車修護科	0	0	1	32	1	41	2	73
	電機與電子群	水電技術科	1	29	0	0	0	0	1	29
	設計群	多媒體技術科	1	32	1	34	2	62	4	128
	餐旅群	餐飲技術科	2	65	2	69	3	88	7	222
	餐旅群	旅遊事務科	0	0	1	11	1	16	2	27
	美容造型群	美髮技術科	1	13	1	14	1	23	3	50
	美容造型群	美顏技術科	1	17	1	28	1	22	3	67
建教合 作班	動力機械群	汽車修護科	1	27	0	0	0	0	1	27
	電機與電子群	資訊科	2	140	1	70	1	34	4	244
	家政群	時尚造型科	1	46	1	49	1	35	3	130
	餐旅群	餐飲管理科	2	80	2	48	2	47	6	175
合計			22	686	20	579	23	629	65	1894

二、核定科班一覽表
表2-2 113學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
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	1	45
	食品群	烘焙科	1	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	2	45
	藝術群	表演藝術科	1	45
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40
合計			10	445



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 廣設國際 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

112.08.29校務會議第八次修訂

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

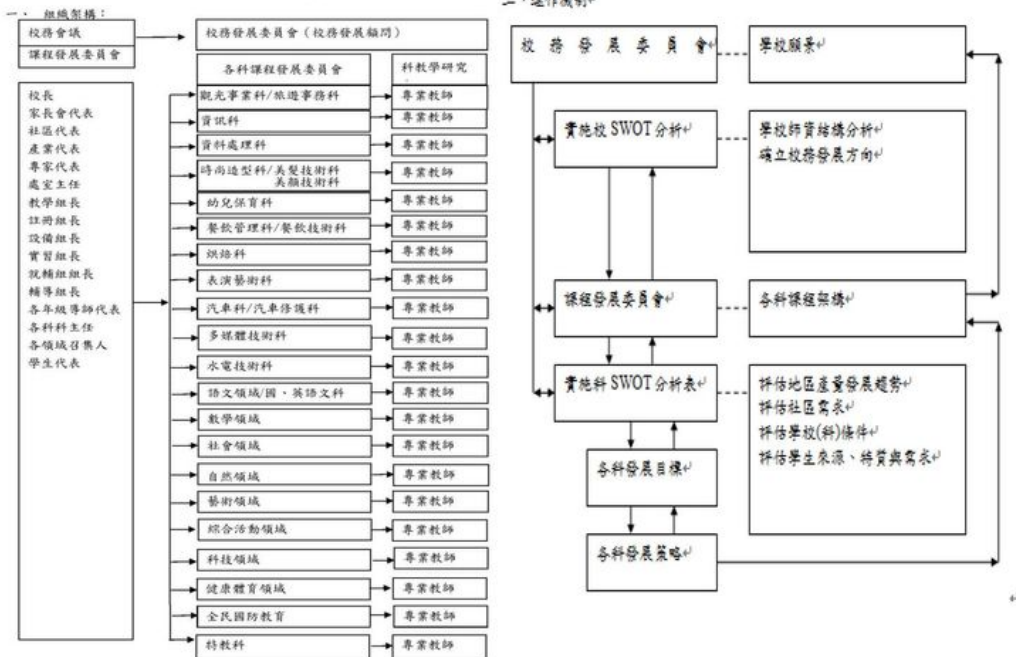
(二十一)成效檢討、修正

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112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112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	黃文宗	執行秘書	全民國防教育教師	吳敏凱	全民國防科召集人
學務主任	唐振耀		資訊科主任	許純禎	
總務主任	黃建方		資料處理科主任	黃瓊儒	
實習主任	賴沛綸		幼兒保育科主任	劉佳沁	
圖書室教師	林正鳳		時尚造型科主任	林淑婉	
輔導主任	楊淑昭		餐飲管理科主任	吳玟頻	
主計主任	李淑敏		觀光事業科主任	曾琬筠	
人事主任	郭文遠		表演藝術科主任	周宜瑩	
進修部主任	王棋芳		汽車修護科主任	陳宏恩	
教學組長	陳秋蓉		多媒體技術科主任	成書舜	
實習組長	黃宜萍		特殊需求課程領域教師	蔡孟欣	特教教師
設備組長	林淑燕		導師代表	黃祝眉	一年級導師
國語文領域教師	洪美慈	國文科召集人	導師代表	林佳嫻	二年級導師
英語文領域教師	范儷齡	英文科召集人	導師代表	陳建龍	三年級導師
數學領域教師	詹定國	數學科召集人	專家學者代表	賴昇蓉	嘉南藥理大學教授
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	洪美慈	社會科召集人	學生代表	羅文伶	日校學生自治會會長(幼保科二年級)
藝術領域教師	周宜瑩	藝術科召集人	學生代表	黃雅鈴	進修部學生代表(餐飲科三年級)
綜合活動領域教師	張育謙	綜合活動科召集人	家長委員會代表	許淑菁	家長會副會長
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： ☑房務技術4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)具備中餐廳廚師技能實作之能力 (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 ☑食品加工4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑職涯體驗2學分 ☑茶藝文化與實習6學分 2.2 校訂選修： ☑中餐烹飪實習6學分 ☑烘焙實習6學分 ☑蔬果切雕實習4學分 ☑西餐烹飪實習6學分
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： 2.2 校訂選修： ☑專題實作6學分 ☑桌邊服勤實習4學分 ☑宴會料理實作8學分 ☑創意料理8學分 ☑日式料理8學分 ☑餐飲美學實務4學分 ☑網路行銷實務6學分 ☑吧檯實務4學分 ☑宴會管理4學分 ☑食品檢驗分析4學分 ☑食物製備8學分	

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

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

113學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3						
			本土語文/台灣手語									
			客語文									
			閩南語文									
			閩東語文									
			臺灣手語									
			原住民族語文-阿美語	2	1	1						
			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										
		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	14	12	6	6	0	0		
	專業科目	觀光餐旅業導論		4	2	2						
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3						
		飲料實務		6			3	3				
			小計	16	5	5	3	3	0	0		
			部定必修學分合計	54	19	17	9	9	0	0		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
113學年度入學學生適用(日間上課) (續)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	6學分 3.19%	高職體育	4			1	1	1	1	
			安全教育	2			1	1			
			小計	6	0	0	2	2	1	1	
	專業科目	10學分 5.32%	餐飲安全與衛生	4	2	2					
			數位科技概論	2		2					
			專業英文	4			2	2			
			小計	10	2	4	2	2	0	0	
	實習科目	22學分 11.70%	專題實作	6					3	3	
			職涯體驗	2			1	1			
			烹飪基礎	8	4	4					
			茶藝文化與實習	6			3	3			
			小計	22	4	4	4	4	3	3	
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
	必修學分數合計			38	6	8	8	8	4	4	
校訂科目	一般科目	14學分 7.45%	運動休閒概論	2	1	1					
			民主與法治	2					1	1	
			趣味科學	2					1	1	
			健康與活動	4			1	1	1	1	
			文學賞析	4					2	2	
			應選修學分數小計	14	1	1	1	1	5	5	校訂選修一般科目開設14學分
	專業科目	12學分 6.38%	食物學	4					2	2	
			國際禮儀	4			2	2			
			食物與營養	4			2	2			同群跨科(烘焙食品科)
			食品加工	4			2	2			同群跨科(烘焙食品科)
			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	70學分 37.23%	房務技術	4	2	2					
			桌邊服勤實習	4					2	2	
			宴客料理實作	8					4	4	
			中式麵食	8	4	4					
			中餐烹飪實習	6			3	3			同群跨科：中餐烹飪實習、烘焙實習 (烘焙食品科)
			烘焙實習	6			3	3			同群跨科：中餐烹飪實習、烘焙實習 (烘焙食品科)
			蔬果切雕實習	4			2	2			
			西餐烹飪實習	6			3	3			
			創意料理	8					4	4	同科跨班

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	70學分 37.23%	日式料理	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		
			吧檯實務	4					2	2	同群跨科：吧檯實務、宴會管理、食品檢驗分析(烘焙食品科)	
			宴會管理	4					2	2	同群跨科：吧檯實務、宴會管理、食品檢驗分析(烘焙食品科)	
			食品檢驗分析	4					2	2	同群跨科：吧檯實務、宴會管理、食品檢驗分析(烘焙食品科)	
			食物製備	8					4	4		
			應選修學分數小計	70	6	6	8	8	21	21	校訂選修實習科目開設92學分	
	特殊需求領域	0學分 0%	社會技巧	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	依據IEP計畫進行調整	
			學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	依據IEP計畫進行調整	
			職業教育	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	依據IEP計畫進行調整	
			生活管理	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	依據IEP計畫進行調整	
			應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設0學分	
	選修學分數合計			96	7	7	13	13	28	28		
	校訂必修及選修學分上限合計			134	13	15	21	21	32	32		
	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)

113學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38 學分	38	20.21%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.13%	系統設計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			54	28.72%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	6	3.19%	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		14	7.45%	系統設計
		專業科目		12	6.38%	系統設計
		實習科目		70	37.23%	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	92	48.94%	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	→	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	→		→		→	
校 訂 科 目	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→	
	語文		→		→		→	文學賞析	→	文學賞析
	自然科學		→		→		→	趣味科學	→	趣味科學
	綜合活動		→		→		→	民主與法治	→	民主與法治
			→		→	安全教育	→	安全教育	→	
	健康與體育		→		→	健康與活動	→	健康與活動	→	健康與活動
		運動休閒概論	→	運動休閒概論	→		→		→	
			→		→	高職體育	→	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		→	
			→			→		食物學	→	食物學
			→		國際禮儀	→	國際禮儀		→	
			→		食物與營養	→	食物與營養		→	
			→		食品加工	→	食品加工		→	
	實習科目		→			→		專題實作	→	專題實作
			→		職涯體驗	→	職涯體驗		→	
		烹飪基礎	→	烹飪基礎		→			→	
			→		茶藝文化與實習	→	茶藝文化與實習		→	
		房務技術	→	房務技術		→			→	
			→			→		桌邊服勤實習	→	桌邊服勤實習
			→			→		宴客料理實作	→	宴客料理實作
		中式麵食	→	中式麵食		→			→	
			→		中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習		→	
			→		烘焙實習	→	烘焙實習		→	
			→		蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習		→	
			→		西餐烹飪實習	→	西餐烹飪實習		→	
			→			→		創意料理	→	創意料理
			→			→		日式料理	→	日式料理
			→			→		餐飲美學實務	→	餐飲美學實務
			→			→		網路行銷實務	→	網路行銷實務
			→			→		吧檯實務	→	吧檯實務
			→			→		宴會管理	→	宴會管理
			→			→		食品檢驗分析	→	食品檢驗分析
			→			→		食物製備	→	食物製備

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

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校彈性學習時間實施相關規定

中華民國 107 年 7 月 5 日課程發展委員會議通過

108.03.15 課程發展委員會議第一次修訂

108.04.26 課程發展委員會議第二次修訂

108.11.15 課程發展委員會議第三次修訂

109.11.13 課程發展委員會議第四次修訂

110.09.13 課程發展委員會議第五次修訂

111.06.21 課程發展委員會議第六次修訂

112.11.10 課程發展委員會議第七次修訂

一、依據：

- (一)教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二)教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的：

私立東吳高級工業家事職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間相關規定(以下簡稱本相關規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則：

- (一)本校彈性學習時間，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週二節，不採計學分。
- (二)本校彈性學習時間之實施採班群模式，於二年級採全年級於共同時段實施。
- (三)各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五)採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容：

- (一)學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二)選手培訓：由教師代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前三個月為原則，申請表件如附件 I-1；必要

時，得由指導教師經主責該項競賽之科主任及實習處同意後，向教務處申請再增加四週，申請表件如附件 1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。

- (三)充實(增廣)教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (四)補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後乙週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。
- (五)學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動(主題)組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。前項各款實施內容，除自主學習、選手培訓、補強性教學外，其規劃修讀學生人數應達 15 人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範：

- (一)學生自主學習之實施時段，應於本校二年級彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二)學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得依其自主學習之主題與性質，自行徵詢邀請具相關專長之專任教師，擔任指導教師指導，每班別由個人或小組(至多 5 人)提出申請，經教務處彙整核准後，始得辦理。
- (三)學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四)每位指導教師之指導學生人數，以 24 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。學生完成自主學習計畫成果報告後，應上傳到學生學習歷程檔案資料庫。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式：

- (一)學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二)選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始(得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件)，由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局(處)或……主辦之競賽為限。
- (三)充實(增廣)教學：採學生選讀制。

(四)補強性教學：

1.短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。

2.全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五)學校特色活動：採學生選讀制。

(六)第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式：

(一)學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

(二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三)充實(增廣)教學與補強性教學：

1.個別教師擔任充實(增廣)教學與補強性教學課程，全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

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

3.個別教師擔任，申請且經核准後之補強性教學短期授課者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

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

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

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

二、學生自主學習實施規範

附件4-1

義市私立東吳高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習計畫申請書

申請學生 資料	班級		學號		姓名	
共學 成員	(小組成員最多5人，小論文最多3人，無則免填)					
自主學習 主題	☐ 專題探究(如小論文) ☐ 閱讀計畫(含心得報告) ☐ 藝文創作 ☐ 競賽培訓 ☐ 技藝學習 ☐ 實作體驗 ☐ 服務學習 ☐ 課程延伸 ☐ 語文檢定 ☐ 藝術表演 ☐ 其他： 主題名稱：					
自主學習 實施地點	☐ 教室() ☐ 圖書室 ☐ 工場： ☐ 其他：					
自主學習 學習目標						
指導 老師	☐ 無 ☐ 有 老師姓名：					
學習方法 或策略概 述						
學習 內容 規劃	週次	實施內容與進度			自訂檢核指標	自我進度檢核 A.完全達標 B.稍有落後 C.嚴重落後
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					
	7					
	8					
	9					

	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
	15						
	16						
	17						
	18						
預期 成果							
學習 成果	☐ 動態展(地點：) ☐ 靜態展 ☐ 其他方式：						
☐ 我已詳知東吳高職自主學習實施規範與自主學習精神，並願意遵守相關規定。 學生簽名：		☐ 我已了解孩子所安排之自主學習內容，且會協助督導。 家長簽名：					
申請受理情形(以下欄位申請者勿填)							
計畫 審查	☐ 通過 ☐ 修正後通過 ☐ 不通過 審查意見：						
	※若須實作實習，請交導師簽名後，再提交工廠管理者進行審核。 ☐ 同意 ☐ 不同意 審查意見：						
導師簽名：		管理者簽名：					

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 資料	班級	學號	姓名
共學 成員	(小組成員最多5人，小論文最多3人，無則免填)		
自主學習 主題	☐ 專題探究(如小論文) ☐ 閱讀計畫(含心得報告) ☐ 藝文創作 ☐ 競賽培訓 ☐ 技藝學習 ☐ 實作體驗 ☐ 服務學習 ☐ 課程延伸 ☐ 語文檢定 ☐ 藝術表演 ☐ 其他： 主題名稱：		
自主學習 實施地點	☐ 教室() ☐ 圖書室 ☐ 工場： ☐ 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

承辦人員核章：

教學組長核章：

教務主任核章：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）	
共學 成員	(小組成員最多5人，小論文最多3人，無則免填)			
自主學習 主題	☐ 專題探究(如小論文) ☐ 閱讀計畫(含心得報告) ☐ 藝文創作 ☐ 競賽培訓 ☐ 技藝學習 ☐ 實作體驗 ☐ 服務學習 ☐ 課程延伸 ☐ 語文檢定 ☐ 藝術表演 ☐ 其他： 主題名稱：			
自主學習 實施地點	☐ 教室() ☐ 圖書室 ☐ 工場： ☐ 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果紀錄	週次	實施內容與進度	自我檢核 A.完全達 標 B.稍有落後 C.嚴重落後	指導教師確認
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			

	9			
	10			
	11			
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				

自主學習 歷程省思	
指導教師 指導建議	

指導教師簽章：

承辦人員核章：

教學組長核章：

教務主任核章：

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 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☐ 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 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☐ 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	2	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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	2	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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	日本節慶	2	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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
		運動與生活	2	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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
		數學遊藝思	2	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 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 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 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	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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										
	紙藝創作	2	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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
	食物攝影	2	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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
	果醬畫盤	2	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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	機車基本維修	2	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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
		嘉義石猴文化	2	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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	日本旅遊文化	2	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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
		動態貼圖設計	2	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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
		日本節慶	2	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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	基礎髮型設計	2	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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
	食物攝影	2	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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
	果醬畫盤	2	6	☒ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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
	運動與生活	2	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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	MV舞蹈欣賞	2	6	☐ 汽車修護科 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☐ 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	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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
	數學遊藝思	2	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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
	嘉義石猴文化	2	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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	彌陀曉鐘文化	2	6	☐ 汽車修護科 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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 ☒ 水電技術科 ☒ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☒ 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 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☐ 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 ☐ 水電技術科 ☐ 多媒體技術科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 烘焙食品科 ☐ 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

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 113 學年度課程評鑑實施計畫

中華民國 108 年 11 月 15 日課程發展委員會通過

中華民國 110 年 9 月 13 日課程發展委員會修訂通過

中華民國 111 年 11 月 21 日課程發展委員會修訂通過

中華民國 112 年 11 月 10 日課程發展委員會修訂通過

一、依據：

- (一)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 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)每學年定期蒐集、分析運用課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，並作為學校調整課程計畫、協助教師教學與改善學生學習之參考。
- (二)協助學校落實課程及教學之變革與創新，鼓勵教師個人反思與社群專業對話，引導學校精進課程發展。
- (三)透過課程評鑑過程及結果，協助學校落實課綱課程發展、教學實施與學生適性學習結果，發揮學校課程評鑑之實質效益。
- (四)課程評鑑秉持校本精神，依據學校脈絡與條件進行選擇與規劃，並運用既有的全國資料庫，如臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫，協助完成課程評鑑。

三、評鑑類型：

- (一)總體課程評鑑：由課程評鑑小組針對學校開設之總體課程，確認是否符合學校願景、學生學習圖像及學生生涯進路需求，評鑑結果提課程發展委員會(以下簡稱課發會)討論。
- (二)單一課程評鑑：由部定課程及校訂課程授課教師，依據評鑑指標提出資料說明，由課程評鑑小組進行課程評鑑後，評鑑結果提課發會討論。

四、實施對象：全體師生。

五、課程自我評鑑實施內容：

- (一)課程規劃：課程計畫書內容之適切性、合理性與可行性。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：教學內容規劃及教學模式與策略。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：學生多項學習成果。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。

六、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)組成課程評鑑小組		●			
(二)課程評鑑小組擬定/修訂學校課程評鑑計畫草案		●			
(三)課程發展委員會通過相關計畫		●	●		
(四)評鑑小組利用資料庫和其他佐證資料共同討論,提出課程評鑑的發現			●		
(五)各科/領域學科教學研究會與教師進行教學回饋與反思			●	●	
(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		●	●	●	●

七、課程評鑑組織分工與運作：

(一)本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程評鑑小組、各科/領域學科教學研究會。

(二)評鑑組織分工：

1.課程發展委員會：

- (1)負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作。
- (2)審議課程評鑑計畫、課程評鑑實施之具體內容。
- (3)審議課程評鑑實施後各項建議與改進方案及課程評鑑報告。
- (4)依課程評鑑過程及結果，修正學校課程計畫、提送相關單位改善學校課程實施條件及整體教學環境。

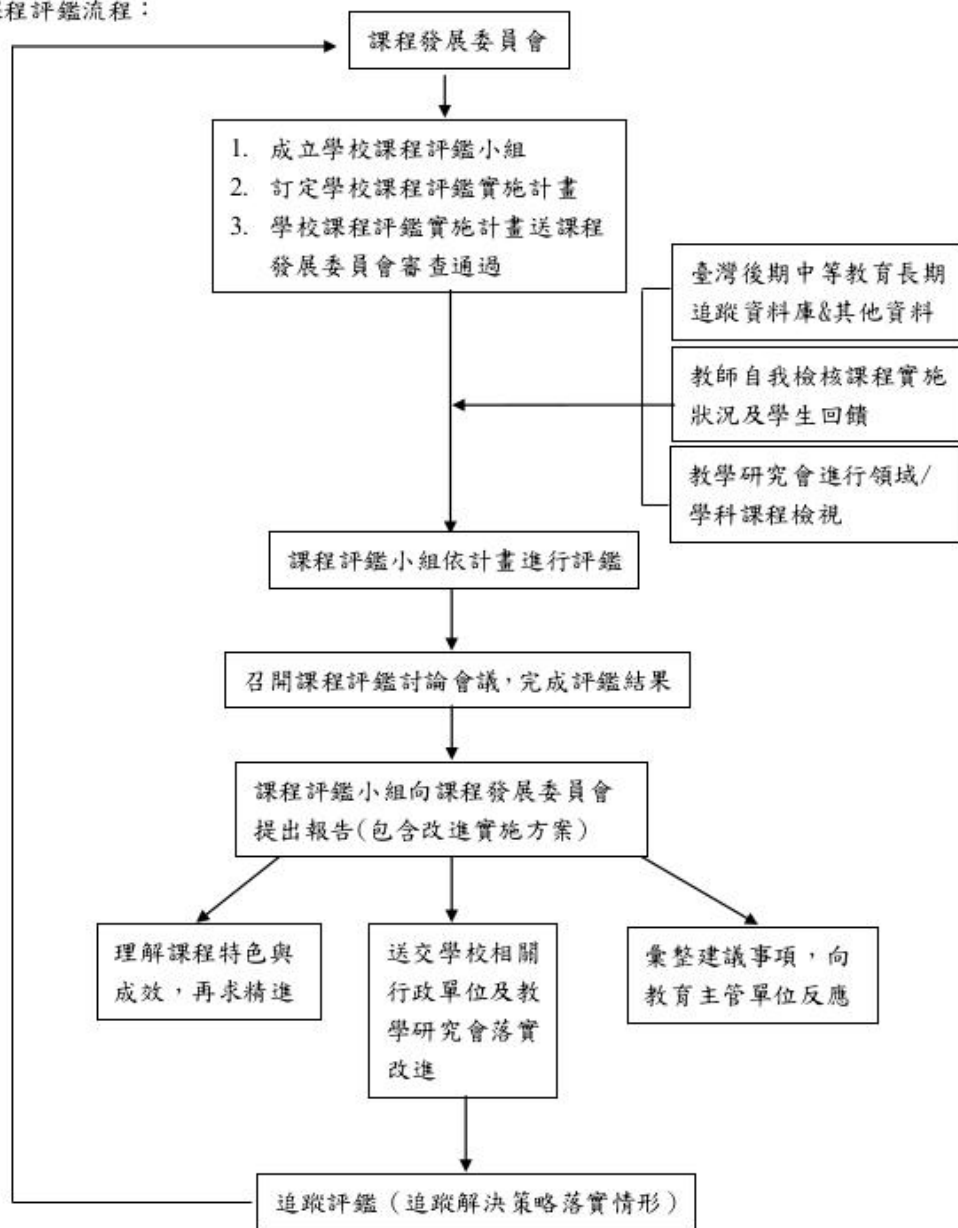
2.課程評鑑小組：

- (1)由校長就課程發展委員會成員，聘請11人組成課程評鑑小組。
- (2)課程評鑑小組負責擬定/修訂學校課程評鑑計畫草案。
- (3)課程評鑑小組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，並利用資料庫和其他佐證資料共同討論，完成學校課程自我評鑑報告草案。

3.各科/領域學科教學研究會：

- (1)由各科/領域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。帶領教師完成教學回饋與反思。

八、課程評鑑流程：



九、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/領域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/領域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。

十、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)修正學校總體課程計畫。
- (二)檢討學校課程實施。
- (三)增進教師及家長對課程品質之理解與重視。
- (四)回饋於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。

十一、課程評鑑結果與改善建議：

課程評鑑結果與改善建議如附件一

十二、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。

_____學年度嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程評鑑結果與改善建議 ☐總體課程 ☐單一課程：_____	
依據臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫佐證資料或其他校本資料檢討之結果完成課程評鑑 _____年_____月_____日由本校課發會通過	
(一)課程規劃	
(二)教學實施	
(三)學生學習	
附件： (如有需要，可檢附後中資料庫或其他校本資料佐證)	
課程發展委員會主席 (請填寫姓名並核章)	日期 _____年_____月_____日

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	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	☒ 性別平等 ☒ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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
(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)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
(14)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
(15)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
(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9-2-1-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	安全教育
	英文名稱	Safety Education
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☒ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☒ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☒ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☒ 能源 ☒ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 建立安全意識。 2. 提升對環境的敏感度、警覺性與判斷力。 3. 防範事故傷害發生以確保生命安全。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)防災安全	1. 了解防災、減災的概念，根據災害的成因，分析天然災害與人為災害對於社會、經濟的短、中、長期影響，以及重建復原的內涵。 2. 善用資訊科技，學習使用防救災資訊網與 APP，探索地震、水災、坡地災害等災害潛勢，評估家庭與社區天然災害風險。 3. 透過各項資源建立心理支持及災害重建。	6	第二學年 第一學期
(2)交通安全(一)	1. 危險感知能力 身心限制、交通運具風險、其他用路人與環境風險等層面之感知能力的學習內容。 2. 用路倫理與責任 人角色責任、協助他人與永續意識等動機與態度層面的學習內容。 3. 步行與運具使用 (1)行人步行安全 (2)搭乘交通工具安全 (3)自行車騎士 (4)機動車騎乘與駕駛安全 (5)其他載具的使用	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
(3)交通安全(二)	4. 交通知能與科技運用 一般性的交通規則、標誌、標線、號誌、通行路權(通行空間與通行優先權)、以及交通問題的探索與解決等學習內容。 5. 交通事件應變 傷害事件的通報、避難與逃生、處理方式、程序與流程、基本急救設施與方法等學習內容。	6	第二學年 第一學期
(4)食藥安全	1. 覺察藥物、化妝品及健康食品、藥膳補品與中藥材都可能造成健康危害。 2. 運用網路資源了解自身所使用的藥物、化妝品及健康食品可能的健康問題，並合宜選用。 3. 了解藥害救濟制度及重要的食品醫藥安全相關法規，能在未來需要時知道申請使用。 4. 能具備安全使用的態度與行動，以安全為考量調整個人消費行動。	6	第二學年 第二學期
(5)防墜安全	1. 分析與覺察墜落原因，此事故傷害之危險因子與情感墜樓的危害影響。 2. 探究職業災害的墜落危機及必要安全衛生設備及措施。 3. 提出因應防墜落事件的自我防治策略。 4. 探究情緒及情感發生身心失調的高風險狀況。 5. 應用有效情緒管理，學習正向思考與處理。 6. 察覺情感失落或情緒失調之自殺、自殘徵兆與線索並及早防禦。	6	第二學年 第二學期
(6)水域安全	1. 認識臺灣熱門水域遊憩旅遊景點。 2. 介紹國內外各式熱門水上活動、器材、分析活動中可能隱藏的風險。 3. 透過實體的開放水域活動課程，讓學生認識多元的水域活動並學習到更多的水域安全相關知識，協助學生找尋自我喜愛的運動，養成終生運動的習慣。 4. 探究國內外各水域景點所造成的水域事故，進行分析其原因及問題解決。 5. 學習水中救生技能，並應用於日常生活。	6	第二學年 第二學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	(一) 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。 (二) 定期評量：配合學校階段考試辦理。		
教學資源	交通部及教育部國民及學前教育署委託臺師大團隊及靖娟基金會製作交通安全教案手冊-高中篇		

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9-2-1-3 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	☒ 性別平等 ☒ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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
(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	0/0/0/0/1/1	
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	☒ 性別平等 ☒ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☒ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☒ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 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. 國家認同議題 7. 政府體制議題	6	第三學年第一學期
(2)民主政治理論與實際I	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	6	第三學年第一學期
(3)民主政治理論與實際II	5. 民主政治與政黨運作 6. 民主政治與利益團體 7. 民主政治與國會運作 8. 民主政治與選舉制度 9. 轉變中的台灣民主政治與深層分析	6	第三學年第一學期
(4)法律與現代社會I	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	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
(5)法律與現代社會II	5. 現代社會中之法律與網際網路 6. 現代社會中之法律與科技及智慧財產權 7. 現代社會中之財經秩序及財經刑法之發展 8. 現代社會中之法律與環境保護	6	第三學年第二學期
(6)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. 校園性侵害、性騷擾、性霸凌防治宣教及案例研討 3. 青少年藥物濫用防治宣教及案例研討 4. 防治校園暴力暨霸凌法規宣教及案例研討	6	第三學年第二學期
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。評量結果須妥予運用，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	☒ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☒ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☒ 資訊 ☒ 能源 ☒ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	透過講解、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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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
(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	健康與活動
	英文名稱	Health and Activity
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	☒ 性別平等 ☒ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 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)運動處方	1. 了解運動出方的定義與目的 2. 學會運動處方的設計原則 3. 正確的運動觀念	2	第二學年第一學期
(2)田徑	1. 田徑跳部規則 2. 跳遠基本動作及要領 3. 彈跳力的輔助強化練習 4. 加強跑跳結合的練習	4	第二學年第一學期
(3)籃球	1. 籃球規則 2. 運球、傳球、投球的基礎概念 3. 個人運球切入停球動作 4. 兩人小組配合運球傳球及投籃動作練習	4	第二學年第一學期
(4)排球	1. 了解排球運動方法，並運用於日常生活中 2. 扣球基本動作要領講解 3. 扣球第一、二、三時間介紹與練習 4. 排球比賽規則介紹	4	第二學年第一學期
(5)羽球	1. 羽球規則介紹 2. 正手拍切球介紹與基本動作要領 3. 反手拍挑球介紹與基本動作要領 4. 分組練習	4	第二學年第一學期
(6)運動與營養	1. 了解正確的飲食與觀念 2. 介紹六大營養素 3. 對於不同運動的特點與營養需求	2	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7) 籃球	1. 了解小組攻守轉換的站位概念 2. 兩人小組攻守動作的技巧與要領 3. 兩人小組攻守動作的技巧與要領 4. 分組練習攻與守的動作 5. 籃球常見的裁判手勢介紹	4	第二學年第二學期
(8) 排球	1. 複習扣球、接發球等技術 2. 學會舉球攻擊組合與使用時機 3. 正面及背面舉球類型介紹 4. 分組練習及綜合運用	4	第二學年第二學期
(9) 羽球	1. 羽球正手拍殺球及正反手放短球介紹 2. 示範正手拍殺球及正反手放短球動作要領 3. 分組練習 4. 羽球比賽欣賞	4	第二學年第二學期
(10) 桌球	1. 桌球發球規則講解 2. 正手及反手發加轉下旋球動作講解 3. 分組綜合練習	4	第二學年第二學期
(11) 運動與體重控制	1. 肥胖的因素與運動的重要性 2. 營養素攝取建議 3. 運動與營養需求	2	第三學年第一學期
(12) 田徑	1. 田徑擲部規則簡介 2. 投擲標槍與鉛球的基本動作講解 3. 投擲標槍助跑與鉛球划步的基本動作講解 4. 分組實際操作	4	第三學年第一學期
(13) 籃球	1. 了解小組進攻位置與時機 2. 講解團隊轉換快攻時機與位置 3. 分組進行轉換快攻練習 4. 籃球規則	4	第三學年第一學期
(14) 排球	1. 排球攔網的動作要領講解 2. 攔網的步法基本動作練習 3. 集體攔網配合時間 4. 比賽與欣賞	4	第三學年第一學期
(15) 羽球	1. 羽球規則講解 2. 了解羽球比賽中接發球的重要性 3. 雙打比賽隊形及輪轉 4. 分組綜合練習	4	第三學年第一學期
(16) 競技運動與健康管理	1. 健身運動與競技運動的差異 2. 健康管理的重要性 3. 健康管理在競技運動的實際作為	2	第三學年第二學期
(17) 籃球	1. 籃球進攻防守技術的需求與設計重點 2. 團隊戰術運用實務 3. 分組籃球競賽	4	第三學年第二學期
(18) 排球	1. 排球防守基本概念與重要性 2. 個人防守技術動作講解 3. 雙人接扣球及隔網接扣球練習 4. 分組比賽	4	第三學年第二學期
(19) 羽球	1. 複習羽球基本技術 2. 羽球比賽賽制介紹 3. 單雙打實戰練習 4. 羽球賽事欣賞	4	第三學年第二學期
(20) 桌球	1. 桌球雙打站位輪轉技術講解 2. 雙打接發球技術講解 3. 雙打比賽步法講解 4. 複習桌球基本技術 5. 分組綜合練習	4	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	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. 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9-2-1-7 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	☒ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)提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。	8	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。 3. 張曉風：母親的羽衣。 4. 夏虹：白色的歌。	8	第三學年第一學期
(3)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。 4. 商禽：歲末寄友人。 5. 林野：舞臺—談友情。 6. 尹雪曼：友情像初春的冰—給遠在加州的TL。	12	第三學年第一學期
(4)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。	8	第三學年第一學期
(5)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
(6)文學與性別I	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。 4. 梁實秋：男人。	10	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
(7)文學與性別II	5.張愛玲：談女人。 6.袁瓊瓊：自己的天空。	4	第三學年第二學期
(8)文學與政治	1.漢樂府：東門行。 2.杜甫：新婚別。 3.洛夫：寄鞋。 4.林雙不：筍農林金樹。 5.黃凡：一個乾淨的地方。	10	第三學年第二學期
(9)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。

(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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解食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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 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	12	第二學年第二學期
(8)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	12	第二學年第二學期
(9)分組練習	分組練習	12	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	食物學
	英文名稱	Principles of Food
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解細菌毒素與天然、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	7	第三學年第一學期
(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	8	第三學年第一學期
(3)食物特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成分	7	第三學年第一學期
(4)談食物的分類I	1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 肉類	7	第三學年第一學期
(5)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	7	第三學年第一學期
(6)談其他食物類	1. 嗜好品 2. 加工食品	7	第三學年第二學期
(7)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	7	第三學年第二學期
(8)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	7	第三學年第二學期
(9)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 3. 食物代換表 4. 一般飲食設計	8	第三學年第二學期
(10)飲食指南及膳食計畫	1. 食物代換表 2. 一般飲食設計	7	第三學年第二學期
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 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。 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9-2-2-5 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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
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9-2-2-6 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解細菌毒素與天然、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9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品加工
	英文名稱	Food Processing
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)解食品加工的重要性。 (二)解食品的保藏方法及加工原。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)食品加工概	1. 食品加工的重要性。 2. 食品加工的範圍。 3. 食品加工的現況與展望。 4. 食品認證制。	7	第二學年 第一學期
(2)食品的變質	1. 食品的變質。	7	第二學年 第一學期
(3)食品的保藏法	1. 食品的保藏原。 2. 食品的保藏方法。 2.1 加熱菌。 2.2 鹽藏與漬。 2.3 藏與凍。 2.4 濃縮、脫水與乾燥。 2.5 其他。	8	第二學年 第一學期
(4)穀、豆及薯加工	1. 概。 2. 米食加工。 3. 麵食加工。 4. 烘焙食品。 5. 豆加工。 6. 薯加工。 7. 澱粉製造與加工。 8. 其他。	7	第二學年 第一學期
(5)果蔬加工	1. 概。 2. 果蔬汁飲。 3. 果實蔬菜罐頭。 4. 果醬加工。 5. 醃漬蔬果。 6. 乾燥蔬果。 7. 其他(如無菌包裝及菌軟袋等技術)。	7	第二學年 第一學期
(6)釀造食品	1. 概。 2. 醬製造。 3. 酒製造。 4. 食醋製造。 5. 其他。	7	第二學年 第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)肉品加工	1. 概。 2. 原肉特性。 3. 肉製品加工技術及原。 4. 肉製品加工各。 5. 其他。	7	第二學年 第二學期
(8)乳品及蛋品加工	1. 概。 2. 原乳特性及處。 3. 乳製品加工技術及原。 4. 乳製品加工各。 5. 蛋的特性。 6. 蛋品加工技術及原。 7. 其他。	8	第二學年 第二學期
(9)水產加工	1. 概。 2. 水產原特性。 3. 水產加工技術及原。 4. 水產加工各。 5. 其他。	7	第二學年 第二學期
(10)低溫貯藏食品	1. 低溫貯藏食品介紹。 2. 低溫貯藏食品之製造。 3. 低溫貯藏食品保存中之品質變化。 4. 解凍方法。 5. 其他。	7	第二學年 第二學期
合計		72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. 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9-2-3-1 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 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	9	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	9	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	第三學年第二學期
(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) 專題製作評論與發表I	1. 小組專題發表 2. 專題評論	9	第三學年第二學期
(16) 專題製作評論與發表II	1. 小組專題發表 2. 專題評論	9	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	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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	6	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 第二學年第一學期
(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： 新北平婚宴餐廳 第二學年第一學期
(3) 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 第二學年第一學期
(4) 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 第二學年第一學期
(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	6	授課師資：郭彥廷 服務單位：根廷壽司 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： 東園軒餐廳 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： 上島咖啡 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： 老四川巴蜀麻辣燙 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解烹飪的基本知識。 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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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
(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 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
(17)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
(18)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
(19)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
(20)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
(21)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
(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	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	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)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	9	第二學年 第一學期
(2)茶葉概論II	茶的傳播	9	第二學年 第一學期
(3)臺灣茶業的發展歷史	臺灣茶業發展的歷史與現況	9	第二學年 第一學期
(4)臺灣茶業的發展現況	台灣與亞洲和世界各式茶業的互動關係	9	第二學年 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)	9	第二學年 第一學期
(6)茶的分類II	青(青茶，主要為包種茶、烏龍茶)	9	第二學年 第一學期
(7)茶的分類III	紅(紅茶)及黑(黑茶，以普洱茶為代表)	9	第二學年 第二學期
(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	9	第二學年 第二學期
(9)品味茶香之茶具介紹I	認識茶具-壺杯碗盤	9	第二學年 第二學期
(10)品味茶香之茶具介紹II	茶之品飲:茶與火, 水, 器之關係	9	第二學年 第二學期
(11)茶藝與茶席教學I	壺泡、功夫茶、茶道	9	第二學年 第二學期
(12)茶藝與茶席教學II	茶席、茶藝	9	第二學年 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9-2-3-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務技術
	英文名稱	Housekeeping 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	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☒ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐飲服務的基本概念。 二、瞭解餐飲作業服務流程。 三、熟稔餐飲服務相關技巧。 四、培養良好的服務態度及敬業樂群精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)旅館服務緒論	1.旅館商品介紹。 2.客房的分類。 3.房務部從業人員的工作職責。	9	第一學年 第一學期
(2)客房設備、器具及備品	1.客房設備的介紹。 2.客房器具的介紹。 3.清潔器具之材質及特性。 4.客房布巾、備品的介紹。	9	第一學年 第一學期
(3)房務基本技能	1.房務員執勤前的準備。 2.做床基本技能。 3.客房的檢視。	9	第一學年 第一學期
(4)客房的清潔及維護	1.客房之清潔作業程序。 2.客房設備器具之清潔作業。 3.客房備品之補充作業。	9	第一學年 第一學期
(5)房務鋪設作業	1.單人床鋪設作業。 2.雙人床鋪設作業。 3.加床作業。 4.開夜床服務。	9	第一學年 第二學期
(6)住客服務	1.一般住客服務。 2.貴賓住宿服務。 3.布品類收發作業。	9	第一學年 第二學期
(7)公共區域的清潔及維護	1.設備之清潔及保養。 2.天花板、通風口等之清潔及保養。 3.公共廁所之清潔。	9	第一學年 第二學期
(8)旅館顧客抱怨及緊急事件處理	1.顧客抱怨及其他糾紛處理。 2.旅館緊急事件之種類及處理。	9	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. 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. 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	桌邊服勤實習
	英文名稱	Side Table Service 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	0/0/0/0/2/2	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養正確的服務方法及技能 二、透過實際演練及實習能使服務更為精進 三、符合餐廳職場服務人員之所需	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)餐飲服務的型式應用實習	(一)旁桌服務、桌邊服務介紹 (二)旁桌服務、桌邊服務訓練 (三)旁桌服務、桌邊服務應用實習	7	第三學年 第一學期
(2)餐飲服務的型式應用實習	(一)桌邊切割前工作準備 (二)桌邊切割服務食材介紹 (三)桌邊切割服務應用實習	7	第三學年 第一學期
(3)說菜服務訓練	(一)說菜方法與技巧 (二)菜餚推薦技巧 (三)說菜演練	7	第三學年 第一學期
(4)餐廳服務流程實習	(一)中餐服務流程迎賓訓練 (二)帶位入座、奉茶、攤口布實習 (三)呈遞菜單、點菜及配菜演練 (四)服務酒水、服務菜餚實習 (五)秀菜、更換骨盤、分菜練習 (六)送客、收膳	7	第三學年 第一學期
(5)餐廳服務流程實習	(一)西餐服務流程迎賓問候示演 (二)帶位入座、攤口布實習 (三)服務倒水實習 (四)呈遞菜單、點菜演練 (五)秀菜、派送麵包練習 (六)送客、收膳	8	第三學年 第一學期
(6)葡萄酒服務技巧實習	(一)葡萄酒服務 (二)認識酒標籤 (三)服務員如何推薦酒水 (四)接受點酒 (五)開瓶技巧示演	8	第三學年 第二學期
(7)葡萄酒服務技巧	(一)白酒服勤實習 (二)紅酒服勤實習	7	第三學年 第二學期
(8)葡萄酒服務實習	(一)陳年紅酒服勤實習 (二)香檳服勤實習 (三)應用實習	7	第三學年 第二學期
(9)餐廳服務	餐廳、飯店服勤介紹	7	第三學年 第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)餐廳服務演練	餐廳、飯店服勤店家實務演練	7	第三學年 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	1. 審定課本餐飲服務 2. 自編		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學應以理論與實務並重，透過實習加強學生記憶 二、蒐集相關餐旅事業之圖片作為輔導教材 三、認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法等教學方法 主要教學資源以教室及實習教室、教科書及圖片為主		



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴客料理實作
	英文名稱	Banquet 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一) 能說明宴客料理的發展。 (二) 能列舉宴客菜單的設計原則。 (三) 能辨別宴客料理的烹調技術。 (四) 能獨立操作中餐烹調技巧，創造美味佳餚。 (五) 能建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (六) 能具備良好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)宴客料理的概論	1. 宴客料理的發展史 2. 宴客料理的分類	9	第三學年 第一學期
(2)宴客料理的實作	1. 拼盤類:如 豬心、豬舌冷盤、海蜇絲、五味皮蛋冷盤、 魚蛋拌沙拉、包菇鮮干貝、紅菊花蹄筋 2. 海鮮類:如 腐皮蝦焦卷、威化香蕉蝦、黃金鳳尾蝦、 佳果釀白參、銀蟹燜烏參、乾燒大黃魚、 五柳醋鮮魚、雪花魚絲羹、鮮蔬炒花枝、 咖哩香蚵卷 3. 豆腐類:如 一品溫紅玉、黃袍白玉卷、家鄉煨豆腐	9	第三學年 第一學期
(3)宴客菜單設計	1. 宴客菜單的設計原則 2. 設計宴客菜單	9	第三學年 第一學期
(4)宴客料理的實作1	海鮮類:如腐皮蝦焦卷、威化香蕉蝦、 扁魚肉米蝦	9	第三學年 第一學期
(5)宴客料理的實作2	黃金鳳尾蝦、茄汁淋素蝦、佳果釀白參	9	第三學年 第一學期
(6)宴客料理的實作3	銀蟹燜烏參、五味淋花枝、茴香煨黃魚、 乾燒大黃魚、五柳醋鮮魚、四件蒸鮮魚	9	第三學年 第一學期
(7)宴客料理的實作4	酒釀黃花魚、雪花魚絲羹、鮮蔬炒花枝、 咖哩香蚵卷、如意燒海參、黃金炸元寶	9	第三學年 第一學期
(8)宴客料理的實作5	豆腐類:如一品溫紅玉、黃袍白玉卷、 家鄉煨豆腐	9	第三學年 第一學期
(9)宴客料理的實作6	豬肉類:如白芋松阪豬、蒜香酥排骨、 塔香燒蹄筋、宜蘭炸卜肉	9	第三學年 第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)宴客料理的實作7	黃金蛋皮卷、桂花豆腐腦、老酒麻油腰花	9	第三學年 第二學期
(11)宴客料理的實作8	雞肉類:如菠蘿燒鳳腿、紹興補醉雞、瓜仔米筒糕、蟲草花燉雞盅	9	第三學年 第二學期
(12)宴客料理的實作9	蛋汁煎鳳腿、南靜蒸銀雞、養生燉鳳凰玉	9	第三學年 第二學期
(13)宴客料理的實作10	帶捲鳳凰、油淋蒸鳳腿、五彩鳳凰球	9	第三學年 第二學期
(14)宴客料理的實作11	甜心類:如芋頭冬瓜丸、八寶香酥丸、銀色玉柱酥	9	第三學年 第二學期
(15)宴客料理的實作12	八寶甜芋泥、芋香紅心泥、椰漿芋泥西米露、芋香蛋黃羹	9	第三學年 第二學期
(16)宴客料理的實作13	金瓜蜜豆羊羹、銀耳甜蜜露、糖霜蜜腰果	9	第三學年 第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 多媒體資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 3. 檢查整服儀。 4. 注意實習廚房瓦斯、水電安全。		

(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	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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 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)	12	第一學年第一學期
(8)進階酥油皮類應用實習	太陽餅、白豆沙月餅、酥	12	第一學年第一學期
(9)中式麵食產品製作	1. 水調麵類： 水調麵類-冷水食 淋餅、手工水餃	12	第一學年第二學期
(10)中式米食產品製作	2. 水調麵類—燙麵食 荷葉餅、燒賣、抓餅、蛋餅	12	第一學年第二學期
(11)進階酥油皮類應用實習	老婆餅、蘇式椒鹽月餅、酥皮蛋塔	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)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
(14)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
(15)進階酥油皮類應用實習	芝麻喜餅、油皮蛋塔、龍鳳喜餅	8	第一學年第二學期
(16)中式麵食產品製作II	水調麵類-冷水食 生鮮麵條	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9-2-3-9 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解中式菜餚的烹調方法。 (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。	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、菜舖煎蛋、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、豆沙芋棗、燴豆腐、紅燴里肌、	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 粉蒸排骨、香菇肉羹	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 腐乳拌牛肉、沙茶魷魚羹	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 紅糟燜雞、香菇燜腐竹	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 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
(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 梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。	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9-2-3-10 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解烘焙之起源、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	第二學年第一學期
(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	第二學年第一學期
(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	第二學年第一學期
(9)麵包知識認識	1. 麵包之定義。 2. 麵包之基本分類。	6	第二學年第一學期
(10)麵包的製作	軟質麵包製作技能 硬質麵包製作技能	6	第二學年第二學期
(11)麵包類產品操作I	山形吐司、圓頂吐司	6	第二學年第二學期
(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	第二學年第二學期
(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	第二學年第二學期
(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	第二學年第二學期
(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	第二學年第二學期
(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	第二學年第二學期
(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	第二學年第二學期
(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、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9-2-3-11 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解盤飾基本常識。 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)切雕組拼接法	大黃瓜應用盤飾(一)	6	第二學年第一學期
(3)切雕組拼接法	大黃瓜應用盤飾(二)	6	第二學年第一學期
(4)切雕組拼接法	小黃瓜盤飾(薄片法)	6	第二學年第一學期
(5)切雕組拼接法	小黃瓜盤飾(鋸齒切法)	6	第二學年第一學期
(6)技能評量	抽題實作測驗	6	第二學年第一學期
(7)切雕組拼接法	番茄紅蘿蔔蝴蝶盤飾	6	第二學年第二學期
(8)切雕組拼接法	蕃茄，蘋果推疊排法	6	第二學年第二學期
(9)切雕組拼接法	虫的切雕	6	第二學年第二學期
(10)切雕組拼接法	花的切雕及染色	6	第二學年第二學期
(11)切雕組拼接法	小黃瓜盤飾(鋸齒雕法)	6	第二學年第二學期
(12)切雕組拼接法	花的切雕及染色	6	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9-2-3-12 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	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解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	6	第二學年 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	6	第二學年 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	6	第二學年 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	6	第二學年 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	6	第二學年 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	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
(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)	6	第二學年 第一學期
(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)	6	第二學年 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(Boiled Egg) (2) 煎蛋(Fried Egg) (3) 炒蛋(Scrambled Egg) (4) 水波蛋(Poached Egg) (5) 恩利蛋(Omelete)	6	第二學年 第一學期
(10) 三明治	三明治、Capapes(酒會小點心)、Crepes(法文)[薄餅]認識	6	第二學年 第二學期
(11) Canapes及Crepes製作與運用	三明治、Capapes(酒會小點心)、Crepes(法文)[薄餅]製作與運用	6	第二學年 第二學期
(12) 沙拉	1. 沙拉種類與沙拉醬認識 2. 沙拉醬(Salad Dressing)製作與衍變	6	第二學年 第二學期
(13) 沙拉醬汁	1. 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	6	第二學年 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	6	第二學年 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) 洋蔥湯	6	第二學年 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(Pillaf Rice)	6	第二學年 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)	6	第二學年 第二學期
(18) 主菜類實作I	蔬菜類主菜	6	第二學年 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、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9-2-3-13 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 正確的洗滌觀念、細心的食材驗收。 2. 適當的切割方法、安全的解凍觀念。 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9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日式料理
	英文名稱	Japanese Culinary Arts
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	○專業科目 ◎實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☒ 海洋 ☐ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解日本料理文化發展 二、養成良好的餐飲安全及工作習慣 三、了解日本料理特色及烹調重點 四、認識日本料理食材及調味料 五、熟練日本料理的製作技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)日本的飲食文化	1. 日本料理的飲食文化 2. 日本料理起源 3. 日本料理文化影響	9	第三學年 第一學期
(2)日本料理的飲食歷史	1. 日本料理的歷史文化 2. 日本料理的種類 3. 菜單設計與規劃	9	第三學年 第一學期
(3)烹飪設備與器具	1. 廚房設備與炊具認識 2. 日式餐具與盤器認識 3. 刀具與砧板保養認識	9	第三學年 第一學期
(4)常用食材介紹-蔬菜與肉類海鮮	1. 生鮮蔬菜類 2. 肉類 3. 海鮮類	9	第三學年 第一學期
(5)常用食材介紹-加工與辛香料	1. 加工食品類 2. 乾貨類	9	第三學年 第一學期
(6)日本料理基礎刀工	1. 蔬菜的基礎切法 2. 蔬菜裝飾刀工藝術 3. 海鮮類的刀工藝術	9	第三學年 第一學期
(7)日本料理基礎製備	1. 高湯基礎製備 2. 醬汁基礎製備 3. 醃料基礎製備 4. 沾醬基礎製備	9	第三學年 第一學期
(8)食材選購與認識	1. 米類 2. 麵條類 3. 蔬果類 4. 禽肉類 5. 海鮮類 6. 乾貨、加工食品類 7. 蛋類	9	第三學年 第一學期
(9)日本料理基礎烹調-前菜篇	1. 涼拌小菜 2. 漬物	9	第三學年 第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 日本料理基礎烹調-刺身篇	1. 龍蝦刺身 2. 綜合鮮魚生魚片 3. 炙燒鮭魚刺身	9	第三學年 第二學期
(11) 日本料理基礎烹調-壽司篇	1. 海苔壽司 2. 稻荷紫米壽司 3. 鮮蝦蘆筍細捲	9	第三學年 第二學期
(12) 日本料理基礎烹調-煮物、燒物篇	1. 日式豆皮野菜煮 2. 和風牛蒡 3. 照燒雞腿 4. 照燒扇貝 5. 旗魚西京燒	9	第三學年 第二學期
(13) 日本料理基礎烹調-吸物、揚物篇	1. 蛤蜊酒蒸 2. 土瓶蒸 3. 鮮魚蒜味蒸 4. 野菜天婦羅 5. 揚出豆腐	9	第三學年 第二學期
(14) 日本料理基礎烹調-蒸物、飯麵篇	1. 海鮮茶碗蒸 2. 鹽蒸海鱸 3. 鮭魚茶泡飯 4. 冷湯烏龍麵 5. 豚骨拉麵	9	第三學年 第二學期
(15) 日本料理基礎烹調-火鍋篇	1. 北海道風味鍋 2. 壽喜燒 3. 昆布海鮮鍋	9	第三學年 第二學期
(16) 日本料理基礎烹調-定食、甘物篇	1. 蒲燒鰻魚定食 2. 薑汁豚肉定食 3. 咖哩炸蝦定食 4. 西京燒烤鮭魚定食 5. 紅豆羊羹 6. 南瓜寒天凍 7. 抹茶紅豆銅鑼燒	9	第三學年 第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試評量。 2. 實作評量。 3. 日常表現。		
教學資源	1. 日本料理教科書。 2. 參考專業工具書後自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生實作為主，教師的講解及示範為輔。 2. 利用分組實習，使學生熟練各種烹調專業技術。 3. 教學上輔以教學媒體（如錄影帶、照片）使加深學習概念。 4. 了解日本料理特色及烹調重點。 5. 認識日本料理食材及調味料。 6. 熟練日本料理的製作技巧。		

(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	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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)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9-2-3-16 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解網路行銷現況。 (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9-2-3-17 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☐ 無 ☒ 有，科目：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 樹莓莫西多	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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、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	食品檢驗分析
	英文名稱	Food Inspection Analysis
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)食品檢驗分析使用器具之認識。 (二)熟悉食品檢驗分析之基本知識。 (三)瞭解食品之檢驗分析方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)認識實驗室	1.實驗室安全規則認識 2.事故發生之預防及危害發生處理方式之認識 3.實驗室廢棄物之分類及貯存	7	第三學年 第一學期
(2)食品基本成分分析-水分分析	1.食品中水分分析相關知識 2.穀類(米、麥)之水分含量測定 3.穀類加工食品(豆干、麵包)之水活性測定	7	第三學年 第一學期
(3)食品成分分析-醣類分析	1.食品中醣類分析相關知識 2.果汁(鳳梨汁)之糖度及可滴定酸度測定 3.水果(柳橙)之還原醣定量—Somogyi法 4.水果(柳橙)之還原醣定量—Bertrand法 5.水果(柳橙)之粗纖維定量	7	第三學年 第一學期
(4)食品成分分析-蛋白質分析	1.食品中蛋白質分析相關知識 2.穀粉類(豆粉、米穀粉)之凱氏氮定量 3.畜產品(豬肉)揮發性鹽基態氮(VBN)測定	7	第三學年 第一學期
(5)食品成分分析-脂質分析	1.食品中脂質分析相關知識 2.牛乳脂肪含量測定 3.沙拉油比重之測定 4.黃豆粗脂肪之測定 5.鹹鴨蛋硫巴必妥酸測定	8	第三學年 第一學期
(6)食品成分分析-礦物質分析	1.食品中礦物質分析相關知識 2.麵粉粗灰分測定 3.黃豆之酸鹼性測定	7	第三學年 第二學期
(7)食品成分分析-維生素分析	1.食品中維生素分析相關知識 2.果汁中維生素C含量測定	7	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
(8)食品添加物檢驗-防腐劑、殺菌劑及保色	1. 食品添加物分析相關知識 2. 貢丸中硼砂之檢驗 3. 魚丸中過氧化氫之檢驗 4. 香腸中亞硝酸鹽之測定 5. 金針中亞硫酸鹽之測定 6. 其他(如瘦肉精、農藥殘留、脂肪酸敗…等)	8	第三學年 第二學期
(9)食品微生物	1. 食品微生物分析相關知識 2. 食品大腸桿菌群數目	7	第三學年 第二學期
(10)常見食品	1. 酒類之酒精度檢驗 2. 果汁中甲醛態氮之檢驗 3. 罐頭食品之拆罐及檢驗(一) 4. 罐頭食品之拆罐及檢驗(二)	7	第三學年 第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 逐週考核學生作業及測驗，注重平時表達思考能力，並適時做補救教學。 2. 定期進行學習評量，以檢測學生階段性之學習狀況。 3. 評量方式宜多元化，除了作業、筆記外，應配合單元目標，採用分組討論、觀察、口頭回答、專題報告及軼事紀錄等方式。		
教學資源	1. 利用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。 2. 教學充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選： 1. 選用教育部審定合格之教科書。 2. 坊間出版社教科書。 3. 自編教材。 (二)教學方法： 1. 教師教學前，編寫教學進度表。 2. 教師教學時，以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導出若干相關問題，繼而採取解決問題的步驟。 3. 教學完畢後，根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。		

(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	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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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
(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。		