

備查文號：
中華民國114年1月23日臺教授國字第1140006041號函備查

高級中等學校課程計畫

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校

學校代碼：201408

進修部課程計畫

本校113年11月12日113學年度第2次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國114年1月24日

學校基本資料表

學校校名	嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科 2. 電機與電子群:資訊科 3. 商業與管理群:資料處理科 4. 食品群:烘焙科 5. 家政群:幼兒保育科；時尚造型科 6. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科 7. 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)	1. 動力機械群:汽車修護科 2. 電機與電子群:水電技術科 3. 設計群:多媒體技術科 4. 餐旅群:烘焙食品科；餐飲技術科；旅遊事務科 5. 美容造型群:美髮技術科；美顏技術科			
建教合作班	1. 動力機械群:汽車科；汽車修護科 2. 電機與電子群:資訊科 3. 商業與管理群:資料處理科 4. 食品群:烘焙科 5. 家政群:時尚造型科 6. 餐旅群:餐飲管理科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	05-2246161#311
	職 稱	教學組長	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

- 一、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	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	0	0	1	29	0	0	1	29
	電機與電子群	資訊科	0	0	1	13	1	23	2	36
	商業與管理群	資料處理科	1	20	1	24	1	23	3	67
	食品群	烘焙科	0	0	1	23	0	0	1	23
	家政群	幼兒保育科	1	31	1	39	1	35	3	105
		時尚造型科	1	32	1	23	1	35	3	90
	餐旅群	觀光事業科	1	14	0	0	1	7	2	21
		餐飲管理科	2	60	2	44	2	52	6	156
	藝術群	表演藝術科	1	22	1	24	1	22	3	68
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	33	1	33	1	22	3	88
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	1	27	0	0	1	22	2	49
	電機與電子群	水電技術科	1	43	1	25	0	0	2	68
	設計群	多媒體技術科	1	24	1	31	1	34	3	89
	餐旅群	烘焙食品科	1	24	0	0	0	0	1	24
		餐飲技術科	2	47	2	55	2	60	6	162
		旅遊事務科	0	0	0	0	1	9	1	9
	美容造型群	美髮技術科	1	13	1	11	1	14	3	38
		美顏技術科	1	19	1	16	1	24	3	59
建教合作班	動力機械群	汽車科	1	28	0	0	0	0	1	28
		汽車修護科	0	0	1	13	0	0	1	13
	電機與電子群	資訊科	3	198	2	132	1	65	6	395
	商業與管理群	資料處理科	1	59	0	0	0	0	1	59
	食品群	烘焙科	1	54	0	0	0	0	1	54
	家政群	時尚造型科	1	52	1	35	1	44	3	131
	餐旅群	餐飲管理科	2	137	2	52	2	39	6	228

二、核定科班一覽表

表 2-2 114學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	44
	商業與管理群	資料處理科	1	44
	家政群	幼兒保育科	1	44
		時尚造型科	1	44
	餐旅群	觀光事業科	1	44
		餐飲管理科	2	44
	藝術群	表演藝術科	1	44
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	39

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

孝親尊師、夢想起飛
(如圖)

學校願景補充說明：

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

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



二、學生圖像

前言

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

品格力
學習力
統合力
就業力

二、學生圖像



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

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

符號說明：●表示高度相關，◎表示中度相關，○表示低相關

肆、課程發展組織要點

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程發展委員會組織要點

99.02校務會議通過

100.08校務會議第一次修訂

101.08.31校務會議第二次修訂

102.08.30校務會議第三次修訂

103.08.25校務會議第四次修訂

104.08.28校務會議第五次修訂

107.06.29校務會議第六次修訂

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、數學領域、自然領域、社會領域及藝術領域)擔任之，每領域/科目1人，共計10人。

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

(五)特殊需求領域課程教師由輔導教師擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(八)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(九)學生代表：由學生會或經選舉產生之日校及進修部學生代表2人擔任之。

(十)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

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

(四)研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一)各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

- (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程發展委員會組織章程與運作辦法

一、組織架構：(如圖)

二、運作機制：(如圖)

三、工作要項說明：

(一)蒐集資料

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

2. 蒐集或製定相關表件。

(二)進行需求評估分析

1. 訂定教育目標及學生基本能力指標。

2. 擬定各項章程、辦法及細則。

(1) 擬定校定科目設計與審查程序。

a. 校定科目設計原則。

(a) 參考本校現有師資、設備。

(b) 參考社會需求。

(c) 符合學生需求。

b. 校定科目設計與審查程序如下：

設計者提出科目大要

↓

各學科規劃作業小組初審

↓

學校課程發展委員會複審

↓

正式列入科目表讓學生選修。

(2) 擬定校定科目大要，撰寫格式。

(3) 擬定排課原則與方式。

(4) 擬定學生選課方式。

(5) 擬定補救教學施行細則。

(6) 擬定重補修學分施行細則。

(7) 擬定成績考查辦法補充規定。

(三)師資人力資源規劃

1. 依全校總班級數，統計所有開課之總時數。

2. 統計各學科教師人數。

3. 分析統計各科教師之基本教學時數。

4. 做出各科目教師及教學時數分析表。

5. 校內人力資源調查並分析統計。

6. 人力資源供需整合。

(四)空間資源規劃

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

2. 需求空間調查：依據學校班級數、學生數、教學時數以決定空間之需求。

3. 空間需求整合：依據學校未來發展趨勢作空間需求整合與規劃。

(五)設備資源規劃

1. 設備資源整合。

2. 設備新置及汰舊換新之經費預算與計劃。

(六)社會資源規劃與運用

1. 在職業技能上運用企業界之資源：

(1) 安排學生赴相關事業單位參觀或見習，體驗職業工作世界。

(2) 安排學生赴相關事業單位，接受工作崗位的訓練或實習。

(3) 遴聘校外具有實務經驗之專業人員至校專題演講。

(4) 瞭解企業界對人力需求，縮短學生與企業技能水準之差距。

2. 在學校行政上運用社會社團之資源：

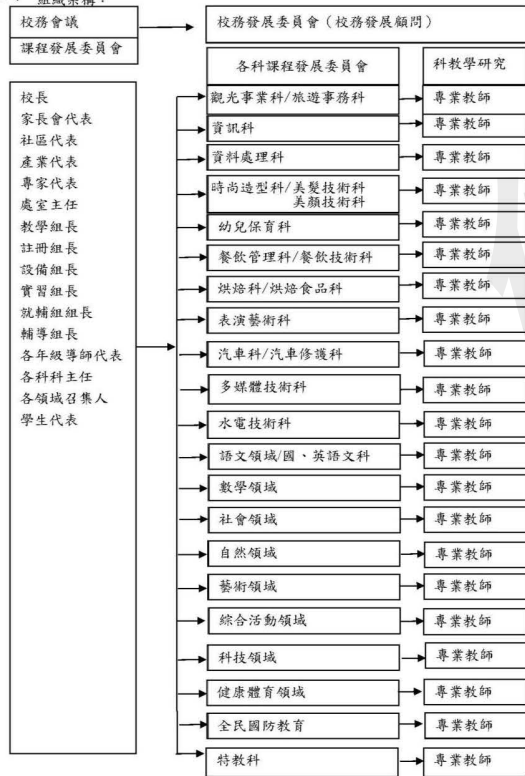
(1) 活動課程結合社會之有關社團，辦理師資交流，活動觀摩，擴展學生社交之能力與範圍。

- (2)結合社會資源辦理社區親職活動、環保、反毒等活動，讓學校、社會、家庭大結合。
- 3.在學校功能上運用學生家長之資源：
健全家長會組織，結合家長資源，勉勵教師、激勵學生，提高學校聲望。
- 4.在課程師資上運用鄰近學校的人力、設備資源：
蒐集鄰近四技二專學校之設科及開課情形，未來發展暨應具備條件，作為輔導校內優異學生預修四技二專之資訊。
- (七)溝通宣導
- (八)擬定學校整體課程架構表
- (九)擬定各類課程領域開設學分數表
- (十)規劃校訂必、選修科目
- (十一)各科規劃小組擬定教學科目與學分數
- (十二)各科規劃小組擬定各領域課程開設流程表
- (十三)各科規劃小組擬定各學期開設科目表
- (十四)各科規劃小組擬定教學科目時數總表
- (十五)各科規劃小組、規劃不同進路選課建議表
- (十六)各科規劃小組撰寫科目大要
- (十七)召開課程發展委員會審議
- (十八)呈報校務會議
- (十九)呈報教育部核備
- (二十)正式實施
- (二十一)成效檢討、修正
- 四、本設置要點經課程發展委員會討論、陳請校長核定、經校務會議通過後實施，修正時亦同。
私立東吳高職113學年度課程發展委員會名單，詳見附件。

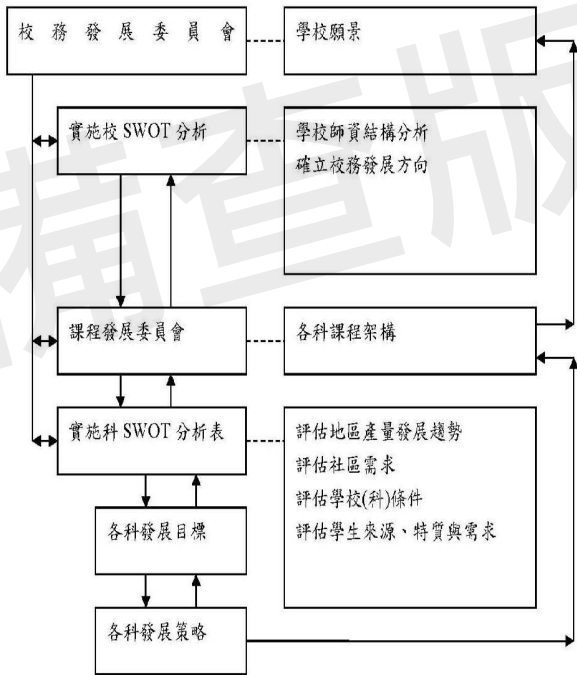
嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程發展委員會組織章程與運作辦法

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

一、組織架構：



二、運作機制



私立東吳高職113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	全民國防教育教師	吳敏凱	全民國防科召集人
教務主任	黃文宗	執行秘書	資訊科主任	黃群豪	
學務主任	唐振耀		資料處理科主任	吳文賓	
總務主任	黃建方		幼兒保育科主任	陳美玉	
實習主任	賴沛綸		時尚造型科主任	林淑婉	
圖書室教師	林正鳳		餐飲管理科主任	郭美君	
輔導主任	楊淑昭		觀光事業科主任	蔡淇璋	
主計主任	李淑敏		表演藝術科主任	周宜瑩	
人事主任	郭文達		烘焙科/烘焙食品科	郭美君	
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		水電技術科主任	陳宏恩	
設備組長	林淑燕		特殊需求課程領域教師	楊淑昭	
國語文領域教師	洪美慈	國文科召集人	導師代表	劉素芳	一年級導師
英語文領域教師	關晴蓉	英文科召集人	導師代表	李佳玲	二年級導師
數學領域教師	朱俊豪	數學科召集人	導師代表	林佳蟬	三年級導師
自然領域教師	陳秋蓉	自然科召集人	專家學者代表	賴羿蓉	嘉南藥理大學教授
社會領域教師	洪美慈	社會科召集人	產業代表	魏宏達	佳德美術印刷有限公司總經理
藝術領域教師	周宜瑩	藝術科召集人	學生代表	羅文伶	日校學生自治會會長(幼保科三年級)
綜合活動領域教師	張育謙	綜合活動科召集人	學生代表	姚天慧	進修部學生代表(餐飲科三年級)
科技領域教師	吳文賓	科技類科召集人	家長委員會代表	許淑菁	家長會副會長
健康與體育領域教師	蘇文宏	健康與體育科召集人	社區代表	劉丙伍	芳草里里長

伍、課程發展與規劃

☐ 專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

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

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

二、群科課程規劃

(一) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲產品的基本製作之能力。
2. 具備餐旅服務技巧之能力。
3. 具備基礎餐旅英文與會話之能力。
4. 具備職業道德涵養及維護安全與衛生之能力、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。
5. 具備終身學習能力之人才。

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

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核					備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論		●	●	●	●	
		觀光餐旅英語會話		●	●	○	○	
	實習科目	餐飲服務技術	○	●	○	●	●	
		飲料實務	●	○	○	●	●	
		廚藝技能領域	●	●	○	●	●	
			●	○	○	●	●	
	專業科目	餐飲安全與衛生		○	○	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作	○	○	○	●	●	
	專業科目	食物學		○		●	●	
校訂選修	專業科目	初級會計		○		○	●	
	專業科目	餐飲管理		●	●	●	●	
	專業科目	飲食文化		●	○	○	●	
	實習科目	蔬果雕與盤飾實習	●	○	○	○	●	
		蛋糕裝飾實習	●	○	○	○	●	
		中餐進階實習	●	○	○	○	●	
		異國料理	●	○	○	○	●	
		烘焙	●	○	○	○	●	

備註：

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

三、科課程地圖

(一) 餐飲管理科(408)

嘉義市私立東吳高職進修部 114 學年餐飲管理科課程地圖

學校 編號	學生 圖像	學年 科目	第一學年		第二學年		第三學年		產業需求 或職場進路
			上	下	上	下	上	下	
技藝專精、多元進路、導師、社區深耕、友善校園	品格力、學習力、統合力、就業力	部定必修	一般科目	國語文(2) 英語文(2) 本土語文/臺灣手語(1) (含國語/英語、客語文、原住民族文、部落、閩東語文、手語)	國語文(2) 英語文(2) 本土語文/臺灣手語(1) (含國語/英語、客語文、原住民族文、部落、閩東語文、手語)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 公民與社會(1) 生物(1) 美術(1) 藝術生活(1) 生涯規劃(1) 資訊科技(1) 健康與環境(1)	國語文(2) 英語文(2) 數學(2) 公民與社會(1) 生物(1) 美術(1) 藝術生活(1) 生涯規劃(1) 資訊科技(1) 健康與環境(1)	國語文(2)	1. 基層服務人員 (須具備能力：1、2、5) (蔬果鹽醃、餐飲安全與衛生、異國料理) 2. 飯店外場服務人員 (須具備能力：1、3、4、5) (餐廳管理、飲食文化) 3. 飲料店人員 (須具備能力：1、2、3、4、5) (飲料實務、飲食文化) 4. 咖啡館人員 (須具備能力：1、2、3、5) (餐廳管理、食物學、中餐進階實習、蔬果鹽醃與麵粉實習) 5. 烘焙點心咖啡基層人員 (須具備能力：1、2、3、4、5) (烘焙、蛋糕裝飾實習) 6. 餐飲服務與經營人員 (須具備能力：1、2、4、5) (初級會計、餐飲管理、中餐進階實習、異國料理)
				專業科目	觀光餐旅實習(3)	觀光餐旅英語會話(3)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	
		共同實習科目		餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)		
		校訂必修		中餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4)	西餐烹調實習(3)	西餐烹調實習(3)		
		校訂選修	一般科目	英語文(2)	英語文(2)				
				專業科目	觀光餐旅實習(3)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	
		校訂選修	一般科目						
				專業科目					
		必修科目	團體活動和課後學習	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	
				團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	團體活動(1)	

科教育目標		科專業能力	
1.培養餐飲產業從業人員基礎之才。 2.培養餐飲產業實習製作及餐飲服務之才。 3.培養餐飲業者知識管理人才。 4.培養具職業道德涵養及自主學習能力、創作力及國際觀之才。 5.培養具終身學習能力之才。		1.具備餐飲產品的基本製作之能力。 2.具備餐飲服務技巧之能力。 3.具備基礎餐飲業知識管理之能力。 4.具備職業道德涵養及環境安全與衛生之能力、敬業熱忱、團體觀感及熱忱的服務態度。 5.具終身學習能力之才。	

科教育目標	科畢業能力
1. 38 餐飲產業從業人員基礎之人才。 2. 38 餐飲產業實務製作及餐飲服務之人才。 3. 38 餐飲專業知識管理之人才。 4. 38 餐飲職業道德與餐飲自主學習能力、創作力及國際觀之人才。 5. 38 餐飲終身學習能力之人才。	1. 具備餐飲產品的基本製作之能力。●●●●● 2. 具備餐飲服務技巧之能力。●●●●● 3. 具備基礎餐飲英文與會話之能力。●●●●● 4. 具備職業道德與餐飲維護安全與衛生之能力、敬業熱誠、服務態度及熱忱。 5. 具備終身學習能力之人才。●●●●●

四、議題融入

(一) 餐飲管理科(408)

表5-4-1餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育
校必專業 / 餐飲安全與衛生			✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
校必實習 / 專題實作								✓	✓						✓	✓	✓
校選專業 / 初級會計					✓		✓	✓	✓				✓				
校選專業 / 食物學			✓	✓		✓					✓				✓		
校選專業 / 飲食文化		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓				✓		✓		✓
校選專業 / 餐飲管理	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓					
校選實習 / 中餐進階實習			✓						✓		✓				✓		
校選實習 / 烘焙			✓								✓				✓		
校選實習 / 異國料理			✓						✓						✓		✓
校選實習 / 蛋糕裝飾實習			✓												✓		✓
校選實習 / 蔬果雕與盤飾實習			✓												✓		✓
科目數統計	1	2	9	1	3	3	4	5	7	2	5	2	2	0	8	1	0
																5	1

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

☐ 專業群科

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	8	2	2	2	2			
			閩南語文	2	1	1					
			客語文	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	0	(1)	(1)					
			原住民族語文	0	(1)	(1)					
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
	社會	歷史	2	1	1						
		公民與社會	2			1	1				
	自然科學	化學	2	1	1					B版	
		生物	2			1	1			A版	
	藝術	美術	2			1	1				
		藝術生活	2			1	1				
	綜合活動	生涯規劃	2			1	1				
	科技	資訊科技	2			1	1				
	健康與體育	健康與護理	2			1	1				
		體育	2	1	1						
	全民國防教育			2	1	1					
	小計			52	11	11	13	13	2	2	部定必修一般科目總計52節數
專業科目	觀光餐旅業導論			6	3	3					
	觀光餐旅英語會話			8			2	2	2	2	
	小計			14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數
實習科目	餐飲服務技術			6	3	3					
	飲料實務			6			3	3			
	廚藝	中餐烹調實習		8	4	4					
		西餐烹調實習		6			3	3			
	小計			26	7	7	6	6	0	0	部定必修實習科目總計26節數
	專業及實習科目節數合計			40	10	10	8	8	2	2	
部定必修節數合計				92	21	21	21	21	4	4	部定必修總計92節數

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱		節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂課程	校訂必修	專業科目 4節數 2.94%	餐飲安全與衛生	4	2	2						
			小計	4	2	2				校訂必修專業科目總計4節數		
		實習科目 4節數 2.94%	專題實作	4					2	2		
			小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
		校訂必修節數合計		8	2	2	0	0	2	2	校訂必修總計8節數	
	校訂選修	專業科目 16節數 11.76%	初級會計	4					2	2		
			食物學	4			2	2				
			飲食文化	4					2	2		
			餐飲管理	4					2	2		
			最低應選修節數小計		16							
			實習科目 20節數 14.71%	烘焙	8					4	4	
		蔬果雕與盤飾實習		4					2	2	同科單班 AE2選1	
		蛋糕裝飾實習		4					2	2	同科單班 AE2選1	
		異國料理		8					4	4	同科單班 AF2選1	
		中餐進階實習		8					4	4	同科單班 AF2選1	
		最低應選修節數小計		20								
		特殊需求領域	社會技巧	學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
				學習策略	0	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	(4)	特殊需求領域科目不計入節數
				小計	0							
			校訂選修節數合計		36	0	0	2	2	16	16	多元選修開設 12 節
學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計		
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1			
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	0	0	1	1			
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24			

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

114學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明		
				節數	百分比(%)			
一般科目	部定		48-56 節	52	36.11 %			
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %			
		選修		0	0 %	不含跨屬性		
	合 計 (A)				52	36.11 %		
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)		14	9.72 %	
		實習科目		節(依總綱規定)		26	18.06 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)		40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %		
			選修		16	11.11 %	不含跨屬性	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %		
			選修		20	13.89 %	不含跨屬性	
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂		0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)		84	58.33 %	
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)		100	69.44%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂		0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)		136 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節		6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節		2 節			
上課總節數			144 節		144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。							
備註：								
1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。								
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。								

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表

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

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

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

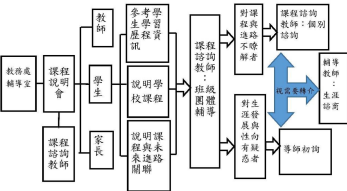
表8-1 彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第一學期	自主學習	1 18	全校各科	V					內聘	
		烘焙原料	1 9	全校各科			V			內聘	
		甜點盤飾設計	1 9	全校各科			V			內聘	
		海報設計創作	1 9	全校各科			V			內聘	
		架構專題製作	1 9	全校各科			V			內聘	
		道教建築之美	1 9	全校各科					獨創性	內聘	
		嘉義石猴文化	1 9	全校各科					獨創性	內聘	
		諸羅古城之美	1 9	全校各科					獨創性	內聘	
	第二學期	自主學習	1 18	全校各科	V					內聘	
		商務智慧軟體應用	1 9	全校各科			V			內聘	
		行動媒體專案	1 9	全校各科			V			內聘	
		翻糖捏塑	1 9	全校各科			V			內聘	
		基礎糖霜	1 9	全校各科			V			內聘	
		彌陀晚鐘文化	1 9	全校各科					獨創性	內聘	
		南田文學地景	1 9	全校各科					獨創性	內聘	
		教會建築之美	1 9	全校各科					獨創性	內聘	

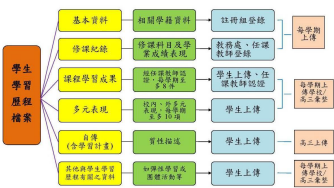
玖、學生選課規劃與輔導
一、選課輔導流程規劃
(一)流程圖(含選課輔導及流程)

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

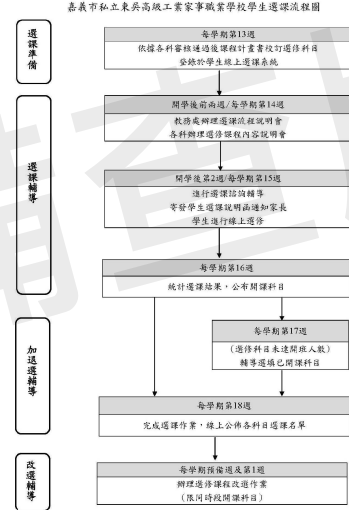
1.課程諮詢階段：



3.登錄學生學習歷程階段：



2.學生選課及加選選課階段：



(二)日程表

表9-1 選課日程表

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

二、選課輔導措施

私立東吳高級工業家事職業學校學生選課輔導措施

107年6月29日校務會議通過

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4月10日臺教授國部字第1070024978B號令發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」

二、目的：

(一)為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，以利協助學生適性修習選修課程。

(二)為落實本校學生適性選修課程，學校應提供學生有關課程之資訊與選課輔導措施，讓學生可依個人志趣與性向，並得徵詢課程諮詢及輔導老師意見決定生涯進路後，選擇合適之選修課程。必要時學校依學生需要提供個別諮詢及輔導，特訂此措施。

三、實施方式：

(一)學生選課前學校應完備學校課程計畫、學生選課輔導手冊、學生性向與興趣測驗、生涯進路發展及其他相關資訊，提供課程諮詢教師及各專業群科主任，就學生修習課程，提供學生選課諮詢意見。其實施方式如下：

1. 完善學生課程諮詢程序。
2. 規劃學生選課相關規範。
3. 登載學生學習歷程檔案。
4. 定期檢討選課輔導措施。

(二)各項實施方式之執行內容如下：

1. 完善學生課程諮詢程序：為強化學生課程輔導諮詢，學生適性選課輔導以「課程宣導」、「課程諮詢」及「生涯輔導」等方式實施。

(1)組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織要點」。

(2)設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各專業群科教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。

(3)編輯本校選課輔導相關資料：選課輔導相關資料包含本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。

「課程宣導」由教務處負責：

(1)一年級於新生入學銜接課程、新生始業式輔導及親師座談會中，介紹學校各學期所開選修課程之內容。

(2)二、三年級於團體活動課程時間，辦理選課說明會，並印製選課說明函，提供學生及家長有關下一學期選修課程之資訊。

「課程諮詢」由課程諮詢教師及各專業群科主任負責：

(1)每學期選課前，針對學生及教師說明學校課程計畫及其與學生進路發展之關聯，並於選課期間提供學生有關課程內涵、目標與未來大學科系或課程關聯性之諮詢，俾協助學生生涯發展及規劃。

(2)針對有生涯未定向、家長期望與興趣有落差、或能力與興趣不符或缺乏學習動力等情形之學生，俟其經導師或輔導室參考學生之性向及興趣測驗結果予以輔導，並解決其相關問題後，續提供學生有關課程部分及選課之個別諮詢輔導。

(3)協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

「生涯輔導」由輔導室負責：

(1)由專任輔導教師、生涯規劃課程任課教師及各班導師分工合作推動。

(2)專任輔導教師應結合生涯規劃課程，生涯輔導相關活動或講座，並透過相關心理測驗，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾學生妥善規劃未來之生涯發展。

(3)導師負責發展性輔導，協助學生生活、生涯與學習之輔導，並處理班級經營、規劃學生事務及與親師溝通之相關事宜。

2. 規劃學生選課相關規範：

(1)訂定學生選課及加退選作業時程。

(2)辦理選課時程說明：向學生與教師說明下一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

3. 登載學生學習歷程檔案：

(1)組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。

(2)辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：

i. 學生訓練：每學期得結合生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，由輔導室主辦、教務處協辦(提供課程諮詢教師)，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。

ii. 教師研習：教務處主辦、電算中心協辦，每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

iii. 家長說明：輔導室每學期得結合學校親職活動，至少辦理一次檔案建置與使用之說明。

(3)落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員(含學生)於規定期限內，完成相關登

載與檢核作業。

4. 定期檢討選課輔導措施：檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

四、本措施經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正亦同。

三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

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

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

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

拾、學校課程評鑑

一、114學年度學校課程評鑑計畫

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校 114 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
中華民國 113 年 11 月 12 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：

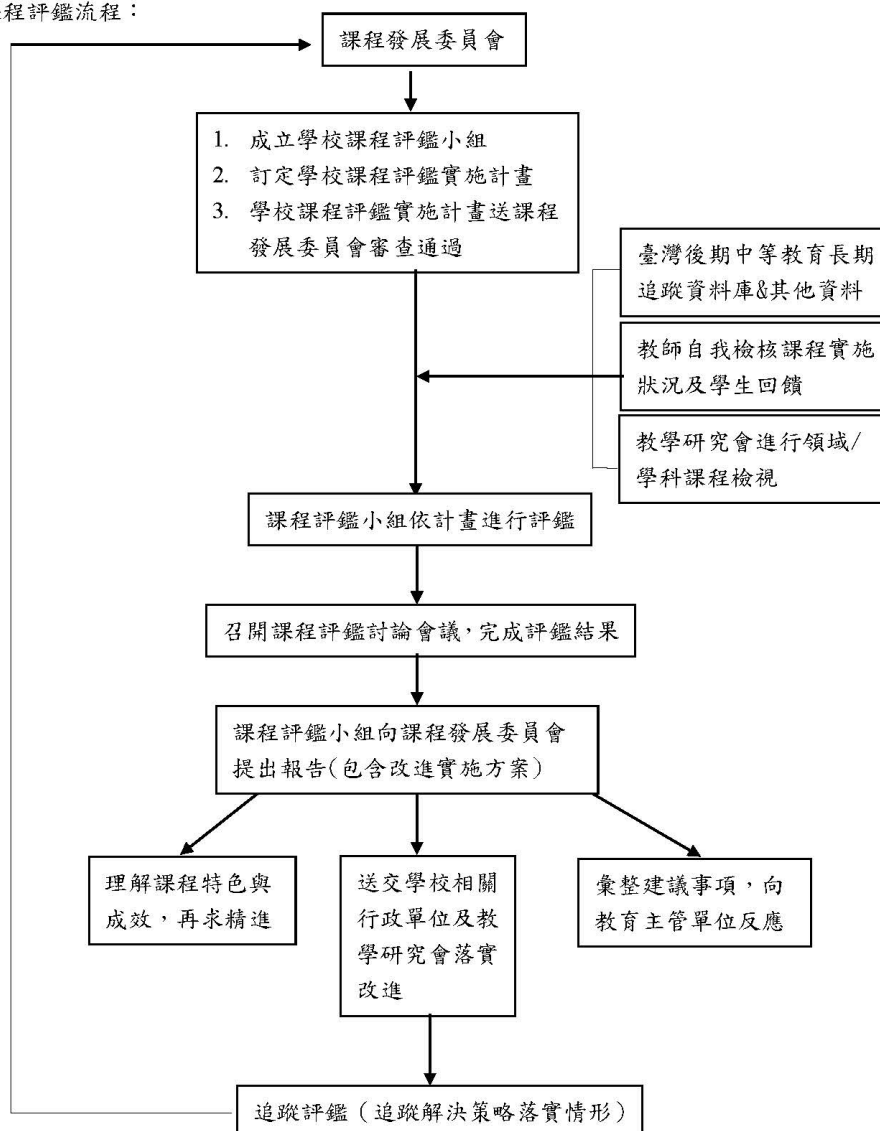
- (1)由校長就課程發展委員會成員，聘請11人組成課程評鑑小組。
- (2)課程評鑑小組負責擬定/修訂學校課程評鑑計畫草案。
- (3)課程評鑑小組協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案，負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並利用資料庫和其他佐證資料共同討論，完成學校課程自我評鑑報告草案。

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。

附件一

_____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

二、112學年度學校課程自我評鑑結果

已上傳自我評鑑結果：[112_201408_2 Year1 自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

附件一：課程及教學規劃表

☐專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生		
	英文名稱	Food safety and hygiene		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、學習力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	220000 第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品衛生安全之基本觀念。 二、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 三、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 四、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、生命教育、法治教育、科技教育、資訊教育、能源教育、安全教育、防災教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲安全與衛生概論		1. 餐飲安全與衛生的定義 2. 餐飲安全與衛生的內容 3. 餐飲安全與衛生的重要性	4	第一學年第一學期
(二)認識微生物		1. 微生物的生長特性 2. 微生物的種類 3. 餐飲與微生物	8	第一學年第一學期
(三)食物中毒		1. 食物中毒的定義 2. 食物中毒的內容 3. 食物中毒的預防與處理	8	第一學年第一學期
(四)寄生蟲病		1. 寄生蟲的生長特性 2. 寄生蟲病的種類 3. 寄生蟲病的病徵 4. 寄生蟲病的預防	8	第一學年第一學期
(五)經口傳染		1. 經口傳染病的定義及傳染途徑 2. 經口傳染病的種類 3. 經口傳染病的預防	4	第一學年第一學期
(六)食物腐敗與保存		1. 食物腐敗 2. 食物保存的方法	4	第一學年第一學期
(七)食物毒性的評估		1. 毒物來源 2. 毒性判定 3. 毒性的邊際效益	4	第一學年第二學期
(八)食品添加物		1. 食品添加物的定義 2. 食品添加物的內容 3. 食品添加物的安全性	4	第一學年第二學期
(九)食品標示		1. 基本食品標示 2. 食品標章 3. 食品標示的新興內容	4	第一學年第二學期

(十)餐飲從業人員管理	1. 餐飲從業人員遴選 2. 餐飲從業人員的職前訓練 3. 餐飲人員的在職管理	4	第一學年第二學期
(十一)餐廳衛生管理	1. 環境衛生管理 2. 櫥櫃衛生管理 3. 廁所衛生管理 4. 吧檯衛生管理	4	第一學年第二學期
(十二)廚房衛生管理	1. 庫房衛生管理 2. 水質衛生管理 3. 設施衛生管理 4. 廢棄物處理 5. 環境衛生管理	4	第一學年第二學期
(十三)餐具安全衛生管理	1. 餐具的材質與衛生 2. 餐具的清潔與檢查 3. 餐具的管理與保養 4. 餐具衛生新興議題	4	第一學年第二學期
(十四)餐飲業清潔方式	1. 餐具的清洗與消毒 2. 認識清潔劑 3. 清潔劑的安全性問題	4	第一學年第二學期
(十五)品保制度	1. 品保的執行 2. 品保制度的種類 3. 品保制度與餐旅業 4. 建立品保的優點	4	第一學年第二學期
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(上課態度、出缺勤、作業、報告、平時成績及段考)		
教學資源	教育部審訂課本、自編教材、PPT		
教學注意事項	1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 2. 利用新聞時事，以強化學生食品安全衛生觀念。 3. 教師可邀請專家學者，作食品安全衛生相關題目之演講。		

表 11-2-3-2 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	初級會計		
	英文名稱	Primary accounting		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解記帳的基本概念及理論。 二、熟練記帳實務的處理方法，培養具有擔任企業組織之獨立記帳能力。 三、明瞭有關商業會計法令，使學生建立守法的觀念與良好的職業道德。			
議題融入	餐飲管理科：品德教育、法治教育、科技教育、資訊教育、家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)會計基本概念		1. 介紹公司會計的基本概念	4	第三學年第一學期
(二)平時帳務處理		1. 介紹各項資產評價及帳務處理 2. 介紹負債的帳務處理	8	第三學年第一學期
(三)期末調整		1. 期末調整的程序與意涵	8	第三學年第一學期
(四)工作底稿編製		1. 介紹工作底稿 2. 說明工作底稿的編製方法與注意事項	8	第三學年第一學期
(五)結帳		1. 結帳的意義 2. 結帳的注意事項	8	第三學年第一學期
(六)財務報表編製		1. 介紹財務報表 2. 說明財務報表編製程序 3. 財務報表編製的注意事項	8	第三學年第二學期
(七)會計假設與會計原則		1. 說明會計假設 2. 介紹一般的會計原則	8	第三學年第二學期
(八)加值型營業稅之會計處理與申報		1. 加值型營業稅之會計處理程序 2. 加值型營業稅之申報程序 3. 加值型營業稅之申報注意事項	8	第三學年第二學期
(九)會計憑證之概念與傳票編製		1. 介紹會計憑證之概念 2. 說明傳票編製的程序 3. 說明傳票編製的注意事項	8	第三學年第二學期
(十)損益平衡表		1. 說明損益平衡表的程序 2. 損益平衡表的注意事項	4	第三學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂抽問學生，了解學生學習狀況。 2. 以多元評量方式評分(上課態度、出缺勤、作業、報告、平時成績及段考)			
教學資源	PPT、坊間教科書、自編教材			
教學注意事項	一、為求理論與實際配合，各項憑證與帳簿應參照實務上之通用格式。 二、應加強實際處理會計實務的能力。 三、配合企業需要，加強學生之實務經驗。 四、教材應參照一般公認會計原則、商業會計法及其他相關法規之規定，隨時更新。			

表 11-2-3-3 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Food science		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	學習力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解食物學的基本知識。 2. 了解細菌毒素與天然、化學毒素的基本知識。 3. 瞭解各類食物的特性及營養價值。 4. 培養食物選購基本衛生安全的基本技巧。 5. 瞭解各項食物製備時將發生的變化。 6. 應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、海洋教育、生命教育、安全教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)民以食為天		1. 食物與健康的關係 2. 食物學與餐飲的關係	8	第二學年第一學期
(二)談食物主要成分：營養素		1. 營養素概論 2. 六大營養素：蛋白質、醣類、脂肪、維生素、礦物質、水	8	第二學年第一學期
(三)食物特殊成分		1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成分	8	第二學年第一學期
(四)談食物的分類 I		1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 肉類	8	第二學年第一學期
(五)談食物的分類 II		1. 水產類、蛋類、豆類食品、乳類、蔬菜類、水果類、油脂類	4	第二學年第一學期
(六)談其他食物類		1. 嗜好品 2. 加工食品	8	第二學年第二學期
(七)談食物的選購與儲存		1. 生鮮食物之鑑別與選購 2. 加工食品選購 3. 食物儲存之重要性及方法	8	第二學年第二學期
(八)談飲食的安全性		1. 食物中毒 2. 食物中毒類型 3. 食物中毒的預防與處理 4. 食品包裝容器及清潔的安全性	8	第二學年第二學期
(九)飲食指南		1. 認識膳食營養素參考攝取量 2. 國人飲食指南	4	第二學年第二學期
(十)飲食指南膳食計畫		1. 食物代換表 2. 一般飲食設計 3. 食物代換表 4. 一般飲食設計	8	第二學年第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂抽問學生，了解學生學習狀況。 2. 以多元評量方式評分(上課態度、出勤、作業、報告、平時成績及段考)			

教學資源	PPT、坊間教科書、自編教材
教學注意事項	一、教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書，搭配分組報告。 二、教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。 三、重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。

表 11-2-3-4 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱		飲食文化	
	英文名稱		Food & Beverage Management	
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論			
教學目標 (教學重點)	(一) 飲食文化的形成。 (二) 飲食文化的歷史形成。 (三) 各國飲食文化。 (四) 各區人種氣候所影響的飲食文化。 (五) 宗教影響之飲食文化。			
議題融入	餐飲管理科：人權教育、環境教育、品德教育、生命教育、法治教育、科技教育、資訊教育、家庭教育、多元文化教育、國際教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		1. 飲食文化的產生 2. 飲食文化的定義 3. 飲食文化的特性	8	第三學年第一學期
(二) 大陸地區之飲食文化		1. 起源 2. 菜系的發展 3. 食材的利用 4. 食烹器具的演變 5. 烹調法 6. 傳統習俗 7. 飲食禁忌	8	第三學年第一學期
(三) 台灣地區之飲食文化		1. 歷史背景 2. 食烹器具的使用 3. 烹調法 4. 傳統習俗 5. 各縣市的飲食文化 6. 原住民的飲食文化	8	第三學年第一學期
(四) 中國酒文化		1. 酒的起源與傳說 2. 酒器 3. 酒的種類 4. 酒與民俗	8	第三學年第一學期
(五) 中國茶文化		1. 茶文化的起源 2. 飲茶 3. 茶器 4. 茶與民俗 5. 台灣茶鄉風情	4	第三學年第一學期
(六) 國外地區飲食文化		1. 日本料理文化 2. 義大利飲食文化 3. 法國飲食文化 4. 其他各國飲食文化	8	第三學年第一學期
(七) 宗教飲食概況		各宗教影響飲食現況	4	第三學年第一學期
(八) 宗教與飲食文化		1. 佛教飲食與素食文化 2. 道教與清淡辟穀食文化 3. 基督教，伊斯蘭教與食文化	8	第三學年第一學期

(九)全球化飲食與生活	1. 全球化飲食文化的現況 2. 營養與生活	8	第三學年第一學期
(十)未來飲食文化的發展	1. 飲食新潮流 2. 未來發展趨勢	8	第三學年第一學期
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。		
教學資源	PPT簡報、影片		
教學注意事項	一、學生學習後進行團體討論與自我評量，增進學習效果。 二、利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 三、透過校外餐旅機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會		

表 11-2-3-5 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理		
	英文名稱	Food & Beverage Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	有，科目：觀光餐旅業導論、餐飲服務技術			
教學目標 (教學重點)	(一) 了解餐飲管理之意義及目的、方法。 (二) 了解餐飲組織的運作。 (三) 了解人事管理的相關重點。 (四) 了解物料管理之餐飲產品研發。 (五) 了解服務心理學之相關內容。 (六) 了解文書、檔案管理的重要性。 (七) 了解廚房標準化作業流程。 (八) 了解食材成本控制與分析之重要性。 (九) 了解現在餐飲管理之發展趨勢。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等教育、人權教育、環境教育、品德教育、法治教育、科技教育、資訊教育、能源教育、安全教育、防災教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論		1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法	4	第三學年第一學期
(二)餐飲組織		1. 餐飲組織的基本原則 2. 餐飲各部份內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	8	第三學年第一學期
(三)人事管理		1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人應了解員工的心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前與在職訓練	8	第三學年第一學期
(四)物料管理		1. 採購相關作業 2. 物料之盤點 3. 餐飲產品之研發	8	第三學年第一學期
(五)服務心理學		1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	8	第三學年第一學期
(六)事務管理		1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	8	第三學年第二學期
(七)廚房的維護與管理		1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 餐飲之維護與管理 4. 廚房的衛生與安全	8	第三學年第二學期

(八)食材成本控制與分析	1. 食材成本控制的意義 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	8	第三學年第二學期
(九)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	8	第三學年第二學期
(十)能源管理與廢棄物管理	1. 能源管理 2. 廢棄物管理	4	第三學年第二學期
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。		
教學資源	PPT簡報、影片		
教學注意事項	一、學生學習後進行團體討論與自我評量，增進學習效果。 二、利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 三、透過校外餐旅機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會		

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 增進學生對各科專題研討之正確認知。 2. 培養學生對各科專題研討之能力。 3. 提昇學生對各科專題撰寫之能力。 4. 落實理論與實務結合。			
議題融入	餐飲管理科：科技教育、資訊教育、多元文化教育、閱讀素養教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作流程	8	第三學年 第一學期
(二)主題選定與計畫書擬定		1. 主題選定原則 2. 資料蒐集 3. 專題計劃架構 4. 撰寫專題計劃書	8	第三學年 第一學期
(三)主題選定與計畫書擬定範例實作		1. 主題選定與計畫書擬定範例實作	8	第三學年 第一學期
(四)專題製作歷程		1. 研究方法 2. 進度掌握 3. 專題實施注意事項 4. 專題歷程檔案	8	第三學年 第一學期
(五)專題製作歷程範例實作		1. 專題製作歷程範例實作	4	第三學年 第一學期
(六)專題製作報告格式		1. 格式說明 2. 撰寫專題報告	8	第三學年 第二學期
(七)專題製作報告格式範例實作		1. 專題製作報告格式範例實作	8	第三學年 第二學期
(八)專題評量與發表一		1. 專題評量A 2. 專題延伸A	8	第三學年 第二學期
(九)專題評量與發表二		1. 專題評量B 2. 專題延伸B	8	第三學年 第二學期
(十)專題評量與發表三		1. 專題評量C 2. 專題延伸C	4	第三學年 第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。			
教學資源	1. 坊間教科書、多媒體教材、網路資源。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。			

(3)教材應參考相關資訊。

(4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。

2. 教學方法

(1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。

(2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。

(3)選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。

(4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。

表 11-2-4-2 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果雕與盤飾實習		
	英文名稱	Fruit and vegetable carving and disc dressing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、學習力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解盤飾與切雕對於烹飪的重要性。 2. 熟練各式盤飾與切雕的技巧與技術。 3. 培養完全健康的職業態度與衛生習慣。 4. 盤飾與切雕對於各式料理的應用。 5. 基礎刀法持刀要訣及工序之練習。 6. 了解盤飾用具的正確用法及養護。 7. 盤飾的基本原則應用及操作。 8. 培養良好之審美觀念及盤飾能力。 9. 啟發並培養盤飾之興趣。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、多元文化教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 刀具認識	介紹刀具與使用方式。	2	第三學年 第一學期	
(二) 盤飾功能與角色	介紹盤飾在各大菜系中扮演的功能與變化。	2	第三學年 第一學期	
(三) 安全與衛生須知	解說操作刀具安全認知，與食物切割時衛生觀念。	2	第三學年 第一學期	
(四) 基礎水花切雕	紅蘿蔔水花切雕介紹與實際操作。	6	第三學年 第一學期	
(五) 盤飾搭配	各式蔬果盤飾介紹與如何搭配使用。	6	第三學年 第一學期	
(六) 泡菜類盤飾製作	從製作各式泡菜中，進而學習各式形狀之切割練習。	4	第三學年 第一學期	
(七) 水果類盤飾製作	使用水果類切雕盤飾。	6	第三學年 第一學期	
(八) 蔬菜類盤飾製作	使用蔬菜類切雕盤飾。	8	第三學年 第一學期	
(九) 葷食類盤飾製作	使用葷食類切雕盤飾。	6	第三學年 第二學期	
(十) 蔬菜類食物原理	因製作盤飾需大量使用蔬果類，進而需了解蔬果類之品種與生長原理、產季等。	2	第三學年 第二學期	
(十一) 切雕組拼法	小黃瓜盤飾(薄片法)	4	第三學年 第二學期	
(十二) 切雕組拼法	小黃瓜盤飾(鋸齒切法)	4	第三學年 第二學期	
(十三) 切雕組拼法	大黃瓜應用盤飾	4	第三學年 第二學期	
(十四) 切雕組拼法	大黃瓜刻花盤飾	4	第三學年 第二學期	
(十五) 切雕組拼法	番茄紅蘿蔔蝴蝶盤飾	2	第三學年 第二學期	
(十六) 切雕組拼法	蕃茄、蘋果堆疊排法	2	第三學年 第二學期	
(十七) 切雕組拼法	盅的切雕	2	第三學年 第二學期	
(十八) 切雕組拼法	花的切雕及染色	2	第三學年 第二學期	
(十九) 切雕組拼法	盤飾排盤應用	2	第三學年 第二學期	
(二十) 立體雕花	各式食材應用	2	第三學年 第二學期	
合 計		72		

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

表 11-2-4-3 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱		異國料理	
	英文名稱		Exotic Cuisine	
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習、西餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	(一)了解各國菜系料理的歷史及文化 (二)了解各國家地區對食品安全衛生的重視程度 (三)熟悉各國家的烹調原理 (四)認識各國家對食材運用的技巧 (五)提升學生對烹調的熱情，進而關注國際性的烹飪競賽 (六)培養學生對食物的熱情，已達養成自我創作的的能力			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、資訊教育、多元文化教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 機具設備介紹 2. 各國菜系料理的歷史及文化	8	第三學年 第一學期
(二)飲食文化		1. 飲食文化 2. 用餐禮儀	8	第三學年 第一學期
(三)烹調原理		熟悉各國家的烹調原理	8	第三學年 第一學期
(四)異國料理製備		1日本料理的沿革 2天婦羅炸蝦	8	第三學年 第一學期
(五)異國料理製備		1日本料理的沿革 2牛蒡絲炒牛肉	8	第三學年 第一學期
(六)日本料理		宴會料理	8	第三學年 第一學期
(七)南洋料理		1. 南洋菜介紹 2. 越南牛肉河粉/印尼炒飯佐沙爹串	8	第三學年 第一學期
(八)南洋料理		1. 印尼巴東燉牛肉 2. 泰式摩摩喳喳	8	第三學年 第一學期
(九)南洋料理		1. 新加坡式炒米粉 2. 肉骨茶湯	8	第三學年 第一學期
(十)印度料理		1. 印度菜介紹 佐印度長米飯/馬沙拉鷹嘴豆沙	8	第三學年 第二學期
(十一)印度料理		1. 印度菜介紹 2. 坦都里烤雞	8	第三學年 第二學期
(十二)韓國料理		1. 韓國料理沿革 2. 韓國泡菜~泡菜辣炒年糕	8	第三學年 第二學期
(十三)義大利菜		1. 拿坡里披薩 2. cannelloni 意麵捲、panna cotta	8	第三學年 第二學期
(十四)美墨料理		1. 紐澳良辣雞翅 2. 墨西哥捲餅、Churros	8	第三學年 第二學期
(十五)西班牙料理		Tapas	8	第三學年 第二學期
(十六)泰式料理		泰式料理起源介紹及應用實習	8	第三學年 第二學期
(十七)泰式料理		泰式料理應用實習	8	第三學年 第二學期
(十八)越南美食		越南美食料理及應用實習	8	第三學年 第二學期
合 計			144	

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

表 11-2-4-4 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐進階實習		
	英文名稱	Advaned chinese internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	(一)中國菜系料理的歷史背景地理及文化 (二)各菜系使用食材與名產入菜的實用例子 (三)熟悉各菜系的烹調原理 (四)精進中餐32種烹調法實際操作 (五)提升學生對中餐文化夠深入的見識與了解			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、資訊教育、安全教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 機具設備介紹 2. 中國菜系料理的歷史背景及文化	8	第三學年 第一學期
(二)菜系介紹與歷史		八大菜系歷史背景介紹與解說	8	第三學年 第一學期
(三)菜系介紹與歷史		廚房組織解說	8	第三學年 第一學期
(四)調味料與辛香料的使用		1. 常用調味料、辛香料的介紹 2. 常用調味料、辛香料的運用解說	8	第三學年 第一學期
(五)調味料與辛香料的使用		1. 菜餚與調味料 2. 辛香料的搭配	8	第三學年 第一學期
(六)切割法介紹		盤飾介紹與切割演練實際操作	8	第三學年 第一學期
(七)川、魯菜料理實習		1. 一品鍋、一品酥方實際操作 2. 毛肚鍋實際操作	8	第三學年 第一學期
(八)川、魯菜料理實習		1. 麻婆豆腐實際操作 2. 水煮肉片實際操作	8	第三學年 第一學期
(九)蘇菜料理實習		1. 叫化雞實際操作。 2. 醉蟹、碧螺蝦仁實際操作。	8	第三學年 第一學期
(十)浙菜料理實習		1. 乾燒青蟹實際操作。 2. 爆墨魚花實際操作。 3. 糟溜蝦仁實際操作。	8	第三學年 第二學期
(十一)浙菜料理實習		1. 網油黃魚實際操作。 2. 西湖醋魚實際操作。	8	第三學年 第二學期
(十二)安徽菜系料理實習		1. 燒雜燴實際操作。 2. 砂鍋筍實際操作。 3. 臘肉炒香蒜實際操作。	8	第三學年 第二學期
(十三)湘菜料理實習		1. 菜籽油炒臘肉實際操作。 2. 燒大魚實際操作。	8	第三學年 第二學期
(十四)湘菜料理實習		1. 荷葉雞實際操作。 2. 麻辣子雞實際操作。	8	第三學年 第二學期
(十五)粵菜料理實習		1. 果律蝦球、廣州炒飯、奶皇包實際操作。 2. 廣炒麵、蟹肉燴伊麵、乾炒牛河、百花釀蟹鉗實際操作。	8	第三學年 第二學期
(十六)閩菜料理實習		1. 三杯雞、佛跳牆實際操作。 2. 蟳烙、紅蟳油飯實際操作。	8	第三學年 第二學期

(十七)京菜料理實習	1. 蔥爆羊肉實際操作。 2. 醋溜瓦片魚、上湯煨翅實際操作。	8	第三學年 第二學期
(十八)台菜料理實習	1. 包心湯、涼拌鮮蚶實際操作 2. 五味蠔、海鮮粥實際操作	8	第三學年 第二學期
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(出缺席、段考、作業成績、創作成品包含創新、創意，以及整體食材的處理方式及呈現的美感表現為評比)		
教學資源	(一)參考八大菜系相關典故及食譜。 (二)依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。		
教學注意事項	一、教材編選： (一)參考八大菜系相關典故及代表食譜。 (二)依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。 二、教學方法： (一)學生應具備基礎烹調概念，再行進階中餐烹調教學 (二)運用分組實作方式，各菜系代表性之菜餚。 (三)依學生差異，適時調整課程內容。 (四)教師必預示範學生應學會各菜系代表性菜餚。 三、教學評量： (一)課堂上：教師可依據學生表現態度、學習動機、實習服裝之穿著、實習操作之表現給予操作評量成績。 (二)期中、期末以實作測驗測試學生之學習效果並予以評分。 四、教學資源：專業科目之教科書、教師自編教材、相關之雜誌與期刊、網路資源。 五、教學相關配合事項：要求學生做筆記，作為部分之平時成績		

表 11-2-4-5 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾實習		
	英文名稱	Cake decoration internship		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、多元文化教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 基本觀念 顏色的調配		蛋糕裝飾之基本觀念	8	第三學年 第一學期
(二)材料製備		各式裝飾材料製備	8	第三學年 第一學期
(三)製作技法		抹面、披覆的技巧	8	第三學年 第一學期
(四)曲線變化		畫直線與曲線技巧及變化	8	第三學年 第一學期
(五)擠花帶與花嘴應用		各式擠花帶與花嘴應用	4	第三學年 第一學期
(六)食用色素的應用		各種食用色素的應用	8	第三學年 第二學期
(七)顏色的調配		各式顏色的調配	8	第三學年 第二學期
(八)技法介紹		各種技法的組合	8	第三學年 第二學期
(九)技法應用		各種技法的應用	8	第三學年 第二學期
(九)技法介紹與應用		各種技法的組合與應用	4	第三學年 第二學期
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	作業、紙筆測驗、實作評量			
教學資源	PPT. 影片. 坊間參考書			
教學注意事項	一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標 二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考 三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽 四、特定節日 舉辦相關節日之蛋糕製作 提升學習興趣 五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折			

表 11-2-4-6 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙		
	英文名稱	Baking practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烘焙原料之類別與特色。 二、瞭解烘焙原料與烘焙製作之應用。 三、認識烘焙原料之屬性與應用。 四、瞭解材料與烤焙法不同所造成的成品差異性。 五、瞭解烘焙的運用與變化的概念，熟練烘焙有關的變化技能。 六、培養守法觀念與良好的職業道德，以奠定烘焙的學習基礎。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、安全教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙原料		基礎原料認知，了解原理。	8	第三學年 第一學期
(二)烘焙計算		配方比計算原料所需重量。	8	第三學年 第一學期
(三)安全與衛生		實習操作機械安全與環境衛生認知。	8	第三學年 第一學期
(四)烘焙產品分類		解說麵包、餅乾、蛋糕三大類之操作要點與烘焙原理。	8	第三學年 第一學期
(五)麵包實作		山型白土司教學示範與學員實作。	8	第三學年 第一學期
(六)麵包實作		圓頂奶油土司教學示範與學員實作。	8	第三學年 第一學期
(七)麵包實作		葡萄乾土司教學示範與學員實作。	8	第三學年 第一學期
(八)麵包實作		橄欖型麵包教學示範與學員實作。	8	第三學年 第一學期
(九)麵包實作		奶酥甜麵包教學示範與學員實作。	8	第三學年 第一學期
(十)麵包實作		紅豆甜麵包教學示範與學員實作。	8	第三學年 第二學期
(十一)麵包實作		布丁餡甜麵包教學示範與學員實作。	8	第三學年 第二學期
(十二)蛋糕實作		海綿蛋糕、天使蛋糕教學示範與學員實作。	8	第三學年 第二學期
(十三)蛋糕實作		奶油大理石、奶油空心餅教學示範與學員實作。	8	第三學年 第二學期
(十四)餅乾實作		美式小西餅教學示範與學員實作。	8	第三學年 第二學期
(十五)餅乾實作		指形小西餅教學示範與學員實作。	8	第三學年 第二學期
(十六)甜點實作		蒸烤布丁、鮮奶酪教學示範與學員實作。	8	第三學年 第二學期
(十七)甜點實作		檸檬布丁派教學示範與學員實作。	8	第三學年 第二學期
(十八)甜點實作		蛋黃酥教學示範與學員實作。	8	第三學年 第二學期
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(出缺席、段考、作業成績、創作成品包含創新、創意，以及整體食材的處理方式及呈現的美感表現為評比)			
教學資源	坊間教科書、自編教材、PPT等			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材內容宜多用生活實用範例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3. 教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。			

4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。
5. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。

(二)教學方法

1. 重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。
2. 綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。
3. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。
4. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）