

# 高級中等學校課程計畫

台北市私立滬江高級中學

學校代碼：381302

## 實用技能學程課程計畫書

本校108年11月18日108學年度第3次課程發展委員會會議通過

校長簽章：\_\_\_\_\_



(109學年度入學學生適用)

- 第一次報備查版
- 修正後報備查版
- 准予備查版

中華民國109年03月05日

# 目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	9
一、餐旅群餐飲技術科專業技能班教育目標	9
二、餐旅群餐飲技術科專業技能班學生進路	10
陸、群科課程表	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	17
柒、團體活動時間實施規劃	20
捌、彈性學習時間實施規劃	21
一、彈性學習時間實施相關規定	21
二、學生自主學習實施規範	22
三、彈性學習時間實施規劃表	23
玖、學校課程評鑑	27
學校課程評鑑計畫	27
附件二：校訂科目教學大綱	34

## 學校基本資料表

學校校名	台北市私立滬江高級中學				
技術型	專業群科		1. 電機與電子群：資訊科、航空電子科 2. 商業與管理群：資料處理科 3. 設計群：室內空間設計科、廣告設計科 4. 家政群：幼兒保育科 5. 餐旅群：餐飲管理科		
	建教合作班		1. 餐旅群：餐飲管理科		
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班			
		產學訓專班			
		就業導向 課程專班			
		雙軌訓練 旗艦計畫			
其他					
綜合型	1. 學術學程：1年級不分群、學術社會學程、學術自然學程 2. 商業群：資訊應用學程 3. 餐旅群：觀光餐飲學程				
實用技能學程	1. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)				
聯絡人	處 室	教務處	電 話	02-86631122#212	
	職 稱	教學組長	行動電話		
	姓 名	李彥徵	傳 真	02-29356771	
	E-mail	381302b1@hchs.tp.edu.tw			

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

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	電機與電子群	資訊科	1	14	1	20	1	15	3	49
	電機與電子群	航空電子科	1	13	1	29	1	17	3	59
	商業與管理群	資料處理科	0	0	1	16	1	12	2	28
	設計群	室內空間設計科	1	18	1	24	1	12	3	54
	設計群	廣告設計科	1	4	1	4	1	14	3	22
	家政群	幼兒保育科	1	6	0	0	0	0	1	6
	餐旅群	餐飲管理科	2	38	2	70	2	69	6	177
綜合型	學術學程	1年級不分群	2	38	0	0	0	0	2	38
	學術學程	學術社會學程	0	0	2	40	1	23	3	63
	學術學程	學術自然學程	0	0	0	13	0	18	0	31
	商業群	資訊應用學程	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	觀光餐飲學程	0	0	0	0	0	0	0	0
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	33	1	26	1	23	3	82
合計			10	164	10	242	9	203	29	609

## 二、核定科班一覽表

表2-2 109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	電機與電子群	資訊科	1	45
	電機與電子群	航空電子科	1	45
	設計群	室內空間設計科	1	45
	設計群	廣告設計科	1	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	4	180
綜合型	學術學程	1年級不分群	2	90
	學術學程	學術社會學程	0	0
	學術學程	學術自然學程	0	0
	商業群	資訊應用學程	0	0
	餐旅群	觀光餐飲學程	0	0
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	45
合計			12	540

## 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

(一) 打造務實的滬江勇者

(二) 學校願景補充說明 透過曼陀羅思考法與教師社群教學研究會分組討論。再經由票選決定以「打造務實的滬江勇者」為願景,並以「櫻花」呈現學校願景與圖像,並經課發會、校務會議通過。冀望在全校教職員生與家長、社區的結合及努力下,建構一所教師樂於教、安於教;學生樂於學、安於學,家長樂於信任及社區樂於肯定的學府,達到符合「自律尊重、快樂學習、充滿活力、迎向未來」的理念,能真正落實「自發、互動、共好」的目標。



## 二、學生圖像

### 品格力

以實踐校訓(信義勤愛)之品格力為基本素養，培育學生能自律尊重、團隊合作與人文關懷的世界公民。

### 學習力

涵蓋閱讀力、思考力、創造力，培育學生能自主學習、多元思考與創意創新。

### 生活力

強調在生活情境中應用的溝通力、資訊科技應用與生活美學。

### 專業力

培養專業知能以符應產業需求之就業力。





## 肆、課程發展組織要點

台北市私立滬江高級中學

### 課程發展委員會組織要點

臺北市私立滬江高級中學課程發展委員會組織要點

104年8月31日校務會議修正通過

106年8月30日校務會議修正通過

107年8月30日配合新課綱重新擬訂、校務會議修正通過

- 一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員33人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
  - (一)召集人：校長。
  - (二)學校行政人員：由各處室主管(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館組長、輔導組長、會計主任、人事主任)擔任之，共計8人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任兼任副執行秘書。
  - (三)領域/科目教師：由各領域/科目召集人，含國語文領域、英語文領域、數學領域、自然領域、社會領域、綜合活動領域、藝能領域(體育與健康、國防)擔任之，每領域/科目1人，共計7人。
  - (四)專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計5人。
  - (五)特殊需求領域課程教師：由輔導教師擔任之，共計1人。
  - (六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
  - (七)專家學者：由學校聘任專家學者2人擔任之。
  - (八)產業代表：由學校聘任產業代表4人擔任之。
  - (九)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
  - (十)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
- 三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
  - (一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
  - (二)統整及審議學校課程計畫。
  - (三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
  - (四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 四、本委員會其運作方式如下：
  - (一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
  - (二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
  - (三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
  - (四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。
  - (五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
  - (六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，各處室協辦。
- 五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)
  - (一)各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
  - (二)各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。
  - (三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。
  - (四)研究會針對專業議題討論時，應(或得)邀請業界代表或專家學者參加。
- 六、各研究會之任務如下：
  - (一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
  - (二)規劃跨群科(技高)、學程(綜高)或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
  - (三)協助辦理教師甄選事宜。
  - (四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
  - (五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
  - (六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
  - (七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
  - (八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
  - (九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- 七、各研究會之運作原則如下：
  - (一)各領域/科目/專業群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
  - (二)每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
  - (三)各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
  - (四)各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行，修正時亦同。

## 伍、課程規劃與學生進路

### 一、餐旅群餐飲技術科專業技能班教育目標

1. 培育學生成為具備餐飲專業知識及技能之專業人才 2. 培育學生成為具備餐飲內場各項操作的技術人才 3. 培育學生成為具備餐飲外場與旅館服務工作的經營管理人才 4. 培育學生成為具備宴會企劃與餐飲創新研發之人才 5. 培養學生成為具職場倫理與職業道德、重視職業安全與良好工作態度之人才 6. 培養學生具備人際溝通、解決問題及團隊合作的能力 7. 培育學生成為具備國際觀與自主思考及終身學習之人才

二、餐旅群餐飲技術科專業技能班學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科專業技能班(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.具備餐飲相關領域之基礎知識之能力 2.訓練學生具備連鎖咖啡廳、飯店飲料吧檯、各式飲料連鎖店等飲料調製實作能力。 3.訓練學生具備餐廳內場基本食物製備實作能力以及中餐烹調實作能力。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1.習得觀光餐旅基本知識後，可進入餐廳、旅館餐廳、咖啡店，擔任外場服務人員 2.習得飲料調製基本要領技能後，可進入餐廳吧檯、咖啡店、飲料店、旅館飲料部，擔任飲務員、吧檯員或咖啡師，亦可自行開設飲料店。 3.習得食物製備與中餐烹調基本要領技能後，可進入中餐廳內場、旅館中餐廳內場，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設小吃店。</p> <p>3.檢定職類： 飲料調製丙級證照、中餐烹調丙級證照</p>	<p>1.專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2.實習科目： 2.1 部定必修： <input 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：</p> <p>2.實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調實習8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>食物製備6學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲安全與衛生實務2學分 <input checked="" type="checkbox"/>房務技術4學分</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： 1.訓練學生具備餐廳、旅館外場、各式飲料連鎖店等餐飲服務實作能力。 2.訓練學生具備烘焙食品、西點製作實作能力。 3.訓練學生具備西餐烹調實作能力。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1.習得餐飲服務基本要領技能後，可進入餐廳、旅館餐廳、咖啡店，擔任外場服務人員或宴會服務人員。 2.習得西點烘焙基本要領技能後，可進入麵包店、旅館西點廚房、烘焙食品工場，擔任麵包學徒、西點學徒或助理。 3.習得西餐烹調基本要領技能後，可進入西餐廳內場、旅館西餐廳內場廚房，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設西式餐館。</p> <p>3.檢定職類： 烘焙食品丙級證照/餐旅服務丙級證照 西餐烹調丙級證照</p>	<p>1.專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2.實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1.專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲英文與會話4學分 1.2 校訂選修：</p> <p>2.實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>西式點心製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>蛋糕裝飾3學分 <input checked="" type="checkbox"/>餅乾製作3學分 <input checked="" type="checkbox"/>中式點心製作實習6學分</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： 1.訓練學生具備異國料理製作能力。 2.訓練學生具備精緻創意創新餐點能力。 3.訓練學生具備蔬果切雕、地方小吃、地方點心實作能力。 4.訓練學生具備宴會規畫實作能力。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1.習得餐飲日文會話、異國料理製作基本要領技能後，可進入各式異國料理餐廳、旅館餐廳，擔任內場廚師助理或廚師。 2.習得精緻創新、無國界料理基本要領技能後，可進入麵包店、旅館西點廚房、烘焙食品工場，擔任商品研發、西點學徒或助理。 3.習得蔬果切雕、地方小吃基本要領技能後，可進入中餐廳內場、旅館中餐廳內場廚房，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設小餐館。 4.習得餐旅管理、飲務管理、菜單設計、宴會規劃基本要領技能後，可進入旅館宴會廳或大型宴會廳，擔任宴會規劃人員。</p> <p>3.檢定職類： 中式麵食丙級證照、中式米食丙級證照、電腦軟體應用</p>	<p>1.專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2.實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1.專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2.實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>東方料理製作3學分 <input checked="" type="checkbox"/>精緻西點製作3學分 <input checked="" type="checkbox"/>中國特色地方小吃製作3學分 <input checked="" type="checkbox"/>南洋料理製作3學分 <input checked="" type="checkbox"/>臺灣特色地方小吃製作3學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐旅管理實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/>飲料管理實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>電腦軟體應用4學分 <input checked="" type="checkbox"/>蔬果切雕實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>無國界料理製作實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>宴會點心製作實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>宴會實務8學分</p>



## 陸、群科課程表

### 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科專業技能班 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)  
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4			1	1			師資因素考量 師資因素考量
		地理				1	1			
		公民與社會								
	自然科學	物理	4			1	1			師資因素考量 師資因素考量
		化學				1	1			
		生物								
	藝術	音樂	4							
		美術		1	1					
		藝術生活				1	1			
	綜合活動	生命教育	4							師資因素考量 師資因素考量
		生涯規劃		1	1					
		家政						1	1	
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技								
		資訊科技								
	健康與體育	體育	2	1	1					
健康與護理		2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	36	12	12	5	5	1	1		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2						
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3				
	飲料實務	6	3	3						
	小計	16	5	5	3	3	0	0		
	部定必修學分合計	52	17	17	8	8	1	1		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科專業技能班 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)  
109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	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 18學分 9.78%	生活管理	4	2	2					特殊需求領域課程	
		社會技巧	4	2	2					特殊需求領域課程	
		學習策略	4			2	2			特殊需求領域課程	
		職業教育	2			1	1			特殊需求領域課程	
		溝通訓練	4					2	2	特殊需求領域課程	
		小計	18	4	4	3	3	2	2		
	專業科目 6學分 3.26%	餐飲英文與會話	4			2	2				
		國際禮儀	2					1	1		
		小計	6	0	0	2	2	1	1		
	實習科目 14學分 7.61%	專題實作	4					2	2		
		職涯體驗	2			1	1				
		中餐烹調實習	8	4	4						
		小計	14	4	4	1	1	2	2		
	必修學分數合計			38	8	8	6	6	5	5	
	一般科目	0學分 0.00%	應選修學分數小計		0	0	0	0	0	0	
	專業科目	0學分 0.00%	應選修學分數小計		0	0	0	0	0	0	
			中式點心製作實習	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
			食物製備	6	3	3					<input type="checkbox"/> 跨班
		烘焙實務	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班	
		西餐烹調實習	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班	
		西式點心製作實習	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班	
		蛋糕裝飾	3			3				<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 "職場見習每周一天(西式點心製作實習、(蛋糕裝飾、咖啡實務2選一))/(餅乾製作、創意飲品製作)" "同科跨班2選1"	
		咖啡實務	3			3				<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 "職場見習每周一天(西式點心製作實習、(蛋糕裝飾、咖啡實務2選一))/(餅乾製作、創意飲品製作)" "同科跨班2選1"	
		餅乾製作	3				3			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 "職場見習每周一天(西式點心製作實習、(蛋糕裝飾、咖啡實務2選一))/(餅乾製作、創意飲品製作)" "同科跨班2選1"	
		創意飲品製作	3				3			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 "職場見習每周一天(西式點心製作實習、(蛋糕裝飾、咖啡實務2選一))/(餅乾製作、創意飲品製作)" "同科跨班2選1"	
		東方料理製作	3					3		<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 "●同群跨班3選1 廚藝模組-東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作"	
		精緻西點製作	3					3		<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 "●同群跨班3選1 廚藝模組-東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作"	

中國特色地方小吃製作	3					3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 "●同群跨班3選1 廚藝模組-東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作"	
南洋料理製作	3					3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 "●同群跨班3選1 廚藝模組-南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-特色地方小吃製作"	
創意時尚甜點製作	3					3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 "●同群跨班3選1 廚藝模組-南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-特色地方小吃製作"	
臺灣特色地方小吃製作	3					3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 "●同群跨班3選1 廚藝模組-南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-特色地方小吃製作"	
餐旅管理實務	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務
飲料管理實務	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班 職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務
電腦軟體應用	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務
蔬果切雕實習	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務
無國界料理製作實習	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班 職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務
宴會點心製作實習	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班 職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務
宴會實務	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 職場見習每周三天 1.餐旅管理實務、飲料管理實務 2.電腦軟體應用、蔬果切雕實習、無國界料理製作實習 3.宴會點心製作實習、宴會實務
房務技術	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班
餐飲安全與衛生實務	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班



		應選修學分數小計	94	6	6	17	17	24	24	校訂選修實習科目開設112學分
		選修學分數合計	94	6	6	17	17	24	24	
		校訂必修及選修學分上限合計	132	14	14	23	23	29	29	
		學分上限總計	184	31	31	31	31	30	30	
		每週團體活動時間(節數)	12-18	3	3	3	3	3	3	
		每週彈性學習時間(節數)	6-12	1	1	1	1	2	2	
		每週總上課節數	210	35	35	35	35	35	35	

## 二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科專業技能班 課程架構表(以科為單位，1科1表)  
109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	36學分	36	19.57%	系統設計	
	專業科目	16-20學分	4	2.17%	系統設計	
	實習科目		12	6.52%		
	合計			52	28.26%	系統設計
校訂	必修	124-140學分	一般科目	18	9.78%	系統設計
			專業科目	6	3.26%	
			實習科目	14	7.61%	
	選修		一般科目	0	0.00%	
			專業科目	0	0.00%	
			實習科目	94	51.09%	
	合計			132	71.74%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	108	58.70%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	184學分		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		6-12節	8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	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 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 餐旅群餐飲技術科專業技能班 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	語文	國語文	→	國語文	→		→		→		→		
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		
			→		→	歷史	→	歷史	→		→		
	社會		→		→	地理	→	地理	→		→		
			→		→	物理	→	物理	→		→		
	自然科學		→		→	化學	→	化學	→		→		
			→		→		→		→		→		
	藝術	美術	→	美術	→		→		→		→		
			→		→	藝術生活	→	藝術生活	→		→		
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃	→		→		→		→		
			→		→		→		→	家政	→	家政	
		體育	→	體育	→		→		→		→		
	健康與體育	健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→			
校訂科目	綜合活動	社會技巧	→	社會技巧	→		→		→		→		
		生活管理	→	生活管理	→		→		→		→		
		→		→	學習策略	→	學習策略	→		→			
		→		→	職業教育	→	職業教育	→		→			
	健康與體育		→		→		→		→	溝通訓練	→	溝通訓練	

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科專業技能班 科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

課程類別	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	飲料實務	→	飲料實務	→	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→	
校訂科目	專業科目		→		→	餐飲英文與會話	→	餐飲英文與會話	→	
			→		→		→	國際禮儀	→	國際禮儀
			→		→		→	專題實作	→	專題實作
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→	
		中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→		→		→	
			→		→	中式點心製作實習	→	中式點心製作實習	→	
		食物製備	→	食物製備	→		→		→	
			→		→	烘焙實務	→	烘焙實務	→	
			→		→	西餐烹調實習	→	西餐烹調實習	→	
			→		→	西式點心製作實習	→	西式點心製作實習	→	
			→		→	蛋糕裝飾	→		→	
			→		→	咖啡實務	→		→	
			→		→		→	餅乾製作	→	
			→		→		→	創意飲品製作	→	
			→		→		→	東方料理製作	→	
			→		→		→	精緻西點製作	→	
			→		→		→	中國特色地方小吃製作	→	
			→		→		→		→	南洋料理製作
			→		→		→		→	創意時尚甜點製作
			→		→		→		→	臺灣特色地方小吃製作
			→		→		→	餐旅管理實務	→	餐旅管理實務
			→		→		→	飲料管理實務	→	飲料管理實務
			→		→		→	電腦軟體應用	→	電腦軟體應用
			→		→		→	蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習
			→		→		→	無國界料理製作實習	→	無國界料理製作實習
			→		→		→	宴會點心製作實習	→	宴會點心製作實習
			→		→		→	宴會實務	→	宴會實務
		房務技術	→	房務技術	→		→		→	
	餐飲安全與衛生實務	→	餐飲安全與衛生實務	→		→		→		

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
3. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	1	6	3	5	2	4
聖誕暨跨年活動	3	0	3	0	3	0
社團成果展	0	3	0	3	0	3
特色活動	4	5	4	4	4	5
優良學生選舉	2	2	2	2	2	2
校慶預備活動	3	0	3	0	3	0
迎新活動	2	0	0	0	0	0
環境知識挑戰賽	1	1	1	1	1	1
環境講座	1	1	1	1	1	1
智慧財產權講座	1	0	1	0	0	0
幹部訓練	1	1	1	1	1	1
校園環境競賽	4	4	4	4	4	4
法律知識會考	1	1	1	1	1	1
教育旅行	0	0	0	2	0	0
升學輔導活動	0	0	0	0	2	2
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

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

### 彈性學習時間及自主學習實施補充規定

107年10月15日 第2次課程發展委員會通過

一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定，特訂定本實施規範。

二、彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》之規定，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。

### 三、彈性學習時間之實施原則

(一)綜合高中彈性學習時間，各於學生在校上課每35節中，開設每週2節。技術型高中各群科彈性學習時間，在一年級二年級第一及第二學期，各於學生在校上課每週35節中，開設每週1節；在三年級第一及第二學期，各於學生在校上課每35節中，開設每週2節。以不採計為畢業學分為原則。

(二)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。

(三)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。

(四)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。

### 四、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施補充規定如下：

(一)實施原則：鼓勵學生自主規劃、提升自主學習能力及落實自主學習精神。

### (二)輔導管理：

1. 學生得於彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組(3至5人)合作學習的方式，進行專題、議題、創新實作或其他方式，且應安排進行成果報告、發表或展示。

2. 學生進行自主學習前，應經教師指導和討論後，填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。

(三)學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備或資源等；學生自主學習申請表如附件。

(四)學校應提供適合和必要的學習資源，如資訊設備、圖書和使用空間等；同時為能落實學生自主學習成效，得安排教師隨班或分組進行指導。

五、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓。

六、本補充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。

## 二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

107年10月15日 第2次 課程發展委員會通過

四、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施補充規定如下：

(一)實施原則：鼓勵學生自主規劃、提升自主學習能力及落實自主學習精神。

(二)輔導管理：

1. 學生得於彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組(3至5人)合作學習的方式，進行專題、議題、創新實作或其他方式，且應安排進行成果報告、發表或展示。

2. 學生進行自主學習前，應經教師指導和討論後，填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。

(三)學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備或資源等；學生自主學習申請表如附件。

(四)學校應提供適合和必要的學習資源，如資訊設備、圖書和使用空間等；同時為能落實學生自主學習成效，得安排教師隨班或分組進行指導。

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	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學期	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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 checked="" type="radio"/> 否
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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 checked="" type="radio"/> 否
	『導遊領隊』山水間	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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 checked="" type="radio"/> 否
	茶道文化	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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 checked="" type="radio"/> 否
	咖啡學。學咖啡	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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 checked="" type="radio"/> 否
	牛刀小試	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" 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 checked="" type="radio"/> 否
	日將月就	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" 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 checked="" type="radio"/> 否
	初露鋒芒	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" 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 checked="" type="radio"/> 否
	餐飲美學	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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 checked="" type="radio"/> 否
第一學年	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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 checked="" type="radio"/> 否
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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 checked="" type="radio"/> 否
									<input type="radio"/> 例行性		



第二學期	牛刀小試	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	日將月就	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	初露鋒芒	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	『導遊領隊』山水間	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	餐飲美學	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	咖啡學。學咖啡	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	茶道文化	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第一學期	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	牛刀小試	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	日將月就	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	初露鋒芒	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	遊程規劃與設計	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	美食攝影師	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	咖啡拉花藝術	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	種子到杯子：咖啡科學	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第二學											

第二學期	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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
	牛刀小試	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	日將月就	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	初露鋒芒	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	遊程規劃與設計	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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
	美食攝影師	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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
	咖啡拉花藝術	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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
	種子到杯子：咖啡科學	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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
第一學期	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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
	星羅棋布	2	12	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	景星鳳凰	2	12	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	翻糖藝術	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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
	實用餐服管理	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<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
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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
第三學年											

第二學期	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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
	星羅棋布	2	12	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	景星鳳凰	2	12	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	翻糖藝術	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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
	實用餐服管理	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<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

## 玖、學校課程評鑑

### 學校課程評鑑計畫

108 學年度臺北市私立滬江高級中等學校課程評鑑實施計畫

108 年11 月18 日課程發展委員會議通過

#### 壹、依據

- 一、教育部中華民國103 年11 月28 日臺教授國部字第1030135678A 號令訂定「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1080031188 號「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 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。

#### 貳、目的

- 一、協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與教學創新，強化教師教學品質及提升學生學習成效。
- 二、每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。
- 三、評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

#### 參、課程評鑑組織及分工

- 一、本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程自我評鑑小組、群課程研究會及各科/領域教學研究會。
- 二、評鑑組織分工

如附件

#### 肆、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。

課程自我評鑑之具體項目及相關說明如附件一。

#### 伍、課程自我評鑑流程

如附件

#### 陸、課程評鑑結果與應用

- 一、修正學校課程計畫。
  - 二、檢討學校課程實施，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
  - 三、增進教師對課程品質之重視。
  - 四、規劃補救教學或學生學習輔導。
  - 五、提供教師調整教材教法與教師專業成長規劃。
  - 六、鼓勵教師進行課程及教學創新。
  - 七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。
- 柒、本計畫經課程發展委員會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

# 108 學年度臺北市私立滬江高級中等學校課程評鑑實施計畫

108 年 11 月 18 日課程發展委員會會議通過

## 壹、依據

- 一、教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令訂定「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 1080031188 號「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 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。

## 貳、目的

- 一、協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與教學創新，強化教師教學品質及提升學生學習成效。
- 二、每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。
- 三、評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

## 參、課程評鑑組織及分工

- 一、本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程自我評鑑小組、群課程研究會及各科/領域教學研究會。
- 二、評鑑組織分工

組織人員	職掌
課程發展委員會	1. 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。 2. 審議課程評鑑實施計畫。 3. 依課程評鑑結果修正學校課程計畫。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請 7-11 位課程發展委會委員擔任之。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。 2. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具。 3. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。 4. 完成學校課程評鑑報告。
群課程研究會	1. 開設跨域多元選修課程。 2. 研發跨域多元選修教材。 3. 協助規劃及開設彈性學習時間。
領域/群科教學研究會	1. 由領域/群科召集人及所屬教師組成，教師提供自我檢核相關資料。 2. 彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。 3. 協助檢視課程架構、課程開設、課程實施空間及課程實施設備。 4. 協助教材選擇並進行評鑑。 5. 開設多元選修課程。 6. 協助規劃及開設彈性學習時間。 7. 協助教師公開授課相關事宜(公開備課、授課及議課)。

#### 肆、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。
- 課程自我評鑑之具體項目及相關說明如附件一。

#### 伍、課程自我評鑑流程

項次	工作項目		預定時程
1	訂定課程自我評鑑計畫	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施	前一學年 6月前
2	成立學校課程評鑑小組	1. 校長聘請 7-11 位課發會委員組成課程評鑑小組 2. 開發課程自我評鑑工具(如檢核表、問卷等)。	9月
3	教學實施與學生學習成果資料收集	依據課程評鑑工具，進行系統性教師教學及學生學習成果資料的收集。	9月 9~12月、 2~5月
4	各科/領域教學究會與教師個人進行自我檢核	1. 各科/領域教學究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析(質性分析與量化結果)。 2. 提出課程自我評鑑結果。	1月、5月
5	各科/領域教學究會提出檢討與改進方案	各科/領域教學究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案，提送課程評鑑小組檢視修正。	6月初
6	課程評鑑小組完成課程自我評鑑報告草案，送課發會確認	1. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。 2. 修正之各科/領域教學研究會課程自我評鑑結果及檢討與改進方案。 3. 完成學校課程評鑑報告草案，提學校課程發展委員會審議確認。	6月
7	評鑑結果運用之後續規劃與持續改善	1. 經學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討與改進方案，交學校相關單位後續執行並納入追蹤。 2. 進行改善課程規劃及強化教學品質。 3. 完成之課程自我評鑑報告，列入下一學年度之學校課程計畫。	持續改進 追蹤

#### 陸、課程評鑑結果與應用

- 一、修正學校課程計畫。

- 二、檢討學校課程實施，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
  - 三、增進教師對課程品質之重視。
  - 四、規劃補救教學或學生學習輔導。
  - 五、提供教師調整教材教法與教師專業成長規劃。
  - 六、鼓勵教師進行課程及教學創新。
  - 七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。
- 柒、本計畫經課程發展委員會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

附件一、臺北市私立滬江高中課程自我評鑑項目及相關說明

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
課程 規劃	1. 課程發展與運作機制	<ol style="list-style-type: none"> <li>學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、領域/科目及科教學研究會，依學校自訂之相關辦法設置，並定期召開會議，留有紀錄。</li> <li>學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查，若有修訂時，報請主管機關備查。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>課程發展組織設置要點。</li> <li>課程發展組織會議紀錄(含相關會議資料與簽到表)。(設計檢核表)</li> <li>參與課程發展之專家學者、業界代表及家長意見。(設計意見調查表)</li> <li>學校前一年度課程計畫書報請主管機關核定文號。</li> <li>學校前一年度課程計畫書上網公告網址。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 課程發展委員會</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 5 月底完成資料彙整。</li> </ul>
	2. 課程評鑑的規劃與管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>學校課程評鑑相關工具的發展(如公開授課紀錄表、學生畢業條件檢核表、學生具備科專業能力檢核表、評鑑作業時程檢核表)與資料庫之取用(如臺灣學生學習成就評量資料庫、高級中等學校學習歷程資料庫等)情形說明。</li> <li>學校能管理與運用評鑑相關資料與結果，並檢討修訂課程計畫書。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>課程評鑑資料蒐集工具(含學生畢業條件檢核、學生具備科專業能力檢核、評鑑作業時程檢核相關表件)。</li> <li>課程評鑑資料分析方法及結果運用。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 各科/領域教學研究會</li> <li>● 群課程研究會</li> <li>● 課程自我評鑑小組</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 9 月底完成課程評鑑資料蒐集工具。</li> <li>● 6 月、9 月評鑑小組會議及課發會討論運用。</li> </ul>
	3. 持續改善的機制與成果	<ol style="list-style-type: none"> <li>各領域/科目/專業群科定期檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求。</li> <li>學校能安排跨領域課程對話，建立共享的教材資源平台，以支持課程永續發展。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>各專業群科教學研究會議紀錄，並有業界代表之意見。</li> <li>各領域/科目教學研究會議紀錄。</li> <li>教材資源平台內容與跨領域課程對話活動紀錄。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 各科/領域教學研究會</li> <li>● 群課程研究會</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 5 月底完成資料彙整。</li> </ul>



層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
教學 實施	1. 實際開課與原規劃符合情形	1. 各學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應。經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 2. 多元選修之選課輔導與實際開課情形。	1. 各學期課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表。 2. 自我檢核或相關會議處理情形說明。 3. 選課輔導手冊(如選課相關辦法、輔導流程圖與日程表)、選課輔導措施及選課輔導教師任務相關資料。 4. 教師專長與授課課程相符之檢核。	● 教務處 ● 輔導室 ● 課程諮詢教師 ● 人事室	● 5 月底完成資料彙整。
	2. 教師教學與評量	1. 各學習領域(含校訂必修及多元選修等)能發展素養導向相關課程,並研發相關教材。 2. 共備、觀課與議課紀錄。 3. 教材開發與資源引入。	1. 學年度發展之素養導向課程與教材。 2. 學年度共備、觀課與議課紀錄。 3. 教師自編教材之統計(包含整個課程教材或是單元教材)。 4. 業界資源引入說明。 5. 業師協同教學辦理情況。	● 教務處 ● 實習處 ● 各科/領域教學研究會 ● 全校教師	● 5 月底完成資料彙整。
	3. 彈性學習時間	1. 各學年/學期彈性學習時間規劃之各課程單元修習學生人數。 2. 各學年/學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數。	1. 各學年/學期彈性學習時間學生選修人數及時數統計表。 2. 自主學生申請學生人數統計。 3. 選手培訓辦理情形。 4. 補強性教學辦理情形。 5. 課程諮詢教師輔導紀錄。 6. 充實(增廣)課程(單元)學生選課分發志願序統計。 7. 充實(增廣)課程(單元)選課人數統計表,開課未成之原因分析。	● 教務處 ● 學務處 ● 圖書館 ● 實習處 ● 輔導室 ● 課程諮詢教師 ● 各科/領域教學研究會	● 5 月底完成資料彙整。
	4. 多元選修	各學年/學期多元選修規劃之各課程單元修習學生人數。	1. 各學年/學期多元選修學生選修人數及時數統計表。 2. 課程諮詢教師輔導紀錄。 3. 學生選課分發志願序統計。 4. 各課程選課人數統計表,開課未成之原因分析。	● 教務處 ● 輔導室 ● 課程諮詢教師 ● 各科/領域教學研究會	● 5 月底完成資料彙整。

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
	5. 專題實作	專題實作課程實施相關資料。	1. 學生作品資料統計。 2. 辦理校內競賽活動或作品展出資料。 3. 參與校外競賽成果。 4. 檢核是否符合探究與實作之原則。	● 各科/領域教學研究會 ● 實習處	● 5 月底完成資料彙整。
	6. 團體活動	班會、社團、週會、學校活動辦理情形及時間分配。	1. 提供學校行事曆或團體活動時間規劃一覽表。 2. 社團及人數一覽表。 3. 週會活動主題一覽表。	● 學務處	● 6 月底完成資料彙整。
學生學習	1. 學生學習表現	1. 學生一般科目/專業科目/實習科目學業表現統計資料。 2. 各專業群科學生各項競賽及證照表現。	1. 高級中等學校學生學習歷程資料庫之資料分析。 2. 學生學業表現資料分析(校內校務系統)及學生學習歷程檔案資料分析。 3. 學習歷程檔案多元表現資料分析。	● 教務處 ● 實習處 ● 各科/領域教學研究會	● 7 月底完成資料彙整分析。
	2. 科教育目標與專業能力檢核	1. 各專業群科具備各項科專業能力的必選修課程(以課程計畫書中課程規劃與科專業能力對應檢核表實心者計)。 2. 學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數統計。	1. 科課程規劃與科專業能力對應檢核表。 2. 畢業班學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數。	● 各科/領域教學研究會 ● 實習處 ● 教務處	● 7 月完成該學年畢業學生之能力檢核分析。
	3. 確保學生畢業條件	1. 學生達成科專業能力與畢業學分檢核及畢業前未達畢業門檻之預警機制。 2. 應屆畢業學生未達畢業條件的因應措施。	1. 個別學生畢業條件檢核表及檢核結果。 2. 預警制度說明。 3. 學生未達畢業條件時,學校已採取的因應措施說明。	● 教務處	● 9 月、2 月完成該學期預警會議。2 月同時完成畢業班學分檢核。 ● 5 月完成相關資料彙整。
	學生畢業進路	學生畢業會升學與就業進路之統計,作為課程規劃之參考(自 111 學年度起統計分析)。	1. 學生升學人數之統計及群別分析。 2. 學生就業人數統計及行業別分析。	● 教務處 ● 輔導室 ● 實習處	● 10 月完成相關資料彙整統計與分析。

## 附件二：校訂科目教學大綱

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
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"/> 餐飲技術科專業技能班	
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	
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. 瞭解國際禮儀的基本概念。 2. 建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 3. 學習本國及各國禮儀知識，用以強化學生國際交流的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)國際禮儀概論	1. 禮儀的意義及其重要性。 2. 國際禮儀的基本概念。 3. 國際禮儀的應用及注意事項。	2	
(二)服飾與儀態	1. 男女服飾穿著禮儀。 2. 個人體型與服飾色彩搭配修飾。 3. 優雅儀態的介紹。	6	
(三)說話禮儀	1. 音調與速度 2. 口語表達與談話技巧。 3. 演說技巧。 4. 合宜的肢體語言搭配。	6	
(四)電話禮儀	1. 接打電話禮儀。 2. 公務電話接打要領及步驟。	4	
(五)書卡禮儀	1. 中、西式書卡形式。 2. 書卡應用場合與時機。 3. 合宜的書信文字表達。	2	
(六)餐飲宴會禮儀	1. 中餐禮儀。 2. 西餐禮儀。 3. 歐式自助餐禮儀。 4. 日式料理禮儀。 5. 宴會禮儀。	6	
(七)其他一般禮儀	1. 公共場所禮儀。 2. 求職面試禮儀。 3. 拜訪與回拜。	4	
(八)各國文化禮俗	1. 各國文化風俗禮儀介紹。 2. 各國禮俗禁忌說明。	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	應針對學生在認知、技能、情意等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。		
教學資源	1. 教材編選可採用教科書或教師自編講義為教材，並能兼顧學生之能力、興趣、需要。 2. 教材內容兼顧認知、情意與技能，內容應生活化、活潑化、趣味化、多元化，以增進學習效果。 3. 教材應參照現實環境趨勢及新頒規定，能與現實結合。 4. 教材範例及習題應配合實務，使學生能學以致用。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

1. 利用資料研讀、討論、觀察及演練的方式，在課堂上交互實施，以收成效
2. 學生除指定教材研讀外，尚須身體力行確實做到課堂上所學之各項禮儀，在每日的生活中確實使用及施行。
3. 身教重於言教，教師的服儀應力求端莊，應對進退合宜，以為學生良好身教示範。
4. 宜多元化而有彈性，著重人際溝通技巧、演練與應用。
5. 可採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口試、筆試等，並著重情境評量。
6. 教學評量亦可利用剪報、教室規範、日常禮儀考核等方式，落實此學科的教學成效。
7. 教學相關配合事項：以靈活、彈性的方式，運用社會資源來支援教學。

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲英文與會話
	英文名稱	Tourism 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 checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 能了解日常生活的英文對話 2. 能做合宜的英文應對	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本字彙與會話	1. 發音與語調 2. 問候與數字	8	
(二)基本練習	1. 時間與日期 2. 地點與方向	8	
(三)日常會話	1. 感謝與道歉 2. 討論天氣	8	
(四)飯店英語	1. 前台服務 2. 客戶抱怨	8	
(五)購物英語	1. 電梯服務 2. 電話禮儀	8	
(六)飯店服務	1. 飯店服務 2. 房務服務	8	
(七)餐廳英語	1. 點餐服務 2. 點餐客訴	8	
(八)機場英語	1. 機場英文 2. 搭機英文	8	
(九)捷運英語	1. 捷運英文 2. 失物招領	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	英文會話期中考 20% 餐飲英文學習單20% 課堂練習 20% 英文短片錄製40%		
教學資源	1. 選用教育部審定合格之教科書 2. 網路短片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 期初活動將於課堂上請學生分組，依照差異化程度分組，可互相協助學習成長。 2. 教師在教學前應編訂教學進度表。 3. 教師教學時應以學生的既有經驗為基礎，多舉例並進行示範教學，加強學習動機。 4. 教學活動應重視示範教學及個別輔導。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Making
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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"/> 餐飲技術科專業技能班	
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	
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、訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。 二、訓練學生資料蒐集及整理能力。 三、培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。 四、培養學生運用所學進而解決問題之能力。 五、使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。 六、訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。 七、落實理論與實務結合。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作課程概述	1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作流程 4. 專題製作類型	6	第二學年第二學期
(二)擬定題目技巧與方向	1. 成員選擇與主題選定原則介紹 2. 學生分組 3. 分組討論 4. 專題計畫書架構 5. 撰寫專題計畫書	6	
(三)專題製作歷程	1. 研究方法 2. 進度掌握 3. 專題實施注意事項 4. 專題歷程檔案	6	
(四)文獻資料蒐集與閱讀	1. 搜集資料的管道與技巧介紹 2. 專題資料蒐集 3. 資料分類、統整及組織	6	
(五)專題製作格式	1. 格式說明 2. 撰寫內涵：封面、摘要、目錄、前言、文獻理論探討、專題採用方法、專題成果、結論建議、參考文獻、附錄 3. 專題製作實作	6	
(六)研究方法	1. 選擇研究方法與研究設計 2. 問卷設計介紹 3. 問卷設計技巧與注意事項 4. 問卷發放技巧 5. 專題製作實作	6	
(七)資料整理	1. 問卷資料整理與建檔步驟 2. EXCEL操作技巧 3. 問卷資料分析 4. 統計圖表製作 5. 專題製作實作	6	第三學年第一學期
(八)專題製作結果與討論	1. 研究結果撰寫要領 2. 結論建議撰寫要領 3. 問題與討論	4	
(九)參考書目撰	1. 專題製作參考文獻撰寫注意事項。		

寫方法	2. 專題製作實作	2	
(十) 專題成果呈現	1. 書面呈現方式 2. 簡報/口頭報告方式 3. 競賽表現方式 4. 專題製作實作	6	
(十一) 簡報製作方法與技巧	1. 簡報投影片設計原則 2. 簡報投影片格式安排	6	
(十二) 口頭報告簡報製作技巧	1. 口頭報告應注意事項 2. 口頭報告之技巧 3. 口頭報告常見之問題	6	
(十三) 專題製作實作	1. 專題製作實作進度報告。 2. 題製作實作	6	
合計		72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	專業科目之教科書、相關書籍、相關雜誌與期刊、博碩士論文、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本科目含實習課程，在電腦教室實作為主。利用電腦教室，供學生實作練習與上網查詢相關資料。</li> <li>2. 專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。</li> <li>3. 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析，以加強學習效果。</li> <li>4. 鼓勵學生家長添購電腦設備及軟體，以強化學生學習效果。</li> </ol>		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡實務
	英文名稱	Coffee 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/3/0/0/0	0/0/3/0/0/0
開課年級/學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期
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、瞭解咖啡的歷史文化及生長過程。 二、培養正確飲用咖啡的知識。 三、培養咖啡品嚐的能力。 四、培養正確的工作態度與衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)咖啡的種類及特性	咖啡的起源與演進 2. 咖啡的生長與產區 3. 咖啡的種類 4. 咖啡的特性 5. 咖啡的精製方法 6. 咖啡的烘焙 7. 咖啡烘焙機 8. 咖啡的研磨 9. 沖調咖啡的要點	14	
(二)咖啡的沖煮法	1. 濾紙滴漏式沖泡法 (Paper Drip) 2. 濾布滴漏式沖泡法 (Flannel Drip) 3. 電動滴漏式咖啡機沖煮法 (Filter) 4. 虹吸式 (塞風式) 咖啡沖煮法 (Syphon) 5. 法式壓濾壺沖泡法 (French Presses Pot) 6. 義式摩卡壺咖啡沖泡法 (Moka Express) 7. 義式濃縮咖啡機沖煮法 (Espresso Machine) 8. 荷蘭水滴式冰釀咖啡沖泡法 (Dutch Cold waterCoffee) 9. 土耳其咖啡沖煮法 (Turkish Ibrik) 10. 那不勒斯咖啡壺沖煮法 (Neapolitan FlipDrip) 11. 比利時咖啡沖煮法 (Balancing)	14	
(三)咖啡的飲用	咖啡的調味料認識	2	
(四)特調熱咖啡的製作	1. 特調咖啡常用器具 2. 特調咖啡實作	12	
(五)特調冰咖啡的製作	1. 特調冰咖啡常用器具 2. 特調冰咖啡實作	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	投影機、筆記型電腦、食物製備相關圖片、實習廚房設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與機動、應變之能力。		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	精緻西點製作
	英文名稱	Exquisite Western dessert 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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. 瞭解甜點起源及發展趨勢。 2. 學習烘焙計算及產品製作。 3. 學習正確使用烘焙器具。 4. 培養正確的工作習慣及態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)甜點起源	1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明 2. 歐洲甜點歷史與發展 3. 歐洲各國著名甜點介紹	3	
(二)烘焙計算	1. 烘焙計算的目的 2. 烘焙公式的運用	6	
(三)西式點心-派	檸檬派製作	3	
(四)西式蛋糕-戚風	葡萄乾戚風捲製作	3	
(五)西式點心-奶油空心餅	香草泡芙製作	3	
(六)西式點心-小西餅	巫婆手指餅乾製作	3	
(七)西式蛋糕-海綿	香草海綿蛋糕製作	3	
(八)中式點心-蛋塔	黃金蛋塔製作	3	
(九)西式點心-綜合小西餅	薑餅屋製作	6	
(十)西式蛋糕-重奶油	奶油大理石蛋糕製作	3	
(十一)西式點心-創意小西餅	巧克力之心餅乾製作	3	
(十二)西式點心-迷你塔	水果塔製作	3	
(十三)西式蛋糕-奶油	桂圓核桃蛋糕製作	3	
(十四)西式蛋糕-捲	肉桂蘋果捲製作	3	
(十五)西式蛋糕-裝飾	鮮奶油蛋糕裝飾製作	6	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	選用坊間出版之相關教科書、實習廚房設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 教學過程彈性化，採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會實務
	英文名稱	Banquet design and 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/0/0/4/4	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	第三學年第一學期 第三學年第二學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解宴會的定義及服務型態。</li> <li>2. 瞭解宴會部的組織與人員工作職掌。</li> <li>3. 瞭解各式宴會的擺設與服務流程。</li> <li>4. 瞭解宴會菜單定價與設計。</li> <li>5. 瞭解宴會飲料服務與管理。</li> <li>6. 使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。</li> <li>7. 培養符合宴會廳所需人才之地方專業知識與技能。</li> <li>8. 培養具備宴會廳從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 宴會的歷史演進 2. 宴會的定義	8	
(二)宴會型態	1. 宴會型態及功能 2. 宴會的性質 3. 宴會規模及目的	12	
(三)宴會規劃	1. 宴會規劃作業 2. 各單位協調作業	8	
(四)宴會場地規劃	1. 場地挑選條件 2. 會場設計與佈置 3. 視聽器材配置	12	
(五)宴會預算規劃	1. 宴會預算編撰 2. 預算控制與運用	8	
(六)宴會菜單	1. 宴會菜單規劃 2. 宴會菜單設計 3. 宴會飲料管理	12	
(七)宴會組織架構	1. 宴會人員管理分部職稱 2. 宴會部工作職掌 3. 工作職掌職責任務	12	
(八)宴會流程	1. 宴會作業流程 2. 宴會服務與安排 3. 服務人員工作守則	12	
(九)宴會品質管理	1. 後勤作業 2. 危機處理與應變 3. 訂席作業與宴會安排	12	
(十)宴會服裝	1. 宴會服裝型態與性質 2. 宴會服裝的選定	8	
(十一)宴會設備管理	1. 宴會廳常用器皿介紹 2. 器材籌備設定量 3. 檯布籌備設定量	12	
(十二)宴會活動企劃(1)	1. 宴會菜單擬定 2. 宴會活動設計 3. 宴會服務流程	12	
	1. 宴會場佈置		

(十三)宴會活動企劃(2)	2. 宴會檯面設計與擺台 3. 主題式宴會設計	12	
(十四)宴會活動企劃(3)	1. 宴會組織及人員管理，工作安排 2. 宴會餐飲禮儀	4	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫主題企劃報告作業評量。 2. 針對技能部分結合餐飲服務、餐飲管理、國際禮儀等課程知能，並利用播放影片以提升宴會規劃的技能能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 坊間教科書 2. 自編學習單 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 宴會管理相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 採分組討論，分工及角色扮演方式，從宴會規畫操作中學習宴會管理。 2. 舉辦宴會或成果展示會，學習工作流程及與各單位協調性 3. 綜合學習方式(蒐集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、蒐集資訊之能力。 6. 在操作過程中，培養學生溝通協調能力，與系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備
	英文名稱	Food Preparation
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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	3/3/0/0/0/0 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	第一學年第一學期 第一學年第二學期
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. 熟悉食物製備及營養的相關知識 2. 熟練食物製備的基礎製作技能 3. 培養良好的衛生習慣與職業道德 4. 培養正確的烹調觀念及實作能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 中式烹調用具的認識與清潔 2. 廚房器具的使用方法與維護 3. 廚房的安全與衛生 4. 食物製備的意義與目的 5. 烹調處理的種類與目的 6. 食品的酸、鹼性	3	
(二)米的製備	1. 世界的米分布 2. 白米、糙米、胚芽米、有色稻米 3. 免洗米 4. 米的成分與利用 5. 米的烹調 6. 糯米的烹調 7. 澱粉的老化現象	6	
(三)麵食的製備	1. 小麥的構造 2. 麵粉的成分與特性 3. 麵粉的種類與用途 4. 麵筋的形成與麵糰 5. 適合各種烹調的麵粉處理	9	
(四)薯類與澱粉的製備	1. 薯類的成分與特性 2. 馬鈴薯的烹調 3. 芋頭的烹調 4. 山藥的烹調 5. 甘薯的烹調 6. 澱粉的烹調	9	
(五)油脂的製備	1. 油脂的成分與特性 2. 調理上的特性 3. 適合於烹調操作的油脂 4. 油炸食物	6	
(六)豆類的製備	1. 豆類的種類與用途 2. 黃豆的烹調 3. 豆腐的烹調 4. 紅豆的烹調 5. 鵲豆的烹調 6. 白菜豆的烹調	9	
(七)肉類的製備	1. 肉的成分 2. 肉類的特性 3. 豬肉與牛肉的部位名稱 4. 肉類的加熱烹飪	12	
	1. 魚貝類的成分與特色		

(八)魚貝類的製備	2. 魚類的烹調 3. 貝類的烹調	12	
(九)蛋的製備	1. 雞蛋的營養與成分 2. 烹調上的特性	3	
(十)牛奶的製備	1. 乳類的營養成分 2. 烹調上的特色 3. 利用乳酪的烹調 4. 牛奶的加工食品	3	
(十一)蔬菜的製備	1. 蔬菜的分類 2. 有色蔬菜 3. 淡色蔬菜 4. 蔬菜的收斂味 5. 蔬菜的香氣 6. 蔬菜與生食 7. 蔬菜類在烹飪中其營養素的變化 8. 淡色蔬菜的烹調	9	
(十二)水果類的製備	1. 水果類的成分與特性 2. 水果的烹調	3	
(十三)洋菜與明膠的製備	1. 洋菜的烹調 2. 明膠的烹調	3	
(十四)海藻與菇類的製備	1. 海藻的烹調 2. 菇類的烹調 3. 松露 4. 猴頭菇 5. 巴西蘑菇(姬松茸) 6. 其他西餐用菌菇	6	
(十五)乾物的製備	1. 乾物的特性與種類 2. 乾物的烹調	3	
(十六)調味料與香辛料	1. 一般調味料的分類 2. 砂糖(蔗糖) 3. 食鹽 4. 味噌 5. 醬油 6. 食醋 7. 香辛料	3	
(十七)冷藏、冷凍食品	1. 冷藏、冷凍食品的製法 2. 冷凍對食品成分的影響 3. 解凍的方法	3	
(十八)食物烹調操作	1. 單位換算 2. 燃料與烹調用具 3. 中國菜三十五種基本烹調法 4. 高湯的製法	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	1. 學校實習工廠、材料、支援 2. 教育部審定之教科書 3. 坊間食物製備相關食譜		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於遊程設計中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Cuisine 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解中式菜餚的烹調方法。 2. 熟習中式菜餚的烹調技術。 3. 運用中餐烹調技巧，進而創造美味佳餚。 4. 建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 5. 培養敬業精神及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化及發展過程	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	8	
(二)中餐廚房的認識	1. 廚房人員的認識 2. 廚房設備的認識與維護 3. 烹調器具認識與維護 4. 廚房衛生與安全	12	
(三)各類食材的認識與前處理(1)	1. 全穀雜糧類 2. 蔬菜水果類 3. 家禽家畜類	12	
(四)各類食材的認識與前處理(2)	1. 海鮮類 2. 蛋乳類 3. 乾貨類	12	
(五)各類食材的認識與前處理(3)	加工食品類	4	
(六)調味料及辛香料的認識與運用	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配。	12	
(七)切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	12	
(八)蔬果切雕的概念與運用	1. 蔬果切雕概述 2. 蔬果切雕的原料、工具與技法 3. 蔬果切雕運用 4. 蔬果切雕實務	4	
(九)菜餚的組成、塑形與盛盤	1. 配菜的原理與技巧 2. 菜餚塑型的原理與技巧 3. 盛盤的原理與技巧 4. 盤飾的運用與實務	4	
(十)中餐烹調法認識與實習(1)	1. 熱源掌握與運用 2. 食材初步熟處理 3. 各式烹調法認識 4. 各式烹調法應用	4	
(十一)中餐烹調法認識與實習(2)	1. 煮：煮飯、煮蛋、蒜泥白肉等。 2. 川：川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子等。 3. 拌：涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮等。	12	

	<p>4. 蒸：蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨等。</p> <p>5. 扣：梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。</p>		
(十二)中餐烹調法認識與實習(3)	<p>1. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等。</p> <p>2. 炒：番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。</p> <p>3. 爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。</p> <p>4. 煎：煎魚、菜舖煎蛋、煎生蠔餅等。</p> <p>5. 炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗等。</p>	12	
(十三)中餐烹調法認識與實習(4)	<p>1. 燴：燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球等。</p> <p>2. 羹：三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯等。</p> <p>3. 溜：咕咾肉、醋溜魚片、醋溜丸子等。</p> <p>4. 滷：各式滷味等。</p> <p>5. 燒：紅燒獅子頭、醬爆青蟹、乾燒明蝦等。</p>	12	
(十四)中餐烹調法認識與實習(5)	<p>1. 燻：紅糟燻雞、香菇燻腐竹、螞蟻上樹等。</p> <p>2. 燉：苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉等。</p> <p>3. 煨：紅煨牛筋、栗子煨雞、煨公豆腐等。</p> <p>4. 焗：鹽焗雞、鹽焗中、焗咖哩小排等。</p> <p>5. 燻：煙燻鱈魚、燻蛋、煙燻排骨等。</p>	12	
(十五)中餐烹調法認識與實習(6)	<p>1. 烤：烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等。</p> <p>2. 煨：乾煨四季豆、乾煨牛肉絲、乾煨小魚等。</p> <p>3. 貼、塌：鍋貼豆腐、鍋塌蘆筍、鍋貼等。</p> <p>4. 凍：雞凍、五彩蝦仁凍、杏仁豆腐等。</p> <p>5. 拔絲：拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等。</p>	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記</p> <p>2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作</p> <p>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作</p>		
教學資源	<p>1. 學校實習工廠、材料、支援</p> <p>2. 教育部審定之教科書</p> <p>3. 坊間中餐烹調相關食譜</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。</p> <p>2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。</p> <p>3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。</p> <p>4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於中餐烹調實習中得到樂趣與成就。</p> <p>5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。</p> <p>6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</p>		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07 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	Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit
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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<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	第三學年第一學期 第三學年第二學期
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活用各式蔬菜之特性(顏色、材質、形狀等)切雕出各式可襯托菜餚美感之造型 2增進學生餐飲美學之學習 3培養學生對蔬果應用的興趣 4具備基礎蔬果切割與菜餚搭配能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 刀具認識與掌握技巧 2. 切雕食材保存技巧 3. 大黃瓜片摺式切雕 4. 大黃瓜剪影式切雕	8	
(二)蔬菜雕-紅蘿蔔水花片	1. 紅蘿蔔幾何形切雕 2. 紅蘿蔔水花片切雕 3. 紅蘿蔔水花片切雕 4. 紅蘿蔔水花片切雕	8	
(三)蔬菜雕-紅蘿蔔摺式	1. 紅蘿蔔串摺式巧花 2. 紅蘿蔔片摺式切雕 3. 紅蘿蔔推轉式切雕	8	
(四)水果雕	1. 紅蘋果剪影式切雕 2. 紅蘋果剪影式切雕 3. 紅蘋果輪廓式切雕 4. 紅蘋果輪廓式切雕	8	
(五)蔬菜雕-茄子	1. 茄子鋸齒狀式切雕	4	
(六)蔬菜雕-進階1	1. 流星錘_魔術切雕 2. 水花_丙檢切雕(一) 3. 玲瓏球_簍空切雕(一) 4. 水花_丙檢切雕(二)	8	
(七)蔬菜雕-進階2	1. 7片_片摺式切雕 2. 鋸齒花_段式切雕 3. 三瓣花_串摺式切雕 4. 風扇_半立體切雕	8	
(八)蔬菜雕-進階3	1. 捲菊花_串摺式切雕 2. 蝴蝶_片摺式切雕 3. 玲瓏球_簍空切雕(二) 4. 三瓣花_扣刀式切雕	8	
(九)蔬菜雕-進階4	1. 創意小水桶_柱體切雕 2. 創意手作印章 3. 箭竹蘭_扣刀式切雕 4. 五瓣花_立體式切雕	8	
(十)蔬菜雕-進階5	1. 葉型紋_半立體切雕 2. 剪影式_八開切雕	4	
合計		72節	
學習評量	1. 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量 2. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記		



(評量方式)	3. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 4. 相關知識學期成績20%，評量方式：觀察、實習實作
教學資源	1. 自編學習單。 2. 教育部審定合格教科書。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於蔬果切雕中得到樂趣與成就。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與機動、應變之能力。

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中國特色地方小吃製作
	英文名稱	Chinese Features Local delicacies 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/0/0/3/0	0/0/0/0/3/0
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識中國特色地方小吃的淵源與文化。 2. 熟練中國特色地方小吃設備及工具的正確操作方法。 3. 認識中國台灣特色地方小吃材料之特性。 4. 熟練中國特色地方小吃基礎技能。 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞全省各地點心之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 中國各地方小吃的淵源與文化 2. 中國各地方小吃的特色介紹	3	
(二)北京小吃	1. 京八件 2. 杏仁豆腐	9	
(三)天津小吃	1. 狗不理包子 2. 大餅雞蛋	6	
(四)上海小吃	1. 海鮮兩面黃 2. 蟹殼黃 3. 山東小吃 4. 拔絲地瓜	9	
(五)福建小吃	1. 蠣餅 2. 雞捲	6	
(六)廣東小吃	1. 腸粉 2. 蝦餃 3. 燒賣 4. 鳳爪 5. 叉燒包 6. 燉奶	9	
(七)四川小吃	1. 棒棒雞 2. 紅油炒手	6	
(八)雲南小吃	1. 過橋米線 2. 雲南米干 3. 椒麻雞	6	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	1. 學校實習工廠、材料、支援 2. 參考各菜系相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單 3. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。 5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作實習
	英文名稱	Chinese Pastry 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
學分數	0/0/3/3/0/0 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 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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. 了解中式麵食的製作原理與分類。 2. 熟習對各類中式麵食的認識。 3. 能獨立完成各類米麵食成品製作，多元思考創意創新美味佳餚。 4. 培養正確衛生觀念、實習精神與學習態度。 5. 培養敬業精神及職業道德以符應產業需求之就業力。 6. 培育學生能自律尊重、團隊合作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明 2. 中式麵食加工原料介紹 3. 中式麵食器具之介紹 4. 中式麵食之分類	3	
(二)糕漿皮製作	1. 桃酥 2. 鳳梨酥 3. 臺式月餅 4. 廣式月餅 5. 油皮蛋塔	15	
(三)油皮、油酥製作	1. 蛋黃酥 2. 鴛鴦酥 3. 太陽餅 4. 咖哩餃 5. 芋頭酥	15	
(四)水調和燙麵類的製作	1. 蔬菜麵條 2. 水餃 3. 油餅 4. 淋餅 5. 鍋貼	15	
(五)發麵類的製作	1. 肉包 2. 小籠包	6	
(六)緒論2	1. 中式米食加工原料介紹 2. 中式米食器具之介紹 3. 中式米食之分類	3	
(七)米粒類--飯粒/粥品型	1. 油飯 2. 台式肉粽 3. 筒仔米糕 4. 八寶粥 5. 廣東粥 6. 海鮮粥	15	
(八)漿(粿)粉類--米漿型	1. 蘿蔔糕 2. 發粿 3. 芋頭糕 4. 碗粿	15	
(九)漿(粿)粉類--一般漿	1. 甜年糕 2. 芋粿巧		

糰	3. 湯圓 4. 甜年糕 5. 麻糬	12	
(十) 熟粉類	1. 冰皮月餅 2. 糕仔崙	6	
(十一) 膨發類--一般膨發類	1. 米花糖	3	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：觀察、實作、筆記等。 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作等。 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作等。		
教學資源	學校實習工廠、材料教科書、投影機、筆記型電腦、參考其他相關書籍及影片。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。 5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。		

## (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	南洋料理製作
	英文名稱	Southeast Asian Cuisine 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/0/0/0/3	0/0/0/0/0/3
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解南洋各國烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。</li> <li>2. 了解南洋各國料理的歷史及文化起源與特色。</li> <li>3. 熟練各種食物材料切割技巧。</li> <li>4. 認識各國家對食材運用的技巧</li> <li>5. 熟悉各國家的烹調原理</li> <li>6. 啟發學習異國料理的興趣，奠定日後從事餐飲工作基礎。</li> <li>7. 培養學生對食物的熱情，已達成自我創作能力</li> <li>8. 透過課程理解與欣賞異國文化</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)南洋各國飲食文化介紹	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 泰國料理文化介紹</li> <li>2. 越南料理文化介紹</li> <li>3. 馬新料理文化介紹</li> <li>4. 印尼料理文化介紹</li> </ol>	3	
(二)泰國料理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 泰國飲食的種類</li> <li>2. 泰國料理的烹調特色</li> <li>3. 泰國料理材料及特色</li> <li>4. 泰國料理各式菜色介紹與實習</li> </ol>	15	
(三)越南料理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 越南飲食的種類</li> <li>2. 越南料理的烹調特色</li> <li>3. 越南料理材料及特色</li> <li>4. 越南料理各式菜色介紹與實習</li> </ol>	15	
(四)馬新料理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 馬來西亞、新加坡飲食的種類</li> <li>2. 馬新料理的烹調特色</li> <li>3. 馬新料理材料及特色</li> <li>4. 馬新料理各國菜色介紹與實習</li> </ol>	12	
(五)印尼料理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 印尼飲食的種類</li> <li>2. 印尼的烹調特色</li> <li>3. 印尼材料及特色</li> <li>4. 印尼各國菜色介紹與實習</li> </ol>	9	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記</li> <li>2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>4. 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 參考南洋料理相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單</li> <li>2. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。</li> <li>2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。</li> <li>3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。</li> <li>4. 綜合學習方式(蒐集餐飲叢書及網路資料、小組口頭報告、活動分享)。</li> <li>5. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。</li> <li>6. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。</li> </ol>		

7. 多鼓勵學生閱讀世界各國餐飲叢書，了解當地飲食文化，嘗試閱讀，吸收更多異國飲食文化特色。

## (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	創意時尚甜點製作
	英文名稱	Creative fashion dessert 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
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. 了解材料適合於裝飾糕點及如何運用。 2. 如何拿捏巧克力製作與調溫技巧。 3. 法式甜點的極致美學，整體盤飾的妝點由淺入深學習基礎盤飾技巧。 4. 培育學生團隊合作與創意開發之能力，以符合業界之需求。 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞創意甜點之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論與色彩應用	1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明 2. 烘焙基本材料、工具介紹 3. 認識染色材料 4. 蛋糕工藝的作用 5. 色彩調配與設計	3	
(二)裝飾技巧	1. 抹刀裝飾 2. 水果裝飾 3. 擠花裝飾 4. 巧克力裝飾	3	
(三)經點甜點實作	1. 德國黑森林 2. 法式檸檬派 3. 巴黎布雷斯特 4. 義大利杏仁脆餅 5. 奧地利沙哈蛋糕	15	
(四)當代流行甜點實作(1)	1. 紅豆香草天使蛋糕 2. 芋泥奶凍捲 3. 日式蜂蜜千層蛋糕 4. 水浴蒸烤乳酪蛋糕	12	
(五)當代流行甜點實作(2)	1. 巧克力威風蛋糕捲 2. 義式提拉米蘇 3. 抹茶紅豆起司塔	9	
(六)創意造型甜點實作	1. 彩繪餅乾 2. 基本造型捏塑 3. 創意翻糖蛋糕製作 4. 創意造型蛋糕裝飾	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	選用坊間出版之相關教科書、實習廚房設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 教學過程彈性化，採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。		



## (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	東方料理製作
	英文名稱	East Asian cuisine 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/0/0/3/0	0/0/0/0/3/0
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
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. 了解東方各國烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 2. 了解東方各國料理的歷史及文化起源與特色。 3. 熟練各種食物材料切割技巧。 4. 認識各國家對食材運用的技巧 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 6. 啟發學習異國料理的興趣，奠定日後從事餐飲工作基礎。 7. 培養學生對食物的熱情，已達成自我創作能力 八、透過課程理解與欣賞異國文化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)東亞各國飲食文化介紹	1. 日本料理文化介紹。 2. 韓國料理文化介紹。 3. 中東料理文化介紹。	9	
(二)日本料理	1. 日本飲食的種類。 2. 日本料理的烹調特色。 3. 日本料理材料及特色。 4. 日本料理各式菜色介紹與實習	15	
(三)韓國料理	1. 韓國飲食的種類。 2. 韓國料理的烹調特色。 3. 韓國料理材料及特色。 4. 韓國料理各式菜色介紹與實習。	15	
(四)中東料理	1. 中東飲食的種類。 2. 中東料理的烹調特色。 3. 中東料理材料及特色。 4. 中東料理各國菜色介紹與實習。	15	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 4. 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。		
教學資源	1. 參考東方料理相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單 2. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。 4. 綜合學習方式(蒐集餐飲叢書及網路資料、小組口頭報告、活動分享)。 5. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。 6. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 7. 多鼓勵學生閱讀世界各國餐飲叢書，了解當地飲食文化，嘗試閱讀，吸收更多異國飲食文化特色。		

## (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	臺灣特色地方小吃製作
	英文名稱	Taiwan Features Local delicacies 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/0/0/0/3	0/0/0/0/0/3
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識台灣特色地方小吃的淵源與文化。</li> <li>2. 熟練台灣特色地方小吃設備及工具的正確操作方法，建立在生活中良好的餐飲安全及衛生習慣。</li> <li>3. 認識各種台灣特色地方小吃材料之特性。</li> <li>4. 熟練台灣特色地方小吃基礎技能。</li> <li>5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念以符應產業需求之就業力。</li> <li>6. 培養學生學習興趣並能鑑賞全省各地點心之優劣。</li> <li>7. 培育學生能自律尊重、團隊合作。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 廚房安全須知與衛生安全規範</li> <li>2. 台灣各地方小吃的淵源與文化</li> <li>3. 台灣各地方小吃的特色介紹</li> </ol>	3	
(二)北台灣地方小吃(1)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基隆市——鼎邊趖、天婦羅</li> <li>2. 新北市——臭豆腐、淡水阿給、九份芋圓</li> <li>3. 台北市——刈包、大腸麵線</li> </ol>	9	
(三)北台灣地方小吃(2)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 桃園縣——客家菜包、米干</li> <li>2. 新竹縣——潤餅、新竹米粉</li> <li>3. 苗栗縣——客家板條</li> </ol>	9	
(四)中台灣地方小吃	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 台中市——筒仔米糕、排骨麵</li> <li>2. 彰化縣——肉圓、蚵仔煎</li> </ol>	6	
(五)南台灣地方小吃	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 嘉義縣——粿仔湯、雞肉飯</li> <li>2. 台南縣——小卷米粉、擔仔麵、虱目魚粥、鱔魚意麵、碗粿、棺材板</li> <li>3. 高雄市——海產粥、羊肉爐</li> <li>4. 屏東縣——萬巒豬腳</li> </ol>	15	
(六)東台灣地方小吃	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 宜蘭縣——牛舌餅、蔥油餅</li> <li>2. 花蓮縣——扁食、麻糬</li> <li>3. 台東縣——豬血湯、米苔目</li> </ol>	9	
(七)離島地方小吃	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 澎湖——黑糖糕</li> <li>2. 金門——蚵嗲</li> </ol>	3	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記</li> <li>2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作</li> <li>3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 實習廚房設備、食材</li> <li>2. 參考台灣地方小吃相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單</li> <li>3. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學</li> </ol>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。</li> <li>2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。</li> <li>3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。</li> <li>4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。</li> <li>5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。</li> </ol>		

## (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	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
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	
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)瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能及理念。 瞭解西餐的起源及特色。 熟練各種食材材料切割技巧。 熟悉西餐基本烹飪技巧。 養成良好衛生習慣及工作習慣。 啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 西餐的定義。 2. 西餐的起源、演進以及發展趨勢。 3. 西餐從業人員應具備的條件。	3	
(二)西餐廚房的認識	1. 廚房設備及工具認識。 2. 廚房組織編制、職責，廚房運作區域。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	6	
(三)西餐原物料的認識	1. 西餐常用食品材料分類。 2. 西餐調味料及辛香料的認識。 3. 烹飪用酒的認識。 4. 西餐菜餚與酒的搭配。	12	
(四)專業用語	基本西餐烹調術語。	6	
(五)切割法介紹	1. 蔬菜類切割法。 2. 肉類切割法。 3. 家禽類切割法。 4. 海鮮類切割法。	12	
(六)基本烹飪法	1. 烹調原理介紹。 2. 各式烹調法 2.1 Blanching 過水、過油。 2.2 Boiling 沸煮。 2.3 Poaching 低溫煮。 2.4 Steaming 蒸。 2.5 Deep-Fat-Fring 炸。 2.6 Pan Fring 煎。 2.7 Sauteing 炒。 2.8 Grilling 鐵扒/Broiling 炙烤。 2.9 Gratinating 焗。 2.10 Baking 烘烤/Roasting 燒烤。 2.11 Braising 燜。 2.12 Stewing 燴。 2.13 Glazing 蜜/上釉汁。 2.14 Pot Roast 鍋燒。	15	
(七)湯類	1. 高湯的分類。 2. 高湯的製作技巧。 3. 湯的定義及分類方式。 4. 湯的製作技巧	9	
	1. 醬汁(sauce)的分類及演變。 2. 醬汁的用途及儲存。		

(八)基本醬汁製作	3. 基本醬汁製作技巧。 4. 沙拉製作。	9	
(九)西式早餐	1. 西式早餐介紹。 2. 早餐肉類介紹及實習。 3. 各式蛋類烹調。 (1)水波蛋 (poachedegg) (2)攪炒蛋 (scrambledegg) (3)水煮蛋 (Boiledegg) (4)太陽蛋 (Sunnysideup) (5)雙面煎蛋 (Overeasy) (6)恩利蛋 (omelette)	12	
(十)西式點心製作	1. 食材介紹。 2. 開胃小點。 3. 三明治製作。	12	
(十一)套餐設計及製做	1. 前菜及開胃菜認識。 2. 沙拉類介紹。 3. 西餐主菜介紹。 4. 配菜及主菜搭配。	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	1. 學校實習工廠、材料、支援 2. 教育部審定之教科書 3. 坊間西餐烹調相關食譜		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於中餐烹調實習中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (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	房務技術
	英文名稱	Hotel Housekeeping 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
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	
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)協助學生瞭解飯店服務的一般知識與規範。 (二)熟悉飯店營業所需之設備及器具。 (三)熟練貴賓服務之基本技能並培養學生正確的服務態度、職業道德。 (四)具備符合職場所需人才之專業知識與技能。 (五)具備學生餐貴賓服務之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅館服務緒論	1. 旅館商品介紹。 2. 客房的分類。 3. 房務部從業人員的工作職責。	6	
(二)客房設備、器具及備品	1. 客房設備的介紹。 2. 客房器具的介紹。 3. 清潔器具之材質及特性。 4. 客房布巾、備品的介紹	8	
(三)房務基本技能	1. 房務員執勤前的準備。 2. 做床基本技能。 3. 客房的檢視。	10	
(四)客房的清潔及維護	1. 客房之清潔作業程序。 2. 客房設備器具之清潔作業。 3. 客房備品之補充作業。	12	
(五)房務鋪設作業	1. 單人床鋪設作業。 2. 雙人床鋪設作業。 3. 加床作業。 4. 開夜床服務。	16	
(六)住客服務	1. 一般住客服務。 2. 貴賓住宿服務。 3. 布品類收發作業。	6	
(七)公共區域的清潔及維護	1. 設備之清潔及保養。 2. 天花板、通風口等之清潔及保養。 3. 公共廁所之清潔。	4	
(八)旅館顧客抱怨及緊急事件處理	1. 顧客抱怨及其他糾紛處理。 2. 旅館緊急事件之種類及處理。	4	
(九)職業規範	1. 服裝儀容須注意合乎規範 2. 對顧客須觀察入微，用心做完每一件事 3. 滿足顧客所有合理的需求 4. 工作龐雜內容五花八門，語文能力要培養	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。 2. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫課程學習單評量。 3. 針對情義部分以學生個人之學習態度及分組團隊精神為評量標準。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
	1. 教科書		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 自編補充教材</li> <li>3. 投影設備</li> <li>4. 筆記型電腦</li> <li>5. 旅館客房相關影片</li> </ol>
<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"> <li>1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。</li> <li>2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</li> <li>3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。</li> <li>4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於遊程設計中得到樂趣與成就。</li> <li>5. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。</li> <li>6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</li> </ol>



## (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	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input 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"/> 餐飲技術科專業技能班	
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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解烘焙安全與衛生之重要性。 2. 瞭解解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 3. 瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 4. 能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 5. 培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙概論	1. 烘焙定義、起源及分類。 2. 烘焙器具及設備。 3. 認識烘焙原料、器具、設備	12	
(二)烘焙教室之認識	1. 廚房設備及器皿、工具認識。 2. 廚房組織編制、職掌及運作規範。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	12	
(三)烘焙物料簡介	1. 烘焙常用之麵粉類、油脂、糖類。 2. 烘焙常用之調味料、乳品、罐頭類。 3. 烘焙常用之酵母及化學膨脹劑類。 4. 烘焙用酒之認識。	12	
(四)烘焙專業用語及烘焙計算	1. 烘焙製作術語。 2. 烘焙計算模擬、演練。	12	
(五)蛋糕之認識	1. 蛋糕之定義。 2. 蛋糕之基本分類。 3. 蛋糕之製作要領、原理	12	
(六)蛋糕類產品操作	麵糊類、乳沫類、戚風類等蛋糕系列： 1. 麵糊之製作流程。 2. 打發程度的判斷。 3. 蛋糕類產品之製作。 4. 整型及裝飾的技巧。 5. 產品品評及鑑定。	12	
(七)西點之認識	1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。 3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	12	
(八)西點類產品操作(1)	布丁、派、泡芙等西點系列： 1. 作業流程。 2. 攪拌及輾壓程度的判斷。 3. 整型及裝飾的方法。 4. 產品品評及鑑定。	12	
(九)西點類產品操作(2)	鬆餅類、甜甜圈、小西餅等西點系列： 1. 作業流程。 2. 攪拌及輾壓程度的判斷。 3. 整型及裝飾的方法。 4. 產品品評及鑑定。	12	

(十)麵包之認識	1. 麵包之定義。 2. 麵包之基本分類。 3. 麵包之製作要領、原理。	12	
(十一)麵包類(1)	吐司類： 1. 五峰吐司 2. 圓頂奶油吐司 3. 葡萄乾吐司	12	
(十二)麵包類(2)	甜麵包等麵包系列： 1. 硬性麵包。 2. 軟式麵包。 3. 甜麵包。 4. 其他	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	1. 學校實習工廠、材料、支援 2. 教育部審定之烘焙實務教科書 3. 坊間出版之烘焙相關食譜、書籍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於烘焙製作實習中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		



## (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	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班
學分數	0/0/2/0/0/0	0/0/1/1/0/0
開課年級/學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期
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. 以業師分享、職場參訪、性向探索方式，讓學生了解畢業後可能就業的職務分類。 2. 讓學生及早探索與確立職涯方向，為自己規劃一份在學期間的學習計劃，提升畢業與就業接合度，在畢業後自信地展開職業生涯。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)業界專家授課	活動內容： 邀請餐飲業界主管至校授課，講授主題： 1. 餐飲業界日常工作作業流程。 2. 餐飲業界職涯心得討論。	2	授課師資：賴莉玲 服務單位：欣葉國際餐飲集團 職稱：人資副理
(二)校外職場參觀	活動內容： 至鄰近餐飲業界參訪，並邀請主管現場解說： 1. 餐飲業界工作環境介紹。 2. 餐飲業界工作注意事項。	7	參觀地點：三井餐飲集團
(三)業界專家授課	活動內容： 邀請旅館業界主管至校授課，講授主題： 1. 旅館業界日常工作作業流程。 2. 旅館業界職涯心得討論。	2	授課師資：林育弘 服務單位：臺北晶華酒店 職稱：人資主任
(四)校外職場參觀	活動內容： 至鄰近旅館業界參訪，並邀請主管現場解說： 1. 旅館業界工作環境介紹。 2. 旅館業界工作注意事項。	7	參觀地點：凱薩大飯店
(五)業界專家授課	活動內容： 邀請烘焙業界主管至校授課，講授主題： 1. 烘焙業界日常工作作業流程。 2. 烘焙業界職涯心得討論。	2	授課師資：官諭君 服務單位：神旺大飯店 職稱：待定
(六)校外職場參觀	活動內容： 至鄰近烘焙業界參訪，並邀請主管現場解說： 1. 烘焙業界工作環境介紹。 2. 烘焙業界工作注意事項。	7	參觀地點：新北市聖瑪莉丹麥麵包莊學
(七)業界專家授課	活動內容： 邀請旅遊業界主管至校授課，講授主題： 1. 旅遊業界日常工作作業流程。 2. 旅遊業界職涯心得討論。	2	授課師資：李奇嶽 服務單位：創新旅行社 職稱：董事長
(八)校外職場參觀	活動內容： 至鄰近旅遊業界參訪，並邀請主管現場解說： 1. 旅遊業界工作環境介紹。 2. 旅遊業界工作注意事項。	7	參觀地點：東南旅行社
合計		36節	
學習評量(評量方式)	觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。		
教學資源	自編教材		
	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。		

教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"><li>2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。</li><li>3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。</li><li>4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於職涯體驗中提早認識自我。</li><li>5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。</li><li>6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</li></ol>
--------	--

## (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	餐旅管理實務
	英文名稱	Hospitality Management and Operation
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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
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	
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. 瞭解餐旅業的定義、屬性及其演進。 2. 瞭解餐旅業管理所需的專業知識。 3. 熟悉櫃檯與服務中心作業流程。 4. 瞭解餐旅業營運概況。 5. 具備正確的餐旅業從業觀念、服務態度及職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法 3. 餐飲管理的特點	4	
(二)餐飲組織	1. 餐飲組織的定義與基本原則 2. 餐飲各部分內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	8	
(三)人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人應了解員工的心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前訓練與在職進修	8	
(四)物料管理	1. 採購相關作業 2. 物料之盤點 3. 餐飲產品之研發	8	
(五)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	8	
(六)事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	8	
(七)廚房的維護與管理	1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 餐飲之維護與管理 4. 廚房的衛生與安全	8	
(八)食材成本控制與分析	1. 食材成本控制的意義 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	8	
(九)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	8	
(十)能源管理與廢棄物	1. 能源管理	4	

管理	2. 廢棄物管理		
(十一) 客務部組織與功能	1. 客務部組織架構 2. 從業人員的職責與規範 3. 與其他部門的合作	4	
(十二) 旅館商品介紹	1. 旅館業的類別型態 2. 客房的分類與計價方式	4	
(十三) 訂房作業	1. 訂房的來源與控制 2. 訂房作業細則 3. 訂房的追蹤與超額訂房	8	
(十四) 旅客遷入作業	1. 服務中心的接待作業 2. 櫃檯接待作業	4	
(十五) 客帳作業	1. 帳卡設立 2. 客帳支付方式 3. 住客帳務作業	8	
(十六) 館內服務	1. 櫃檯問詢服務 2. 商務中心服務 3. 總機話務服務 4. 夜間服務	8	
(十七) 旅客遷出作業	1. 退房遷出服務 2. 結帳與送客 3. 退房遷出的後續處理	6	
(十八) 旅館業安全	1. 旅館安全制度 2. 緊急事件之種類及處理 3. 顧客抱怨事項處理	6	
(十九) 旅館業之經營	1. 旅館行銷策略 2. 旅館資訊系統 3. 連鎖旅館 4. 民宿業	14	
(二十) 旅館發展趨勢與法規	1. 旅館業發展趨勢 2. 旅館業相關法規	10	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分結合餐飲服務、旅館房務實務等課程知能，並利用角色扮演、播放影片以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 審定教科書或相關圖書 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 餐廳、旅館相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 學校宜建置專業教室相關之教學情境。 3. 教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。 4. 利用寒暑假前往相關餐飲業界學習，充實自我實務專業能力。 5. 安排飯店或大型餐廳前往參觀。 6. 教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。 7. 教師宜鼓勵學生參加勞動部餐飲服務技術士技能檢定，藉以驗證學用合一。		

## (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	宴會點心製作實習
	英文名稱	Party Pastry 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/0/0/3/3	0/0/0/0/3/3
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識宴會點心的淵源與文化。 2. 熟練宴會點心設備及工具的正确操作方法。 3. 認識各種宴會點心材料之特性。 4. 熟練基礎宴會點心技能。 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 宴會點心的淵源與文化 2. 宴會點心的種類 3. 宴會點心設備與工具介紹	6	
(二)中式宴會	1. 中式宴會點心設計 2. 中式宴會點心製作實習	12	
(三)西式宴會	1. 西式宴會點心設計 2. 西式宴會點心製作實習	12	
(四)茶會點心	1. 茶會點心設計 2. 茶會點心製作	12	
(五)茶會鹹派	1. 茶會鹹派設計 2. 茶會鹹派製作	12	
(六)日式茶會	1. 日式茶會點心設計 2. 日式茶會點心製作	9	
(七)雞尾酒宴會	1. 雞尾酒精緻小點設計 2. 雞尾酒精緻小點製作 3. 雞尾酒精緻小點擺盤設計	12	
(八)開幕酒會	1. 開幕酒會茶點介紹 2. 開幕酒會茶點設計 3. 開幕酒會茶點製作 4. 開幕酒會茶點擺盤	15	
(九)會議	1. 會議點心設計 2. 會議點心製作 3. 會議點心擺設	12	
(十)創意宴會茶點設計與製作	1. 創意宴會點心設計 2. 創意宴會點心製作 3. 創意宴會點心擺設	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	1. 學校實習工廠、材料、支援 2. 自編教材		
	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。		

教學注意事項

3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。
4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於宴會點心製作中得到樂趣與成就。
5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。
6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作
	英文名稱	Biscuit Preparing 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/0/3/0/0	0/0/0/3/0/0
開課年級/學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期
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、瞭解餅乾的特性與種類 二、熟悉餅乾的製作流程 三、培養手工餅乾的能力 四、培養運用食材比例之不同作創意產品 五、培養符合烘焙產業所需人才之專業知識與技能。 六、培養具備烘焙產業從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 餅乾概論。 2. 烘焙計算。 3. 烘焙器具與設備。 4. 工廠安全衛生。	15	
(二)麵糊類小西餅1	1. 軟性小西餅製作 2. 脆硬性小西餅製作	12	
(三)麵糊類小西餅2	1. 酥硬性小西餅製作 2. 酥鬆性小西餅製作	12	
(四)乳沫類小西餅	1. 海綿類小西餅製作 2. 蛋白類小西餅製作	15	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量		
教學資源	選用坊間出版之相關叢書、實習廚房設備、教師自製課堂學習單		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。 5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾
	英文名稱	Cake Decoration 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/3/0/0/0	0/0/3/0/0/0
開課年級/學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期
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. 了解蛋糕器具、製作、裝飾之基本觀念 2. 熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 3. 熟悉擠花袋及各式花嘴花樣的應用 4. 相關食用色素的認識與調配 5. 具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理、蛋糕整體性之組合 6. 培養符合烘焙產業所需人才之專業知識與技能。 7. 培養具備烘焙產業從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蛋糕裝飾之基本觀念	1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明 2. 基本工具介紹 3. 基本材料認識	3	
(二)蛋糕製作	1. 香草戚風蛋糕 2. 香草戚風瑞士捲 3. 巧克力戚風蛋糕 4. 巧克力戚風瑞士蛋糕 5. 全蛋海綿蛋糕 6. 重奶油蛋糕	15	
(三)色彩霜飾	1. 各式霜飾材料製備 2. 各種食用色素的應用 3. 各式顏色的調配	9	
(四)裝飾技巧	1. 抹面、披覆的技巧 2. 畫直線與曲線技巧及變化 3. 各式擠花帶與花嘴應用 4. 各種技法的組合與應用 (1)抹刀裝飾 (2)擠花裝飾 (3)水果裝飾 (4)巧克力裝飾	15	
(五)裝飾實作練習	1. 抹刀裝飾篇 2. 擠花裝飾篇 3. 創意造型篇	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	選用坊間出版之相關教科書、實習廚房設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與機動、應變之能力。		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	無國界料理製作實習
	英文名稱	Fusion Cuisine 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/0/0/3/3	0/0/0/0/3/3
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期
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. 培養學生瞭解世界料理文化的專業知識與規範。 2. 培養學生熟悉世界料理，廚藝所需之設備及器具。 3. 培養學生熟練世界料理，廚藝之基本技能並培養學生正確的餐廳廚藝、職業道德。 4. 培養學生具備世界料理，廚藝符合餐廳職場所需人才之地方專業知識與技能。 5. 培養學生具備世界料理，餐廳廚藝之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)亞洲料理文化介紹	1. 廚房安全須知與衛生安全規範 2. 東北亞料理文化介紹 3. 東南亞料理文化介紹	3	
(二)亞洲料理廚房介紹	1. 亞洲料理設備、器具的介紹 2. 亞洲餐廳廚房組織及工作職責 3. 亞洲料理常用調味料、食材介紹	12	
(三)亞洲料理製作-東北亞	1. 日本料理製作 2. 韓國料理製作	15	
(四)亞洲料理製作-東南亞	1. 泰國料理製作 2. 印尼料理製作 3. 越南料理製作 4. 馬新料理製作 5. 中東料理製作	15	
(五)美洲料理文化介紹	1. 美國料理文化 2. 加拿大料理文化 3. 墨西哥料理文化 3. 南美洲料理文化	9	
(六)美洲料理廚房介紹	1. 美洲料理設備、器具的介紹 2. 美洲餐廳廚房組織及工作職責 3. 美洲料理常用調味料、食材介紹	6	
(七)美洲料理製作	1. 美國料理製作 2. 加拿大料理製作 3. 墨西哥料理製作 3. 南美洲料理製作	12	
(八)歐洲料理文化介紹	1. 義大利料理文化 2. 法國料理文化 3. 德國料理文化 4. 地中海料理文化	9	
(九)歐洲料理廚房介紹	1. 歐洲料理設備、器具的介紹 2. 歐洲餐廳廚房組織及工作職責 3. 歐洲料理常用調味料、食材介紹	9	
(十)歐洲料理製作	1. 義大利料理製作 2. 法國料理製作 3. 德國料理製作 4. 地中海料理製作	12	
(十一)無國界創意料			

理	無國界創意料理實作	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 4. 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。		
教學資源	1. 參考世界各國料理相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單 2. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。 5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦軟體應用
	英文名稱	Computer software 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 type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/0/0/2/2	2/2/0/0/0/0
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期
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.熟悉文書處理、電子試算表、簡報等軟體之整合與應用 2.提昇學生在餐飲類文書與資料處理之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦概論與文書處理	1. 中文輸入法介紹 2. 電腦操作介面使用說明。 3. 綜合練習及技巧 4. 文書處理的基本概念 5. 文件編輯 6. 表格的設計 7. 版面的設計 8. 圖文整合 9. 文件格式化與樣式的觀念 10. 列印控制	28	
(二)電子試算表	1. 電子試算表欄與列及位置認識 2. 電子試算表絕對位置及參照位置的比較與認識 3. 電子試算表單位認識 4. 電子試算表基本公式認識與應用	14	
(三)綜合練習及技巧	1. 簡報檢視方式 2. 投影片編輯與變化 3. 編輯動畫物件 4. 建立相本 5. 投影片放映 6. 文書處理、電子試算表、簡報等軟體之整合 7. 餐飲menu專題實作	30	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。		
教學資源	電腦與office軟體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 上課出席率與同步線上討論態度決定平時成績 2. 課程作業繳交決定期中與期末考成績 3. 在教學過程中務必養成學生對餐飲菜單的設計與基本資料彙編及表達。 4. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生實務
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
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	
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、瞭解食品衛生安全之基本觀念。 二、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 三、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 四、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	2	
(二)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	
(三)食物中毒	1. 食物中毒的定義與類別 2. 食物中毒的原因 3. 細菌性食物中毒 4. 黴菌毒素食物中毒 5. 天然毒素、化學毒素及其他食物中毒	12	
(四)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	
(五)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	
(六)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	2	
(七)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	
(八)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	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	應針對學生在認知、技能、專業素養等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。平時成績採多元評量，專業知識採紙筆測驗及作業，職業道德採多元評量(實作、觀察)。		
教學資源	1. 教科書 2. 自編補充教材 3. 投影設備		

	<p>4. 筆記型電腦</p> <p>5. 餐飲衛生安全相關影片</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</p> <p>2. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。</p> <p>3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於遊程設計中得到樂趣與成就。</p> <p>4. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。</p>

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料管理實務
	英文名稱	Beverage Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input 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"/> 餐飲技術科專業技能班	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
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. 了解各式飲料之專業知識與調製原理。 2. 認識飲料調製之相關物料及設備。 3. 熟練飲料調製之技能。 4. 具備良好衛生安全與工作習慣。 5. 具備美感素養，並激發創意表現。 6. 培養敬業精神及職業道德以符應產業需求之就業力。 7. 培育學生能自律尊重、團隊合作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 飲料的定義及分類 2. 飲料店的分類及經營 3. 酒精的影響	12	
(二)非酒精飲料－茶	1. 茶的分類及特性 2. 茶的沖泡方法 3. 調味茶的變化及調製 4. 養生茶的認識及調製	15	
(三)無酒精飲料－咖啡	1. 咖啡的種類及特性 2. 咖啡的沖煮法 3. 特調熱咖啡的製作 4. 特調冰咖啡的製作 5. 咖啡的飲用	15	
(四)無酒精飲料－其他	1. 現成包裝飲料的認識 2. 果汁飲料的調製 3. 冰沙的調製	12	
(五)酒的類別－釀造酒	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	15	
(六)酒的類別－蒸餾酒	1. 蒸餾酒的介紹 2. 合成酒的介紹 3. 國產酒的介紹	15	
(七)雞尾酒的調製	1. 雞尾酒的特性 2. 調酒之用具與材料 3. 調酒的基本原則與方法 4. 雞尾酒的種類 5. 雞尾酒的調製	12	
(八)吧檯作業及酒類服務	1. 吧檯設備及作業規範 2. 酒單的認識 3. 酒的服務 4. 酒與食物的搭配	12	
合計		108節	
	1. 實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。		

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>2. 針對認知部分以紙筆測驗評量、書寫主題報告及書寫課程學習單評量。 3. 針對情義部分以學生個人之學習態度及分組團隊精神為評量標準。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。</p>
<p>教學資源</p>	<p>1. 審定教科書 2. 教師自編學習單 3. 投影機、筆記型電腦 4. 參考其他飲料實務相關書籍及影片</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於學習單填寫中得到樂趣與成就。 4. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。</p>

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作實習
	英文名稱	Cake And Pastry 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/4/4/0/0 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 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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)瞭解烘焙安全與衛生之重要性。 (二)瞭解烘焙材料的特性及功能。 (三)瞭解西式點心的相關知識、分類、製作理論與方法。 (四)具備西式點心之製作技能。 (五)瞭解蛋糕製作之定義、分類、製作原理及相關知識。 (六)瞭解蛋糕用器具及設備。 (七)熟悉麵糊類蛋糕製作之技能。 (八)熟悉乳沫類蛋糕製作之技能。 (九)熟悉戚風類蛋糕製作之技能。 (十)熟悉特殊類蛋糕製作之技能。 (十一)建立蛋糕品質評鑑之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙概論	1. 定義及分類。 2. 器具及設備。 3. 工廠安全衛生。	4	
(二)派類及實作	[[ 1. 派的分類。 2. 2. 派皮的製作。 3. 雙皮派。 4. 單皮派(生派皮生派餡)。 5. 單皮派(熟派皮生派餡)。 6. 產品評鑑。 7. 習題及實作。	12	
(三)塔類及實作	1. 塔的定義。 2. 塔的分類。 3. 塔皮的製作。 4. 塔餡的介紹。 5. 塔之裝飾。 6. 習題及實作。	12	
(四)鬆餅及實作	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 鬆餅的製作。 4. 整形及烤焙。 5. 產品評鑑。 6. 習題及實作。	12	
(五)比薩及實作	1. 比薩的分類。 2. 原料的選擇。 3. 比薩的製作。 4. 習題及實作。	8	
(六)奶油空心餅及實作	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 製作方法。 4. 產品評鑑。 5. 習題及實作。	8	
	1. 甜炸圈餅的分類。		



(七)甜炸圈餅及實作	2. 酵母甜炸圈餅。 3. 蛋糕甜炸圈餅。 4. 習題及實作。	8	
(八)果凍類及其他小西點	1. 膠凍類的點心。 2. 膠凍類原料之介紹。 3. 膠凍類點心之製作。 4. 習題及實作。	8	
(九)蛋糕概論	1. 蛋糕的定義及種類。 2. 烘焙計算。 3. 各式材料認識用途介紹。 4. 工廠安全衛生。 5. 一般器具之認識與保養。 6. 烘焙機械及設備之認識與保養。	4	
(十)蛋糕的分類與製作原理	1. 麵糊類。 2. 乳沫類。 3. 戚風類。	12	
(十一)麵糊類蛋糕的製作	1. 奶油大理石蛋糕。 2. 奶油水果蛋糕。	8	
(十二)乳沫類蛋糕的製作—蛋白類	1. 香草天使蛋糕。 2. 檸檬天使蛋糕。 3. 黃金天使蛋糕。	12	
(十三)乳沫類蛋糕的製作—海綿類	1. 蛋黃小海綿。 2. 毛巾蛋糕。	8	
(十四)戚風類蛋糕的製作	1. 巧克力戚風捲。 2. 葡萄乾戚風瑞士捲。 3. 咖啡戚風捲。 4. 抹茶紅豆戚風捲。	15	
(十五)特殊蛋糕的製作	1. 乳酪蛋糕。 2. 鹹蛋糕。	8	
(十六)蛋糕的評鑑	1. 外表部分評鑑要點。 2. 內部方面評鑑要點。	3	
(十七)失敗原因的探討	蛋糕常見的弊病及其原因。	2	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 教學資源 選用坊間出版之相關教科書、實習廚房設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 教學過程彈性化，採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意飲品製作
	英文名稱	Creative beverage 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
學分數	0/0/0/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識咖啡因、非咖啡因、非酒精性飲料、流行時尚飲料元素 2. 培養設計具有創意與商品價值之飲品能力。 3. 飲料產業認識及職場倫理觀念之建立。 4. 培養飲料調製之基礎能力、增進調製技巧及產品研發能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲料概論	1. 飲料的分類 2. 設備、器皿及各式材料介紹 3. 飲料調製的基本技法介紹	3	
(二)蔬果汁、果昔類	1. 創意蔬果汁設計 2. 創意蔬果汁製作 3. 創意果昔設計 4. 創意果昔製作	9	
(三)Mocktail	1. 創意Mocktail設計 2. 創意Mocktail製作	12	
(四)茶類	1. 創意茶飲設計 2. 創意茶飲製作	12	
(五)咖啡	1. 創意咖啡設計 2. 創意咖啡製作	12	
(六)其他飲品	1. 創意豆漿飲品設計 2. 創意豆漿製作 3. 創意乳製飲品設計 4. 創意乳製飲品製作	6	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。		
教學資源	選用坊間出版之相關教科書或自編教材、實習廚房設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用餐服管理
	英文名稱	Hotel Butler Service Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input checked="" type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班
學分數	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	1. 了解旅館管家服務所需的專業知識。 2. 瞭解旅館管家服務所需的相關技能。 3. 熟悉旅館各部門作業流程。 4. 具備正確的旅館管家從業觀念、服務態度及職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳服務緒論	1. 餐飲商品介紹 2. 基本服務禮儀與儀態訓練 3. 餐廳服務人員的組織及工作職責	4	
(二)餐廳設備與器具	1. 餐廳設備的介紹 2. 餐廳器具的介紹 3. 餐廳器具材質、特性及保養 4. 布中的介紹	4	
(三)基本服務技巧	1. 餐桌的架設、拆除與收納 2. 檯布的鋪設及更換 3. 餐巾摺疊技巧與應用 4. 托盤的使用 5. 持盤技巧(上餐與撤餐) 6. 服務叉匙的運用	6	
(四)營業前的準備工作與營業後的收善工作	1. 餐廳環境之清潔與整理 2. 工作檯的清潔與整理 3. 布巾類的整理與準備 4. 餐務整理與準備	6	
(五)菜單與飲料單的認識	1. 菜單的介紹 2. 菜單的功能與結構 3. 飲料單、酒單的功能與結構	12	
(六)餐桌佈置與擺設	1. 中餐的餐桌佈置與擺設 2. 西餐的餐桌佈置與擺設 3. 主題式的餐桌佈置與擺設	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	應針對學生在認知、技能、情意等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。		
教學資源	1. 教科書 2. 自編補充教材 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 餐飲相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用餐服管理
	英文名稱	Hotel Butler Service Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input checked="" type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
學分數	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	1. 了解旅館管家服務所需的專業知識。 2. 瞭解旅館管家服務所需的相關技能。 3. 熟悉旅館各部門作業流程。 4. 具備正確的旅館管家從業觀念、服務態度及職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲禮儀	1. 席次的安排 2. 用餐禮儀	8	與上學期課程進行搭配
(二)餐飲服務種類	1. 餐桌服務 2. 自助式服務 3. 櫃檯式服務 4. 客房餐飲服務	10	與上學期課程進行搭配
(三)飲料服務技巧	1. 餐前酒的服務 2. 餐中酒的服務 3. 餐後酒的服務 4. 其他飲料的服務	6	與上學期課程進行搭配
(四)餐廳服務流程	1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程 3. 下午茶的服務流程 4. 宴會廳的服務流程	4	與上學期課程進行搭配
(五)餐務作業	1. 餐具之清潔及分類。 2. 廚餘之處理。 3. 垃圾之分類。 4. 餐廳資源回收之處理。	4	與上學期課程進行搭配
(六)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1. 顧客抱怨與其他糾紛處理 2. 餐廳緊急事件之種類與處理	4	與上學期課程進行搭配
合計		36節	
學習評量(評量方式)	應針對學生在認知、技能、情意等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。		
教學資源	1. 教科書 2. 自編補充教材 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 餐飲相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	『導遊領隊』山水間
	英文名稱	Tour Guide & Tour Leader
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班
學分數	1	1
開課年級/學期	第一學年第二學期	第一學年第二學期
教學目標(教學重點)	1. 旅行業的定義。 2. 了解導遊領隊的分野及相關的專業知識。 3. 認識護照、簽證及機票。 4. 航空旅遊業務。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)護照、簽證及機票出入境	1. 護照、簽證的種類 2. 機票的種類 3. 聯檢程序 海關 證照查驗 檢疫 4. 出入境手續	12	
(二)航空運輸三大區域及航權	1. 航空運輸三大區域 2. 九大航權	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師蒐集各種教學媒體(投影片、光碟片及錄影帶影片)並運用，以提高學生學習興趣。 2. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 3. 利用網際網路電腦教學，隨時更新旅遊資訊及教學資源。 4. 聘請旅行業專業人員演講，以吸取實務經驗。 5. 教師可建置網路平台隨時提供學生下載相關輔助教材之電子檔資訊、課程公告、網路課程線上作業繳交、平時小考測驗施行等，增加學生及時的學習效果 6. 結合學校校外教學活動，讓學生參與或模擬旅遊遊程之規劃及設計。 7. 校外旅遊機構之配合與學校行政支援。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶道文化
	英文名稱	Tea Culture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
學分數	1	1
開課年級/學期	第一學年第一學期	第一學年第一學期
教學目標(教學重點)	1. 培養學生了解茶道淵源和文學內涵，進而了解中華茶文化和茶知識。 2. 了解以茶載文，陶冶身心的昇華價值，並深入探討茶學和茶藝。 3. 以茶道待人，以文學陶冶品性，修身養性及養生。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 茶的分類及特性	1. 茶的起源與發展 2. 茶的種植與製作 3. 茶的分類與特性 4. 飲茶與保健	4	
(二) 茶葉與茶具的鑑賞	1. 泡茶用水 2. 浸泡時間 3. 泡茶器具 4. 沖泡方法 5. 茶席構成與設置	5	
(三) 茶道文學之認識	1. 茶詩賞析 2. 茶詞賞析 3. 茶文賞析 4. 茶聯賞析 5. 茶曲賞析 6. 茶書賞析 7. 採茶歌賞析	9	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶道文化
	英文名稱	Tea Culture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
學分數	1	1
開課年級/學期	第一學年第二學期	第一學年第二學期
教學目標(教學重點)	結合上學期茶道文化之課程，透過茶道文化課程，培養學生如何運用本課程建立良好的人際關係。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本泡茶法與奉茶實務演練及應用	1. 壺泡事茶、文雅茶席茶湯 茶道精神講解 2. 台灣特色茶沖泡與練 3. 調味茶的變化及調製 4. 養生茶的認識及調製	18	結合上學期茶道文化之課程。
合計		18節	
學習評量(評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	種子到杯子：咖啡科學
	英文名稱	Coffeology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
學分數	1	1
開課年級/學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期
教學目標(教學重點)	1. 認識咖啡樹栽種方法、產區介紹、後製與處理。 2. 認識咖啡豆之烘焙原理及烘焙之專業技能。 3. 認識咖啡杯測之專業技能。 4. 熟悉咖啡手沖萃取之專業技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)精品咖啡的興起	1. 精品咖啡的緣起 2. 世界精品咖啡的開創者 SCAA 3. 精品咖啡的定義與分級法	2	
(二)咖啡風味	1. 組成咖啡風味的基本物質 2. 咖啡風味專業名詞 3. 探討咖啡風味的專業詞彙 4. 咖啡風味的識別系統	3	
(三)咖啡豆	1. 咖啡豆的種類、生長及種植 2. 咖啡豆的處理及生豆品管 3. 精品豆分級制	3	
(四)咖啡帶：產地、品種與購買	1. 精品咖啡：非洲 2. 精品咖啡：中南美洲 3. 精品咖啡：亞洲與海島	10	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 相關影片 5. 烘豆機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡學。學咖啡
	英文名稱	Coffee Culture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
學分數	1	1
開課年級/學期	第一學年第一學期	第一學年第一學期
教學目標(教學重點)	1.瞭解咖啡的歷史文化及生長過程。 2.培養正確飲用咖啡的知識。 3.培養咖啡品嚐的能力。 4.培養正確的工作態度與衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)咖啡的種類及特性	1.咖啡的起源與演進 2.咖啡的生長與產區 3.咖啡的種類 4.咖啡的特性 5.咖啡的精製方法 6.咖啡的烘焙 7.咖啡烘焙機 8.咖啡的研磨 9.沖調咖啡的要點	9	
(二)咖啡的沖煮法	1.濾紙滴漏式沖泡法(Paper Drip) 2.濾布滴漏式沖泡法(Flannel Drip) 3.電動滴漏式咖啡機沖煮法(Filter) 4.虹吸式(塞風式)咖啡沖煮法(Syphon) 5.法式壓濾壺沖泡法(French Presses Pot) 6.義式摩卡壺咖啡沖泡法(Moka Express) 7.義式濃縮咖啡機沖煮法(Espresso Machine) 8.荷蘭水滴式冰釀咖啡沖泡法(Dutch Cold Water Coffee) 9.土耳其咖啡沖煮法(Turkish Ibrik) 10.那不勒斯咖啡壺沖煮法(Neapolitan FlipDrip) 11.比利時咖啡沖煮法(Balancing)	9	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1.自編補充教材 2.投影設備 3.筆記型電腦 4.相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 3.綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4.加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5.培養學生機動、應變、收集資訊之能力。 6.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡學。學咖啡
	英文名稱	Coffee Culture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
學分數	1	1
開課年級/學期	第一學年第二學期	第一學年第二學期
教學目標(教學重點)	1. 瞭解咖啡的歷史文化及生長過程。 2. 培養正確飲用咖啡的知識。 3. 培養咖啡品嚐的能力。 4. 培養正確的工作態度與衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)咖啡的飲用	咖啡的調味料認識	2	與上學期課程搭配
(二)特調熱咖啡的製作	1. 特調咖啡常用器具 2. 特調咖啡實作	8	與上學期課程搭配
(三)特調冰咖啡的製作	1. 特調冰咖啡常用器具 2. 特調冰咖啡實作	8	與上學期課程搭配
合計		18節	
學習評量(評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	種子到杯子：咖啡科學
	英文名稱	Coffeeology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
學分數	1 1	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第二學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識咖啡樹栽種方法、產區介紹、後製與處理。 2. 認識咖啡豆之烘焙原理及烘焙之專業技能。 3. 認識咖啡杯測之專業技能。 4. 熟悉咖啡手沖萃取之專業技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)咖啡烘焙概論	1. 咖啡豆烘焙-原理設備及條件 2. 烘焙度界定標準 3. 初學入門的烘豆節奏 4. 時間、溫度、風門與烘焙曲線 5. 編製烘焙記錄表	4	與上學期課程進行搭配
(二)烘豆實作	1. 咖啡豆烘焙實作 2. 咖啡豆烘焙-熟豆品管 3. 咖啡豆的貯存及包裝	10	與上學期課程進行搭配
(三)杯測評鑑實作	1. 咖啡風味的評鑑基礎 2. 杯測的評分項目與杯測表 3. 咖啡風味輪與感官訓練 4. 杯測的工具 5. 杯測的步驟 6. 咖啡杯試體驗(cupping)	4	與上學期課程進行搭配
合計		18節	
學習評量(評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 相關影片 5. 烘豆機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

## (五)特殊需求領域課程

表9-2-5-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習策略
	英文名稱	Learning Policy
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input type="radio"/> 生活管理 <input type="radio"/> 社會技巧 <input checked="" type="radio"/> 學習策略 <input type="radio"/> 職業教育 <input type="radio"/> 溝通訓練 <input type="radio"/> 點字 <input type="radio"/> 定向行動 <input type="radio"/> 功能性動作訓練 <input type="radio"/> 輔助性科技運用	
	<input checked="" type="radio"/> 校訂必修 <input type="radio"/> 校訂選修 <input type="radio"/> 彈性學習時間	
	一般科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
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	
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. 了解學習策略的重要性。 2. 了解自身學習上的困難。 3. 了解學習策略可運用的方法。 4. 能選擇適合自己的學習策略而應用之。 5. 了解能輔助自己學習的工具。 6. 了解學習應有的心態。 7. 了解考試的技巧。 8. 能擬定專屬自己的學習計畫並實施它們。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 認知策略	1. 注意力策略 2. 記憶策略 3. 組織策略 4. 理解策略	18	
(二) 動機態度策略	1. 動機策略 2. 態度策略	18	
(三) 支持性策略	1. 環境調整策略 2. 學習輔助策略 3. 考試策略	18	
(四) 後設認知策略	1. 自我認知策略 2. 監控調整策略	18	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	討論發表、平時觀察表現、學習單		
教學資源	1. 高級中等以下學校特殊教育課程發展共同原則及課程大綱總綱 2. 教育部優質特教發展網絡系統暨教學支援平台 3. 個案需求評估後，任課老師整理相關書籍或參考資料產生自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 個別課不遲到，或遲到十分鐘並無正當理由者，需記一節曠課。 2. 個別課，雖是小班教學，仍強調學習態度。 3. 若有學習單的部分，須於規定的時間內繳交，若沒有執行，或依個別情況酌量減分。 4. 注意學生個別差異及需求，並在考量個案的身心狀況，協助滿足其需求。		

## (五)特殊需求領域課程

表9-2-5-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育
	英文名稱	Vocational Education
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input type="radio"/> 生活管理 <input type="radio"/> 社會技巧 <input type="radio"/> 學習策略 <input checked="" type="radio"/> 職業教育 <input type="radio"/> 溝通訓練 <input type="radio"/> 點字 <input type="radio"/> 定向行動 <input type="radio"/> 功能性動作訓練 <input type="radio"/> 輔助性科技運用	
	<input checked="" type="radio"/> 校訂必修 <input type="radio"/> 校訂選修 <input type="radio"/> 彈性學習時間	
	一般科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科專業技能班	
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	
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. 教導學生具有工作知識 2. 訓練學生具有工作技能 3. 培養學生具有工作態度 4. 輔導學生進入職場就業預備。 5. 建立學生具有思考、推理、判斷與應用的基本能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工作資訊	1. 認識身心障礙就業服務資訊 2. 認識就業市場資訊 3. 能依據個人條件篩選適合自己的工作資訊 4. 認識勞工權益與福利相關法規內容	14	
(二)求職準備	1. 認識個人履歷表 2. 求職的技巧演練 3. 認識身心障礙就業服務平台 4. 認識職場相關術語 5. 規劃個人生涯各階段的目標	10	
(三)工作表現	1. 職場工作內容訓練 2. 工作體耐力訓練 3. 工作儀態訓練 4. 自我檢視個人工作進程表現 5. 自我檢視個人工作成效	16	
(四)工作安全	1. 認識適合的安全防護配備 2. 遵守工作場域安全規範 3. 演練工作場域緊急災害處理流程 4. 認識自主健康管理	10	
(五)工作習慣	1. 演練良好工作習慣(依照工作流程完成工作、回報工作進度) 2. 演練工作時特例狀況(能在離崗時清楚告知管理人員、紀錄個人未完成之工作項目) 3. 遵守工作場域中人事規定 4. 建立積極參與工作的態度 5. 養成維持工作場域整潔的習慣	10	
(六)工作調適	1. 自我調適工作的環境與型態 2. 遵守工作的規範 3. 職場工作的自我成就 4. 職場工作的挫折與容忍 5. 職場工作的正確價值觀	6	
(七)團隊合作	1. 職場的團體生活 2. 職場中訊息傳話的重要性 3. 職場中個人意見的表達	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	討論發表、平時觀察表現、學習單		
	1. 教材內容編排，應參照新修訂完成高中教育階段特殊教育課程綱要職業教育領域課程之規範，並符合教學目標。		

教學資源	<p>2. 教材內容之難易，應適合學生程度。</p> <p>3. 教材需不斷更新，配合目前職業工作發展趨勢。</p> <p>4. 結合學生生活情境與職場實習之現況與需求，加入學生的能力，編選合適之教材。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教學方法：</p> <p>(1) 兼顧認知、技能與情意之教學，並加強實際操作與演練，以提高學生實作類化的能力。</p> <p>(2) 應瞭解學生之優弱勢能力，並加強學生優勢管道的學習。</p> <p>(3) 應多列舉職場工作動態時事案例，使理論與實務配合提升學生學習興趣。</p> <p>(4) 結合學生生活經驗與實習經驗，以提升學生學習興趣與認知。</p> <p>(5) 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與增強。</p> <p>(6) 設計增強系統，以提升學生之學習動機。</p> <p>(7) 能培養學生職業工作專業概念，確實達到銜接就業準備標準。</p> <p>2. 教學評量：</p> <p>(1) 採多元智能、多元評量概念，善用情境評量、工作樣本分析等方式。</p> <p>(2) 依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭、紙筆測驗、實際演練、實作評量等。</p> <p>(3) 技能方面，可模擬情境演練或職場實習等的互動情境，以評量學生演練與類化情形，並視情況斟酌加重技能分數的比例。</p> <p>(4) 情意方面，培養學生良好的職業道德與工作態度。</p> <p>3. 教學資源：</p> <p>(1) 善用現有校園資源、實習場所、居家環境相關之場域與資源。</p> <p>(2) 求職相關書籍資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。</p> <p>4. 教學相關配合事項：</p> <p>(1) 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實作中，由淺入深，並注意依學生個別差調整教材內容。</p> <p>(2) 可採教學分組演練。</p> <p>(3) 實際配合職場工作內容所需斟酌調整，以達到實務能力之提升。</p>