

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國112年6月6日臺教授國字第 1120073426A 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109年11月18日109學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

蔡俊彥

(110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	9
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	9
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	10
陸、群科課程表	11
一、教學科目與學分(節)數表	11
二、課程架構表	14
三、科目開設一覽表	15
柒、團體活動時間實施規劃	17
捌、彈性學習時間實施規劃	18
一、彈性學習時間實施相關規定	18
二、學生自主學習實施規範	19
三、彈性學習時間實施規劃表	20
玖、學校課程評鑑	24
學校課程評鑑計畫	24
附件二：校訂科目教學大綱	25

# 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 其他：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	28	1	25	1	20	3	73
技術型 高中	電機與電子群	資訊科	1	10	1	15	1	25	3	50
	電機與電子群	電子科	1	8	1	14	1	8	3	30
	電機與電子群	電機科	1	29	1	31	1	31	3	91
	商業與管理群	資料處理科	1	27	1	15	1	29	3	71
	餐旅群	觀光事業科	2	45	2	41	2	41	6	127
	餐旅群	餐飲管理科	1	27	1	33	1	28	3	88
	服務群	綜合職能科	1	7	0	0	0	0	1	7
	其他	綜合職能科	0	0	0	0	1	7	1	7
進修部	餐旅群	觀光事業科	1	24	1	19	1	17	3	60
實用技 能學程 (日)	餐旅群	餐飲技術科	1	28	1	28	1	22	3	78
合計			11	233	10	221	11	228	32	682

二、核定科班一覽表  
 表2-2 110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

107 年8月30日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

109年1月15日 108學年度第1學期期末校務會議修正通過

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

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員 32

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)擔任之及教學組長、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、數學領域、自然領域、社會領域、藝術與生活領域、健康體育領域及國防通識)擔任之，每領域/科目1人，共計8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：由學生會或經選舉產生之學生代表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)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

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

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

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

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

(五)本委員會得視需要，另行邀請業界專家、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。

109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

張淑惠

總務主任

張宇晴

實習主任

李依屏

輔導主任

林煜翔

圖書館主任 鄭景庭

主任教官

黃華軍(全民國防通識教育)

進修部主任 蔡僑宗

主計主任

蔡明學

人事主任

潘東益

教師代表

吳明德

家長代表

嚴上豐(家長會副會長)

學生代表

陳郁芳(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 陳孟志

觀光科主任 陳儀欣

餐飲科主任 張士強

電子科主任 林維寬

國文科召集人 吳佳韻

英文科召集人 陳國榮

數學科召集人 李清福

自然科召集人 陳美樺

社會科召集人 陳佳儀

藝術、生活科召集人 鄭怡婷

健康體育科召集人 黃秀蘭

特教科召集人 塗兆宏

一年級級導師 許毓玲

二年級級導師 林建輝

三年級級導師 林佳璇

## 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"/>餐旅產業管理6學分 <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</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"/>西餐烹調實習8學分</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)

110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					
		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								
		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	36	15	13	1	3	2	2		
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	52	20	18	4	6	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)  
110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		
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年				
				一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目	14學分	國文	10			3	3	2	2		
		7.53%	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						
			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		
			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		
	特殊需求領域	0學分	小計	0	0	0	0	0	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				
				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	餐旅產業管理	6					3	3		
			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。
			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
			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			◆T同科單班 第三學年第一學期與西式點心、麵包製作三選一
			西式點心	8					4	4		◆T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		◆T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

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 35.48%	地方小吃	4						4	◆T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				
		西餐烹調實習	8					4	4		
	應選修學分數小計	66	9	9	12	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			186	32	32	31	31	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)			6	0	0	1	1	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)  
110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	36	19.35%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.15%	系統設計		
	實習科目		12	6.45%			
	合計			52	27.96%	系統設計	
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	14	7.53%	系統設計	
		專業科目		14	7.53%	系統設計	
		實習科目		8	4.30%	系統設計	
	選修	一般科目		12	6.45%	系統設計	
		專業科目		20	10.75%	系統設計	
		實習科目		66	35.48%	系統設計	
	合計				134	72.04%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	74	39.78%	系統設計
應修習學分數		180-192學分		186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		6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	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		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	→ 食物與營養
			→	→			→	餐旅產業管理	→ 餐旅產業管理
		烘焙概論	→ 烘焙概論	→			→		→
			→	→	觀光餐旅英文會話	→ 觀光餐旅英文會話	→	觀光餐旅英文會話	→ 觀光餐旅英文會話
		→	→			→	餐飲安全與衛生	→ 餐飲安全與衛生	
		→	→			→	加工食品概論	→ 加工食品概論	
	實習科目		→	→			→	專題實作	→ 專題實作
			→	→	職涯體驗	→ 職涯體驗	→		→
			→	→			→	中式點心	→ 西式點心
			→	→			→	西式點心	→ 西式點心
			→	→			→	麵包製作	→ 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	→	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	→		→	
		→	→			→	西餐烹調實習	→ 西餐烹調實習	

## 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	選手培訓	1	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
		視覺設計(彈性)	1	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
		紙上歷史:桌遊中見歷史(彈性)	1	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
		地理PLAY(彈性)	1	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)	1	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)	1	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
		情感教育-談情說愛(彈性)	1	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)	1	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	生活裡的科學(彈性)	1	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
	應用音樂(彈性)	1	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	1	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
	中英數輸入(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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
第二學年	選手培訓	1	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
	紙上歷史:桌遊中見歷史(彈性)	1	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
	地理PLAY(彈性)	1	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)	1	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)	1	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
	情感教育-談情說愛(彈性)	1	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)	1	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
	生活裡的科學(彈性)	1	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			
第二學年	第二學期	美感校園(彈性)	1	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
		應用音樂(彈性)	1	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	1	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
		中英數輸入(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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
第三學年	第一學期	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
		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
		記帳實務(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
		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
		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



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	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
	記帳實務(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
	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
	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

## 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 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	0/0/3/3/2/2	
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.能培養學生多元閱讀習慣，增強閱讀理解能力。 2.培養學生具備積極正向態度，展現學習自信心。 3.培養學生具備禮義廉恥觀念，能遵行品德規範。 4.培養學生具備溝通合作意願，樂於關懷服務社會。	

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	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	60	題解：說明本文出處及內容作者；介紹作者生平、著作、作品風格、文學史之地位 注釋：解釋生字難詞之意義 問題與討論：設計問題供學生思考及討論 小試身手：設計提供學生課後測驗 創意搜查隊：供學生創意發想及表達練習 延伸閱讀：提供相關選文讓學生自主學習
(2)增進語言表達能力	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)	35	
(3)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，培養文學鑑賞的能力 2.幫助學生理解並運用語文，思考語文學習對自己的意義。 3.結合媒介的多元，如網路、紙本、影音媒體，做多元詮釋。	45	1.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。 2.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策略。

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4)提升自主學習能力	1. 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。 2. 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策略。	40	應用練習： 1. 協助學生深入探討社會文化議題，培養文學鑑賞的能力 2. 幫助學生理解並運用語文，思考語文學習對自己的意義。 3. 結合媒介的多元，如網路、紙本、影音媒體，做多元詮釋。
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。	18	
(2)日常會話	1.學習實用化、生活化、趣味化的對話。	18	
(3)發音與聽力練習	1.介紹英文字母語發音之關係。 2.運用與文章相關的聽力測驗,訓練學生聽力,強化學習成效。	18	
(4)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	18	
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*	.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	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	14	
(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	1.健康環境 2.運動知識 3.水域休閒運動 4.戶外休閒運動 5.其他休閒運動	24	
(4)挑戰類型運動	1.田徑 2.游泳	24	
(5)競爭類型運動	1.網/牆性球類運動 2.陣地攻守性球類運動 3.標的性球類運動 4.守備/跑分性球類運動	24	
(6)表現類型運動	1.體操 2.民俗運動	10	
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	包含教材編選、教學方法 選擇相關媒體資源



## (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	
(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	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	24	
(4)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	
(5)群體健康與運動參與	1.健康環境 2.運動知識 3.水域休閒運動 4.戶外休閒運動 5.其他休閒運動	22	
(6)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	<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</p> <p>包含教材編選、教學方法</p> <p>選擇相關媒體資源</p>



## (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 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	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)(一) 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。	6	
(2)(二) 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)(三) 餐飲服務心理學	1. 服務的必要因素。 2. 溝通技巧與藝術。	8	
(4)(四) 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。	14	
(5)(五) 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。	16	
(6)(六) 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。	16	
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		

<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，強化學生服務觀念。</p> <p>(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。</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9-2-2-2 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 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	0/0/3/3/0/0	
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	6	
(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	16	
(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	16	
(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	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>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。</p> <p>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。            (3)參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。            (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	
(2) 食物的主要營養成分—營養素	1. 營養素概論 2. 蛋白質 3. 醣類 4. 脂質 5. 維生素 6. 礦物質	20	
(3) 食物的特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成分	12	
(4) 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。	8	
(5) 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	
(6) 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	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)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。	10	
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	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	36	
(2)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	36	
(3)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 5. B型企業	36	
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。		

## (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	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	
(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	10	
(4)烘焙計算	1. 常用度量衡的換算。 2. 烘焙計算方法。	4	
(5)麵包製作的基礎知能	1. 分類 2. 製作原理	8	
(6)蛋糕製作的基礎知能	1. 分類 2. 製作原理	8	
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	<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</p> <p>(3) 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。</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	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	4	
(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	10	
(7)電梯服務	1. 客人招呼 2. 樓層說明 3. 抵達說明與道別	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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. 房餐飲服務菜單 2. 費用說明 3. 客房訂餐與服務	10	
(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	8	
(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	
(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	4	
(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	
(18) 航班預訂及確認	1. 機位預訂 2. 班機確認、取消或更改	4	
(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
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	包含教材編選、教學方法 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。 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。		



## (二) 各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	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) 餐飲安全與衛生概論	1. 餐飲安全與衛生的定義、內涵與重要性 2. 認識微生物	12	
(2) 食物中毒	1. 食物中毒的種類、預防與處理方式 2. 寄生蟲病 3. 經口傳染病 4. 食物腐敗與保存 5. 食物毒性的評估	24	
(3) 食品添加物與食品標示	1. 食品添加物的內容與安全性 2. 食品標示內容與食品標章	12	
(4) 衛生管理	1. 從業人員管理 2. 餐廳衛生管理 3. 廚房衛生管理 4. 餐具安全衛生管理 5. 餐飲業清潔方式 6. 品保制度	24	
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正確性。 (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9-2-2-8 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	16	
(2) 各種加工食品 I	1. 罐頭食品 2. 發酵食品 3. 農產加工品 4. 水產乾製品與煉製品 5. 畜產食品加工 6. 油脂加工品	24	
(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	24	
(4) 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	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：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)	1訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。 2訓練學生資料搜集及整理之能力。 3培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。 4培養學生解決問題之能力。 5使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。 6提升學生實務設計、製作之能力。 7訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一) 導論：認識專題	1. 意義、目標及達成方法 2. 流程、時程安排	4	
(2)(二) 專題主題選定	1. 題目的訂定方向 2. 訂定題目流程	4	
(3)(三) 專題製作歷程	1. 專題成員的組成 2. 專題計畫書 3. 可能遭遇問題及注意事項 4. 專題歷程檔案	8	
(4)(四) 專題製作方法	1. 資料蒐集準備：大量閱讀 2. 資料蒐集的管道與方法 3. 文獻研讀與整理 4. 問卷調查法 5. 訪談法 6. 實驗研究法	20	
(5)(五) 分組實作	依選定主題進行實作、修正、問卷、訪談、統計資料	24	
(6)(六) 專題書面報告	1. 格式說明 2. 利用Word做版面設定 3. 章節排版、專題修辭 4. 文中引用文獻的撰寫方式	14	
(7)(七) 專題口頭報告	1. 輔助口頭報告的媒體呈現方式 2. 製作簡報的注意事項 3. 報告時的注意事項 4. 成果展現方式	14	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)(八) 推甄備審資料與面試策略	1. 備審資料製作 2. 面試題目面面觀	20	
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	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9-2-3-2 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="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 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：」至在地餐旅業店家參訪，並邀請工作人員作現場解說經營管理	12	「參觀地點：」 1. 波波廚房：屏東縣恆春鎮光明路88號。參訪目標：古蹟餐廳在恆春古城的經營模式。 2. 南方部落餐廳，屏東縣牡丹鄉石門村1-16號。參訪目標：原住民餐廳的經營模式。 3. 四姐妹沙灘別墅，屏東縣恆春鎮鵝鸞里船帆路988號。參訪目標：異國風情別墅的經營模式。
(2) 業界專家授課	「活動內容：」邀請餐飲內場相關從業人員至校授課，講授主題： 1. 餐廳內場從業工作人員職掌 2. 內場工作流程	12	「授課師資：」、「服務單位：」、「職稱：」 1. 墾丁福華渡假飯店，主題：複合式商場在墾丁。總經理張積光 2. 屏東縣民宿協會，主題：恆春半島民宿經營行銷方式。理事徐美琴 3. 沁園生態農場，主題：從產地到餐桌，在地農特產應用與行銷。負責人丁采綸 4. 迷路小章魚，主題：在地食材於西餐的應用技巧。主廚Benson 5. 五十嵐，主題：恆春及墾丁茶市場分析。業者劉小姐 6. 珊珊來食，主題：西點的經營及目標市場分析。主廚Sandy

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(3)校外職場參觀	「活動內容：」至在地特色餐食店家參訪，並邀請現場從業人員現場示範及解說	12	「參觀地點：」 1. 覓man made：屏東縣恆春鎮恆公路1012巷2弄25號。參訪目標：嘗歐式麵包在古城，談麵包在恆春的現況。 2. 港口社區：屏東縣滿州鄉港口村公館路42號。參訪目標：從產地到餐桌，港口茶的前世今生。 3. 吉師平價海鮮，屏東縣恆春鎮恆南路39-1號。參訪目標：中餐果雕的精神與技巧。
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. 每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。 2. 了解產業的變化及做足產業面試前的各項準備。		

## (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 Dessert
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	0/0/0/0/4/0	
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。	4	
(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)粉類	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	20	
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 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	
(2) 蛋糕類	馬芬、馬德雷、檸檬炸彈、巧克力蛋糕、可麗露、歐貝拉、千層蛋糕、乳酪蛋糕、巧克力乳酪蛋糕、起司條、鹹蛋糕捲、桂圓蛋糕、地瓜布朗尼、蜂蜜蛋糕、波士頓派、千層蛋糕、生乳捲、紅茶蛋糕、蛋糕裝飾-母親節蛋糕、生日蛋糕	48	
(3) 餅乾類	皇家紅茶餅、椰子餅、芝士餅、燕麥朱古力、檸檬優格餅乾、鹽之花、白色戀人、可可杏仁酥、羅馬盾牌、奶茶酥皮泡芙、可可酥球、藍莓小塔	32	
(4) 慕斯類	芒果慕斯、藍莓慕斯、提拉米蘇、草莓法蘭絲	16	
(5) 塔類	巧克力塔、草莓塔、檸檬塔	20	
(6) 人氣伴手禮	馬德蓮、千層蛋糕、達克瓦滋、蝴蝶酥、布列塔尼餅乾、馬卡龍、馬林糖、糖霜餅乾	20	
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> <ul style="list-style-type: none"><li>(1) 自編教材。</li><li>(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。</li><li>(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。</li><li>(4) 教材與實做互相結合，使學生學以致用。</li></ul> <p>2. 教學方法：</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(1) 講說 (ppt.)</li><li>(2) 樣本示範</li><li>(3) 實作</li><li>(4) 宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</li></ul>
--------	---





## (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="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	0/0/0/0/4/4	
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	8	
(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	40	
(3)硬質麵包	木柴麵包、羅宋麵包、金牛角、菲律賓麵包、全麥芝麻麵包、全麥核桃麵包、羊角麵包	40	
(4)硬殼麵包	法國棍子麵包、鄉村麵包、炸彈麵包、荔枝歐式麵包、蒜味法國麵包	32	
(5)酥皮麵包	可頌麵包、丹麥麵包、蝴蝶酥、蘋果派、酥皮奶酥麵包、網狀酥皮奶酥	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	<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9-2-3-6 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 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	0/0/0/0/0/4	
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)(一) 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	
(2)(二) 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	18	
(3)(三) 中部小吃實作	肉圓、太陽餅、割包、客家鹹湯圓、蚵嗲	16	
(4)(四) 南部小吃實作	滷肉飯、客家版條、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	18	
(5)(五) 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 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	
(2)衛生與安全	1.個人及工廠衛生。 2.食品安全。	1	
(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。	24	
(6)餅乾類	擠花類 冰箱小西餅 造型餅乾 糖霜餅乾	24	
(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)節慶麵包	各國節慶麵包製作	19	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)包裝	1.包裝認識。 2.包裝方法。	2	
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	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9-2-3-8 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 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	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	
(2)非酒精性飲料 I	1. 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。 2. 茶類：(1)茶樹起源與種植 (2)茶葉產地 (3)茶的製作過程 (4)泡茶的要素 (5)功夫茶的沖泡與品茗步驟 (6)紅茶與花茶等介紹	12	
(3)非酒精性飲料 II	咖啡： (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 (4)咖啡煮器與煮法介紹 (5)花式咖啡調製	12	
(4)酒吧介紹與吧檯認識	酒吧介紹與吧檯認識	6	
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		

<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 (可分個人或分組共同調製)</p> <p>(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9-2-3-9 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)(一) 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	6	
(2)(二) 基本切割法	1. 刀具的認識與使用 2. 蔬果切雕	6	
(3)(三) 常用的烹調法	1. 水烹煮法—煮、川、涮、燒、扒、滷 2. 炒、爆、煸 3. 燉、蒸、扣 4. 溜、熘、羹 5. 燻、煨 6. 火烤烹調法—烤、焗、燻 7. 油炸烹調法—煎、貼、塌、炸 8. 其他	48	
(4) 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	32	
(5) 禽類和畜類處理	家畜類：雞、鴨 家禽類：豬、牛、羊	32	
(6) 海鮮類處理	魚類、貝類、蝦蟹類、頭足類、腔腸類	20	
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	
(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. 認識香辛料的種類及用途	12	
(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	12	
(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)食材烹調法	1. 煮；2. 川(燙)；3. 拌；4. 蒸；5. 炒；6. 爆 7. 煎；8. 炸；9. 燴；10. 羹；11. 溜；12. 滷；13. 紅燒；12. 燜	96	
(7)烹調法實作	1. 煮；2. 川(燙)；3. 拌；4. 蒸；5. 炒；6. 爆 7. 煎；8. 炸；9. 燴；10. 羹；11. 溜；12. 滷；13. 紅燒；12. 燜	96	
(8)台菜初探	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、五柳枝、三杯雞、魷魚螺肉蒜、佛跳牆、金錢蝦餅、麻油雞飯、白鯧米粉湯	32	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
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="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	0/0/4/4/0/0	
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品工廠安全衛生。</li> <li>2. 烘焙食品的加工原理。</li> <li>3. 烘焙機具名稱認識、操作及簡易保養。</li> </ol>	4	
(2)衛生與安全	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 個人及工廠衛生。</li> <li>2. 食品安全。</li> </ol>	2	
(3)麵包	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐包的製作</li> <li>2. 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。</li> <li>3. 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。</li> <li>4. 貝果的製作。</li> <li>5. 半月型牛角麵包、辮子麵包。</li> </ol>	40	
(4)蛋糕	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 麵糊類蛋糕的製作-奶油棋格雙色蛋糕。</li> <li>2. 乳沫類蛋糕的製作-巧克力海綿屋頂蛋糕。</li> <li>3. 戚風類蛋糕的製作-虎皮戚風蛋糕捲。</li> <li>4. 蛋糕裝飾-裝飾海綿蛋糕。</li> </ol>	48	
(5)西點	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 泡芙的製作。</li> <li>2. 派的製作。</li> <li>3. 道納斯的製作。</li> <li>4. 指型小西餅的製作。</li> <li>5. 蒸烤雞蛋布丁的製作。</li> <li>6. 鬆餅的製作。</li> </ol>	48	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)包裝	1.包裝認識。 2.包裝方法。	2	
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9-2-3-12 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="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	0/0/4/4/0/0	
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、蚵仔麵線…)	4	
(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)水調和麵類	1. 冷水麵食 2. 燙麵食 3. 燒餅類麵食 4. 其他	44	
(4)發麵類	1. 發酵麵食 2. 發粉麵食 3. 油炸麵食 4. 其他	44	
(5)酥糕類	1. 酥油皮類 2. 糕漿皮類 3. 其他	44	
(6)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
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. 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9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western 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="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	0/0/0/0/4/4	
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 瞭解烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 2 瞭解西餐的起源與特色。 3 熟練各種食物材料切割技巧。 4 熟練西餐基本烹調技巧。 5 養成良好衛生習慣及工作道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 西餐的定義 2. 西餐的起源、演進及發展趨向 3. 西餐工作人員應具備的條件	4	
(2)廚房認識	1. 廚房設備與工具認識 2. 廚房組織編制與職責 3. 廚房運作區域及工作內容	8	
(3)度量衡、溫度、重量的換算	1. 度量衡的認識與運用 2. 長度、重量、容積與溫度知度量衡單位 3. 餐飲常用的配方、食譜及成本計算	4	
(4)西餐常用食材及調味料	1. 各式食材介紹與選購方法 2. 常用調味料及香料認識	8	
(5)食材切割	1. 刀工基本要求 2. 各式刀工介紹 3. 各類食材切割法	24	
(6)基本烹調法	1. 溼熱烹調法 2. 乾熱烹調法 3. 混合烹調法	48	
(7)食材烹調法	1. 高湯、沙司之認識及製作 2. 各國西式菜餚認識及實作。	48	
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. 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。





## (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	中英數輸入(彈性)
	英文名稱	Chinese and English Typing
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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 具備中文輸入能力。 2. 具備英文輸入能力。 3. 具備數字輸入能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一) 英文輸入	1. 認識鍵盤 2. 指法教學 3. 實作測驗	6	
(2)(二) 中文輸入	1. 認識輸入法字根 2. 指法教學 3. 實作測驗	6	
(3)(三) 數字輸入	1. 練習指法 2. 實作測驗	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	實作評量		
教學資源	TQC 中華民國電腦技能基金會中英數輸入題庫本。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、的教材與相關資訊。</p> <p>(二)教學方法 1. 本科目含實務實習課程，需利用電腦教室上課與實習。 2. 指導學生作全班性的團體學習、分工合作式的小組學習或個別式的獨立學習，讓學生體驗團隊工作的學習與合作方式。 3. 依教學內容設計適當的實作主題，以提高學習興趣及效果。 4. 與最新的網路科技應用結合，增加課程的實用性。</p> <p>(三)教學評量 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試、實作等，其中尤其著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際。</p> <p>(四)教學資源 相關書籍、多媒體教材、圖片素材、網路數位資訊等。</p> <p>(五)教學相關配合事項 利用電腦教室，並提供上網功能，供學生製作及展現各種輸入法的應用。</p>		

## (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	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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
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)(一) 音樂及身心感受	1. 聽覺空間的設計 2. 生活空間裡的音樂	5	
(2)(二) 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	5	
(3)(三) 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	4	
(4)(四) 音樂與觀光	1. 傳統音樂與觀光 2. 音樂與城市	4	
合計		18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9-2-4-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活裡的科學(彈性)
	英文名稱	Science in life
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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 教導生活中常見現象的科學原理，讓學生了解科學的意義，透過了解科學內容，將概念應用在人與自然之間的問題解決方式。 2. 藉由玩科學、認識「觀察」，並開始學會觀察身邊的事物。 3. 藉由做科學、練習「描述」，邏輯力與耐心由此萌芽發展茁壯。 4. 藉由想科學、訓練獨立「思考」，做出假設、與同儕腦力激盪共同討論。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)水魔法科學	1. 毛細現象 2. 上下關係 3. 水的神奇魔法	3	任課老師可依學生程度調整課程內容。
(2)(二)科學漫畫	1. 八大行星 2. 化石挖掘趣 3. 三弦琴	3	任課老師可依學生程度調整課程內容。
(3)(三)簡單機械	1. 獨輪車的巧思 2. 搖擺企鵝 3. 迴力車	3	任課老師可依學生程度調整課程內容。
(4)(四)光的科學	1. 固執的光 2. 光的魔法變奏曲 3. 3D立體劇場	3	任課老師可依學生程度調整課程內容。
(5)(五)仿生昆蟲科學營	1. 昆蟲大進擊 2. 昆蟲的身軀 3. 進擊的獨角仙	3	任課老師可依學生程度調整課程內容。
(6)(六)百變能源	1. 無所不能 2. 太陽能動力 3. 風中奇緣	3	任課老師可依學生程度調整課程內容。
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	以問答、討論、上課表現、學習單、報告、出席率等進行多元評量。		
教學資源	自編教材、參考書籍及多元媒體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以講解、問答、討論、觀察、示範、操作等教學方法協助學生學習。 2. 以多媒體輔助教學，增進學生學習效果。 3. 指導學生多閱讀專業書刊，並多利用社會資源，增進學習能力		

## (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	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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標(教學重點)	藉由桌遊來訓練學生的邏輯思考、推理訓練	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)推理訓練	桌遊-三國殺的遊戲規則、試玩及心得分享	6	
(2)(二)邏輯思考	桌遊-阿瓦隆遊戲規則、試玩及心得分享	6	
(3)(三)模擬人力分配	桌遊-卡卡頌遊戲規則、試玩及心得分享	6	
合計		18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-三國殺、阿瓦隆、卡卡頌		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.		

## (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	情感教育-談情說愛(彈性)
	英文名稱	Love and Romance
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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	一、教導學生學習情感的溝通與表達。 二、引導學生覺察情感關係中自我的定位。 三、強化學生關係中衝突的處理。 四、引導學生適應分手的學習與調適。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)愛情表達力	培養學生在情感中的表達力	4	
(2)愛情溝通力	培養學生在情感中的溝通力	6	
(3)失落的情感	引導學生從情感挫折中發掘自身力量	6	
(4)正向情感	引導學生從情感關係中找到正向觀點	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	出席20%、課堂參與50%、小組討論30%		
教學資源	影片、牌卡、書籍、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、透過影片欣賞讓學生了解愛情各種面向。 二、藉由牌卡探索讓學生瞭解自身的愛情觀。 三、經由小組討論，引導學生思考生命的各種可能性。		

## (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	文學與電影(彈性)
	英文名稱	Literature and Movie
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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 具有關懷自己(尊重生命、感恩惜福)、關懷他人(孝親尊長、同理尊重、團隊合作)、關懷社會(扶助弱勢、服務社區)、以及關懷世界(愛護地球、多元文化)的行動力。 2. 具有創造特色的原創力與求新、求變及應變的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一) 特殊教育	電影：兩人/Rain Man 導演：巴里·萊溫森 編劇：羅納德·貝斯(Ronald Bass)及巴利·摩亞(Barry Morrow) 年度：1988年	3	1. 導讀 2. 影片觀賞 3. 議題討論：他是我的家人
(2)(二) 生命教育	電影：父後七日/7 Days in Heaven 導演：王育麟、劉梓潔 編劇：劉梓潔 年度：2010年	3	1. 導讀 2. 影片觀賞 3. 議題討論：我的@@離開了
(3)(三) 人權教育	電影：關鍵少數/Hidden Figures 導演：西奧多·梅爾菲 編劇：艾莉森·施羅德、西奧多·梅爾菲 年度：2016年	3	1. 導讀 2. 影片觀賞 3. 議題討論：南北戰爭
(4)(四) 家庭教育	電影：爸媽不在家/Ilo Ilo 導演：陳哲藝 編劇：陳哲藝 年度：2013年	3	1. 導讀 2. 影片觀賞 3. 議題討論：家裡沒大人
(5)(五) 性別教育	電影：男朋友女朋友/GF*BF 導演：楊雅? 編劇：楊雅? 年度：2012年	3	1. 導讀 2. 影片觀賞 3. 議題討論：我的朋友喜歡男生/女生
(6)(六) 生涯探索	電影：巴爾札克與小裁縫/Balzac and the Little Chinese Seamstress 導演：戴思傑 編劇：戴思傑 年度：2002年	3	1. 導讀 2. 影片觀賞 3. 議題討論：我的未來不是夢
合計		18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9-2-4-7 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	●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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
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)(一)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	1	
(2)(二) Encouragement & Confidence	1. Song: No Matter What 無論如何 2. Singer: Boyzone 3. Genre: Pop, adult contemporary 4. Released: 1998	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
(3)(三) 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	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
(4)(四) Emotion Management	1. Song: Angel 天使 2. Singer: Sarah McLachlan 3. Genre: Pop 4. Released: 1998	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
(5)(五) Art & Colors	1. Song: Vincent 梵谷 2. Singer: Don McLean 3. Genre: Pop 4. Released: 1972	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



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)(六) 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	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
(7)(七) 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	1	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)(八) Obsession	1. Song: Head Over Feet 神魂顛倒 2. Singer: Alanis Morissette 3. Genre: Pop 4. Released: 1996	1	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)(九) Musical	1. Song: Seasons Of Love愛的季節 2. Singer: Broadway musical "Rent" 3. Genre: Musical 4. Released: 1996	1	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)(十) Living	1. Song: I Lived我存在過 2. Singer: OneRepublic 3. Genre: Rock 4. Released: 2014	1	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)(十一) Child Abuse	1. Song: Luka 路卡 2. Singer: Suzanne Vega 3. Genre: Folk rock 4. Released: 1987	1	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)(十二) 成果發表	1. 個人或分組選歌演唱 2. 自評互評表現	2	
合計		18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	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>2. 採課堂講述、聽說、互動教學法，以培養聽力及表達力。</li> <li>3. 鼓勵學生跟唱、模仿。</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9-2-4-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地理PLAY(彈性)
	英文名稱	GEO Play
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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 教導學生活用地理知識及地理技能。 2. 引導學生瞭解世界各地多元景觀，了解特色文化。	

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. 旅行大小事 2. 旅行工具及資源介紹 3. 行程設計	6	
(2)觀光資源及多元文化	1. 亞洲 2. 歐洲 3. 美洲 4. 非洲 5. 大洋洲	6	
(3)地圖工具	1. 地圖 2. 地圖繪製 3. 地圖發表	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	分組操作、課堂表現及作品呈現		
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)		
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, 便於操作軟體		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	紙上歷史:桌遊中見歷史(彈性)
	英文名稱	a learning method of History by board game
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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 教導學生由遊戲中活用歷史知識及資料判讀能力。 2. 透過使用相關網站或APP等資訊軟體，了解在地特色文化，讓學生能建立鄉土意識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 桌遊介紹	說明遊戲型學習的概念：運用遊戲的特色，來引發學習者學習動機	4	
(2) 實際操作	1. 進行歷史類桌遊遊戲及教學 a. 走過臺灣(Voyage with Taiwan) b. 陞官圖	6	
(3) 資料判讀	1. 歷史時間線 2. 文件判讀:提供歷史材料	4	
(4) 心得	讓學生研讀後提出解釋及自身看法 釐清彼此的歷史觀點	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	分組報告、課堂表現及作品呈現		
教學資源	1. 口頭發表30% 2. 課堂表現30% 3. 作品呈現40%		
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. 目的使學生能夠了解歷史的樂趣，進而建立自身的歷史觀點		

## (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	視覺設計(彈性)
	英文名稱	Visual Design
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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
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)(一)設計素描-增備溝通傳達能力	*能習得素描技法，初步表達自我所見以達成與觀者雙向溝通。 1. 基礎素描 2. 商品素描 3. 風景素寫	6	
(2)(二)設計字形-強化專業務實練習	*能透過POP字體架構，穩紮基礎訓練，並虛心領會手繪之美。 1. POP字體架構 2. POP字體筆法 3. POP字體應用	6	
(3)(三)設計編排-實踐個人多元智能作品集	*應用電腦軟體，透過編排的原理原則將個人多元面向展現成集。 1. 電腦軟體介紹 2. 編排要點介紹 3. 編排實作	6	
合計		18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9-2-4-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中英數輸入(彈性)
	英文名稱	Chinese and English Typing
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	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 具備中文輸入能力。 2. 具備英文輸入能力。 3. 具備數字輸入能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一) 英文輸入	1. 認識鍵盤 2. 指法教學 3. 實作測驗	6	
(2)(二) 中文輸入	1. 認識輸入法字根 2. 指法教學 3. 實作測驗	6	
(3)(三) 數字輸入	1. 練習指法 2. 實作測驗	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	實作評量		
教學資源	TQC 中華民國電腦技能基金會中英數輸入題庫本。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選 選擇簡單扼要、深入淺出、的教材與相關資訊。</p> <p>(二)教學方法 1. 本科目含實務實習課程，需利用電腦教室上課與實習。 2. 指導學生作全班性的團體學習、分工合作式的小組學習或個別式的獨立學習，讓學生體驗團隊工作的學習與合作方式。 3. 依教學內容設計適當的實作主題，以提高學習興趣及效果。 4. 與最新的網路科技應用結合，增加課程的實用性。</p> <p>(三)教學評量 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試、實作等，其中尤其著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際。</p> <p>(四)教學資源 相關書籍、多媒體教材、圖片素材、網路數位資訊等。</p> <p>(五)教學相關配合事項 利用電腦教室，並提供上網功能，供學生製作及展現各種輸入法的應用。</p>		

## (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	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
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)(一) 音樂及身心感受	1. 聽覺空間的設計 2. 生活空間裡的音樂	5	
(2)(二) 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	5	
(3)(三) 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	4	
(4)(四) 音樂與觀光	1. 傳統音樂與觀光 2. 音樂與城市	4	
合計		18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	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 checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
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)生活觀察比對 -以社會環境和校園為導例	1. 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)美感創意能力 -以當今實例和美感創作為架構	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)實踐理論與反思-以校園環境美感構思為主體	1. 設定主題 2. 實踐作業 3. 落實與創造 4. 校園裝置藝術或靜態展示	6	
合計		18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9-2-4-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活裡的科學(彈性)
	英文名稱	Science in life
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	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 教導生活中常見現象的科學原理，讓學生了解科學的意義，透過了解科學內容，將概念應用在人與自然之間的問題解決方式。 2. 藉由玩科學、認識「觀察」，並開始學會觀察身邊的事物。 3. 藉由做科學、練習「描述」，邏輯力與耐心由此萌芽發展茁壯。 4. 藉由想科學、訓練獨立「思考」，做出假設、與同儕腦力激盪共同討論。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)水魔法科學	1. 毛細現象 2. 上下關係 3. 水的神奇魔法	3	任課老師可依學生程度調整課程內容。
(2)(二)科學漫畫	1. 八大行星 2. 化石挖掘趣 3. 三弦琴	3	任課老師可依學生程度調整課程內容。
(3)(三)簡單機械	1. 獨輪車的巧思 2. 搖擺企鵝 3. 迴力車	3	任課老師可依學生程度調整課程內容。
(4)(四)光的科學	1. 固執的光 2. 光的魔法變奏曲 3. 3D立體劇場	3	任課老師可依學生程度調整課程內容。
(5)(五)仿生昆蟲科學營	1. 昆蟲大進擊 2. 昆蟲的身軀 3. 進擊的獨角仙	3	任課老師可依學生程度調整課程內容。
(6)(六)百變能源	1. 無所不能 2. 太陽能動力 3. 風中奇緣	3	任課老師可依學生程度調整課程內容。
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	以問答、討論、上課表現、學習單、報告、出席率等進行多元評量。		
教學資源	自編教材、參考書籍及多元媒體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以講解、問答、討論、觀察、示範、操作等教學方法協助學生學習。 2. 以多媒體輔助教學，增進學生學習效果。 3. 指導學生多閱讀專業書刊，並多利用社會資源，增進學習能力		

## (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	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	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標(教學重點)	藉由桌遊來訓練學生的邏輯思考、推理訓練	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)推理訓練	桌遊-三國殺的遊戲規則、試玩及心得分享	6	
(2)(二)邏輯思考	桌遊-阿瓦隆遊戲規則、試玩及心得分享	6	
(3)(三)模擬人力分配	桌遊-卡卡頌遊戲規則、試玩及心得分享	6	
合計		18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-三國殺、阿瓦隆、卡卡頌		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.		

## (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	情感教育-談情說愛(彈性)
	英文名稱	Love and Romance
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	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標(教學重點)	一、教導學生學習情感的溝通與表達。 二、引導學生覺察情感關係中自我的定位。 三、強化學生關係中衝突的處理。 四、引導學生適應分手的學習與調適。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)愛情表達力	培養學生在情感中的表達力	4	
(2)愛情溝通力	培養學生在情感中的溝通力	6	
(3)失落的情感	引導學生從情感挫折中發掘自身力量	6	
(4)正向情感	引導學生從情感關係中找到正向觀點	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	出席20%、課堂參與50%、小組討論30%		
教學資源	影片、牌卡、書籍、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、透過影片欣賞讓學生了解愛情各種面向。 二、藉由牌卡探索讓學生瞭解自身的愛情觀。 三、經由小組討論，引導學生思考生命的各種可能性。		

## (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	文學與電影(彈性)
	英文名稱	Literature and Movie
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	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 具有關懷自己(尊重生命、感恩惜福)、關懷他人(孝親尊長、同理尊重、團隊合作)、關懷社會(扶助弱勢、服務社區)、以及關懷世界(愛護地球、多元文化)的行動力。 2. 具有創造特色的原創力與求新、求變及應變的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一) 特殊教育	電影：兩人/Rain Man 導演：巴里·萊溫森 編劇：羅納德·貝斯(Ronald Bass)及巴利·摩亞(Barry Morrow) 年度：1988年	3	1. 導讀 2. 影片觀賞 3. 議題討論：他是我的家人
(2)(二) 生命教育	電影：父後七日/7 Days in Heaven 導演：王育麟、劉梓潔 編劇：劉梓潔 年度：2010年	3	1. 導讀 2. 影片觀賞 3. 議題討論：我的@@離開了
(3)(三) 人權教育	電影：關鍵少數/Hidden Figures 導演：西奧多·梅爾菲 編劇：艾莉森·施羅德、西奧多·梅爾菲 年度：2016年	3	1. 導讀 2. 影片觀賞 3. 議題討論：南北戰爭
(4)(四) 家庭教育	電影：爸媽不在家/Ilo Ilo 導演：陳哲藝 編劇：陳哲藝 年度：2013年	3	1. 導讀 2. 影片觀賞 3. 議題討論：家裡沒大人
(5)(五) 性別教育	電影：男朋友女朋友/GF*BF 導演：楊雅? 編劇：楊雅? 年度：2012年	3	1. 導讀 2. 影片觀賞 3. 議題討論：我的朋友喜歡男生/女生
(6)(六) 生涯探索	電影：巴爾札克與小裁縫/Balzac and the Little Chinese Seamstress 導演：戴思傑 編劇：戴思傑 年度：2002年	3	1. 導讀 2. 影片觀賞 3. 議題討論：我的未來不是夢
合計		18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9-2-4-18 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	●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	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
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)(一)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	1	
(2)(二) Encouragement & Confidence	1. Song: No Matter What 無論如何 2. Singer: Boyzone 3. Genre: Pop, adult contemporary 4. Released: 1998	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
(3)(三) 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	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
(4)(四) Emotion Management	1. Song: Angel 天使 2. Singer: Sarah McLachlan 3. Genre: Pop 4. Released: 1998	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
(5)(五) Art & Colors	1. Song: Vincent 梵谷 2. Singer: Don McLean 3. Genre: Pop 4. Released: 1972	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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)(六) 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	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
(7)(七) 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	1	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)(八) Obsession	1. Song: Head Over Feet 神魂顛倒 2. Singer: Alanis Morissette 3. Genre: Pop 4. Released: 1996	1	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)(九) Musical	1. Song: Seasons Of Love愛的季節 2. Singer: Broadway musical "Rent" 3. Genre: Musical 4. Released: 1996	1	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)(十) Living	1. Song: I Lived我存在過 2. Singer: OneRepublic 3. Genre: Rock 4. Released: 2014	1	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)(十一) Child Abuse	1. Song: Luka 路卡 2. Singer: Suzanne Vega 3. Genre: Folk rock 4. Released: 1987	1	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)(十二) 成果發表	1. 個人或分組選歌演唱 2. 自評互評表現	2	
合計		18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	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>2. 採課堂講述、聽說、互動教學法，以培養聽力及表達力。</li> <li>3. 鼓勵學生跟唱、模仿。</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9-2-4-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地理PLAY(彈性)
	英文名稱	GEO Play
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	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 教導學生活用地理知識及地理技能。 2. 引導學生瞭解世界各地多元景觀，了解特色文化。	

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. 旅行大小事 2. 旅行工具及資源介紹 3. 行程設計	6	
(2)觀光資源及多元文化	1. 亞洲 2. 歐洲 3. 美洲 4. 非洲 5. 大洋洲	6	
(3)地圖工具	1. 地圖 2. 地圖繪製 3. 地圖發表	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	分組操作、課堂表現及作品呈現		
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)		
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, 便於操作軟體		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	紙上歷史:桌遊中見歷史(彈性)
	英文名稱	a learning method of History by board game
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	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 教導學生由遊戲中活用歷史知識及資料判讀能力。 2. 透過使用相關網站或APP等資訊軟體，了解在地特色文化，讓學生能建立鄉土意識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)桌遊介紹	說明遊戲型學習的概念：運用遊戲的特色，來引發學習者學習動機 2. 資料判讀	4	
(2)(二)實際操作	1. 進行歷史類桌遊遊戲及教學 a. 走過臺灣(Voyage with Taiwan)，2014發行(6節) b. 陞官圖	6	
(3)(三)資訊判讀	讓學生研讀後提出解釋及自身看法 文件:提供歷史材料	4	
(4)心得	藉由討論釐清彼此的歷史觀點	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	分組報告、課堂表現及作品呈現		
教學資源	1. 口頭發表30% 2. 課堂表現30% 3. 作品呈現40%		
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. 目的使學生能夠了解歷史的樂趣，進而建立自身的歷史觀點		

## (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	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 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.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)(一)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)(二)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)(三)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9-2-4-22 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)(一)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)(二)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)(三)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9-2-4-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	記帳實務(彈性)
	英文名稱	Booking Practice
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)	一、配合會計概論課程，瞭解記帳的基本概念及理論。 二、熟練記帳實務的處理方法，培養具有擔任企業組織之獨立記帳能力。 三、明瞭有關商業會計法令，使學生建立守法的觀念與良好的職業道德。 四、鼓勵學生參加會計事務丙級技術士檢定。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 記帳概論	1. 財務報表要素。 2. 一般常用之會計科目。 3. 會計方程式。	2	第1學期
(2) 平時帳務處理	1. 會計循環 2. 分錄及日記簿	9	第1學期
(3) 平時帳務處理	1. 過帳及分類帳 2. 試算及試算表	9	第1學期
(4) 期末調整	1. 調整之意義及功用。 2. 會計基礎。 3. 應計項目之調整。	8	第1學期
(5) 調整釋例	1. 遞延項目之調整。 2. 估計項目之調整。 3. 調整釋例。	8	第1學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試、實作等，其中尤其著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際。		
教學資源	電腦		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 為求理論與實際配合，各項憑證與帳簿應參照實務上之通用格式。 2. 應加強實際處理會計實務的能力。 3. 配合企業需要，加強學生之實務經驗。 4. 教材應參照一般公認會計原則、商業會計法及其他相關法規之規定，隨時更新。		

## (四)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	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)(一)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)(二)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)(三)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9-2-4-25 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)(一)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)(二)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)(三)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 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9-2-4-26 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 and Beverage Aesthetics 師資來源
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. 從飲食美學，探討飲食的形、色、香、味、意。 2. 對飲食美感進行綜合分析，使學生進一步理解飲食美學的基本範疇。 3. 引導學生認識飲食美學的涵蘊。 4. 建立學生詮釋飲食美學的基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 餐飲美學的基本概念	1. 美與美學 2. 餐飲美學與藝術欣賞 3. 餐飲美育與美感的開發	2	
(2) 餐飲設計美學	1. 中華文化風格的餐飲設計美學 2. 西方文化風格的餐飲設計美學	2	
(3) 現代餐廳的設計美學	1. 餐廳空間美學規劃 2. 餐廳燈光照明設計 3. 餐廳色彩美學 4. 餐廳裝潢布置藝術	4	
(4) 餐廳餐桌布置與擺設藝術	1. 中餐餐桌布置擺設美學 2. 西餐餐桌布置擺設美學 3. 餐巾摺疊藝術 4. 餐廳服務美學	4	
(5) 時尚廚藝美學	1. 菜餚命名藝術 2. 菜餚烹調藝術 3. 菜餚盤飾美學 4. 冰雕與蔬果雕藝術	4	
(6) 時尚飲料美學	1. 時尚咖啡 2. 時尚茶藝 3. 調酒美學	4	
(7) 現代時尚餐飲生活美學	1. 宴會席次安排美學 2. 宴會餐飲美學 3. 健康餐飲生活美學 4. 品酒美學	4	
(8) 東方餐飲文化美學	1. 中國餐飲文化美學 2. 日本餐飲文化美學 3. 韓國餐飲文化美學 4. 泰國餐飲文化美學	4	
(9) 西方餐飲文化美學	1. 西餐烹調及餐桌服務美學 2. 西方料理文化美學	4	
(10) 台灣餐飲文化美學	1. 台灣美食與夜市文化 2. 台灣客家美食文化 3. 台灣原住民美食文化	4	
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、技能及情義三方面之教學



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-27 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 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)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識中國歷代茶文化。</li> <li>2. 茶文化及茶飲。</li> <li>3. 建立茶飲養生觀念。</li> <li>4. 介紹基礎泡茶原理。</li> <li>5. 歷代品茗的內涵。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)茶的歷史	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中國起源歷史</li> <li>2. 茶在西方-英國的流行</li> <li>3. 中國歷代飲茶法。</li> <li>4. 恆春半島港口茶踏查。</li> </ol>	6	
(2)(二)泡茶的方法	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 茶具的種類與介紹</li> <li>2. 泡茶步驟</li> <li>3. 常見名茶的泡法</li> <li>4. 台灣手搖杯茶的發展</li> </ol>	12	
(3)(三)茶的運用	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 茶的保健作用</li> <li>2. 茶膳的設計</li> <li>3. 茶油的運用</li> <li>4. 茶渣的各種用途</li> </ol>	12	
(4)(四)古典詩詞的茶香	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 詠茶的詩詞賞析</li> <li>2. 詠茶的現代文學</li> </ol>	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9-2-4-28 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9-2-4-29 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)(一)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)(二)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)(三)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9-2-4-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	記帳實務(彈性)
	英文名稱	Booking Practice
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)	一、配合會計概論課程，瞭解記帳的基本概念及理論。 二、熟練記帳實務的處理方法，培養具有擔任企業組織之獨立記帳能力。 三、明瞭有關商業會計法令，使學生建立守法的觀念與良好的職業道德。 四、鼓勵學生參加會計事務丙級技術士檢定。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)工作底稿編製	1. 工作底稿之意義及功用。 2. 工作底稿編製。	8	第2學期
(2)結帳	1. 結帳之意義及功用。 2. 虛帳戶之結清。 3. 實帳戶之結轉。	4	第2學期
(3)財務報表編製	1. 損益表之意義、內容及編製。 2. 資產負債表之意義、內容及編製。	10	第2學期
(4)加值型營業稅之會計處理與申報	1. 加值型營業稅之計算方法。 2. 統一發票之種類及開立方法。 3. 加值型營業稅之會計處理。 4. 加值型營業稅申報實務。	8	第2學期
(5)會計憑證制度與傳票編製	1. 會計憑證之概念。 2. 傳票之概念。 3. 複式傳票。 4. 單式傳票。	6	第2學期
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試、實作等，其中尤其著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際。		
教學資源	電腦		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 為求理論與實際配合，各項憑證與帳簿應參照實務上之通用格式。 2. 應加強實際處理會計實務的能力。 3. 配合企業需要，加強學生之實務經驗。 4. 教材應參照一般公認會計原則、商業會計法及其他相關法規之規定，隨時更新。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-31 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 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)(一)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)(二)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)(三)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9-2-4-32 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)(一) 監控、電話、網路的設施維護	1. 監視器安裝佈線維修 2. 電話安裝佈線維修 3. 網路安裝佈線維修	18	
(2)(二) 消防系統維護	1. 偵煙設備。 2. 警報設備。	18	
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 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。		