

附件

實用技能學程

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

# 高級中等學校課程計畫

國立恆春高級工商職業學校

學校代碼：130417

## 實用技能學程課程計畫書

本校110年11月24日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：



(111學年度入學學生適用)

中華民國112年10月20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	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	10
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	10
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	11
陸、群科課程表	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	17
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、彈性學習時間實施規劃	20
一、彈性學習時間實施相關規定	20
二、學生自主學習實施規範	21
三、彈性學習時間實施規劃表	22
玖、學校課程評鑑	25
學校課程評鑑計畫	25
附件二：校訂科目教學大綱	26

# 學校基本資料

學校校名	國立恆春高級工商職業學校		
普通型高中	學術群：普通科		
技術型	專業群科	電機與電子群：資訊科、電子科、電機科 商業與管理群：資料處理科 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科	
	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：觀光事業科		
實用技能學程(日)	餐旅群：餐飲技術科		
特殊類型	服務群：綜合職能科		



## 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。

七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。



## 貳、學校現況

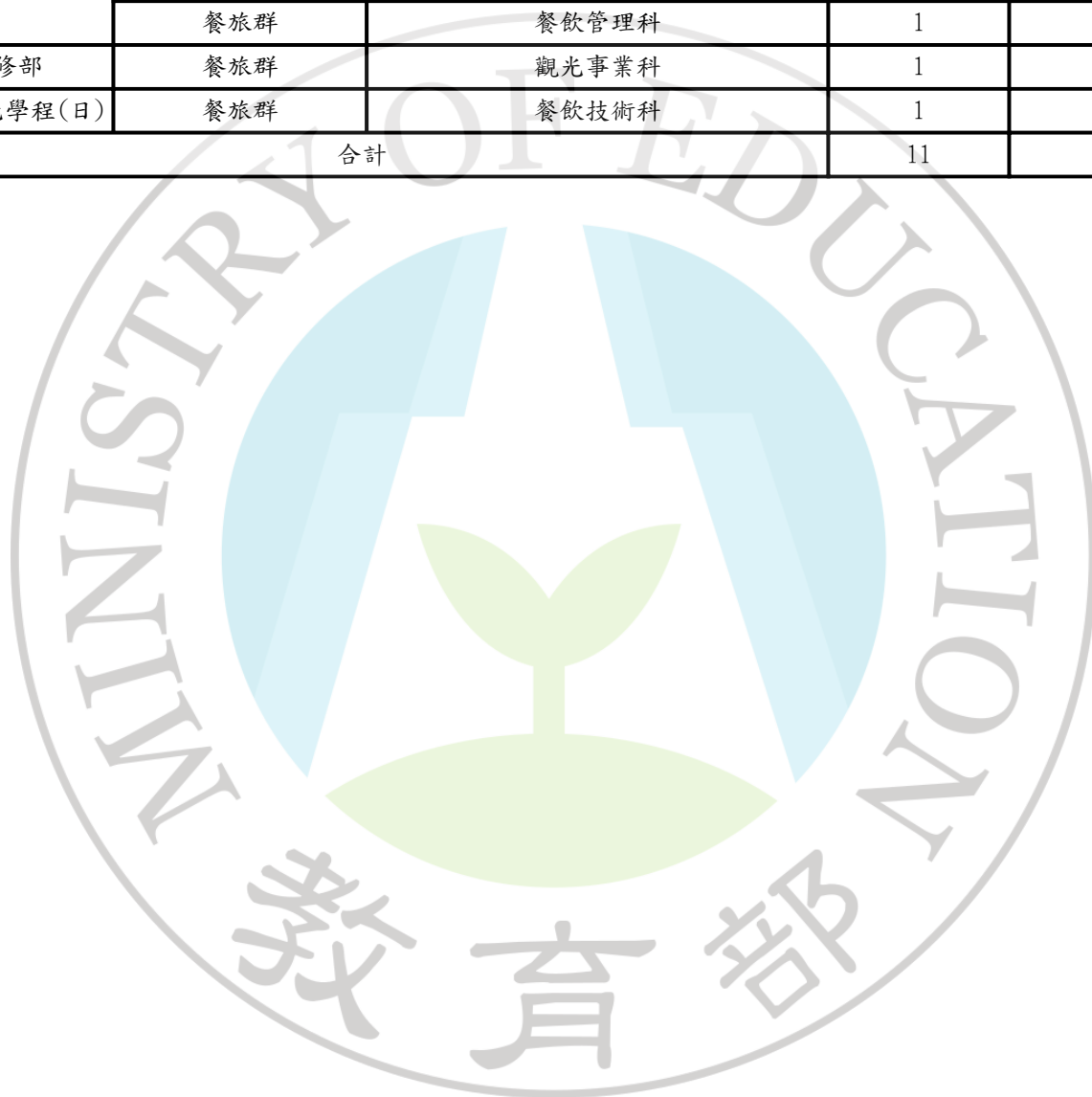
### 一、班級數、學生數一覽表

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
普通型 高中	學術群	普通科	1	16	1	19	1	25	3	60
技術型 高中	電機與電子群	資訊科	1	8	1	12	1	10	3	30
	電機與電子群	電子科	1	25	1	12	1	13	3	50
	電機與電子群	電機科	1	27	1	27	1	25	3	79
	商業與管理群	資料處理科	1	24	1	29	1	15	3	68
	餐旅群	觀光事業科	2	38	2	41	2	38	6	117
	餐旅群	餐飲管理科	1	29	1	29	1	20	3	78
	服務群	綜合職能科	1	4	1	5	1	6	3	15
進修部	餐旅群	觀光事業科	1	35	1	22	1	8	3	65
實用技 能學程 (日)	餐旅群	餐飲技術科	1	27	1	23	1	26	3	76
合計			11	233	11	219	11	186	33	638

二、核定科班一覽表  
表2-2 111學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通科	1	35
技術型高中	電機與電子群	資訊科	1	35
	電機與電子群	電子科	1	35
	電機與電子群	電機科	2	35
	商業與管理群	資料處理科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	2	35
	餐旅群	餐飲管理科	1	35
進修部	餐旅群	觀光事業科	1	40
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	35
合計			11	390



## 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

具體方式： (一)在課程上以學生本位為考量，發展學校本位課程，整合部定課程與校本課程，以協助學生適性揚才，落實學以致用。 (二)在教學上由課程與教學的設計再造，教會學生肯定自我能力，強化職業道德，創造團隊價值，培養敬業負責精神。 (三)在校園環境及設備，營造e化校園，加強師生資訊能力，提供多元化的教學方式與學習平臺，持續終身學習。 (四)在教師專業發展上，善用教育科技，支持教師專業學習社群，發展教師學習工作坊，提升教師教學素養。 (五)在活動規劃中，邀請不同領域講師，辦理多元體驗研習，以擴大學生學習視野，建立國際視野，具備多元智能，重視人文關懷。



## 二、學生圖像

專業力  
實踐力  
溝通力  
適應力





# 肆、課程發展組織要點

國立恆春高級工商職業學校

## 課程發展委員會組織要點

國立恆春高級工商職業學校課程發展委員會組織要點

940120 93學年第1學期期末校務會議通過  
1030120 103學年第1學期期末校務會議通過  
1050829 105學年第1學期期初校務會議通過  
1070607 106學年度第2學期課發會修正通過  
1070830 107學年度第1學期校務會議修正通過  
1090115 108學年度第1學期期末校務會議修正通過  
1110119 110學年度第1學期期末校務會議修正通過  
110學年度第2學期期初校務會議修正

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37

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)及教學組長、註冊組長、設備組長、實驗研究組長、實習組長、進修部教務組長擔任之，共計15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、綜合活動(音樂、美術、輔導、全民國防教育)領域、健康體育領域)擔任之，每領域/科目1人，共計7人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科1人，共計6人。

(五)特殊需求領域課程教師：由服務群召集人擔任之，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)教師代表：由學校教師推派1人擔任之。

(八)專家學者代表：由學校聘任專家學者代表1人擔任之。

(九)學生代表：由班聯會之學生代表1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，另行邀請業界專家、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。

研究會針對專業議題討論時，得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。

110學年度課程發展委員會名單

校長

蔡俊彥  
 教務主任  
 郭姿伶  
 學務主任  
 李依屏  
 總務主任  
 洪綺霞  
 實習主任  
 林維寬  
 輔導主任  
 林長青  
 圖書館主任 鄭景庭  
 進修部主任 張燕萍  
 主計主任  
 黃靜慧  
 人事主任  
 潘東益  
 教學組長  
 林詒琪  
 註冊組長  
 鄭怡婷  
 設備組長  
 李純琇  
 實驗研究組長 邱靜玟  
 實習組長  
 許志雄  
 進修部教務組長 盧世傑  
 教師代表  
 陳美樺  
 家長代表  
 嚴上豐(家長會會長)  
 學生代表

林彥宇(班聯會主席)  
 學者專家  
 林勳棟(屏女校長)  
 電機科主任 劉文權  
 資訊科主任 許斐菁  
 資處科主任 顏璧瑛  
 觀光科主任 陳儀欣  
 餐飲科主任 涂麗芳  
 電子科主任 林維寬  
 國文科召集人 吳雅玲  
 英文科召集人 許毓玲

數學科召集人 柯弘裕  
自然科召集人 邱玉明  
社會科召集人 陳佳儀  
藝術.生活科召集人 林玉貞  
健康體育科召集人 黃秀蘭  
全民國防通識教育 沈偉豐  
特教科召集人 張允甄  
一年級級導師 陳孟志  
二年級級導師 蔡百龍  
三年級級導師 許斐惇



## 伍、課程規劃與學生進路

### 一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培養飲料調製與餐飲服務之人才。
2. 培養餐飲安全衛生維護與餐廳管理之人才。
3. 培養中西式餐點製作及設計之人才。
4. 培養烘焙相關產品製作之人才。
5. 培養餐飲產業領域繼續進修之人才。



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	<p>1. 相關就業進路： 能擔任吧檯飲務人員、烘焙食品之內場製作助理人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備飲料調製的能力。 具備餐飲安全衛生維護及檢查的能力 具備基本刀工的能力。 具備中式餐點製作的能力。 具備烘焙食品製作的能力。 具備創新應變、溝通合作與解決問題的能力。 具備職業道德、職場倫理及終身自我學習成長的能力。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品-麵包、飲料調製丙級技術士證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>餐飲管理4學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>烘焙概論2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>烘焙基礎實習8學分 <input type="checkbox"/>吧檯實務2學分 <input type="checkbox"/>基礎烹飪實習8學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 能擔任烘焙食品(蛋糕、西點、麵包、餅乾)、中式麵食、中餐料理之內場製作助理人員，並能擔任餐廳外場服務之專業技術人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備餐飲服務的能力。 具備基本刀工及菜餚盤飾的能力。 具備中式餐點製作的能力。 具備烘焙食品製作的能力。 具備創新應變、溝通合作與解決問題的能力。 具備職業道德、職場倫理及終身自我學習成長的能力。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品-蛋糕、中餐烹調丙級、餐旅服務丙級技術士證照</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>台灣觀光資源導論6學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>觀光餐旅英文會話4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>中餐烹飪實習8學分 <input type="checkbox"/>烘焙實務8學分 <input type="checkbox"/>中式麵食8學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 能擔任中餐烹飪、西餐烹飪、西式點心、中式點心製作等中西式餐飲之專業技術人員，並能擔任餐廳外場服務之專業技術人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備餐飲安全衛生維護及檢查的能力。 具備菜餚盤飾的能力。 具備西式餐點製作的能力 具備西式餐點製作的能力 具備烘焙食品製作的能力。 具備創新應變、溝通合作與解決問題的能力。 具備職業道德、職場倫理及終身自我學習成長的能力。</p> <p>3. 檢定職類： 中式米麵食加工丙級、中餐乙級、烘焙乙級技術士證照</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>食物與營養4學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>觀光餐旅英文會話4學分 <input type="checkbox"/>餐飲安全與衛生4學分 <input type="checkbox"/>加工食品概論4學分 <input type="checkbox"/>餐旅產業管理6學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>專題實作6學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>中式點心4學分 <input type="checkbox"/>西式點心8學分 <input type="checkbox"/>麵包製作8學分 <input type="checkbox"/>地方小吃4學分 <input type="checkbox"/>中餐烹飪實習8學分 <input type="checkbox"/>異國料理</p>

# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

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

111學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					1. 本土語言應依學生意願讓其選課, 如果開設在一年級, 因學生為新生, 在暑假期間讓學生選課並依學生選課結果開課及調配師資有其難度, 故選擇開在其他學期, 也讓學校有充分時間調查學生意願、規劃開課及調配師資。 2. 本校為了讓實用技能學程同學在彈性學習時間多一點選擇, 在彈性學習時間規劃與技高同學一起選課, 原彈性學習時間原為001122, 因應技高規畫開設本土語言調整為000022, 在不影響整體架構, 故把二年級彈性學習時間調整為本土語言課程。
		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-排灣語	2			1	1			
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4					2		
		地理						2		
		公民與社會								
	自然科學	物理	4							
		化學			2					
		生物					2			
	藝術	音樂	4	1	1					
		美術								
		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	2								
	資訊科技		2							
健康與體育	體育	2	2							
	健康與護理	2	1	1						
	全民國防教育	2			1	1				
	小計	38	15	13	2	4	2	2		

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	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	20	18	5	7	2	2	



表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)  
111學年度入學學生適用(日間上課) (續)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目	14學分	國文	10			3	3	2	2		
		7.45%	英文	4			2	2				
			小計	14	0	0	5	5	2	2		
	專業科目	14學分	餐飲管理	4	2	2						
			7.45%	台灣觀光資源導論	6			3	3			
				食物與營養	4					2	2	
				小計	14	2	2	3	3	2	2	
	實習科目	8學分	專題實作	6					3	3		
			4.26%	職涯體驗	2			1	1			為使學生將學校所學因應現在餐旅業職場，以期可以找尋適合自己的職場，故安排在地廠商做參訪體驗
				小計	8	0	0	1	1	3	3	
	特殊領域	72學分	生活管理	8	2(2)	2(2)	2(2)	2(2)				
			38.30%	社會技巧	8	2(2)	2(2)	2(2)	2(2)			
				學習策略	8	2(2)	2(2)	2(2)	2(2)			
				職業教育	8	2(2)	2(2)	2(2)	2(2)			
				溝通訓練	8	2(2)	2(2)	2(2)	2(2)			
				點字	8	2(2)	2(2)	2(2)	2(2)			
				定向行動	8	2(2)	2(2)	2(2)	2(2)			
				功能性動作訓練	8	2(2)	2(2)	2(2)	2(2)			
				輔助科技應用	8	2(2)	2(2)	2(2)	2(2)			
	小計	72	18	18	18	18	0	0				
必修學分數合計			36	2	2	9	9	7	7			
校訂選修	一般科目	12學分	民主與法治	2			2					
			6.38%	休閒運動	6		2	2	2			
				運動與健康	4					2	2	
				應選修學分數小計	12	0	2	4	2	2	2	校訂選修一般科目開設12學分
	專業科目	20學分	烘焙概論	2	1	1					為使學生在上烘焙實習時先具備其基礎概念，所以開設此科目。	
			10.64%	觀光餐旅英文會話	8			2	2	2	2	
				餐飲安全與衛生	4					2	2	◆T同科單班 與加工食品概論二選一
				加工食品概論	4					2	2	◆T同科單班 與餐飲安全與衛生二選一
				餐旅產業管理	6					3	3	
				應選修學分數小計	20	1	1	2	2	7	7	校訂選修專業科目開設24學分
	實習科目	66學分	中式點心	4					4		同科單班 第三學年第一學期與西式點心、麵包製作三選一	
	35.11%											



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			
校訂選修科目	實習科目	66學分 35.11%	西式點心	8					4	4	同科單班 第三學年第一學期與中式點心、麵包製作三選一 第三學年第二學期與麵包製作、地方小吃三選一	
			麵包製作	8					4	4	同科單班 第三學年第一學期與西式點心、中式點心三選一 第三學年第二學期與西式點心、地方小吃三選一	
			地方小吃	4							4	同科單班 第三學年第二學期與西式點心、麵包製作三選一
			烘焙基礎實習	8	4	4						
			吧檯實務	2	1	1						為使學生具備飲料基本知識及吧台作業安全，和部定飲料實務課程搭配，故開設此科目
			基礎烹飪實習	8	4	4						
			中餐烹飪實習	16			4	4	4	4		
			烘焙實務	8			4	4				
			中式麵食	8			4	4				
			異國料理	8							4	4
		應選修學分數小計	66	9	9	12	12	12	12	校訂選修實習科目開設82學分		
特殊需求領域	0學分 0%	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	98	10	12	18	16	21	21			
		校訂必修及選修學分上限合計	134	12	14	27	25	28	28			
		學分上限總計	188	32	32	32	32	30	30			
		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	0	0	2	2			
		每週總上課節數	210	35	35	35	35	35	35			

## 二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)

111學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38 學分	38	20.21%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.13%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計		54	28.72%			
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	14	7.45%	系統設計	
		專業科目		14	7.45%	系統設計	
		實習科目		8	4.26%	系統設計	
	選修	一般科目		12	6.38%	系統設計	
		專業科目		20	10.64%	系統設計	
		實習科目		66	35.11%	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	74	39.36%	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。</li> <li>表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。</li> <li>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</li> </ol>						

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	→	
			→		→		→		→	地理
	自然科學		→	化學	→		→		→	
			→		→		→	生物	→	
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→	
		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	→		→		→		→	
健康與護理		→	健康與護理	→		→		→		
全民國防教育		→		→	全民國防教育	→	全民國防教育	→		
校 訂 科 目	語文		→		英文	→	英文	→		→
			→		國文	→	國文	→	國文	→
	社會		→		民主與法治	→		→		→
	健康與體育		→		→		→	運動與健康	→	運動與健康
		→	休閒運動	→	休閒運動	→	休閒運動	→		

(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	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	
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	→
校訂科目	專業科目	飲料實務	→	飲料實務	→		→		→
		餐飲管理	→	餐飲管理	→		→		→
			→		→	台灣觀光資源導論	→	台灣觀光資源導論	→
			→		→		→	食物與營養	→
		烘焙概論	→	烘焙概論	→		→		→
			→		→	觀光餐旅英文會話	→	觀光餐旅英文會話	→
			→		→		→	餐飲安全與衛生	→
			→		→		→	加工食品概論	→
			→		→		→	餐旅產業管理	→
			→		→		→	專題實作	→
	實習科目		→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→
			→		→		→	中式點心	→
			→		→		→	西式點心	→
			→		→		→	麵包製作	→
			→		→		→	地方小吃	→
		烘焙基礎實習	→	烘焙基礎實習	→		→		→
		吧檯實務	→	吧檯實務	→		→		→
		基礎烹飪實習	→	基礎烹飪實習	→		→		→
			→		→	中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習	→
			→		→	烘焙實務	→	烘焙實務	→
	→		→	中式麵食	→	中式麵食	→		
	→		→		→	異國料理	→		
	→		→		→	異國料理	→		

## 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	24	24	24	24	24	24
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





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			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第三學年	第一學期	應用音樂(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		職業教育(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		英文歌喉讚(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		文學與電影(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		餐飲美學(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		不學無數(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 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		
第一學期	FUN眼看世界(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	視覺設計(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	水電醫生(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	一鄉一特產(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	亞洲旅遊行家(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	餐飲小學堂(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	選手培訓	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學期	應用音樂(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	職業教育(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	FUN眼看世界(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	美感校園(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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		
第三學年 第二學期	不學無數(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	文學與電影(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	英文歌喉讚(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	水電達人(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	世界旅遊行家(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	文創市集(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	綠色食農(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	茶香文學(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	選手培訓	2	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

## 玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫



## 附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文
	英文名稱	chinese
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作較具深度語體文之興趣及能力。 2. 培養學生閱讀與欣賞較具深度文選、詞選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅氣質及高尚情操。 3. 指導學生理解中國文化基本教材孟子，以培養倫理道德觀念及愛國淑世精神。 4. 指導學生熟習常用應用文契約、規章等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 5. 培養學生思考、組織、創造、想像及分析之能力。 6. 指導學生蘊育人文素養，以鑄鑄人文關懷情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)提升閱讀理解能力—範文教學	文選/詞選/現代詩選-- 1. 作者介紹。 2. 題解說明。 3. 課文講解暨賞析。 4. 課後評量活動。	18	第二學年第一學期 1. 能賞析文學作品 2. 藉由分組討論，可以闡發文學作品意涵
(2)文化教材選讀	孟子/大學/中庸-- 1. 孟子生平及思想簡介。 2. 孟子內容之講解。 3. 相關人物介紹。 4. 孟子之現代意義與價值解析。	18	
(3)應用文教學	契約/規章履歷/自傳/一般公文/存證信函/啟事/廣告等-- 1. 應用文格式介紹。 2. 應用文之作法教學。 3. 應用文之習作練習。 4. 應用文之應用及創新。	18	
(4)提升閱讀理解能力—範文教學	文選/曲選/現代詩選-- 1. 作者介紹。 2. 題解說明。 3. 課文講解暨賞析。 4. 課後評量活動。	18	第二學年第二學期 1. 能賞析文學作品 2. 藉由分組討論，可以闡發文學作品意涵

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)表達能力培養	1.筆記整理方法 2.輸入與輸出的轉化 3.分組議題討論 4.PPT製作 5.口語表達訓練	18	1.能撰寫個人閱讀心得(至少600字) 2.能清楚有條理地發表個人的想法與觀念(至少3分鐘)
(6)寫作教學	1.文體解說。 2.寫作方法教學。 3.相關範文觀摩。 4.課外讀物導讀。 5.習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6.習作檢討。	18	1.作文教學囿於教學時數上的不足,不易落實教學,宜在校訂科目中加強學生「寫作演練」的教學。 2.教材選編可融入社會關切議題,如生態文學、海洋文學等相關文章與創。
(7)提升閱讀理解能力—範文教學	文選/古典小說選/現代詩選-- 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	12	第三學年第一學期 1.能賞析文學作品 2.藉由分組討論,可以闡發文學作品意涵
(8)培養語文多元識讀能力	1.協助學生深入探討社會文化議題,培養文學鑑賞能力。 2.理解並運用語文,思考語文學習對自己的意義。 3.結合多元媒介,如網路、紙本、影音媒體、做多元詮釋。	12	探索生活現象,提升觀察思辨的深度與廣度,進而反思當代課題的解決能力。
(9)提升自主學習能力	1.小論文寫作簡介 2.小論文佳作觀摩 3.議題探討,合作夥伴媒合	12	培養健康適性的價值觀與人生態度,進而開發潛能實踐終身學習。
(10)提升閱讀理解能力—範文教學	文選/古典小說選/現代詩選-- 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。	12	第三學年第二學期 1.能賞析文學作品 2.藉由分組討論,可以闡發文學作品意涵
(11)議題回顧及文本整合	十九項議題簡介及相關文本介紹-- 性別平等教育/人權教育/環境教育/海洋教育/科技教育/能源教育/家庭教育/原住民族教育/品德教育/生命教育/法治教育/資訊教育/安全教育/防災教育/生涯規劃教育/多元文化教育/閱讀素養教育/戶外教育/國際教育	12	
(12)綜合議題之探討寫作	1.搜尋社會及國際新聞,並從文本中挖掘各種議題 2.從同一文本中演繹、識讀不同議題 3.從不同文本中,歸納共同的議題 4.針對各議題,謀求解決方案	12	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	1.分組活動:上台報告、課堂表現 2.作業評量 3.紙筆測驗		
教學資源	1.文學作品相關書籍 2.YOUTUBE及網路資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.選材以一次段考為區間:一篇核心古文與一篇白話選文,再輔以國學常識、文化基本教材等。 2.教學法:除了講述法,盡量以分組的方式,讓學生間不同的程度可以相互刺激學習,達到教學相長的目的。 3.多元評量:分組活動、作業評量、紙筆測驗。不以單一形式測驗評量學生學習狀態。		

## (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	英文
	英文名稱	English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 增進英語文聽、說、讀、寫能力，應用於實際生活中。 2. 建立有效英文學習方法，提升自學能力並且有效學習。 3. 培養學生學習英語文興趣，奠定終身學習的基礎。 4. 培養學生獨立思考能力。 5. 引導學生了解並尊重多元文化，培養國際觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)單字與慣用語	1.學習慣用語與片語的意思與用法。	12	第二學年第一學期
(2)日常會話1	1.學習實用化、生活化的對話。	12	
(3)日常會話2	1.學習趣味化的對話。	12	
(4)發音	1.介紹英文字母語發音之關係。	12	第二學年第二學期
(5)聽力練習	1.運用與文章相關的聽力測驗，訓練學生聽力，強化學習成效。	12	
(6)文章閱讀	1.從閱讀學習認識字彙與應用字彙。 2.依照文章主題，提供延伸知識與活動。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	第一次期中考15% 第二次期中考15% 期末考30% 平時成績(筆記、作業、平時考)40%		
教學資源	電腦、單槍投影機、電子書與網路多媒體資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 請同學先行閱讀相關書籍		

## (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	民主與法治
	英文名稱	Citizen and Society
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input checked="" type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入		
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	本科目標在培養學生具備適應現代社會生活應有的公民資質,使其成為健全的現代公民。主要內容包含:心理、社會與文化;教育、道德與法律;政府與民主政治;經濟與永續發展。教學內容宜理論與時事並重,知、情、意、行兼顧;教學方法宜利用多元教具,以增進教學效果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)心理、社會與文化*	1.個人、家庭及社會 (1)自我的意義與發展。 (2)愛情、婚姻與家庭。 (3)面對家庭中的衝突問題。 (4)家庭暴力的防治與救濟:家暴法、救濟網絡。 (5)婚姻觸礁與家庭諮商。	12	
(2)教育、道德與法律*	2.教育、倫理、道德與生活 (1)社會生活中教育、倫理和道德的重要性。 (2)教育與公民素養、教育管道與終身學習。 (3)傳統社會與現代社會的道德觀。 (4)公德心、公共倫理的重視與加強。	12	
(3)政府與民主政治	3.國家的組成與責任政治 (1)國家的形成與功能(國家與人民之關係)。 (2)我國之立法精神—民有、民治、民享之民主共和國。 (3)政黨的意義與功能。 (4)權責相符與效能政府。	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	第一次期中考15% 第二次期中考15% 期末考30% 平時成績(筆記、作業、平時考)40%		
教學資源	(1)相關圖片、影片。 (2)教學之視聽設備。 (3)相關教學資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

- (1)各單元主題所需的不同教學資源、硬體設備應充分，軟體設備須事先蒐集或製作，以利教學。
- (2)本科目除達到智育的教學目標外，應知、情、意、行循序漸進，並培養學生獨立思考、問題分析之能力。
- (3)建議授課教師多使用網路資源，蒐集最新資料，增進教學內容的多樣化。同時可指導學生利用網路資源蒐集資料和撰寫作業，增進學生之現代社會生活的能力。





## (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	休閒運動		
	英文名稱	sport		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/2/2/2/0/0			
開課 年級/學期	第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期			
議題融入				
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:			
教學目標 (教學重點)	一、以學生為主體及全人健康之教育方針,結合生活情境的整合性學習,確保人人參與身體活動。 二、運用生活技能以探究與解決問題,發展適合其年齡應有的健康與體育認知、情意、技能與行為,讓學生身心潛能得以適性開展,成為終身學習者。 三、建立健康生活型態,培養日常生活中之各種身體活動能力並具國際觀、欣賞能力等運動文化素養,以鍛鍊身心,培養競爭力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)生長、發展與體適能	1.生長、發育、老化與死亡 2.體適能	12	第一學年第二學期
(2)安全生活與運動防護	1.安全教育與急救 2.藥物教育 3.運動傷害與防護 4.防衛性運動	12	
(3)群體健康與運動參與上	1.健康環境 2.運動知識	12	
(4)群體健康與運動參與下	1.水域休閒運動 2.戶外休閒運動	12	第二學年第一學期
(5)挑戰類型運動上	1.田徑	12	
(6)挑戰類型運動下	1.游泳	12	
(7)競爭類型運動上	1.網/牆性球類運動 2.陣地攻守性球類運動	12	第二學年第二學期
(8)競爭類型運動下	1.標的性球類運動 2.守備/跑分性球類運動	12	
(9)表現類型運動	1.體操 2.民俗運動	12	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分組討論並完成教師所編學習單20%</li> <li>2. 實作50%</li> <li>3. 上課表現20%</li> <li>4. 體育知識10%</li> </ol>
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 運動專業書籍、規則用書、網路平臺</li> <li>2. 各類運動器材</li> <li>3. 操場、體育館、風雨球場、游泳池、桌球教室、韻律教室</li> <li>4. 電腦、投影機</li> <li>5. 手提音響</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法 選擇相關媒體資源</p>



## (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	運動與健康		
	英文名稱	Excise and Health		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決	<input checked="" type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養	<input checked="" type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/0/0/2/2			
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
議題融入				
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標(教學重點)	一.以學生為主體及全人健康之教育方針，結合生活情境的整合性學習，確保人人參與身體活動。 二.運用生活技能以探究與解決問題，發展適合其年齡，應有的健康與體育認知、情意、技能與行為，讓學生身心且能得以適性開展，成為終生學習者。 三.建立健康生活型態，培養日常生活中之各種身體活動能力並具國際觀、欣賞能力等運動文化素養，以鍛鍊身心，培養競爭力。			

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. 身體適應生活 2. 均衡營養、運動、飲食管理。	6	第三學年第一學期
(2)運動安全	1. 健康教育 2. 運動安全教育	6	
(3)競爭類型運動上	1. 網/牆性球類運動 2. 陣地攻守性球類運動 3. 守備/跑分性球類運動	12	
(4)競爭類型運動下	1. 守備/跑分性球類運動	12	
(5)身心健康與疾病預防	1. 健康心理 2. 健康促進與疾病預防	10	第三學年第二學期
(6)群體健康與運動參與上	1. 健康環境 2. 運動知識	10	
(7)群體健康與運動參與下	1. 水域休閒運動 2. 戶外休閒運動 3. 其他休閒運動	12	
(8)人、食物與健康消費	1. 人與食物 2. 健康消費	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 分組討論並完成教師所編學習單20% 2. 實作50% 3. 上課表現20% 4. 體育知識10%		
教學資源	1. 運動專業書籍、規則用書、網路平臺 2. 各類運動器材 3. 操場、體育館、風雨球場、游泳池、桌球教室、韻律教室 4. 電腦、投影機 5. 手提音響		



## (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	餐飲管理
	英文名稱	Food and Beverage Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 洞悉餐飲消費市場，強化餐飲行銷技術。 2. 瞭解顧客服務的意涵與溝通技巧。 3. 瞭解餐飲連鎖經營模式與管理要素。 4. 強化學生對於餐飲人力資源運用的認知。 5. 具備餐飲成本控制管理能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐飲消費市場	1. 餐飲消費者的需求 2. 餐飲市場調查和預測	12	第一學年第一學期
(2)餐飲行銷技術與促銷活動	1. 餐飲行銷機會分析 2. 餐飲行銷策略 3. 餐飲促銷活動	12	
(3)餐飲服務心理學	1. 服務的必要因素 2. 溝通技巧與藝術	12	
(4)餐飲連鎖經營管理	1. 餐飲連鎖加盟型態介紹 2. 餐飲連鎖優缺點分析比較	12	第一學年第二學期
(5)餐飲人力資源管理	1. 餐飲業員工甄選任用 2. 餐飲業員工在職訓練 3. 餐飲業員工績效考核	12	
(6)餐飲財務管理	1. 財務管理的預測 2. 財務管理的編籌 3. 財務管理的規劃 4. 財務管理的控制	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	作業、平常表現、報告、期中考、期末考		
教學資源	主題書籍、專業網站、各式教學媒體等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 (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)教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (4)教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。 2. 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)利用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣，強化學生服務觀念。 (3)善用各餐廳網站，使學生能夠更深入了解各國餐飲產業之發展。 (4)教師可邀請專家學者進行相關題目之演講。		

## (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	台灣觀光資源導論
	英文名稱	Guidance of Taiwan Tourism Resources
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解觀光旅遊市場的本質、產業與現況。 2.瞭解觀光旅遊資源在地理上的相關性。 3.認識觀光資源的多元性分類。 4.建立觀光產業願景。 5.開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)觀光資源導論	1.觀光資源的定義 2.觀光資源的構成要件 3.觀光資源的特性 4.觀光資源的分類	3	第二學年第一學期
(2)自然觀光資源	1.地質觀光資源 2.地貌觀光資源 3.水景觀光資源 4.天象觀光資源 5.生物觀光資源	15	
(3)人文觀光資源	1.宗教觀光資源 2.古蹟與文化觀光資源 3.族群觀光資源 4.產業觀光資源 5.遊憩、都市與交通觀光資源	18	
(4)台灣北部觀光資源	1.台北市、新北市觀光資源 2.基隆市、宜蘭縣觀光資源 3.桃園市、新竹縣市觀光資源	18	
(5)台灣中部觀光資源	1.苗栗縣、南投縣觀光資源 2.台中市、彰化縣觀光資源 3.雲林縣觀光資源	18	第二學年第二學期
(6)台灣南部觀光資源	1.嘉義縣、嘉義市觀光資源 2.台南市觀光資源 3.高雄市觀光資源 4.屏東縣觀光資源	18	
(7)台灣東部與離島觀光資源	1.花蓮縣、台東縣觀光資源 2.澎湖縣觀光資源 3.金門縣、媽祖觀光資源	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	作業、平常表現、報告、期中考、期末考		
教學資源	主題書籍、專業網站、各式教學媒體等		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選</p> <p>(1) 教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 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。</p> <p>(4) 教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。</p> <p>2. 教學方法</p> <p>(1) 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</p> <p>(2) 利用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣。</p> <p>(3) 參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。</p> <p>(4) 教師可邀請專家學者進行相關題目之演講。</p>
---------------	---



## (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	食物與營養
	英文名稱	Food and Nutrition
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性。 2. 了解在不同性別及年齡所需要營養之差異。 3. 能設計並規劃均衡飲食營養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)食物學概論	1. 食物學的範圍 2. 食物學和餐飲的關係 3. 食物學和健康的關係	4	第三學年第一學期
(2)食物的主要營養成分-營養素 I	1. 營養素概論 2. 蛋白質 3. 醣類	12	
(3)食物的主要營養成分-營養素 II	1. 脂質 2. 維生素 3. 礦物質	12	
(4)食物的特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成分	8	
(5)各類食品的營養價值	1. 生鮮食品與加工食品。 2. 動物性食品。 3. 植物性食品。 4. 特殊營養食品。 5. 其他：嗜好性食品、調味料等。	10	第三學年第二學期
(6)生命期營養	1. 孕婦及乳婦營養。 2. 嬰兒期的營養。 3. 幼兒期的營養。 4. 兒童期的營養。 5. 青少年期的營養。 6. 成年期的營養。 7. 老年期的營養。	10	
(7)體重與飲食	1. 食物熱量的測定與計算。 2. 熱量平衡與體重的關係。 3. 肥胖的原因與控制。 4. 體重不足的原因與飲食調整。	8	
(8)膳食設計	1. 簡易代換單位與代換表。 2. 各種食品材料之秤量。 3. 基礎飲食。 4. 菜單設計。 5. 三餐之分配。 6. 家庭膳食計畫。	8	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	作業、平常表現、報告、期中考、期末考		
教學資源	主題書籍、專業網站、各式教學媒體等		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選</p> <p>(1) 教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 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。</p> <p>(4) 教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。</p> <p>2. 教學方法</p> <p>(1) 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</p> <p>(2) 採用問答法、討論法、演講法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材加深學生對食品與營養的認識與認知。</p> <p>(3) 教師可邀請專家學者進行相關題目之演講。</p>		



## (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	烘焙概論
	英文名稱	Introduction to Baking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 協助學生瞭解烘焙產業之起源及未來趨勢 2. 由認識材料與工具，養成良好工作習慣與態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 概論	1. 烘焙發展概況 2. 烘焙食品的分類	2	第一學年第一學期
(2) 烘焙器具	1. 烘焙機器設備 2. 烘焙器材	4	
(3) 烘焙材料	1. 小麥與麵粉 2. 糖、水、鹽、蛋 3. 酵母 4. 油脂、乳化劑 5. 膨大劑、香料、色素、膠凍原料 6. 可可粉與巧克力 7. 水果蜜餞、乾果、椰子粉、堅果	6	
(4) 烘焙計算	1. 常用度量衡的換算。 2. 烘焙計算方法。	6	
(5) 餅乾製作的基礎知能	1. 分類 2. 製作原理	6	第一學年第二學期
(6) 麵包製作的基礎知能	1. 分類 2. 製作原理	6	
(7) 蛋糕製作的基礎知能	1. 分類 2. 製作原理	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業、平常表現、期中考、期末考		
教學資源	主題書籍、專業網站、各式教學媒體等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 (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 (3) 教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。 2. 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) 利用寒暑假前往相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。		

## (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	觀光餐旅英文會話
	英文名稱	Hospitality English and Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養職場的基本英語會話能力，以因應餐旅業工作中基本需求。 2. 強化英語基礎及興趣。 3. 啟發學生自我學習、繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)問候用語	1. 見面問候語 2. 寒暄與道別 3. 自我介紹	2	第二學年第一學期
(2)方向與位置	1. 設施位置及地點 2. 地區方向及地點	4	
(3)訂房服務	1. 旅館客房設施說明 2. 訂房作業用語	4	
(4)櫃檯服務	1. 遷入及遷出手續 2. 代寄郵件 3. 寄放與保管物品	10	
(5)服務中心	1. 行李服務 2. 停車與叫車服務 3. 票務及旅遊服務 4. 商務中心	8	
(6)房務服務	1. 客房清潔與整理 2. 補充客房備品 3. 失物招領 4. 洗衣服務	8	
(7)電梯服務	1. 客人招呼 2. 樓層說明 3. 抵達說明與道別	4	第二學年第二學期
(8)話務服務	1. 電話禮貌 2. 電話號碼的說明 3. 轉接及留話給客人 4. 國際電話使用說明 5. 晨喚服務	10	
(9)食材與烹調法	1. 基本食材認識 2. 基本烹調方法	8	
(10)客房餐飲服務	1. 客房餐飲服務菜單 2. 費用說明 3. 客房訂餐與服務	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)吧檯酒水服務	1. 飲料基本詞彙 2. 吧檯服務用語 3. 酒水服務	6	
(12)迎賓接待	1. 迎賓帶位 2. 客滿及等候之客人的招呼 3. 席次安排	8	第三學年第一學期
(13)點餐服務	1. 菜單內容 2. 遞送菜單與點餐 3. 送餐服務	8	
(14)餐中服務	1. 調整餐具 2. 補充酒水 3. 收拾殘盤與清理桌面	8	
(15)結帳作業	1. 帳單內容說明 2. 付款方式 3. 找零與收據 4. 兌換外幣 5. 住房退房結帳	8	
(16)送客服務	1. 旅宿業送客用語 2. 餐飲業送客用語	4	
(17)遊程服務	1. 領團接待 2. 行程安全說明 3. 旅遊景點 4. 伴手禮 5. 夜市與臺灣小吃	10	第三學年第二學期
(18)航班預訂及確認	1. 機位預訂 2. 班機確認、取消或更改	8	
(19)通關手續	1. 登機手續 2. 行李託運與提領 3. 安檢、證照查驗、檢疫與海關 4. 行李破損與遺失 5. 接送機服務	8	
(20)客艙服務	1. 艙內服務 2. 艙內廣播 3. 艙內商品販售 4. 緊急逃生說明	10	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	作業、平常表現、期中考、期末考		
教學資源	主題書籍、專業網站、各式教學媒體等		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 觀光餐旅英語會話課程應與觀光餐旅業導論、餐飲服務技術、飲料實務等群共同專業及實習科目之學習內容與情境相連結。</p> <p>2. 本科目教材編選得幫助學生對於餐飲技能領域的中西餐烹調方法及食材的專業英文應有基本的認識；以及觀光技能領域的房務實務、旅館客務實務、旅遊實務等科目亦要求該職務從業人員應具備基本的英語會話能力。</p>		

## (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	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解食品安全與餐飲衛生的重要性 2. 使學生有正確的基本知識 3. 養成良好的餐飲衛生工作習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 餐飲安全與衛生的定義 2. 餐飲安全與衛生的重要性 3. 餐飲安全與衛生的管理 4. 餐飲安全與衛生的相關法規	2	第三學年第一學期
(2)微生物	1. 細菌 2. 酵母菌 3. 黴菌 4. 病毒	6	
(3)寄生蟲	1. 寄生蟲的類別 2. 寄生蟲與宿主 3. 常見的寄生蟲 4. 寄生蟲疾病的預防措施	4	
(4)經口傳染的疾病	1. 經口傳染病的類別 2. 經口傳染病的預防措施	4	
(5)食物中毒	1. 食物中毒的定義與類別 2. 食物中毒的原因、預防與處理 3. 細菌性食物中毒 4. 天然毒素食物中毒 5. 化學性食物中毒 6. 類過敏性食物中毒 7. 黴菌毒素食物中毒 8. 病毒性食物中毒	12	
(6)食品的腐敗與保存	1. 食品腐敗與變質的因素 2. 食品腐敗與變質的現象 3. 食品保存的方法 4. 各類食品的選購與保存	4	
(7)食品添加物	1. 食品添加物簡介 2. 食品添加物的使用 3. 食品添加物的類別 4. 食品添加物的誤用	4	
(8)洗淨、消毒與殺菌	1. 洗淨的定義與方法 2. 消毒、殺菌的定義與方法 3. 洗淨、消毒與殺菌的注意事項	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
(9) 餐具的清洗管理	1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具清洗場所的規劃 3. 餐具的洗滌程序與方法 4. 餐具洗淨的簡易檢查方法	6	
(10) 餐飲從業人員的安全與衛生管理	1. 餐飲從業人員的安全教育 2. 餐飲從業人員的健康管理 3. 餐飲從業人員的衛生管理 4. 餐飲從業人員的衛生教育	4	
(11) 餐廳廚房的衛生管理	1. 基本設施、器具、庫房的衛生管理 2. 廢棄物及用水的衛生管理 3. 環境衛生管理	4	
(12) 食品標示	1. 食品標示的定義與種類 2. 食品標示的項目 3. 食品標章	6	
(13) HACCP 食品安全管制系統	1. HACCP 的法展與定義 2. HACCP 於餐飲業之應用	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	作業、平常表現、報告、期中考、期末考		
教學資源	主題書籍、專業網站等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選: 配合教學主題及內容綱要, 編製實際教材。 2. 教學方法 (1) 以實務及實境教學, 增進教學效果。 (2) 適時參訪飯店各廚內、外場, 加深學習印象。 3. 教學評量 (1) 確認餐飲安全與衛生觀念的 (2) 各單元實務資料報告製作		

## (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	加工食品概論
	英文名稱	Introduction to processed foods
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解食品加工的意義、目的與重要性 2. 提升學生對各類加工食品的專業判斷 3. 知道各類加工食品間的差異性，如採購原則、與烹調的關係、儲存注意事項	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)加工食品概論	1. 意義、分類、重要性 2. 食品添加物 3. 食品的保藏方法 4. 食品工業現況	12	第三學年第一學期
(2)各種加工食品 I	1. 罐頭食品 2. 發酵食品 3. 農產加工品	12	
(3)各種加工食品 II	1. 水產乾製品與煉製品 2. 畜產食品加工 3. 油脂加工品	12	
(4)各種加工食品 III	1. 米食加工品 2. 麵食加工品	12	第三學年第二學期
(5)各種加工食品 IV	1. 蔬果加工品 2. 穀類加工品	12	
(6)食品加工衛生管理	1. 食品良好作業規範 2. 食品加工環境管理	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	作業、平常表現、報告、期中考、期末考		
教學資源	主題書籍、專業網站等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1 教材編選：配合教學主題及內容綱要，編製實際教材。 2 教學方法：以實務及實境教學，增進教學效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅產業管理
	英文名稱	Hospitality Industry Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解餐旅產業的發展 2. 知道整體餐旅產業的管理內容 3. 透過專題報告強化學生管理知識	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐旅產業概論	1. 餐旅產業的緣起與發展 2. 現代餐旅產業的範疇與特質 3. 現代住宿業的範疇與特質 4. 現代餐飲業的範疇與特質 5. 現代旅遊業的範疇與特質 6. 現代觀光休閒業的範疇與特質	18	第三學年 第一學期
(2)餐旅相關產業	1. 觀光遊樂業 2. 會議展覽業 3. 博弈娛樂業 4. 交通運輸業	18	
(3)餐旅產業管理內容	1. 產品管理(旅館、餐飲、俱樂部及會議市場管理) 2. 財務管理 3. 人力資源管理 4. 業務行銷管理 5. 工程設施管理	18	
(4)餐旅產業之從業理念	1. 餐旅產業從業人員的身心條件 2. 餐旅產業從業人員的職場倫理 3. 餐旅產業從業人員的職涯規劃	18	第三學年 第二學期
(5)餐旅產業之行銷	1. 餐旅產業顧客消費行為概念 2. 餐旅產業行銷意涵與演進 3. 餐旅產業行銷組合策略 4. 公共關係與業務推廣	18	
(6)餐旅產業未來的發展	1. 全球化議題 2. 資訊科技的影響 3. 企業道德與社會責任 4. 全面品質管理觀念與建立制度	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	作業、平常表現、報告、期中考、期末考		
教學資源	主題書籍、專業網站、各式教學媒體等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：配合教學主題及內容綱要，編製實際教材。 2. 教學方法：以實務及實境教學，增進教學效果。		



## (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	Project Study Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。</li> <li>2. 訓練學生資料搜集及整理之能力。</li> <li>3. 培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。</li> <li>4. 培養學生解決問題之能力。</li> <li>5. 使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。</li> <li>6. 提升學生實務設計、製作之能力。</li> <li>7. 訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 導論：認識專題	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 意義、目標及達成方法</li> <li>2. 流程、時程安排</li> </ol>	3	第三學年第一學期
(2) 專題主題選定	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 題目的訂定方向</li> <li>2. 訂定題目流程</li> </ol>	3	
(3) 專題製作歷程	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 專題成員的組成</li> <li>2. 專題計畫書</li> <li>3. 可能遭遇問題及注意事項</li> <li>4. 專題歷程檔案</li> </ol>	6	
(4) 專題製作方法	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 資料蒐集準備：大量閱讀</li> <li>2. 資料蒐集的管道與方法</li> <li>3. 文獻研讀與整理</li> <li>4. 問卷調查法</li> <li>5. 訪談法</li> <li>6. 實驗研究法</li> </ol>	6	
(5) 分組實作I	依選定主題進行實作及修正	18	
(6) 分組實作II	依選定主題進行問卷設計、訪談、統計資料	18	
(7) 專題書面報告	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 格式說明</li> <li>2. 利用Word做版面設定</li> <li>3. 章節排版、專題修辭</li> <li>4. 文中引用文獻的撰寫方式</li> </ol>	18	第三學年第二學期
(8) 專題口頭報告	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 輔助口頭報告的媒體呈現方式</li> <li>2. 製作簡報的注意事項</li> <li>3. 報告時的注意事項</li> <li>4. 成果展現方式</li> </ol>	18	
(9) 推甄備審資料與面試策略	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 備審資料製作</li> <li>2. 面試題目面觀</li> </ol>	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	作業、平常表現、書面報告、口頭報告		

教學資源	得獎小論文、得獎專題
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。</li> <li>2. 採每次上課分組指導、評分(日常考查)，並控管學生專題製作進度方式。</li> <li>3. 應要求學生依工作進度表完成專題製作。</li> <li>4. 於期末(或加上期中)進行分組報告及成果驗收，評量學生成績。</li> </ol>



## (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 experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 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		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 訓練學生認識自己的特質，找到相應的產業。 2. 訓練學生主動了解職前應有的基本要求。 3. 培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)校外職場參觀	活動內容： 至國際觀光旅館參訪，並邀請旅館從業人員現場解說 1. 飯店工作分類 2. 參觀各部門	6	第二學年第一學期 參觀地點：墾丁長灘休閒飯店、怡灣
(2)業界專家授課	活動內容： 邀請餐飲內外場相關從業人員至校授課，講授主題 1. 餐廳內外場從業工作人員職掌 2. 內外場工作流程	6	授課師資：林巴青 服務單位：湯匙放口袋餐廳 職稱：負責人
(3)校外職場參觀	活動內容： 至酒吧參訪，並邀請酒吧飲務從業人員現場示範解說： 1. 飲務從業人員的工作職掌 2. 飲務工作管理	6	參觀地點：鈕扣倉庫、恆春3000啤酒博物館
(4)校外職場參觀	活動內容： 至恆春半島老屋餐廳及特色餐廳參訪，並邀請業者現場解說分享 1. 老屋餐廳特色 2. 店家歷史、品牌故事	6	第二學年第二學期 參觀地點：肥春號、伯虎在2樓
(5)業界專家授課	活動內容： 邀請恆春鄰近之餐廳或咖啡廳業者至校授課，活動內容及講授主題為目前餐飲業或咖啡廳之餐點內容設計及製作	6	授課師資：杜珉 服務單位：樹夏飲事餐廳 職稱：負責人
(6)校外職場參觀	活動內容： 至恆春半島特色民宿參訪，並邀請業者現場解說分享 1. 特色民宿之經營與管理 2. 民宿歷史、品牌故事	6	參觀地點：海境、日日旅海
合計		36節	
學習評量(評量方式)	作業、平常表現、書面報告、口頭報告		
教學資源	職場名人錄		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選： (1) 自編教材。 (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) 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (4) 教材與實做互相結合，使學生學以致用。 2. 教學方法： (1) 講說 (ppt.) (2) 樣本示範(3) 實作(4) 宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學
--------	--



## (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	中式點心
	英文名稱	Chinese dim sum
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解中式點心的特性與分類。 2. 瞭解各項材料的特性。 3. 學習各類點心基礎的製作技巧。 4. 熟練各類點心基礎的製作技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)基本概念	1. 中式點心的分類與特性。 2. 各項點心材料的特性介紹	12	第三學年第一學期
(2)米粒類	1. 飯粒型：白米飯、油飯、筒仔米糕、台式肉粽 2. 粥品型：八寶粥、廣東粥、海鮮粥	24	
(3)漿(粿)粉	1. 米漿型：發粿、碗粿、蘿蔔糕、芋頭糕 2. 一般漿糰：芋粿巧、湯圓、麻糬、甜年糕	24	
(4)熟粉類	鳳片糕、糕仔崙、雪片糕、豬油糕、冰皮月餅	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	作業、平常表現、書面報告、術科測驗		
教學資源	主題書籍、專業網站等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選： (1)自編教材。 (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)教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (4)教材與實做互相結合，使學生學以致用。 2. 教學方法： (1)講說 (ppt.) (2)樣本示範(3)實作(4)宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學		

## (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	西式點心
	英文名稱	Western Pastry
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解西式點心的分類及特性。 2. 瞭解製作點心各項材料之特性。 3. 學習製作各式點心。 4. 學習點心之成本控制與行銷。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 基本概念	1. 西式點心概論 2. 西式點心常用材料及器材 3. 烘焙計算	8	第三學年第一學期
(2) 小西餅	1. 麵糊類小西餅：軟性小西餅、脆硬性小西餅、酥鬆性小西餅、硬性小西餅 2. 乳沫小西餅：如指形小西餅、馬卡龍	24	
(3) 奶油空心餅	閃電泡芙、菠蘿泡芙等	16	
(4) 派類與塔類	1. 雙皮派：如鳳梨派 2. 單皮派：如檸檬布丁派 3. 油炸派：如蘋果派 4. 生塔皮生塔餡：如蛋塔 5. 熟塔皮熟塔餡：如水果塔	24	
(5) 鬆餅	三角酥、眼鏡酥、果醬鬆餅等	16	第三學年第二學期
(6) 披薩	薄皮披薩、厚皮披薩、窯烤披薩	8	
(7) 甜甜圈	1. 酵母道納司 2. 蛋糕道納司 3. 麻花道納司	24	
(8) 膠凍類甜點	1. 動物膠：如提拉米蘇 2. 植物膠：如果凍類 3. 蛋：如烤布蕾 4. 玉米粉：如奶油布丁餡	24	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	作業、平常表現、書面報告、術科測驗		
教學資源	主題書籍、專業網站等		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選：</p> <p>(1) 自編教材。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 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。</p> <p>(4) 教材與實做互相結合，使學生學以致用。</p> <p>2. 教學方法：</p> <p>(1) 講說 (ppt.) (2) 樣本示範 (3) 實作 (4) 宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</p>
---------------	--



## (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	麵包製作
	英文名稱	Bread making
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解麵包的分類及特性。 2.瞭解製作麵包各項材料之特性。 3.學習製作各式麵包。 4.學習麵包之成本控制與行銷。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)基本概念	1. 麵包概論 2. 麵包常用材料及器材 3. 烘焙計算	4	
(2)軟質麵包	吐司、台式甜麵包、小餐包、蔥花麵包、起司火腿麵包、起酥肉鬆麵包、巧克力菠蘿麵包	20	
(3)硬質麵包 I	木柴麵包、羅宋麵包、金牛角等	24	
(4)硬質麵包 II	菲律賓麵包、全麥芝麻麵包、全麥核桃麵包、羊角麵包等	24	
(5)硬殼麵包 I	法國棍子麵包、鄉村麵包、炸彈麵包等	20	第三學年 第二學期
(6)硬殼麵包 II	荔枝歐式麵包、蒜味法國麵包等	16	
(7)酥皮麵包 I	可頌麵包、丹麥麵包、蝴蝶酥等	20	
(8)酥皮麵包 II	蘋果派、酥皮奶酥麵包、網狀酥皮奶酥等	16	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	作業、平常表現、書面報告、術科測驗		
教學資源	主題書籍、專業網站等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選： (1)自編教材。 (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)教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (4)教材與實做互相結合，使學生學以致用。 2. 教學方法： (1)講說 (ppt.) (2)樣本示範(3)實作(4)宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。		



## (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	地方小吃
	英文名稱	Local Snack
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解臺灣小吃的典故、類別、常用的器具與材料等相關的專業知識。 2. 認識烹食各種材料的選購與處理技巧。 3. 熟悉臺灣小吃的基礎製備原理與技巧。 4. 養成良好的餐飲安全與工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)基本概念	1. 緒論 2. 材料與器具介紹 3. 基礎製備原理與技巧	4	第三學年第二學期
(2)北部小吃實作	藥燉排骨、豬腸冬粉、四神湯、雙胞胎、鼎邊銼、阿給、生炒花枝羹	16	
(3)中部小吃實作	肉圓、太陽餅、割包、客家鹹湯圓、蚵嗲	16	
(4)南部小吃實作	滷肉飯、客家板條、棺材板、潤餅捲、蚵仔煎、鴨肉羹、浮水魚羹、豬腳、雙糕潤、糯米腸、水煎包、旗魚黑輪	20	
(5)東部及離島小吃實作	蔥餅、麻糬、餛飩、米粉羹、花枝丸、黑糖糕、地瓜餃	16	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	作業、平常表現、書面報告、術科測驗		
教學資源	主題書籍、專業網站等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選： (1)自編教材。 (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)教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (4)教材與實做互相結合，使學生學以致用。 2. 教學方法： (1)講說 (ppt.) (2)樣本示範(3)實作(4)宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。		

## (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	烘焙基礎實習
	英文名稱	Basic Baking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解烘焙材料之種類。 2.瞭解烘焙食品之分類與製作。 3.瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。 4.進行各類烘焙食品製作之實際操作。 5.培養敬業的精神和態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1.食品工廠安全衛生。 2.烘焙食品的加工原理。 3.烘焙機具名稱認識、操作及簡易保養。	2	第一學年 第一學期
(2)衛生與安全	1.個人及工廠衛生。 2.食品安全。	2	
(3)麵包	1.餐包的製作。 2.甜麵包的製作-紅豆餡甜麵包、布丁餡甜麵包、奶酥甜麵包。 3.土司的製作-圓頂吐司、圓頂葡萄乾吐司、山形白吐司。	24	
(4)蛋糕	1.麵糊類蛋糕的製作-大理石蛋糕。 2.乳沫類蛋糕的製作-香草天使蛋糕、海綿蛋糕。 3.戚風類蛋糕的製作-巧克力戚風捲。	24	
(5)西點	1.泡芙的製作。 2.派的製作。 3.道納斯的製作。 4.指型小西餅的製作。	20	
(6)餅乾類	擠花類 冰箱小西餅 造型餅乾 糖霜餅乾	20	第一學年 第二學期
(7)歐式麵包	法國棍子麵包、鄉村麵包、波爾卡麵包、可頌麵包、薩爾斯堡、布里歐麵包	24	
(8)各國經典麵包	猶太白麵包卷 荷蘭老虎麵包 義大利夏巴塔	24	
(9)包裝	1.包裝認識。 2.包裝方法。	4	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	作業、平常表現、書面報告、術科測驗
教學資源	主題書籍、專業網站等
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選：</p> <p>(1) 自編教材。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 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。</p> <p>(4) 教材與實做互相結合，使學生學以致用。</p> <p>2. 教學方法：</p> <p>(1) 講說 (ppt.) (2) 樣本示範 (3) 實作 (4) 宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</p>



## (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	吧檯實務
	英文名稱	Bar practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 各式飲料及酒類的特性認識、品鑑與服務。 2. 飲務管理、成本分析概念。 3. 熟悉飲料調製之專業技能及中英文專業術語。 4. 瞭解飲料採購、驗收及儲存	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 飲料概述	1. 飲料的演變與發展 2. 飲料的分類 3. 飲料的未來趨勢	6	第一學年 第一學期
(2) 非酒精性飲料-茶類I	1. 茶樹起源與種植 2. 茶葉產地 3. 茶的製作過程	6	
(3) 非酒精性飲料-茶類II	4. 泡茶的要害 5. 功夫茶的沖泡與品茗步驟 6. 紅茶與花茶等介紹	6	
(4) 非酒精性飲料-咖啡I	1. 咖啡樹的生長環境與咖啡果實 2. 咖啡生豆的製作與烘焙 3. 咖啡產區	6	第一學年 第二學期
(5) 非酒精性飲料-咖啡II	4. 咖啡煮器與煮法介紹 5. 花式咖啡調製	6	
(6) 非酒精性飲料-其他	咖啡因飲料、碳酸飲料、機能性飲料、乳製品飲料及蔬果汁飲料之介紹	4	
(7) 酒吧介紹與吧檯認識	酒吧介紹與吧檯認識	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	作業、平常表現、書面報告、術科測驗		
教學資源	主題書籍、專業網站、教學媒體等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選： (1) 自編教材。 (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) 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (4) 教材與實做互相結合，使學生學以致用。 2. 教學方法： (1) 講說 (ppt.) (2) 樣本示範(3) 實作 (可分個人或分組共同調製) (4) 宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。		

## (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	基礎烹飪實習
	英文名稱	Basic cooking practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解中餐廚房設備與用具，奠定安全使用的基礎。 2.認識中餐烹調材料及調味料之特性。 3.培養正確選購使用貯藏之能力。 4.熟練基本刀工、烹調法，奠定良好的烹調技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)基本概念	1.廚房衛生與安全 2.廚房設備與用具 3.調味料與辛香料的認識 4.烹調前的處理與洗滌	12	第一學年 第一學期
(2)基本切割法	1.刀具的認識與使用 2.蔬果切雕	12	
(3)常用的烹調法I	1.水烹煮法—煮、川、涮、燒、扒、滷 2.炒、爆、煸 3.燉、蒸、扣 4.溜、熘、羹	24	
(4)常用的烹調法II	5.燜、煨 6.火烤烹調法—烤、焗、燻 7.油炸烹調法—煎、貼、塌、炸 8.其他	24	
(5)乾貨、加工品及蔬果處理	乾貨類：水發、油發 加工類：加工蛋類、醃漬蔬菜、海鮮及加工肉品 蔬果類：葉菜類、根莖類、瓜果類、菇類、水果類	24	
(6)禽類和畜類處理	家禽類：雞、鴨 家畜類：豬、牛、羊	24	
(7)海鮮類處理	魚類、貝類、蝦蟹類、頭足類、腔腸類	24	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	作業、平常表現、書面報告、術科測驗		
教學資源	主題書籍、專業網站等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1注重操作，使學生能從「操作中學習」，培養中餐烹調的能力。 2灌輸學生珍惜材料，講究餐飲安全與衛生的觀念		

## (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	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese Foods cooking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/4/4	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解食物製備及營養的相關知識。 2.熟練各種烹調法的技能。 3.培養正確的烹調觀念及實作能力。 4.培養良好的衛生習慣與職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)食物製備及用具	1.烹調器具的介紹 2.廚房安全衛生	4	第二學年 第一學期
(2)材料衡量法	1.秤量工具的使用 2.單位換算	12	
(3)調味料與辛香料	1.認識調味料的種類及用途 2.認識辛香料的種類及用途	16	
(4)食材選購與保存	1.各式食材選購方法 2.食材前處理方式與保存方式	16	
(5)食材切割	1.食材切割前準備與運刀法 2.各式刀工介紹 3.各式水花片	24	
(6)切割法的認識、運用與實習I	1.各式刀具的使用規範 2.刀法的認識 3.切割及刀工練習 4.切割與烹調相輔相成的重要性及實習 (1)塊：如三杯雞塊 (2)條：如紅糟炸魚條 (3)丁：如宮保雞丁 (4)柳：如絲瓜燴魚柳 (5)粒：如雞粒炒飯	24	第二學年 第二學期
(7)切割法的認識、運用與實習II	1.各式刀具的使用規範 2.刀法的認識 3.切割及刀工練習 4.切割與烹調相輔相成的重要性及實習 (1)片：如白灼肉片 (2)絲：如洋芋炒肉絲 (3)米：如彩椒炒雞米 (4)末：如椒鹽杏包菇 (5)細絲：如蔥花薑絲蛤蜊湯	24	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)切割法的認識、運用與實習III	1.各式刀具的使用規範 2.刀法的認識 3.切割及刀工練習 4.切割與烹調相輔相成的重要性及實習 (1)茸：如雞茸豆腐羹 (2)泥：如蒜泥鮮蚶 (3)捲：如五味魷魚捲 (4)脯：如麻油腰花	24	
(9)各類常見基礎烹調法及實習I	1.川：如生川魚片湯 2.煮：如雞火煮干絲 3.湯：如鳳梨苦瓜雞湯 4.燴：如肉片燴絲瓜 5.羹：如香菇肉羹 6.拌：如雞絲拉皮	24	第三學年 第一學期
(10)各類常見基礎烹調法及實習II	1.蒸：如粉蒸：粉蒸排骨清蒸：鹹蛋黃蒸肉餅 2.扣：如筒仔米糕 3.扒：如冬菇燒白菜膽 4.炒：如銀芽炒雞絲 5.爆：如蔥爆肉絲 6.煎：如煎魚	24	
(11)各類常見基礎烹調法及實習III	1.炸：如鹽酥雞 2.溜：如醋溜丸子 3.滷：如滷雞翅 4.燒：如豆瓣紅燒魚 5.燜：如桂竹筍燜肉	24	
(12)台菜初探I	1.了解台菜的界定、歷史及起源 2.台菜實作：紅糟肉、布袋雞、紅蟳米糕	24	第三學年 第二學期
(13)台菜初探II	1.了解台菜的界定、歷史及起源 2.台菜實作：五柳枝、三杯雞、魷魚螺肉蒜、佛跳牆	24	
(14)台菜初探III	1.了解台菜的界定、歷史及起源 2.台菜實作：金錢蝦餅、麻油雞飯、白鯧米粉湯	24	
合計		288節	
學習評量 (評量方式)	作業、平常表現、書面報告、術科測驗		
教學資源	主題書籍、專業網站等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。 2.採每次上課分組指導、評分(日常考查)，並控管學生專題製作進度方式。 3.應要求學生依工作進度表完成專題製作。 4.於期末(或加上期中)進行分組報告及成果驗收，評量學生成績。		

## (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	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解烘焙材料之種類。</li> <li>2. 瞭解烘焙食品之分類與製作。</li> <li>3. 瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。</li> <li>4. 進行各類烘焙食品製作之實際操作。</li> <li>5. 培養敬業的精神和態度。</li> <li>6. 熟悉成本計算。</li> <li>7. 啟發從事烘焙業的興趣。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 食品工廠安全衛生 2. 烘焙食品的加工原理 3. 烘焙機具名稱認識、操作及簡易保養	4	第二學年 第一學期
(2)衛生與安全	1. 個人及工廠衛生。 2. 食品安全。	4	
(3)麵包 I	1. 餐包的製作 2. 貝果的製作	12	
(4)麵包 II	甜麵包的製作-沙菠蘿麵包、墨西哥麵包、波羅甜麵包、起酥甜麵包	20	
(5)麵包 III	土司的製作-不帶蓋雙峰紅豆吐司、帶蓋全麥吐司、帶蓋白吐司	20	
(6)麵包 IV	1. 半月型牛角麵包 2. 辮子麵包	12	
(7)蛋糕 I	麵糊類蛋糕的製作-如奶油棋格雙色蛋糕 乳沫類蛋糕的製作-如巧克力海綿屋頂蛋糕	20	第二學年 第二學期
(8)蛋糕 II	戚風類蛋糕的製作-如虎皮戚風蛋糕捲 蛋糕裝飾-裝飾海綿蛋糕	20	
(9)西點 I	1. 泡芙的製作。 2. 派的製作。 3. 道納斯的製作。	12	
(10)西點 II	4. 指型小西餅的製作。 5. 蒸烤雞蛋布丁的製作。 6. 鬆餅的製作。	16	
(11)包裝	1. 包裝認識。 2. 包裝方法。	4	
合計		144節	



學習評量 (評量方式)	作業、平常表現、書面報告、術科測驗
教學資源	主題書籍、專業網站等
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選：</p> <p>(1) 自編教材。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 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。</p> <p>(4) 教材與實做互相結合，使學生學以致用。</p> <p>2. 教學方法：</p> <p>(1) 講說 (ppt. ) (2) 樣本示範 (3) 實作 (4) 宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</p>



## (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	中式麵食
	英文名稱	Chinese Wheaten Food Cookery
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 讓學生瞭解中式麵食之分類。 2. 讓學生瞭解中式麵食加工的基本知識。 3. 讓學生瞭解中式麵食原料加工與保藏法。 4. 激發學生學習的興趣。 5. 培養敬業的精神和態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 中式麵食之定義 2. 中式麵食之重要性 3. 中式麵食文化淵源及特色 4. 中式麵食之發展 5. 我國主要麵食產品特色介紹 6. 北方麵食 7. 南方麵食 8. 台灣麵食(台北牛肉麵、蚵仔麵…)	4	第二學年 第一學期
(2)原料與器具的選用	1. 原料的分類 2. 原料的選擇及儲存 3. 器具的認識及用途	4	
(3)糕漿皮類	桃酥、台式豆沙月餅、廣式月餅、鳳梨酥等	16	
(4)酥油皮類	蛋黃酥、菊花酥、綠豆椪、蘇式豆沙月餅等	24	
(5)水調和麵類I	冷水麵食：貓耳朵、生鮮麵條、淋餅、手工水餃等	24	
(6)水調和麵類II	燙麵食：荷葉餅、燒賣、抓餅、蛋餅等 燒餅類麵食：蟹殼黃、蔥燒餅、發麵燒餅等	24	第二學年 第二學期
(7)發麵類I	發酵麵食：饅頭、豆沙包、花捲、水煎包等 發粉麵食：馬拉糕、黑糖糕、發糕等	24	
(8)發麵類II	油炸麵食：沙其瑪、開口笑、巧果、兩相好等	20	
(9)品質鑑定、產品包裝	1. 內部品質 2. 外部品質 3. 產品包裝 4. 包裝材料的簡介 5. 包裝材料的選擇	4	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	作業、平常表現、書面報告、術科測驗
教學資源	主題書籍、專業網站等
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。</li> <li>2. 採每次上課分組指導、評分(日常考查)，並控管學生專題製作進度方式。</li> <li>3. 應要求學生依工作進度表完成專題製作。</li> <li>4. 於期末(或加上期中)進行分組報告及成果驗收，評量學生成績。</li> </ol>



## (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	異國料理
	英文名稱	Exotic Cuisines
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解世界各地的飲食文化。 2. 熟悉世界美食烹飪技巧。 3. 培養邏輯思考的能力。 4. 學會簡單烹飪技術。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)義式美食篇1	1. 沙拉 2. 開胃菜 3. 甜點	12	第3學年第1學期
(2)義式美食篇2	1. 飯麵類 2. 主菜類 3. 湯類	12	
(3)法式美食篇1	1. 沙拉 2. 開胃菜 3. 甜點	12	
(4)法式美食篇2	1. 飯麵類 2. 主菜類 3. 湯類	12	
(5)日式和風美食篇1	1. 沙拉 2. 麵類 3. 丼飯	12	
(6)日式和風美食篇2	1. 炸物 2. 湯 3. 甜點	12	
(7)韓式美食篇1	飯麵類	12	第3學年第2學期
(8)韓式美食篇2	炸物	12	
(9)韓式美食篇3	火鍋	12	
(10)南洋風味美食篇1	1. 肉類 2. 海鮮類	12	
(11)南洋風味美食篇2	1. 飯麵類 2. 沙拉類	12	
(12)南洋風味美食篇3	1. 湯類 2. 點心類	12	
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。</li> <li>2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。</li> <li>3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材編選 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。</li> <li>(2) 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。</li> </ol> </li> <li>2. 教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。</li> <li>(2) 一班學生人數超過二十四人時，須由二位專業教師實施教學。</li> <li>(3) 以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。</li> </ol> </li> </ol>



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲小學堂(彈性)
	英文名稱	Dining Primary School
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餐飲採購的意義與重要性及採購管理的過程。 2. 具備原物料之成本掌控及資金運用。 3. 了解餐飲業之菜單價格策略及其發展趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 餐飲採購	1. 餐飲採購之基本概念。 2. 採購之方法。 3. 採購市場調查與價格預算。 4. 餐飲採購品之規格。	12	
(2) 成本控制	1. 成本控制的範圍、內容及重要性。 2. 食材採購、儲存、加工、生產、行銷之成本分析。 3. 餐飲業設備、資產、人事成本控制。 4. 餐飲成本分析。	12	
(3) 菜單設計	1. 菜單設計程序與製作原則。 2. 菜單定價基礎及價格策略 3. 菜單結構與美術設計。 4. 菜單促銷時機與場合。	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業、報告		
教學資源	教科書或自編教材，並蒐集業界相關資料供學生參考		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 可安排實際體驗活動。 2. 教學以教師講授為主。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	亞洲旅遊行家(彈性)
	英文名稱	Asia Tour Expert
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識及熟悉世界各國各城市景點及特色。 2. 讓各個學生在城市導覽員活動中學習解說各景點，並培養表達能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)東北亞旅遊通	1. 認識東北亞國家主要城市及其風土民情。 2. 東北亞各國城市主要觀光景點。 3. 城市導覽員活動及景點解說。	12	
(2)東南亞世界旅遊通	1. 認識東南亞國家主要城市及其風土民情。 2. 東南亞各國城市主要觀光景點。 3. 城市導覽員活動及景點解說。	12	
(3)中西亞世界旅遊通	1. 認識中西亞國家主要城市及其風土民情。 2. 中西亞各國城市主要觀光景點。 3. 城市導覽員活動及景點解說。	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業、報告、口試		
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並隨機蒐集工作手冊、新產品型錄、業界資料等資料供教學參考。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程以教師講解為主，配合主題實施上台報告形式，讓學生提升表達能力。 2. 除教科書，善用各種輔助教具及實際操作體驗活動。 3. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	一鄉一特產(彈性)
	英文名稱	One Town One Product
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識及熟悉台灣各鄉鎮特色產品。 2. 讓學生了解台灣各鄉鎮文化及歷史與特色產品之連結。 3. 讓各個學生在活動中學習解說產品及其特色，並培養觀光行銷能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 北部鄉鎮特色產品	1. 認識北部主要鄉鎮及其風土民情。 2. 北部鄉鎮主要觀光訴求及文化歷史。 3. 北部鄉鎮特色展品解說與行銷。	12	
(2) 中南部鄉鎮特色產品	1. 認識中南部主要鄉鎮及其風土民情。 2. 中南部鄉鎮主要觀光訴求及文化歷史。 3. 中南部鄉鎮特色展品解說與行銷。	12	
(3) 東部及離島特色產品	1. 認識東部及離島主要鄉鎮及其風土民情。 2. 東部及離島鄉鎮主要觀光訴求及文化歷史。 3. 東部及離島鄉鎮特色展品解說與行銷。	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業、報告、口試		
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並隨機蒐集工作手冊、新產品型錄、業界資料等資料供教學參考。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程以教師講解為主，配合主題實施上台報告形式，讓學生提升表達能力。 2. 除教科書，善用各種輔助教具及實際操作體驗活動。 3. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	水電醫生(彈性)
	英文名稱	Doctor of Plumbing/Electrical
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1.能瞭解水電系統的基礎結構，並熟悉各項居家水電基礎的維修技術。 2.能簡易判讀水電故障原因，並知悉如何處理，進而解決水電問題，對自身學習有成就感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)水的設施維護	1.進排水裝置 2.水管裝配 3.水塔配管、加壓、修護、抽水馬達	12	
(2)電的設施維護	1.電氣安全配備 2.水電裝修常見的職災。 3.電線進出規格 大小配置與安裝說明	12	
(3)衛浴的設施維護	1.浴室配件 2.馬桶、洗臉盆、蓮蓬頭安裝、修理	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採問答、交作業、紙筆測驗等學習評量方式。		
教學資源	教室配置網路、螢幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學以在教室區實施並配合實習工場教學，以實用性為主要教學訴求，以增強學生之學習動機。 2.教材可選用市售水電實務專業書籍或自編教材，並蒐集影片、新產品型錄、業界資料等資料供教學參考。 3.教學以示範、觀摩、操作、評量為原則，並善用各種教學媒體。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	視覺設計(彈性)
	英文名稱	Visual Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認知視覺設計的基礎內容與知識。 2. 熟悉視覺設計的手繪媒材與電腦軟體使用。 3. 增進藝術涵養表現與設計鑑賞思辨的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)設計素描	1. 基礎素描 2. 商品素描 3. 風景素寫	6	
(2)設計字形	1. POP字體架構 2. POP字體筆法 3. POP字體應用	6	
(3)設計編排	1. 電腦軟體介紹 2. 編排要點介紹 3. 編排實作	6	
(4)設計影像	1. 電腦軟體介紹 2. 基本影像編修 3. 影像編修操作	6	
(5)設計應用	1. CIS圖像視覺識別介紹 2. 色彩計畫 3. 識別系統模擬	6	
(6)設計生活	1. 主題發想 2. 小組合作 3. 規劃簡報	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	課堂評量50%(平時成績)、實作評量50%(單元成績50%)		
教學資源	主題書籍、電腦軟體、教師社群、專業網站等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：基礎設計出版書籍、自編教材等。 教學方法：講述法、欣賞教學法、小組合作、實作法。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	FUN眼看世界(彈性)
	英文名稱	Fun to broaden your perspective
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 藉由介紹行程規畫所需的工具及資源，訓練學生自助旅行的規劃設計。 2. 引導學生瞭解世界各地多元文化 3. 教導學生活用地理知識及地理技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)旅行眉角	1. 旅行的意義 2. 旅行工具及資源介紹 3. 行程設計	4	
(2)在地視野	透過「斯卡羅」影片欣賞及「走過台灣」桌遊，以分組討論與遊戲玩法了解台灣特有的地理時空背景下，所發展出歷史脈絡及環境現況。	8	
(3)多元文化	1. 透過「時間線：歷史事件」桌遊，以遊戲玩法了解歷史事件的關係與邏輯順序，掌握歷史事件發生的當下對未來的衝擊及影響。 2. 藉由了解各國觀光資源與多元文化，學習利用旅行的角度串聯組合遊程規劃能力	8	
(4)地圖工具	1. 地圖大小事 2. 地圖繪製 3. 地圖發表	8	
(5)資訊媒材	1. GOOGLE網站 2. 史地APP軟體應用 (臉書:故事網站:寫給所有人的歷史, 2014) 說書:Speaking of Books, 2015 範例:故事網站中的專欄作家普通人, 三國蜘蛛網:提供與正史不同觀感的三國人物面貌	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 口頭發表/分組討論30% 2. 課堂表現40% 3. 作品呈現30%		
教學資源	1. 給未來的旅行者(劉哲瑜, 遠流) 2. 旅行創意學:10個最具創意的「旅行力」(李欣頻, 暖暖書屋文化) 3. 眾神的餐桌:跟著食物說書人, 深入異國飲食日常, 追探人類的文化記憶(張健芳, 商周) 4. 餐桌上的地理課(陳曉玲、林峻有, 三民) 5. 跟著小氣少年自由行大阪, 神戶, 奈良(小氣少年, 精誠資訊) 6. 電腦網站及APP軟體 7. 影片:臺灣吧動畫		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學需使用數位媒材，配合網路及實際操作
2. 學生須自備手機，借用圖書館地下室以使用網路，便於操作APP
3. 學校端協助購置教學用桌遊
4. 本課程由社會科教師授課，學生以選課一次為原則



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	不學無數(彈性)
	英文名稱	英文名稱
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 藉由桌遊來讓學生印證數學課所學之知識進而喜愛數學	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 排列組合	桌遊-拉密、陰陽百鬼譚或其他類似桌遊，從介紹遊戲規則、多回合試玩及心得分享	8	
(2) 邏輯思考	桌遊-阿瓦隆、三國殺或類似桌遊，從介紹遊戲規則、多回合試玩及心得分享	8	
(3) 幾何	桌遊-德國圍棋、形色棋或類似桌遊，從介紹遊戲規則、多回合試玩及心得分享	8	
(4) 語文表達	桌遊-從前從前或類似桌遊，從介紹遊戲規則、多回合試玩及心得分享	4	
(5) 機率	桌遊-拱豬、塔寶、橋牌或類似桌遊，從介紹遊戲規則、多回合試玩及心得分享	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂參與度、心得分享報告		
教學資源	桌遊-拉密、陰陽百鬼譚、阿瓦隆、三國殺、從前從前、德國圍棋、形色棋、拱豬、塔寶、橋牌或其他類似桌遊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 每個單元最後一節課為心得分享時間		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學(彈性)
	英文名稱	Food & Beverage Aesthetics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解餐飲美學內涵，加強美感的認知。 2.內化美學素養。 3.能創作富含美學的產品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)色彩學	1.基礎色彩理論 2.配色方法 3.色彩對比與視覺現象	8	
(2)盤飾藝術	1.平面擺盤技巧教導與示範 2.立體擺盤技巧教導與示範	8	
(3)畫盤	1.果醬畫盤藝術示範與實作	6	
(4)餐桌美學	1.節慶或主題式餐桌布置與擺設 2.餐桌花藝布置	6	
(5)攝影美學	1.觀察，並運用攝影概念拍照 2.靈活運用光線、色調及構圖，表現美感	8	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業、報告		
教學資源	教科書或自編教材，並蒐集業界相關資料供學生參考		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選： (1)自編教材。 (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)教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (4)教材與實作互相結合，使學生學以致用。 2.教學方法： (1)講說(ppt.)。(2)樣本示範。(3)實作。(4)宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學與電影(彈性)
	英文名稱	Literature and Movie
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 學習如何由一部電影來思考人生 2. 培養學生觀察力、思辨力、批判力及表達力 3. 增廣學生視野，從中找尋、投入自身關心的議題	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)人權教育	(1) 影片欣賞： 《姐姐的守護者》等相關影片 (2) 發學習單分組討論(1節)分5組，每組4人。 (3) 學生上台發表(1節) (4) 老師講評(1節) (5) 延伸影片(1節)	6	
(2)生命教育	(1) 影片欣賞：《真愛挑日子》等相關影片 (2) 發學習單分組討論(1節)分5組，每組4人。 (3) 學生上台發表(1節) (4) 老師講評(1節) (5) 延伸影片(1節)	6	
(3)家庭教育	(1) 影片欣賞： 《有你真好》等相關影片 (2) 發學習單分組討論(1節)分5組，每組4人。 (3) 學生上台發表(1節) (4) 老師講評(1節) (5) 延伸影片(1節)	6	
(4)環境教育	(1) 影片欣賞： 《崖上的波妞》等相關影片 (2) 發學習單分組討論(1節)分5組，每組4人。 (3) 學生上台發表(1節) (4) 老師講評(1節) (5) 延伸影片(1節)	6	
(5)永續發展	(1) 影片欣賞：《風之谷》等相關影片 (2) 發學習單分組討論(1節)分5組，每組4人。 (3) 學生上台發表(1節) (4) 老師講評(1節) (5) 延伸影片(1節)	6	
(6)生涯規劃	(1) 影片欣賞：《海洋奇緣》等相關影片 (2) 發學習單分組討論(1節)分5組，每組4人。 (3) 學生上台發表(1節) (4) 老師講評(1節) (5) 延伸影片(1節)	6	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	1.上課發表 20% 2.課堂作業 20% 3.期中、期末申論題各30%
教學資源	臺中國立公共圖書館 影音資料庫
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 課程著重在電影內容的啟發，因此，在對於甫成一班的學生，可以先就電影欣賞的層次切入，依照課程的進行，與學生之間有了認識與信任，屆時才有可能達到所預期的教育目的。





## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文歌喉讚(彈性)
	英文名稱	Appreciating and Singing along with Western Popular Songs
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 教導學生歌曲 language inputs: vocabulary, phrases, sentence patterns 和 grammar. 2. 引導學生文化學習, 導入 cultural inputs: background & story of the song。 3. 加強英文聽說表達能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	1. 師生自我介紹、互相認識 2. 說明課程目標大綱、評分與成果檢核方式 3. 介紹歌曲欣賞常見英文用語、單字	2	
(2)Encouragement & Confidence	1. Song: No Matter What 無論如何 2. Singer: Boyzone 3. Genre: Pop, adult contemporary 4. Released:1998	4	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動: 單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(3)Romantic Relationship	1. Song: Nothing's Gonna Change My Love For You 此情永不移 2. Singer: George Benson 3. Genre: Rhythm and blues soul 4. Released:1985	4	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動: 單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(4)Emotion Management	1. Song: Angel 天使 2. Singer: Sarah McLachlan 3. Genre: Pop 4. Released:1998	4	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動: 單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(5)Art & Colors	1. Song: Vincent 梵谷 2. Singer: Don McLean 3. Genre: Pop 4. Released:1972	4	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動: 單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(6)Friendship	1. Song: You've Got a Friend 你有個好朋友 2. Singer: Carole King 3. Genre: Soft rock 4. Released:1971	4	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動: 單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)Love	1. Song: I'll Have to Say I Love You in a Song 我必須在歌聲中說我愛你 2. Singer: Jim Croce 3. Genre: Country folk 4. Released:1974	2	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動：單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(8)Obsession	1. Song: Head Over Feet 神魂顛倒 2. Singer: Alanis Morissette 3. Genre: Pop 4. Released:1996	2	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動：單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(9)Musical	1. Song: Seasons Of Love 愛的季節 2. Singer: Broadway musical "Rent" 3. Genre: Musical 4. Released:1996	2	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動：單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(10)Living	1. Song: I Lived我存在過 2. Singer: OneRepublic 3. Genre: Rock 4. Released:2014	2	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動：單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(11)Child Abuse	1. Song: Luka 路卡 2. Singer: Suzanne Vega 3. Genre: Folk rock 4. Released:1987	2	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動：單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(12) 成果發表	1. 個人或分組選歌演唱 2. 自評互評表現	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	參與度、課堂表現、學習單活動(填字、聽力測驗、歌詞聽寫重組)、期末歡唱發表、自評互評		
教學資源	網路、多媒體講桌、筆記型電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 配合教學主題及綱要選編教材，包含歌曲背景、大意、關鍵用語文法。 2. 以聽說練習為主，配合發音字詞說明，並可採分組討論及練習，以收實效。 2. 採課堂講述、聽說、互動教學法，以培養聽力及表達力。 3. 鼓勵學生跟唱、模仿。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育(彈性)
	英文名稱	建議特殊教育課程不呈現英文名稱
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 能具備工作知識 2. 能具有一般工作技能 3. 能有良好工作工作態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)工作知識	1. 查詢身心障礙就業服務資料。 2. 查詢勞工權益能、身心障礙者就業相關服務法規內容。	6	
(2)求職準備	1. 面試技巧。 2. 履歷撰寫。 3. 認識身心障礙就業服務。	8	
(3)工作安全	1. 工作場域安全規範。 2. 職災受傷處理、自主健康管理。	6	
(4)工作態度	1. 遵守工作時間規範、人事規範。 2. 建立工作價值觀。	8	
(5)團隊合作	1. 認識自己的工作與他人之間的關係。 2. 職場禮儀(如：遵守工作規範、尊重他人、與人分享工作成果等) 3. 提供工作訊息給工作夥伴(如：轉述工作指令、電話聯繫、留言等)	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	多元評量，採實作、口頭、紙筆等評量方式。		
教學資源	一、自編教材。 二、相關領域書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法：(1)多媒體(2)示範教學(3)實務操作、演練。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用音樂(彈性)
	英文名稱	Applied music
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 建構音樂在生活美學的運用與實踐，加強美感教育的養成。 2. 體驗音樂應用於文化生活的實際性，參與音樂展演及創作活動。 3. 認識與構思文化創意產業，保存與應用音樂文化資產。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 音樂及身心感受	1. 聽覺空間的設計 2. 生活空間裡的音樂	9	
(2) 音樂及生活美學	1. 音樂的陶冶作用 2. 音樂與其他藝術的關連性	9	
(3) 音樂的跨界與展演	1. 影像作品的聲音設計 2. 音樂與展演活動	9	
(4) 音樂與觀光	1. 傳統音樂與觀光 2. 音樂與城市	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	上課表現，作業，學習單，主題報告，分組討論等		
教學資源	音樂應用藝術篇(課本)，補充教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶香文學(彈性)
	英文名稱	Tea Literature
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識中國歷代茶文化。 2. 茶文化及茶飲。 3. 建立茶飲養生觀念。 4. 介紹基礎泡茶原理。 5. 歷代品茗的內涵。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 茶的歷史	1. 中國起源歷史 2. 茶在西方-英國的流行 3. 中國歷代飲茶法。 4. 恆春半島港口茶踏查。	6	
(2) 泡茶的方法	1. 茶具的種類與介紹 2. 泡茶步驟 3. 常見名茶的泡法 4. 台灣手搖杯茶的發展	12	
(3) 茶的運用	1. 茶的保健作用 2. 茶膳的設計 3. 茶油的運用 4. 茶渣的各種用途	12	
(4) 古典詩詞的茶香	1. 詠茶的詩詞賞析 2. 詠茶的現代文學	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	作業、報告		
教學資源	教科書或自編教材，並蒐集業界相關資料供學生參考		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學以教師講授為主。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	綠色食農(彈性)
	英文名稱	Green Food and Agriculture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識在地食材。 2. 瞭解綠色飲食的意義。 3. 具備綠色飲食製備能力。 4. 知道如何將餐飲廚餘再利用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 食材認識	1. 了解台灣食材地圖 2. 實地探訪半島特色食材，如洋蔥、稻米、火龍果、鴨蛋、兩來菇等。	12	
(2) 在地食農	1. 從產地到餐桌的綠色飲食製備	12	
(3) 食材與健康搭配	學習食物的搭配製作健康美味的餐點	8	
(4) 廚餘變身	1. 廢油變手工皂 2. 廚餘減量並製成堆肥或環保酵素	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	作業、報告		
教學資源	教科書或自編教材，並蒐集業界相關資料供學生參考		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 可安排實際體驗活動。 2. 教學以教師講授為主。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文創市集(彈性)
	英文名稱	Creative Products Market
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 教導學生瞭解作品主題性的重要，讓學生從事符合所安排主題之創作。 2. 藉由分組操作及腦力激盪方式，安排學生完成特色獨創作品。 3. 鼓勵學生發揮創意製作文創理念商品，並審核其行銷可行性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)主題創作理念開發	1. 瞭解作品主題性之重要。 2. 學習如何說故事及吸引客群。 3. 認識主題創作之呈現方式與製作流程。	12	
(2)旅遊紀念品製作	1. 瞭解旅遊紀念品作品創意理念與動機。 2. 了解旅遊紀念品之呈現方式與製作流程。 3. 審核產品之行銷可行性與效益。	12	
(3)文創商品	1. 瞭解文創商品故事性及融入產品。 2. 了解文創商品之呈現方式與製作流程。 3. 審核產品之行銷可行性與效益。	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	作業、報告、實作、口試		
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並隨機蒐集工作手冊、新產品型錄、業界資料等資料供教學參考。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程以教師講解為主，配合主題實施上台報告及實作。 2. 除教科書，善用各種輔助教具及實際操作體驗活動。 3. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界旅遊行家(彈性)
	英文名稱	World Tour Expert
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識及熟悉世界各國各城市景點及特色。 2. 讓各個學生在城市導覽員活動中學習解說各景點，並培養表達能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)世界旅遊通(美洲)	1. 認識美洲國家主要城市及其風土民情。 2. 各城市主要觀光景點。 3. 城市導覽員活動及景點解說。	12	
(2)世界旅遊通(歐洲)	1. 認識歐洲國家主要城市及其風土民情。 2. 各城市主要觀光景點。 3. 城市導覽員活動及景點解說。	12	
(3)世界旅遊通(紐澳及大洋洲)	1. 認識紐澳國家及大洋洲主要城市及其風土民情。 2. 各城市主要觀光景點。 3. 城市導覽員活動及景點解說。	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	作業、報告、口試		
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並隨機蒐集工作手冊、新產品型錄、業界資料等資料供教學參考。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本課程以教師講解為主，配合主題實施上台報告形式，讓學生提升表達能力。 2. 除教科書，善用各種輔助教具及實際操作體驗活動。 3. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	水電達人(彈性)
	英文名稱	Master of Plumbing/Electrical
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1.能瞭解水電系統的基礎結構，並熟悉各項居家水電的基礎維修技術。 2.能簡易判讀水電故障原因，並知悉如何處理，進而解決水電問題，對自身學習有成就感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)工場安全與衛生宣導及課程介紹	1.實習工場設施介紹 2.工場安全與衛生 3.器具設備操作簡介	12	
(2)監控系統的設施維護	1.監控系統規劃 2.線路安裝與選材 3.控制設備安裝與檢測 4.監視器安裝與檢測	12	
(3)消防的設施維護	1.火災學概要 2.消防法規概要 3.警報與避難系統消防安全設備概要	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採多元學習評量方式		
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材，並隨機蒐集工作手冊、新產品型錄、業界資料等資料供教學參考。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.任課教師講解相關之課程內容外，亦將生活實際案例以實作方式幫助學生瞭解與應用。 2.為使學生能充分了解水電裝修的理論與技能，宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文歌喉讚(彈性)
	英文名稱	Appreciating and Singing along with Western Popular Songs
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 教導學生歌曲 language inputs: vocabulary, phrases, sentence patterns和grammar. 2. 引導學生文化學習, 導入 cultural inputs: background & story of the song。 3. 加強英文聽說表達能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	1. 師生自我介紹、互相認識 2. 說明課程目標大綱、評分與成果檢核方式 3. 介紹歌曲欣賞常見英文用語、單字	2	
(2)Encouragement & Confidence	1. Song: No Matter What 無論如何 2. Singer: Boyzone 3. Genre: Pop, adult contemporary 4. Released:1998	4	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動: 單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(3)Romantic Relationship	1. Song: Nothing's Gonna Change My Love For You 此情永不移 2. Singer: George Benson 3. Genre: Rhythm and blues soul 4. Released:1985	4	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動: 單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(4)Emotion Management	1. Song: Angel 天使 2. Singer: Sarah McLachlan 3. Genre: Pop 4. Released:1998	4	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動: 單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(5)Art & Colors	1. Song: Vincent 梵谷 2. Singer: Don McLean 3. Genre: Pop 4. Released:1972	4	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動: 單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(6)Friendship	1. Song: You've Got a Friend 你有個好朋友 2. Singer: Carole King 3. Genre: Soft rock 4. Released:1971	4	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動: 單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)Love	1. Song: I'll Have to Say I Love You in a Song 我必須在歌聲中說我愛你 2. Singer: Jim Croce 3. Genre: Country folk 4. Released:1974	2	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動：單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(8)Obsession	1. Song: Head Over Feet 神魂顛倒 2. Singer: Alanis Morissette 3. Genre: Pop 4. Released:1996	2	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動：單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(9)Musical	1. Song: Seasons Of Love 愛的季節 2. Singer: Broadway musical "Rent" 3. Genre: Musical 4. Released:1996	2	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動：單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(10)Living	1. Song: I Lived 我存在過 2. Singer: OneRepublic 3. Genre: Rock 4. Released:2014	2	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動：單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(11)Child Abuse	1. Song: Luka 路卡 2. Singer: Suzanne Vega 3. Genre: Folk rock 4. Released:1987	2	1. 聆聽 2. 教唱 3. 單字與慣用語教學 4. 延伸活動：單字填空/部分聽寫、歌詞重組、Crosswords、畫出圖像、心得分享、選出5佳句
(12) 成果發表	1. 個人或分組選歌演唱 2. 自評互評表現	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	參與度、課堂表現、學習單活動(填字、聽力測驗、歌詞聽寫重組)、期末歡唱發表、自評互評		
教學資源	網路、多媒體講桌、筆記型電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 配合教學主題及綱要選編教材，包含歌曲背景、大意、關鍵用語文法。 2. 以聽說練習為主，配合發音字詞說明，並可採分組討論及練習，以收實效。 3. 鼓勵學生跟唱、模仿。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學與電影(彈性)
	英文名稱	Literature and Movie
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 學習如何由一部電影來思考人生 2. 培養學生觀察力、思辨力、批判力及表達力 3. 增廣學生視野,從中找尋、投入自身關心的議題	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)人權教育	(1) 影片欣賞： 《姐姐的守護者》等相關影片 (2) 發學習單分組討論(1節)分5組，每組4人。 (3) 學生上台發表(1節) (4) 老師講評(1節) (5) 延伸影片(1節)	6	
(2)生命教育	(1) 影片欣賞：《真愛挑日子》等相關影片 (2) 發學習單分組討論(1節)分5組，每組4人。 (3) 學生上台發表(1節) (4) 老師講評(1節) (5) 延伸影片(1節)	6	
(3) 家庭教育	(1) 影片欣賞： 《有你真好》等相關影片 (2) 發學習單分組討論(1節)分5組，每組4人。 (3) 學生上台發表(1節) (4) 老師講評(1節) (5) 延伸影片(1節)	6	
(4)環境教育	(1) 影片欣賞： 《崖上的波妞》等相關影片 (2) 發學習單分組討論(1節)分5組，每組4人。 (3) 學生上台發表(1節) (4) 老師講評(1節) (5) 延伸影片(1節)	6	
(5) 永續發展	(1) 影片欣賞：《風之谷》等相關影片 (2) 發學習單分組討論(1節)分5組，每組4人。 (3) 學生上台發表(1節) (4) 老師講評(1節) (5) 延伸影片(1節)	6	
(6)生涯規劃	(1) 影片欣賞：《海洋奇緣》等相關影片 (2) 發學習單分組討論(1節)分5組，每組4人。 (3) 學生上台發表(1節) (4) 老師講評(1節) (5) 延伸影片(1節)	6	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	1. 上課發表 20% 2. 課堂作業 20% 3. 期中、期末申論題各30%
教學資源	臺中國立公共圖書館 影音資料庫
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 課程著重在電影內容的啟發，因此，在對於甫成一班的學生，可以先就電影欣賞的層次切入，依照課程的進行，與學生之間有了認識與信任，屆時才有可能達到所預期的教育目的。



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	不學無數(彈性)
	英文名稱	英文名稱
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	藉由桌遊來讓學生印證數學課所學之知識進而喜愛數學	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 排列組合	桌遊-拉密、陰陽百鬼譚或其他類似桌遊，從介紹遊戲規則、多回合試玩及心得分享	8	
(2) 邏輯思考	桌遊-阿瓦隆、三國殺或類似桌遊，從介紹遊戲規則、多回合試玩及心得分享	8	
(3) 幾何	桌遊-德國圍棋、形色棋或類似桌遊，從介紹遊戲規則、多回合試玩及心得分享	8	
(4) 語文表達	桌遊-從前從前或類似桌遊，從介紹遊戲規則、多回合試玩及心得分享	4	
(5) 機率	桌遊-拱豬、塔寶、橋牌或類似桌遊，從介紹遊戲規則、多回合試玩及心得分享	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂參與度、心得分享報告		
教學資源	桌遊-拉密、陰陽百鬼譚、阿瓦隆、三國殺、從前從前、德國圍棋、形色棋、拱豬、塔寶、橋牌或其他類似桌遊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 每個單元最後一節課為心得分享時間		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美感校園(彈性)
	英文名稱	Aesthetic Campus
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 了解生活結合美感之課程定位，並仿效藝術進入校園概念，進行計畫模擬。 2. 個人與小組能設定並探索主題，培養推廣與落實美感校園之校園尖兵。 3. 循環「觀察發現」、「美感實踐」、「作品試驗」三者運作之模式，透過歷程階段逐漸型塑個人藝術風格與主見。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)生活觀察與比較-以校園環境為導例	1. 發掘校園造型與構成元素 2. 質感元素 3. 色彩元素 4. 引述正反面釋例	6	
(2)生活觀察與比較-以社會環境為延伸	1. 造型與構成 2. 質感搭配 3. 色彩與應用 4. 引述經典作品實例	6	
(3)美感設計思維能力-以當代創意為啟示	1. 設定融入校園議題 2. 實踐個人作業	6	
(4)實踐理論與設計思考-布置美感校園展覽	1. 落實與創造 2. 校園小組成果展靜態展示	6	
(5)實踐理論與設計思考-實作美感校園裝置	1. 落實與創造 2. 校園小組裝置藝術或行動藝術	6	
(6)生活反思暨觀念整合-綜理個人經驗與計畫成果	1. 歷程紀錄 2. 小組回饋與建議 3. 資料匯聚專題 4. 結案編輯個人書面檔案作品	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	合作教學法、分組討論報告、個人與小組實作、成品欣賞與策展。		
教學資源	趙惠玲(2016)。蒼美·融藝-跨領域美感課程之理論與實務。華藝學術出版。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 形成性評量:課程參與度、課堂發表與出席、小組討論與發表 共50% 總結性評量:課程作品完程度、學生自評與互評、教師評量 共50%		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	FUN眼看世界(彈性)
	英文名稱	Fun to broaden your perspective
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 藉由介紹行程規畫所需的工具及資源，訓練學生自助旅行的規劃設計。 2. 引導學生瞭解世界各地多元文化 3. 教導學生活用地理知識及地理技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)旅行眉角	1. 旅行的意義 2. 旅行工具及資源介紹 3. 行程設計	4	
(2)在地視野	透過「斯卡羅」影片欣賞及「走過台灣」桌遊，以分組討論與遊戲玩法了解台灣特有的地理時空背景下，所發展出歷史脈絡及環境現況。	8	
(3)多元文化	1. 透過「時間線：歷史事件」桌遊，以遊戲玩法了解歷史事件的關係與邏輯順序，掌握歷史事件發生的當下對未來的衝擊及影響。 2. 藉由了解各國觀光資源與多元文化，學習利用旅行的角度串聯組合遊程規劃能力。	8	
(4)地圖工具	1. 地圖大小事 2. 地圖繪製 3. 地圖發表	8	
(5)資訊媒材	1. GOOGLE網站 2. 史地APP軟體應用 (臉書:故事網站：寫給所有人的歷史，2014) 說書：Speaking of Books，2015 範例:故事網站中的專欄作家普通人， 三國蜘蛛網：提供與正史不同觀感的三國人物面貌	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 口頭發表/分組討論30% 2. 課堂表現40% 3. 作品呈現30%		
教學資源	1. 給未來的旅行者(劉哲瑜，遠流) 2. 旅行創意學:10個最具創意的「旅行力」(李欣頻，暖暖書屋文化) 3. 眾神的餐桌：跟著食物說書人，深入異國飲食日常，追探人類的文化記憶(張健芳，商周) 4. 餐桌上的地理課(陳曉玲、林峻有，三民) 5. 跟著小氣少年自由行大阪、神戶、奈良(小氣少年，精誠資訊) 6. 電腦網站及APP軟體 7. 影片:臺灣吧動畫		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學需使用數位媒材，配合網路及實際操作 2. 學生須自備手機，借用圖書館地下室以使用網路，便於操作APP 3. 學校端協助購置教學用桌遊 4. 本課程由社會科教師授課，學生以選課一次為原則		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育(彈性)
	英文名稱	建議特殊教育課程不呈現英文名稱
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 能具備工作知識 2. 能具有一般工作技能 3. 能有良好工作態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)工作知識	1. 查詢身心障礙就業服務資料。 2. 查詢勞工權益能、身心障礙者就業相關服務法規內容。	6	
(2)求職準備	1. 面試技巧。 2. 履歷撰寫。 3. 認識身心障礙就業服務。	8	
(3)工作安全	1. 工作場域安全規範。 2. 職災受傷處理、自主健康管理。	6	
(4)工作態度	1. 遵守工作時間規範、人事規範。 2. 建立工作價值觀。	8	
(5)團隊合作	1. 認識自己的工作與他人之間的關係。 2. 職場禮儀(如：遵守工作規範、尊重他人、與人分享工作成果等) 3. 提供工作訊息給工作夥伴(如：轉述工作指令、電話聯繫、留言等)	8	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	多元評量，採實作、口頭、紙筆等評量方式。		
教學資源	一、自編教材。 二、相關領域書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法：(1)多媒體(2)示範教學(3)實務操作、演練。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用音樂(彈性)
	英文名稱	Applied music
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 建構音樂在生活美學的運用與實踐，加強美感教育的養成。 2. 體驗音樂應用於文化生活的實際性，參與音樂展演及創作活動。 3. 認識與構思文化創意產業，保存與應用音樂文化資產。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 音樂及身心感受	1. 聽覺空間的設計 2. 生活空間裡的音樂	9	
(2) 音樂及生活美學	1. 音樂的陶冶作用 2. 音樂與其他藝術的關連性	9	
(3) 音樂的跨界與展演	1. 影像作品的聲音設計 2. 音樂與展演活動	9	
(4) 音樂與觀光	1. 傳統音樂與觀光 2. 音樂與城市	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	上課表現，作業，學習單，主題報告，分組討論等		
教學資源	音樂應用藝術篇(課本)，補充教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法		