

附件

實用技能學程

備查文號：臺北市政府教育局中華民國115年2月3日北市教中字第 1153038137 號函備查

高級中等學校課程計畫

開南學校財團法人臺北市開南高級中等學校

學校代碼：351402

實用技能學程課程計畫書

本校114年11月24日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

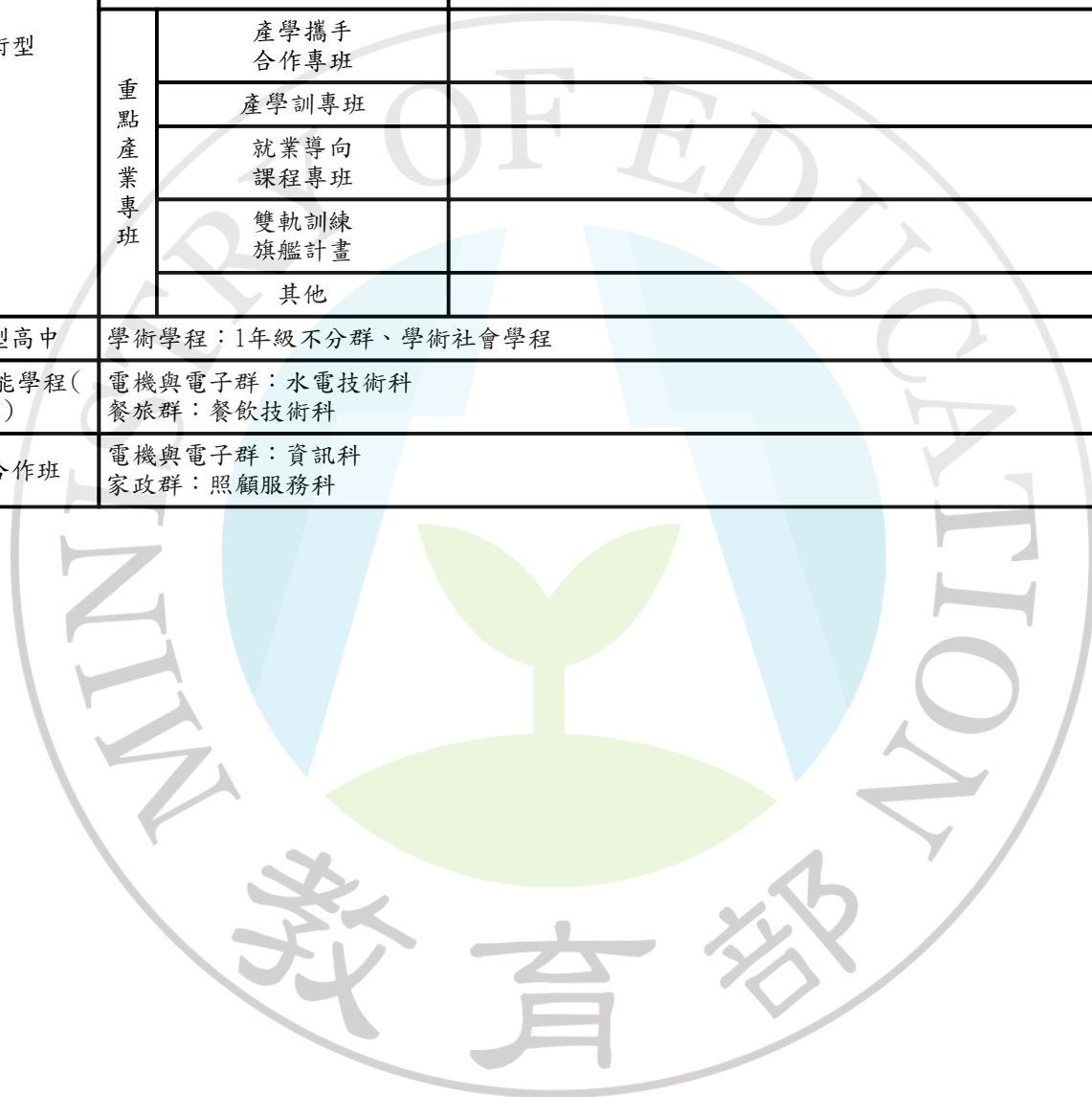
中華民國115年2月4日

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	8
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	8
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	9
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	31
三、彈性學習時間實施規劃表	32
玖、學校課程評鑑	37
學校課程評鑑計畫	37
附件二：校訂科目教學大綱	40

學校基本資料

學校校名	開南學校財團法人臺北市開南高級中等學校			
技術型	專業群科	機械群：機電科 動力機械群：汽車科 電機與電子群：資訊科、電機科 設計群：廣告設計科 家政群：照顧服務科 餐旅群：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				
綜合型高中	學術學程：1年級不分群、學術社會學程			
實用技能學程(日)	電機與電子群：水電技術科 餐旅群：餐飲技術科			
建教合作班	電機與電子群：資訊科 家政群：照顧服務科			



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建教合作班課程實施規範。

五、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。



貳、學校現況

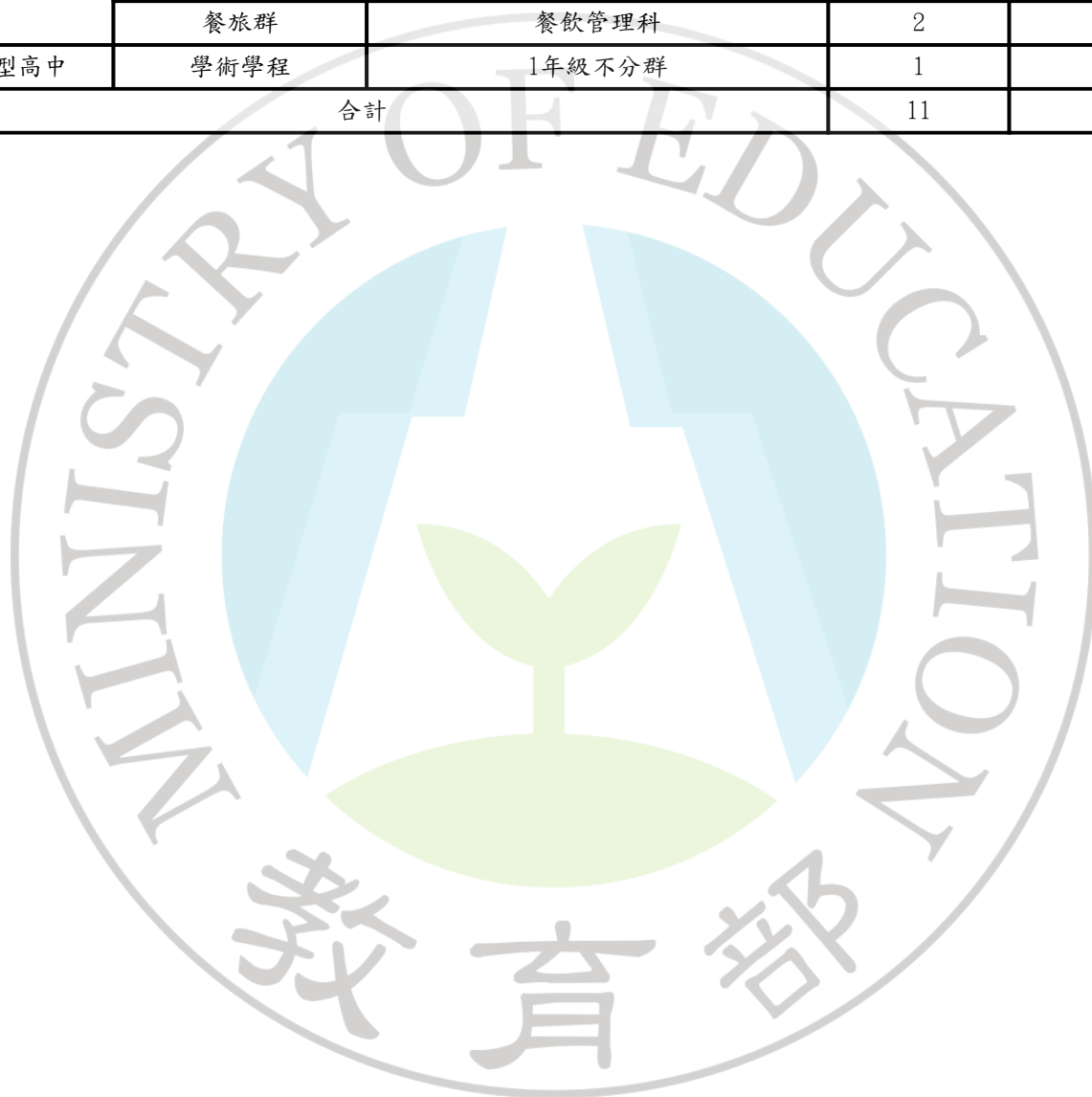
一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型 高中	機械群	機電科	1	17	1	25	1	14	3	56
	動力機械群	汽車科	1	46	2	58	2	56	5	160
	電機與電子群	資訊科	1	11	1	23	1	27	3	61
	電機與電子群	電機科	1	38	1	32	1	17	3	87
	設計群	廣告設計科	1	23	1	20	1	16	3	59
	家政群	照顧服務科	1	32	1	34	1	27	3	93
	餐旅群	餐飲管理科	2	74	2	59	2	60	6	193
綜合型 高中	學術學程	1年級不分群	1	20	0	0	0	0	1	20
	學術學程	學術社會學程	0	0	1	26	1	31	2	57
實用技 能學程 (日)	電機與電子群	水電技術科	0	0	0	0	1	30	1	30
	餐旅群	餐飲技術科	1	41	1	33	1	28	3	102
建教合 作班	電機與電子群	資訊科	0	0	1	55	0	0	1	55
	家政群	照顧服務科	0	0	0	37	0	0	0	37
合計			10	302	12	402	12	306	34	1010

二、核定科班一覽表
 表2-2 115學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機電科	1	47
	動力機械群	汽車科	2	47
	電機與電子群	資訊科	1	47
	電機與電子群	電機科	1	47
	設計群	廣告設計科	1	47
	家政群	照顧服務科	2	47
	餐旅群	餐飲管理科	2	47
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	1	47
合計			11	517



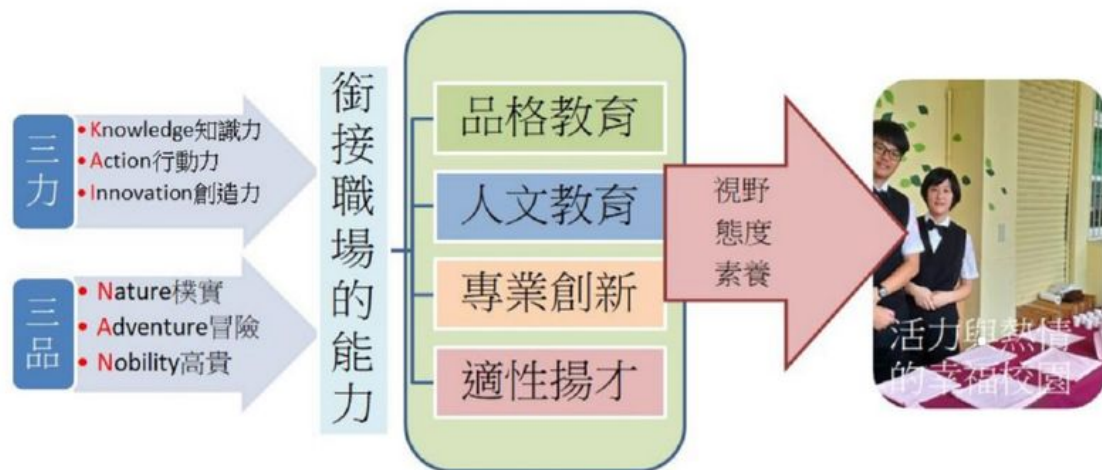
參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

學校願景

新開南。心幸福



開南中學學校願景圖



二、學生圖像

知識力
行動力
創新力

學生圖像



校本詮釋)

知識力(Knowledge)：奠定堅實基本學科及專業能力、語言能力

行動力(Action)：健康、活力、團隊精神和執行力

創新力(Innovation)：激發創意、求新求變的能力

樸實(Nature)：無私、不欺、有愛「至誠」校訓

冒險(Adventure)：勇於嘗試、突破、面對挑戰信心

高貴(Nobility)：培育高雅的氣質與品德涵養



肆、課程發展組織要點

開南學校財團法人臺北市開南高級中等學校

課程發展委員會組織要點

課發會組織章程

臺北市私立開南高級中等學校課程發展委員會組織要點

114年08月26日校務會議通過

一、依據：

(一)高級中等教育法第二十六條。

(二)教育部 110.3.15 臺教授國部字第 1100016363B 號令，修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

二、為發展學校特色，提升教學品質，建立精緻教育及審議各群科課程配置、開課學期，課程學分數及規劃課程教學評鑑等相關事宜，特設置「臺北市私立開南高級中等學校課程發展委員會」(以下簡稱本會)。

三、本會之任務如下：

(一)發展學校本位課程。

(二)審議學校課程計畫。

(三)審查教師自編教材。

(四)進行課程評鑑。

(五)其他有關課程發展事項。

四、本會置委員二十八人，本校校長為召集人，其餘委員就下列人員聘(派)兼之：

(一)學校行政人員代表九人：教務主任、學務主任、實習主任、總務主任、輔導主任、人事主任、會計主任、教學組長、註冊組長。

(二)專業類科代表五人：餐飲科/照顧服務科主任、廣設科主任、機電科主任、汽車科主任、電機/資訊科主任。

(三)學科代表七人：國文科、英文科、數學科、社會科、自然科、藝能科、綜合高中等各學科召集人。

(四)年級教師代表三人：一至三年級班級導師各一名。

(五)學生家長委員會代表一人，由家長會推派之。

(六)產業代表一人，由校長遴聘之。

(七)專家學者代表一人，由校長遴聘之。

(八)學生代表一人，由學務處推派之

五、本會委員均為無給職，任期為一學年。委員於聘任期間因故出缺或職務異動時，應予補聘或改聘，補聘或改聘委員之任期至原任期屆滿日為止。

六、本會每學期召開會議一次，並視需要不定期召開臨時會。

七、本會開會時得視事實需要，邀請社區人士、產業界人士或學生代表出席。

八、本會開會時，須有應出席委員三分之二以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一以上之同意，方得決議。

九、本會置執行秘書一人，由教務主任兼任，承召集人之命，辦理本會有關業務。

十、本要點經校務會議通過，陳請校長核准後實施，修正時亦同。

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培育有關餐飲製作與專業技術之基礎人才
2. 培養餐飲專業與餐飲服務之基層管理人才
3. 培育學生誠信、勤奮及熱誠之工作態度
4. 培育學習興趣，啟發學習創新，創造優質餐飲熱忱
5. 培育學生具自主學習能力及培養團隊精神
6. 培育具有高度的職業道德與終身學習的精神



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： 1. 中餐廚藝助理人員 2. 西餐廚藝助理人員 3. 餐飲調酒助理人員 4. 中西餐外場服務人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐旅相關專業領域基礎知能。 2. 具備實務之操作之基本能力(中餐與飲調等)。 3. 具備餐旅服務管理之能力。 4. 具備職業道德與企業倫理的觀念。 5. 具備餐飲安全與衛生知識。</p> <p>3. 檢定職類： 中餐烹調丙級 飲料調製丙級</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：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 餐飲安全與衛生2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲行銷4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲研究與應用4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 旅館管理4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 採購學4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 菜單設計4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 中餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 蔬果切雕實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 飲料調製6學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 1. 中餐廚藝人員 2. 餐旅相關行業電商與行銷人員 3. 烘焙點心製作人員 4. 飯店調酒人員 5. 中西餐內場服務人員 6. 飯店房務人員 7. 旅遊觀光導覽人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備中西餐廚藝基礎知能。 2. 具備實務之操作之基本能力(中、西餐、烘焙、飲調等)。 3. 具備數位行銷與電商基礎能力。 4. 具備地方美食發展趨勢與製作專業能力。 5. 具備職業道德與企業倫理的觀念。 6. 具備職涯發展規劃基本知識。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品丙級 中式米麵食丙級</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 checked="" type="checkbox"/> 飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅英文會話4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 日文會話4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光學4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食物製備與管理4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 職涯體驗2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 數位行銷實務2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 電商實務2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 地方美食6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 中式點心實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西餐烹飪實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 飲料調製技術6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 飲料與調酒4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 酒專概論4學分</p>

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
第三年段	<p>1. 相關就業進路：</p> <p>1. 旅館管理與服務人員 2. 西式點心製作人員 3. 日本料理製作人員 4. 中西餐內場人員 5. 飯店房務人員 6. 觀光導覽人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)：</p> <p>1. 具備餐旅管理基礎知識之能力。 2. 具備實務之操作之基本能力(西式點心與日本料理等)。 3. 具備餐旅英日文會話之基礎能力。 4. 具備旅館服務管理之能力。 5. 具備職業道德與企業倫理的觀念。 6. 具備終身學習的精神。</p> <p>3. 檢定職類：</p> <p>食物製備單一級丙級</p>	<p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 部定必修：</p> <p><input type="checkbox"/> 餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 校訂必修：</p> <p>1.2 校訂選修：</p> <p><input type="checkbox"/> 餐旅英文會話4學分 <input type="checkbox"/> 日文會話4學分</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 校訂必修：</p> <p><input type="checkbox"/> 專題實作4學分 <input type="checkbox"/> 日本料理8學分 <input type="checkbox"/> 西式點心實習8學分 <input type="checkbox"/> 房務技術4學分 <input type="checkbox"/> 旅館實務4學分 <input type="checkbox"/> 客房管理4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)
115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					
		本土語文/台灣手語								
		客語文								
		閩南語文								
		閩東語文	2	1	1					
		臺灣手語 原住民族語文								
	英語文	4	2	2						
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史					2			
		地理	4			2				
		公民與社會								
	自然科學	物理								
		化學	4				2			
		生物						2		
	藝術	音樂		1	1					
		美術	4				1	1		
		藝術生活								
	綜合活動	生命教育								
		生涯規劃					1	1		
		家政								
法律與生活		4								
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		2						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	38	14	12	2	2	4	4		
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	2	2	3	3	3	3		
	部定必修學分合計	54	16	14	5	5	7	7		

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)
115學年度入學學生適用(日間上課) (續)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目	14學分 7.45%	計算機概論	2					1	1	使學生能全學年完整學習	
			體育活動	10		2	2	2	2	2		
			人際關係與管理	2					1	1	使學生能全學年完整學習	
			小計	14	0	2	2	2	4	4		
	專業科目	2學分 1.06%	餐飲安全與衛生	2	1	1						
			小計	2	1	1	0	0	0	0		
	實習科目	24學分 12.77%	專題實作	4					2	2		
			職涯體驗	2			1	1				
			中餐烹飪實習	8	4	4						
			烘焙實務	6			3	3				
			數位行銷實務	2			2					
			電商實務	2				2				
	小計	24	4	4	6	6	2	2				
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0		
	必修學分數合計			40	5	7	8	8	6	6		
	校訂選修	一般科目	12學分 6.38%	國語文選讀	8			2	2	2	2	
				法律與生活概論	2					2		
				法律與生活應用	2						2	
				應選修學分數小計	12	0	0	2	2	4	4	校訂選修一般科目開設12學分
專業科目		24學分 12.77%	餐飲行銷	4	2	2					「餐飲行銷」與「餐飲研究與應用」為二選一	
			餐飲研究與應用	4	2	2					「餐飲行銷」與「餐飲研究與應用」為二選一	
			餐飲管理	4	2	2					「餐飲管理」與「旅館管理」為二選一	
			旅館管理	4	2	2					「餐飲管理」與「旅館管理」為二選一	
			採購學	4	2	2					「採購學」與「菜單設計」為二選一	
			菜單設計	4	2	2					「採購學」與「菜單設計」為二選一	
			餐旅英文會話	8			2	2	2	2	「餐旅英文會話」與「日文會話」為二選一	
			日文會話	8			2	2	2	2	「餐旅英文會話」與「日文會話」為二選一	
			觀光學	4			2	2				
			食物製備與管理	4			2	2				
應選修學分數小計		24	6	6	4	4	2	2	校訂選修專業科目開設48學分			
實習科目		58學分 30.85%	地方美食	6			3	3				
			蔬果切雕實習	4	2	2						
			中式點心實習	8			4	4				
			飲料調製	6	3	3						
	日本料理		8					4	4			
	西式點心實習		8					4	4			
	房務技術		4					2	2			
西餐烹飪實習	6			3	3			「西餐烹飪實習」與「飲料調製技術」為二選一				

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		
校訂科目	實習科目 58學分 30.85%	飲料調製技術	6			3	3			「西餐烹飪實習」與「飲料調製技術」為二選一	
		旅館實務	4					2	2	「旅館實務」與「客房管理」為二選一	
		客房管理	4					2	2	「旅館實務」與「客房管理」為二選一	
		飲料與調酒	4			2	2			「飲料與調酒」與「酒專概論」為二選一	
		酒專概論	4			2	2			「飲料與調酒」與「酒專概論」為二選一	
		應選修學分數小計	58	5	5	12	12	12	12	校訂選修實習科目開設72學分	
	特殊需求領域 0學分 0%	社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	2	
		學習策略	12	2	2	2	2	2	2	2	
		生活管理	12	2	2	2	2	2	2	2	
		功能性動作訓練	12	2	2	2	2	2	2	2	
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設48學分
	選修學分數合計		94	11	11	18	18	18	18	18	
	校訂必修及選修學分上限合計		134	16	18	26	26	24	24		
學分上限總計		188	32	32	31	31	31	31			
每週團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)		4	0	0	1	1	1	1			
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)
115學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38 學分	38	20.21%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.13%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計			54	28.72%	系統設計	
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	14	7.45%	系統設計	
		專業科目		2	1.06%	系統設計	
		實習科目		24	12.77%	系統設計	
	選修	一般科目		12	6.38%	系統設計	
		專業科目		24	12.77%	系統設計	
		實習科目		58	30.85%	系統設計	
	合計				134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	82	43.62%	系統設計
應修習學分數		180-192學分		188節	系統設計		
六學期團體活動時間合計		12-18節		18節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		4-12節		4節	系統設計		
上課總節數		210節		210節	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	<ol style="list-style-type: none"> 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格 						

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2. 上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年		
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定科目	語文	本土語文	→ 本土語文	→	→	→	→	
		國語文	→ 國語文	→	→	→	→	
		英語文	→ 英語文	→	→	→	→	
	數學	數學	→ 數學	→	→	→	→	
	社會		→	→	→	歷史	→	→
			→	→	地理	→	→	→
	自然科學		→	→	→	→	化學	→
			→	→	→	→	→	生物
	藝術	音樂	→ 音樂	→	→	→	→	→
			→	→	→	→	美術	→ 美術
	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	→	→	→	→
全民國防教育	全民國防教育	→ 全民國防教育	→	→	→	→	→	
校訂科目	語文		→	國語文選讀	→ 國語文選讀	→	國語文選讀	→ 國語文選讀
	社會		→	→	→	→	法律與生活應用	→
			→	→	→	→	法律與生活概論	→
	綜合活動		→	→	→	→	人際關係與管理	→ 人際關係與管理
	科技		→	→	→	→	計算機概論	→ 計算機概論
健康與體育		→	體育活動	→ 體育活動	→ 體育活動	→	體育活動	→ 體育活動

(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	餐飲安全與衛生	→ 餐飲安全與衛生	→	→	→	→	→	
		餐飲行銷	→ 餐飲行銷	→	→	→	→	→	
		餐飲研究與應用	→ 餐飲研究與應用	→	→	→	→	→	
		餐飲管理	→ 餐飲管理	→	→	→	→	→	
		旅館管理	→ 旅館管理	→	→	→	→	→	
		採購學	→ 採購學	→	→	→	→	→	
		菜單設計	→ 菜單設計	→	→	→	→	→	
			→	→	→ 餐旅英文會話	→ 餐旅英文會話	→	→ 餐旅英文會話	→ 餐旅英文會話
			→	→	→ 日文會話	→ 日文會話	→	→ 日文會話	→ 日文會話
			→	→	→ 觀光學	→ 觀光學	→	→	→
		→	→	→ 食物製備與管理	→ 食物製備與管理	→	→	→	
		→	→	→	→	→	→ 專題實作	→ 專題實作	
		→	→	→ 職涯體驗	→ 職涯體驗	→	→	→	
		→ 中餐烹飪實習	→ 中餐烹飪實習	→	→	→	→	→	
		→	→	→ 烘焙實務	→ 烘焙實務	→	→	→	
		→	→	→ 數位行銷實務	→	→	→	→	
		→	→	→	→ 電商實務	→	→	→	
		→	→	→	→ 地方美食	→	→	→	
		→ 蔬果切雕實習	→ 蔬果切雕實習	→	→	→	→	→	
		→	→	→ 中式點心實習	→ 中式點心實習	→	→	→	
		→ 飲料調製	→ 飲料調製	→	→	→	→	→	
		→	→	→	→	→	→ 日本料理	→ 日本料理	
		→	→	→	→	→	→ 西式點心實習	→ 西式點心實習	
		→	→	→	→	→	→ 房務技術	→ 房務技術	
		→	→	→ 西餐烹飪實習	→ 西餐烹飪實習	→	→	→	
		→	→	→ 飲料調製技術	→ 飲料調製技術	→	→	→	
	→	→	→	→	→	→ 旅館實務	→ 旅館實務		
	→	→	→	→	→	→ 客房管理	→ 客房管理		
	→	→	→ 飲料與調酒	→ 飲料與調酒	→	→	→		
	→	→	→ 酒專概論	→ 酒專概論	→	→	→		

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	18	18	18	18	18	18
社團活動	14	14	14	14	14	14
週會或講座活動	12	12	12	12	12	12
其他	10	10	10	10	10	10
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

臺北市開南高級中等學校彈性學習時間實施規定

中華民國 114年11月24日課程發展委員會議通過

一、依據

- (一) 教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令發布修正之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》
- (二) 教育部112年6月8日臺教授國部字第1120064831A號令發布修正之《高級中等學校課程規劃及實施要點》（以下簡稱課程規劃及實施要點）

二、目的

臺北市開南高級中等學校（以下簡稱本校）彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間規定（以下簡稱本規定）。

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週2節。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群〔全年級、全校...〕方式（每一班群需達1班以上）分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依學校相關規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓：由教師代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前2個月為原則，申請表件如附件1-1；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加2週，申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。
- (三) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課

程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後1週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件3。前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達30人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多45人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、45人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-3 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-2之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附 報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件1-1資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或.....主辦之競賽為限。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：
 - 1.短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附

件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。

2.全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五)學校特色活動：採學生選讀制。

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

七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕

(一)彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

(二)彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

(三)學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1.修讀全學期授課之充實(增廣)教學或補強性教學課程。

2.修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3.修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四)彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

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

(二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三)充實(增廣)教學與補強性教學：

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

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

3.個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

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

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

十、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

臺北市開南高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間
特色活動實施申請表

授課教師姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校學生圖像			
特色活動主題			
特色活動實施目標			
特色活動實施地點			
特色活 動實施 規劃內 容	週次	實施內容與進度	

活動業管處室核章

教務處核章

校長核章

臺北市開南高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習計畫申請書

申請學生資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實作 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習目標			
自主學習地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃 內容	週次	實施內容	實施進度
自主學習所需協助			
父母或監護人簽名			
申請受理情形 (此部分, 申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議枝指導老師

承辦人核章

教學組長核章

教務主任核章

臺北市開南高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生資料		班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習主題		<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實作 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習目標				
自主學習地點		<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 成果 紀錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導老師確認
			<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	自主學習成果摘要說明			
自主學習學習目標達成情形				
自主學習歷程省思				
指導教師指導建議				

指導老師簽章

承辦人核章

教學組長核章

教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

五、本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多45人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、45人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-3 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-2之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。



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"/> 機械加工科 <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 機械加工科 <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
第二學年	第一學期	手機攝影實務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		創意發想家	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		AUTOCAD電腦輔助繪圖	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		創意甜品藝術	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 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 第二學年	混合動力車輛概論與實務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	創意黏土藝術	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	智慧雙輪概論與實務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	ALTIUM DESIGNER 電路設計	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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
	拍攝美學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	創意市集行銷	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	AUTOCAD電腦輔助繪圖	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	創意甜品藝術	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" 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			
第二學年	第二學期	混合動力車輛概論與實務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		創意黏土藝術	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		智慧雙輪概論與實務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		ALTIUM DESIGNER 電路設計	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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
第三學年	第一學期	玩轉廣告	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		藝術多元表現	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		AUTOCAD電腦輔助繪圖	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		創意甜品藝術	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" 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	第一學期	混合動力車輛概論與實務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		創意黏土藝術	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		智慧雙輪概論與實務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		ALTIUM DESIGNER 電路設計	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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	
	第二學期	生活美學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		基礎影影處理	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		AUTOCAD電腦輔助繪圖	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
創意甜品藝術		1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" 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	混合動力車輛概論與實務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		創意黏土藝術	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		智慧雙輪概論與實務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		ALTIUM DESIGNER 電路設計	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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 type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 機械加工科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <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

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

私立開南高級中等學校115學年度課程評鑑實施計畫

114 年 11 月 10 日課程發展委員會議通過

一、依據

- (一)教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令，修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二)教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三)教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一)促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二)探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。
- (三)引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、課程自我評鑑人員及分工

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員	職掌
學生	1.全校學生填寫教學回饋表。 2.各班學生會代表，出席課程評鑑座談會。
教師	有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1.由各教學研究會召集人召開。 2.由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1.由校長聘請 9-15 位課程發展委員會委員擔任之。 2.課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3.依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發展委員會	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據各程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一)課程規劃：依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。
- (二)教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
- (三)學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

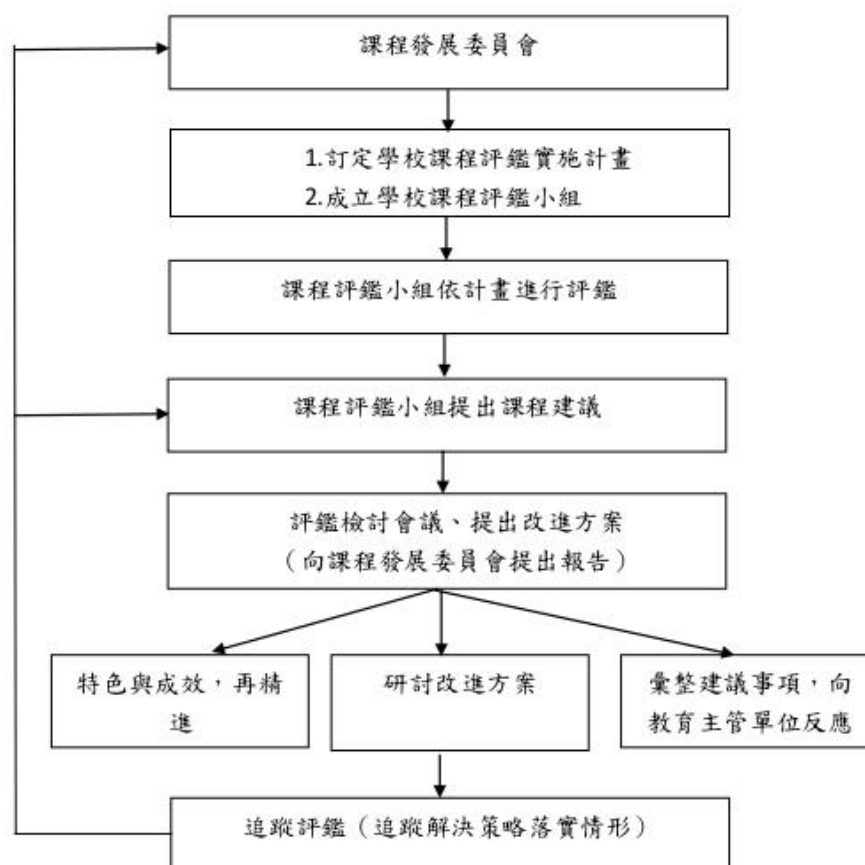
課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力、團體活動等	教學研究會 課程評鑑小組 產業專家 學者專家 課程發展委員會		每年 8 月與 2 月開始
2	教學實施	教學實施包括課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	授課教師 學生 教學研究會	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋	每年 1 月及 6 月
3	學生學習	學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果	授課教師 教學研究會	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案	依教學計畫調整實施評量 每年 1 月及 6 月

五、課程評鑑結果與應用

- (一)依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二)依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三)依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四)藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五)鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六)藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。
- (七)透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六、評鑑流程



七、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

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	計算機概論
	英文名稱	Introduction to Computers
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 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 checked="" 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	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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.本課程為電腦之基礎課程，讓學生瞭解電腦、網路、軟體、硬體、計算機原理與電腦科技於各領域之應用，以培養電腦素養。 2.依序介紹電腦軟硬體、智慧生活科技、網路與通訊、辦公室軟體等內容。 3.介紹如何建立文件、試算表、簡報與資料庫。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)硬體與軟體	個人電腦 電腦硬體 電腦分類 軟體類型 作業系統 程式語言	4	第三學年第一學期
(2)資料處理	數字系統 數值運算 邏輯運算 文字編碼 影像資料 聲音視訊	4	
(3)作業系統	作業系統 作業系統之演進 作業系統相關概念 作業系統功能	4	
(4)作業系統	Apple Mac OS Microsoft Windows 類Unix系統	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)儲存裝置	儲存裝置 硬碟 軟碟 光碟 快閃記憶體	4	第三學年第二學期
(6)輸出入裝置	輸出入裝置介面 輸入裝置 輸出裝置	4	
(7)網路與雲端-1	歷史與沿革 OSI七層架構 網路結構與區域網路 TCP/IP	4	
(8)網路與雲端-2	IP Address 網域名稱 通訊埠 雲端	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	觀察、報告評定、口試、筆試、實作測驗其他表現配合使用		
教學資源	1. 選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 2. 善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 實習工場宜配置螢幕、投影機或單槍投影機等輔助教學設備。 2. 可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容與授課進度。		

(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	體育活動
	英文名稱	physical activity
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 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 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	0/2/2/2/2/2	
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 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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、充實體育知能,建構完整體育概念。 二、增進運動技能,發展個人運動專長。 三、積極參與運動,養成規律運動習慣。 四、培養運動倫理,表現良好社會行為。 五、體驗運動樂趣,豐富休閒生活品質。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)身體基礎測量	1.身高、體重測量 2.身體狀況健康調查	9	第一學年第二學期
(2)體適能	1.體適能說明 2.體適能檢測	9	
(3)健康操	1.健康操說明 2.健康操練習	9	
(4)籃球運動	1.籃球規則介紹 2.籃球分組練習 3.籃球投籃測驗	9	
(5)桌球運動	1.桌球規則介紹 2.桌球分組練習 3.桌球發球測驗	9	第二學年第一學期
(6)排球運動	1.排球規則介紹 2.排球分組練習 3.排球發球測驗	9	
(7)立定跳遠運動	1.立定跳遠介紹 2.立定跳遠練習 3.立定跳遠測驗	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)羽球運動	1. 羽球規則介紹 2. 羽球分組練習 3. 羽球發球測驗	9	
(9)肌耐力訓練	1. 肌力 2. 耐力 3. 日常肌耐力訓練	9	第二學年第二學期
(10)躲避球運動	1. 躲避球規則介紹 2. 躲避球分組練習 3. 躲避球丟遠測驗	9	
(11)合球運動	1. 合球規則介紹 2. 合球分組練習 3. 合球投籃測驗	9	
(12)墊上運動	1. 墊上運動安全介紹 2. 墊上運動分組練習 3. 墊上運動測驗	9	
(13)仰臥起坐運動	1. 仰臥起坐介紹 2. 仰臥起坐練習 3. 仰臥起坐測驗	9	第三學年第一學期
(14)柔軟運動	1. 柔軟運動介紹 2. 柔軟運動練習 3. 柔軟運動測驗	9	
(15)運動傷害防治	1. 運動傷害防治介紹 2. 運動傷害防治練習 3. 運動傷害常識測驗	9	
(16)健康技能	1. 能於引導下,於生活中操作簡易的健康技能。 2. 演練基本的健康技能。 3. 能於生活中獨立操作基本的健康技能。 4. 流暢地操作基礎健康技能。 5. 能於不同的生活情境中,主動表現基礎健康技能。	9	
(17)水域休閒運動	1. 水域休閒運動入門遊戲。 2. 水域休閒運動基本技能。 3. 水域休閒運動進階技能。	9	第三學年第二學期
(18)戶外休閒運動	1. 戶外休閒運動入門遊戲。 2. 戶外休閒運動基本技能。 3. 戶外休閒運動進階技能。	9	
(19)田徑	1. 走、跑、跳與投擲遊戲。 2. 跑、跳與行進間投擲的遊戲。 3. 跑、跳與投擲的基本動作。	9	
(20)運動欣賞	1. 了解運動在美學上的特質與表現方式。 2. 展現運動欣賞的技巧,體驗生活的美感。 3. 鑑賞本土與世界運動的文化價值。	9	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	一、配合課程進度,進行實際操作,以掌握學生學習。 二、評量方式包含實際測驗及上課情況評量並搭配學習單。		
教學資源	一、經教育部審訂之相關教科書,並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

- 一、掌握學生上課情況，尤其學年期初健康調查定要徹底實施。
- 二、課堂隨時注意學生操作的狀態，不可勉強學生施作。
- 三、各項目測驗成績僅佔總成績40%，平常上課態度及常識測驗各佔30%。



(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	人際關係與管理
	英文名稱	Interpersonal and Communication
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 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 checked="" 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	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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.提升學生的人際關係。 2.培養學生與人溝通的能力。 3.了解人際關係與溝通的重要性。 4.培養學生良好的人際關係。 5.學生能應用所學,配合各相關專業科目的教學需要。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)基本	1.溝通的目的 2.溝通的技巧	6	第三學年第一學期
(2)傾聽-1	1.傾聽與反應的技巧 2.表達技巧	6	
(3)傾聽-2	1.溝通的重要性 2.如何傾聽別人的聲音	6	
(4)相處	1.如何把話說的適當 2.溝通的最佳表現雙贏的結論	6	第三學年第二學期
(5)溝通-1	1.訊息的傳遞的重要性 2.溝通的技巧	6	
(6)溝通-2	1.語言與溝通的關係 2.如何把話說的清楚 3.非語言溝通的要素(眼神、臉部表情、手勢、姿勢姿態)	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式多元化,除了紙筆測驗瞭解學生對於學理知識瞭解程度,並配合單元有實際操作練習之機會,並於實務課程中舉辦技術評量。		
教學資源	參考書及教師自編補充講義。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材之編選著重於日常生活與職業群中現實問題的應用，於課程中進行隨堂演練以及實務操作，使理論與實務應用並重。
2. 教學方法：由最基本的學理出發，在帶入日常生活中常見的例子，使學生印象深刻後，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。



(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文選讀		
	英文名稱	Chinese Reading		
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 checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/2/2/2/2			
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全			
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1.培養學生閱讀、表達與寫作之興趣及能力。 2.促進學生思考、組織、創造、想像、分析及評鑑等能力。 3.加強學生人文素養，以發揮人文關懷之情操。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)散文欣賞1-1	預讀散文1	9	第二學年第一學期
(2)散文欣賞1-2	分組討論、分享1	9	
(3)散文欣賞2-1	預讀散文2	9	
(4)散文欣賞2-2	分組討論、分享2	9	
(5)散文欣賞3-1	預讀散文3	9	第二學年第二學期
(6)散文欣賞3-2	分組討論、分享3	9	
(7)散文欣賞4-1	預讀散文4	9	
(8)散文欣賞4-2	分組討論、分享4	9	
(9)詩詞欣賞1-1	個人最欣賞之詩詞分享1	9	第三學年第一學期
(10)詩詞欣賞1-2	共同討論、激盪並創集體創作詩詞1	9	
(11)詩詞欣賞2-1	個人最欣賞之詩詞分享2	9	
(12)詩詞欣賞2-2	共同討論、激盪並創集體創作詩詞2	9	
(13)詩詞欣賞3-1	個人最欣賞之詩詞分享3	9	第三學年第二學期
(14)詩詞欣賞3-2	共同討論、激盪並創集體創作詩詞3	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15) 詩詞欣賞4-1	個人最欣賞之詩詞分享4	9	
(16) 詩詞欣賞4-2	共同討論、激盪並創集體創作詩詞4	9	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	分組討論、心得寫作與分享、投稿		
教學資源	1. 經審定之教科書籍 2. 相關講義、補充教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以建立「主動閱讀、積極閱讀的觀念」為首要。 2. 以啟發、引導為主，建立獨立思考能力。 3. 重視人文素養、道德素養、文學素養的融合與實踐。 4. 評量多元化並注意學生之個別差異。		



(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	法律與生活概論
	英文名稱	Introduction to Law and Life
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 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	0/0/0/0/2/0	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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)	以全方位的通識教育理念,注重公民資質的培養,增進現代公民應具備有關社會、文化、政治、民主、道德、法律、經濟等各方面之主要知能,並建立正確的人生觀、價值觀和世界觀,以成為健全的現代公民。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)社會階層化	1.社會階層化的基本概念 2.社會階層化面向	9	
(2)社會流動	1.社會流動的基本概念 2.臺灣的社會流動	9	
(3)社會安全制度	1.社會安全制度的意涵 2.臺灣的社會福利制度 3.臺灣的社會保險制度	9	
(4)勞動的意義與參與	1.何謂勞動 2.市場性勞動 3.家務勞動	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	正式測驗、課堂參與、作業表現、學習態度及進步情形。		
教學資源	科書、教師手冊、學生練習網站或光碟。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教師於授課時加入實務範例補充說明,以提高學生學習興趣。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	法律與生活應用
	英文名稱	Law and Life Application
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 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	0/0/0/0/0/2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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)	以全方位的通識教育理念,注重公民資質的培養,增進現代公民應具備有關社會、文化、政治、民主、道德、法律、經濟等各方面之主要知能,並建立正確的人生觀、價值觀和世界觀,以成為健全的現代公民。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)憲法與釋憲制度	1.釋憲制度 2.我國的釋憲制度	9	
(2)司法自治的民法	1.契約自由原則與重要契約類型 2.侵權行為與法律 3.社會變遷與民法原則的修正 4.智慧財產權的保護	9	
(3)現代刑法新趨勢	1.家庭暴力與性自主 2.青少年犯罪 3.刑法的規範作用及極限	9	
(4)防止政府權力濫用的行政法	1.社會秩序維護與正當程序 2.不法行政行為的救濟 3.國家賠償與補償	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	正式測驗、課堂參與、作業表現、學習態度及進步情形。		
教學資源	教科書、教師手冊、學生練習網站或光碟。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教師於授課時加入實務範例補充說明,以提高學生學習興趣。		

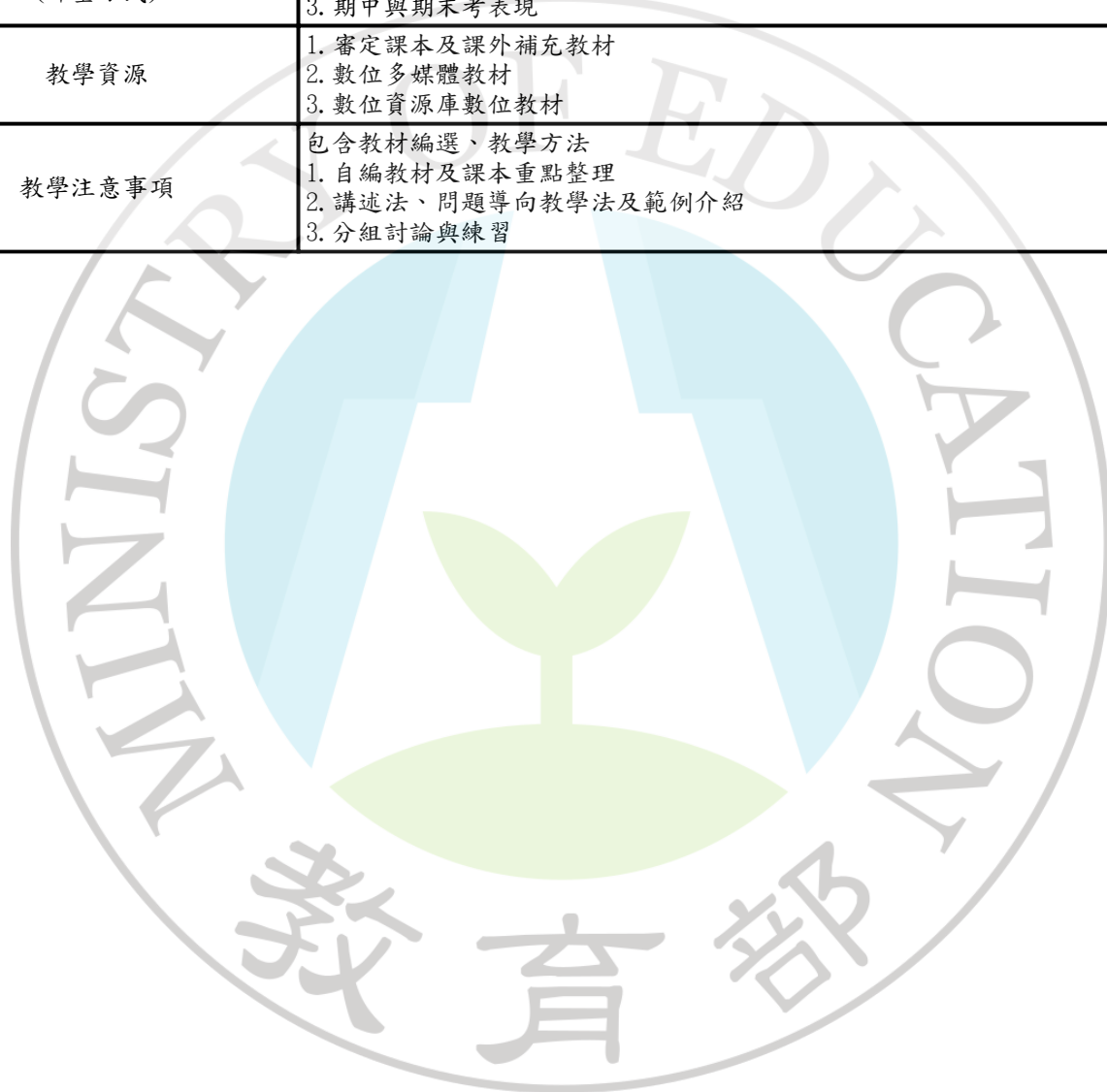
(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Catering Safety and Hygiene
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 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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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、了解餐飲安全重要性與法規 二、了解餐飲從業人員與餐飲環境之安全與衛生 三、了解餐飲安全與衛生管理規定	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 餐飲安全與衛生的定義 2. 餐飲安全與衛生的重要性 3. 餐飲安全與衛生的相關法規	4	第一學年第一學期
(2)基礎微生物的認識	1. 食品與微生物 2. 細菌 3. 酵母菌 4. 黴菌	4	
(3)食物中毒1	1. 食物中毒的定義與類別 2. 食物中毒的原因	4	
(4)食物中毒2	3. 細菌性食物中毒 4. 黴菌毒素食物中毒 5. 天然毒素、化學毒素及其他食品中毒	6	
(5)洗淨、消毒與殺菌	1. 洗淨、消毒與殺菌的定義 2. 洗淨、消毒與殺菌的方法 3. 洗淨、消毒與殺菌的注意事項	4	第一學年第二學期
(6)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具洗滌的程序與方法 3. 餐具清洗的檢查方法	4	
(7)餐飲從業人員的衛生管理	1. 健康管理 2. 衛生習慣 3. 衛生教育	4	
(8)餐廳廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理 2. 冷藏冷凍庫衛生管理 3. 庫房衛生管理 4. 餐具、砧板及其他設備的衛生管理 5. 廢棄物及飲水問題 6. 工作環境衛生	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9) 餐飲法規介紹	1. 食品衛生管理法 2. 食品良好衛生規範 3. 食品衛生標準 4. 食品中毒案件處理要點 5. 餐飲業食品安全管制系統先期輔導作業規範	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		



(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	餐飲行銷
	英文名稱	Catering Marketing
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" 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	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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解餐飲行銷環境與發展趨勢 2. 了解餐飲行銷範疇 3. 了解餐飲行銷策略	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐飲行銷發展	行銷概論 餐飲行銷發展	4	第一學年第一學期
(2)餐飲環境趨勢	餐飲環境演進與發展趨勢	4	
(3)顧客行為	顧客行為類型	4	
(4)顧客知覺價值與顧客關係	顧客知覺價值 顧客關係	8	
(5)餐飲行銷案例	餐飲行銷案例	8	
(6)市場區隔、目標市場與定位	市場區隔 目標市場與定位	8	
(7)行銷研究	行銷研究方法與案例分析	4	第一學年第二學期
(8)產品與服務	產品與服務	8	
(9)實體環境與服務人員	實體環境與服務人員	8	
(10)定價與通路	定價與通路	8	
(11)推廣與網路行銷	推廣與網路行銷	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		

教學注意事項

- 包含教材編選、教學方法
1. 自編教材及課本重點整理
 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹
 3. 分組討論與練習



(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	餐飲研究與應用
	英文名稱	Catering Research and Application
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 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	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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解餐飲研究的內涵重要性 2. 了解餐飲研究方法 3. 了解餐飲研究資料分析與應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 餐飲研究的意義 2. 餐飲研究的重要性	9	第一學年第一學期
(2)餐飲研究方法1	1. 調查法	9	
(3)餐飲研究方法2	2. 實驗法	9	
(4)餐飲研究方法3	3. 個案研究法 4. 比較法	9	
(5)餐飲研究資料統基分析1	資料的統計與分析 資料的分析與描述	9	第一學年第二學期
(6)餐飲研究資料統基分析2	資料的統計與分析 資料的分析與描述	9	
(7)餐飲研究應用1	餐飲研究應用範例	9	
(8)餐飲研究應用2	餐飲研究應用範例	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(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	餐飲管理
	英文名稱	Catering 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 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	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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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.了解餐飲管理的內涵 2.了解餐飲管理的類別 3.了解餐飲管理的方法與策略	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)緒論	第一節 餐飲業的定義與分類 第二節 餐飲管理的意義 第三節 餐飲業的特性 第四節 餐飲管理的目的與範圍	6	第一學年第一學期
(2)(二)餐飲組織	第一節 餐飲組織的經營環境 第二節 餐飲組織的目的與意義 第三節 組織建立的原則與步驟 第四節 餐飲業的經營目標與策略 第五節 部門化與部門組織 第六節 組織結構的性質與設計 第七節 組織結構的方法與類型	6	
(3)(三)行銷管理	第一節 行銷管理的意義 第二節 顧客行為分析 第三節 行銷管理的步驟	6	
(4)(四)物料管理(一)	第一節 採購作業管理 第二節 驗收作業管理	6	
(5)(五)物料管理(二)	第一節 庫存作業管理 第二節 發放作業管理	6	
(6)(六)餐飲的服務(一)	第一節 顧客期望的服務 第二節 服務的傳遞	6	
(7)(七)餐飲的服務(二)	第一節 顧客期望的服務 第二節 服務的傳遞 第三節 溝通的技巧 第四節 餐飲服務的類型	6	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)(八)廚房管理	第一節廚房的生產計畫 第二節廚房的規劃 第三節廚房的基本設施與設備 第四節餐具的管理 第五節廚房的衛生與安全	6	
(9)(九)人事管理	第一節人事管理的意義與範圍 第二節員工的徵募與甄選 第三節員工的教育訓練 第四節員工的任用與保留 第五節激勵與溝通	6	
(10)(十)財務管理	第一節財務管理的意義與目標 第二節財務管理的功能 第三節成本的分類 第四節成本與收入的計算 第五節收入與成本的分析 第六節餐飲成本控制	6	
(11)(十一)資訊管理	第一節資訊管理的意義與目標 第二節資訊系統的種類 第三節文書管理 第四節檔案管理	6	
(12)(十二)餐飲業研究發展與未來發展趨勢	第一節研究發展管理的意義與特性 第二節研究發展的流程 第三節餐飲業的未來發展趨勢	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(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	旅館管理
	英文名稱	Hotel 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 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	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	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解旅館的定義與組織 2. 了解旅館管理的範圍與方法 3. 了解旅館管理實務與行銷	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)緒論	1. 旅館的定義 2. 旅館發展史 3. 旅館的組織	6	
(2)(二)旅館的內涵	1. 旅館的特性與功能 2. 旅館的分類 3. 旅館的等級 4. 旅館的連鎖	6	
(3)(三)客房部的介紹(一)	1. 客房部組織及其工作要點 2. 客房部和其他單位的關係	6	
(4)(四)客房部的介紹(二)	1. 客房部組織及其工作要點 2. 客房部和其他單位的關係 3. 客房的分類 4. 房租計算方式	6	
(5)(五)訂房作業	1. 訂房的方式、來源及種類 2. 訂房的作業流程與細則 3. 訂房的控制及預測	6	
(6)(六)服務中心作業(一)	1. 機場接待之工作內容 2. 門衛之工作內容及流程	6	
(7)(七)服務中心作業(二)	1. 行李員之工作內容及流程 2. 服務中心其他人員之工作內容	6	
(8)(八)商務中心及總機作業	1. 商務中心 2. 總機作業內容	6	
(9)(九)櫃檯設計及設備	1. 櫃檯設計與設備 2. 旅客遷入流程及作業細則 3. 夜間櫃檯作業內容	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)(十)客帳作業	1. 客帳登錄程序 2. 帳卡設立及記帳作業類別 3. 客帳支付方式 4. 結帳作業流程	6	
(11)(十一)房務作業	1. 房務作業流程及細則 2. 客務服務種類及其處理要領 3. 客房安全	6	
(12)(十二)旅館的業務與行銷	1. 行銷與業務的意義及重要性 2. 行銷目標及策略之擬定 3. 業務推廣之對象及技巧	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(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	採購學
	英文名稱	Purchasing
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 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	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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解餐飲採購的內容與重要性 2. 了解餐飲採購人員基本知能 3. 了解餐飲採購原則	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)餐飲採購的範疇1	餐飲採購的意義 餐飲採購的重要性	6	第一學年第一學期
(2)(二)餐飲採購的範疇2	餐飲採購的目標與特性	6	
(3)(三)餐飲採購的範疇3	餐飲採購的工作內容	6	
(4)(四)餐飲採購人員的基本素養1	何謂餐飲採購人員 餐飲採購的基本條件	6	
(5)(五)餐飲採購人員的基本素養2	餐飲採購應具備的知能	6	
(6)(六)餐飲採購人員的基本素養3	餐飲採購人員的職業道德	6	
(7)(七)餐飲採購部門的組織分工1	餐飲採購部門的職責	6	第一學年第二學期
(8)(八)餐飲採購部門的組織分工2	餐飲採購的組織系統	6	
(9)(九)餐飲採購部門的組織分工3	餐飲採購部門與跨部門的關係	6	
(10)(十)採購方法與原則1	餐飲採購方法 餐飲採購原則	6	
(11)(十一)採購方法與原則2	良好供應商條件與來源	6	
(12)(十二)採購方法與原則3	餐飲採購成本	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習



(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	菜單設計
	英文名稱	Menu dDesign
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	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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解菜單設計概論與結構 2. 了解菜單規劃與設計 3. 了解菜單設計實務與未來趨勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)菜單設計概論	菜單的起源 菜單的定義、重要性	6	第一學年第一學期
(2)(二)菜單種類與結構1	菜單的種類	6	
(3)(三)菜單種類與結構2	菜單的結構	8	
(4)(四)成本控制	成本控制與售價訂製	8	
(5)(五)菜單規劃	菜單規劃	8	
(6)(六)菜單設計內涵1	菜單設計範例介紹1	4	第一學年第二學期
(7)(七)菜單設計內涵2	菜單設計範例介紹2	8	
(8)(八)菜單設計的未來趨勢	菜單設計的未來趨勢	8	
(9)(九)菜單設計實務1	菜單設計實務演練與評估1	8	
(10)(十)菜單設計實務2	菜單設計實務演練與評估2	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文會話
	英文名稱	Hospitality English 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 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	0/0/2/2/2/2	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解餐旅英文發音句型與會話 2. 了解餐旅英文會話的類型 3. 了解餐旅英文會話實務	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)基礎發音	介紹單字	9	第二學年第一學期
(2)(二)基礎句型1	1. 句型導入 2. 文法解析	9	
(3)(三)日常會話	會話演練	9	
(4)(四)餐飲對話	簡單對話練習	9	
(5)(五)迎賓、點餐1	1. 介紹單字 2. 句型導入	9	第二學年第二學期
(6)(六)迎賓、點餐2	文法解析	9	
(7)(七)迎賓、點餐3	1. 會話演練 2. 職場應對練習	9	
(8)(八)上菜、結帳1	1. 介紹單字	9	
(9)(九)上菜、結帳2	1. 句型導入 2. 文法解析	9	第三學年第一學期
(10)(十)上菜、結帳3	1. 會話演練 2. 職場應對練習	9	
(11)(十一)房務	1. 介紹單字 2. 句型導入 3. 文法解析 4. 會話演練 5. 職場應對練習	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)(十二)客訴處理	1. 介紹單字 2. 句型導入 3. 文法解析 4. 會話演練 5. 職場應對練習	9	
(13)(十三)職場聽力對話	聽力練習	9	第三學年第二學期
(14)(十四)商務人士溝通實務	聽力練習	9	
(15)(十五)面試溝通表達	自我介紹	9	
(16)(十六)句型應用統整	1. 餐飲對話 2. 工作對話 3. 服務對話	9	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日文會話
	英文名稱	Japanese 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 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	0/0/2/2/2/2	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解日文會話常用單字與句型 2. 了解常用餐飲日文會話 3. 了解常用餐飲日文會話實務	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)單字	介紹單字	9	第二學年第一學期
(2)(二)發音	發音練習	9	
(3)(三)片語1	餐飲常用片語1	9	
(4)(四)片語2	餐飲常用片語2	9	
(5)(五)基礎句型1	句型介紹與練習實務1	9	第二學年第二學期
(6)(六)基礎句型2	句型介紹與練習實務2	9	
(7)(七)文法解析	文法構句實務	9	
(8)(八)日常會話	場合會話實務	9	
(9)(九)迎賓1	會話演練、職場應對練習	9	第三學年第一學期
(10)(十)迎賓2	會話演練、職場應對練習	9	
(11)(十一)點餐1	會話演練、職場應對練習	9	
(12)(十二)點餐2	會話演練、職場應對練習	9	
(13)(十三)上菜	會話演練、職場應對練習	9	第三學年第二學期
(14)(十四)結帳	會話演練、職場應對練習	9	
(15)(十五)客訴處理	會話演練、職場應對練習	9	
(16)(十六)櫃檯常用會話	聽力實務練習	9	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光學
	英文名稱	Tourism
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 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	0/0/2/2/0/0	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解觀光產業概念與趨勢 2. 了解觀光產業的政策與行銷管理 3. 了解觀光產業的人資管理與未來趨勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)觀光產業的概念	1. 觀光產業的意義 2. 觀光產業的起源與發展 3. 觀光產業的範疇 4. 觀光客的意義 5. 觀光產業相關名詞	8	第二學年第一學期
(2)(二)觀光發展政策與觀光組織	1. 我國與國際觀光產業發展概況 2. 觀光組織 3. 國際性主要觀光組織	8	
(3)(三)觀光服務業1	1. 服務業的涵義 2. 服務業的特性 3. 觀光服務的內涵 4. 觀光服務業的經營管理	8	
(4)(四)觀光服務業2	1. 服務業的涵義 2. 服務業的特性 3. 觀光服務的內涵 4. 觀光服務業的經營管理	8	
(5)(五)觀光市場與行銷	1. 觀光市場的概念 2. 觀光需求與供應 3. 觀光行銷的概念	4	
(6)(六)觀光資源規劃與管理	1. 觀光資源的概念 2. 觀光資源規劃 3. 觀光資源開發與管理	8	第二學年第二學期
(7)(七)導遊與領隊1	1. 導遊與領隊的概念 2. 導遊接待業務 3. 領隊作業	8	
(8)(八)導遊與領隊2	1. 導遊與領隊的概念 2. 導遊接待業務 3. 領隊作業	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)(九)觀光人力資源運用	1. 觀光人力資源發展 2. 觀光人力資源管理 3. 觀光人力資源培訓 4. 觀光人力規劃	8	
(10)(十)觀光衝擊與觀光未來發展方向	1. 觀光衝擊 2. 我國觀光產業發展重點 3. 觀光產業未來發展趨勢	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備與管理
	英文名稱	Food Preparation and 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	0/0/2/2/0/0	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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. 了解食物製備的製作與管理 2. 了解各式食品加工技術 3. 了解食物加工管理辦法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)食品原料製作及加工的原理	食物學緒論 食品原料的化學組成與營養價值	9	第二學年第一學期
(2)(二)食品原料相關管理的基本知識	食品的單元操作及其品質特性的測定方法 食品的劣變及其保藏方法	9	
(3)(三)食品原料的化學組成	食品冷加工及其保藏法 食品脫水乾燥及濃縮加工	9	
(4)(四)食品原料的營養價值	新式食品加工技術 食品加工與酵素、微生物應用	9	
(5)(五)新式食品加工技術1	肉類及其製品加工 蛋及乳類製品加工	9	第二學年第二學期
(6)(六)新式食品加工技術2	水產類及其製品加工水產類 油脂類及其製品加工油脂類	9	
(7)(七)新式食品加工技術3	蔬果類製品加工 農產類製品加工	6	
(8)(八)新式食品加工技術4	發酵類製品加工	6	
(9)(九)食品添加物管理辦法	食品添加物管理	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		

教學注意事項

- 包含教材編選、教學方法
1. 自編教材及課本重點整理
 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹
 3. 分組討論與練習



(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	Feature Production
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	0/0/0/0/2/2	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解專題製作規劃與流程 2. 了解專題研究方法與報告歷程 3. 了解專題製作呈現與發表	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)專題製作導論	1. 專題研究的意義 2. 專題研究目標及達成方法 3. 專題研究應具備的心態 4. 專題研究流程	4	第三學年第一學期
(2)(二)專題主題選定	1. 專題題目的訂定方向 2. 專題題目的訂定流程	8	
(3)(三)專題研究歷程	1. 專題成員的組成 2. 專題計畫書 3. 專題歷程檔案	8	
(4)(四)專題研究方法	1. 資料蒐集 2. 文獻研讀與整理 3. 問卷調查法 4. 訪談法 5. 實驗研究法	8	
(5)(五)專題書面報告	1. 自訂標題樣式 2. 文件不同頁碼設定 3. 圖目錄製作 4. 表格目錄製作	8	
(6)(六)專題書面報告	1. 專題製作格式說明 2. 利用word作版面設定 3. 專題內涵 4. 其他書面報告撰寫格式 5. 文中引用文獻得撰寫方式	9	第三學年第二學期
(7)(七)專題口頭報告	1. 口頭報告的呈現方式 2. 製作簡報的注意事項 3. 成果展現的方式	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)(八)專題評量與發表1	1. 平時評量 2. 書面報告評量 3. 口頭報告評量 4. 專題延伸比賽	9	
(9)(九)專題評量與發表2	1. 平時評量 2. 書面報告評量 3. 口頭報告評量 4. 專題延伸比賽	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career Experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解餐飲相關行業的技能 2. 了解餐飲相關企業的參訪體驗 3. 了解餐飲職涯發展規畫	

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: 1. 餐廳參訪 2. 職場認識 3. 相關技能訓練	6	第二學年第一學期 參觀地點:老爺酒店
(2)校外職場參觀	活動內容: 1. 飯店參訪 2. 職場認識 3. 相關技能訓練	6	參觀地點:青青時尚花園會館
(3)校外職場參觀	活動內容: 1. 工廠參訪 2. 職場認識 3. 相關技能訓練	6	參觀地點:圓山飯店
(4)校外職場參觀	活動內容: 1. 內場技術演練 2. 外場技術演練 3. 櫃檯技術演練	6	第二學年第二學期 參觀地點:上引水產
(5)校外職場參觀	活動內容: 1. 工廠參訪 2. 職場認識 3. 相關技能訓練	6	參觀地點:福華飯店
(6)校外職場參觀	活動內容: 1. 內場技術演練 2. 外場技術演練 3. 櫃檯技術演練	6	參觀地點:美福飯店
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習



(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	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese Cooking Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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. 了解中式飲食文化 2. 了解中式烹飪食材與製作方法 3. 了解中式烹飪實務操作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 中餐飲食文化與發展	1. 中餐的起源、演進及發展 2. 中餐廚房組織編制與工作職掌 3. 中餐菜系的特色與介紹	16	第一學年第一學期
(2) 中餐廚房之基本認知	1. 設備與器具的認識及維護 2. 廚房衛生與安全	16	
(3) 中餐食材	1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購 3. 各類食材的特性 4. 處理方式及儲存 5. 安全衛生的洗滌及切割流程	16	
(4) 調味料與辛香料	1. 常用調味料 2. 常用辛香料 3. 菜餚與調味料的搭配 4. 菜餚與辛香料的搭配	16	
(5) 切割法與烹調的運用	1. 各式刀具的使用規範 2. 各種刀法的認識 3. 切割及刀工練習	8	
(6) 盤飾及菜餚搭配	1. 盤器的選擇 2. 基本盤飾食材的認識 3. 基礎盤飾的刀法 4. 盤飾的運用與搭配	16	第一學年第二學期
(7) 地方特色料理	1. 地中式料理特色 2. 食材與調味差異 3. 地方菜餚實作	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 宴席菜餚基礎	1. 宴席菜單概念 2. 菜餚順序與份量 3. 宴席料理實作	16	
(9) 擺盤與美感設計	1. 中式擺盤原則 2. 色彩與器皿搭配 3. 擺盤實作練習	16	
(10) 成本與廚房管理概念	1. 食材成本概念 2. 基本備料與流程管理 3. 模擬廚房運	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◎必修 ○選修
	○專業科目 ◎實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" 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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	◎無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 了解各式烘焙食材與設備 2. 了解各式烘焙食材計算與製作方法 3. 了解烘焙實務運作方式	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 烘焙概論與作業安全	烘焙原料、設備認識及操作安全與衛生規範實務	12	第二學年第一學期
(2) 基礎麵糰製作實務	基本麵糰拌合、發酵與整形之操作練習	12	
(3) 酥皮與派皮製作實務	油脂運用、層次形成及酥皮派皮成品製作	12	
(4) 蛋糕基礎製作實務	蛋糕麵糊調製、烘烤控制與品質判斷	12	
(5) 基礎製作綜合操作	基礎烘焙產品綜合操作與成品檢討修正	6	
(6) 麵包進階製作實務	甜麵包與變化麵包製作技巧實作	12	第二學年第二學期
(7) 西點與餅乾製作實務	各式餅乾與小西點之製作與品質控制	12	
(8) 裝飾與成品美化實務	擠花、裝飾與成品外觀設計操作	12	
(9) 成本概念與生產流程實務	材料成本估算與簡易量產流程操作	12	
(10) 成果展現與綜合評量	完整產品製作、展示與學習成果評量	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(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	數位行銷實務
	英文名稱	digital marketing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 瞭解數位行銷在商業活動中所占的地位和重要性。 2. 分析傳統行銷與數位行銷之差異。 3. 瞭解新零售時代消費者行為的改變。 4. 透過數位行銷成功個案讓學生瞭解企業經營者創新思維、國際觀和跨領域的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)數位行銷基礎概念	1. 數位行銷的定義 2. 模糊不清的數位行銷定義 3. 現在的定義並未涵蓋所有對象範圍 4. 傳統行銷與數位行銷的關係	2	第二學年第一學期
(2)傳統行銷策略的制定流程	1. 分析行銷環境 - PEST分析與SWOT分析 2. 擬定行銷策略 - 從STP決定行銷組合 3. 執行行銷策略 - 首先驗證假說 4. 管理行銷策略 - 引進到市場後仍持續驗證	4	
(3)數位行銷市場分析應用	1. 進入數位行銷市場三步驟 2. 網路各項類型的商圈運用分析 3. 選擇目標族群與相關族群的方式 4. 網路市場需求競爭分析公式 5. 網路市場分析大數據工具應用實務操作	4	
(4)網站規劃實作與數位工具應用1	1. 網路動線規劃 VS 傳統店面規劃 2. 網路客戶行為分析 3. 網站經營的類型與商業型態 4. 構思版面設計及網站文案規劃	4	
(5)網站規劃實作與數位工具應用2	1. 網站架設工具面面觀 2. 網站企劃書實務案例解析 3. Google Analytics基礎操作 4. 實務報表分析案例解析	4	
(6)行銷的關鍵核心1	1. 綜合廣告代理商:需求過多時代 2. 外商策略顧問公司:供給過多時代	3	
(7)行銷的關鍵核心2	1. 數位顧問公司:數位行銷變革期 2. 擁有消費者行為數據的企業:數位行銷確立期	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)行銷關鍵策略應用1	1. 建立行銷策略的基本概念與心智圖運用 2. 網路整合行銷實務案例	4	
(9)行銷關鍵策略應用2	1. 網路空缺市場策略 2. 網路行銷策略個案解析	4	
(10)實踐數位行銷所需的能力	1. 數位行銷部門領導者扮演的角色 2. 領導者必備的能力 3. 負責人需要超越傳統行銷的實踐能力 4. 預測未知的未來並加以驗證	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	1. 參考職業學校教課用書、相關用書或自編教材，並提供數位媒體及網路教材資源等教學資源。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度。 3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1) 重視基本觀念的講授，理論與實務並重、豐富精彩案例說明，使學生容易瞭解行銷意 (2) 採小組研習 (workshop) 方式進行討論與報告 2. 教學評量 (1) 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2) 評量方式含紙筆測驗、閱讀心得、期末報告及上課討論。 3. 教學資源 (1) 鼓勵蒐集與討論各種商業行銷廣告、國內國外各項廣告比賽得獎書籍及廣告、雜誌內廣告及各項入口網站的廣告等。 (2) 鼓勵多多使用校內外圖書館的報章及雜誌，養成閱讀商業知識，例如：商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報工商時報及經濟日報等。		

(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	電商實務
	英文名稱	Electronic Commerce 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="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 瞭解電子商務的基本概念及架構。 2. 認識電子商務的商業經營模式。 3. 培養電子商務的企業營運與管理。 4. 探討電子商務個案與實務應用方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程簡介	1. 課程簡介 2. 評量方式說明	1	第二學年第二學期
(2)電子商務概論	1. 電子商務之定義與特徵 2. 電子商務分類 3. 台灣電商平台及營運模式 4. 全球跨境電商市場概況	4	
(3)網路行銷	1. 網路行銷概述 2. 網路行銷工具 3. 社群行銷 4. 行銷實作練習及報告	8	
(4)選品及商品上架	1. 選品的途徑及關鍵 2. 商品拍照、編修 3. 商品上架與訂價技巧	6	
(5)電子商務金流	1. 電子商務金流概述 2. B2B、B2C金流方式 3. 第三方支付及行動支付概述	5	
(6)電子商務物流	1. 傳統貿易及跨境B2B物流方式 2. 如何選擇適合的物流方式 3. 台灣跨境物流挑戰	4	
(7)電子商務糾紛與預防	1. 電子商務糾紛種類 2. 電子商務糾紛預防 3. 負評的預防及處理	4	
(8)電子商務平台營運	1. 電子商店軟體平台介紹 2. 軟體平台應用	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
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、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	1. 參考職業學校教課用書、相關用書或自編教材，並提供數位媒體及網路教材資源等教學資源。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度。 3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1) 重視基本觀念的講授，理論與實務並重、豐富精彩案例說明，使學生容易瞭解行銷意 (2) 採小組研習 (workshop) 方式進行討論與報告 2. 教學評量 (1) 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2) 評量方式含紙筆測驗、閱讀心得、期末報告及上課討論。 3. 教學資源 (1) 鼓勵蒐集與討論各種商業行銷廣告、國內國外各項廣告比賽得獎書籍及廣告、雜誌內廣告及各項入口網站的廣告等。 (2) 鼓勵多多使用校內外圖書館的報章及雜誌，養成閱讀商業知識，例如：商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報工商時報及經濟日報等。		

(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	地方美食
	英文名稱	Local Food
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="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	0/0/3/3/0/0	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解台灣地方美食文化 2. 了解台灣地方美食製作方法 3. 了解台灣地方美食的發展	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)地方美食概論	地方美食之形成背景、飲食文化與區域特色介紹 民 客家文化活動	12	第二學年第一學期
(2)北部地區地方美食	北部地區代表性美食特色與料理方式認識	12	
(3)中部地區地方美食	中部地區飲食文化及代表性地方料理介紹	12	
(4)南部地區地方美食	南部地區地方美食風味特色與飲食習慣探討	12	
(5)東部與離島地區地方美食	東部及離島地區特色食材與傳統料理介紹	6	
(6)地方小吃與庶民飲食	常見地方小吃之來源、特色與製作概念	12	第二學年第二學期
(7)節慶與傳統地方美食	節慶食品與傳統料理之文化意涵與應用	12	
(8)地方食材與產地特色	地方食材、產地文化及其在料理中的運用	12	
(9)地方美食創意與傳承	地方美食創新發展與文化保存之實例探討	12	
(10)成果分享與學習統整	地方美食主題整理、報告或成果展示	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(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	蔬果切雕實習
	英文名稱	Fruit and vegetable cutting practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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. 了解蔬果美感藝術 2. 了解蔬果切雕製作方式 3. 了解蔬果切雕的實務應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 蔬果切雕概述 2. 原料介紹與選購 3. 工具介紹與使用	9	第一學年第一學期
(2)藝術美感	1. 刀工技法的介紹與實作 2. 蔬果切雕之盤飾概念	9	
(3)蔬果切雕實作與應用	1. 水花片的變化與衍生 2. 水花變化	9	
(4)蔬果切雕實作進階	1. 推疊技法 2. 盛盤變化 3. 花的變化	9	
(5)水果切盤基礎	水果盤基本概念	9	第一學年第二學期
(6)水果切盤	水果切盤運用	9	
(7)水果切盤進階	水果切盤技法與實作	9	
(8)蔬果切雕基礎應用	1. 盤飾運用 2. 杯飾運用	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		

教學注意事項

- 包含教材編選、教學方法
1. 自編教材及課本重點整理
 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹
 3. 分組討論與練習



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心實習
	英文名稱	Chinese Dim Sum Internship
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="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	0/0/4/4/0/0	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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. 了解中式點心的文化與發展 2. 了解中式點心的食材 3. 了解中式點心的製作方式	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 中式點心概論	中式點心之分類、特色與飲食文化背景介紹	16	第二學年第一學期
(2) 中式麵皮類點心	麵皮製作原理與包餡點心特色認識	16	
(3) 蒸製類中式點心	蒸製技巧與常見蒸點製作概念	16	
(4) 煎炸類中式點心	煎、炸點心之操作原則與成品特色	16	
(5) 油酥與酥皮類點心	油酥製作原理與層次口感介紹	8	
(6) 米製中式點心	米漿、糯米及其相關點心製作概念	16	第二學年第二學期
(7) 甜餡與鹹餡調製	中式點心常用內餡之調製與搭配原則	16	
(8) 節慶中式點心	節慶點心之文化意涵與製作特色	16	
(9) 中式點心造型與擺盤	點心造型設計與成品呈現美感	16	
(10) 成果展現與學習統整	中式點心製作成果展示與學習回顧	8	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

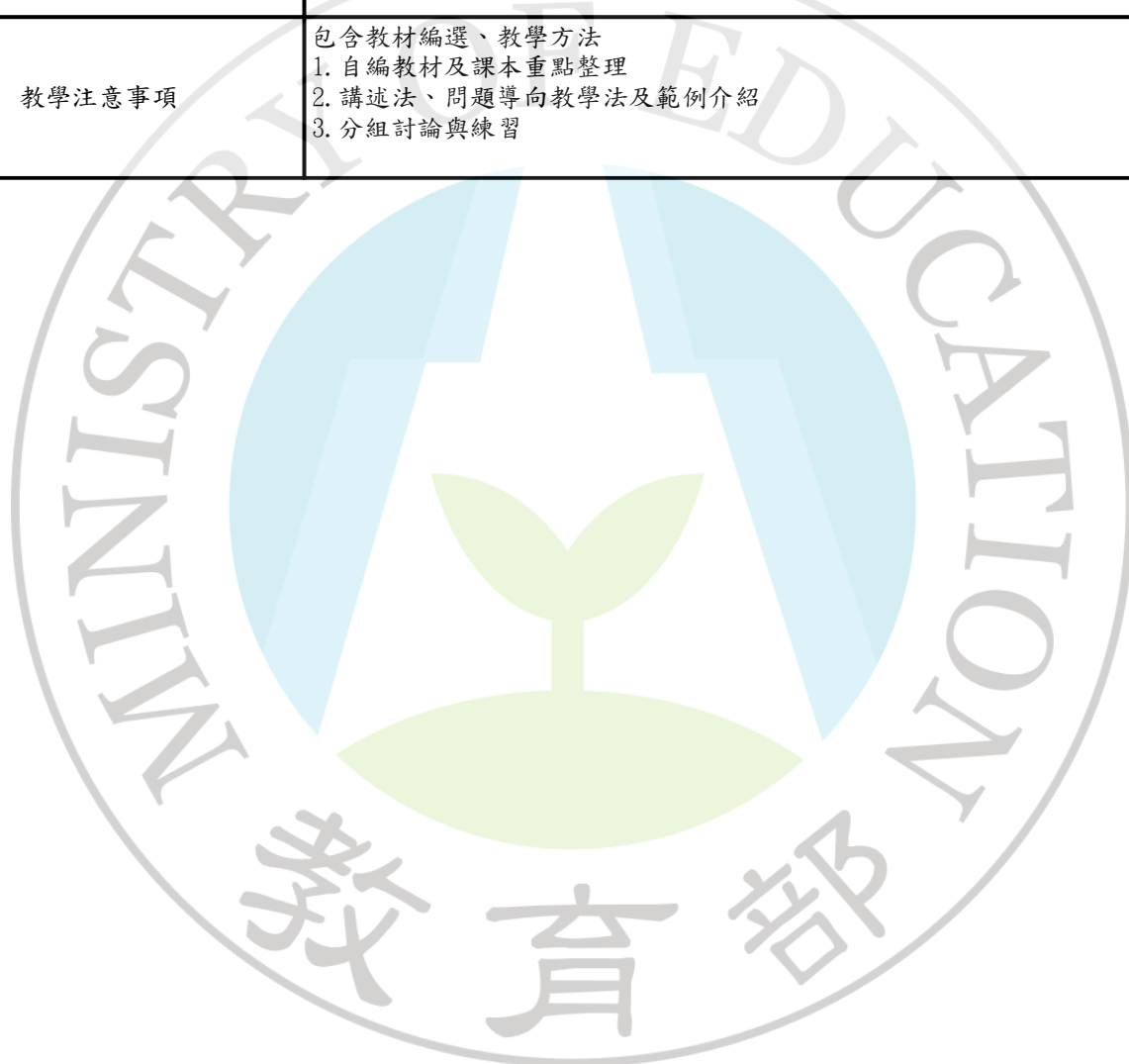
(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製
	英文名稱	Beverage mixing
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="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	3/3/0/0/0/0	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解飲料調製的食材與設備 2. 了解茶與咖啡的沖調方式 3. 了解其他類的飲料調製方式	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)飲料的基礎認識1	飲料的定義與分類 飲料業的分類與營運	12	第一學年第一學期
(2)飲料的基礎認識2	飲料調製安全與衛生 吧檯設備與作業規範	12	
(3)飲料調製設備	飲料調製的器具 飲料調製的材料 飲料調製法	12	
(4)創意酒的認識	酒的分類與製程	12	
(5)流行茶飲的調製	茶歷史與發展趨勢 茶的分類與特性 茶葉的製程 茶的沖泡方法及調製 流行茶品調製	6	
(6)藝文咖啡的調製1	咖啡歷史與發展趨勢 咖啡豆種類 咖啡烘焙原理 咖啡萃取原理	12	第一學年第二學期
(7)藝文咖啡的調製2	咖啡萃取方法與調製 藝文咖啡調製	12	
(8)有機養生飲品的調製2	有機養生概念 有機飲品調製	12	
(9)混合性飲料調製及成本	混合性飲料的種類 混合性飲料的調製 飲料成本計算	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 成果展現與學習統整	飲料調製成果展示與學習回顧	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		



(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	日本料理
	英文名稱	Japanese cuisine
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="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	0/0/0/0/4/4	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解日本飲食文化與發展 2. 了解日本料理食材與用具 3. 了解日本料理的製作方法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 日式料理概論	日式料理之特色、飲食文化與基本精神介紹	8	第三學年第一學期
(2) 日式料理食材認識	常用日式食材與調味料之特性與運用	16	
(3) 日式刀工與基礎技巧	日式刀工特色與基本處理技巧認識	16	
(4) 日式湯品與高湯	日式高湯原理與湯品風味特色	16	
(5) 生食與冷料理概念	生魚片與冷食料理之處理原則與衛生觀念	16	
(6) 燒烤類日式料理	燒、烤料理之火候控制與風味呈現	16	第三學年第二學期
(7) 煮物與燉物料理	日式煮物、燉物之調味原則與料理特色	16	
(8) 日式米食與麵食	壽司、丼飯與麵食之製作概念	16	
(9) 日式擺盤與美感呈現	日式料理擺盤原則與季節感表現	16	
(10) 成果展現與學習統整	日式料理學習成果展示與回顧	8	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心實習
	英文名稱	Western dessert making 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="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解西式點心的種類 2. 了解西式點心的食材與用具 3. 了解西式點心的製作方法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 介紹各國烘焙業的發展史。 2. 現代化烘焙機器設備的操作與使用。 3. 認識烘焙原料及特性。	8	
(2)西式點心簡介	1. 蛋糕、餅乾、西式點心的分類簡介。 2. 烘焙成本、烘焙計算。	8	
(3)蛋糕類1	1. 乳酪捲 2. 抹茶紅豆蛋糕捲	8	
(4)蛋糕類2	1. 假日蛋糕 2. 巧克力布朗尼	8	
(5)蛋糕類3	1. 生乳捲 2. 奶凍捲	8	
(6)餅乾類1	1. 杏仁小西餅 2. 杏仁貓舌餅	8	
(7)西式點心類1	1. 修女泡芙 2. 閃電泡芙	8	
(8)西式點心類2	1. 起司蘑菇雞肉派 2. 海鮮鹹派	8	
(9)蛋糕類4	1. 馬芬蛋糕 2. 檸檬炸彈蛋糕	8	
(10)西式點心類3	1. 提拉米蘇 2. 草莓慕斯	8	第三學年第二學期
(11)餅乾類2	1. 起士餅乾 2. 燕麥巧克力餅	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)蛋糕類5	1. 焦糖蘋果蛋糕 2. 老奶奶檸檬蛋糕	8	
(13)西式點心類4	1. 生巧克力塔 2. 洋梨塔	8	
(14)西式點心類5	1. 葡式蛋塔 2. 德式蛋塔	8	
(15)西式點心類6	1. 草莓芙蓮 2. 莓果戚風蛋糕	8	
(16)餅乾類3	1. 巧克力杏仁餅乾 2. 伯爵茶餅乾 3. 百里香餅乾 4. 大理石酥餅	8	
(17)西式點心類7	1. 櫻桃布丁塔 2. 檸檬塔	8	
(18)西式點心類8	1. 夏綠地 2. 蒙布朗	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(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	房務技術
	英文名稱	Housekeeping technology
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="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	0/0/0/0/2/2	
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	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解房務技術內容與規範 2. 了解房務人員與器材的管理 3. 了解房務的安全維護與實務	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	課程說明及房務技術介紹	9	第三學年第一學期
(2)安全宣導	房務技術安全與衛生介紹	9	
(3)鋪床作業	鋪床技術 鋪床作業實務	9	
(4)客房清潔	客房清潔項目	9	
(5)客房檢查標準	客房清潔實務	4	第三學年第二學期
(6)住房服務	住房服務項目 住房服務禮儀	8	
(7)清潔與維護	清潔與維護作業	8	
(8)客房安全項目	客房安全項目	8	
(9)客房安全檢查	客房安全檢查實務	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習
	英文名稱	Western Cooking Internship
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="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	0/0/3/3/0/0	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解西餐飲食文化與發展 2. 了解西餐的種類與烹飪食材及設備 3. 了解西餐烹飪製作方法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)西餐飲食文化與發展	1. 西餐定義、起源、演進及趨勢 2. 西餐廚房組織編制與工作職掌	3	第二學年第一學期
(2)工場環境與職場衛生安全	1. 西餐實習工場環境與安全規範 2. 廚房清潔與衛生、廚餘處理、消防、急救常識及餐飲衛生安全 3. 西餐從業人員應具備的態度	3	
(3)西餐烹調機具、工具與專業術語	1. 基本機具設備使用與保養守則 2. 西式刀具與手工具的種類、規格與保養 3. 西餐專業術語的認識 4. 度量衡、溫度及重量的換算	3	
(4)西餐常用食材與辛香調味料	1. 香料與辛香料的認識 2. 常用調味料與醬料 3. 常用食材認識與選購,如:西餐常用蔬菜與水果、肉類、海鮮類、蛋類、乳製品、油脂類與堅果類等	3	
(5)基礎西式刀工	1. 刀具使用須知 2. 西式刀工之運用與演練,如: 切片(Slicing)、切丁(Dicing)、小小丁(Brunoise)、小丁(Small dice)、中丁(Medium dice)、大丁(Large dice)、碎(Chopping)、條(Batonnet)、絲(Julienne)、丁片(Paysanne)、末(Mincing)及削橄欖(Tourner)等。	3	
(6)基本西式烹調法1	1. 過水過油(Blanching)與燙番茄製作 2. 煮(Boiling)與水煮馬鈴薯製作 3. 低溫煮(Simmer)與低溫煮雞胸製作	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)基本西式烹調法2	4. 慢煮(Poaching)與水波鱸魚製作 5. 蒸(Steaming)與蒸鱸魚製作 6. 煎(Pan-Frying)與煎鱸魚排附奶油馬鈴薯製作	9	
(8)基本西式烹調法3	7. 炒(Sauteing)與羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩製作 8. 炸(Deep-Frying)與藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥製作 9. 烘烤(Roasting & Baking)與原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯製作	9	
(9)基本西式烹調法4	10. 炙燒(Broiling)與炙燒豬肋排製作 11. 炭烤(Grilling)與炭烤牛排製作 12. 焗烤(Au Gratinating)與乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯製作 13. 燜(Braising)與義式海鮮飯製作 14. 燉(Stewing)與紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵製作	12	
(10)(十)西式早餐	1. 西式早餐內容 2. 西餐蛋類實作,如:水煮蛋(Boiled egg)、煎蛋(Fried egg)、炒蛋、(Scrambled egg)、水波蛋(Poached egg)、蛋捲(Omelet egg)等。 3. 西式早餐煎餅製作	12	第二學年第二學期
(11)(十一)沙拉與沙拉醬汁	1. 沙拉與沙拉醬汁的種類 2. 沙拉醬汁製作	6	
(12)(十二)高湯、湯與醬汁	1. 高湯分類與製作要領 2. 高湯製作,如:白高湯(White Stock)、褐高湯(Brown Stock)、魚高湯(Fish Stock)以及蔬菜高(Vegetable Stock)等。 3. 西式湯分類、製作要領 4. 西式湯類實作,如:清湯(Broth)、澄清湯(Consommé)、奶油湯(Cream soup)、泥湯(Purée Soup)、海鮮濃湯(Bisque)、巧達湯(Chowder)、冷湯(Cold soup)、法式洋蔥湯(French Onion Soup)、義大利蔬菜湯(Minestrone)等 5. 醬汁分類、用途與儲存 6. 基本醬汁實作	12	
(13)(十三)主菜	1. 蔬菜類主菜製作,如:炭烤時蔬等 2. 肉類主菜製作,如:煎豬排附燻紫高麗菜、義大利肉醬麵、蘇格蘭羊肉湯等 3. 家禽類主菜製作,如:白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、佛羅倫斯雞胸附青豆飯、油燻酥鴨等 4. 海鮮類主菜製作,如:奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯、義式海鮮飯等	12	
(14)(十四)西式甜點	1. 西餐常見甜點 2. 西餐甜點製作,如:焦糖布丁、英式米布丁附香草醬、泡芙、巧克力慕斯、蘋果奶酥、炸蘋果圈、沙巴翁焗水果等	12	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製技術
	英文名稱	Beverage Preparation Technology
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="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	0/0/3/3/0/0	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解各式飲料調製材料 2. 了解各式飲料調製適方法 3. 了解各式飲料的實際應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 飲料的定義及分類 2. 飲料店的分類及經營 3. 非酒精性吧台設備及作業規範 4. 酒精性吧台設備及作業規範	6	第二學年第一學期
(2)飲料調製	1. 非酒精性飲料調製之用具及材料 2. 酒精性飲料調製之用具及材料 3. 非酒精性飲料調製的基本原則及方法 4. 酒精性飲料調製的基本原則及方法	12	
(3)飲品	1. 乳品飲料的調製 2. 果汁飲料的調製 3. 冰沙的調製 4. 包裝飲料的認識 5. 臺灣特有飲料的認識	12	
(4)茶	1. 茶的歷史與發展趨勢 2. 茶的栽種與生長 3. 茶的成份與品種 4. 茶的製作過程 5. 茶的分類與特性 6. 茶的沖泡方法與技巧 7. 調味茶之變化與調製 8. 養生茶的認識與調製 9. 品茶的方法 10. 各國茶的介紹	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5) 咖啡	1. 咖啡的歷史與發展趨勢 2. 咖啡的栽種與生長 3. 生豆種類與分級的認識 4. 咖啡烘焙的原理與程度 5. 咖啡萃取的原理與影響 6. 咖啡萃取的方法與技巧 7. 熱咖啡的調製與供應 8. 冰咖啡得調製與供應 9. 咖啡的飲用方法	12	
(6) 酒的類別	1. 釀造酒 2. 蒸餾酒 3. 合成酒 4. 臺灣特產酒的認識	12	第二學年第二學期
(7) 葡萄酒	1. 葡萄酒的定義與歷史 2. 葡萄的栽種與生長 3. 葡萄的成份與品種 4. 葡萄酒的釀製過程 5. 葡萄酒的分類 6. 各國葡萄酒介紹	9	
(8) 葡萄酒	1. 葡萄酒的定義與歷史 2. 葡萄的栽種與生長 3. 葡萄的成份與品種 4. 葡萄酒的釀製過程 5. 葡萄酒的分類 6. 各國葡萄酒介紹	9	
(9) 雞尾酒	1. 雞尾酒之發展與趨勢 2. 雞尾酒特性 3. 雞尾酒的種類 4. 無酒精雞尾酒(Mocktail)的調製方法 5. 賓治酒(Punch)的調製	12	
(10) 飲料與食物	1. 酒單的認識 2. 非酒精性飲料與食物的搭配 3. 酒精性飲料與食物的搭配	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		
教學資源	1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館實務
	英文名稱	Hotel practice
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解旅館的組織與職責 2. 了解旅館各項職務內涵 3. 了解旅館人員的管理與實務運作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)旅館的定義與特性	旅館的定義與特性	4	第三學年第一學期
(2)(二)旅館的起源與功能	旅館的起源與功能	4	
(3)(三)旅館的組織與分類	旅館的組織與分類	4	
(4)(四)客務部組織與職責	客務部組織與職責	4	
(5)(五)櫃檯實務	櫃檯實務	8	
(6)(六)訂房作業	訂房作業實務	8	
(7)(七)房務部組織與職責	房務部組織與職責	4	
(8)(八)房務作業	房務作業實務	8	第三學年第二學期
(9)(九)餐飲服務	餐飲服務	8	
(10)(十)行銷作業	行銷作業	4	
(11)(十一)人事管理	人事管理	4	
(12)(十二)服務管理	服務管理	4	
(13)(十三)會計管理	會計管理	4	
(14)(十四)工務與安全管理	工務與安全管理	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房管理
	英文名稱	Room management
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解房務的內涵與職責 2. 了解房務人員管理與清潔維護 3. 了解房務的規劃策略與實務	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)旅館的概況	旅館的概況	4	第三學年第一學期
(2)旅館的的組織與架構	旅館的的組織與架構	4	
(3)房務部管理與組織	房務部管理與組織	4	
(4)客房備品類型與配置	客房備品類型與配置	8	
(5)房務實務操作	房務實務操作	4	
(6)房務檢查作業	房務檢查作業	4	
(7)房務服務作業-1	房務服務作業-1	4	
(8)房務服務作業-2	房務服務作業-2	4	
(9)客房維護保養與財產管理	客房維護保養與財產管理	4	第三學年第二學期
(10)公共區域清潔與管理	公共區域清潔與管理	8	
(11)洗衣作業與布巾品管理	洗衣作業與布巾品管理	4	
(12)客房安全與衛生管理	客房安全與衛生管理	4	
(13)房務人力資源管理	房務人力資源管理	4	
(14)客房規劃策略	客房規劃策略	4	
(15)旅館三安檢核指標	旅館三安檢核指標	4	
(16)危機管理	危機管理	4	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒
	英文名稱	Drinks and bartending
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="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	0/0/2/2/0/0	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解飲料的類別 2. 了解飲料調製的材料與器具 3. 了解各式飲料的調製方法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	飲料的意義與定義 飲料的分類	8	第二學年第一學期
(2)無酒精飲料-茶	茶的分類 茶的製程 茶的沖調與服務	8	
(3)無酒精飲料-咖啡1	咖啡的起源和歷史	8	
(4)無酒精飲料-咖啡2	咖啡的沖調與服務	8	
(5)無酒精飲料-其他	果汁飲料的種類 綜合果汁的調製法	4	
(6)無酒精飲料-其他	蘇打水、冰淇淋及礦泉水 可可亞、阿華田的介紹	8	第二學年第二學期
(7)酒的類別	飲調酒類介紹 飲調酒類調製與服務	8	
(8)果香與氣泡調酒	水果、氣泡飲於調酒中的運用方式	8	
(9)創意飲料與調酒設計	創意飲品與調酒配方發想與設計概念	8	
(10)成本概念與品質管理	原料成本、份量控制與品質維持概念	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習



(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	酒專概論
	英文名稱	Introduction to wine
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	0/0/2/2/0/0	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 了解酒款的類型與酒專的基本技能 2. 了解各式酒款的產區與型態 3. 了解酒專的服務與管理內涵	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 酒專的基本概念	系統品飲方法、儲藏、酒杯、酒器、開瓶器介紹與酒單	4	第二學年第一學期
(2) 酒款的基本服務技能	酒款桌邊服務示範、葡萄酒與烈酒品飲技巧、酒款桌邊服務示範	8	
(3) 酒款介紹	國際葡萄酒品種介紹、六大基酒分類	8	
(4) 酒款產區介紹與品飲1	產區認識及品飲「氣泡酒與強化酒類型」 產區認識及品飲「法國－波爾多、布根地」	8	
(5) 酒款產區介紹與品飲2	產區認識及品飲「法國－羅亞爾河、隆河、西南產區」 產區認識及品飲「法國－阿爾薩斯與朱羅」 產區認識及品飲「義大利與德國」	8	
(6) 酒款產區介紹與品飲3	產區認識及品飲「澳洲與紐西蘭」 產區認識及品飲「西班牙與南非」 產區認識及品飲「美國與南美洲」	8	第二學年第二學期
(7) 酒款產區介紹與品飲4	烈酒認識及品飲「琴酒」 烈酒認識及品飲「伏特加與蘭姆酒」	8	
(8) 酒款產區介紹與品飲5	烈酒認識及品飲「白蘭地」 烈酒認識及品飲「龍舌蘭」 烈酒認識及品飲「威士忌」、社會責任	8	
(9) 酒專的服務管理與行銷	酒專人員與服務管理及行銷策略	8	
(10) 酒類產業與職涯概論	酒類相關產業現況與職涯發展方向介紹	4	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 平時上課參與狀況 2. 平時小考與作業成品表現 3. 期中與期末考表現
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 審定課本及課外補充教材 2. 數位多媒體教材 3. 數位資源庫數位教材
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 自編教材及課本重點整理 2. 講述法、問題導向教學法及範例介紹 3. 分組討論與練習

