

# 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

## 建教合作班課程計畫

本校109年10月26日109學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：\_\_\_\_\_



(110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110年04月08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	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	9
一、群科教育目標與專業能力	9
二、群科課程規劃	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	15
三、職業技能訓練計畫	16
柒、團體活動時間實施規劃	17
捌、彈性學習時間實施規劃	18
一、彈性學習時間實施相關規定	18
二、學生自主學習實施規範	19
三、彈性學習時間規劃表	20
附件二：校訂科目教學大綱	22
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	67
(一)訓練課程內容	67
(二)專業基礎課程內容	68
附件四、實習式群科課程表	69

## 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. 電機與電子群：資訊技術學程 3. 商業群：資訊應用學程 4. 設計群：廣告設計學程 5. 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) 2. 餐旅群：餐飲技術科(夜間上課)		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	02-86631122#212	

## 壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。
- 四、108年6月21日教育部發布之「高級中等學校建教合作班課程實施規範」。

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	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(建教合作班)	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2-2 110學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
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
	家政群	幼兒保育科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	4	180
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	2	58
合計			10	1016

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 110學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目		說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
辦理方式及群別					
輪調式	餐旅群	餐飲管理科	1班	36人	

## 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、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品格力	學習力	生活力	專業力
餐旅群	餐飲管理科	<b>1.餐飲服務業基層工作人員</b> <b>2.中、西式餐館與飯店之廚房工作人員</b> <b>3.烘焙相關產業工作人員</b> <b>4.飲料調製工作人員</b> <b>5.旅館相關工作人員</b> <b>6.餐飲相關產品創意與研發人員</b> <b>7.宴會企劃人員</b>	<b>1.培養學生成爲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</b> <b>2.培育學生成爲具備國際觀與自主思考及終身學習之人才</b> <b>3.培養學生成爲具備人際溝通、分析與解決問題及團隊合作之人才</b> <b>4.培育學生成爲具備餐飲專業知識及技能之專業人才</b> <b>5.培育學生成爲具備餐飲外場與旅館服務工作的經營管理人才</b> <b>6.培育學生成爲具備餐飲內場各項操作的技術人才</b> <b>7.培育學生成爲具備宴會企劃與餐飲創新研發之人才</b>	具備餐旅職業安全衛生營養與職場道德能力	●	○	○	●
				具備外語表達及溝通協調解決問題及團隊合作能力	●	●	●	●
				具備瞭解全球餐飲趨勢與國際觀視野及終身學習能力	●	●	●	●
				具備餐旅相關領域基礎知識之能力	○	●	○	●
				具備餐飲外場專業知識與基本操作及辦理各類餐會能力	○	●	●	●
				具備餐飲內場專業知識與各項技能基礎能力	○	●	○	●
				具備跨領域知識與創新思維的專題製作能力	●	●	●	●

備註：1. 各科教育目標及科專業能力，請參照群科課程綱要或實用技能學程課程實施規範，研訂敘寫。

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

## 二、群科課程規劃

表5-2-1 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核							備註	
		具備餐旅職業安全衛生與營養道德能力	具備外語表達及溝通問題解決及團隊合作能力	具備瞭解全球餐飲趨勢與國際視野及終身學習能力	具備餐旅相關領域基礎知識之能力	具備餐飲外場專業知識及基本操作各類餐會能力	具備餐飲內場專業知識與各項技能基礎能力	具備跨領域知識與創新思維的專題製作能力		
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	●	●	●	●	●	
		飲料實務	●	●	●	●	●	●	●	

表5-2-1 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表 (續)  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核							備註		
		具備餐旅職業安全衛生營養與職場道德能力	具備外語表達及溝通協調解決問題及團隊合作能力	具備瞭解全球餐飲趨勢與國際視野及終身學習能力	具備餐旅相關領域基礎知識之能力	具備餐飲外場專業知識與基本操作各類餐會能力	具備餐飲內場專業知識與各項技能基礎能力	具備跨領域知識與創新思維的專題製作能力			
校訂必修	專業科目	餐飲安全與衛生	●	●	●	●	●	●	●		
		食物與營養	●	●	●	●	●	●	●		
	實習科目	專題實作	○	●	●	●	●	●	●		
		中餐烹調實習	●	●	●	●	●	●	●		
		房務技術	●	●	●	●	●	●	●		
校訂選修		烘焙實務	●	●	●	●	●	●	●		
	專業科目	餐飲英文與會話	○	●	●	●	●	●	●	●	
		餐飲日文與會話	○	●	●	●	●	●	●	●	
		餐旅管理	●	●	●	●	●	●	●	●	
		飲務管理	●	●	●	●	●	●	●	●	
		菜單設計	●	●	●	●	●	●	●	●	
		國際禮儀	●	●	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	電腦軟體應用	●	●	●	●	●	●	●	●	
		中式點心製作實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
		西餐烹調實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
		蔬果切雕實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
		西式點心製作實習	●	●	●	●	●	●	●	●	
		中國特色地方小吃製作	●	●	●	●	●	●	●	●	
		臺灣特色地方小吃製作	●	●	●	●	●	●	●	●	
無國界料理製作實習		●	●	●	●	●	●	●	●		
	宴會實務	●	●	●	●	●	●	●	●		

備註：1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示該科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。

2. 本表不足，請自行增列。

# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

110學年度入學學生適用(輪調式)

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					
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期				
名稱	名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
			一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	1	1	2	1		
英語文	4	3			2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學
數學	數學	4		1	1	2	1	1	1	2	1					<input type="checkbox"/> 適性分組教學
	社會	歷史		4					3	2						師資因素
		地理								3	2					
公民與社會																
自然科學	物理	4						3	2						師資因素	
	化學									3	2					
	生物															
藝術	音樂	4														
	美術			3	2											
	藝術生活					3	2									
綜合活動	生命教育	4														
	生涯規劃							2	1	1	1					
	家政											2	1	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	2	1	1	1										
	健康與護理	2	1	1	2	1										
	全民國防教育	2	1	1	2	1										
小計		36	14	10	16	10	10	7	11	7	2	1	1	1		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	3	2	3	2										
實習科目	餐飲服務技術	6	2	1	1	1	3	2	3	2						
	飲料實務	6	4	3	5	3										
小計		16	9	6	9	6	3	2	3	2	0	0	0	0		
部定必修學分合計		52	23	16	25	16	13	9	14	9	2	1	1	1		

表6-1-1-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)  
110學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
				第一學年		第二學年		第三學年									
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%															
	專業科目	4學分 3.03%	餐飲安全與衛生	2			1	1	2	1							
			食物與營養	2	3	2											
	實習科目	20學分 15.15%	專題實作	4									3	2	3	2	
			中餐烹調實習	8	3	2	3	2	3	2	3	2					
			房務技術	4	3	2	3	2									
			烘焙實務	4					3	2	3	2					
	特殊需求領域	0學分 0.00%															
	小計			24	9	6	7	5	8	5	6	4	3	2	3	2	
	校訂科目	一般科目	0學分 0.00%														
專業科目		16學分 12.12%	餐飲英文與會話	4					3	2	3	2					
			餐飲日文與會話	4									3	2	3	2	
			餐旅管理	2									3	2			
			飲務管理	2										3	2		
			菜單設計	2									3	2			
			國際禮儀	2											3	2	
實習科目		32學分 24.24%	電腦軟體應用	2					1	1	2	1					
			中式點心製作實習	4					3	2	3	2					
			西餐烹調實習	4					3	2	3	2					
			蔬果切雕實習	4									3	2	3	2	
			西式點心製作實習	4									3	2	3	2	
			中國特色地方小吃製作	2									3	2			
	臺灣特色地方小吃製作		2											3	2		
	無國界料理製作實習		4									3	2	3	2		
宴會實務	6									4	3	5	3				
特殊需求領域	0學分 0.00%																

	小計	48	0	0	0	0	10	7	11	7	25	17	26	17	
	校訂必修及選修學分合計	72	9	6	7	5	18	12	17	11	28	19	29	19	
	在校期間應修習學分數	124	32	22	32	21	31	21	31	20	30	20	30	20	
	團體活動時間(節數)	18	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	彈性學習時間(節數)	6	0	0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	2	
	每週總上課節數		35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	
	基礎訓練	8													
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)	24		4											
	職業技能訓練(二)				4										
	職業技能訓練(三)					4									
	職業技能訓練(四)						4								
	職業技能訓練(五)								4						
	職業技能訓練(六)													4	
	應修習總學分數	156		26	25	25	25	24	24	24	24	24	24	24	



## 二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-1-1 餐旅群餐飲管理科課程架構表 (以科為單位，1科1表)  
110學年度入學學生適用(輪調式)

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	27.27%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計			
	實習科目		12	9.09%				
	合 計			52	39.39%	系統設計		
校訂	必修	68-80學分	一般科目	0	0.00%	系統設計		
			專業科目	4	3.03%			
			實習科目	20	15.15%			
	選修		一般科目	0	0.00%			
			專業科目	16	12.12%			
			實習科目	32	24.24%			
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	72	100.00%		系統設計	
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	52	72.22%		系統設計	
	合 計			72	54.55%		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		0-6節	6節		系統設計			
每週總上課節數		35節	35節		系統設計			
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計			
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計			
應修習總學分數		156-168學分	156學分		系統設計			
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。							

備註：部定科目及校訂必修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

### 三、職業技能訓練計畫

表6-3-1-1 餐旅群餐飲管理科輪調式建教合作班職業技能訓練  
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：110/09/01 ~ 110/11/30)	人數	備註
甲梯	110/09/01 ~ 110/11/30	1	
	111/03/01 ~ 111/05/31	1	
	111/09/01 ~ 111/11/30	1	
	112/03/01 ~ 112/05/31	1	
	112/09/01 ~ 112/11/30	1	
	113/03/01 ~ 113/05/31	1	
乙梯	110/12/01 ~ 111/02/28	1	
	111/06/01 ~ 111/08/31	1	
	111/12/01 ~ 112/02/28	1	
	112/06/01 ~ 112/08/31	1	
	112/12/01 ~ 113/02/29	1	
	113/06/01 ~ 113/08/31	1	

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 建教合作班團體活動時間每週 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、週會或講座等每週 1-2 節。班級活動列為導師每週基本授課節數。
2. 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。
3. 本表以校為單位，1 校 1 式 1 表。
4. 輪調式每學期以 12 週計算。

表 7-1-1 (輪調式) 團體活動時間規劃表

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	12	12	12	12	12	12
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	24	24	24	24	24	24
合計	36	36	36	36	36	36

# 捌、彈性學習時間實施規劃

## 一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

### 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。

### 五、本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組(至多12人)提出申請，送圖書館審查後，由教務處依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、40人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

三、彈性學習時間規劃表

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」，且為全學期授課採計學分時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。											
3. 實施對象請填入學程、班級.....等											
4. 本表以校為單位，1校1式1表。											
5. 輪調式每學期以12週計算。											

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(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		
第一學年				<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="radio"/> 否
				<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="radio"/> 否
第一學期	茶道文化	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
	餐飲美學	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
	咖啡學。學咖啡。	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
	遊程規劃與設計	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
第二學年	茶道文化	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
	餐飲美學	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
	咖啡學。學咖啡	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
					<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 checked="" type="radio"/> 內聘	<input type="radio"/> 是

		選手培訓	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科					<input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 否
		遊程規劃與設計	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第三學年	第一學期	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		飲食與電影	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		翻糖藝術	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		食品感官品評	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		種子到杯子:咖啡科學	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	第二學期	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		飲食與電影	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		食品感官品評	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		種子到杯子:咖啡科學	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		翻糖藝術	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

## 附件二：校訂科目教學大綱

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第一學年第二學期 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		2	
(二)基礎微生物的認識		4	
(三)食物中毒		12	
(四)洗淨、消毒與殺菌		4	
(五)餐具的清洗管理		4	
(六)餐飲從業人員的衛生管理		2	
(七)餐廳廚房衛生管理		4	
(八)餐飲法規介紹		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 4.筆記型電腦 5.餐飲衛生安全相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1.教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，使學生於遊程設計中得到樂趣與成就。 4.培養學生機動、應變、收集資訊之能力。		



表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物與營養
	英文名稱	Food and Nutrition
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
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)介紹食物學的範圍與餐飲、健康的關係。 (二)建立正確健康飲食之觀念與了解採購方法。 (三)認識食物的主要營養成分。 (四)了解六大類食物的相關基本常識並將其運用於餐飲及生活中。 (五)介紹食物學與餐飲及健康的關係。 (六)認識加工食品的食用正確觀念。 (七)認識食物的清洗、消毒、保存及包裝。 (八)食物中毒的含義及原因和防治。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品加工與餐飲	1.概論 2.加工食品 3.色素與酵素 4.食品添加物	5	
(二)衛生安全與餐飲	1.食物腐敗與保存 2.食物中毒 3.清洗與消毒 4.食品包裝	4	
(三)食物學概論	1.食物學的內涵 2.食物與健康 3.食物學與餐飲	3	第一學年第一學期
(四)飲食指南	1.健康飲食 2.每日飲食指南 3.膳食計畫	3	
(五)營養素(1)	1.營養素概論 2.醣類 3.蛋白質 4.脂肪	7	
(六)營養素(2)	1.維生素 2.礦物質 3.水	4	
(七)六大類食物與餐飲(1)	1.概論 2.全穀根莖類 3.肉魚豆蛋類	5	
(八)六大類食物與餐飲(2)	1.蔬菜與水果類 2.奶類 3.油脂與堅果(核果)種子類	5	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.實施多元評量(觀察、問答、筆試等)。 2.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。 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.審定版教科書 2.參考食物學相關影片、圖片。 3.投影設備。 4.筆記型電腦。		
	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。		

教學注意事項

3.蒐集營養學、食品加工產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。

(二)教學方法

- 1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。
- 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.主題報告撰寫培養學生機動、應變、收集資訊之能力。
- 5.培養學生系統思考與解決問題能力。

表附2-2-03 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	Hospitality English and Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.培養學生能運用所學於日常生活及職場聽、說、讀、寫之溝通互動。</li> <li>2.養成學生能具備有效的英語文學習方法、強化自學能力。</li> <li>3.提升學生學習英語文的自信及興趣,並培養積極地學習態度。</li> <li>4.引導學生了解並尊重不同文化,培養國際視野及多元文化的世界觀。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)發音及語調訓練(1)	單字音標及發音訓練	4	Pronunciation, Stress and Intonation
(二)發音及語調訓練(2)	重音練習。句子之語調訓練	4	Pronunciation, Stress and Intonation
(三)打招呼(1)	早午晚見面之問候語	4	Greeting and Introduction
(四)打招呼(2)	介紹彼此簡單寒暄	4	Greeting and Introduction
(五)數詞(1)	數字及序數之說明	4	Greeting and Introduction
(六)數詞(2)	數量之表示	4	Numbers
(七)時間的說明(1)	時、分、秒的說法	4	Time and Dates
(八)時間的說明(2)	時間的說明。年、月、日、星期的說明	4	Time and Dates
(九)方向及位置(1)	東、西、南、北、上、下、左、右的說明。室內設施位置及地點的說明。	4	Locations and Direction
(十)方向及位置(2)	市區方向及地點的說明。	4	Locations and Direction
(十一)感謝及道歉(1)	表示感謝時	4	Thanks and Apologies
(十二)感謝及道歉(2)	表示歉意時	4	Thanks and Apologies
(十三)天氣說明(1)	氣候說明。	4	The Weather
(十四)天氣說明(2)	氣溫說明。衣著說明。	4	The Weather
(十五)櫃檯服務(上)	訂房服務。來訪客人的接待	4	Service at the Front Desk
(十六)櫃檯服務(上)	寄放及保管物品。代寄郵件	4	Service at the Front Desk
(十七)櫃檯服務(下)	住宿手續的登記。晨喚服務。住房服務	4	Service at the Front Desk
(十八)櫃檯服務(下)	洗衣服務。停車及叫車服務。失物招領。	4	Service at the Front Desk
合計		72節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、專題報告、英語對話、口語表達、情境表演、課堂參與、上課態度		
教學資源	手機掃描相關資料、網路相關影片、線上測驗		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1.注意課堂上對話練習,配合餐飲英文情境的安排。讓學生可以充分練習口語。</li> <li>2.教學媒體使用,務必達到效果與實用性,慎選相關教學內容,編寫各單元學習單與講義,不要讓影片淪為純影片欣賞。</li> <li>3.教導學生充分利用簡單工具書(如字典、電子字典),協助學生瞭解所接觸之英語內容,始能積極主動學習。</li> <li>4.配合餐飲業界的實用性,教材務必與餐飲觀光接軌,使學生可以達到務實致用。</li> </ol>		

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲日文與會話
	英文名稱	Japanese Conversation For Restaurant
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、培養學習日語的興趣。 二、學會基本日語會話技巧。 三、熟悉日文基本語法。 四、透過學習日語,同時了解到日本文化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)假名與發音	1. 平假名。 2. 片假名。 3. 濁音、半濁音、拗音。 4. 長音、促音。 5. 重音(????)。	9	第三學年第一學期
(二)日常生活會話打招呼	1. 早午晚見面之問候語。 2. 簡單的寒暄與道別。 3. 自我介紹的練習詞。	9	
(三)基本句型	1. 肯定句與否定句。 2. 疑問句及回答。 3. 人稱代名詞與稱謂。 4. 助詞「?」的說明。 5. 助詞「?;?」的說明。 6. 簡單數字的介紹。	9	
(四)方向與位置	1. 指示代名詞(物、方向、場所)。 2. 東、西、南、北、上、下、左、右之介紹。 3. 物品的敘述語介紹。 4. 室內設施、位置及地點的說明。 5. 方向與位置之詢問與回答。	9	
(五)時間與電話	1. 時、分、秒的說法。 2. 年月日星期的說明。 3. 電話號碼的聽寫練習。 4. 電話號碼的問答練習。	6	第三學年第二學期
(六)出國	1. 出境 2. 飛機上 3. 入境及海關 4. 入境大廳	6	
(七)購物	1. 超商、便利商店等 2. 商店 3. 水果店	6	
(八)用餐	1. 咖啡店 2. 旅館 3. 餐廳	9	
(九)基礎實用觀光會話	1. 招呼問候實用會話 2. 觀光實用會話 3. 生活實用會話	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 應實施多元評量(觀察、問答、筆試等)。 2. 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。 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. 教科書 2. 雜誌 3. 自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法  
一、配合各課主題營造情境，設計對話。  
二、兼顧聽說讀寫的練習。  
三、加強語言在實際生活的應用，施化教學。

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅管理
	英文名稱	Hospitality Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
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.培養對餐旅業的定義、屬性及其演進有正確的概念。 2.培養對旅行業發展及組織有通盤認識。 3.了解旅館業價值與其經營概念。 4.了解餐飲業發展及組織。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論篇	1.餐旅業的定義和特性 2.餐旅從業人員之規範	3	第三學年 第一學期
(二)餐飲篇1	1.餐飲業的定義發展與特性、餐飲業的類別及餐廳的種類 2.餐飲組織及從業人員之職掌、餐廳格局概要	3	
(三)餐飲篇2	1.餐飲業之經營概念	3	
(四)旅館篇	1.旅館業的定義發展與特性 2.旅館業的類別及客房的種類	6	
(五)旅館篇	1.旅館業組織及從業人員之職掌、旅館業之經營概念	6	
(六)旅行業篇	1.旅行業的定義發展與特性 2.旅行業的類別及旅行社的種類	6	
(七)旅行業篇	1.旅行業組織及從業人員之職掌 2.旅行業之經營概念、航空業務	6	
(八)總結篇	1.餐旅行銷、餐旅業的未來發展趨勢	3	
合計		36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.審定版教科書 2.投影設備 3.筆記型電腦 4.餐旅業相關影片		
教學注意事項	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(蒐集資料、口頭報告、活動分享)。 3.加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 4.培養學生機動、應變、蒐集資訊之能力。 5.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

表附2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲務管理
	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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
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)	(一)了解各式飲料之專業知識與調製原理。 (二)認識飲料調製之相關物料及設備。 (三)瞭解各項飲料的基本常識，並將運用於餐飲及生活中。 (四)熟練飲料調製之技能。 (五)具備良好衛生安全與工作習慣。 (六)具備美感素養，並激發創意表現。	

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.非酒精性吧台設備及作業規範 4.酒精性吧台設備及作業規範	4	第三學年第二學期
(二)飲料調製	1.非酒精性飲料調製之用具及材料 2.酒精性飲料調製之用具及材料 3.非酒精性飲料調製的基本原則及方法 4.酒精性飲料調製的基本原則及方法	4	
(三)飲品	1.乳品飲料的調製 2.果汁飲料的調製 3.冰沙的調製 4.包裝飲料的認識 5.臺灣特有飲料的認識	4	
(四)茶	1.茶的歷史與發展趨勢 2.茶的栽種與生長 3.茶的成份與品種 4.茶的製作過程 5.茶的分類與特性 6.茶的沖泡方法與技巧 7.調味茶之變化與調製 8.養生茶的認識與調製 9.品茶的方法 10.各國茶的介紹	4	
(五)咖啡	1.咖啡的歷史與發展趨勢 2.咖啡的栽種與生長 3.生豆種類與分級的認識 4.咖啡烘焙的原理與程度 5.咖啡萃取的原理與影響 6.咖啡萃取的方法與技巧 7.熱咖啡的調製與供應 8.冰咖啡得調製與供應 9.咖啡的飲用方法	4	
(六)酒的類別	1.釀造酒 2.蒸餾酒 3.合成酒 4.臺灣特產酒的認識	4	
(七)葡萄酒	1.葡萄酒的定義與歷史 2.葡萄的栽種與生長 3.葡萄的成份與品種 4.葡萄酒的釀製過程 5.葡萄酒的分類 6.各國葡萄酒介紹	4	
	1.雞尾酒之發展與趨勢 2.雞尾酒特性		

(八)雞尾酒	3.雞尾酒的種類 4.無酒精雞尾酒(Mocktail)的調製方法 5.賓治酒(Punch)的調製	4	
(九)飲料與食物	1.酒單的認識 2.非酒精性飲料與食物的搭配 3.酒精性飲料與食物的搭配	4	
合計		36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。		
教學資源	1. 坊間出版的教科書或相關書籍 2. 課程學習單 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 飲料經營相關影片		
教學注意事項	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(蒐集資料、口頭報告、活動分享)。 3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 4. 培養學生機動、應變、蒐集資訊之能力。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		



表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	英文名稱	Menu Design
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
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)	(一)了解菜單及飲料單之分類、內容及結構相關專業知識。 (二)認識食料之相關物料及設備，以提升學生學習力。 (三)熟菜單設計及餐廳成本計算、控制及定價之技能，以提升學生之專業力。 (四)具備食品安全、營養標示之概念與良好工作習慣，以提升學生之品格力。 (五)具備菜單規劃邊盤與設計素養，並激發創意表現。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 菜單的起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	3	第三學年第一學期
(二)菜單的種類與結構	1. 菜單的分類 2. 循環菜單 3. 菜單的內容 4. 菜單的結構 5. 飲料單	3	
(三)成本控制與售價訂定	1. 餐廳成本計算 2. 簡易損益平衡 3. 菜單定價 4. 成本控制不當的改善方法	6	
(四)菜單的規劃與設計	1. 市場調查的重要性 2. 菜單規劃的步驟 3. 菜單規劃常見問題 4. 資料彙整	6	
(五)菜單的評估	1. 菜單分析 2. 菜單修正 3. 產品的增添	3	
(六)菜單設計的未來趨勢	1. 食品安全 2. 營養標示 3. 科技應用 4. 未來菜單設計的趨勢	6	
(七)菜單設計實習	1. 小組成立 2. 主題選定 3. 小組分工 4. 資料彙整 5. 菜單呈現	9	
合計		36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報告作業評量。 2. 針對技能部分結合中、西餐烹調實習、飲料調製等課程知能，並利用菜單設計實際操作以提升菜單設計的能力。 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. 審定版教科書 2. 自編補充學習單 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 提供各式餐廳之菜單，供學生參考。		
教學注意事項	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。		



表附2-2-08 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 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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
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.瞭解國際禮儀的基本概念，以利提升學生的品格力。 2.建立良好的禮儀觀念，以培養正確的食、衣、住、行及娛樂的正確態度，以達到學生日常的生活力。 3.學習本國及各國禮儀知識，提升專業力，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。	3	第三學年第二學期
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	
(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)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫主題報告作業評量。 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、播放影片以提升國際禮儀的技能能力。 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. 審定版教科書 2. 自編學習單 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 國際禮儀相關影片		
教學注意事項	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。		

## (三)各科實習科目(以校為單位)

表附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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、透過專題製作過程培養獨立思考、研究及創造之能力。 二、能增強資料蒐集及整理能力。 三、培養群體合作之精神，發揮群體合作之功效。 四、培養運用所學進而解決問題之能力。 五、能驗證及應用所學之專業知識及技能。 六、增強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	3	第三學年第一學期
(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	3	
(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	3	
(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	9	
(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	9	
(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	12	第三學年第二學期
(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	6	
(九)參考書目撰寫方法	1. 專題製作參考文獻撰寫注意事項。 2. 專題製作實作	3	
(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	3	
(十一)簡報製作方法與	1. 簡報投影片設計原則		

技巧	2. 簡報投影片格式安排	3	
(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	3	
(十三)專題製作實作	1. 專題製作實作進度報告 2. 專題製作實作	3	
(十四)專題評量與發表	1. 小組專題報告 2. 小組專題評量及延伸發表 3. 小組問題與討論	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以學習單、紙筆測驗評量及書寫專題報告作業評量。 2. 針對技能部分以電腦操作實作與口頭報告以提升電腦文書實作能力與口頭報告能力。 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 2. 專題製作相關書籍、相關雜誌與期刊、博碩士論文、多媒體教材、網路數位資訊等。 3. 投影設備 4. 筆記型電腦		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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。 2. 專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 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。 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。		

表附2-3-02 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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	3	第一學年 第一學期
(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	3	
(三)各類食材的認識與前處理	1.全穀雜糧類 第二節 蔬菜水果類 第三節 家禽家畜類 第四節 海鮮類 第五節 蛋乳類 第六節 乾貨類 第七節 加工食品類	9	
(四)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。	9	
(五)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	
(六)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	12	第一學年 第二學期
(七)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	12	
(八)中餐烹調法認識與實習	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	12	
(九)菜系菜餚烹調實習	1.菜系概述 2.各菜系之烹調實習	15	第二學年 第一學期
(十)各類食材烹調與實習I	全穀雜糧類的烹調與實習	12	
(十一)各類食材烹調與實習II	各類食材烹調與實習II	9	
(十二)各類食材烹調與實習III	1.家禽家畜類的烹調與實習 2.海鮮類的烹調與實習 3.蛋乳豆加工品類的烹調與實習	12	第二學年 第二學期

(十三)中餐宴客菜餚製作與實習	1.中餐宴客菜的設計與製作 2.中餐宴客菜的烹調與實習	12	
(十四)中餐創意菜餚製作與實習	1.中餐創意菜的設計與製作 2.中餐創意菜的烹調與實習	12	
合計		144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	學校實習工廠、材料、支援 教育部審定之教科書 坊間中餐烹調相關食譜		
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。		

表附2-3-03 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 checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組 )	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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)具備職場所需人才之專業知識與技能。 (五)學生具備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	第一學年第一學期
(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。	14	第一學年第二學期
(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。	8	
(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. 服裝儀容規範 2. 對顧客服務態度技巧 3. 顧客抱怨處理 4. 客房常用基本用語	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。		
教學資源	1. 審定版教科書 2. 課程學習單 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 旅館客房相關影片		
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, 得依主管機關規定辦理分組事宜。 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。

表附2-3-04 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 checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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) 瞭解烘焙安全與衛生之重要性。 (二) 瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (三) 瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (四) 能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 (五) 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	3	第二學年第一學期
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	第二學年第二學期
(八) 西點類產品操作	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。	6	
(九) 西點類產品操作	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。	6	
(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。	3	
(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	9	
	甜麵包等麵包系列:		

(十二)麵包類(2)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 硬性麵包。</li> <li>2. 軟式麵包。</li> <li>3. 甜麵包。</li> <li>4. 其他。</li> </ol>	9	
合計		72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	學校實習工廠、材料、支援 教育部審定之烘焙實務教科書 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 <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、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，使學生於烘焙製作實習中得到樂趣與成就。</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>		

表附2-3-05 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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
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.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	14	
(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	7	
(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	15	
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	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。		

表附2-3-06 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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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)了解中式麵食的製作原理與分類。 (二)熟習對各類中式麵食的認識。 (三)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。 (四)培養正確衛生觀念、實習精神與學習態度。 (五)培養敬業精神及職業道德以符應產業需求之就業力。 (六)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	第二學年第一學期
(二)糕漿皮製作	1.桃酥 2.鳳梨酥 3.台?月餅 4.廣式月餅 5.油皮蛋塔	9	
(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	12	
(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	6	
(五)發麵類的製作	1.花式饅頭 2.肉包 3.小籠包	6	
(六)緒論	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	第二學年第二學期
(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	9	
(八)漿(粿)粉類--米漿型	1.蘿蔔糕 2.發粿 3.芋頭糕4.碗粿	6	
(九)漿(粿)粉類--一般漿糰	1.甜年糕 2.芋粿巧 3.湯圓 4.甜年糕 5.麻糬	9	
(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		72節	

學習評量 (評量方式)	實習技能占學期成績50%，採多元評量：觀察、實作、筆記等。 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作等。 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。

表附2-3-07 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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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。 (二)瞭解西餐的起源及特色。 (三)熟練各種食材材料切割技巧。 (四)熟悉西餐基本烹飪技巧。 (五)養成良好衛生習慣及工作習慣。 (六)啟發學習西餐烹調的興趣，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		3	第二學年 第一學期
(二)西餐廚房的認識		3	
(三)西餐原物料的認識		6	
(四)專業用語		3	
(五)切割法介紹		9	
(六)基本烹飪法		12	
(七)湯類		6	第二學年 第二學期
(八)基本醬汁製作		6	
(九)西式早餐		6	
(十)西式點心製作		6	
(十一)套餐設計及製做		12	
合計		72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	學校實習工廠、材料、支援 教育部審定之教科書 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.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。		

表附2-3-08 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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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)	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. 刀具認識與拿捏技巧、切雕食材保存技巧 2. 紅蘿蔔幾何形切雕 3. 大黃瓜片摺式切雕 4. 大黃瓜剪影式切雕	8	第三學年第一學期
(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. 孔雀開屏 2. 紅蘿蔔串摺式巧花 3. 紅蘿蔔片摺式切雕 4. 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 2. 期末考	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 簾空切雕(一) 4. 水花 丙檢切雕(二)	8	第三學年第二學期
(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 簾空切雕(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(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：觀察、實習實作		
教學資源	自編教材。 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. 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。

表附2-3-09 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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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) 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。	3	第三學年 第一學期
(二) 派類及實作	1. 派的分類。 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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	3	
(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。	3	
(七) 甜炸圈餅及實作	1. 甜炸圈餅的分類。 2. 酵母甜炸圈餅。 3. 蛋糕甜炸圈餅。 4. 習題及實作。	6	
(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。	3	

(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。	3	第三學年 第二學期
(十)蛋糕的分類與製作原理	1.麵糊類。 2.乳沫類。 3.戚風類。	3	
(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。	6	
(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。	6	
(十三)乳沫類蛋糕的製作—海綿類	1. 蛋黃小海綿。 2. 毛巾蛋糕。	6	
(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。	6	
(十五)特殊蛋糕的製作	1. 乳酪蛋糕。 2. 鹹蛋糕。	3	
(十六)蛋糕的評鑑與失敗原因的探討	1. 外表部分評鑑要點。 2. 內部方面評鑑要點。 3. 蛋糕常見的弊病及其原因。	3	
合計		72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	學校實習工廠、材料、支援 審定版教科用書、坊間出版之烘焙叢書		
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。		

表附2-3-10 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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
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)	一、認識中國特色地方小吃的淵源與文化。 二、熟練中國特色地方小吃設備及工具的正確操作方法。 三、認識中國台灣特色地方小吃材料之特性。 四、熟練中國特色地方小吃基礎技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 六、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.廚房安全須知與衛生安全規範 2.中國各地方小吃的淵源與文化 3.中國各地方小吃的特色介紹	3	第三學年第一學期
(二)北京小吃	1.京八件 2.杏仁豆腐	6	
(三)天津小吃	1.狗不理包子 2.大餅雞蛋	3	
(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	6	
(五)福建小吃	1.蠣餅 2.雞捲	3	
(六)廣東小吃	1.腸粉 2.蝦餃 3.燒賣 4.鳳爪 5.叉燒包 6.燻奶	6	
(七)四川小吃	1.棒棒雞 2.紅油炒手	3	
(八)雲南小吃	1.過橋米線 2.雲南米干 3.椒麻雞	6	
合計		36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	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。		

表附2-3-11 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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
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)	一、認識台灣特色地方小吃的淵源與文化。 二、熟練台灣特色地方小吃設備及工具之正確操作方法，建立在生活中良好的餐飲安全及衛生習慣。 三、認識各種台灣特色地方小吃材料之特性。 四、熟練台灣特色地方小吃基礎技能。 五、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。 六、培養學生學習興趣並能鑑賞全省各地點心之優劣。 七、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.廚房安全須知與衛生安全規範 2.台灣各地方小吃的淵源與文化 3.台灣各地方小吃的特色介紹	3	第三學年第二學期
(二)北台灣地方小吃(1)	1.基隆市——鼎邊趖、天婦羅 2.新北市——臭豆腐、淡水阿給、九份芋圓 3.台北市——刈包、大腸麵線	6	
(三)北台灣地方小吃(2)	1.桃園縣——客家菜包、米干 2.新竹縣——潤餅、新竹米粉 3.苗栗縣——客家板條	6	
(四)中台灣地方小吃	1.台中市——筒仔米糕、排骨麵 2.彰化縣——肉圓、蚵仔煎	3	
(五)南台灣地方小吃	嘉義縣——粿仔湯、雞肉飯 台南縣——小卷米粉、擔仔麵、虱目魚粥、鱸魚意麵、碗粿、棺材板 高雄市——海產粥、羊肉爐 屏東縣——萬巒豬腳	9	
(六)東台灣地方小吃	宜蘭縣——牛舌餅、蔥油餅 花蓮縣——扁食、麻糬 台東縣——豬血湯、米苔目	6	
(七)離島地方小吃	澎湖——黑糖糕 金門——蚵嗲	3	
合計		36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、大掃除等 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	1.實習廚房設備、食材 2.參考台灣地方小吃相關餐飲叢書、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。		

表附2-3-12 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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、了解各國烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、了解各國料理的歷史及文化起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、認識各國家對食材運用的技巧 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 六、啟發學習異國料理的興趣，奠定日後從事餐飲工作基礎。 七、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)亞洲料理文化介紹		3	第三學年 第一學期
(二)亞洲料理廚房介紹		3	
(三)亞洲料理製作-東北亞		15	
(四)亞洲料理製作-東南亞		15	
(五)美洲料理文化介紹		3	第三學年 第二學期
(六)美洲料理廚房介紹		3	
(七)美洲料理製作		9	
(八)歐洲料理文化介紹		3	
(九)歐洲料理廚房介紹		3	
(十)歐洲料理製作		9	
(十一)無國界創意料理		6	
合計		72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 (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.筆記型電腦及投影設備，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。		

表附2-3-13 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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	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)	一、了解宴會的定義及服務型態。 二、瞭解宴會部的組織與人員工作職掌。 三、瞭解各式宴會的擺設與服務流程。 四、瞭解宴會菜單定價與設計。 五、瞭解宴會飲料服務與管理。 六、使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會的基本概念	1.宴會的內涵 2.宴會的特性與類型 3.宴會的歷史文化 4.宴會的經營單位	8	
(二)宴會部組織與工作職責	1.餐飲業的組織與業務範圍 2.宴會部的組織編制與人員配置 3.餐飲服務人員的職責 4.餐飲服務人員的條件	8	
(三)宴會作業流程與管理	1.宴會作業標準程序 2.宴會預訂工作流程 3.宴會服務作業 4.大型宴會現場管理	8	
(四)宴會場地規劃與佈置	1.宴會廳設備與營業器材 2.宴會廳的布置與設計	8	
(五)宴會菜單設計	1.菜單的內涵 2.菜單設計與安排 3.宴會菜單的設計 4.宴會菜單的命名	8	
(六)餐飲服務與禮儀	1.餐飲服務的內涵 2.餐飲現場接待 3.餐宴禮儀 4.宴會活動的基本禮數	8	
(七)中式宴會擺設與服務	1.中式宴會餐桌擺設 2.中式宴會餐桌服務 3.服務標準作業程序及工作內容 4.中餐餐桌座次安排	10	第三學年第二學期
(八)西式宴會擺設與服務	1.西式宴會餐桌擺設 2.西式宴會餐桌服務 3.標準作業程序及工作內容 4.西餐的菜序 5.西餐餐桌的席次安排	10	
(九)宴會酒水與服務	1.酒水的內涵 2.認識雞尾酒及調酒	10	
(十)宴會飲酒禮儀與服務	1.飲酒禮儀概述 2.中西餐飲酒禮儀 3.開酒與品酒服務 4.侍酒服務	10	
(十一)宴會專案管理與規劃	1.宴會籌備作業 2.外燴的服務 3.雞尾酒會的規劃 4.婚宴規劃 5.訂席合約書	10	

(十二)宴會成本控制	1.宴會成本的構成及控制 2.如何做好餐飲成本核算 3.餐飲業經營成本案例	10	
合計		108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。		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食與電影
	英文名稱	FOOD FILMS
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	36	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1.以電影導引學生了解飲食文化之概況及特色。 2.了解電影媒介背後的社會、文化意義 3.熟悉基本電影語言與表現方法，藉由經典影片的觀賞，建立電影的鑑賞能力 4.培養對飲食電影美學的敏感度，並將對電影的欣賞、解析能力運用在生活中，以達到終生學習目標。 5.分享生活體驗，抒發感悟之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)東方飲食電影賞析1	『男女之情與飲食文化』~飲食男女(台灣, 1994) 影片欣賞與討論活動	4	第三學年第一學期
(二)(一)東方飲食電影賞析1	『男女之情與飲食文化』~飲食男女(台灣, 1994) 影片欣賞與討論活動	4	第三學年第一學期
(三)(二)東方飲食電影賞析2	『只要有心,人人都可以是』~食神(香港, 1996) 影片欣賞與討論活動	4	
(四)(二)東方飲食電影賞析2	『只要有心,人人都可以是』~食神(香港, 1996) 影片欣賞與討論活動	4	
(五)(三)東方飲食電影賞析3	『找尋傳奇古早菜』~總舖師(台灣, 2013) 影片欣賞與討論活動	4	
(六)(三)東方飲食電影賞析3	『找尋傳奇古早菜』~總舖師(台灣, 2013) 影片欣賞與討論活動	4	
(七)(四)東方飲食電影賞析4	『簡單而實在的滋味』~海鷗食堂(日本, 2006) 影片欣賞與討論活動	4	
(八)(四)東方飲食電影賞析4	『簡單而實在的滋味』~海鷗食堂(日本, 2006) 影片欣賞與討論活動	4	
(九)(五)東方飲食電影賞析5	『原來是這種味道啊』~孤獨的美食家(日本, 2012) 影片欣賞與討論活動	4	
(十)(五)東方飲食電影賞析5	『原來是這種味道啊』~孤獨的美食家(日本, 2012) 影片欣賞與討論活動	4	
(十一)(六)東方飲食電影賞析6	『尋找傳說中的朝鮮古代美味』~食客(韓國, 2007) 影片欣賞與討論活動	4	
(十二)(六)東方飲食電影賞析6	『尋找傳說中的朝鮮古代美味』~食客(韓國, 2007) 影片欣賞與討論活動	4	
(十三)(七)美國飲食電影賞析1	『今晚大件事』~狂宴(美國, 1996) 影片欣賞與討論活動	4	
(十四)(七)美國飲食電影賞析1	『今晚大件事』~狂宴(美國, 1996) 影片欣賞與討論活動	4	
(十五)(八)美國飲食電影賞析2	『料理非難事』~料理鼠王(美國, 2007) 影片欣賞與討論活動	4	
(十六)(八)美國飲食電影賞析2	『料理非難事』~料理鼠王(美國, 2007) 影片欣賞與討論活動	4	
(十七)(九)美國飲食電影賞析3	『美食愛情一線牽』~料理絕配(美國, 2007) 影片欣賞與討論活動	4	
(十八)(九)美國飲食電影賞析3	『美食愛情一線牽』~料理絕配(美國, 2007) 影片欣賞與討論活動	4	
(十九)(十)美國飲食電影賞析4	『掌握在自己手裡的人生』~拉麵女孩(美國, 2008) 影片欣賞與討論活動	4	第三學年第二學期
(二十)(十一)美國飲食電影賞析5	『用美食成就夢想』~美味關係(美國, 2009) 影片欣賞與討論活動	4	
(二十一)(十二)美國飲食電影賞析6	『有淚有笑,美味與人生交織的幸福小品』~五星主廚快餐車(美國, 2014) 影片欣賞與討論活動	4	
(二十二)(十三)美國飲食電影賞析7	『貧民化為頂尖名廚』~米其林情緣(美國, 2014) 影片欣賞與討論活動	4	

(二十三)(十四)美國飲食電影賞析8	『廚師界的黑武士達斯維達』~天菜大廚(美國, 2015) 影片欣賞與討論活動	4	
(二十四)(十五)歐洲飲食電影賞析1	『食物裡的國仇家恨』~香料共和國(土耳其, 2003) 影片欣賞與討論活動	4	
(二十五)(十六)歐洲飲食電影賞析2	『甜蜜美食, 苦澀童年』~吐司: 敬! 美味人生(英國, 2010) 影片欣賞與討論活動	4	
(二十六)(十七)歐洲飲食電影賞析3	『法國第一女廚神的精彩故事』~巴黎御膳房(法國, 2012) 影片欣賞與討論活動	4	
(二十七)(十八)歐洲飲食電影賞析4	『傳統必須繼承, 繼承才能創新』~王牌大主廚(法國, 2013) 影片欣賞與討論活動	4	
合計		108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. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 2. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	翻糖藝術
	英文名稱	Sugar Art
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	36	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1.認識翻糖，瞭解翻糖特性 2.學習翻糖調色、捏塑的基本技法 3.運用翻糖裝飾蛋糕或餅乾，增添蛋糕裝飾藝術視覺。 4.傳承技藝並提升學子對烘焙精緻工藝的認知與技術。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		0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)

表附2-4-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學
	英文名稱	Food Aesthetics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	18	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1.從飲食美學，探討飲食的形、色、香、味、意。 2.對飲食美感進行綜合分析，使學生進一步理解飲食美學的基本範疇。 3.引導學生認識飲食美學的涵蘊。 4.建立學生詮釋飲食美學的基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)餐飲美學的基本概念	1.美與美學 2.餐飲美學與藝術欣賞	2	第一學年第一學期
(二)(一)餐飲美學的基本概念	1.美與美學 2.餐飲美學與藝術欣賞	2	第一學年第一學期
(三)(二)餐飲設計美學	1.餐飲美學的研究範疇 2.學習餐飲美學的意義和作用 3.餐飲美學的研究物件 4.中國飲食器具美學價值	4	
(四)(二)餐飲設計美學	1.餐飲美學的研究範疇 2.學習餐飲美學的意義和作用 3.餐飲美學的研究物件 4.中國飲食器具美學價值	4	
(五)(三)色彩與光照	1.餐飲色彩和光照 2.餐廳裝飾的色彩應用 3.餐飲照明的作用	3	
(六)(三)色彩與光照	1.餐飲色彩和光照 2.餐廳裝飾的色彩應用 3.餐飲照明的作用	3	
(七)(四)空間的類型	1.餐廳的格局設計的要求與原則 2.廚房格局設計的基本原則 3.餐廳空間藝術處理 4.餐飲室內陳設佈置原則	4	
(八)(四)空間的類型	1.餐廳的格局設計的要求與原則 2.廚房格局設計的基本原則 3.餐廳空間藝術處理 4.餐飲室內陳設佈置原則	4	
(九)(五)餐廳餐桌布置與擺設藝術	1.中餐餐桌布置擺設美學 2.西餐餐桌布置擺設美學 3.宴會席次安排美學 4.餐巾摺疊藝術 5.餐廳服務美學	5	
(十)(五)餐廳餐桌布置與擺設藝術	1.中餐餐桌布置擺設美學 2.西餐餐桌布置擺設美學 3.宴會席次安排美學 4.餐巾摺疊藝術 5.餐廳服務美學	5	
(十一)(六)時尚廚藝美學	1.菜餚命名藝術 2.菜餚烹調藝術 3.菜餚盤飾美學 4.冰雕與蔬果雕刻藝術	4	
(十二)(六)時尚廚藝美學	1.菜餚命名藝術 2.菜餚烹調藝術 3.菜餚盤飾美學 4.冰雕與蔬果雕刻藝術	4	
(十三)(七)時尚飲料美學	1.時尚咖啡 2.時尚茶藝 3.調酒美學 4.品酒美學	4	
(十四)(七)時尚飲料美學	1.時尚咖啡 2.時尚茶藝	4	

	3.調酒美學 4.品酒美學		
(十五)(八)東方餐飲文化美學	1.中國餐飲文化美學 2.日本餐飲文化美學 3.韓國餐飲文化美學 4.泰國餐飲文化美學	4	
(十六)(八)東方餐飲文化美學	1.中國餐飲文化美學 2.日本餐飲文化美學 3.韓國餐飲文化美學 4.泰國餐飲文化美學	4	
(十七)(九)西方餐飲文化美學	1.西餐烹調及餐桌服務美學 2.西方料理文化美學	2	
(十八)(九)西方餐飲文化美學	1.西餐烹調及餐桌服務美學 2.西方料理文化美學	2	
(十九)(十)台灣餐飲文化美學	1.臺灣美食與夜市文化 2.臺灣客家美食文化 3.臺灣原住民美食文化	3	
(二十)(十)台灣餐飲文化美學	1.臺灣美食與夜市文化 2.臺灣客家美食文化 3.臺灣原住民美食文化	3	
(二十一)(十一)課程回顧與回饋	分組討論分享	1	
(二十二)(十一)課程回顧與回饋	分組討論分享	1	
合計		72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.綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 2.培養學生機動、應變、收集資訊之能力。 3.透過美的基本概念延伸餐飲美學，培養學生從生活中注重整體造型及儀態知識 4.培養學生了解餐飲美學的發展與應用。 5.了解時尚與流行餐飲美學之關係		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-04 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	18	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>3.以茶道待人，以文學陶冶品性，修身養性及養生。</li> <li>4.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。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		0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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.自編補充教材</li> <li>2.投影設備</li> <li>3.筆記型電腦</li> <li>4.相關影片</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <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，使學生於課程中得到樂趣與成就。</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>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-05 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	Coffecology
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	36	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識咖啡樹栽種方法、產區介紹、後製與處理。</li> <li>2.認識咖啡豆之烘焙原理及烘焙之專業技能。</li> <li>3.認識咖啡杯測之專業技能。</li> <li>4.熟悉咖啡手沖萃取之專業技能。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		0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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.自編補充教材</li> <li>2.投影設備</li> <li>3.筆記型電腦</li> <li>4.相關影片</li> <li>5.烘豆機</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <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，使學生於課程中得到樂趣與成就。</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>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-06 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	18	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.瞭解咖啡的歷史文化及生長過程。</li> <li>2.培養正確飲用咖啡的知識。</li> <li>3.培養咖啡品嚐的能力。</li> <li>4.培養正確的工作態度與衛生習慣。</li> </ol>	

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	
(二)特調熱咖啡的製作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.特調咖啡常用器具</li> <li>2.特調咖啡實作</li> </ol>	8	
(三)特調冰咖啡的製作	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.特調冰咖啡常用器具</li> <li>2.特調冰咖啡實作</li> </ol>	8	
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.自編補充教材</li> <li>2.投影設備</li> <li>3.筆記型電腦</li> <li>4.相關影片</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.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，使學生於課程中得到樂趣與成就。</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>		



## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品感官品評
	英文名稱	Food Sensory Evaluation
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	36	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解感官品評基礎知識與正確觀念及其方法</li> <li>2. 能熟練運用感官品評方法</li> <li>3. 運用於餐旅新產品開發與改善</li> <li>4. 能正確表述感官品評操作方式與目的</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識食品感官品評	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品感官品評的定義</li> <li>2. 食品感官品評的歷史</li> <li>3. 食品感官品評的重要性</li> <li>4. 食品感官品評的應用範圍</li> </ol>	6	
(二)食品感官品評之方法(二)定量差異分析	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 順位法</li> <li>2. 評分法</li> <li>3. 比例法</li> <li>4. 時間與感覺強度關係</li> </ol>	12	
(三)食品感官品評之方法(三)描述分析	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 理解描述分析的組成</li> <li>2. 掌握常用的描述分析方法</li> </ol>	12	
(四)食品感官性質與人類五官感覺	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外觀</li> <li>2. 風味</li> <li>3. 質地</li> </ol>	6	
(五)食品感官品評之場所	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 感官品評場所的組成部門、設備與要件</li> <li>2. 感官品評室設計應注意的事項</li> <li>3. 品評次數之計算</li> </ol>	6	
(六)消費者型感官品評	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 消費者型感官品評之基本理念</li> <li>2. 消費者型感官品評場所</li> <li>3. 消費者型感官品評之種類與方法</li> <li>4. 消費者型感官品評之問卷與採樣</li> </ol>	12	
(七)食品感官品評之樣品處理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 與樣品特性相關的處理</li> <li>2. 與容器相關的處理</li> <li>3. 漱口與贈品或酬勞</li> <li>4. 品評員品評時之心態</li> </ol>	6	
(八)食品感官品評員之選擇及訓練	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品評員的種類</li> <li>2. 品評員的篩選與測試</li> <li>3. 品評員的訓練</li> </ol>	6	
(九)食品感官品評之方法(一)定性差異分析	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品感官品評常犯的錯誤</li> <li>2. 一般使用食品感官品評方法的順序</li> <li>3. 食品感官品評的方法</li> <li>4. 簡單對比法</li> <li>5. 三角試驗法</li> <li>6. 一、二點試驗法</li> <li>7. 多項比較法</li> </ol>	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括筆試、口試、實作測驗、作業評量等，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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 自編補充教材</li> <li>2. 投影設備</li> <li>3. 筆記型電腦</li> <li>4. 相關影片</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. 講授、實作、影片播放、觀摩示範。</li> <li>2. 教學內容可依學生學習狀況適當調整。</li> <li>3. 食品感官品評這門課程需要理論及實務並進，由於受制於時間、經費和設備的考量，無法於這門課開設全面性的實驗課程。基於這層考量，本課程在設計上將在幾個重要的內容上及期末專題製作，讓同學有機會瞭解感官品評實際的操作流程，其他內容可能採取示範教學。</li> <li>4. 注重學生職業道德及敬業樂群情操培養。</li> </ol>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	18	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1.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)

表附2-4-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊程規劃與設計
	英文名稱	Tour Planning, Design and Implementation
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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	18	
學分數	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1.培養學生對於旅程商品規劃之組織能力。 2.瞭解遊程安排與旅客行為對環境之影響。 3.學習及激發創意思考之能力。 4.建構學生對於成本分析之敏銳度。 5.具備思考有別傳統的旅遊模式之能力。 6.提昇學生對於旅遊商品之認知。 7.具備旅遊經營管理能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)概論	1.遊程設計涵義及種類 2.遊程設計原則 3.遊程設計功能與目的	3	第一學年第一學期
(二)(一)概論	1.遊程設計涵義及種類 2.遊程設計原則 3.遊程設計功能與目的	3	第一學年第一學期
(三)(二)遊程設計結構與考量因素	1.原料取得之考量(交通工具、住宿、餐飲) 2.旅遊天數限制 3.地點的先後考量 4.旅遊方式的變化 5.旅遊內容取捨 6.淡旺季區分	6	
(四)(二)遊程設計結構與考量因素	1.原料取得之考量(交通工具、住宿、餐飲) 2.旅遊天數限制 3.地點的先後考量 4.旅遊方式的變化 5.旅遊內容取捨 6.淡旺季區分	6	
(五)(三)成本估算	1.遊程成本考量因子 2.影響成本外在因素 3.遊程成本分析 4.訂價策略。	3	
(六)(三)成本估算	1.遊程成本考量因子 2.影響成本外在因素 3.遊程成本分析 4.訂價策略。	3	
(七)(四)遊程設計	1.國內遊程設計-北部遊程 2.國內遊程設計-中部遊程 3.國內遊程設計-南部遊程 4.國內遊程設計-東部遊程 5.國內遊程設計-離島遊程 6.國內遊程設計-環島遊程	6	
(八)(四)遊程設計	1.國內遊程設計-北部遊程 2.國內遊程設計-中部遊程 3.國內遊程設計-南部遊程 4.國內遊程設計-東部遊程 5.國內遊程設計-離島遊程 6.國內遊程設計-環島遊程	6	
(九)(五)遊程包裝及旅遊企劃書製作	1.一般概略行程描述 2.一般詳細行程描述 3.遊程文案與呈現 4.遊程企劃書撰寫	6	第一學年第二學期
(十)(五)遊程包裝及旅遊企劃書製作	1.一般概略行程描述 2.一般詳細行程描述 3.遊程文案與呈現 4.遊程企劃書撰寫	6	第一學年第二學期
	1.國內遊程設計-北部遊程 2.國內遊程設計-中部遊程		

(十一)(六)遊程設計實務演練	3.國內遊程設計-南部遊程 4.國內遊程設計-東部遊程 5.國內遊程設計-離島遊程 6.國內遊程設計-環島遊程	12	
(十二)(六)遊程設計實務演練	1.國內遊程設計-北部遊程 2.國內遊程設計-中部遊程 3.國內遊程設計-南部遊程 4.國內遊程設計-東部遊程 5.國內遊程設計-離島遊程 6.國內遊程設計-環島遊程	12	
合計		72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.教科書、自編教材、補充教材、坊間相關資料。 2.教具：投影片、元件實物。 3.其他資源：動態多媒體教材、網路相關資料庫。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.使學生對於解說教育能有進一步的瞭解。 2.能應用在日後實際工作中。 3.在休閒遊憩活動中享受大自然的美。		

### 附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

#### (一)訓練課程內容

表附3-1-1-1 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	基礎中餐烹調實習	16
2	安全衛生	4	2	餐旅服務實習	16
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	基礎烘焙實習	16
4	工廠組織與勞資關係	2	4	基礎中式點心實習	16
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	基礎西餐實習	16
6	群育活動	8	6	飲料調製實習	12
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	履歷填寫與面試技巧	6
			8	食物與營養	6
			9	職業規劃(模擬面試)	4
			10	餐旅概論	4
			11	顧客溝通與接待技巧	4
			12	國際禮儀	4
<b>合計</b>		<b>24</b>	<b>合計</b>		<b>120</b>
<b>總計</b>					<b>144</b>

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

(二)專業基礎課程內容

表附3-2-1-1 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	基礎中餐烹調實習	1 廚房設備與用具	16
		2 廚房衛生與安全	
		3 廚房工作安全與消防之常識	
		4 基本切割法	
		5 基礎烹調實作	
2	餐旅服務實習	1 基本服務禮儀	16
		2 儀態訓練	
		3 餐廳人員的服務禮儀	
		4 餐廳設備、器具介紹及使用方法	
		5 基本服務技巧、口布摺疊	
3	基礎烘焙實習	1 烘焙食品之分類	16
		2 烘焙常用原料及器具介紹	
		3 簡易餅乾製作	
		4 簡易西點製作	
		5 簡易烘焙食品介紹	
4	基礎中式點心實習	1 中式點心的歷史與發展	16
		2 中式點心的分類	
		3 設備及器具介紹	
		4 中式米食實作	
		5 中式麵食實作	
5	基礎西餐實習	1 西餐基礎理論知識介紹	16
		2 認識西餐設備、器具之操作方法	
		3 基本刀工練習及高湯熬製、基本湯烹煮	
		4 西式早餐介紹、基礎蛋的烹煮	
		5 基本沙拉製作、義大利麵烹調	
6	飲料調製實習	1 飲料的認識、器具及材料介紹	12
		2 調製方法的介紹	
		3 非酒精性飲料-茶的介紹及調製	
		4 含咖啡因飲料-咖啡的介紹及調製	
7	履歷填寫與面試技巧	1 履歷表密技—應有內容	6
		2 如何寫一份完美的履歷表	
		3 面試前準備事項及面試技巧	
8	食物與營養	1 食物營養與餐飲及健康的關係	6
		2 六大類食物簡介	
		3 六大營養素介紹	
9	職業規劃(模擬面試)	1 職業規劃的重要性	4
		2 角色扮演實況演練	
10	餐旅概論	1 餐飲業的發展	4
		2 旅館業的發展	
11	顧客溝通與接待技巧	1 溝通技巧、客訴抱怨及危機處理	4
		2 顧客接待技巧的介紹	
12	國際禮儀	1 國際禮儀的原則	4
		2 國際禮儀的範疇:食、衣、住、行、育、樂	
合計			120

#### 附件四、實習式群科課程表