

備查文號：

教育部中華民國108年7月23日臺教授國字第1080082640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

進修部課程計畫書

本校 108 年 5 月 27 日 107 學年度第 6 次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長賴建源

(108 學年度入學學生適用)

核定版

中華民國 108 年 7 月 26 日

學校基本資料表

學校校名	嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校			
技術型高中	專業群科	1. 電機與電子群:資訊科 2. 商業與管理群:資料處理科 3. 家政群:幼兒保育科；時尚造型科 4. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科 5. 藝術群:表演藝術科		
	建教合作班	1. 電機與電子群：資訊科 2. 家政群：時尚造型科 3. 餐旅群：餐飲管理科		
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
	其他			
進修部	餐旅群:餐飲管理科			
實用技能學程(日)	1. 動力機械群:汽車修護科 2. 商業群:多媒體技術科 3. 餐旅群:餐飲技術科；旅遊事務科 4. 美容造型群:美髮技術科；美顏技術科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	05-2246161#311
	職 稱	教學組長	行動電話	0922247348
	姓 名	陳秋蓉	傳 真	05-2251371
	E-mail	rong@dwvs.cy.edu.tw		

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	25	1	48	1	41	3	114
	商業與管理群	資料處理科	1	33	1	40	1	43	3	116
	家政群	幼兒保育科	2	50	2	75	2	67	6	192
		時尚造型科	2	73	2	82	2	92	6	247
	餐旅群	觀光事業科	1	39	2	82	2	79	5	200
		餐飲管理科	3	113	4	149	4	145	11	407
	藝術群	表演藝術科	2	75	2	81	2	74	6	230
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	16	1	39	1	34	3	89
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	2	74	2	63	2	84	6	221
	商業群	多媒體技術科	1	50	1	29	1	43	3	122
	餐旅群	餐飲技術科	3	143	3	133	3	134	9	410
		旅遊事務科	1	33	1	35	1	36	3	104
	美容造型群	美髮技術科	1	31	1	24	1	33	3	88
		美顏技術科	1	36	1	27	1	23	3	86

二、核定科班一覽表

表 2-2 108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	47
	商業與管理群	資料處理科	1	47
	家政群	幼兒保育科	2	94
		時尚造型科	2	94
	餐旅群	觀光事業科	1	47
		餐飲管理科	3	141
	藝術群	表演藝術科	2	94
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	46
實用技能學程(日)	動力機械群	汽車修護科	2	94
	商業群	多媒體技術科	2	94
	餐旅群	餐飲技術科	3	141
		旅遊事務科	1	47
	美容造型群	美髮技術科	1	47

	美顏技術科	1	47
--	-------	---	----

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 紮根本土 社區連結 展望國際 教育優先	●	●	●	◎

符號說明：●表示高度相關，◎表示中度相關，○表示低相關

肆、課程發展組織要點

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程發展委員會組織要點

99.02校務會議通過

100.08校務會議第一次修訂

101.08.31校務會議第二次修訂

102.08.30校務會議第三次修訂

103.08.25校務會議第四次修訂

104.08.28校務會議第五次修訂

107.06.29校務會議第六次修訂

一、依據：教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員41人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)、教學組長、實習組長、設備組長擔任之，共計12人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

(三)領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域及藝術領域)擔任之，每領域/科目1人，共計10人。

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

(五)特殊需求領域課程教師由輔導教師擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(八)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(九)學生代表：由學生會或經選舉產生之日校及進修部學生代表2人擔任之。

(十)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

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

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

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

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

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

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

(二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

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

(四)研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一)各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課

程研究會每年定期舉行二次會議。

(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107學年度課程發展委員會名單，詳見附件。

一、組織架構：



The diagram illustrates the Curriculum Development Process (課程發展程序) as a sequential flow with feedback loops:

- 校務發展委員會** (School Development Committee) leads to **學校願景** (School Vision).
- 校務發展委員會** leads to **實施校 SWOT 分析** (School Implementation SWOT Analysis).
- 實施校 SWOT 分析** leads to **課程發展委員會** (Curriculum Development Committee).
- 課程發展委員會** leads to **各科課程架構** (Subject Curriculum Framework).
- 課程發展委員會** leads to **實施科 SWOT 分析表** (Subject Implementation SWOT Analysis Table).
- 實施科 SWOT 分析表** leads to **各科發展目標** (Subject Development Goals).
- 各科發展目標** leads to **各科發展策略** (Subject Development Strategies).
- 各科發展策略** leads back to **校務發展委員會**.

Supporting information boxes on the right include:

- 學校願景** (School Vision)
- 學校師資結構分析** (School Teacher Staff Structure Analysis) and **確立校務發展方向** (Establishing School Development Direction)
- 各科課程架構** (Subject Curriculum Framework)
- 評估地區產量發展趨勢** (Assessing regional production development trends), **評估社區需求** (Assessing community needs), **評估學校(科)條件** (Assessing school/subject conditions), and **評估學生來源、特質與需求** (Assessing student sources, characteristics, and needs)

3

身份	姓名	備註	身份	姓名	備註
校長	賴建源	召集人	健康與體育領域教師	蘇文宏	健康與體育科召集人
教務主任	賴沛翰	執行秘書	全民國防領域教師	吳敏凱	全民國防科召集人
學務主任	王棋芳	〃	資訊科主任	華昇憲	〃
總務主任	陳重仁	〃	資料處理科主任	黃瓊儒	〃
實習主任	洪坤雄	〃	幼兒保育科主任	劉佳淑	〃
圖書室主任	蔡源池	〃	時尚造型科主任	林淑婉	〃
輔導主任	張博良	〃	餐飲管理科主任	鄭靜芳	〃
主計主任	李淑敏	〃	觀光事業科主任	黃宜輝	〃
人事主任	郭文達	〃	表演藝術科主任	曾慧伶	〃
進修部主任	吳永望	〃	汽車修護科主任	曾秉誠	〃
教學組長	陳秋蓉	〃	多媒體技術科主任	成吉舜	〃
實習組長	黃群豪	〃	特殊需求課程領域教師	蔡孟耿	特教教師
設備組長	江眉漫	〃	導師代表	吳玟璵	一年級導師
國語文領域教師	劉嘉君	國文科召集人	導師代表	蘇玫陵	二年級導師
英語文領域教師	唐宛璇	英文科召集人	導師代表	吳運生	三年級導師
數學領域教師	陳建龍	數學科召集人	專家學者代表	賴昇華	英國科技大學教授
自然領域教師	周宣榮	自然科召集人	產業代表	魏宏達	佳德英荷印刷有限公司總經理
社會領域教師	戴俊德	社會科召集人	學生代表	楊蕙瑜	日教學生自治會會長 (觀光科二年級)
藝術領域教師	黃嘉慈	藝術科召集人	學生代表	張秀桃	進修部學生代表 (餐飲科三年級)
綜合活動領域教師	唐振耀	綜合活動科召集人	家長委員會代表	吳信茲	家長會會長
科技領域教師	陳明堂	科技類科召集人	〃	〃	〃

伍、課程發展與規劃

☐ 普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

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

☐ 專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

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

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

二、群科課程規劃

(一) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

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

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

課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核				備註
		1	2	3	4	
部定必修	專業科目					
	觀光餐旅業導論		●	●	●	
	觀光餐旅英語會話		●	●	●	
	實習科目					
	餐飲服務技術	○	●	●	●	
	飲料實務	●	●	○	●	
校訂必修	專業科目					
	餐飲安全與衛生	○	○	○	●	
	實習科目					
	專題實作	●	●	○	●	
	專業科目					
	食物學	○	○		●	
校訂選修	專業科目					
	食物與營養	○	○		●	
	餐廳服務管理	○	●	●	●	
	初級會計		○	○	●	
	實習科目					
	民俗料理實務	●	●	○	●	
	創意料理實務	●	●	○	●	
	蔬果雕與盤飾實習	●	●	○	●	
	蛋糕裝飾實習	●	●	○	●	
校訂選修	實習科目					
	烘焙實務	●	○	●	●	

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。

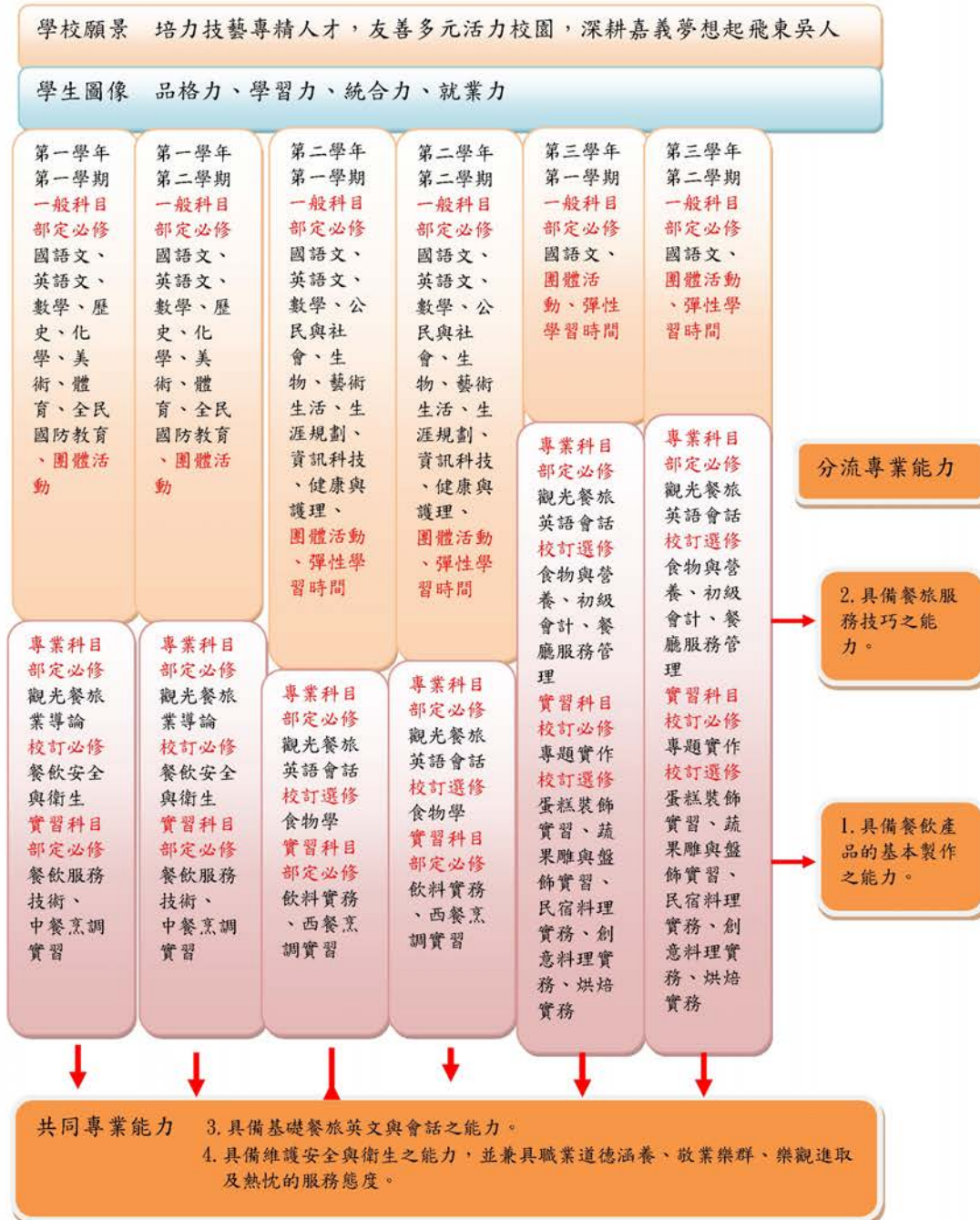
三、科課程地圖

(一) 餐飲管理科(408)

三、科課程地圖

餐飲管理科(408)

餐飲管理科專業及實習科目課程地圖



陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

□專業群科

表 6-1-0 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表

108學年度入學新生適用

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

表 6-1-0 餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

108學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	校訂必修	專業科目 4節數 2.99%	餐飲安全與衛生	4	2	2						
			小計	4	2	2				校訂必修專業科目總計4節數		
		實習科目 4節數 2.99%	專題實作	4					2	2		
			小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數	
		校訂必修節數合計		8	2	2	0	0	2	2	校訂必修總計8節數	
	校訂選修	專業科目 16節數 11.94%	初級會計	4						2	2	
			食物學	4				2	2			
			食物與營養	4						2	2	
			餐廳服務管理	4						2	2	
			最低應選修節數小計	16								校訂選修專業科目總計16節數
		實習科目 32節數 23.88%	烘焙實務	8						4	4	
			創意料理實務	8						4	4	同科單班 AD2選1
			民宿料理實務	8						4	4	同科單班 AD2選1
			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
			最低應選修節數小計	20								校訂選修實習科目總計32節數
		校訂選修節數合計		36				2	2	16	16	校訂選修總計48節數
學生應修習節數總計			134	23	23	22	22	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計		
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1			
每週彈性學習時間(節數)			4			1	1	1	1			
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24			

承辦人

單位主管

校長

二、課程架構表

表 6-2-0 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

108學年度入學新生適用

項 目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節 數	百分比(%)	
一 般 科 目	部 定			46-54 節	50	37.31 %	
	校 訂	必 修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選 修			0	0 %	
	合 計					50	37.31 %
專 業 及 實 習 科 目	部 定	專業科目		節(依總綱規定)	14	10.45 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	19.4 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	29.85 %	
	校 訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.99 %	
			選修		16	11.94 %	
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.99 %	
			選修		20	14.93 %	
	合 計			節(依總綱規定)	84	62.7 %	
	實習科目節數			節(依總綱規定)	50	37.32 %	
	部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	98 節	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	134 節		
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	4 節		
上課總節數				144 節	144 節		
畢 業 條 件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：							
1、百分比計算以「應修習節數總計」為分母。							
2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。							

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表

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

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	餐飲管理科	V				內聘	
		MV舞蹈欣賞、現代舞蹈欣賞、咖啡拉花	1	6	餐飲管理科			V		內聘	
		諸羅古城之美、嘉義石猴文化、道教建築之美	1	6	餐飲管理科				獨創性	內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	餐飲管理科	V				內聘	
		日式點心、日本文化	1	6	餐飲管理科			V		內聘	
		教會建築之美、彌陀晚鐘文化、南田文學地景	1	6	餐飲管理科				獨創性	內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	0	0	餐飲管理科	V				內聘	
		3D建模與列印、商務智慧軟體應用	1	6	餐飲管理科			V		內聘	
		網路創業、資訊安全、社群與關鍵字行銷	1	6	餐飲管理科			V		內聘	
	第二學期	自主學習	0	0	餐飲管理科	V				內聘	
		糕漿皮麵食、日式料理製作	1	6	餐飲管理科			V		內聘	
		桌邊烹調、傳統捏麵	1	6	餐飲管理科			V		內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

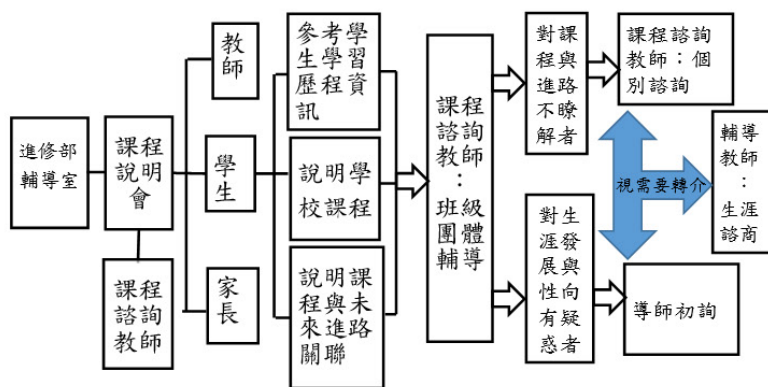
1080411課程計畫審查原則研商會議修正

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

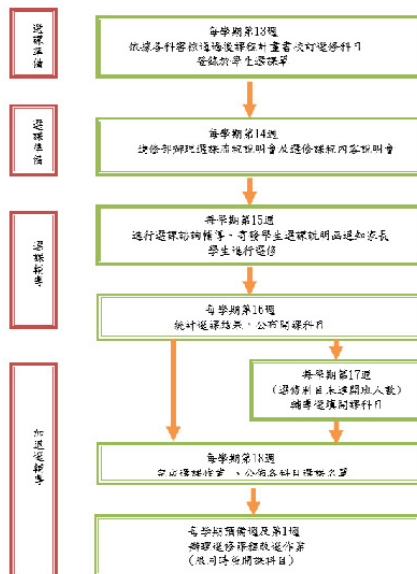
(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

1. 課程諮詢階段：

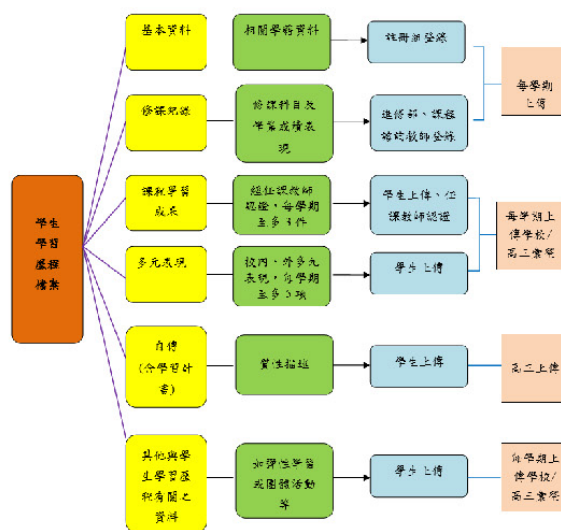


2. 學生選課及加退選階段：

私立東吳高級工業家事職業學校進修部學生選課流程圖



3. 登錄學生學習歷程階段：



(二) 日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	12月20日、5月30日	選課宣導	舊生辦理下一學期(第二學期、第一學期)選課宣導
2	8月30日	選課宣導	新生辦理下一學期(第一學期)選課宣導
3	9月2日	學生選課及教師提供諮詢輔導	新生辦理下一學期(第一學期)選課及教師提供諮詢輔導
4	6月10日、12月30日	學生選課及教師提供諮詢輔導	舊生辦理下一學期(第一學期、第二學期)選課及教師提供諮詢輔導
5	9月10日、2月20日	正式上課	第一學期、第二學期開始跑班上課
6	8月25日、2月10日	加、退選	辦理第一學期、第二學期加、退選
7	1月10日、6月15日	檢討	課發會進行第一學期、第二學期選課檢討

二、選課輔導措施

二、選課輔導措施

私立東吳高級工業家事職業學校進修部學生選課輔導措施

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」由進修部負責：

(1)一年級於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」由輔導室與進修部負責：

(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。

附件一：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校課程諮詢教師遴選會組織要點

中華民國107年06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號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (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)為推動本校課程輔導諮詢相關工作，引導學生適性選修，落實十二國民基本教育之目標，特訂定本要點。
- (二)課程輔導諮詢，係指教師參考學校課程計畫、選課輔導手冊、學生性向與興趣測驗、進路發展及其他相關資訊，就學生修習課程提供諮詢意見。

三、本校課程諮詢教師遴選會(以下簡稱本遴選會)組織成員如下：

- (一)本遴選會置委員共11人，主任委員1人及執行秘書1人。
- (二)主任委員1人：由校長兼任。
- (二)其他委員10人：委員中由教務主任(兼執行秘書)、學務主任、實習主任、輔導室主任、進修部主任為當然委員；另有教學組長、輔導組長、教師代表2人、家長代表1人。
- (三)委員之任期採學年制；當然委員於學年度職務異動時，依其職務任免。

四、本遴選會之任務如下：

- (一)研訂本校課程諮詢教師遴選方式及其原則，其中應優先遴選學校各專業群科之教師。
- (二)遴選本校現職合格專任教師，參加教育部辦理之課程諮詢專業知能研習。
- (三)遴選本校具課程諮詢教師資格者，擔任課程諮詢教師。
- (四)遴選本校課程諮詢教師一人兼任召集人，負責課程規劃、諮詢與相關行政業務。
- (五)擬定本校課程輔導諮詢推動工作計畫。
- (六)進行課程諮詢教師工作內容推動成效之定期追蹤與檢討。
- (七)協調各處室、群科配合推動課程輔導諮詢之相關事宜。
- (八)審議課程諮詢教師減授其每週基本教學節數之規劃。
- (九)研議本校課程諮詢教師相關敘獎事項之建議。

五、本遴選會之運作方式：

- (一)本遴選會每學期應至少召開一次會議，並得視需要不定期召開會議。
- (二)本遴選會議主席由主任委員擔任，主任委員不克出席會議時，得指定由執行秘書擔任主席。
- (三)本遴選會委員不克出席會議時，得指派適當人員代理出席會議，並經主席同意後，參與議案表決。
- (四)本校課程諮詢教師召集人，應親自出席本遴選會會議。
- (五)本遴選會開會時，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，始得決議。
- (六)本遴選會召開會議時，可視需求邀請經遴選擔任課程諮詢教師召集人及課程諮詢師列席表示意見。
- (七)本遴選會召開之會議，相關討論決議應作成書面紀錄。
- (八)本遴選會之人員聯絡、協調決議事項之執行、決議事項之管考事宜，由執行秘書負責。

六、課程諮詢教師遴選方式：

- (一)由各職業群科推薦：由各群科召集人填寫推薦表，經當事人同意後，將推薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。
- (二)由各處室推薦：各處室主任可徵詢當事人同意後，填具推薦表，將推薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。
- (三)現職合格專任教師自薦：現職合格專任教師填具自薦表，將自薦表交予執行秘書，由執行秘書提請本遴選會討論。

七、學校應置課程諮詢教師，其任務如下：

- (一)學校應遴選課程諮詢教師一人兼任召集人，統籌規劃及辦理課程諮詢工作。
- (二)每學期學生選課前，協助學校編輯選課輔導手冊，並向學生、家長及教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
- (二)每學期學生選課期間，參考學生學習歷程檔案，以團體或個別方式提供學生諮詢。
- (三)針對有生涯輔導需求之學生，協助專任輔導教師或導師依其性向及興趣測驗結果輔導後，提供個別方式之課程諮詢。
- (四)將課程諮詢紀錄登載於學生學習歷程檔案。

八、課程諮詢教師及召集人之每週基本教學節數，得按高級中等學校教師每週教學節數標準所定專任教師、兼任導師之專任教師、兼任行政職務之專任教師，減授如下：

- (一)課程諮詢教師：減授一節至二節。
- (二)召集人：減授二節至四節。

(三)課程諮詢教師負責提供諮詢學生人數，得由課程諮詢教師自行協調分配。

九、前點每週基本教學節數之減授總節數，以學校當學年度適用總綱之學生總數計算；其計算基準如下：

(一)學生總數一百人以下：三節。

(二)學生總數一百零一人以上：每滿一百人，增一節。

學校得於前項總節數範圍內，調整課程諮詢教師之人數。

十、本原則經校務會議討論通過，陳校長核可後公告實施，修訂時亦同。

附件二：

嘉義市私立東吳高級工業家事職業學校學生學習歷程檔案建置作業補充規定

中華民國107年02月21日校務會議通過

中華民國107年08月29日校務會議修訂通過

一、本補充規定依「教育部國民及學前教育署建置高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點」(以下簡稱作業要點)第五點第二項規定訂定之。

二、本校依作業要點第五點第一項規定設置「建置學生學習歷程檔案資料工作小組」(以下簡稱工作小組)，負責辦理建置學生學習歷程檔案之相關工作。

三、工作小組成員由校長、教務主任、學務主任、實習主任、輔導主任、電算中心主任、進修部主任、教學組長、註冊組長、實習組長、訓育組長、生輔組長、輔導組長及導師代表、家長代表、學生代表各一人，合計17人組成；其中校長擔任召集人，教務主任為執行秘書。工作小組每學期至少召開一次會議，且應由召集人召集會議並主持，議決學生學習歷程檔案建置之方式、人員、期程及內容，並辦理訓練、研習、說明、成效評核及獎勵等相關作業。

四、學生學習歷程檔案平臺由教務處協同電算中心負責建置與管理，其登錄內容與作業方式如下：

(一)基本資料：學生之相關學籍資料，由註冊組於學生入學後登錄，每學期並須再次檢核確認。

(二)修課紀錄：

1.修課評估：「學群(類群)探索與就業規劃」由輔導室依據學生之性向興趣及進路發展登錄；「選修課程名稱」由教務處於選課作業完成後登錄學生選修科目資料。

2.課程諮詢紀錄：由課程諮詢教師登錄「日期/時間/地點」及「諮詢內容及意見」。

3.修課成績：學生修課科目及學業成績表現，由任課教師登錄。

(三)課程學習成果：學生得於每學期登錄修課(含必、選修等有核計學分者)之學習成果(含實作作品或書面報告等)，並須經任課教師認證。

(四)多元表現：學生得自行登錄校內、外之多元表現(含名稱、內容、成績及證明文件)。

前項內容參照作業要點之附件表單建置之，並於國教署規定上傳期限之二週前完成。教務處註冊組並須於規定之上傳期限內上傳至國教署指定之資料庫。

五、學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用，由工作小組指派單位或人員，統籌辦理訓練、研習及說明：

(一)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。

(二)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。

(三)親師說明：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。

六、成效評核及獎勵：學生學習歷程檔案平台各內容項目之指定管理、登錄人員及教師，得由執行秘書視其辦理成效，提交工作小組議決後，依本校教職員獎勵標準規定提請敘獎。

七、本補充規定經校務會議通過後實施，其修正亦同。



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	食物與營養	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
4.	專業	餐廳服務管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
5.	實習	烘焙實務	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	科	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
---	---	------	-------	-----------	------	------

序 號	科 屬 性	科目名稱	適用群科別	課程學段與學分配置						開課方式	講 時 段 開 課
				第一學年		第二學年		第三學年			
1.	實習	創意料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AD2選1
2.	實習	民宿料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AD2選1
3.	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
4.	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

附件一：課程及教學規劃表

- ☐普通科
- 一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)
- 二、校訂必修科目
- 三、多元選修科目
- 四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學
- 五、加深加廣選修科目_第二外國語文
- 六、特殊需求領域課程

- ☐專業群科
- 二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)
- 三、校訂專業科目教學大綱

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

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生		
	英文名稱	Food safety and hygiene		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、學習力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品衛生安全之基本觀念。 二、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 三、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 四、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲安全與衛生概論		1. 餐飲安全與衛生的定義 2. 餐飲安全與衛生的內容 3. 餐飲安全與衛生的重要性	4	
(二)認識微生物		1. 微生物的生長特性 2. 微生物的種類 3. 餐飲與微生物	8	
(三)食物中毒		1. 食物中毒的定義 2. 食物中毒的內容 3. 食物中毒的預防與處理	8	
(四)寄生蟲病		1. 寄生蟲的生長特性 2. 寄生蟲病的種類 3. 寄生蟲病的病徵 4. 寄生蟲病的預防	8	
(五)經口傳染		1. 經口傳染病的定義及傳染途徑 2. 經口傳染病的種類 3. 經口傳染病的預防	4	
(六)食物腐敗與保存		1. 食物腐敗 2. 食物保存的方法	4	
(七)食物毒性的評估		1. 毒物來源 2. 毒性判定 3. 毒性的邊際效益	4	
(八)食品添加物		1. 食品添加物的定義 2. 食品添加物的內容 3. 食品添加物的安全性	4	
(九)食品標示		1. 基本食品標示 2. 食品標章 3. 食品標示的新興內容	4	
(十)餐飲從業人員管理		1. 餐飲從業人員遴選 2. 餐飲從業人員的職前訓練 3. 餐飲人員的在職管理	4	
(十一)餐廳衛生管理		1. 環境衛生管理 2. 櫥櫃衛生管理 3. 廁所衛生管理 4. 吧檯衛生管理	4	
(十二)廚房衛生管理		1. 庫房衛生管理	4	

	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		
(十三)餐具安全衛生管理	1. 餐具的材質與衛生 2. 餐具的清潔與檢查 3. 餐具的管理與保養 4. 餐具衛生新興議題	4	
(十四)餐飲業清潔方式	1. 餐具的清洗與消毒 2. 認識清潔劑 3. 清潔劑的安全性問題	4	
(十五)品保制度	1. 品保的執行 2. 品保制度的種類 3. 品保制度與餐旅業 4. 建立品保的優點	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(上課態度、出缺勤、作業、報告、平時成績及段考)		
教學資源	教育部審訂課本、自編教材、PPT		
教學注意事項	1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 2. 利用新聞時事，以強化學生食品安全衛生觀念。 3. 教師可邀請專家學者，作食品安全衛生相關題目之演講。		

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

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Food science		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	學習力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解食物學的基本知識。 2. 了解細菌毒素與天然、化學毒素的基本知識。 3. 瞭解各類食物的特性及營養價值。 4. 培養食物選購基本衛生安全的基本技巧。 5. 瞭解各項食物製備時將發生的變化。 6. 應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)民以食為天		1. 食物與健康的關係 2. 食物學與餐飲的關係	4	
(二)談食物主要成分：營養素		1. 營養素概論 2. 六大營養素：蛋白質、醣類、脂肪、維生素、礦物質、水	8	
(三)食物特殊成分		1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成分	8	
(四)談食物的分類 I		1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 肉類	8	
(五)談食物的分類 II		1. 水產類、蛋類、豆類食品、乳類、蔬菜類、水果類、油 脂類	8	
(六)談其他食物類		1. 嗜好品 2. 加工食品	4	
(七)談食物的選購與儲存		1. 生鮮食物之鑑別與選購 2. 加工食品選購 3. 食物儲存之重要性及方法	12	
(八)談飲食的安全性		1. 食物中毒 2. 食物中毒類型 3. 食物中毒的預防與處理 4. 食品包裝容器及清潔的安全性	12	
(九)飲食指南及膳食計畫		1. 認識膳食營養素參考攝取量 2. 國人飲食指南 3. 食物代換表 4. 一般飲食設計	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1.隨堂抽問學生，了解學生學習狀況。 2. 以多元評量方式評分(上課態度、出缺勤、作業、報告、平時成績及段考)			
教學資源	PPT、坊間教科書、自編教材			
教學注意事項	一、 教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書，搭配分組報告。 二、 教學評量：平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。 三、 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。			

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

科目名稱	中文名稱	食物與營養		
	英文名稱	Food and nutrition		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	學習力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 食物的分類。 2. 培養食物選購之衛生安全的基本技巧。 3. 熟練各項烹調設備的操作。 4. 建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 5. 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
(一)緒論		1. 食品營養的意義與範圍 2. 營養與健康	2	
(二)醣類		1. 食物中常見的醣類 2. 醣類的功用與營養價值 3. 提供醣類的食物	6	
(三)脂肪		1. 脂肪的分類與化學性質 2. 脂肪的功用與營養價值 3. 脂肪的需要量與食物來源	6	
(四)蛋白質		1. 蛋白質的營養功用 2. 動物性蛋白與植物性蛋白的搭配應用	6	
(五)維生素		1. 水溶性維生素與食物來源 2. 脂溶性維生素與食物來源	6	
(六)礦物質		1. 人類需要量較大的礦物質與食物來源(巨量元素) 2. 人類需要量較微小的礦物質與食物來源(微量元素) 3. 均衡飲食與礦物質的關係	6	
(七)水		1. 人體的水分平衡 2. 水分的來源	4	
(八)食物的種類、成分與營養價值		1. 食物的分類 2. 各類食物的成分與營養價值 3. 生鮮食物的選購 4. 加工食品的選購 5. 食品標示與營養標示	8	
(九)膳食計畫		1. 生命期的生理特性與營養需求 2. 生命期的膳食原則與設計	6	
(十)均衡飲食與體重控制		1. 理想體重與健康 2. 體重之維持與調整原則	6	
(十一)加工食品之認識		1. 加工食品的原理與方法 2. 加工食品的分類 3. 特殊營養食品之介紹 4. 營養輔助食品之介紹	8	
(十二)食品的衛生與安全		1. 食品衛生的意義與重要性 2. 食品中毒的定義與分類 3. 常見的食品中毒 4. 食品中毒的預防與處理 5. 食品的衛生與安全管理	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂抽問學生，了解學生學習狀況。 2. 以多元評量方式評分(上課態度、出缺勤、作業、報告、平時成績及段考)			
教學資源	PPT、坊間教科書、自編教材			
教學注意事項	一、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與營養課程。			

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

科目名稱	中文名稱	餐廳服務管理		
	英文名稱	Restaurant service and management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解餐飲業之範圍。 二、使學生 熟練餐旅服務之基本技能 。 三、培養學生正確的服務態度及職業道德觀 。 四、增進學生對餐旅業的了解 並提 升實際經驗 。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)基本概念介紹		餐飲服務的原則及發展沿革	4	
(二)古今演變		餐桌服務的型態--從傳統到現代	8	
(三)內部架構了解		員工特質及組織結構	6	
(四)實務介紹(一)		訂席與帶位	8	
(五)實務介紹(二)		營業前準備工作	6	
(六)實務介紹(三)		餐飲服務的程序	10	
(七)實務介紹(四)		安全與衛生	4	
(八)實務介紹(五)		1. 飲料的服務 2. 葡萄酒的服務	4	
(九)實務介紹(六)		1. 餐後服務與道別 2. 特殊狀況處理	6	
(十)全程介紹		宴會服務	8	
(十一)收支管理		帳務處理	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1.隨堂抽問學生，了解學生學習狀況。 2. 以多元評量方式評分(上課態度、出缺勤、作業、報告、平時成績及段考)。			
教學資源	自編或運用教育部審核合格之教科書。			
教學注意事項	一、教學時應多列舉實事說明，以增強學生對餐旅相關產業的認識。 二、教師可視實際需要選擇合適機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理。 三、可邀請業界相關人士來校進行演講與經驗分享。			

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

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

四、校訂實習科目教學大綱

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

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic implementation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.增進學生對各科專題研討之正確認知。 2.培養學生對各科專題研討之能力。 3.提昇學生對各科專題撰寫之能力。 4.落實理論與實務結合。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作流程	4	
(二)主題選定與計畫書擬定		1. 主題選定原則 2. 資料蒐集 3. 專題計劃架構 4. 撰寫專題計劃書	10	
(三)主題選定與計畫書擬定範例實作		1. 主題選定與計畫書擬定範例實作	10	
(四)專題製作歷程		1. 研究方法 2. 進度掌握 3. 專題實施注意事項 4. 專題歷程檔案	10	
(五)專題製作歷程範例實作		1. 專題製作歷程範例實作	10	
(六)專題製作報告格式		1. 格式說明 2. 撰寫專題報告	10	
(七)專題製作報告格式範例實作		1. 專題製作報告格式範例實作	10	
(八)專題評量與發表		1. 專題評量 2. 專題延伸	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1. 情意性評量：隨堂講解、示範、測驗，並以口頭問答實施學習過程評量。 2. 形成性評量：每章節結束，舉行平時測驗。 3. 診斷性評量：以月考方式實施學科測驗、技能考試，並強調理論與技術。			
教學資源	1. 坊間教科書、多媒體教材、網路資源。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。(2)教材內之難易應適合學生程度，以提升學習興趣。(3)教材應參考相關資訊。(4)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 2. 教學方法 (1)兼顧認知、情意、技能三方面之教學。(2)教師講解、示範操作，並運用各種教學媒體輔助教學，以增進學習興趣。(3)選出幾件較好的作品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。(4)輔導學生具有職業道德及敬業樂群的服務精神。			

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

科目名稱	中文名稱	民宿料理實務		
	英文名稱	B&B cuisine practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標 (教學重點)	使學生從事民宿業主或管家時，具有食物製備能力能夠為顧客製作民宿特色料理，而民宿主要產品為舒適的環境與客房，如果能夠讓客人感受到除了住宿以外的附加價值，必定可以增加民宿之吸引力。 1.使學生有能力結合產季食材創作出特色料理。 2.瞭解餐廚作業之安全性與操作要點。 3.具備餐飲食品衛生安全把關能力。 4.擺盤之餐廚美學設計能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)食材與原物料認識		1. 六大類食物種類與介紹(全穀雜糧類、豆蛋肉魚類、乳品類、蔬菜類、水果類、油脂與堅果類) 2. 產地與季節蔬菜介紹 3. 辛香料與調味料 4. 肉品介紹	8	
(二)飲食營養概念		1. 食物中各類營養素對人體的影響 2. 膳食營養素參考攝取量 3. 均衡飲食 4. 生命期營養 5. 健康食品與食品安全	4	
(三)民宿廚房與廚藝設備		1. 廚房規劃 2. 廚房布局與流程規劃 3. 廚房設備考量 4. 廚房設備介紹 5. 常見的各式廚房器具介紹	8	
(四)餐飲與廚房衛生安全		1. 餐飲從業人員衛生管理 2. 食品腐敗與中毒 3. 食品添加物 4. 清潔消毒與殺菌	8	
(五)民宿食器的選擇與保養		1. 餐具種類與材質 2. 菜餚與餐具的搭配 3. 餐具清潔與管理 4. 餐具保養與維護	8	
(六)菜單設計與應用		1. 菜單的製作與結構 2. 菜單的成本控制與分析 3. 菜單的定價 4. 菜單的行銷	12	
(七)廚藝技法-中式料理(一)		中餐烹調技法-(爆、炒、燉、燜、燴)	12	
(八)廚藝技法-中式料理(二)		中餐烹調技法-(煨、扒、烤、炸、煎、溜)	12	
(九)廚藝技法-日式料理		日式烹調技法 1. 五法:生、烤、煮、蒸、炸 2. 五色:白、黑、紅、青、黃 3. 五行:金、木、水、火、土 4. 五味:辣、酸、苦、甜、鹹	12	
(十)廚藝技法-西式料理(一)		西式烹調技法 1. 軟化烹調法:低溫煮、蒸、慢煮、川燙 2. 焦化烹調法:油炸、熱封、炭烤	12	
(十一)廚藝技法-西式料理(二)		西式烹調技法 3. 焦化烹調法:焗、燒烤 4. 濕熱混合法:燜煮、燴、鍋爐烤、燴	12	
(十二)廚藝技法-烘焙點心(一)		烘焙廚藝技法 1. 西點蛋糕:乳沫類、麵糊類、戚風類 2. 麵包:直接法、中種法、液種法、湯種法	12	
(十三)廚藝技法-烘焙點心(二)		烘焙廚藝技法 3. 餅乾:麵團類、麵糊類	8	
(十四)餐廚美學		1. 廚藝擺盤 2. 廚藝的視覺傳達設計 3. 用餐環境的營造	8	
(十五)民宿餐飲內外場營運		1. 營運計劃書 2. 生產管理與流程	8	

	3. 標準作業流程撰寫 4. 服務品質管理		
合 計		144	
學習評量 (評量方式)	1. 實作測驗 2. 觀摩 3. 分組成果創作		
教學資源	1. 善用多媒體資源，讓學生蒐集相關民宿與創意料理資訊。 2. 配合情境模擬實際演練營運狀況。		
教學注意事項	(一)教學方法 1. 本科目採講述、示範及實作法進行教學。 2. 善用網路資源及多媒體教材，增進學習效果。 (二)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集相關教學圖書資料及多媒體教材。 3. 教學應與一般科目的社會科適度結合，相互印證，以求貫通。		

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

科目名稱	中文名稱	創意料理實務		
	英文名稱	Creative cuisine practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、統合力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
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	8	
(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	8	
(3)創意料理實作-牛		1. 將各組牛肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(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	8	
(5)創意料理實作-羊		1. 將各組羊肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(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	4	
(7)創意料理實作-豬		1. 將各組豬肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(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	4	
(9)創意料理實作-雞		1. 將各組雞肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(10)主題討論設計菜單-鴨		1. 將各組鴨肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(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	8	
(12)主題討論設計菜單-蛋		1. 將各組蛋類創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(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	4	
(14)主題討論設計菜單-魚		1. 將各組魚肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(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	8	
(16)主題討論設計菜單-蝦		1. 將各組蝦類創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(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	8	
(18)主題討論設計菜單-蟹		1. 將各組蟹肉創意料理實做具現化 2. 改善各組創作上之缺失	8	
(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	8	
(20)總結		1. 將所有創作料理的運用分析檢討改善 2. 提供更新創作的變化	4	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	以多元評量方式評分(出缺席、段考、作業成績、創作成品包含創新、創意，以及整體食材的處理方式及呈現的美感表現為評比)			
教學資源	台灣在地創意料理，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。

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

科目名稱	中文名稱	蔬果雕與盤飾實習		
	英文名稱	Fruit and vegetable carving and disc dressing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、學習力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.瞭解盤飾與切雕對於烹飪的重要性。 2.熟練各式盤飾與切雕的技巧與技術。 3.培養完全健康的職業態度與衛生習慣。 4.盤飾與切雕對於各式料理的應用。 5.基礎刀法持刀要訣及工序之練習。 6.了解盤飾用具的正確用法及養護。 7.盤飾的基本原則應用及操作。 8.培養良好之審美觀念及盤飾能力。 9.啟發並培養盤飾之興趣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)刀具認識		介紹刀具與使用方式。	2	
(二)盤飾功能與角色		介紹盤飾在各大菜系中扮演的功能與變化。	2	
(三)安全與衛生須知		解說操作刀具安全認知，與食物切割時衛生觀念。	2	
(四)基礎水花切雕		紅蘿蔔水花切雕介紹與實際操作。	6	
(五) 盤飾搭配		各式蔬果盤飾介紹與如何搭配使用。	6	
(六)泡菜類盤飾製作		從製作各式泡菜中，進而學習各式形狀之切割練習。	4	
(七)水果類盤飾製作		使用水果類切雕盤飾。	6	
(八)蔬菜類盤飾製作		使用蔬菜類切雕盤飾。	6	
(九)葷食類盤飾製作		使用葷食類切雕盤飾。	6	
(十)蔬菜類食物原理		因製作盤飾需大量使用蔬果類，進而需了解蔬果類之品種與生長原理、產季等。	2	
(十一) 切雕組合拼法(一)		小黃瓜盤飾(薄片法)	4	
(十二) 切雕組合拼法(二)		小黃瓜盤飾(鋸齒切法)	4	
(十三)切雕組合拼法(三)		大黃瓜應用盤飾	4	
(十四)切雕組合拼法(四)		大黃瓜刻花盤飾	4	
(十五) 切雕組合拼法(五)		番茄紅蘿蔔蝴蝶盤飾	4	
(十六)切雕組合拼法(六)		蕃茄、蘋果堆疊排法	2	
(十七)切雕組合拼法(七)		盅的切雕	2	
(十八)切雕組合拼法(八)		花的切雕及染色	2	
(十九)切雕組合拼法(九)		盤飾排盤應用	2	
(二十)立體雕花		各式食材應用	2	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	作業、紙筆測驗、實作評量			
教學資源	PPT、影片、刀具組			
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材內容宜多用生活實用範例來說明單元主題，且同一單元主題宜採相關的範例。 2.教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 3.教材需不斷更新，與當前發展現況具一致性。 4.宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 5.選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的實務教材與相關資訊。 (二)教學方法 1.重視基本觀念的說明，並強調解決問題的方法。 2.綜合練習的範例講授時，先說明問題解決的重要步驟，再說明次要步驟，以實力示範講解並提供學生實作練習。 3.以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機，並加強實作。 4.隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 (三)注意學生刀具使用之安全。			

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

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

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）

六、特殊需求領域課程