

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國114年1月24日臺教授國字第 1140009872 號函備查

高級中等學校課程計畫

義峰學校財團法人雲林縣義峰高級中學

學校代碼：091318

實用技能學程課程計畫書

本校113年8月19日113學年度第1次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國114年2月11日

目錄

學校基本資料	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	13
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	13
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	14
陸、群科課程表	15
一、教學科目與學分(節)數表	15
二、課程架構表	18
三、科目開設一覽表	19
柒、團體活動時間實施規劃	21
捌、彈性學習時間實施規劃	22
一、彈性學習時間實施相關規定	22
二、學生自主學習實施規範	25
三、彈性學習時間實施規劃表	29
玖、學校課程評鑑	32
學校課程評鑑計畫	32
附件二：校訂科目教學大綱	35

學校基本資料

學校校名	義峰學校財團法人雲林縣義峰高級中學		
技術型	專業群科		商業與管理群：電子商務科 餐旅群：餐飲管理科 藝術群：多媒體動畫科
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
		其他	
實用技能學程(日)	餐旅群：餐飲技術科 美容造型群：美容造型科		
建教合作班	家政群：照顧服務科		
特殊類型	服務群：農園藝整理服務科		

壹、依據

一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。

二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。

五、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

六、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 高中	商業與管理群	電子商務科	1	11	1	16	0	0	2	27
	家政群	照顧服務科	0	0	0	0	1	31	1	31
	餐旅群	餐飲管理科	0	0	0	0	1	37	1	37
	藝術群	多媒體動畫科	1	41	1	24	1	38	3	103
	服務群	農園藝整理服務科	0	0	1	3	1	3	2	6
實用技 能學程 (日)	餐旅群	餐飲技術科	3	93	2	91	2	52	7	236
	美容造型群	美容造型科	1	26	1	27	1	21	3	74
建教合 作班	家政群	照顧服務科	1	17	1	14	0	0	2	31
合計			7	188	7	175	7	182	21	545

二、核定科班一覽表
表2-2 114學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	家政群	照顧服務科	1	44
	餐旅群	餐飲管理科	1	44
	藝術群	多媒體動畫科	1	44
合計			3	132



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

健康成長

營造人文校園環境、形塑溫馨校園文化、推動樂活勤學校園

熱誠自信

落實生涯輔導機制、發展學生多元能力、積極自信創新回饋

敦品勵學

活化學校本位課程、建構良好人格養成、積極參與主動學習

專技能力

充實群科教學設備、精進務實致用課程、提升學生務實能力

二、學生圖像

敦品勵學

具有獨立思考能力、能有良好人格養成、自主積極學習、積極參與主動學習、勤能補拙引發動機、純真自我及明辨是非、尊師重道認真積極、自主學習解決問題、堅持理想永不放棄、敦品勵學與人為善、做事積極認真負責、獨立堅強自主生活

團隊協調

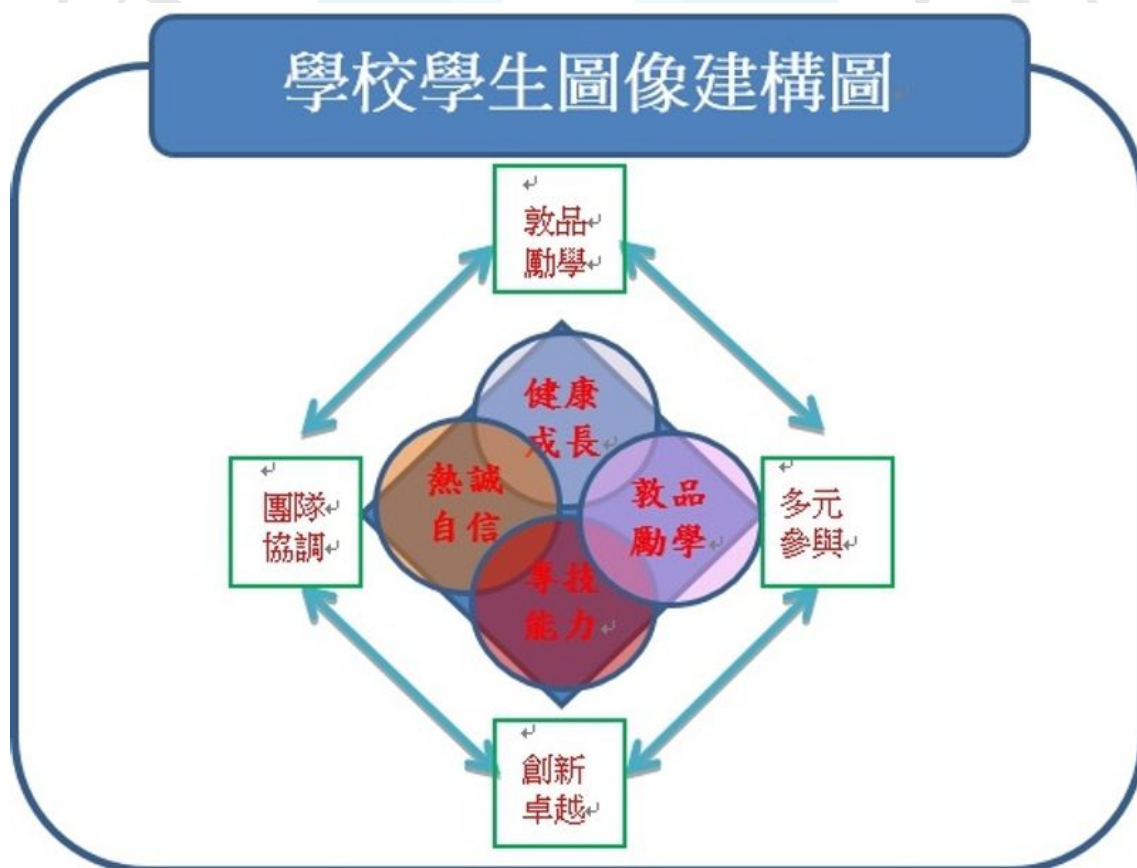
人際關係團隊合作、懂得詢問問題能力、團隊溝通所向無敵、意見整合發揮專長、善於表達樂於溝通、團隊合作互助互惠、人際溝通熱情活力、良好溝通正面互動、相互學習發揚特長、學習互動合作能力

多元參與

產學創新發展文化、多元學習精彩人生、有信心並具備能力、活化教學產業接軌、自信積極創新回饋、團隊合作融入社會、終身學習獨立自主、多元學習放眼國際、獨立思考與人共處、學以致用正向回饋、人際關係團隊合作

創新卓越

具備正確溝通觀念、參與精緻觀光產業、性情純樸善良隨和、創新突破成長卓越、結合多元專業能力、凝聚價值自我精進、訓練自己服務大眾、超越自我登峰造極、擁有創新思考能力、致力在地文化創新、藝術美感陶冶生活、充滿好奇喜歡嘗試、融入技能學以致用、專業技術改變環境



肆、課程發展組織要點

義峰學校財團法人雲林縣義峰高級中學

課程發展委員會組織要點

104年6月30日校務會議通過

107年6月29日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

111年10月31日校務會議通過

第一點 依據教育部110年3月15日教育部臺教授國部字第 1100016363B號令修正發布「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)。

第二點

依據中華民國110年3月15日教育部臺教授國部字第 1100016363B 號令修正「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)。

第三點 為發展學校特色，提升教學品質，建立精緻形象，審議各群科課程配置、開課學期，課程學分數及規劃課程教學評鑑等相關事宜，特設置「課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程決策單位。

第四點 本會置主任委員一人，由校長兼任；委員若干人，由校長聘任學校行政代表、教師組織代表、年級教師代表、學生代表、學生家長委員會代表、專家學者、社區人士、產界代表等；置執行秘書一人，由教務主任兼任。委員為無給職，其任期，一學年一任。

第五點 本會之任務如下：

一、審議課程規劃相關文件、作業流程，並督導執行。

二、審議課程配置、開課學期、核定時數、學分，教師資格、設備需求等。

三、研議學校課程配置所需師資、設備、開辦年段、時數需求，重補修需求評估；檢討類群科之整併、開設、廢置。

四、設計規劃課程教學評鑑作業相關規範。

五、推動課程教學評鑑工作，並定期追蹤、檢討與修正。

六、配合各領域課程研究小組、教學研究會，整體規劃教學與主題教學活動。

第五點 本會設置課程規劃研究單位為課程研究小組、教學研究規劃單位為教學研究會。其組織與任務如次：

一、課程研究小組：依本校群科、一般科目與綜合活動科目規劃設置。

(一)群課程研究小組：由群內各科教學研究會召集人組成；互推一人擔任該研究小組召集人。

(二)一般科目課程研究小組：由一般科目各學科教學研究會召集人(或代表)組成；互推一人擔任該研究小組召集人。

(三)綜合活動科目研究小組：為綜合活動科目規劃研究單位。由學務處主任擔任召集人；由訓育組長、生活輔導組長、體衛組長、各課程研究小組召集人、年級教師代表、家長會代表等人士組成。

(四)工作任務如次：

1.各課程研究小組依據部定群教育目標規劃，擬定各科教育目標、各科校訂課程之規劃(科目課程名稱、學分數、必修修之分類、先備條件、開設年段、開設流程、課程教學評鑑、教師資格與專長、設備需求、教學場所等相關資料)，送本會審議。

2.審議各教學研究會提出的課程計畫與教學計畫案。

3.為維護教學品質，設計、規劃、執行與督導、推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。

二、教學研究規劃單位：為各學科教學研究會。由各學科教師組成；設召集人一人，經推選，或由校長指定教師出任。其工作任務如下：

(一)學科教師共同研議、規劃、檢討、修正、開設課程與教學。

(二)審議開設課程申請，送相關課程研究小組研議。

(三)規劃設計教學活動。

(四)研究、發展教學方法與技術。

(五)教材遴選或研發。

(六)推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。

(七)課程的研究與發展。

(八)建置課程教學檔案。

(九)推動教學觀摩活動。

第六點 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。

第七點 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

課程發展委員會組織成員名單

課發會會議紀錄

雲林縣義峰高級中學 113-1 課程發展委員會第一次會議紀錄

一、時間：中華民國 113 年 8 月 19 日（星期一）下午 13 時 30 分

二、地點：閱覽室

三、出席人員：如簽到表

四、主持人：張校長菁惠

紀錄：王哲駿

五、主席致詞：

校長：在此召開本學期第一次課程發展委員會會議，請各位委員踴躍提出建議及討論。

六、工作報告：

教務主任：本次會議除討論 114 學年度課程計畫書外，另外提請討論 114 學年度招生科班調整案，請委員提出建議。

七、提案討論：

案由一：討論本校 114 學年度群科課程綱要總體課程計畫書。

說明：本校 114 學年度群科課程綱要總體課程計畫書已先行與各科進行討論與調整，正式填報課程計畫書需經本會討論通過。

決議：決議通過。

案由二：討論本校 114 學年度高級中等學校實用技能學程「餐飲技術科」、「美容造型科」課程計畫書。

說明：本校 114 學年度高級中等學校實用技能學程「餐飲技術科」、「美容造型科」課程計畫書已先行與各科進行討論與調整，正式填報課程計畫書需經本會討論通過。

決議：決議通過。

案由三：討論本校 114 學年度建教合作班「照顧服務科輪調式建教合作班」課程計畫書。

說明：本校 114 學年度建教合作班「照顧服務科輪調式建教合作班」課程計畫書已先行與照顧服務科進行討論與調整，正式填報課程計畫書需經本會討論通過。

決議：決議通過。

案由四：討論本校 113 學年度建教合作班「照顧服務科輪調式建教合作班」課程計畫書調整課程計畫。

說明：

（一）本校 113 學年度建教合作班「照顧服務科輪調式建教合作班」課程

計畫書較 112 學年課程計畫書於第一學年部定必修實習科目新增「膳食與營養實務」上下學期各 2 學分(節數 3 節)，致第一學年上下學期應修習課程節為 38 節，超過每週 35 節上限。

- (二) 經科內檢討後，擬將校訂選修課程中第一學年第一學期「人類發展概論」、第一學年第二學期「人體結構功能概論」、「照護倫理與法規概要」(多元選修課程一同科單班 2 選 1)刪除，此三門課程經 112 學年度學生修習後均反應課程內容與實習內容較無關聯，且課程難度頗高，教師建議調整刪除。

決議：決議通過。

案由五：討論各科課程評鑑、多元選修及彈性課程成效，討論 113 學年度是否續開和 114 學年度課程評鑑實施計畫的適用性。

說明：先前已請各科進行課程評鑑，討論 113 學年度是否續開。

決議：依 112 學年度課程進行，114 學年度課程評鑑實施計畫延續先前計畫，並補充依據(四)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

案由六：討論本校 114 學年度科班調整，提請討論。

說明：

- (一) 本校 114 學年度科班原計預定停招時尚造型科 1 班，並於 113 年 8 月 1 日獲教育部臺教授國字第 1130082311 號函核定。
- (二) 113 學年度高一新生招生完畢，電子商務科招生情況不佳，考量外來少子化日益嚴峻，電子商務科生源逐年萎縮，且為學校永續經營，擬再申請停招電子商務科 1 班，班級數調整至照顧服務科建教合作班，由 1 班調整為 2 班，其中 1 班申請僑生專班。
- (三) 114 學年度高一新生若招生情況理想，擬申請恢復停招之時尚造型科、電子商務科。

決議：

- (一) 114 學年度除原已停招時尚造型科 1 班外，另申請停招電子商務科 1 班，將班級數調整至照顧服務科建教合作班，由 1 班調整為 2 班，其中 1 班申請僑生專班。
- (二) 114 學年度視高一新生招生情況，再申請恢復停招之時尚造型科、電子商務科。

案由七：討論本校 113 學年度技術型高中多媒體動畫科課程計畫第三學年第二學期補上 2 個學分數，擬調整課程計畫。

說明：

- (一) 經檢查備查版之 113 學年度技術型高中多媒體動畫科課程計畫備查版第三學年第二學期之「進階造型應用」未登錄學分數，導致每週總上課時數只有 33 學分。
- (二) 補上「進階造型應用」2 學分，必選修學分數為 32，每週總上課時數 35。

案由八：討論彈性學習時間實施規劃修正案，提請討論。

說明：

- (一) 教育部民國 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 號令發布修正高級中等學校課程規劃及實施要點。
- (二) 本校彈性學習時間實施規劃自 111 年 10 月 31 日第一次課發會通過，未經調整，因此修正一、依據，將教育部民國 112 年 06 月 08 日納入第 4 點補充。

決議：決議通過。

十、臨時動議：無

十一、散會時間：下午 15 時 00 分

承辦人：教務組 陳婉瑜

教務主任：王哲駿

校長：張菁惠

義峰學校財團法人雲林縣義峰高級中學課程發展委員會簽到表

代表屬性	職稱	姓名	所屬學科	簽到
主任委員	校長	張菁惠	輔導科	張菁惠
執行秘書	教務主任	王哲駿	國文科	王哲駿
行政代表	校長秘書	李河順	自然科	李河順
	學務主任	張世杰	體育科	張世杰
	實習主任	林建輝		林建輝
	總務主任	林慧文		林慧文
	人事主任	厲秀忠		厲秀忠
	會計主任	張玉政	張玉政	張玉政
	教學組長	陳婉瑜	電子商務科	陳婉瑜
	訓育組長	何秀敏	體育科	何秀敏
	生輔組長	楊明龍		楊明龍
	體衛組長	蔡堡樺	體育科	請假
	輔導組長	莊惠智	輔導科	莊惠智
年級教師代表	科主任	陳品全	多媒體動畫科	陳品全
	科主任	涂惠文	時尚造型科	涂惠文
	科主任	林孟瑤	電子商務科	林孟瑤
	科主任	許宇呈	餐飲管理科	許宇呈
	科召集人	傅若怡	照顧服務科	傅若怡
	科召集人	葉雨涵	集中式特教班	葉雨涵
	領域召集人	莊育慈	國文科	莊育慈
	領域召集人	林柏瑋	英文科	林柏瑋
	領域召集人	陳梅英	數學科	陳梅英
學生代表		黃竹勳		請假
家長代表	家長會會長	王淑惠		請假
社區代表	諮詢委員	蘇信源		請假
業界代表	諮詢委員	鄭日漢	龍宏	請假

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

- 一、熟練各職群之專業基礎知能，加深對未來職涯發展之試探。
- 二、習得各行職業之就業技能，培養以謀職為主，繼續進修為輔之能力。
- 三、養成敬業、樂群、負責、勤奮之良好工作態度，因應職場工作需要。
- 四、綜合培養自我發展、創造思考及適應變遷之能力，厚實生涯發展基礎。



二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 1. 從事中西餐飲業之內、外場助手為主。 2. 擔任飯店櫃檯服務人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備中餐烹調之基礎操作法、蔬果雕刻基本刀工。 2. 具備西餐烹調技術。 3. 檢定職類： 1. 中餐丙級證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： □觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： □飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑門市服務6學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☑蔬果雕刻實務6學分 ☑中餐烹調實習8學分 ☑西餐烹調實習8學分
第二年段	1. 相關就業進路： 1. 擔任烘焙助理。 2. 擔任飯店門市服務員。 3. 擔任飯店廚房烹飪人員。 4. 擔任旅行社行政人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備烘焙食品的製作技術。 2. 具備門市服務知識、服務流程。 3. 具備宴會菜餚的製作技術。 3. 檢定職類： 1. 烘焙丙級證照 2. 門市服務丙級證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： □餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑觀光概論4學分 ☑飲料管理4學分 ☑餐飲管理2學分 ☑食品安全與衛生2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☑網頁製作4學分 ☑烘焙實務8學分 ☑旅遊實務4學分 ☑臺灣小吃8學分 ☑中式米麵食8學分 ☑網路行銷實務2學分 ☑茶藝文化與實習2學分
第三年段	1. 相關就業進路： 1. 擔任飯店客房助理服務人員。 2. 擔任餐飲業助理廚師。 3. 飲料調酒從業人員、吧檯助理服務員。 4. 從事領隊導遊人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐旅服務的一般知識、餐旅服務之基本技能。 2. 具備旅館客房整理之技能與專業知識。 3. 具備中式米麵食之進階烹調技術。 4. 具備飲料調製之基礎技術。 5. 具備中西式點心的製作技術。 3. 檢定職類： 1. 飲料調酒證照丙級證照 2. 中式麵食丙級證照 3. 中式麵食乙級證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑餐旅服務3學分 ☑觀光餐旅業進階3學分 1.2 校訂選修： □國際禮儀6學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑專題實作4學分 2.2 校訂選修： ☑飲料經營實務8學分 ☑宴會管理實務8學分 ☑飲料與調製4學分 ☑中式麵食8學分 ☑西式點心製作6學分 ☑中式點心製作6學分 ☑餐飲採購實務4學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

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

114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	一般科目	語文	國語文	6	3	3						
			本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2		2						
			英語文	4	2	2						
			數學	數學	4	2	2					
			社會	歷史	4			2				
				地理								
				公民與社會					2			
	自然科學	物理	4			2						
		化學				2						
		生物										
	藝術	音樂	4	2								
		美術				2						
		藝術生活										
	綜合活動	生命教育	4									
		生涯規劃						2				
		家政										
		法律與生活						2				
		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	38	12	12	6	4	2	2		
	專業科目	觀光餐旅業導論		4	2	2						
	實習科目	餐飲服務技術		6			3	3				
		飲料實務		6	3	3						
		小計	16	5	5	3	3	0	0			
		部定必修學分合計	54	17	17	9	7	2	2			

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
114學年度入學學生適用(日間上課) (續)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
		第一學年			第二學年		第三學年				
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	18學分 9.57%	體育活動	12			3	3	3	3	
			生活英語會話	6	1	1	1	1	1	1	
			小計	18	1	1	4	4	4	4	
	專業科目	6學分 3.19%	餐旅服務	3					3		
			觀光餐旅業進階	3						3	
			小計	6	0	0	0	0	3	3	
	實習科目	6學分 3.19%	專題實作	4					2	2	全學年授課
			職涯體驗	2			1	1			
			小計	6	0	0	1	1	2	2	
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
必修學分數合計			30	1	1	5	5	9	9		
校訂科目	一般科目	0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修一般科目開設0學分
	專業科目	20學分 10.64%	門市服務	6	3	3					全學年授課
			觀光概論	4			2	2			「飲料管理」與「觀光概論」為二選一
			飲料管理	4			2	2			「飲料管理」與「觀光概論」為二選一
			餐飲管理	2			2				
			食品安全與衛生	2				2			
			國際禮儀	6					3	3	全學年授課
			應選修學分數小計	20	3	3	4	4	3	3	校訂選修專業科目開設24學分
	實習科目	84學分 44.68%	蔬果雕刻實務	6	3	3					全學年授課
			中餐烹調實習	8	4	4					全學年授課
			西餐烹調實習	8	4	4					全學年授課
			網頁製作	4			2	2			全學年授課
			烘焙實務	8			4	4			全學年授課
			旅遊實務	4			2	2			
			臺灣小吃	8			4	4			「中式米麵食」與「臺灣小吃」為二選一
			中式米麵食	8			4	4			「中式米麵食」與「臺灣小吃」為二選一
			網路行銷實務	2				2			「網路行銷實務」與「茶藝文化與實習」為二選一
			茶藝文化與實習	2				2			「茶藝文化與實習」與「網路行銷實務」為二選一
	校訂選修	84學分 44.68%	飲料經營實務	8					4	4	「飲料經營實務」與「宴會管理實務」為二選一
			宴會管理實務	8					4	4	「飲料經營實務」與「宴會管理實務」為二選一
			飲料與調製	4					2	2	全學年授課
			中式麵食	8					4	4	全學年授課
			西式點心製作	6					3	3	全學年授課
			中式點心製作	6					3	3	全學年授課
			餐飲採購實務	4					2	2	
			應選修學分數小計	84	11	11	12	14	18	18	校訂選修實習科目開設102學分
			特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0
選修學分數合計			104	14	14	16	18	21	21		
校訂必修及選修學分上限合計			134	15	15	21	23	30	30		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
學分上限總計			188	32	32	30	30	32	32	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	2	2	0	0	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	



二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)

114學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38 學分	38	20.21%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.13%	系統設計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			54	28.72%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	18	9.57%	系統設計
		專業科目		6	3.19%	系統設計
		實習科目		6	3.19%	系統設計
	選修	一般科目		0	0.00%	系統設計
		專業科目		20	10.64%	系統設計
		實習科目		84	44.68%	系統設計
	合 計			134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	90	47.87%	系統設計
	應修習學分數		180-192學分	188節		系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		4-12節	4節		系統設計	
上課總節數		210節	210節		系統設計	
課程實施規範畢業條件	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54-58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 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期		第二學期	第一學期		第二學期	第一學期		第二學期
部 定 科 目	語文		→	本土語文	→		→		→	
		國語文	→	國語文	→		→		→	
		英語文	→	英語文	→		→		→	
	數學	數學	→	數學	→		→		→	
	社會		→		→	歷史	→		→	
			→		→	公民與社會	→		→	
	自然科學		→		→	物理	→		→	
			→		→	化學	→		→	
	藝術	音樂	→		→		→		→	
			→		→	美術	→		→	
	綜合活動		→		→		→		→	生涯規劃
			→		→		→	法律與生活	→	
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→	
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→	
校 訂 科 目	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→	
	語文	生活英語會話	→	生活英語會話	→	生活英語會話	→	生活英語會話	→	生活英語會話
	健康與體育		→		→	體育活動	→	體育活動	→	體育活動

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	科目類別	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→		→		
	實習科目		→		→	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→		→		
		飲料實務	→	飲料實務	→		→		→		→		
校訂科目	專業科目		→		→		→		→	餐旅服務	→		
			→		→		→		→		→	觀光餐旅業進階	
		門市服務	→	門市服務	→		→		→		→		
			→		→	觀光概論	→	觀光概論	→		→		
			→		→	飲料管理	→	飲料管理	→		→		
			→		→	餐飲管理	→		→		→		
			→		→		→	食品安全與衛生	→		→		
			→		→		→		→	國際禮儀	→	國際禮儀	
	實習科目		→		→		→		→	專題實作	→	專題實作	
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		
		蔬果雕刻實務	→	蔬果雕刻實務	→		→		→		→		
		中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→		→		→		→		
		西餐烹調實習	→	西餐烹調實習	→		→		→		→		
			→		→	網頁製作	→	網頁製作	→		→		
			→		→	烘焙實務	→	烘焙實務	→		→		
			→		→	旅遊實務	→	旅遊實務	→		→		
			→		→	臺灣小吃	→	臺灣小吃	→		→		
			→		→	中式米麵食	→	中式米麵食	→		→		
			→		→		→	網路行銷實務	→		→		
			→		→		→	茶藝文化與實習	→		→		
			→		→		→		→	飲料經營實務	→	飲料經營實務	
			→		→		→		→	宴會管理實務	→	宴會管理實務	
			→		→		→		→	飲料與調製	→	飲料與調製	
			→		→		→		→	中式麵食	→	中式麵食	
			→		→		→		→	西式點心製作	→	西式點心製作	
			→		→		→		→	中式點心製作	→	中式點心製作	
			→		→		→		→	餐飲採購實務	→	餐飲採購實務	

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
社團活動	18	18	18	18	18	18
班會活動	18	18	18	18	18	18
週會或講座活動	18	18	18	18	18	18
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

雲林縣義峰高級中學彈性學習時間實施規劃補充規定

111年10月31日課程發展委員會通過

113年08月19日課程發展委員會通過

一、依據：

- (一)中華民國110年3月15日教育部臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布（以下簡稱總綱）。
- (二)教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」（以下簡稱課程規劃及實施要點）。
- (三)教育部民國 111 年 05 月 04 日臺教授國部字第1110042485A 號令發布修正高級中等學校課程規劃及實施要點。
- (四)教育部民國 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第1120064831A 號令發布修正高級中等學校課程規劃及實施要點。

二、目的：

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

三、本校彈性學習時間之實施原則：

- (一)本校彈性學習時間，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週35節中，開設每週二節。
- (二)本校彈性學習時間之實施採班群全年級方式分別實施。
- (三)各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五)採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容：

- (一)學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依學校相關規定提出自主學習之申請。
- (二)選手培訓：由教師代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期以該項競賽辦理前一個月為原則；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加一週。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表。
- (三)充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

- (四)補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後二週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表。
- (五)學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動。

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5人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三)學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人（此為「課程規劃與實施要點」之用語，不需修改）同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四)每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、24 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，將自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式：

- (一)學生自主學習：採學生申請制；學生應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
- (二)選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以教育部及各級政府機關主辦之競賽為限。
- (三)充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四)補強性教學：
1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥資料向教務處申請核准後實施。
 2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。
- (五)學校特色活動：採學生選讀制。
- (六)第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式：

- (一)彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

- (二)彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三)學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
 - 1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 - 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 - 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
 - 4. 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式：

- (一)學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
- (二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
- (三)充實（增廣）教學與補強性教學：
 - 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 - 2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - 3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (四)學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

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

十、本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

義峰高中 學年度 第 學期彈性學習時間

自主學習計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實作 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室 ☐ 運動場 ☐ 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形（此部分，申請同學免填）			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 4-2

義峰高中 學年度 第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）	
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：			
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室 ☐ 運動場 ☐ 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教 師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完 成本學期自主學習實施內容與進 度。	☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			

	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				
指導教師簽章 承辦人員核章 教學組長核章 教務主任核章				

附件 4-3

義峰高中 學年度 第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實作 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室 ☐ 運動場 ☐ 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章 教學組長核章 教務主任核章

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應為：○○○○(彈性)
3. 實施對象請填入科別、班級...等
4. 本表以校為單位，1校1表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教 學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			☐ 餐飲技術科 ☐ 美容造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 餐飲技術科 ☐ 美容造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期		2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
			2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
			2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
			2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
			2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
			2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
			2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
			2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段		開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
						自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第二學年	第一學期	自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		選手培訓	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期	獨木舟	2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		漆彈	2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		攀岩	2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		虛擬商城-革新你的購物經驗	2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		擺盤藝術	2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		拈花惹草	2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		看起來更好吃	2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		玩弄指尖	2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		手機微電影拍攝	2	9	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		選手培訓	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
第二學期	自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 美容造型科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否	

開設 年段		開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
						自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第一學期				☐ 餐飲技術科 ☐ 美容造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期				☐ 餐飲技術科 ☐ 美容造型科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否



玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

雲林縣義峰高級中學114學年度課程評鑑實施計畫

112年08月21日課程發展委員會議通過

113年08月19日課程發展委員會議通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- (四) 教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，以掌握學校課程實施之具體成效。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、評鑑組織及分工

- (一) 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。
- (二) 課程自我評鑑小組
 1. 由校長自課程發展委員會成員，聘請 7 至 9 人組成課程自我評鑑小組。
 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。
- (三) 各科/領域教學研究會
 1. 由各科/領域之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. 檢視各科所開設多元選修課程。
 6. 檢視各科所規劃開設彈性學習時間。
 7. 擬定教師公開授課相關事宜(公開備課、授課及議課)。

四、評鑑內容及說明

- (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。

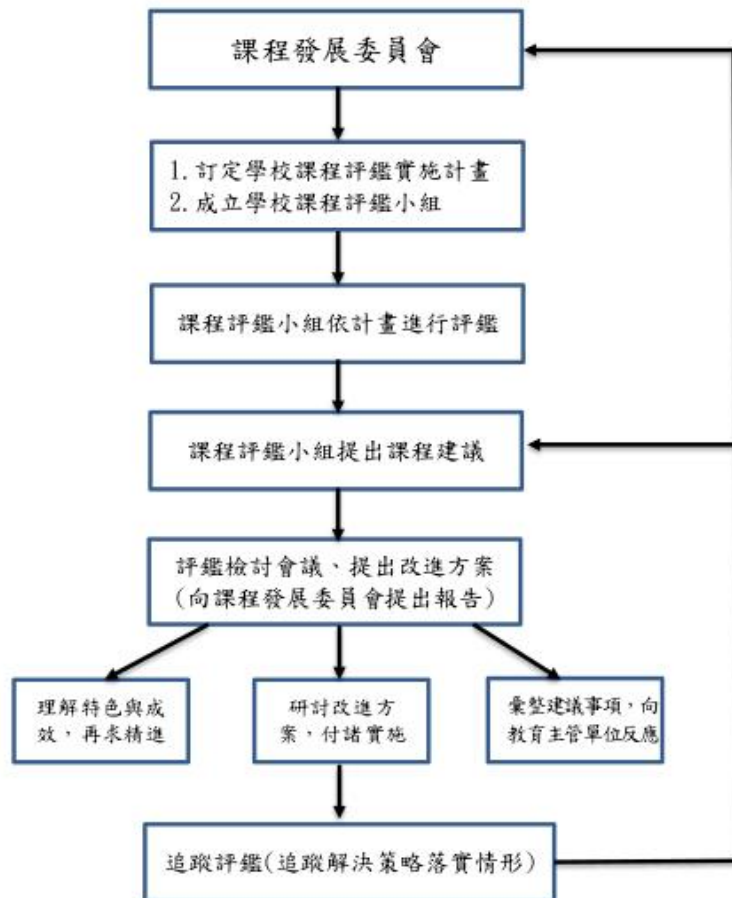
項次	評鑑內容	評鑑項目	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程計畫的訂定與執行 課程組織與結構 教學計畫 行政支援 學生選課意願	1-1 選課調查表	每年 10 月新生填寫選課意願表 每年 8 月與 2 月
2	教學實施	課程設計 教材與教學 教學策略 教學方式	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表	每年 1 月及 6 月
3	學生學習	學生學習過程成效 多元表現成果	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依學校計畫調整實施評量 每年 1 月及 6 月

五、課程評鑑結果與運用

課程評鑑過程及結果，作為學校校務發展、課程規劃、教師改進教學及促進學生有效學習之參考，其結果之運用如下：

- (一) 將課程評鑑過程及結果作為修正學校課程計畫之參考。
- (二) 作為檢討學校課程實施之參考依據。
- (三) 提供教師理解及重視課程品質，作為教師教學調整及專業成長之規劃。
- (四) 透過課程評鑑，檢視學生學習之成效，規劃補救教學或學習輔導。
- (五) 課程評鑑過程及結果，鼓勵教師課程及教學創新，促進學生有效學習。
- (六) 課程評鑑結果，針對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。

六、評鑑流程



七、本課程評鑑實施計畫經學校課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育活動
	英文名稱	physical education
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☐ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☐ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☐ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成規律運動與健康生活的習慣。 三、培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養獨立生活的自我照護能力。 五、培養思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 七、培養關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展健康與體育相關之文化素養與國際觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)體適能	1. 體適能運動處方評估與設計原則。 2. 體適能運動處方執行與應用策略。 3. 終身體適能規劃方針與推廣。	12	第二學年第一學期修習
(2)運動傷害與防護	1. 進階運動傷害的處理與風險規避。 2. 終身運動的規劃方針與推廣。	12	第二學年第一學期修習
(3)防衛性運動	1. 武術套路的應用與展演活動。 2. 各類技擊技能的應用與展演活動。	12	第二學年第一學期修習
(4)運動知識	1. 營養素在運動的機轉與進階攝取原則。 2. 奧林匹克運動會精神的推展與分享。 3. 各項運動設施的永續發展與風險規避。	12	第二學年第一學期修習
(5)水域休閒運動	1. 水域休閒運動自我挑戰。	6	第二學年第一學期修習
(6)戶外休閒運動	1. 戶外休閒運動自我挑戰。	12	第二學年第二學期修習
(7)其他休閒運動	1. 其他休閒運動自我挑戰。	12	第二學年第二學期修習
(8)田徑	1. 跑、跳與推擲的基本技術。	12	第二學年第二學期修習

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)游泳	1. 水上安全、意外落水自救、救生方法與仰漂60秒。 2. 游泳轉身技術、任選1式游泳前進50公尺與專項性游泳比賽。	12	第二學年第二學期修習
(10)網/牆性球類運動	1. 網/牆性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。	12	第三學年第一學期修習
(11)陣地攻守性球類運動	1. 陣地攻守性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。	12	第三學年第一學期修習
(12)標的性球類運動	1. 標的性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。	12	第三學年第一學期修習
(13)守備跑分性球類運動	1. 守備跑分性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。	12	第三學年第一學期修習
(14)體操	1. 徒手與器械體操成套動作編排與展演。	12	第三學年第二學期修習
(15)舞蹈	1. 自由創作與社交舞蹈動作編排與展演。	12	第三學年第二學期修習
(16)民俗運動	1. 民俗運動創新動作。 2. 民俗運動團隊創思展演。	12	第三學年第二學期修習
(17)羽球	羽球練習	12	第三學年第二學期修習
(18)籃球	籃球練習	12	第三學年第二學期修習
(19)排球	排球練習	6	第三學年第二學期修習
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	1. 運用多元評量策略，可採課前活動準備、上課參與、課後作業、平時觀察、健康行為態度問卷、健康習慣紀錄表、健康狀況自評表或檢核表、同儕互評、紙筆測驗、技能測驗、實作評量、檔案評量、口語評量及表現等方式進行。 2. 健康技能的評量方式採用質與量並重的多元評量方法，紙筆測驗應為最少化，在質性評量方面訂定評量標準，觀察判斷學生技能表現的等級程度；在量化評量方面，以利用不同工具及方式評量為主。 3. 體育技能表現的評量方式，可分為質性評量與量化評量，質性評量以觀察及判斷學生運動技能的表現程度給分，如觀察動作的協調性、流暢性、熟練度、美感和有無符合規定動作的要領等，教師可事先訂定評量標準；量化評量則利用不同之評量工具及方式，如碼錶、皮尺、計次或得分等客觀性數據，測量學生運動技能的成績表現。		
教學資源	1. 健康專科教室、運動場館空間數量應滿足教學需求，學校宜逐年編列經費，購置健康與體育教學相關設備、器材、模型、圖書、影音媒材等。 2. 善用社區運動中心、運動俱樂部的設備器材，以及衛生醫療機構的場域中各項環境與設施，以活化教學，提升教學成效。 3. 家長宜成為學校的伙伴與合作對象，邀請參與健康與體育相關教學，以落實健康生活與規律運動。 4. 學校應建立「家庭-學校-社區」的合作夥伴關係，爭取家長、社區對學校健康與體育課程及活動的支持與參與，並共享資源。共同關心學生健康與動態生活習慣的養成。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材選用 以經審定的健康與體育領域相關教科用書以及經學校課程發展委員會審議通過之校本自編教材。 (二)教學準備與支援 1. 教師應於每學期開學前做好健康與體育領域之教學規劃，並準備教學所需資源及相關事項。 2. 組織健康與體育領域教師群進行共同備課，於課前分析授課班級學生之身心健康與運動體能的表現，聚焦討論並規劃符合學生需求之健康與體育的教材教法。 3. 適切分配健康與體育領域教學之器材、設備與場地，並考量地域性、季節性，研發體育課程之因應方案。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活英語會話
	英文名稱	English Conversation
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☐ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☐ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☐ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1/1/1/1/1/1	
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 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 能運用習得的英文字彙與句型進行對話。 2. 訓練學生口語表達能力，以期能以簡易英語對話描述、事、時、地、物，並能實際應用於日常生活中。 3. 熟悉實用之英語文對話教材，以期能妥善應對不同之情境，適當地使用英語來表達情意。 4. 培養學生正確的學習態度並提升英語文之興趣，使學生能明瞭西方禮儀及文化與本國風俗習慣與文化之不同。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)問候、自我介紹與家庭 I	問候語、道別語，介紹自己。	6	第一學年第一學期修習
(2)嗜好、興趣與休閒活動 I	嗜好興趣單字、常用問、答句。	6	第一學年第一學期修習
(3)電話用語 I	撥業務性電話、接電話。	6	第一學年第一學期修習
(4)食物、餐廳用語 I	介紹食物單字、預約訂位。	6	第一學年第二學期修習
(5)購物、服飾用語 I	逛街購物。	6	第一學年第二學期修習
(6)觀光旅遊 I	飯店預約訂房、買票劃位。	6	第一學年第二學期修習
(7)觀光旅遊 II	飛機上用語與海關對話、常用問、答句。	6	第二學年第一學期修習
(8)觀光旅遊 III	學生報告及練習對話。	6	第二學年第一學期修習
(9)購物、服飾用語 II	殺價(試穿衣服、詢問價錢、詢問意見)。	6	第二學年第一學期修習
(10)購物、服飾用語 III	介紹衣服單字、常用問、答句，學生報告及練習對話	6	第二學年第二學期修習
(11)食物、餐廳用語 II	點餐、用餐、點飲料、結帳、常用問、答句。	6	第二學年第二學期修習
(12)食物、餐廳用語 III	學生報告及練習對話。	6	第二學年第二學期修習
(13)電話用語 II	記錄留言/請求留言	6	第三學年第一學期修習
(14)電話用語 III	學生報告及練習對話。	6	第三學年第一學期修習
(15)嗜好、興趣與休閒活動 II	休閒活動單字、常用問、答句。	6	第三學年第一學期修習

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(16)嗜好、興趣與休閒活動Ⅲ	學生報告及練習對話。	6	第三學年第二學期修習
(17)問候、自我介紹與家庭Ⅱ	介紹自己。	6	第三學年第二學期修習
(18)問候、自我介紹與家Ⅲ	介紹家人、談論家人的職業、介紹親戚。	6	第三學年第二學期修習
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 問話、對話、口語表達、表演、課堂參與、上課態度皆可列入評量考核範圍內。 2. 應把握形成性評量、總結性評量與檔案評量並重。 3. 注重評量語言的運用而少評量語言的知識，注重語言使用的流利而非精確之測驗。		
教學資源	1. 依學生程度選用教科書或由學校教師自編教材。 2. 坊間英文雜誌、國內外網路資源、英語教學網站。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 除了教材內容講解說明之外，應於課堂上給予學生充分練習會話的機會，以培養其說英文的信心。 2. 配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各種教具及媒體支援教學。 3. 彈性運用各種教學方法、創造適當情境及英語會話活動，增加學生熟悉活用機會以培養聽力及反應力並兼顧聽說讀寫的練習。 4. 加強語言在實際生活的應用，實施生活化教學。鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。 5. 學校宜配合教師各單元主題之介紹、製作教具或購買教學所需之軟體設備。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服務
	英文名稱	Hotel and Restaurant Service
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、引導學生培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 二、引導學生了解餐廳、房務的工作組織編制，任務職掌，器材設備、作業流程、中英文專用術語。 三、引導學生熟練餐廳及房務服勤之基礎技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐旅服務緒論	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	第三學年第一學期修習
(2)客房設備、器具及備品	1.客房設備的介紹 2.客房器具布巾備品的介紹 3.清潔器具之材質及特性	6	第三學年第一學期修習
(3)房務基本技能	1.客房員執勤前的準備 2.做床基本技能 3.客房的檢視	8	第三學年第一學期修習
(4)客房的清及維護	1.客房的清潔作業程序 2.客房設備器具之清潔作業 3.房客備品之補充作	8	第三學年第一學期修習
(5)房務鋪設作業	1.單人床鋪設作業 2.雙人床鋪設作業 3.加床開夜床服務	6	第三學年第一學期修習
(6)住客服務	1.一般住戶服務 2.貴賓住宿服務 3.布品類收發作業	6	第三學年第一學期修習
(7)公共區域的清潔及維護	1.設施之清潔及保養 2.天花板通風口等之清潔及保養 3.公共廁所之清潔	7	第三學年第一學期修習
(8)旅館顧客抱怨緊急事件處理	1.顧客抱怨及其他糾紛處理 2.旅館緊急事件之種類及處	7	第三學年第一學期修習
合計		54節	
學習評量(評量方式)	分段以紙筆測驗評量，並於出題時加入時勢題，期許學生活化思考。		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。

2. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。

3. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，充實自我實務能力，提升教學品質。

4. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅業進階
	英文名稱	Introduction to Tourism & Hospitality Industry
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◎必修 ○選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、引導學生瞭解正確的觀光餐旅業從理念與職道德。 二、引導學生認識觀光餐旅相關產業的演進、特性及經營念。 三、引導學生具備符合觀光餐旅業相關職場之基層人才所需的礎專知能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)旅宿業	1.旅宿業的定義與特性 2.旅宿業的發展過程 3.旅宿業的類別與客房種類 4.旅宿業的組織與部門介紹 5.旅宿業的經營概念	12	第三學年第二學期修習
(2)其他觀光餐旅相關產業	1.觀光遊樂業基本概念 2.會議展覽業基本概念 3.博弈娛樂業基本概念 4.交通運輸業(陸海空)基本概念	12	第三學年第二學期修習
(3)觀光餐旅行銷	1.觀光餐旅行銷的意涵 2.行銷觀念的演進 3.觀光餐旅行銷組合策略 4.公共關係與業務推廣	12	第三學年第二學期修習
(4)觀光餐旅業的現況	1.我國觀光餐旅市場現況 2.觀光餐旅業當前面臨的課題	12	第三學年第二學期修習
(5)觀光餐旅業的未來	觀光餐旅業的未來發展趨勢	6	第三學年第二學期修習
合計		54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。		
教學資源	1.教學內容與次序安排，參照課程綱要之涵並符合目標。 2.教材由師選擇適宜之科書或自行編寫補充。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.以教學光碟、投影片及錄帶等媒體作為輔導，增進習效果。 2.與業界連結實地參訪或觀相關觀光餐旅產業展覽，以增進專業知能。 3.加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事光餐旅相關產。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務
	英文名稱	Hospitality Japanese and Conversation
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生瞭解流通服務業門市管理人員之基本管理觀念及知識。 2. 引導學生瞭解門市營運各項工作之計劃與管理。 3. 引導學生具備管理行政及危機處理能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)門市服務的概念	門市服務基本認識	12	第一學年第一學期修習
(2)售與門市管理	售與門市管理	12	第一學年第一學期修習
(3)電話對話	1. 常見電話內對話及用語 2. 詞性變化及運用 3. 日常生活對話練習	12	第一學年第一學期修習
(4)門市商品管理	門市商品管理	12	第一學年第一學期修習
(5)門市顧客服務管理	門市顧客服務管理	6	第一學年第一學期修習
(6)客人抱怨	1. 常見客人抱怨對話及用語 2. 詞性變化及運用 3. 日常生活對話練習	12	第一學年第二學期修習
(7)門市銷售管理	門市銷售管理	12	第一學年第二學期修習
(8)門市人資源管理	門市人資源管理	6	第一學年第二學期修習
(9)門市服務實作-1	地板清潔與擦玻璃	12	第一學年第二學期修習
(10)門市服務術科-2	POS機	12	第一學年第二學期修習
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 學術科練習		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 鼓勵學生參加門市服務證照之檢定。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光概論
	英文名稱	Introduction to tourism
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	透過本科，除了可引導學生加強餐旅相關科系學生的必備觀念與技巧外，書中許多觀光規劃的新點子，也能引導學生學習業者優異的成果，進而採取更有效率與創意的經營方式，增加競爭優勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)觀光產業	1. 觀光定義類型 2. 觀光事業的特性	9	第二學年第一學期修習
(2)觀光事業的沿革與發展	1. 民國前我國觀光事業沿革 2. 我國觀光事業沿革 3. 國際觀光事業沿革與發展	9	第二學年第一學期修習
(3)觀光組織 觀光服務業	1. 我國觀光組織 2. 國家觀光組織 3. 國際觀光組織	9	第二學年第一學期修習
(4)觀光遊憩資源	旅館業、觀光遊樂業、交通運輸業、 藝品業、金融業、旅館業、餐飲業	9	第二學年第一學期修習
(5)觀光市場及觀光行銷	1. 觀光遊憩資源的規劃 2. 觀光遊憩資源管理 3. 世界六大旅遊市場特色 4. 我國觀光市場與全國觀光市場現況	9	第二學年第二學期修習
(6)觀光衝擊	1. 經濟衝擊 2. 環境衝擊 3. 社會文化衝擊	9	第二學年第二學期修習
(7)觀光發展現況趨勢	1. 全球觀光產業發展現況與趨勢 2. 台灣旅遊觀光產業現況具體作為與發展	9	第二學年第二學期修習
(8)觀光發展未來發展	觀光未來發展	9	第二學年第二學期修習
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	分段以紙筆測驗評量，並於出題時加入時勢題，期許學生活化思考。		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教師教學時應多列舉觀光事業實務說明，以增強學生對觀光事業相關訊息。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料管理
	英文名稱	Beverage Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	本科目目標主要引導學生培養飲料之調配基本技能，並培養學生正確的服務態度、職業道德。教學時應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)無酒精性飲料	1. 咖啡的種類、特性及沖煮法 2. 冰、熱咖啡之製作 3. 咖啡之引用	9	第二學年第一學期修習
(2)無酒精性飲料	1. 現成包裝飲料之認識 2. 果汁及冰沙的調製	9	第二學年第一學期修習
(3)酒的類別	1. 釀成酒、蒸餾酒 2. 合成酒、國產酒	9	第二學年第一學期修習
(4)雞尾酒的調製	1. 雞尾酒的特性 2. 調酒用具、材料及方法 3. 雞尾酒、賓治酒的種類與調製	9	第二學年第一學期修習
(5)無酒精性飲料	1. 茶的分類 2. 茶的沖泡 3. 調味茶與養生茶的認識及調製	9	第二學年第二學期修習
(6)酒類服務	1. 酒單的認識及服務 2. 酒與食物的搭配	9	第二學年第二學期修習
(7)吧檯作業	吧檯設備及作業規範	9	第二學年第二學期修習
(8)飲調證照說明	飲調證照說明	9	第二學年第二學期修習
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	分段以紙筆測驗評量，並於出題時加入時勢題，期許學生活化思考。		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Restaurant Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、引導學生瞭解中餐廚房作業。 二、引導學生瞭解西餐廚房作業。 三、引導學生瞭解食物的認識。 四、引導學生瞭解採購學。 五、引導學生瞭解餐飲概論。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 餐飲管理的意義及目的 2. 餐飲管理的方法	4	第二學年第一學期修習
(2)餐飲組織	1. 各部門的職責 2. 組織架構與其它單位的關係	8	第二學年第一學期修習
(3)人事、物料管理	1. 人員遴選與任用 2. 職前與在職訓練 3. 物料採購與盤點	8	第二學年第一學期修習
(4)事務及廚房的維護與管理	1. 文書檔案與時間管理 2. 餐飲、廚房組織維護與安全	8	第二學年第一學期修習
(5)成本控制與餐飲管理之趨勢	1. 成本計算與分析 2. 現代化管理 3. 連鎖經營的現況與發展	8	第二學年第一學期修習
合計		36節	
學習評量(評量方式)	分段以紙筆測驗評量，並於出題時加入時勢題，期許學生活化思考。		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 宜與烹飪課程密切配合。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生
	英文名稱	Hygieneand Safety
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、引導學生維護個人衛生與公共衛生。 二、引導學生能夠正確使用與維護設備儀器，以及注意用品衛生。 三、引導學生瞭解食品業衛生安全相關法規及工作場所管理規則。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)基礎微生物的認識	1. 餐飲安全法規認識 2. 細菌、黴菌、酵母菌、病毒	5	第二學年第二學期修習
(2)食物中毒	1. 細菌性食物中毒 天然毒素食物中毒 2. 化學性食物中毒黴菌毒素性食物中毒 3. 類過敏性食物中毒	5	第二學年第二學期修習
(3)食物貯存的重要性及方法	1. 食品品質的變化 2. 食品腐敗的現象 3. 食品之保存	5	第二學年第二學期修習
(4)消毒與殺菌	1. 洗淨的定義與要素 2. 消毒及殺菌的定義 3. 消毒殺菌的方法	5	第二學年第二學期修習
(5)餐具的清洗管理	1. 餐具的清洗作業場所 2. 餐具洗淨的方法 3. 餐具洗淨的簡易檢查	5	第二學年第二學期修習
(6)從業人員的安全與衛生管理	1. 安全教育健康管理 2. 衛生教育個人衛生管理	5	第二學年第二學期修習
(7)餐廳廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理 2. 設備機具的衛生管理 3. HACCP	6	第二學年第二學期修習
合計		36節	
學習評量(評量方式)	分段以紙筆測驗評量，並於出題時加入時勢題，期許學生活化思考。		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、引導學生培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 二、引導學生培養學生認識餐飲、旅館、旅行業及航空客運等餐旅相關產業之屬性、任務職掌、經營概念、中英文專用術語。 三、引導學生符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。 四、了解各國文化差異與禁忌	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論篇	1.禮儀意義及重要性 2.國際禮儀的基本概念	12	第一學年第一學期修習
(2)服飾與儀態(一)	1.一般場合穿著禮儀 2.正式場合穿著禮儀	12	第一學年第一學期修習
(3)服飾與儀態(二)	1.男士篇 2.女士篇	12	第一學年第一學期修習
(4)說話禮儀	1.口語表達技巧 2.談話技巧的訓練重點	12	第一學年第一學期修習
(5)電話禮儀	1.撥打電話禮儀 2.電話接聽禮儀	6	第一學年第一學期修習
(6)餐飲宴會禮儀	1.中餐禮儀 2.西餐禮儀	12	第一學年第二學期修習
(7)餐飲宴會禮儀(三)	宴會禮儀	12	第一學年第二學期修習
(8)餐飲宴會禮儀(四)	日式料理禮儀	12	第一學年第二學期修習
(9)其他禮儀	1.應對禮儀 2.公共場所禮儀	12	第一學年第二學期修習
(10)各國文化差異性	1.異國文化差異 2.各國文化禁忌	6	第一學年第二學期修習
合計		108節	
學習評量(評量方式)	評量考試 分組上台報告		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.依教材內容適合「案例」與「時事」來教學，以提高興趣。 2.教師可邀請具有觀光實務之人仕作相關法規之演講。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Practice - Hospitality and Tourism
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	引導學生以活潑的思考方式解決學習上、生活上的各項問題，讓學生能知道問題的來源、面對問題、解決問題，是學生養成良好的創造思考與問題解決的觀念與方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)創造思考與問題解決	1. 創意創新與創造力的意義 2. 創造四心五力與四歷程 3. 常見的創造思考方法	9	第三學年第一學期修習
(2)專題製作課程發展	1. 專題製作課程與注意事項 2. 相關資料收集相關創意競賽活動	9	第三學年第一學期修習
(3)專題製作課程實施流程及範例	1. 專題構想及方向與撰寫 2. 收集資料、評量過程 3. 呈現階段	9	第三學年第一學期修習
(4)餐飲科專題製作主題	1. 餐飲篇 2. 創意料理篇	9	第三學年第一學期修習
(5)專題製作報告書格式規範	1. 專題製作報告書格式規範 2. 報告書寫作技巧 3. 備審資料、寫作重點、口面試準備技巧	9	第三學年第二學期修習
(6)推薦甄選備審資料的準備	備審資料的準備	9	第三學年第二學期修習
(7)推薦甄選備審資料的呈現於口 面試準備	備審資料的口面試準備	9	第三學年第二學期修習
(8)專題成果展	專題成果展	9	第三學年第二學期修習
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	以報告呈現		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 培養學生研發的能力，讓學生結合理論與實務經驗，發揮想像力與創造力培養手腦並用具有創意及獨立思考能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	引導學生瞭解職涯規劃的重要性，並介紹就業市場的趨勢與就業力的分析，提供求職的工具與方法，俾於同學設定職涯目標並採取行動計劃。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)校外職場參觀	活動內容：至台南大億麗緻酒店進行職場體驗活動	6	第二學年第一學期修習 參觀地點：大億麗緻酒店
(2)校外職場參觀	活動內容：至三好國際酒店進行職場體驗	6	第二學年第一學期修習 參觀地點：三好國際酒店
(3)校外職場參觀	活動內容：至清新溫泉飯店進行職場體驗活動	6	第二學年第一學期修習 參觀地點：清新溫泉飯店
(4)校外職場參觀	活動內容：至劍湖山王子飯店進行職場體驗	6	第二學年第二學期修習 參觀地點：劍湖山王子飯店
(5)校外職場參觀	活動內容：至嘉義兆品酒店進行職場體驗	6	第二學年第二學期修習 參觀地點：嘉義兆品酒店
(6)校外職場參觀	活動內容：至溪頭米堤飯店進行職場體驗	6	第二學年第二學期修習 參觀地點：溪頭米堤飯店
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席狀況(30%) 2. 課堂參與(30%) 3. 期末專題報告(40%)		
教學資源	1. 提供相關的教學媒體，協助學生了解體驗內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生於每次活動結束後，應撰寫心得報告或學習單，作為成績評量依據。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果雕刻實務
	英文名稱	Vegetable Fruit Carving
師資來源	☐ 內聘 ☒ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	引導學生具備蔬果切雕的本概念，熟悉刀具與工具，深入了解最常運用的盤飾概念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)原料介紹與使用	1. 蔬菜 2. 水果類	12	第一學年第一學期修習
(2)工具介紹與使用	刀具、工具的使用	12	第一學年第一學期修習
(3)盤飾的概念	1. 盤飾的原則 2. 盤飾的分類	12	第一學年第一學期修習
(4)盤飾排法	盤飾的排法	12	第一學年第一學期修習
(5)蔬果利雕的實作與應用(一)	片與水花的變化	6	第一學年第一學期修習
(6)蔬果利雕的實作與應用(二)	推疊與盛器的變化	12	第一學年第二學期修習
(7)蔬果利雕的實作與應用(三)	花的變化	12	第一學年第二學期修習
(8)蔬果利雕的實作與應用(四)	動物的變化	12	第一學年第二學期修習
(9)水果切盤(一)	水果切盤技巧與實作	12	第一學年第二學期修習
(10)水果切盤(二)	水果切盤運用	6	第一學年第二學期修習
合計		108節	
學習評量(評量方式)	隨堂實測		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 讓學生活能用於生活中。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese cooking practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生了解中餐起源與飲食文化、廚房組織編制及常用食材，並能應用相關知能解決問題。 2. 引導學生運用基本中餐烹調機具與工具，並能應用科技在專業實務操作。 3. 引導學生運用中餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類中式菜餚，能規劃、執行與創新應用。 4. 引導學生運用盤飾菜餚搭配，具備欣賞中式菜餚與餐飲美學之素養。 5. 引導學生重視食品安全衛生，體會工作中學習互助合作，以建立中餐從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。 6. 引導學生能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 7. 引導學生具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)中餐飲食文化與發展	1. 中餐的起源、演進及發展 2. 中餐廚房組織編制與工作職掌 3. 中餐菜系的特色	16	第一學年第一學期修習
(2)中餐廚房	1. 設備與器具的認識及維護 2. 廚房衛生與安全	16	第一學年第一學期修習
(3)中餐食材	1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購 3. 各類食材的特性、處理方式及儲存 4. 安全衛生的洗滌及切割流程	16	第一學年第一學期修習
(4)調味料與辛香料	1. 常用調味料 2. 常用辛香料 3. 菜餚與調味料的搭配 4. 菜餚與辛香料的搭配	16	第一學年第一學期修習
(5)切割法與烹調的運用	1. 各式刀具的使用規範 2. 各種刀法的認識 3. 切割及刀工練習	8	第一學年第一學期修習
(6)盤飾及菜餚搭配	1. 盤器的選擇 2. 基本盤飾食材的認識 3. 基礎盤飾的刀法 4. 盤飾的運用與搭配	16	第一學年第二學期修習
(7)基礎烹調法	1. 各類基礎烹調法的認識	16	第一學年第二學期修習
(8)健康餐盒烹調與實習(一)	1. 不同年齡階段或需求之健康飲食概念 2. 健康蔬食	16	第一學年第二學期修習
(9)健康餐盒烹調與實習(二)	1. 銀髮樂活 2. 養生藥膳	16	第一學年第二學期修習

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)健康餐盒烹調與實習(三)	1. 月子滋補 2. 兒童餐點	8	第一學年第二學期修習
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、課堂參與和上課態度，皆可列入評量考核範圍內。		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 2. 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第43條，未滿18歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。 3. 教師在教學過程當中，應提醒學生注意食材鮮度與保存，以落實食品衛生安全。 4. 在中餐烹調實習課程授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備。 5. 在使用爐灶設備、烤箱、油炸鍋等設備會產生危害身體健康的高溫或氣體，學校應準備相關消防設備及建置排氣設備。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western cooking practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生了解西餐烹調歷史起源、廚房組織編制及常用食材，並能應用相關知能解決問題。 2. 引導學生運用基本西餐烹調機具與工具，並能應用科技在專業實務操作。 3. 引導學生運用西餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類西式菜餚，能規劃、執行與創新應用。 4. 引導學生運用菜餚裝飾與擺盤，具備欣賞西式菜餚與餐飲美學之素養。 5. 引導學生體會工作中學習互助合作，以建立西餐從業人員職場倫理及重視職場衛生安全習慣。 6. 引導學生能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 7. 引導學生具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)西餐飲食文化與發展	1. 西餐定義、起源、演進及趨勢 2. 西餐廚房組織編制與工作職掌	8	第一學年第一學期修習
(2)工場環境與職場衛生安全	1. 西餐實習工場環境與安全規範 2. 廚房清潔與衛生、廚餘處理、消防、急救常識及餐飲衛生安全 3. 西餐從業人員應具備的態度	8	第一學年第一學期修習
(3)西餐烹調機具、工具與專業術語	1. 基本機具設備使用與保養守則 2. 西式刀具與手工具的種類、規格與保養 3. 西餐專業術語的認識 4. 度量衡、溫度及重量的換算	16	第一學年第一學期修習
(4)西餐常用食材與辛香調味料	1. 香料與辛香料的認識 2. 常用調味料與醬料 3. 常用食材認識與選購，如：西餐常用蔬菜與水果、肉類、海鮮類、蛋類、乳製品、油脂類與堅果類等	8	第一學年第一學期修習
(5)基礎西式刀工	1. 刀具使用須知 2. 西式刀工之運用與演練，如：切片(Slicing)、切丁(Dicing)、小小丁(Brunoise)、小丁(Small dice)、中丁(Medium dice)、大丁(Large dice)、碎(Chopping)、條(Batonnet)、絲(Julienne)、丁片(Paysanne)、末(Mincing)及削橄欖(Tourner)等	8	第一學年第一學期修習

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6) 基本西式烹調法	過水過油(Blanching)與燙番茄、煮(Boiling)與水煮馬鈴薯、低溫煮(Simmer)與低溫煮雞胸、慢煮(Poaching)與水波鱸魚、蒸(Steaming)與蒸鱸魚、煎(Pan-Frying)與煎鱸魚排附奶油馬鈴薯、炒(Sautéing)與羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩、炸(Deep-Frying)與藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥、烘烤(Roasting & Baking)與原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯、炙燒(Broiling)與炙燒豬肋排、炭烤(Grilling)與炭烤牛排、焗烤(Au Gratinating)與乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯、燜(Braising)與義式海鮮飯、燉(Stewing)與紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵	16	第一學年第一學期修習
(7) 西式早餐	1. 西式早餐內容 2. 西餐蛋類實作，如：水煮蛋(Boiled egg)、煎蛋(Fried egg)、炒蛋、(Scrambled egg)、水波蛋(Poached egg)、蛋捲(Omelet egg)等 3. 西式早餐煎餅製作	8	第一學年第一學期修習
(8) 沙拉與沙拉醬汁	1. 沙拉與沙拉醬汁的種類 2. 沙拉醬汁製作	16	第一學年第二學期修習
(9) 高湯、湯與醬汁	1. 高湯分類與製作要領 2. 白高湯(White Stock)、褐高湯(Brown Stock)、魚高湯(Fish Stock)以及蔬菜高湯(Vegetable Stock)等。 3. 西式湯分類、製作要領 4. 清湯(Broth)、澄清湯(Consommé)、奶油湯(Cream soup)、泥湯(Purée Soup)、海鮮濃湯(Bisque)、巧達湯(Chowder)、冷湯(Cold soup)、法式洋蔥湯(French Onion Soup)、義大利蔬菜湯(Minestrone)等。 5. 醬汁分類、用途與儲存 6. 基本醬汁實作	16	第一學年第二學期修習
(10) 主菜-1	1. 蔬菜類主菜製作，如：炭烤時蔬等 2. 肉類主菜製作，如：煎豬排附燻紫高麗菜、義大利肉醬麵、蘇格蘭羊肉湯等	16	第一學年第二學期修習
(11) 主菜-2	1. 家禽類主菜製作，如：白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、佛羅倫斯雞胸附青豆飯、油燻酥鴨等 2. 海鮮類主菜製作，如：奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯、義式海鮮飯等	16	第一學年第二學期修習
(12) 西式甜點	1. 西餐常見甜點 2. 西餐甜點製作，如：焦糖布丁、英式米布丁附香草醬、泡芙、巧克力慕斯、蘋果奶酥、炸蘋果圈、沙巴翁焗水果等	8	第一學年第二學期修習
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、課堂參與和上課態度，皆可列入評量考核範圍內。		
教學資源	指定教科書，並提供數位媒體及網路教材資源等教學資源。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 2. 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第43條，未滿18歲之人，不得有飲酒之行為，在飲料實務課程教學過程中，不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。 3. 教師在教學過程當中，應提醒學生注意食材鮮度與保存，以落實食品衛生安全。 4. 在西餐烹調實習課程授課中，會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者，學校應準備相關護具及建置適當防護設備。 5. 在使用爐灶設備、烤箱、油炸鍋等設備會產生危害身體健康的高溫或氣體，學校應準備相關消防設備及建置排氣設備。
--------	--



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁製作
	英文名稱	Web Design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生能了解網頁設計在各行各業的應用。 2. 引導學生能利用網路資源，進行資料的搜尋、處理、分析、展示與應用的能力。 3. 引導學生能具備操作影像處理及網頁設計軟體的基本技能。 4. 引導學生加強網站規劃及管理實務。 5. 引導學生培養正確使用電腦的態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概說	1. 基本網際網路之概說 2. 網頁常見之檔案格式與相關名詞解說 3. 基礎網頁規劃與藍圖繪製	9	第二學年第一學期修習
(2)基本設定	1. 網頁之基本設定 2. 網頁製作的準備工作 3. 網頁屬性設定	9	第二學年第一學期修習
(3)版面設計(一)	1. 版面設計 2. 網頁文字編排 3. 網頁表格設計與應用 4. 網頁頁框設計	9	第二學年第一學期修習
(4)版面設計(二)	1. 網頁圖層處理 2. 網頁切版 3. 網頁多媒體內容 4. 建立超連結	9	第二學年第一學期修習
(5)互動設計(一)	1. 應用範本檔案練習 2. 行為面板應用與設計 3. 網頁特效應用與設計	9	第二學年第二學期修習
(6)互動設計(二)	4. 網頁互動與設計 5. 建立表單網頁設計	9	第二學年第二學期修習
(7)整合應用 I	1. 網頁相關軟體整合應用 2. 實例設計練習 3. 網頁發佈與維護	9	第二學年第二學期修習
(8)整合應用 II	1. 網頁安全與管理 2. 能操作雲端儲存 3. 跨平台系統分享	9	第二學年第二學期修習
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 實際製作成果 2. 筆試		

教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路電腦教學，隨時更新旅遊資訊及教學資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1. 本科目為實習科目，重視教師的講解及現場示範，並依學生的程度差異做個別的指導，為達教學功效，建議分組教學，是否分組教學，得依主管機關規定辦理。 2. 教師在教學前應編訂教學進度表。 3. 本科教學理論及實習並重，故教學時間的安排，以每週示範講解1節，實際操作練習2節為原則。 4. 教學活動應重視示範教學及個別輔導。 5. 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。 6. 應兼顧電腦硬體及最新軟體之學習，務期適應各種不同的就業市場需求。 7. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。 (二)教學資源 1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用設計相關媒體雜誌、教材、教具及其他教學資源。 2. 學校宜提供成果展示區，供學生分享創意及作品賞析。教師教學可適時帶領學生到校外參訪，使理論與實務相結合，提高學習興趣和效果。 3. 學校應配合國家技能檢定政策，引發學生學習技能的興趣，提升技術及職業教育教學的成效及功能。 4. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合在地特色及產業界進行產學合作。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	○專業科目 ◎實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、引導學生瞭解烘焙原料之類別與特色。 二、引導學生瞭解烘焙原料與烘焙製作之應用。 三、引導學生認識烘焙原料之屬性與應用。 四、引導學生瞭解材料與烘焙法不同所造成的成品差異性。 五、引導學生瞭解烘焙的運用與變化的概念，熟練烘焙有關的變化技能。 六、引導學生培養守法觀念與良好的職業道德，以奠定烘焙的學習基礎。 七、引導學生熟練烘焙檢定各題庫含學科及術科之操作技巧。 八、引導學生通過麵包類丙級檢定為目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)烘焙檢定術科題目講解	1. 烘焙證照考試規則及流程	16	第二學年第一學期修習
(2)烘焙丙級製作原則與應用	1. 認識烘焙機具及設備 2. 認識烘焙材料	16	第二學年第一學期修習
(3)麵包實作(一)	山形白土司	16	第二學年第一學期修習
(4)麵包實作(二)	布丁甜麵包	16	第二學年第一學期修習
(5)麵包實作(三)	橄欖形餐包	8	第二學年第一學期修習
(6)麵包實作(四)	圓頂葡萄乾土司	16	第二學年第二學期修習
(7)麵包實作(五)	紅豆甜麵包	16	第二學年第二學期修習
(8)麵包實作(六)	圓頂奶油土司	16	第二學年第二學期修習
(9)麵包實作(七)	奶酥甜麵包	16	第二學年第二學期修習
(10)烘焙實務技能須知	1. 食品職種丙級共同科目試題 2. 烘焙丙級學科試題	8	第二學年第二學期修習
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 實作評量 2. 學科測驗		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法： 一般上課、實作示範、分組操作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊實務
	英文名稱	Tourism Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☒ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、引導學生強化觀光醫療與休閒旅遊專業技能，有效整合觀光資源及規劃高附加價值之健康旅遊； 二、引導學生具備國際化及在地多元化休閒旅遊知識； 三、引導學生落實理論與實務教學並重	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)旅行業的發展	旅行業的發展	9	第二學年第一學期
(2)旅行業的發展歷程	旅行業的發展歷程	9	第二學年第一學期
(3)旅行業分類與組織結構	旅行業分類與組織結構	9	第二學年第一學期
(4)旅行業從業人員的職責	旅行業從業人員的職責	9	第二學年第一學期
(5)團體旅遊	團體旅遊	9	第二學年第二學期
(6)個別旅遊	個別旅遊	9	第二學年第二學期
(7)產品銷售通路	產品銷售通路	9	第二學年第二學期
(8)入出境相關規定	入出境相關規定	9	第二學年第二學期
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	分段以紙筆測驗評量，並加入時事題，期許學生活化思考		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、電腦軟體、網路資源等。 3. 視聽教學設備：投影機、電視機、電腦、攝影機等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時應佐以實務說明，讓學生確實了解旅行業實務。 2. 依據評量結果，改進教材、教法並實施補救教學。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	臺灣小吃
	英文名稱	Taiwanese snacks
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	引導學生認識簡單易學又美味是家常菜的特性，利用簡單的食材與輕鬆的烹調技巧法就能烹飪出各式各樣的佳餚	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)常見烹調法	煎、炒、炸、煮、蒸、烤、燉、燒、川、溜、拌、扣	16	第二學年第一學期修習
(2)肉類(一)	梅干扣肉、榨菜炒肉絲、	16	第二學年第一學期修習
(3)肉類(二)	糖醋里肌	16	第二學年第一學期修習
(4)肉類(三)	蔥爆牛肉片、辣子雞丁	16	第二學年第一學期修習
(5)蛋豆	家常豆腐、麻婆豆腐、蛤蜊蒸蛋	8	第二學年第二學期修習
(6)海鮮(一)	清蒸鱸魚、蝦蟹料理	16	第二學年第二學期修習
(7)海鮮(二)	客家小炒、酥炸魚條	16	第二學年第二學期修習
(8)蔬果	魚香茄子、拔絲地瓜、麻辣黃瓜條	16	第二學年第二學期修習
(9)湯品(一)	家常蛋湯、酸辣湯	16	第二學年第二學期修習
(10)湯品(二)	苦瓜排骨	8	第二學年第二學期修習
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	隨堂實測		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 讓學生活能用於生活中。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式米麵食
	英文名稱	Chinese rice noodles
師資來源	☐ 內聘 ☒ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生了解中式米麵食的製作原理與分類。 2. 引導學生對各類中式米麵食的認識。 3. 引導學生能獨立完成各類米麵食成品製作。 4. 引導學生正確衛生觀念、實習精神與學習態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 中式米麵食加工原料介紹 2. 中式米麵食器具之介紹 3. 中式米麵食之分類	16	第二學年第一學期修習
(2)米粒類-飯粒型	白米飯、油飯、筒仔米糕、肉粽	16	第二學年第一學期修習
(3)米粒類-粥品型	八寶粥、廣東粥、海鮮粥	16	第二學年第一學期修習
(4)漿(粿)粉類-米漿型	發粿、碗粿、蘿蔔糕、芋頭糕	16	第二學年第一學期修習
(5)漿(粿)粉類-漿糰型	芋頭巧、湯圓、麻糬	8	第二學年第一學期修習
(6)熟粉類(一)	鳳片糕、糕仔崙、	16	第二學年第二學期修習
(7)熟粉類(二)	豬油糕、冰皮月餅	16	第二學年第二學期修習
(8)膨發類	米花糖	16	第二學年第二學期修習
(9)麵粉類(一)點心製作	全麥饅頭 豬肉餡餅	16	第二學年第二學期修習
(10)麵粉類(二)點心製作	水煎包 豆沙包作	8	第二學年第二學期修習
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	隨堂實測		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 讓學生活能用於生活中。		

(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	網路行銷實務
	英文名稱	Internet marketing practice
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修
	○專業科目 ●實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別	□餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	●無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)引導學生認識不同階段的行銷觀念演進與內涵。 (二)引導學生分辨消費者與組織不同的購買行為與購買決策。 (三)引導學生培養目標行銷 STP 與 SWOT 分析的能力。 (四)引導學生熟悉產品、價格、通路、推廣的行銷組合與決策。 (五)引導學生運用行銷知能，分組製作一份基礎實用型的行銷企劃書，並發表成果。 (六)引導學生培養創意創新的行銷思維，具備溝通協調與團體合作的精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)網路行銷觀念及其演進	1. 網路行銷的意義與本質 2. 網路行銷的範圍 3. 網路行銷觀念的演進與爭議 4. 網路行銷的社會責任 5. 實作活動與範例說明	2	
(2)網路行銷環境分析	1. 網路行銷環境分析 2. 網路行銷的內部環境及其變遷對行銷工作的影響 3. 網路行銷的外部環境及其變遷對行銷工作的影響 4. 網路行銷環境分析的工具 5. 實作活動與範例說明	4	
(3)顧客購買行為與市場分析	1. 市場結構分析 2. 消費者購買決策過程 3. 影響消費者購買行為的因素 4. 組織購買決策過程 5. 影響組織購買行為的因素 6. 顧客關係管理 7. 實作活動與範例說明	4	
(4)行銷目標	1. 行銷策略STP分析的基本概念 2. 如何運用行銷組合來完成行銷目標 3. SWOT分析 4. 實作活動與範例說明的演練	3	
(5)行銷組合－產品	1. 行銷組合的基本概念－4P 與 4C 2. 產品概論 3. 產品策略 4. 產品生命週期(PLC)模式 5. 實作活動與範例說明	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)行銷組合－價格	1. 價格決策 2. 影響價格決策的因素 3. 基本定價方法 4. 價格競爭策略 5. 實作活動與範例說明	4	
(7)行銷組合－通路	1. 通路的基本概念 2. 通路的類型 3. 通路系統的整合 4. 實作活動與範例說明	3	
(8)行銷組合－推廣	1. 促銷(銷售推廣) 2. 人員推銷 3. 公共關係 4. 廣告的意義與類型 5. 廣告的 5M 決策 6. 實作活動與範例說明	4	
(9)市場調查與行銷資訊	1. 市場調查的定義 2. 市場調查的範圍與功能 3. 市場調查的步驟 4. 行銷資訊系統 5. 實作活動與範例說明	3	
(10)行銷企劃書撰寫	1. 企劃書撰寫要點 2. 企劃書撰寫流程 3. 企劃書撰寫格式 4. 企劃書撰寫參考主題 5. 行銷企劃書範例 6. 實作活動與範例說明	5	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	(一)教師可依單元性質採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、筆試測驗、實作活動、分組上台報告或展演發表等。 (二)依據評量結果，改進教材、教法。		
教學資源	(一)教師自編教材及網路相關資源。 (二)學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學上應充分運用教材、教具及其他各種多媒體，以提升學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容，應參照行銷實務教學綱要。除了顧及學生需要與科技發展，儘量與時事及生活相結合，以引發學生興趣。 2. 教材之選擇難易度方面，應顧及學生學習經驗，並配合學生身心發展程序與學校的課程銜接。 (二)教學方法 1. 教學上應充分利用圖書館資源、網絡資源(如 YouTube 等)，並結合社會資源，例如與產業界進行建教式合作教學或策略聯盟等方式，以增進行銷實務知能。 2. 教學上教師應引導學生共同蒐集列舉各種商業廣告案例，可藉由書籍、雜誌以及各網站等多管道蒐集之，以提升教學成效。 3. 教師須配合課程進度作客觀的評量，進行單元評量及實作活動評量，以了解學習的成效與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。 4. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。 6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。		

(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	茶藝文化與實習
	英文名稱	Tea ceremony
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☒ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	引導學生了解茶葉歷史與文化相關的知識，使同學增加茶業的基礎概念與文化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 課程說明 2. 茶文化發展史—平安、鎌倉時期 3. 茶文化發展史—室町、戰國時代 4. 茶文化發展史—茶道的確立與千利的茶道 5. 茶文化發展史—江戶、近代以迄現代的茶道 6. 茶文化發展史—煎茶與煎茶道	9	
(2)發展	7. 傳統建築—茶室 8. 傳統庭園—茶庭 9. 陶瓷發展—茶陶 10. 傳統點心—和果子 11. 飲食文化—茶懷石料理	7	
(3)實務練習	吃點心與飲茶禮儀介紹與練習	9	
(4)文化差異	日本茶道與台灣茶文化	9	
(5)期末報告	成果展演	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展		
教學資源	市售教材、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。		

(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	飲料經營實務
	英文名稱	Beverage business Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☒ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	引導學生具備進入飲務職場或自行開店創業之基礎管理與技術能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	了解飲料與酒水之基本知識	16	第三學年第一學期修習
(2)飲調師的職責條件	指導學生瞭解飲調師的職責、條件	16	第三學年第一學期修習
(3)飲調師的工作守則	指導學生瞭解飲調師的工作守則、法條規定	16	第三學年第一學期修習
(4)飲調服務作業 I	指導學生瞭解飲調師如何解決問題	16	第三學年第一學期修習
(5)飲調服務作業 II	自我學習及服務顧客要點	8	第三學年第一學期修習
(6)緊急事件的防範與處理 I	指導學生瞭解遭遇突發狀況如何應變與處理	16	第三學年第二學期修習
(7)緊急事件的防範與處理 II	如何防範任何突發緊急事件	16	第三學年第二學期修習
(8)正確飲料品鑑與服務之概念	正確飲料品鑑與服務之概念	16	第三學年第二學期修習
(9)水果盤與果雕杯飾技術	水果盤與果雕杯飾技術	16	第三學年第二學期修習
(10)創業經營管理的認識	創業經營管理的認識	8	第三學年第二學期修習
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 口試/實際操作 2. 筆試		
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路電腦教學，隨時更新旅遊資訊及教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 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)藉由觀光相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。 (3)加強學生職業道德與倫理觀念，使學生樂於守法。 (4)培養學生機動、應變之能力。 2. 教學相關配合事項 (1)結合學校班級旅遊活動，讓學生參與或模擬旅遊規劃及帶團活動。 (2)教師宜鼓勵學生畢業後參加考選部之華語領隊專技人員考試，藉以驗證學用一致。		

(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	宴會管理實務
	英文名稱	Banquet Management Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☒ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	本課程旨在引導學生了解餐飲業宴會管理之基礎觀念、經營型態基本理論及標準作業流程。並透過理論與實務的結合使學生瞭解各類宴會相關之實務、作業準則、部門之工作內容以及基本宴會演練、實務操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程介紹/宴會組織及種類	課程介紹/宴會組織及種類	16	第三學年第一學期修習
(2)宴會主題及設計	宴會主題及設計	16	第三學年第一學期修習
(3)廚房使用規則說明 I	廚房使用規則說明	16	第三學年第一學期修習
(4)宴會菜單的安排與設計	宴會菜單的安排與設計	16	第三學年第一學期修習
(5)試擬菜單、製作標準菜譜	試擬菜單、製作標準菜譜	8	第三學年第一學期修習
(6)宴會作業流程，動線規劃	宴會作業流程，動線規劃	16	第三學年第二學期修習
(7)宴會成本控制及促銷	宴會成本控制及促銷	16	第三學年第二學期修習
(8)中式/西式宴會擺設與服務	中式/西式宴會擺設與服務	16	第三學年第二學期修習
(9)室內空間/桌面/菜單設計	室內空間/桌面/菜單設計	16	第三學年第二學期修習
(10)背景音樂、服裝設計	背景音樂、服裝設計	8	第三學年第二學期修習
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 書面報告 2. 分組口述報告		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 使學生對於宴會管理實務能有進一步的瞭解。 2. 能運用在日後實際工作中。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與調製
	英文名稱	Beverage preparation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、引導學生認識各式飲料。 二、引導學生熟悉飲料調製之相關物料及設備。 三、引導學生熟悉飲料調製之專業技能。 四、引導學生熟悉飲料調製之中英文專業術語。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	飲料調製基本器具介紹與使用操作技巧，餐飲與飲料服務方式	9	第三學年第一學期修習
(2)無酒精飲料-茶	茶類的產地、沖泡方式、茶具使用方式、製茶過程	9	第三學年第一學期修習
(3)無酒精飲料-咖啡	咖啡類的產地、沖泡方式、咖啡器具使用方式、咖啡的製作過程	9	第三學年第一學期修習
(4)無酒精飲料-其他	各類飲料介紹，製作過程等	9	第三學年第一學期修習
(5)酒的類別	酒的類別，葡萄酒、六大基酒，產地分區，製作過程	9	第三學年第二學期修習
(6)雞尾飲料的調製	雞尾飲料調製過程配方來源	9	第三學年第二學期修習
(7)進階吧台作業服務	進階吧台服務技巧與服務流程。	9	第三學年第二學期修習
(8)進階吧台作業服務	飲料服務方式。	9	第三學年第二學期修習
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量、綜合評量等方式了解教學成效，督促學生達到學習目標。 2. 評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。 3. 根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。 3. 教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。 4. 融入網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法： 1. 加強餐飲業、旅館業、飲料業實務範例，藉以使學生能力與產業界需求相配合。 2. 教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學並善用社會資源。 3. 教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。		

(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	中式麵食
	英文名稱	Chinese Pastry Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生了解中式麵食的製作原理與分類。 2. 引導學生培養對各類中式麵食的認識。 3. 引導學生能獨立完成各類麵食成品製作。 4. 引導學生培養正確衛生觀念、實習精神與學習態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 中式麵食加工原料介紹 2. 中式麵食器具之介紹 3. 中式麵食之分類	16	第三學年第一學期修習
(2)燒餅類麵食	蟹殼黃、芝麻醬燒餅、發麵燒餅	16	第三學年第一學期修習
(3)發粉麵食(一)	蒸蛋糕、馬拉糕	16	第三學年第一學期修習
(4)發粉麵食(二)	黑糖糕、發糕	16	第三學年第一學期修習
(5)酥油皮類(一)	菊花酥、綠豆	8	第三學年第一學期修習
(6)酥油皮類(二)	蘇式豆沙月餅、咖哩餃	16	第三學年第二學期修習
(7)糕漿皮類(一)	台式豆沙月餅、廣式豆沙月餅	16	第三學年第二學期修習
(8)糕漿皮類(二)	鳳梨酥、桃酥、椰蓉月餅	16	第三學年第二學期修習
(9)水調合類(一)	麵條、淋餅	16	第三學年第二學期修習
(10)水調合類(二)	水餃	8	第三學年第二學期修習
合計		144節	
學習評量(評量方式)	隨堂實測		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 讓學生活能用於生活中。		

(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	西式點心製作
	英文名稱	Western Foodscoking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 引導學生藉由實際教學讓每位同學都能學到實作技術 2. 引導學生實作課程增進學生對烘焙製作能有更深的體認與了解 3. 引導學生藉由學生實作熟練考取技術士證照	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)機具器具的介紹與使用 I	機具使用方法介紹	12	第三學年第一學期修習
(2)機具器具的介紹與使用 II	模具的選用	12	第三學年第一學期修習
(3)蛋糕的分類 I	1. 麵糊類蛋糕的製作 2. 乳沫類蛋糕的製作	12	第三學年第一學期修習
(4)蛋糕的分類 II	海綿蛋糕的分類	12	第三學年第一學期修習
(5)蛋糕的分類 III	戚風蛋糕的分類	6	第三學年第一學期修習
(6)餅乾的分類 I	麵糊類小西餅	12	第三學年第二學期修習
(7)餅乾的分類 II	乳沫類小西餅	12	第三學年第二學期修習
(8)比司吉	1. 比司吉介紹 2. 比司吉製作	12	第三學年第二學期修習
(9)成果展 -1	創意甜點製作	12	第三學年第二學期修習
(10)成果展 -2	成果展	6	第三學年第二學期修習
合計		108節	
學習評量(評量方式)	隨堂實測		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 讓學生活能用於生活中。		

(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	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Pastry Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	引導學生瞭解中國點心基本廚房守則、基本麵團介紹、粉料的選擇與運用、中式點心烹調方式的變化、中式點心器具使用、中式點心材料的選擇與變化、四大點心菜系簡介和產品品評及中點廚房流程區之主要作業內容及相關位置。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)中式點心發展史	中國點心產品幫派	12	第三學年第一學期修習
(2)中式點心材料介紹	麵糰類別	12	第三學年第一學期修習
(3)中式點心手法介紹I	麵糰製作手法	12	第三學年第一學期修習
(4)中式點心手法介紹II	烹調方法	12	第三學年第一學期修習
(5)中式點心材料介紹	材料質感	6	第三學年第一學期修習
(6)中式點心作法	成型法&熟製法	12	第三學年第二學期修習
(7)年節用之點心製作(一)	1.紅豆年糕 2.蘿蔔糕 3.發糕	12	第三學年第二學期修習
(8)年節用之點心製作(一)	1.紅龜粿 2.廣式月餅 3.蛋黃酥 4.湯圓	12	第三學年第二學期修習
(9)中式點心成果展-1	成果展演練	12	第三學年第二學期修習
(10)中式點心成果展-2	中式點心成果展	6	第三學年第二學期修習
合計		108節	
學習評量(評量方式)	隨堂實測		
教學資源	利用多媒體、相關書籍、掛圖、多媒體教材、網路數位資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.讓學生瞭解學習目標。 2.依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3.讓學生活能用於生活中。		

(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	餐飲採購實務
	英文名稱	Purchasing Management for the Hospitality Industry
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	引導學生以餐飲採購管理、餐飲採購實務、餐飲物料管理與採購成本控制為三大主軸，建立正確採購管理理念，培育良好的餐飲採購能力，奠定將來從事餐飲學術研究及餐飲職業生涯成功的基石。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)現代餐飲採購的基本概念	1. 餐飲採購的意義 2. 餐飲採購管理的任務 3. 餐飲採購管理的流程 4. 餐飲採購政策	4	第三學年第一學期修習
(2)餐飲採購人員應備的基本素養	1. 現代餐飲採購人員的基本條件與知能 2. 現代餐飲採購道德	4	第三學年第一學期修習
(3)餐飲採購部的組織系統	1. 餐飲採購部的職責 2. 餐飲採購部的組織 3. 餐飲採購部與其他部門之關係	4	第三學年第一學期修習
(4)餐飲採購管理作業	1. 餐飲採購預算管理 2. 餐飲採購品質管理 3. 餐飲採購數量管理 4. 餐飲採購價格管理	4	第三學年第一學期修習
(5)餐飲採購的方法	1. 報價採購 2. 招標採購 3. 議價採購 4. 市場採購法	4	第三學年第一學期修習
(6)餐飲採購程序與採購合約	1. 餐飲採購程序 2. 餐飲採購合約	4	第三學年第一學期修習
(7)生鮮食品的採購	1. 肉類的採購 2. 水產類的採購 3. 蛋及乳製品的採購 4. 新鮮蔬果的採購	4	第三學年第一學期修習
(8)和牛的採購	1. 和牛的基本認識 2. 日本和牛的等級與採購	4	第三學年第一學期修習
(9)法國三大珍味的採購	1. 松露的採購 2. 魚子醬的採購 3. 鵝肝醬的採購	4	第三學年第一學期修習
(10)乾貨、加工食品及雜貨的採購	1. 乾貨類的採購 2. 食品添加物與油脂類的採購 3. 加工食品的採購	4	第三學年第二學期修習
(11)一般飲料與酒類的採購	1. 一般飲料的採購 2. 酒類的選購	4	第三學年第二學期修習

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)餐廳營運器皿與設備的採購	1. 餐廳設備採購 2. 餐廳器皿與設備的採購原則	4	第三學年第二學期修習
(13)餐飲業外包服務的採購	1. 餐飲業外包服務的採購 2. 外包服務採購作業程序	4	第三學年第二學期修習
(14)餐飲驗收作業	1. 驗收的意義與種類 2. 驗收的步驟與方法	4	第三學年第二學期修習
(15)餐飲倉儲作業	1. 倉儲管理的目的 2. 倉儲區的規劃與設計 3. 食品及飲料的儲存方法 4. 倉儲作業須知	4	第三學年第二學期修習
(16)餐飲發放作業	1. 發放的意義與重要性 2. 發放作業須知	4	第三學年第二學期修習
(17)餐飲物料管理	1. 物料管理的意義與範圍 2. 物料的分類管理 3. 物料盤點作業要領	4	第三學年第二學期修習
(18)餐飲採購成本控制	1. 餐飲採購成本控制的意義 2. 餐飲採購成本控制的方法 3. 餐飲成本控制的步驟 4. 餐飲成本控制課題探討	4	第三學年第二學期修習
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	筆試、書面報告		
教學資源	1. 教學內容與次序安排，參照課程綱要之涵並符合目標。 2. 教材由師選擇適宜之科書或自行編寫補充。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 以教學光碟、投影片及錄帶等媒體作為輔導，增進學習效果。		