

附件

實用技能學程 備查文號：教育部國教署中華民國111年04月15日臺教授國字第1110048577號函備查

高級中等學校課程計畫

國立頭城高級家事商業職業學校

學校代碼：020409

實用技能學程課程計畫書

本校110年11月15日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____



(111學年度入學學生適用)

中華民國111年04月26日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	10
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	10
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	11
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	17
三、科目開設一覽表	18
柒、團體活動時間實施規劃	20
捌、彈性學習時間實施規劃	21
一、彈性學習時間實施相關規定	21
二、學生自主學習實施規範	37
三、彈性學習時間實施規劃表	53
玖、學校課程評鑑	57
學校課程評鑑計畫	57
109學校課程評鑑結果	61
附件二：校訂科目教學大綱	62

學校基本資料表

學校校名	國立頭城高級家事商業職業學校		
普通型	1. 學術群：普通班		
技術型	專業群科	1. 商業與管理群：商業經營科、資料處理科 2. 家政群：幼兒保育科、美容科、流行服飾科 3. 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科	
	建教合作班		
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向 課程專班	
		雙軌訓練 旗艦計畫	
	其他		
進修部	1. 餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程	1. 餐旅群：觀光事務科(日間上課)、餐飲技術科(日間上課)、旅遊事務科(日間上課) 2. 美容造型群：美髮技術科(日間上課)		
特殊教育及 特殊類型	1. 服務群：餐飲服務科、綜合職能科		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組	
	電 話	03-9778058	

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育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
普通型	學術群	普通班	1	18	1	31	1	29	3	78
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	11	1	25	1	30	3	66
	商業與管理群	資料處理科	1	19	1	28	1	21	3	68
	家政群	幼兒保育科	1	26	1	27	1	28	3	81
	家政群	美容科	1	33	1	28	1	26	3	87
	家政群	流行服飾科	1	11	1	19	1	18	3	48
	餐旅群	觀光事業科	1	19	1	26	1	23	3	68
	餐旅群	餐飲管理科	2	57	2	56	2	52	6	165
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	12	1	16	1	8	3	36
實用技能學程	餐旅群	觀光事務科(日間上課)	1	13	0	0	0	0	1	13
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	30	1	31	1	22	3	83
	餐旅群	旅遊事務科(日間上課)	0	0	1	13	1	25	2	38
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	16	1	16	1	21	3	53
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	2	16	0	0	0	0	2	16
	服務群	綜合職能科	0	0	1	13	2	15	3	28
合計			15	281	14	329	15	318	44	928

二、核定科班一覽表

表2-2 111學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	普通班	1	35
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	35
	商業與管理群	資料處理科	1	35
	家政群	幼兒保育科	1	35
	家政群	美容科	1	35
	家政群	流行服飾科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	2	35
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40
實用技能學程	餐旅群	觀光事務科(日間上課)	1	35
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	35
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	35
合計			13	460

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

Technology 技術

- 一、以個別適性原則加強學生對於職能之認知與理解，陶冶良好之工作態度與倫理素養，增進人際互動，提升國民素質。
- 二、深究各專長領域之基礎實作能力，養成自我精進、檢討與反省之精神，並能配合科技資訊之運用以進行終身學習。

Care 關懷

- 一、依據學生能力本位培養職場知能，養成自我負責之習慣，以具備解決職場問題之能力與素養。
- 二、教育學生具備同理精神，並理解多元文化，增進人際溝通與理解之技能，展現團隊合作之行動。

Versatility 多元

- 一、培養對於自我文化價值之瞭解及認同，進而欣賞與尊重多元文化，擴大國際視野，參與社會與國際事務。
- 二、對於性平、人權、環境、海洋及其他重要議題有所涉獵及重視，培養學生之公民意識與社會責任。

Sustainability 永續

- 一、成就學生充實生活知能、珍惜生命價值、發展健全人格之機會，以培育基層從業人員之自立自省能力。
- 二、透過認知及實作能力之培養，期許學生自我精進與超越，並能貢獻所學，服務他人。



二、學生圖像

品格力

型塑學生具備職業道德、自我負責之精神，從而肯定自我價值，有效規劃生涯發展。

創新力

培養學生結合課程理論與創新技術，能勝任技職產業之相關工作，具備職涯發展之潛能。

合作力

促進學生團隊合作、知識融合與溝通之能力，能以同理心積極溝通、互動與協調。

行動力

造就學生將創新思考轉化為具體實踐之關鍵能力，展現服務職能，解決職場問題。

國際力

擴大學生多元文化理解與國際視野，融合在地全球化與全球在地化之素養，關心國際議題與趨勢。



肆、課程發展組織要點

國立頭城高級家事商業職業學校

課程發展委員會組織要點

課程發展組織要點

課發會委員名單

國立頭城高級家事商業職業學校課程發展委員會組織要點

107年2月21日校務會議修正通過

107年10月25日配合新課綱重新擬訂，課程發展委員會修正通過

107年10月29日經臨時校務會議通過

111年1月20日校務會議通過

- 一、教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」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39人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
 - (一) 召集人：校長。
 - (二) 學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)，相關組長(教學組長、實驗研究組長、訓育組長、進修部教務組長、實用技能組長)擔任之，共計14人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
 - (三) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域、體育領域及藝能領域)擔任之，每領域/科目1人，共計7人。
 - (四) 專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計8人。
 - (五) 特殊需求領域課程教師：由特教組長擔任之，共計1人。
 - (六) 各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
 - (七) 教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。
 - (八) 專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
 - (九) 產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
 - (十) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
 - (十一) 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，實習處和進修部協辦。
- 五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)
- (一) 各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
- (二) 各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。
- (三) 各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。
- 研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。
- 六、各研究會之任務如下：
- (一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二) 規畫跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
- (三) 協助辦理教師甄選事宜。
- (四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
- (六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- (七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
- (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十) 其他課程研究和發展之相關事宜。
- 七、各研究會之運作原則如下：
- (一) 各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

附件

國立頭城家商 110 學年度課程發展委員會 委員名單

職 稱	姓 名	聘任起迄時間	現任職務	備註
課程發展委員會召集人	陳琨義	110 年 08 月 01 日起 至 111 年 07 月 31 日起	校長	
課程發展委員會委員兼 執行秘書	黃家棟		教務主任	
課程發展委員會委員兼 副執行秘書	馮炫傑		實習主任	
課程發展委員會委員	洪文友		進修部主任	
	陳淑華		學務主任	
	李嘉文		輔導主任	
	黃承焜		總務主任	
	陳英鈞		圖書館主任	
	翁莉花		主計主任	
	湯世明		人事主任	
	葉淑美		教學組長	
	張馨方		訓育組長	
	陳立中		實驗研究組長	
	林育鼎		特教組長	
	楊雅媛		進修部教務組長	
	陳仲豐		實用技能組長	
	偕鵬鎮		體育組長	
	戴憶文		商經科主任	
	林欣巧		幼保科主任	
	陳雅筑		流行服飾科主任	
	陳韻如		美容科主任	
	林格立		資處科主任	
	黃淑冠		餐飲科主任	
	林玉涵		觀光科召集人	
	吳奇穆		國文領域召集人	
	王美齡		英文領域召集人	
	林勝雄		數學領域召集人	
	江維信		自然領域召集人	
	陳奕宏		社會領域召集人	
	孫福昇		藝能領域召集人	
林文政	教師會代表			
陳湧全	一年級導師代表			
林倩如	二年級導師代表			
卓世盟	三年級導師代表			
李信雄	家長會代表	家長會委員		
傅大吉	礁溪寒沐酒店 總經理	產業代表		
劉建鴻	名留集團總經理	產業代表		
楊瑞明	台北城市科大 校發中心主任	專家學者		
黃寶鋒	學生班聯會主席	學生代表		

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

(一)習得觀光、餐飲基本專業知識及技能。(二)熟悉職場安全衛生的工作習慣。(三)養成敬業樂群的工作態度與職場倫理。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位,1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： (1)從事餐廳之內場助手及外場服務之工作。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)習得及運用中餐烹飪之基礎刀工、烹調法及烹調的安全與衛生。(2)認識與學習調味料的運用。(3)習得各類食物的特性、配置及營養成份。(4)培養職業道德，訓練學生敬業、服從與負責的態度，並養成良好的生活與安全工作習慣。(5)習得餐旅相關機構如餐廳、旅館及飯店等觀光事業之屬性、架構及基本運作。(6)習得中式點心的製作技術、產品配方計算。</p> <p>3. 檢定職類： (1)輔導學生考取中餐丙級及中式麵食丙級證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>食物學1學分 <input checked="" type="checkbox"/>國際禮儀1學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐廳外場實務2學分 <input checked="" type="checkbox"/>中式點心8學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： (1)從事旅館、飯店之外場服務及客房服務之工作；餐廳、旅館飯店之內場助手工作；麵包店、飯店點心房之點心製作、銷售員等工作。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)習得中式宴席的設計及烹飪技巧之精進。(2)習得中式宴席的配菜與裝盤。(3)習得餐廳餐飲、旅館客房服務的一般知識、規範及熟練餐旅服務之基本技能。(4)習得宴會點心的設計、製作技巧及裝飾。(5)習得飲料業者和酒吧的特性及經營方式。(6)習得餐旅服務技術取得丙級證照。</p> <p>3. 檢定職類： (1)以取得烘焙丙級證照及餐服丙級證照為目標。(2)烘焙丙級檢定證照對應科目為宴會點心。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐旅行銷4學分 <input checked="" type="checkbox"/>民宿經營與管理4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>專題實作2學分 <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>樂活飲食6學分 <input checked="" type="checkbox"/>西點製作6學分 <input checked="" type="checkbox"/>宴會料理6學分 <input checked="" type="checkbox"/>樂活飲品4學分 <input checked="" type="checkbox"/>行動餐車料理製備6學分 <input checked="" type="checkbox"/>風味料理4學分 <input checked="" type="checkbox"/>宴會點心6學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： (1)從事餐廳、飯店吧檯飲料與調酒之調製工作。(2)從事餐廳、旅館飯店之廚師工作或基層管理工作。(3)從事旅館、飯店之房務基層管理工作。(4)可自行開業。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 技能專長 (1)習得西餐烹飪之各種食物材料切割技巧及烹調技巧。(2)熟悉西式點心原料與烹調法的差異並學習製作。(3)熟悉酒精類及飲料類之類別、特性及應用。(4)習得雞尾酒的調製要領及酒類之服務技巧。(5)習得飲料與調酒技術。(6)安排校外參訪及實習，結合產業資源，促進學生職場經驗。</p> <p>3. 檢定職類： (1)取得飲料調製丙級證照及中餐烹飪乙級證照。(2)中餐烹飪乙級檢定證照對應科目為異國料理。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>房務技術4學分 <input checked="" type="checkbox"/>觀光學2學分 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>專題實作2學分 <input checked="" type="checkbox"/>西餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>吧檯實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/>拉花藝術2學分 <input checked="" type="checkbox"/>旅館客務實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐廳服勤6學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐旅實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/>異國料理8學分 <input checked="" type="checkbox"/>點心製作8學分</p>

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)
111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	
一般科目 部定必修	國語文	6	3	3					本校於填報111學年度課程計畫時，即因要加入本土語文部定課程2學分而與全校7個職業類科多次開會商討新增部定課程的授課年段。考量新生入學對於所選讀的職業類科，於技職專業課程需奠定穩固的學科知識及技能，以利於後續的證照考取、技藝競賽選手培訓及未來的升學規劃，因此各職業類科皆表示不宜刪除既訂的校訂必修或選修課程而改上本土語言。基於此，為降低對學校課程整體規劃的影響，又能符合課程填報時上級單位宣導的「以第一學年開設為原則，亦可於其他年級實施」之指示，乃決議將高二上下學期各1學分的彈性課程，改為部定必修本土語文。再者，本校學生學習動機普遍低落，授課教師除了需具備任教學科的專業知識技能外，對於學生的特質亦需有所理解方能有良好的教學成效，而目前本校尚無取得本土語文認證資格的教師，若為了急於第1學年即實施本土語文課程，恐必須聘用教育部111年1月5日來文所提及的教支人員，此外聘人員是否真能洞悉本校學生特質而勝任課室管理，亦是一大隱憂。職是之故，本校目前已積極推派校內優良教師，參加各種本土語文培訓課程，期能爭取多一年的時間，由校內合格的師資授課，如此方能讓本土語文的教學更臻完善，而非衍生出更多的問題。
	語文	本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美族語	2			1	1		
	英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2				
	社會	歷史	4			2			
		地理				2			
		公民與社會							
	自然科學	物理	4	1					
		化學		1					
		生物			2				
	藝術	音樂	4	2					
		美術		2					
		藝術生活							
生命教育	生命教育								
	生涯規劃		1	1					

綜合活動	家政	4						
	法律與生活							
	環境科學概論							
科技	生活科技							
	資訊科技		2					
健康與體育	體育	2	2					
	健康與護理	2		2				
	全民國防教育	2	1	1				
	小計	38	17	15	3	3	0	0
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	22	20	6	6	0	0

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) (續)
111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	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%										
		小計	0	0	0	0	0	0	0			
	專業科目	6學分 3.19%	房務技術	4					2	2		
			觀光學	2					1	1		
			小計	6	0	0	0	0	3	3		
	實習科目	22學分 11.70%	專題實作	4					2	2		
			職涯體驗	2				2			參訪地點：宜蘭酒廠、食光1998餐酒館、晶英酒店；縣外：台北圓山大飯店、喜來登飯店、台北南港展覽館、台北國際旅展	
			中餐烹調	8	4	4						
			西餐烹飪實習	8					4	4		
			小計	22	4	4	0	4	6	4		
	特殊需求領域	120學分 0%	生活管理	24	4	4	4	4	4	4		
			社會技巧	24	4	4	4	4	4	4		
			學習策略	24	4	4	4	4	4	4		
			職業教育	24	4	4	4	4	4	4		
			功能性動作訓練	24	4	4	4	4	4	4		
			小計	120	20	20	20	20	20	20		
	必修學分數合計			28	4	4	0	4	9	7		
	校訂選修	一般科目	14學分 7.45%	應用文	4			1	1	1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
				英文演習	4			1	1	1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
				球類運動技巧	10		2	2	2	2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
應選修學分數小計				14	0	2	3	3	3	3		
專業科目		6學分 3.19%	國際禮儀	1	1						<input type="checkbox"/> 跨班 實用技能班未來職場實習需要一些基本化妝、梳包頭、美姿美儀基本概念及技巧，不須太多時間及餐飲科沒有太多相關美容美髮設備，因此一節課已足以教學。	
			食物學	1	1						<input type="checkbox"/> 跨班 為讓學生了解各類食物的特性、營養價值及烹調變化，設計搭配中餐術科課程之先備知識的理論課程。	
			餐旅行銷	4				2	2		<input type="checkbox"/> 跨班	

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	
專業科目	6學分	民宿經營與管理	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
	3.19%	應選修學分數小計	6	2	0	2	2	0	0	
校訂選修科目	86學分 45.74%	樂活飲食	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
		吧檯實務	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 與序號11.17，三選一
		旅館客務實務	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班 搭配校外職場實習，需整日在職場，統一由1位任課教師輔導訪視。
		餐廳服動	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班 搭配校外職場實習，需整日在職場，統一由1位任課教師輔導訪視。
		餐廳外場實務	2		2					<input type="checkbox"/> 跨班
		西點製作	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
		宴會料理	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
		餐旅實務	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 搭配校外職場實習，需整日在職場，統一由1位任課教師輔導訪視。
		餐飲實務	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 搭配校外職場實習，需整日在職場，統一由1位任課教師輔導訪視。
		樂活飲品	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
		異國料理	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 與序號2.17，三選一
		行動餐車料理製備	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
		風味料理	4			4				<input type="checkbox"/> 跨班
		拉花藝術	2						2	<input type="checkbox"/> 跨班
		中式點心	8	4	4					<input type="checkbox"/> 跨班
		宴會點心	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
		點心製作	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 與序號2.11，三選一
		應選修學分數小計	86	4	6	21	17	18	20	校訂選修實習科目開設102學分
特殊需求領域	0學分 0%	學習策略	24	4	4	4	4	4	4	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂科目	校訂選修	特殊需求領域	0學分 0%	社會技巧	24	4	4	4	4	4	4	✓跨班
				生活管理	24	4	4	4	4	4	4	✓跨班
				職業教育	24	4	4	4	4	4	4	✓跨班
				功能性動作訓練	24	4	4	4	4	4	4	✓跨班
				應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	0
選修學分數合計				106	6	8	26	22	21	23		
校訂必修及選修學分上限合計				134	10	12	26	26	30	30		
學分上限總計				188	32	32	32	32	30	30		
每週團體活動時間(節數)				12-18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)				4-12	0	0	0	0	2	2		
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
111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%			
	實習科目		12	6.38%			
	合計		54	28.72%			
校訂	必修	122-138 學分	一般科目	0	0.00%	系統設計	
			專業科目	6	3.19%		
			實習科目	22	11.70%		
	選修		一般科目	14	7.45%		
			專業科目	6	3.19%		
			實習科目	86	45.74%		
	合計			134	71.28 %		
	實習科目學分數		至少60學分	108	57.45%		系統設計
	應修習學分數		180-192學分		188學分		系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節		18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計	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	第一學年			第二學年			第三學年				
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期			
部 定 科 目	語文		→		→	本土語文	→	本土語文	→		→	
		國語文	→	國語文	→		→		→		→	
		英語文	→	英語文	→		→		→		→	
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→	
	社會		→		→	歷史	→		→		→	
			→		→		→	地理	→		→	
	自然科學	物理	→		→		→		→		→	
		化學	→		→		→		→		→	
			→	生物	→		→		→		→	
	藝術	音樂	→		→		→		→		→	
		美術	→		→		→		→		→	
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃	→		→		→		→	
	科技		→	資訊科技	→		→		→		→	
	健康與體育	體育	→		→		→		→		→	
			→	健康與護理	→		→		→		→	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→	
校 訂 科 目	語文		→		→	應用文	→	應用文	→	應用文	→	應用文
			→		→	英文演習	→	英文演習	→	英文演習	→	英文演習
	健康與體育		→	球類運動技巧	→	球類運動技巧	→	球類運動技巧	→	球類運動技巧	→	球類運動技巧

(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	第一學年				第二學年				第三學年			
	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→		→	
	實習科目		→		→	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→		→	
校訂科目	專業科目		→		→		→		→	房務技術	→	房務技術
			→		→		→		→	觀光學	→	觀光學
		國際禮儀	→		→		→		→		→	
		食物學	→		→		→		→		→	
			→		→	餐旅行銷	→	餐旅行銷	→		→	
	實習科目		→		→	民宿經營與管理	→	民宿經營與管理	→		→	
			→		→		→	專題實作	→	專題實作	→	
			→		→		→	職涯體驗	→		→	
		中餐烹調	→	中餐烹調	→		→		→		→	
			→		→		→		→	西餐烹飪實習	→	西餐烹飪實習
			→		→	樂活飲食	→	樂活飲食	→		→	
			→		→		→		→	吧檯實務	→	吧檯實務
			→		→		→		→	旅館客務實務	→	旅館客務實務
			→		→		→		→	餐廳服勤	→	餐廳服勤
			→	餐廳外場實務	→		→		→		→	
			→		→	西點製作	→	西點製作	→		→	
			→		→	宴會料理	→	宴會料理	→		→	
			→		→		→		→	餐旅實務	→	餐旅實務
			→		→		→		→	餐飲實務	→	餐飲實務
			→		→	樂活飲品	→	樂活飲品	→		→	
			→		→		→		→	異國料理	→	異國料理
			→		→	行動餐車料理製備	→	行動餐車料理製備	→		→	
			→		→	風味料理	→		→		→	
			→		→		→		→		→	拉花藝術
		中式點心	→	中式點心	→		→		→		→	
			→		→	宴會點心	→	宴會點心	→		→	
			→		→		→		→	點心製作	→	點心製作

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	18	18	18	18	18	18
週會或講座活動節數	12	12	12	12	12	12
合計	48	48	48	48	48	48

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

中華民國107年10月25日課程發展委員會議通過

國立頭城高級家事商業職業學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國107年10月25日課程發展委員會會議通過

一、 依據

- (一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(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)

二、 目的

國立頭城高級家事商業職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、 本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 技術型高中彈性學習時間: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,開設每週一節;在三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。為全學期課程者,授予學分。
- (二) 普通型高中彈性學習時間:在全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。
- (三) 進修部彈性學習時間,在二年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 24 節中,開設每週1節;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週24 節中,開設每週2節。為全學期課程者,授予學分。
- (四) 本校彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。
- (五) 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。
- (六) 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。
- (七) 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,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前2個月為原則,申請表件如附件1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意

後，向教務處申請再增加2週，申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。

- (三) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後1週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件3。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達15人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、 本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組提出申請，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。

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；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件1-1資料向教務處申

請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。

選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。

(三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。

(四) 補強性教學：

1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五) 學校特色活動：採學生選讀制。

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

七、 本校彈性學習時間之學分授予方式

(一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

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

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

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。

2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

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

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

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

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

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

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

九、 本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。

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名			指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
延長培訓規劃與內容				
序號	日期節次	培訓內容		培訓地點
1				
2				
3				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別		<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料		班級	學號	姓名
培訓指導紀錄				
序號	日期節次	培訓內容		學生缺曠紀錄
1				
2				
3				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名	教學單元名稱		
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

- 1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
- 2.12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
序號	日期節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> ……		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 ……		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立頭城高級家事商業職業學校 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	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	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

國立頭城高級家事商業職業學校 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	班級	學號	姓名
資料			
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 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

○立○○高級○○職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 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。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 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

二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

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。
中華民國107年10月25日課程發展委員會議通過

國立頭城高級家事商業職業學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國107年10月25日課程發展委員會議通過

一、 依據

- (一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(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)

二、 目的

國立頭城高級家事商業職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、 本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 技術型高中彈性學習時間: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,開設每週一節;在三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。為全學期課程者,授予學分。
- (二) 普通型高中彈性學習時間:在全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。
- (三) 進修部彈性學習時間,在二年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週 24 節中,開設每週1節;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週24 節中,開設每週2節。為全學期課程者,授予學分。
- (四) 本校彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。
- (五) 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。
- (六) 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。
- (七) 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,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前2個月為原則,申請表件如附件1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意

後，向教務處申請再增加2週，申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。

- (三) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後1週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件3。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達15人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、 本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組提出申請，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。

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；學生應依前點之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件1-1資料向教務處申

請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。

選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。

(三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。

(四) 補強性教學：

1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五) 學校特色活動：採學生選讀制。

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

七、 本校彈性學習時間之學分授予方式

(一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

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

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

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。

2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

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

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

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

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

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

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

九、 本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。

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期	培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別		<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級	
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料		班級	姓名
		學號	
延長培訓規劃與內容			
序號	日期節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期節次	培訓內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名	教學單元名稱		
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

- 1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
- 2.12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件2-2

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名		教學單元名稱		
授課規劃與內容				
序號	日期節次	授課內容	實施地點	
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名		教學單元名稱		
參與學生資料		班級	學號	姓名
授課紀錄				
序號	日期節次	授課內容	學生缺曠紀錄	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

國立頭城高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> ……		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 ……		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立頭城高級家事商業職業學校 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	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	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

國立頭城高級家事商業職業學校 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	班級	學號	姓名
資料			
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 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

○立○○高級○○職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 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。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 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

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 選 是 否 內 外 聘	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 觀光事務科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 觀光事務科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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	
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 觀光事務科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 觀光事務科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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	
第三學年	第一學期	創意表演(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
		商業活動設計(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
		舞台造型設計(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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 checked="" type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
		數學函數的應用(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
		自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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 checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
		選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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 checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (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		
第一學期 第三學年	多媒體應用及實作(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	性別教育(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	飾品設計(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	精進口語表達(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	英對如流(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	有故事的人(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	環保生活行動(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	健康體適能(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	健康飲食(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食物製備(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	旅遊英文懶人包(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第二學期	微型創業實作(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年 第二學期	創意表演實作(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	數字秘密花園(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	情感教育(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	電影主題賞析(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	電影裡的心理學(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	餐飲美學(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	音樂與文學(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	旅遊不怕菜英文(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	這一天的世界(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	渾沌的宇宙奧秘探究(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	競技體適能(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	鋼琴彈奏(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否 內外聘)	備註 (勾選是否 授學分)	
					自主學習	選手培訓	充實 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動			
第三學年	第二學期	紓壓按摩(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		金工飾品設計(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
		文化觀光解說實務(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

國立頭城高級家事商業職業學校

111 學年度課程評鑑實施計畫

110 年11 月15 日課程發展委員會通過

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 號函分行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108 年5 月30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

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

三、課程評鑑組織人員及職掌

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

四、評鑑內容及說明

- (一) 課程規劃：依課程計畫之訂定與執行、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成果進行評鑑。
- (二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
- (三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：(如附件表)

五、課程評鑑結果與應用

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

六、評鑑流程(如附件評鑑流程圖)

七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

國立頭城高級家事商業職業學校

111 學年度課程評鑑實施計畫

110 年 11 月 15 日課程發展委員會通過

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 號函分行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

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

三、課程評鑑組織人員及職掌

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

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

四、評鑑內容及說明

- (一) 課程規劃：依課程計畫之訂定與執行、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成果進行評鑑。
- (二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。

(三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

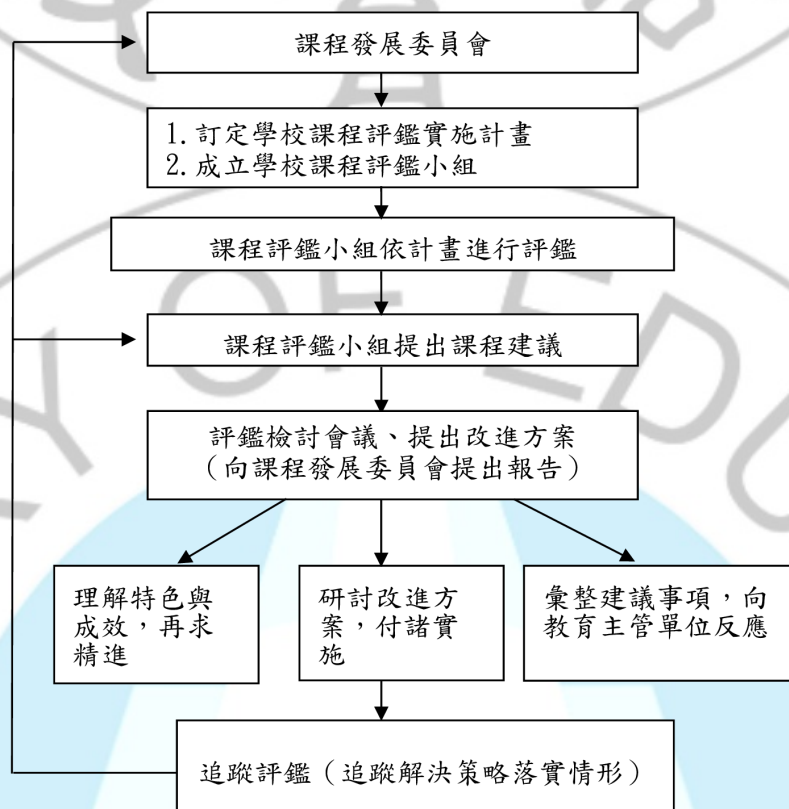
課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程計畫之訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	<ul style="list-style-type: none"> • 教學研究會 • 課程評鑑小組 • 產業專家 • 學者專家 • 課程發展委員會 	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、教學策略及教學方式	<ul style="list-style-type: none"> • 授課教師 • 學生 • 家長 • 教學研究會 	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、成效及多元表現成果	<ul style="list-style-type: none"> • 授課教師 • 教學研究會 	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 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

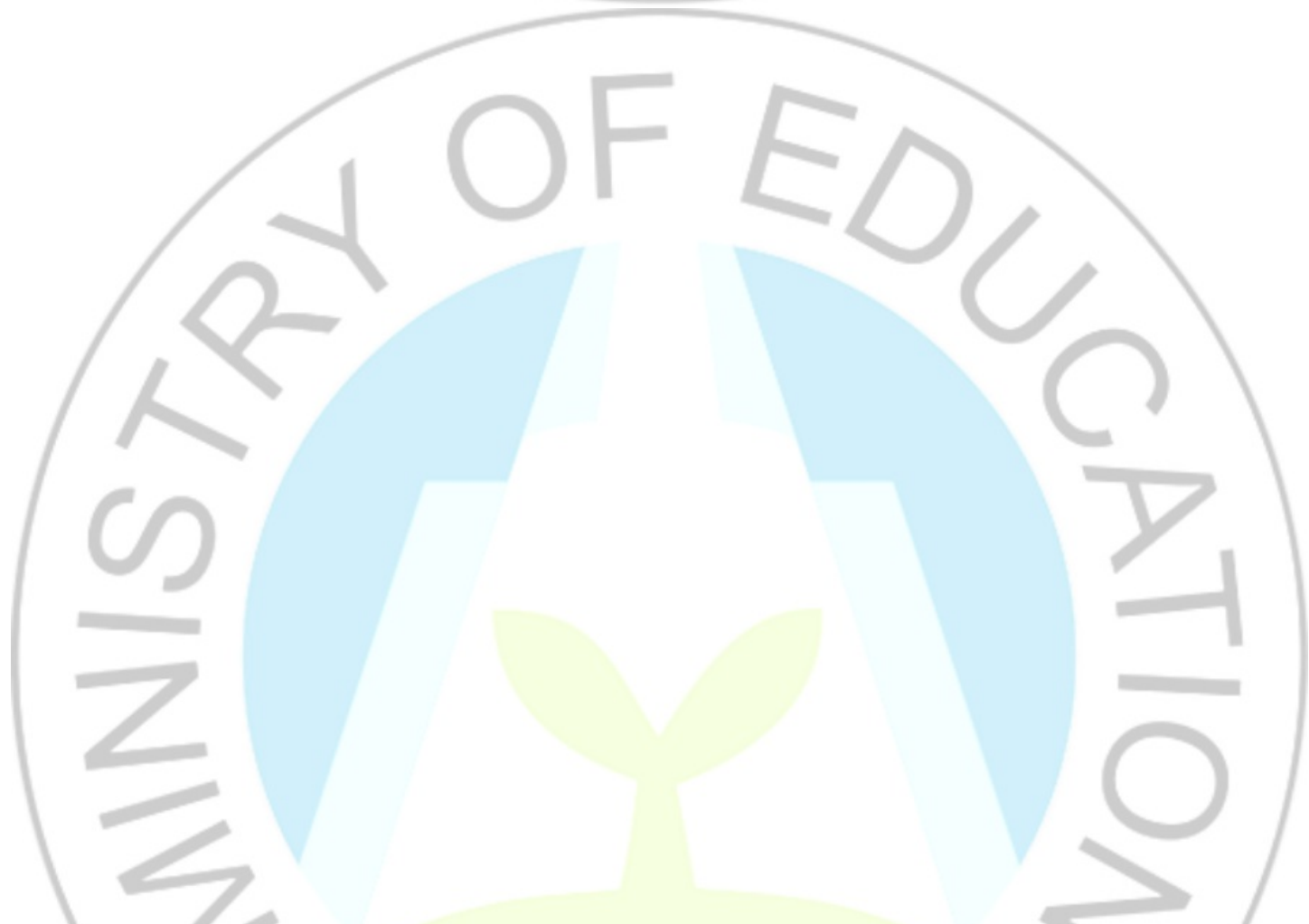
五、課程評鑑結果與應用

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

六、評鑑流程



七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，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9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文
	英文名稱	Applied Writing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
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	
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、培養學生具有應用語言文字的實用知識與基本能力。 二、讓學生將習得的知識與能力落實於日常事務中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)便條、名片與東帖(一)	便條的寫作	6	第二學年第一學期
(二)便條、名片與東帖(二)	名片的設計	6	
(三)便條、名片與東帖(三)	東帖的寫作	6	
(四)啟事與廣告(一)	啟事的種類與法律責任、效力	6	第二學年第二學期
(五)啟事與廣告(二)	啟事的寫作	6	
(六)啟事與廣告(三)	廣告的種類與結構	6	
(七)啟事與廣告(四)	廣告的寫作	6	第三學年第一學期
(八)自傳與履歷表(一)	自傳的意義與寫作	6	
(九)自傳與履歷表(二)	履歷表的意義與寫作	6	
(十)書信(一)	書信的種類	6	第三學年第二學期
(十一)書信(二)	信箋、信封的寫作	6	
(十二)書信(三)	書信的用語	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 由教師安排定期評量。 2. 除定期評量外，亦採取口頭問答方式，針對不同特質學生訂定不同評量方式。 3. 讓學生實際寫作運用練習。		
教學資源	1. 鼓勵學生前往圖書館尋找相關好書。 2. 建議學生上網瀏覽相關資訊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 建議學生可收集日常所見之名片、東帖、對聯、契約、平面與媒體廣告、宣傳單等資料，便於對照及運用。 2. 各單元教師可考量學生就讀科別及教學狀況自行搭配運用。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文演習
	英文名稱	English Drills
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
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	
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、提升學生演練基礎聽力與口語表達之學習意願。 二、增加學生能應用於日常生活口語溝通之字彙、片語及相關句型。 三、引導學生將所學之字彙、片語及句型，應用於各類主題式情境中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)學生能力瞭解與基礎能力訓練	1. 學生自我介紹。 2. 瞭解學生個別之英文口語能力。 3. 基礎聽力單元訓練。	6	第二學年第一學期
(二)日常生活用語之字彙、片語及句型	1. 介紹日常生活用語之字彙與片語。 2. 介紹日常生活用語之相關句型。 3. 以上字彙、片語與句型之口語練習。	6	
(三)日常生活主題式情境演練	自我介紹、詢問、購物、點餐等基本生活情境之實際演練。	6	
(四)語音與語調	1. 音與音的連結或省略 2. 語調變化與表達意涵之關聯	6	第二學年第二學期
(五)問候用語(一)	社交場合自我介紹、歡迎、問候等用語	6	
(六)問候用語(二)	告別、道歉與感謝等用語	6	
(七)數字用語(一)	大小數字之說法、計數、說序數	6	第三學年第一學期
(八)數字用語(二)	說電話號碼、說住址、說算式、說分數等	6	
(九)聽力練習(一)	利用Ello: Free Online Listening Resource的網站訓練學生的聽力包含 1. 聽懂較複雜的日常對話，並選擇出合宜的回答。 2. 抓出重要單字，學習發音及延伸用法	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)聽力練習(二)	利用Storynory的影片訓練聽力，包含 1. 了解故事大意，並能說出故事大意 2. 抓出重要單字，學習發音及延伸用法。	6	第三學年第二學期
(十一)對話練習(一)	利用ALL Plus互動英語雜誌進行日常生活的對話練習，包含協商，購物，安排旅遊等等。	6	
(十二)對話練習(二)	透過影集Fresh off the Boat 菜鳥新移民，了解移民的甘苦，並討論台灣美國文化不同之處，最後上台演出一段改編過的片段。	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 上課參與，小組討論 2. 上台演示，兩人對話或小組戲劇表演 3. 聽力考試		
教學資源	<p>應多利用各種實體、網際網路線上教材、平台或媒體教學，簡要列舉 參考網站如下：</p> <p>(1)Voicetube https://tw.voicetube.com/ (看影片學英語)</p> <p>(2)Storynory http://www.storynory.com/ (本網站為一個有聲故事/詩網站。站內有許多經典故事與英詩朗讀，免費提供下載，每年下載次數已經超過五十萬次。)</p> <p>(3)Video Jug 網 http://www.eslcafe.com/students/ (類似YouTube的網路電視台，提供各類主題的幽默生活教學短片，適合作為英語聽講教學題材，或是練習聽力。)</p> <p>(4)Elllo: Free Online Listening Resource http://www.elllo.org/english/home.htm (專為ESL與EFL學生設計的免費線上聽力訓練網站。有超過1000筆的聽力小單元，多數皆同時提供對話全文以及可下載的MP3檔29案。)</p> <p>(5)American English at 1-Language.com http://www.1-language.com/audiocourse/index.htm(有四十個單元的實用線上免費英文聽力課程。)</p> <p>(6)Randall' s ESL Cyber Listening Lab http://www.esl-lab.com/ (站內有各種程度的英語聽力練習與測驗。)</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 所編選之教材宜設計適當之練習及多樣性活動，以溝通式教學為原則，依年級循序漸進編寫。</p> <p>2. 教材內容應盡量貼近學生，能引起學生興趣。</p> <p>教學方法</p> <p>教學活動宜配合不同主題、教師個人特色作不同搭配，並視教學效果、師生互動情況與學生程度特性作不同之運用，創造適當情境，設計英語會話活動，鼓勵學生開口說英文，增加學生生活用機會。</p>		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	球類運動技巧		
	英文名稱	Ball Games Skill		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育		
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域:	<input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/2/2/2/2/2			
開課 年級/學期	第一學年 第二學期 第二學年 第一學期 第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期			
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。 2. 養成規律運動與健康生活的習慣。 3. 培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 4. 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。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)運動場地介紹、安全注意事項	1. 學校場館介紹。 2. 安全注意事項。	12	第一學年 第二學期
(二)運動知識(一)	運動相關知識(一)。	12	
(三)運動知識(二)	運動相關知識(二)。	12	
(四)體能訓練(一)	體能訓練(一)。	12	第二學年 第一學期
(五)體能訓練(一)	體能訓練(二)。	12	
(六)球類技巧教學(一)	籃球基礎技巧教學。	12	
(七)球類技巧教學(二)	籃球進階技巧教學。	12	第二學年 第二學期
(八)球類技巧教學(三)	排球基礎技巧教學。	12	
(九)球類技巧教學(四)	排球進階技巧教學。	12	
(十)球類技巧教學(五)	桌球基礎技巧教學。	12	第三學年 第一學期
(十一)球類技巧教學(六)	桌球進階技巧教學。	12	
(十二)球類技巧教學(七)	羽球基礎技巧教學。	12	
(十三)球類技巧教學(八)	羽球進階技巧教學。	12	第三學年 第二學期
(十四)球類技巧教學(九)	足球基礎技巧教學。	12	
(十五)球類技巧教學(十)	足球進階技巧教學。	12	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	學校各式體育場館、器材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法

(1) 採用多樣化的體育教學方法、模式或策略，以確保學生之學習成效。

(2) 規劃多元的分組合作學習及差異化教學模式。

(3) 透過分段或連續步驟的解說與示範、練習與回饋，結合生活經驗與基礎技能的學習，以協助學生習得運動技能與促進運動參與，並養成終身學習與終身運動習慣。

(4) 善用教學模式、回饋與班級經營技巧，使體育課能流暢的進行，並讓學生具備高比例的有效學習與身體活動時間。

2. 教學相關配合事項

(1) 運動場館空間數量應滿足教學需求。

(2) 器材應定期檢修。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Principles of Food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/0/0/0/0	
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、瞭解食物學的基本知識 二、瞭解各類食物的特性及營養價值。 三、瞭解各類食物製備時將發生的變化。 四、應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物學概論	1. 食物學的範圍 2. 食物學和餐飲的關係 3. 食物與健康的關係	2	第一學年第一學期
(二)食物的主要成分—營養素	營養素概論：蛋白質、醣類、脂質、維生素、礦物質、水	2	
(三)食物的特殊成份	酵素、色素、主要呈味成分	2	
(四)食物分類一、二	根莖澱粉類、油脂類、肉魚豆蛋奶類、蔬菜類及水果類等五大類食物介紹	4	
(五)其他食品類	嗜好品、加工食品	2	
(六)食物的選購與貯存	1. 新鮮食物之鑑別與選購 2. 加工食品之選購 3. 食物貯藏之重要性及方法	2	
(七)飲食之安全性	1. 食品中毒 2. 食品中毒的類型 3. 食品中毒預防與處理 4. 食品包裝容器及清潔的安全性	2	
(八)飲食指南及膳食計劃	1. 認識建議飲食攝取量 2. 國人飲食指南 3. 食物代換表 4. 一般飲食設計	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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9-2-2-02 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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/0/0/0/0	
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、學習以國際共同適用的禮儀，應用在生活之中。 二、落實食、衣、住、行、溝通、社交、職場、商務、出國，各領域的相關禮儀。 三、訓練具有國際競爭力人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食的禮儀	中餐、西餐、日式料理、自助餐、酒、咖啡與茶的禮儀。	2	第一學年第一學期
(二)衣的禮儀	正式場合穿著、休閒場合穿著、儀容。	2	
(三)住的禮儀	居家禮儀、作客借宿禮儀、旅館飯店禮儀、溫泉禮儀。	2	
(四)行的禮儀	姿態與儀態、行進間禮儀、電梯、乘車、單車禮儀。	4	
(五)溝通聯繫及社交往來禮儀	交談禮儀、拜訪與待客的禮儀。	2	
(六)職場與商務人員禮儀	辦公室禮儀、商務拜訪禮儀。	2	
(七)出國旅遊與國際間禮儀	搭機禮儀、旅遊衛生與保健、國與國之間的禮儀、各國禮儀。	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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. 宜與餐飲服務課程密切配合。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅行銷
	英文名稱	Hospitality marketing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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、認識行銷學基本概念 二、培養現代行銷管理的基本概念與經營策略 三、使學生有餐旅行銷之正確觀念，增加就業競爭能力。 四、培養正確的行銷道德	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	觀光與餐旅行銷導論	6	第二學年第一學期
(二)市場環境趨勢分析	國內外地區-觀光與餐旅市場的環境趨勢	12	
(三)消費者行為探討	消費者(旅客)行為探討分析	12	
(四)消費者心理分析	顧客知覺價值、顧客關係與忠誠度培養	6	
(五)餐旅行銷組合	行銷服務、價格、通路、溝通之策略	12	第二學年第二學期
(六)選擇市場	顧客體驗與體驗行銷、觀光市場區隔、目標市場、定位(STP)	12	
(七)發展行銷策略	1. 觀光業之網路及市場行銷策略 2. 實例討論	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師於施教時，應適時設計情境，藉由實際與客人互動的訓練，可以更清楚了解餐廳實際狀況，理論與實務應並重。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務技術
	英文名稱	Housekeeping technology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目	<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養對觀光事業的意義、特性及範圍有正確的概念。 二、培養對觀光事業之經管理有通盤的認識。 三、瞭解觀光事業價值與觀光資源之規劃與管理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅館服務緒論與房務部門的功能與組織	1. 旅館商品介紹。 2. 客房的分類。 3. 房務部的功能 4. 房務部的組織 5. 房務部從業人員的工作職責。	4	第三學年第一學期
(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。	6	
(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。	8	
(六)住客服務	1. 一般住客服務。 2. 貴賓住宿服務。 3. 布品類收發作業。	6	第三學年第二學期
(七)洗衣房作業	1. 洗衣房 2. 管衣室 3. 布巾室 4. 客衣送洗的流程	6	
(八)客房檢查作業流程	1. 客房檢查作業 2. 浴室檢查作業	6	
(九)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)客房相關的服務	1. 客房餐飲服務 2. 管家服務 3. 加床服務 4. 擦鞋服務 5. 物品借用服務 6. 失物招領服務	8	
(十一)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。	2	
(十二)職業倫理 與職業安全	1. 職業倫理 2. 應對禮儀 3. 職業安全及災害預防與處理	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	(一)教材編選 1. 依學生程度和背景，可採用審查合格的房務技術教科書，或視學生學習需要，自行編製適當教材。 2. 教材編選宜淺顯易懂，充分運用各種餐旅圖書或期刊資源。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 除運用講述教學法外，教師應親自示範操作，並善用各種視聽媒體、實物等教具輔助教學，幫助學生理解技術要領。 教師應注意學生學習基礎及個別能力之差異，適度給予個別指導。 本實習科目教學時，為提高教學成效，得依相關規定分組上課。 <p>(二)教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 評量方法應採取多元評量方式，注意學生個別差異與指導，兼顧認知、技能、情意等面向，觀察學生參與實作過程情形、學習態度及其他表現，相互配合使用。 教學評量的結果可以作為教師改進教學及評定學生成績之參考依據。對於不同學習成就的學生，教師應適時實施補救教學或增廣教學，使其潛能獲得充分發揮。 <p>(三)教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 教學時應充分利用教材、教具、圖書館、網絡及其他教學資源。 充分利用社會資源，適時帶領學生到校外參觀旅館、職場體驗，使學生瞭解業界現況與職業內容，提高學習興趣。 		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光學
	英文名稱	Introduction to Tourism
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養對觀光事業的意義、特性及範圍有正確的概念。 二、培養對觀光事業之經管理有通盤的認識。 三、瞭解觀光事業價值與觀光資源之規劃與管理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)觀光產業的定義	1. 觀光產業的意義與觀光事業的範疇。 2. 觀光產業的起源與發展。 3. 觀光客的意義。 4. 觀光產業的特性。	3	第三學年第一學期
(二)觀光的現況	1. 我國觀光市場概況。 2. 國際觀光市場概況。 3. 觀光事業之經營與管理。	2	
(三)觀光政策及觀光組織	1. 我國及國際觀觀政策。 2. 我國觀光組織介紹。 3. 國際主要觀光組織介紹。	2	
(四)觀光相關產業	1. 旅行業的類別。 2. 旅行社的種類。 3. 旅行社從業人員職掌。	2	
(五)主題觀光介紹	1. 觀光環境概況介紹及趨勢。 2. 台灣目前主題觀光發展主軸及潛能。	3	
(六)文化觀光介紹	1. 文化觀光概況介紹。 2. 文化觀光行程規劃要點與案例分享。	2	
(七)生態觀光介紹	1. 生態觀光概況介紹。 2. 生態觀光行程規劃要點與案例分享。	2	
(八)節慶觀光介紹	1. 節慶觀光概況介紹。 2. 節慶觀光行程規劃要點與案例分享。	2	
(九)運動觀光介紹	1. 運動觀光概況介紹。 2. 運動觀光行程規劃要點與案例分享。	2	第三學年第二學期
(十)購物觀光介紹	1. 購物觀光概況介紹。 2. 購物觀光行程規劃要點與案例分享。	2	
(十一)美食觀光介紹	1. 美食觀光概況介紹。 2. 美食觀光行程規劃要點與案例分享。	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)觀光工廠介紹	1. 台灣觀光工廠概況介紹。 2. 觀光工廠行程規劃要點與案例分享。	2	
(十三)觀光規劃	1. 觀光規劃與開發之原則。 2. 觀光市場區隔。 3. 觀光模式分析。 4. 觀光購買及產品規劃。	4	
(十四)觀光事業對環境的影響	1. 觀光對環境生態的影響。 2. 觀光對經濟與政治的影響。 3. 觀光對社會與文化的影響。	2	
(十五)觀光從業人員職涯規劃	1. 觀光事業從業人員前程之進路。 2. 觀光事業未來之展望。	2	
(十六)觀光行銷	1. 觀光市場的概念。 2. 觀光需求與供應。 3. 觀光行銷概念。	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師於施教時，應適時設計情境，藉由實際與客人互動的訓練，可以更清楚了解觀光旅遊實際狀況，理論與實務應並重。 2. 利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 3. 教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	民宿經營與管理
	英文名稱	B&B business and management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解民宿的經營特性 2. 提升民宿管理知識與實務應用能力 3. 能分析民宿內外環境與市場需求 4. 能分辨優質民宿的規劃特色	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 民宿的緣起與定義 2. 民宿的類型、特性與功能 3. 一般民宿與旅館之比較 4. 國內外民宿發展現況	4	第二學年第一學期
(二)民宿與社區及休閒產業關係	1. 民宿與社區關係 2. 民宿與地方休閒產業關係 3. 民宿之策略聯盟與組織運用 4. 民宿與社區發展案例分析	4	
(三)民宿特色營造與品質評價	1. 特色民宿之定義與認定條件 2. 民宿特色之營造 3. 民宿品質之評價與案例分析	2	
(四)民宿環境資源之規劃設計	1. 民宿規劃與景觀設計 2. 民宿建築及周邊設施與法規 3. 經營民宿規劃之事前評估	4	
(五)民宿房間之規劃設計	1. 民宿空間需求特性與規劃設計概念 2. 民宿客房型態與面積 3. 房間的基本設備與備品 4. 房間容量與設計	4	
(六)民宿之客務服務	1. 民宿客務作業內容 2. 接待工作項目 3. 接待人員禮儀訓練與旅客抱怨處理	4	
(七)民宿之房務服務	1. 房務標準作業流程 2. 房務工作人員服裝儀容 3. 民宿房間檢查 4. 客房清潔維護與保養	8	
(八)民宿餐飲規劃與服務	1. 民宿餐飲之規劃 2. 民宿之菜單設計 3. 特色風味餐研發	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九) 民宿之活動服務	1. 民宿體驗活動內容 2. 類型與設計 3. 民宿體驗活動與套裝遊程之規劃 4. 民宿體驗活動案例 5. 民宿套裝遊程案例 6. 民宿活動之解說導覽	2	第二學年第二學期
(十) 民宿之安全管理	1. 民宿安全規則之建立 2. 保管作業程序及注意事項 3. 旅客異常及緊急突發狀況處理 4. 民宿內部安全管理 5. 山坡地水土保持 6. 民宿災害管理 7. 動物咬傷急救防備	6	
(十一) 民宿的行銷管理	1. 民宿行銷的概念 2. 民宿的行銷工作 3. 民宿之行銷策略 4. 民宿的行銷推廣企劃 5. 民宿的網路行銷	6	
(十二) 民宿經營相關法規	1. 民宿法規訂定之緣起與主管機關 2. 民宿之設立申請與基本要件 3. 民宿建築與消防設備 4. 衛生之法規 5. 民宿經營者之義務與責任 6. 民宿面臨之問題 7. 民宿未來努力方向	6	
(十三) 民宿之人力管理	1. 民宿組織與運作體制 2. 民宿經營管理的理念目標與機能 3. 民宿人力資源運用與訓練 4. 民宿服務的概念 5. 員工考核：以旅館業為案例	4	
(十四) 民宿之財務管理	1. 民宿財務成本與訂價策略 2. 民宿帳務作業 3. 民宿現金財務與庫存管理 4. 民宿稅務處理與資金運用	4	
(十五) 民宿經營與管理實務	民宿參觀 (一) 民宿參觀 (二)	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	觀察、紙筆測驗、書面報告、學習單、實作		
教學資源	1. 廣播教學及投影設備。 2. 相關書籍。 3. 民宿業者。 4. 民宿業者。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 使用電腦多媒體輔助教學，提高教學品質。 3. 上下學期可安排學生到校外參觀，以增進對民宿經營的瞭解。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心
	英文名稱	Chinese Dessert Preparing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識中國點心的淵源與文化。 2. 熟練中國點心設備及工具的正确操作方法。 3. 認識各種中式點心材料之特性。 4. 熟練基礎中式點心技能。 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)教室守則及環境簡介	烘焙教室守則及環境區域介紹。	4	第一學年第一學期
(二)專業教室認識與操作	1. 烘焙教室之機具、設備及工具介紹。 2. 熟練專業機械與設備之操作。	8	
(三)中國點心歷史與發展	中國點心的淵源與文化。 中國點心發展趨勢與產業認識。	8	
(四)中國點心分類	中國點心之營養及分類。	4	
(五)材料與製作原理	原料之種類及其功能介紹。 認識原物料特性、製作原理與應用。	8	
(六)烘焙計算	烘焙計算教學與練習。	4	
(七)材料特性	認識各種中式點心材料之特性。 中式點心分類及製作原理。	12	
(八)基礎技能練習	基礎中式點心技能練習(一) 基礎中式點心技能練習(二)	8	
(九)各類中點實作練習1	油皮類點心練習。	16	
(十)各類中點實作練習2	發麵類點心練習。	20	第一學年第二學期
(十一)各類中點實作練習3	水調(和)麵類點心練習。	20	
(十二)各類中點實作練習4	中式米食點心練習。	20	
(十三)培養良好及正確觀念	期末打掃 (培養學生職業道德、原物料收納保存及正確的衛生安全觀念)	12	
合計		144節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教材內容及次序安排，應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，避免陳義過高，影響學習興趣。 3. 實作教材應參照教材大綱，並配合時下流行產品，以符應流行趨勢。 4. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 5. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 理論與實務並重，先進行理論講解，再至專業教室，分組上課，討論及實作為主使熟練各種烘焙技術。 2. 實作中以各項成品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 3. 安排實務或實際相關活動之參訪，參觀大型烘焙工廠，引領學生參與實際作業，以達實務與理論並重，同時幫助學生瞭解烘焙相關作業之運作。 4. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 5. 教學宜多元化且彈性，著重學生的個別差異。 6. 相關書籍、掛圖、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	樂活飲食
	英文名稱	LOHAS Diet
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解樂活飲食的料理原則。 2. 健康飲食文化的認識。 3. 認識在地特色農產品及季節性食材。 4. 瞭解健康飲食文化趨勢及餐廳經營變遷。 5. 學會健康膳食菜單規劃設計。 6. 在地食材健康膳食烹調技巧。 7. 養成良好的烹調安全與衛生習慣。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)總論	1. 介紹樂活飲食定義及烹調原則。 2. 在地農特產品介紹與應用。	6	第二學年第一學期
(二)膳食規劃與設計(一)	健康膳食規劃與設計—以親子餐為例。	12	
(三)膳食規劃與設計(二)	健康膳食規劃與設計—以銀髮族為例。	18	
(四)健康膳食烹調技巧(一)	1. 在地食材廚藝應用—親子餐。 (金棗、三星蔥、南瓜等) 2. 當季食材廚藝應用—親子餐。 (如魚、蔬果、米食等)	18	
(五)健康膳食烹調技巧(二)	1. 在地食材廚藝應用—銀髮族。 (如金棗、三星蔥、南瓜等) 2. 當季食材廚藝應用—銀髮族。(如魚、蔬果、米食等)	18	第二學年第二學期
(六)餐廳經營實務(一)	1. 健康飲食文化趨勢及餐廳經營變遷 2. 餐桌擺設美學與藝術實務操作。	18	
(七)餐廳經營實務(二)	餐廳經營實務—銀髮族與親子餐。	18	
合計		108節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課及操作之態度評量。
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專業中餐烹飪教室。 2. 中餐烹飪專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。 5. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 6. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 本科目為實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。 (2) 教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 (3) 結合社區節慶活動，設計主題式學習活動，並利用各種教具、電子媒體輔助教學。 (4) 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 (5) 加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。 (6) 加強菜餚實務的操作和模擬主題式餐廳經營的練習。 (7) 適時安排學生到校外參觀，以增進樂活飲食文化趨勢及餐廳經營變遷瞭解。 2. 教學相關配合事項 <ol style="list-style-type: none"> (1) 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 (2) 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳外場實務
	英文名稱	Restaurant Field Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養中餐服務之方法、技術、流程 2. 培養口語表達與溝通的能力。 3. 養成在安全、衛生的環境完成服務流程，養成正確的工作態度。 4. 養成接受回饋並調整自我概念的學習能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐服務的專業技巧	1. 口布摺疊技巧 2. 分叉匙技巧 3. 持盤技巧 4. 秀菜→分菜→上菜等服務工作	12	第一學年第二學期
(二)中式餐桌擺設、服務流程	1. 餐桌擺設的原則、方法 2. 中餐的服務流程 3. 待客技巧的養成	12	
(三)模擬服務流程	1. 藉由小組練習，模擬中式餐廳服務情境 2. 實地操作外場服務流程	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便即時了解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重實作性作業，培養實務能力。		
教學資源	1. 校外機構之合作意願與學校行政支援。 2. 教學過程中，儘可能配合其他課程舉辦模擬練習的活動，或安排餐廳之現場參觀與訪談，以供授課實務教學之用。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1)注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。 (2)著重於學生應有之態度養成，使其能成終身學習者。 2. 教材編選 (1)教材編選應顧及學生程度需求，並配合時代發展不斷更新 (2)教材選擇應顧及學生學習經驗，並配合學生身心發展程序，延續前階段學校的學習經驗，並能與後階段學校的課程銜接。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館客務實務
	英文名稱	Hotel Front Office Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解旅館業客務管理所需的專業知識。 二、熟悉櫃檯與服務中心作業流程。 三、了解旅館業營運概況。 四、培養正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)客務部組織與功能	1. 客務部組織架構。 2. 從業人員的職責與規範。 3. 與其他部門的合作。	3	第三學年第一學期
(二)校外實習	進行業界職場實習	18	
(三)旅館商品介紹	1. 旅館業的類別型態。 2. 客房的分類與計價方式。	3	
(四)訂房作業	1. 訂房的來源與控制。 2. 訂房作業細則。 3. 訂房的追蹤與超額訂房。	6	
(五)旅客遷入作業	1. 服務中心的接待作業。 2. 櫃檯接待作業。	3	
(六)客帳作業	1. 帳卡設立。 2. 客帳支付方式。 3. 住客帳務作業。	3	
(七)館內服務	1. 櫃檯問詢服務。 2. 商務中心服務。 3. 總機話務服務。 4. 夜間服務。	12	
(八)模擬旅館經營活動	旅館業經營演練。	3	
(九)職場校外參觀	東北部飯店參觀。	3	
(十)旅客遷出作業	1. 退房遷出服務。 2. 結帳與送客。 3. 退房遷出的後續處理。	3	第三學年第二學期
(十一)校外實習	進行業界職場實習。	18	
(十二)旅館業安全	1. 旅館安全制度。 2. 緊急事件之種類及處理。 3. 顧客抱怨事項處理。	3	
(十三)旅館業之經營	1. 旅館行銷策略。 2. 旅館資訊系統。 3. 連鎖旅館。 4. 民宿業。	12	
(十四)旅館發展趨勢與法規	1. 旅館業發展趨勢。 2. 旅館業相關法規。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十五)校外職場實習總檢討	各單位實習同學上台報告實習現場環境及工作內容。	3	
(十六)模擬旅館經營活動	旅館業經營演練。	9	
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。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 專業中餐、西餐、烘焙、飲調、餐服教室專業教學設備。 2. 廣播教學及投影設備。 3. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。 4. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 5. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。 (2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 (3)配合各種餐會主題，設計各類型賣餐活動，並利用各種教具、電子媒體輔助教學。 (4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機 (5)加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。 (6)加強菜餚實務的操作和模擬餐會的練習。 (7)適時安排學生到校外參觀，以增進對各地方特色菜餚的瞭解。 2. 教學相關配合事項 (1)圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 (2)學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳服勤
	英文名稱	Restaurant Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 2. 了解何謂餐廳服勤及服務人員必備條件。 3. 培養學生能正確做出完整餐廳服務作業程序。 4. 熟練餐廳各種服勤方式及技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳介紹	1. 餐廳功能、特性與種類介紹 2. 餐廳的職責、組織與作業程序 3. 餐廳的空間配置介紹	3	第三學年第一學期
(二)認識餐廳設備	1. 熟知各種餐廳設備 2. 熟知各種餐廳用品並能正確說出其英文名稱 3. 能正確使用各種餐廳用品	3	
(三)校外實習	飯店業進行職場業界實習。	18	
(四)營業前準備作業程序	1. 服務檯清潔工作介紹及實作 2. 正確了解台布送洗程序 3. 地毯清潔程序介紹及實作 4. 擦拭家具程序介紹及實作 5. 擦拭餐具程序介紹及實作	3	
(五)法式服勤	1. 法式服勤介紹 2. 法式服勤器具認識 3. 法式服勤實作	3	
(六)英式服勤	1. 英式服勤介紹 2. 英式服勤器具認識及實作	3	
(七)餐廳模擬經營	辦理模擬餐廳經營活動。	3	
(八)桌邊服勤	1. 桌邊服勤介紹 2. 桌邊服勤器具及推車認識 3. 桌邊服勤實作 4. 烤雞切割服務 5. 酒汁薄餅烹調及服務 6. 凱薩沙拉製作及服務	12	
(九)持盤勢服勤	1. 持盤式服勤介紹 2. 持盤式服勤步驟認識 3. 持盤式服勤步驟實作	3	
(十)俄式服勤	1. 俄式服勤介紹 2. 俄式服勤器具認識 3. 俄式服勤實作	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)基本服勤技巧	1. 迎賓、帶位、入座步驟介紹 2. 迎賓、帶位、入座要點說明 3. 迎賓、帶位、入座實作	3	第三學年第二學期
(十二)校外實習	飯店業進行職場業界實習。	18	
(十三)基本服勤技巧	1. 呈示菜單、酒單示範說明 2. 菜單及酒單認識介紹 3. 呈示菜單、酒單練習	6	
(十四)基本服勤技巧	1. 接受點餐、研讀點菜單、開立分發點菜單介紹 2. 接受點餐、研讀點菜單、開立分發點菜分組練習	3	
(十五)基本服勤技巧	1. 如何在用餐中清理桌面介紹 2. 如何收拾餐具及殘盤介紹 3. 實作練習	3	
(十六)基本服勤技巧	1. 複習中西餐餐桌擺設 2. 中西餐餐桌擺設練習	9	
(十七)基本服勤技巧	1. 清理及準備服勤餐車介紹 2. 清理及擺設燒車介紹 3. 實作練習	3	
(十八)職場校外參觀	東北部飯店參觀。	3	
(十九)模擬餐廳經營活動	辦理模擬餐廳經營活動。	3	
(二十)校外職場實習總檢討	各單位實習同學上台報告實習現場環境及工作內容。	3	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 老師上課發問，學生回答 2. 紙筆測驗 3. 老師上課示範，學生實際操作 4. 學生口頭報告 5. 分組競賽		
教學資源	1. 服勤教學所需之餐廳器具及場地 2. 服勤教學影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 此課程乃餐旅服務及服務技術之進階課程，宜多採實作教學，讓學生利用所學知識實際應用。 2. 課程讓學生分組演練，教師從旁指導。 3. 可搭配服勤教學影片，讓學生更快進入服勤的學習狀態中。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作
	英文名稱	Western Dessert Preparing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解西點製作的起源及相關器具設備。 2. 熟練西點各項常用材料的特性及使用方法。 3. 熟練烘焙計算、產品分類及製作。 4. 培養正確的工作習慣態度並養成節約用料觀念。 5. 提升學生學習興趣並能鑑賞各國的西點文化及特色。 6. 培養學生對西點製作學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)教室守則及環境簡介	烘焙教室守則及環境區域介紹。	3	第二學年第一學期
(二)專業教室介紹	烘焙教室之機具及設備介紹。	3	
(三)西點發展與產業認識	西點發展與產業概述。 西點流行趨勢與產業聯結。	6	
(四)專業教室認識與操作	熟練機械與設備之操作(一)。 熟練機械與設備之操作(二)。	6	
(五)材料與計算	認識材料與烘焙計算。 烘焙材料與烘焙計算練習。	9	
(六)產品的分類與實作(一)	小西餅的分類與實作(一)。 小西餅的分類與實作(二)。	15	
(七)產品的分類與實作(二)	膠凍原料之分類與實作(一)。 膠凍原料之分類與實作(二)。	12	
(八)產品的分類與實作(三)	各類杯子造型蛋糕之實作與裝飾(一)。 各類杯子造型蛋糕之實作與裝飾(二)。	12	第二學年第二學期
(九)產品的分類與實作(四)	麵糊類蛋糕分類與實作(一)。 麵糊類蛋糕分類與實作(二)。	15	
(十)產品的分類與實作(五)	全蛋類蛋糕分類與實作(一)。 全蛋類蛋糕分類與實作(二)。	12	
(十一)產品的分類與實作(六)	分蛋類蛋糕分類與實作(一)。 分蛋類蛋糕分類與實作(二)。	12	
(十二)培養良好及正確觀念	培養學生職業道德、原物料收納保存及正確的衛生安全觀念	3	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 採行多元評量之方式，評量方法可包括技能、上課態度等，顧及認知、技能、情意的評量。 2. 基本學科測驗(包含烘焙百分比計算、操作過程撰寫、原料特性與分類等)。		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的西點製作教材與相關資訊。 3. 實作教材應參照教材大綱，並配合時下流行產品，以免教學資料太過陳舊，而與流行脫節。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 理論與實務並重，先進行理論講解，再至專業教室，分組上課，實作為主使熟練各種烘焙技術。 2. 實習操作中以各項成品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 3. 安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生瞭解點心房之運作。 4. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 5. 教學宜多元化且彈性，著重學生的個別差異。 6. 相關書籍、掛圖、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	拉花藝術
	英文名稱	Latte art
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
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. 習得飲品拉花方式與原理。 2. 熟練飲品拉花技巧。 3. 熟練飲品立體雕花及創意拉花技巧。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)奶泡製作	1. 牛奶打發原理 2. 牛奶奶泡打發技巧 3. 拉花手感練習	10	第三學年第二學期
(二)義式咖啡機操作	1. 義式咖啡機及磨豆機操作及維護 2. espresso萃取練習 3. 咖啡館經典咖啡及花式咖啡製作	10	
(三)拉花藝術	1. 飲品拉花的運用(咖啡拿鐵、紅茶拿鐵、可可拿鐵...等製作) 2. 創意飲品製作	10	
(四)立體雕花	1. 手工雕花 2. 立體雕花	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。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 專業飲料調製教室設備。 2. 廣播教學及投影設備。 3. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法

- (1) 本科目為實習科目，以學生多練習實作。
- (2) 教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。
- (3) 以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。
- (4) 依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。
- (5) 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。
- (6) 隨時提供學生相關新知，適時導入市場主流性商品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。
- (7) 適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。

2. 教學相關配合事項

- (1) 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。
- (2) 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會料理
	英文名稱	Banquet cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以中餐烹調為基礎，進而學習宴會料理操作的技術與藝術。 2. 認識生鮮食材及處理技巧、熟悉食材的特質與選購的基本概念。 3. 認識及運用調味料與辛香料。 4. 熟練中餐各種刀工及烹調技巧。 5. 認識中餐菜系及宴會菜製作 6. 學習進階宴會盤飾及蔬果切雕 7. 中餐乙級技術士證照講解及實作 8. 養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。 	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐菜系介紹	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中餐菜系的分類 2. 各菜系的特色 	3	第二學年第一學期
(二)廣東菜系介紹及實作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 百花鑲豆腐 2. 生菜鴿鬆 3. 京都排骨 4. 蔥油雞 	3	
(三)廣東菜系介紹及實作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 香酥芋泥鴨 2. 麒麟蒸魚 3. 枇杷豆腐 4. 鹽焗中蝦 	3	
(四)廣東菜系介紹及實作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 咕咾肉 2. 百花煎鳳翼 3. 滑蛋牛肉 4. 北菇扒雙蔬 	3	
(五)湖南菜系介紹及實作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 左宗棠雞 2. 珍珠丸子 3. 金勾鮑魚絲 4. 酥炸響鈴 	3	
(六)湖南菜系介紹及實作	<ol style="list-style-type: none"> 1. 油淋子雞 2. 生燻大黃魚 3. 蘿蔔絲酥餅 	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)台菜介紹及實作	1. 三杯雞 2. 香菇肉羹 3. 蚵仔捲	3	
(八)台菜介紹及實作	1. 卦包 2. 瓜仔雞湯 3. 酥炸雞捲	3	
(九)福建菜系介紹及實作	1. 佛跳牆 2. 蔥串排骨 3. 八寶油飯 4. 八寶芋泥	3	
(十)山東、北京菜系介紹及實作	1. 燻雞 2. 京醬肉絲 3. 鍋塌豆腐 4. 鍋貼	3	
(十一)山東、北京菜系介紹及實作	1. 酸辣湯 2. 醬爆雞丁 3. 合菜戴帽 4. 拔絲地瓜	3	
(十二)四川菜系介紹及實作	1. 宮保雞丁 2. 回鍋肉 3. 蝦仁鍋巴 4. 四川抄手	3	
(十三)四川菜系介紹及實作	1. 魚香茄子 2. 擔擔麵 3. 粉蒸肉 4. 乾煸四季豆	3	
(十四)江浙菜系介紹及實作	1. 醉雞 2. 松鼠黃魚 3. 春捲 4. 燒賣	3	
(十五)江浙菜系介紹及實作	1. 砂鍋獅子頭 2. 黃魚兩吃 3. 扣三絲 4. 什錦兩面黃	3	
(十六)進階蔬果切雕	1. 紅蘿蔔切雕 2. 白蘿蔔切雕 3. 紅辣椒切雕 4. 大黃瓜切雕 5. 小黃瓜切雕 6. 柳丁切雕 7. 番茄切雕	9	
(十七)蔬果切雕的宴會盤飾應用	1. 盤飾原理與示範 2. 宴會盤飾示範與應用	6	第二學年第二學期
(十八)中餐乙級證照訓練	1. 中餐乙級證照考照流程 2. 中餐乙級證照衛生規定 3. 中餐乙級證照食材切割技巧及示範 4. 中餐乙級證照實作練習	18	
(十九)創意宴會料理製作	1. 創意料理概念解說 2. 蔬菜創意料理製作	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(二十)創意宴會料理製作	1. 創意料理概念解說 2. 豬肉創意料理製作	6	
(二十一)創意宴會料理製作	1. 創意料理概念解說 2. 雞肉料理製作	3	
(二十二)創意宴會料理製作	1. 創意料理概念解說 2. 海鮮料理製作	3	
(二十三)中式宴會點心製作	1. 小籠湯包 2. 芋泥小包 3. 水晶蝦餃 4. 芋頭西米露 5. 酥炸芋棗 6. 豆沙鍋餅	6	
(二十四)成果發表	1. 宴會菜製作 2. 宴會成果發表	6	
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。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 專業中餐烹飪教室。 2. 中餐烹飪專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。 5. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 6. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。 (2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 (3)配合各種餐會主題，設計各類型賣餐活動，並利用各種教具、電子媒體助教學。 (4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機 (5)加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。 (6)加強菜餚實務的操作和模擬餐會的練習。 2. 教學相關配合事項 (1)圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 (2)學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	樂活飲品
	英文名稱	Preparing Beverage by LOHAS
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養創作飲品的能力。 2. 瞭解各種飲料對人體的影響。 3. 認識飲料的類別、特性及服務方式。 4. 培養飲料管理能力及安全、衛生概念調製流程。 5. 在地特色食材的瞭解與應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	1. 樂活飲食概論。 2. 流行飲料介紹。	12	第二學年第一學期
(二)天然食材運用	1. 各式天然果醬製作。 2. 各式天然糖漿製作。 3. 天然果醬(糖漿)調味飲品製作。	12	
(三)咖啡因飲品(上)	創意茶飲品製作。	12	
(四)咖啡因飲品(下)	創意咖啡飲品製作。	12	第二學年第二學期
(五)無咖啡因飲品(上)	1. 設計在地特色養生飲品-果蔬飲調製作。 2. 無咖啡因創意飲品製作。	12	
(六)無咖啡因飲品(下)	1. 設計在地特色養生飲品-果蔬飲調製作。 2. 無咖啡因創意飲品製作。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 專業飲料調製教室。 2. 飲料調製專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法

- (1) 本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。
- (2) 教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。
- (3) 適時導入市場主流性飲品，增進學習效果。
- (4) 以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。
- (5) 依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。
- (6) 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。
- (7) 隨時提供學生相關新知，適時導入市場主流性飲品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。
- (8) 適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。

2. 教學相關配合事項

- (1) 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。
- (2) 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。

(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	風味料理
	英文名稱	Relish Culinary
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/0/0/0	
開課年級/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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解台灣各鄉鎮菜系飲食文化習性及特點。 2. 瞭解及運用地方菜餚的烹調方法與技巧。 3. 瞭解台灣各地特色菜餚的來源、典故。 4. 認識與學習特殊辛香料和調味料的運用。 5. 使學生習得基本技巧，進而創造風味特色菜餚之能力。 6. 瞭解在地飲食文化賞識餐食的優點，提昇用餐品質。 7. 養成良好的烹調安全與衛生習慣。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)總論	1. 介紹台灣各地方經典菜餚典故。 2. 介紹飲食文化的發展脈絡。	4	第二學年第一學期
(二)成本預算	1. 菜單設計。 2. 成本預算控制。	4	
(三)主題風味料理實作(一)	蘭陽在地風味餐。	12	
(四)主題風味料理實作(二)	原住民風味餐。	8	
(五)主題風味料理實作(三)	閩南風味餐。	12	
(六)主題風味料理實作(一)	客家風味餐。	8	
(七)主題風味料理實作(二)	異國風味餐	12	
(八)套餐設計	1. 在地特色食材製作(金棗醬、豆腐乳等) 2. 特色風味料理套餐，如：米食、茶葉等在地食材設計應用。	8	
(九)宴會料理設計	風味料理宴會菜的設計製作與展示。	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專業中餐烹飪教室。 2. 中餐烹飪專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。 5. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 6. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。 (2) 教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 (3) 配合各種餐會主題，設計各類型賣餐活動，並利用各種教具、電子媒體助教學。 (4) 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 (5) 加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。 (6) 加強菜餚實務的操作和模擬餐會的練習。 (7) 適時安排學生到校外參觀，以增進對各地方特色菜餚的瞭解。 2. 教學相關配合事項 <ol style="list-style-type: none"> (1) 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 (2) 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。

(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	異國料理
	英文名稱	Exotic Cuisines
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解世界各地的飲食文化。 2. 熟悉世界美食烹飪技巧。 3. 培養邏輯思考的能力。 4. 學會簡單烹飪技術。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)義法美食篇(一)	1. 沙拉 2. 菜開胃	12	第三學年第一學期
(二)義法美食篇(二)	1. 飯麵類 2. 主菜類	12	
(三)義法美食篇(三)	1. 湯類 2. 甜點	12	
(四)韓式美食篇(一)	飯麵類	12	
(五)韓式美食篇(二)	炸物	12	
(六)韓式美食篇(三)	火鍋	12	
(七)日式和風美食篇(一)	1. 沙拉 2. 麵類 3. 丼飯	12	第三學年第二學期
(八)日式和風美食篇(二)	1. 炸物 2. 湯 3. 甜點	16	
(九)南洋風味美食篇(一)	1. 肉類 2. 海鮮類 3. 飯麵類	24	
(十)南洋風味美食篇(二)	1. 沙拉類 2. 湯類 3. 點心類	20	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選、教學方法

(1) 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。

(2) 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。

2. 教學方法

(1) 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。

(2) 一班學生人數超過三十人時，須由二位專業教師實施教學。

(3) 以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。

3. 教學相關配合事項

(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) 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。

(4) 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。

(5) 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習
	英文名稱	West Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 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. 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. 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. 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. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 7. 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
(一)西餐飲食文化與發展	西餐定義、起源、演進及趨勢 西餐廚房組織編制與工作職掌	4	第三學年第一學期
(二)工場環境與職場衛生安全	西餐實習工場環境與安全規範 廚房清潔與衛生、廚餘處理、消防、急救常識及餐飲衛生安全 西餐從業人員應具備的態度	2	
(三)西餐烹調機具、工具與專業術語	基本機具設備使用與保養守則 西式刀具與手工具的種類、規格與保養 西餐專業術語的認識 度量衡、溫度及重量的換算	2	
(四)西餐常用食材與辛香調味料	香料與辛香料的認識 常用調味料與醬料 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	
(五)基礎西式刀工	刀具使用須知 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	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)基本西式烹調法(一)	過水過油(Blanching)與燙番茄製作 煮(Boiling)與水煮馬鈴薯製作 低溫煮(Simmer)與低溫煮雞胸製作	16	
(七)基本西式烹調法(二)	慢煮(Poaching)與水波鱸魚製作 蒸(Steaming)與蒸鱸魚製作 煎(Pan-Frying)與煎鱸魚排附奶油馬鈴薯製作 炒(Sauteing)與羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩製作 炸(Deep-Frying)與藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥製作 烘烤(Roasting & Baking)與原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯製作	16	
(八)基本西式烹調法(三)	炙燒(Broiling)與炙燒豬肋排製作 炭烤(Grilling)與炭烤牛排製作 焗烤(Au Gratinating)與乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯製作 燜(Braising)與義式海鮮飯製作 燉(Stewing)與紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵製作	12	
(九)西式早餐	西式早餐內容 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 西式早餐煎餅製作	8	
(十)沙拉與沙拉醬汁	沙拉與沙拉醬汁的種類 沙拉醬汁製作	16	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)高湯、湯與醬汁	高湯分類與製作要領 高湯製作，如：白高湯(White Stock)、褐高湯(Brown Stock)、魚高湯(Fish Stock)以及蔬菜高湯(Vegetable Stock)等 西式湯分類、製作要領 西式湯類實作，如：清湯(Broth)、澄清湯(Consom' me)、奶油湯(Cream soup)、泥湯(Pur' ee 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 醬汁分類、用途與儲存 基本醬汁實作	24	
(十二)主菜(一)	蔬菜類主菜製作，如：炭烤時蔬等 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	12	
(十三)主菜(一)	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 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	8	
(十四)西式甜點	西餐常見甜點 西餐甜點製作，如：焦糖布丁、英式米布丁附香草醬、泡芙、巧克力慕斯、蘋果奶酥、炸蘋果圈、沙巴翁焗水果等	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選、教學方法 (1) 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 (2) 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 2. 教學方法 (1) 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。 (2) 一班學生人數超過三十人時，須由二位專業教師實施教學。 (3) 以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 3. 教學相關配合事項 (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) 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 (4) 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 (5) 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。		

(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	行動餐車料理製備
	英文名稱	Mobile food carts cooking preparation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 行動餐車經營服務技巧 2. 行動餐車收納與清潔維護 3. 熟練餐車料理製備	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行動餐車起源	1. 行動餐車典故介紹 2. 設備及使用教學 3. 創意餐車料理發想	18	第二學年第一學期
(二)烘焙料理	1. 創意可麗餅 2. 創意鬆餅 3. 創意奶酪	18	
(三)美式料理	1. 冷熱沙拉製作 2. 創意漢堡	18	
(四)主食料理(一)	1. 低溫烹調料理-雞肉 2. 低溫烹調料理-牛肉	12	第二學年第二學期
(五)主食料理(二)	1. 低溫烹調料理-鴨肉 2. 低溫烹調料理-魚肉	12	
(六)飲品製作	1. 創意冰沙 2. 創意水果凍 3. 養生豆漿	18	
(七)成果展現	行動餐車模擬營運	12	
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。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 專業實習餐廳教室。 2. 烘焙專業設備、低溫烹調設備、飲料調製專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法

- (1) 本科目為實習科目，以學生多練習實作。
- (2) 教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。
- (3) 適時導入市場主流性商品，增進學習效果。
- (4) 以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。
- (5) 依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。
- (6) 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。
- (7) 隨時提供學生相關新知，適時導入市場主流性商品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。
- (8) 適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。

2. 教學相關配合事項

- (1) 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。
- (2) 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。

(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	吧檯實務
	英文名稱	Beverage and Bar Operating
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識飲料的類別、特性及服務方式。 2. 認識及熟練吧檯器具，設備之操作方法。 3. 認識各種酒類之材料、特性及學習雞尾酒、咖啡、果汁等之調製方法。 4. 熟悉吧檯作業之中英文專業術語。 5. 瞭解吧檯的特性及經營方式。 6. 學習飲料設計、飲料銷售、飲料成本控制、飲料庫房管理專業知識。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)吧檯作業規範	<ol style="list-style-type: none"> 1. 吧檯設備及作業規範。 2. 酒單的認識。 3. 酒類服勤。 4. 酒與食物的搭配。 	16	第三學年第一學期
(二)咖啡之特性及分類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 咖啡歷史，咖啡分類、特性。 2. 義式咖啡、虹吸式咖啡、濾滴式咖啡之沖煮法。 3. 特調咖啡製作。 4. 特調冰咖啡製作。 5. 各式創意咖啡製作。 6. 咖啡的飲用。 	24	
(三)茶之特性及分類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茶之分類及特性。 2. 茶的沖泡方法。 3. 調味茶之變化及調製。 4. 創意茶飲之認識及調製。 	20	
(四)無酒精飲料	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各式創意飲品製作。 2. 果汁飲品製作。 3. 冰沙的調製 	12	
(五)釀造酒	<ol style="list-style-type: none"> 1. 釀造酒的認識。 2. 瓶裝與罐裝啤酒認識與服勤。 3. 紅白葡萄酒認識與服勤。 4. 香檳認識與服勤。 	16	第三學年第二學期
(六)蒸餾酒	<ol style="list-style-type: none"> 1. 常見基酒。 2. 蒸餾酒的調製。 3. 蒸餾酒的服勤。 	12	
(七)合成酒(再製酒)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 常見合成酒。 2. 合成酒的調製。 3. 合成酒的服勤。 	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)國產酒	1. 常見國產酒。 2. 國產酒的調製。 3. 國產酒的服勤。	12	
(九)雞尾酒調製	1. 雞尾酒調製規則 2. 各種調製方法介紹 3. 雞尾酒之裝飾技巧。 4. 各種雞尾酒調製。 5. 創意雞尾酒調製。	20	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 專業飲料調製教室。 2. 飲料調製專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教學方法</p> <p>(1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。</p> <p>(2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。</p> <p>(3)適時導入市場主流性飲品，增進學習效果。</p> <p>(4)以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學。</p> <p>(5)依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。</p> <p>(6)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。</p> <p>(7)隨時提供學生相關新知，適時導入市場主流性飲品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。</p> <p>(8)適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。</p> <p>2. 教學相關配合事項</p> <p>(1)圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。</p> <p>(2)學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。</p>		

(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	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/2/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期 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、協助學生瞭解專題製作的方法。 二、應用利用設計的技巧解決問題 三、培養學生基礎研究能力。 四、能專題實作呈現學習成果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作概要	1. 專題製作定義。 2. 專題製作目標。	12	第二學年第二學期
(二)專題製作內容	1. 專題製作的基本認知。 2. 研究動機與目的。 3. 專題製作文獻蒐集。 4. 專題製作範圍對象。	12	
(三)專題製作流程	1. 專題製作流程概要。 2. 專題製作流程說明。	12	
(四)專題製作的方法	研究方法認識。	12	第三學年第一學期
(五)專題製作結果	專題製作結果與討論。	12	
(六)專題製作實務及發表	1. 參考書目的撰寫。 2. 專題製作實作。 3. 專題製作成果發表。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	多元評量		
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、操作、筆試等，並顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		

(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	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解餐旅服務人員的人格特質與基本的要求。 2. 認識餐旅業組織與各部門的工作職責。 3. 瞭解餐旅文化趨勢及餐廳經營變遷。 4. 學會餐廳內外場及宴會的作業流程。 5. 異國料理發展趨勢與技巧應用。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	活動內容：飯店簡介、參觀旅館大廳、服務中心、商務中心、房務部、洗衣房、房間介紹、心得分享。	12	第二學年第二學期 參觀地點：台北圓山大飯店
(二)校外職場參觀	活動內容： 1. 服務禮儀情境教學-縣內餐旅專業參觀。 2. 展場實務體驗教學-縣外餐旅專業展覽參觀。	12	參觀地點：宜蘭酒廠、食光1998餐酒館、晶英酒店；縣外：喜來登飯店、台北南港展覽館
(三)校外職場參觀	活動內容：旅行業公會舉辦之旅展參訪：旅展簡介、參觀各飯店攤位、參觀各旅行社攤位、心得分享。	12	參觀地點：台北國際旅展
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課及操作之態度評量。 		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專業中西餐烹飪教室、實習餐廳、縣內外餐旅相關產業。 2. 中西餐烹飪專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。 5. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 6. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。 		

包含教材編選、教學方法

教學注意事項

1. 教學方法

- (1) 本科目為實習科目，實習得分組上課，以利學生實作的練習。
- (2) 導入業界專家，施以實際示範教學，提高學生學習興趣，增進實務經驗。
(例：食光1998餐酒館負責人、黑犬咖啡廳西餐暨甜點主廚、台北喜來登飯店食材造形藝術中心主廚、渡小月負責人、W飯店主廚..等等)
- (3) 結合縣內知名餐廳，設計主題式學習活動，並利用各種教具、電子媒體輔助教學。
- (4) 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。
- (5) 加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。
- (6) 加強餐飲實務的操作和模擬主題式餐廳經營的練習。
- (7) 安排學生到校外參觀，以增進樂活飲食文化趨勢及餐廳經營變遷瞭解。(例縣內：宜蘭酒廠、食光1998餐酒館、晶英酒店；縣外：喜來登飯店、台北南港展覽館..等等)

2. 教學相關配合事項

- (1) 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。
- (2) 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。

(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	中餐烹調
	英文名稱	Chinese Cooking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 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. 學會運用基本中餐烹調機具與工具，並能應用在專業實務的操作。 3. 能運用中餐烹調基礎刀工與烹調法製作各類菜餚。 4. 學會盤飾菜餚搭配，培養菜餚與餐飲美學之素養。 5. 了解食品衛生安全重要性，透過做中學，養成中餐從業人員職場倫理及職場的衛生安全習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化與發展	1. 介紹中餐起源、演進及發展。 2. 中餐廚房組織編制與工作職掌。	8	第一學年第一學期
(二)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房衛生與安全。	6	
(三)食材的分類與選購	1. 食材的認識與分類。 2. 各類食材的選購。 3. 各類食材的處理方式、洗滌及切割流程。	18	
(四)調味料與辛香料的認識	1. 常用的調味料及辛香料的認識。 2. 調味料與辛香料於菜餚之運用。	16	
(五)切割法與烹調的認識與運用	1. 各種刀工的認識。 2. 各式切割與刀工練習。(塊、條、丁、柳、粒、片、絲、末、茸、泥)	24	
(六)盤飾及菜餚搭配	1. 盤器的選擇 2. 盤飾食材與刀法的認識 3. 盤飾的運用與搭配	24	第一學年第二學期
(七)基礎的烹調法	各類基礎烹調法的認識。 (川、煮、湯、燴、羹、拌、蒸、扣、扒、炒、爆、煎、炸、溜、滷、燒、燜)	24	
(八)健康膳食烹調與運用	1. 認識健康飲食文化。 2. 健康膳食料理與運用。 (1)健康蔬食料理 (2)銀髮族樂活膳食料理 (3)親子餐膳食料理 (4)月子餐膳食料理	24	
合計		144節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。</p>
<p>教學資源</p>	<p>1. 專業中餐烹飪教室及實習餐廳。 2. 中餐烹飪專業教學設備。 3. 廣播教學及投影設備。 4. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。 5. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 6. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教學方法</p> <p>(1) 本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。 (2) 教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 (3) 配合各種餐會主題，設計各類型餐點與製作，並利用各種教具、電子媒體助教學。 (4) 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 (5) 加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。 (6) 加強菜餚實務的操作和模擬餐會的練習。 (7) 適時安排學生到校外參觀，以增進對各地方特色菜餚的瞭解。</p> <p>2. 教學相關配合事項</p> <p>(1) 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 (2) 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。</p>

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅實務
	英文名稱	Practice of Food & Beverage
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
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"> 1. 習得餐廳餐飲、旅館客房服務的一般知識、規範及熟練餐旅服務之技能。 2. 習得飲料業者和酒吧的特性及經營方式。 3. 習得西餐烹飪之各種食物材料切割技巧及烹調技巧。 4. 熟習西式點心原料與烹調法的差異並學習製作。 5. 安排校外參訪及實習，結合產業資源，促進學收職場經驗。 6. 培育可自行開業的能力。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹，職場規則及店家介紹	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明餐飲實務課程內容。 2. 校外實習職場廠商介紹及規則說明。 3. 介紹校外實習廠商環境。 4. 分組報告飯店環境及工作內容。 	4	第三學年第一學期
(二)業界參訪體驗	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le Temps 食光1998餐酒館餐廳經營與現場服務人員的角色扮演。 2. 餐廳服務禮儀情境教學。 3. 廚房內場實務體驗教學。 	4	
(三)校外實習(一)	飯店業進行職場業界實習一。	4	
(四)校外實習(二)	飯店業進行職場業界實習二。	4	
(五)校外實習(三)	飯店業進行職場業界實習三。	4	
(六)校外實習(四)	飯店業進行職場業界實習四。	4	
(七)校外實習(五)	飯店業進行職場業界實習五。	8	
(八)校外實習(六)	飯店業進行職場業界實習六。	8	
(九)內場實務(一)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 傳統點心研發製作。 2. 千層蛋糕製作。 	8	
(十)內場實務(二)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 創意三明治製作。 2. 餐廳經營菜餚練習。 	8	
(十一)外場實務(一)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 飲料調製練習。 2. 菜單設計。 	8	
(十二)外場實務(二)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 模擬餐廳經營演練。 2. 餐廳環境布設。 	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十三)餐廳模擬經營	辦理模擬餐廳經營活動。	4	第三學年第二學期
(十四)校外實習檢討	檢討上學習校外實習狀況及分享。	4	
(十五)職場校外參觀	東北部飯店參觀。	4	
(十六)內場實務(一)	點心製作。	4	
(十七)校外實習(一)	飯店業進行職場業界實習一。	4	
(十八)校外實習(二)	飯店業進行職場業界實習二。	4	
(十九)校外實習(三)	飯店業進行職場業界實習三。	4	
(二十)校外實習(四)	飯店業進行職場業界實習四。	4	
(二十一)校外實習(五)	飯店業進行職場業界實習五。	4	
(二十二)校外實習(六)	飯店業進行職場業界實習六。	4	
(二十三)內場實務(二)	1. 異國料理發展趨勢。 2. 日式料理技巧應用學習。	8	
(二十四)內場實務(三)	1. 早午餐廳經營管理與服務技巧。 2. 餐點設計與製作發展趨勢與應用。	8	
(二十五)外場實務	1. 模擬餐廳經營演練。 2. 餐廳環境布設。	4	
(二十六)模擬餐廳經營活動	1. 辦理模擬餐廳經營活動(第一場)。 2. 辦理模擬餐廳經營活動(第二場)。	8	
(二十七)校外職場實習總檢討	各單位實習同學上台報告實習現場環境及工作內容。	4	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 專業中餐、西餐、烘焙、飲調、餐服教室專業教學設備。 2. 廣播教學及投影設備。 3. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。 4. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 5. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。 (2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 (3)配合各種餐會主題，設計各類型賣餐活動，並利用各種教具、電子媒體輔助教學。 (4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機 (5)加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。 (6)加強菜餚實務的操作和模擬餐會的練習。 (7)適時安排學生到校外參觀，以增進對各地方特色菜餚的瞭解。 2. 教學相關配合事項 (1)圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。 (2)學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。		

(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	餐飲實務
	英文名稱	Principles of Food & Beverage Operations
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養餐飲專業人才及全方位能力。 2. 培養學生發揮創意與構想。 3. 培養學生具備內、外場之能力。 4. 培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 5. 養成良好的烹調安全與衛生習慣。 6. 安排校外參訪及實習，結合產業資源，促進學收職場經驗。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹，職場規則及店家介紹	1. 說明餐飲實務課程內容。 2. 校外實習職場廠商介紹及規則說明。 3. 介紹校外實習廠商環境。 4. 分組報告飯店環境及工作內容	4	第三學年第一學期
(二)職場校外參觀	東北部飯店參觀。	4	
(三)校外實習(一)	飯店業進行職場業界實習一。	4	
(四)校外實習(二)	飯店業進行職場業界實習二。	4	
(五)校外實習(三)	飯店業進行職場業界實習三。	4	
(六)校外實習(四)	飯店業進行職場業界實習四。	4	
(七)校外實習(五)	飯店業進行職場業界實習五。	8	
(八)校外實習(六)	飯店業進行職場業界實習六。	8	
(九)內場實務(一)	中、西式餐點實務製作。	8	
(十)內場實務(二)	烘焙點心製作。	8	
(十一)外場實務(一)	吧檯實務、飲料調製。	8	
(十二)外場實務(二)	創意飲品、咖啡拉花。	8	
(十三)餐廳模擬經營	辦理模擬餐廳經營活動。	4	第三學年第二學期
(十四)校外實習檢討	檢討上學習校外實習狀況及分享。	4	
(十五)內場實務(一)	實習課：墨西哥捲餅、炙燒黑糖珍珠奶油。	4	
(十六)內場實務(二)	實習課：各式創意握壽司。	4	
(十七)校外實習(一)	飯店業進行職場業界實習一。	4	
(十八)校外實習(二)	飯店業進行職場業界實習二。	4	
(十九)校外實習(三)	飯店業進行職場業界實習三。	4	
(二十)校外實習(四)	飯店業進行職場業界實習四。	4	
(二十一)校外實習(五)	飯店業進行職場業界實習五。	4	
(二十二)校外實習(六)	飯店業進行職場業界實習六。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(二十三)外場實務	口布摺疊、餐廳服勤、桌邊烹調。	8	
(二十四)創意餐食製作(一)	1. 創意料理。 2. 創意飲品。	8	
(二十五)創意餐食製作(二)	1. 創意飲品。 2. 創意糕點。	8	
(二十六)模擬餐廳經營活動	1. 辦理模擬餐廳經營活動(第一場)。 2. 辦理模擬餐廳經營活動(第二場)。	4	
(二十七)校外職場實習總檢討	各單位實習同學上台報告實習現場環境及工作內容。	4	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 專業中餐、西餐、烘焙、飲調、餐服教室專業教學設備。 2. 廣播教學及投影設備。 3. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。 4. 由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 5. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1)本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。 (2)教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 (3)配合各種餐會主題，設計各類型賣餐活動，並利用各種教具、電子媒體輔助教學。 (4)以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機 (5)加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。 (6)加強菜餚實務的操作和模擬餐會的練習。 (7)適時安排學生到校外參觀，以增進對各地方特色菜餚的瞭解。 2. 教學相關配合事項 (1)圖書館應具備充足之中、西餐旅相關之圖書資料。 (2)學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作
	英文名稱	Pastry making
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解中、西式點心的製作原理、發展歷史。 二、認識中、西式點心的原料與烹調法的差異並學習製作。 三、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。 四、培養學生正確的職業安全與道德及實作態度和習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)教室安全規範及環境認識	烘焙教室安全規範及環境區域、設備介紹	4	第三學年第一學期
(二)材料與計算	材料與度量衡換算、配方計算、成本介紹、中式材料與配方計算練習	8	
(三)中式點心的歷史與發展	中式點心文化的歷史演進與發展	4	
(四)中式點心的分類	中式米食與麵食的種類介紹	4	
(五)產品的分類實作(一)	糕(漿)皮類點心的製作	12	
(六)產品的分類實作(二)	油皮、油酥類點心的製作	16	
(七)產品的分類實作(三)	月餅與喜餅製作實習、中式米食點心製作、實習創意點心製作	16	
(八)西式點心概論與西式材料認識與計算	烘焙歷史與產品定義和分類、認識西式點心原料選用與用途和烘焙計算練習	8	
(九)西式點心產品分類與實作(一)	麵包類點心實作	16	第三學年第二學期
(十)西式點心產品分類與實作(二)	分蛋類與全蛋類蛋糕類的分類及實作	16	
(十一)西式點心產品分類與實作(三)	餅乾類點心的分類及實作	16	
(十二)西式點心產品分類與實作(四)	慕斯類與膠凍類點心的分類與實作	8	
(十三)西式點心產品分類與實作(五)	宴會點心實作與裝飾應用	12	
(十四)培養良好職業道德與正確的衛生觀念	期末打掃(培養學生正確的職業道德、原物料收納保存及正確的衛生安全觀念)	4	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 多元評量，評量方法包括技能、上課態度等，顧及認知、技能、情意評量 2. 基本學科測驗(包括計算、操作過程撰寫、原料特性與分類)		
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 3. 結合時下流行伴手禮、流行產品，增加學生意願及動機。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 理論與實務並重，先進行理論講解，再由教師示範為輔。
2. 專業實務或實習內容需在中餐教室或烘焙教室進行，分組實習使熟練各種烘焙技術。
3. 安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行分組討論分析，以幫助學生理論與實務之結合。
4. 授課中培養良好的職業道德與工作態度、衛生安全習慣。
5. 教學宜多元化且彈性，著重學生的個別差異。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會點心
	英文名稱	Dessert Preparing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解西點製作的起源及相關器具設備。 2. 熟練西點各項常用材料的特性及使用方法。 3. 熟練烘焙計算、產品分類及製作。 4. 培養正確的工作習慣態度並養成節約用料觀念。 5. 提升學生學習興趣並能鑑賞各國的西點文化及特色。 6. 培養學生對西點製作學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)教室守則及環境簡介	烘焙教室守則及環境區域介紹。	3	第二學年第一學期
(二)專業教室認識與操作	烘焙教室之機具及設備介紹。 熟練專業機械與設備之操作。	6	
(三)烘焙歷史與發展	烘焙工業之回顧與瞻望。 烘焙發展趨勢與產業認識。	6	
(四)烘焙分類	烘焙食品之營養及分類	3	
(五)材料與製作原理	烘焙原料之種類及其功能介紹。 認識原物料特性、製作原理與應用。	6	
(六)烘焙計算	烘焙計算 度量衡單位與換算 烘焙百分比、配方計算	3	
(七)麵包概論1	麵包種類製作原理及方法	3	
(八)麵包概論2	實作練習： 軟質麵包產品製作技能 硬質麵包產品製作技能 甜麵包產品製作技能 鬆質麵包產品製作技能	18	
(九)蛋糕概論1	蛋糕種類製作原理及方法	6	
(十)蛋糕概論2	實作練習： 麵糊類蛋糕產品製作技能 乳沫類蛋糕產品製作技能 戚風類蛋糕產品製作技能	15	第二學年第二學期
(十一)西點概論1	西式點心種類製作原理及方法	3	
(十二)西點概論2	實作練習： 小西餅類產品製作技能 奶油空心餅產品製作技能 派與塔類產品製作技能 鬆餅類產品製作技能 披薩類產品製作技能 道納司類產品製作技能 膠凍類點心類產品製作技能	18	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十三)術科測試	個人實作術科測試	12	
(十四)培養良好及正確觀念	期末打掃 (培養學生職業道德、原物料收納保存及正確的衛生安全觀念)	6	
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。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 教材內容及次序安排，應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，避免陳義過高，影響學習興趣。 3. 實作教材應參照教材大綱，並配合時下流行產品，以符應流行趨勢。 4. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 5. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 理論與實務並重，先進行理論講解，再至專業教室，分組上課，討論及實作為主使熟練各種烘焙技術。 2. 實作中以各項成品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改進地方。 3. 安排實務或實際相關活動之參訪，參觀大型烘焙工廠，引領學生參與實際作業，以達實務與理論並重，同時幫助學生瞭解烘焙相關產業之運作。 4. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 5. 教學宜多元化且彈性，著重學生的個別差異。 6. 相關書籍、掛圖、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業活動設計(彈性)
	英文名稱	Business activity design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 使學生了解商業活動設計的內涵與發展 2. 使學生學會撰寫商業活動企劃書 3. 以案例演練使學生成為商業活動設計高手 4. 以分組實作來訓練商業活動設計能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)商業活動設計的內涵及發展	1. 何謂活動?何謂商業行銷活動? 2. 商業行銷活動的演進 3. e化商業活動行銷 4. 商業活動行銷的未來影響力與趨勢	8	第三學年第一學期
(二)商業活動企劃書練習	1. 商業活動企劃的定義 2. 擬定商業活動企劃案的步驟 3. 商業活動企劃立案的標準流程 4. 商業活動企劃書的製作練習	10	
(三)商業活動設計案例討論	1. 娛樂與慶典活動案例討論 2. 企業活動案例討論 3. 展覽活動案例討論	8	
(四)商業活動設計分組實作	1. 娛樂與慶典活動設計 2. 企業活動設計 3. 新品發表商業活動設計 4. 展覽活動設計	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 檔案評量(資料蒐集整理、書面報告) 2. 實作評量(實作、作業) 3. 口語評量(口試、口頭報告)		
教學資源	1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。 3. 教材內容之難易，應適合學生程度。 4. 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1)依學生差異，適時調整課程內容及實務應用，以提昇學生學習興趣。 (2)運用分組討論、個案發表，現場示範，讓每位學生參與課程內容。 2. 教學評量 (1)評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。 (2)評量方式注重實作性作業，培養實務能力。 3. 教學資源 (1)編寫教材時，宜多注意當前的商業活動設計，融入最新的資料。 (2)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 4. 教學相關配合事項 (1)要求學生須關心生活中與商業活動有關的書籍、報章雜誌與新聞。 (2)訓練學生能利用上網搜尋資料，蒐集相關資料，以充實所學。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台造型設計(彈性)
	英文名稱	Stage design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解造型基本概念。 二、熟練造型設計應有操作技巧，培養從事舞台整體造型行業的興趣。 三、應用秀場造型設計。 四、啟發觀察、鑑賞、創意、思考及審美能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)造型基本概念(一)	基本技巧操作	8	第三學年第一學期
(二)造型基本概念(二)	真人舞台走秀與設計	8	
(三)造型設計(一)	實務操作(一)	10	
(四)造型設計(二)	實務操作(二)	10	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。		
教學資源	評量方式注重基礎實作，培養舞台造型設計專業能力。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。 2. 教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。 3. 舞台造型設計知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。 4. 指導學生注重流型資訊搭配，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。 5. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意表演(彈性)
	英文名稱	Creative Performance
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識創意表演活動的意義。 2. 了解創意表演活動的目的及其價值。 3. 熟悉創意表演的各種教學方法。 4. 認識創意表演活動教材的內容及選擇方法。 5. 增進各種表演設計的基本能力。 6. 培養審美與創造的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎概念	1. 了解肢體創造力的發展。 2. 了解創意手作活動的目的與意義。	12	第三學年第一學期
(二)體驗與實作	1. 認識創意表演教學的原理原則。 2. 透由多元素材進行各種創意表演實作。	12	
(三)設計與應用	1. 藉由指定素材結合個人創意進行 2. 融合美感元素進行創意表演。	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 藉由指定素材結合個人創意進行。 2. 融合美感元素進行創意表演。		
教學資源	1. 圖書資源-創意相關書籍。 2. 外部資源-參觀舞蹈或藝術創作展覽，增加學生美感經驗體會。 3. 業界資源-接洽不同素材與形式的藝術創作者帶領學生進行藝術創作活動。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1)以激發學生創意為主要教學目標，藉由不同藝術創作形式啟發學生美感經驗，教師居於輔導支援地位。 (2)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (3)注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。 (4)隨時培養學生正確的工作價值觀念。 2. 教材編選 (1)教材內容之選擇，適合學生程度與興趣，並兼顧素材多元性。 (2)知識學習需與實務配合，使學生能學以致用。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學函數的應用(彈性)
	英文名稱	The application of Mathematical Functions
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 讓學生了解二次函數並且會模擬砲彈發射的軌跡。 2. 讓學生了解如何用三角函數去做簡單的測量問題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)二次函數(一)	1. 二次函數的介紹與基本性質 2. 如何畫二次函數。 3. 如何求二次函數的極值。	6	第三學年第一學期
(二)二次函數(二)	1. 二次函數的介紹與基本性質 2. 如何畫二次函數。 3. 如何求二次函數的極值。	6	
(三)三角函數(一)	1. 三角函數的介紹與基本性質。 2. 如何利用三角函數解三角形。 3. 三角函數在測量問題的應用。 4. 在手機數學App實際模擬測量問題。	12	
(四)三角函數(二)	1. 三角函數的介紹與基本性質。 2. 如何利用三角函數解三角形。 3. 三角函數在測量問題的應用。 4. 在手機數學App實際模擬測量問題。	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗 實際模擬測驗		
教學資源	手機相關數學APP		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 相關教材要注意實際的模擬是否可行。 2. 三角測量的問題盡量要碰觸3D的圖形。 3. 二次函數要注意可以控制參數的模擬。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飾品設計(彈性)
	英文名稱	Accessory Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 學會飾品設計的基本概念。 2. 熟悉各種工具的操作方式。 3. 具備創作與設計飾品的專業能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)從設計開始	1. 繪圖技法練習。 2. 飾品材質、種類的介紹。	12	第三學年第一學期
(二)設計圖創作	1. 設計圖創作與構圖。 2. 設計重點與注意事項說明。	12	
(三)飾品製作	1. 器具介紹與認識。 2. 器具使用說明與注意事項。 3. 飾品製作 4. 細部加工 5. 成品展示	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 飾品設計基本知識與技巧(20%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人學習單(20%)。 4. 作品創作(40%)。		
教學資源	手作設計網站、教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際操作為主。 2. 學生皆能獨立完成木作作品。 3. 學習成果分享、發表、講評與觀摩。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有故事的人(彈性)
	英文名稱	Life Lessons That Lead Us to the World
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生能力，拓展國際視野 2. 討論多元主題，探索自我價值 3. 培養學生具備正確「解讀媒體」、「選擇媒體」、「評估媒體」、「近用媒體」態度 4. 能力的閱聽人關切全球化議題，接軌網路新世代	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)媒體大搜查	公眾的媒體近用權、媒體的功能與角色、認識媒體、傳播的過程	4	第三學年第一學期
(二)聰明看廣告	置入性行銷 廣告創意、刻板印象	4	
(三)網路知多少	推薦優質網路平台 介紹社群媒體	6	
(四)專題探究討論	配合時事專題，進行深度探討	6	
(五)全球化議題探究	全球化加速的原因與影響：針對全球化現狀下的議題，蒐集資料、提出看法	6	
(六)全球十大議題報告	各組上台報告	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	書面作業、討論互動歷程、口頭報告		
教學資源	大電視		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 課堂上需分組指導，師生密切討論互動		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	性別教育(彈性)
	英文名稱	Gender Education
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 使學生了解性別帶給自身的影響，能省思生活中的性別刻板印象，並願意打破性別帶來的框架。 2. 認知文化對身體意象的影響，並懂得學習欣賞與悅納自己。 3. 了解不同的性別特質，並學習尊重與欣賞不同性別特質的人。 4. 了解在愛情中的自我狀態，並學習理性的溝通模式與合宜的情感表達方式。 5. 對性侵害性騷擾、親密關係暴力等有正確認知，並了解性別中的相關法律問題，學習保護自己。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)性別刻板印象	1. 了解何謂性別刻板印象，性別刻板印象的內涵 2. 討論生活中出現的性別刻板印象(勞務分工、生涯選擇、社會角色、習俗文化等)	2	第三學年第一學期
(二)身體意象	1. 透過廣告及瘦身等書籍來探討社會文化對身體的看法 2. 了解影響身體意象的因素及何謂身體自主權	2	
(三)多元文化議題	1. 播放影片：為巴比祈禱 2. 了解性別的多元取向，認識LGBT族群 3. 討論LGBT族群在社會上面臨的處境	4	
(四)愛情與親密關係暴力	1. 透過學生對戀愛的經驗分享，討論愛情的酸甜苦辣，並認識愛情的理論 2. 討論分手，學習尊重情感選擇的自主性，並培養對情感挫折容忍度 3. 針對新聞中的情殺案件，討論親密關係暴力及預防與處理方法	6	
(五)性騷擾、性侵害預防	1. 學習尊重人際互動中的身體界線 2. 了解性侵害與性騷擾的內涵，培養因應性侵害及性騷擾的能力 3. 了解相關的法律問題	6	
(六)多元家庭型態	1. 了解多元家庭型態的樣貌 2. 學習理解、接納與尊重多元的家庭型態	2	
(七)未婚懷孕	1. 播放影片：早熟 2. 與學生討論未婚懷孕所需承擔的風險及面對的責任 3. 學習安全性行為的保護措施	4	
(八)網路與我	1. 討論網路交友議題 2. 討論網路自拍議題 3. 討論網路色情議題	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)婚姻與家庭	1. 探討婚姻與家庭的性別互動模式 2. 討論經營婚姻與家庭的方法	2	
(十)公共場所的親密行為	1. 討論隱私權的定義 2. 討論親密關係中性別互動的公開與隱私的界線，思考在公共場域親密行為的適當性	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	以口頭報告、問答、撰寫學習單等方式進行評量		
教學資源	電腦、投影機、麥克風，光碟機…等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材選用 1. 國家教育研究院性別平等教育系列影片 2. 教育部、內政部等相關性別教育宣導短片 3. 網路資料 教學注意事項 1. 教材案例可搭配時事更新 2. 授課時宜多引導學生，讓學生可以表述自己的想法與意見，透過討論方式，澄清迷思 3. 若學生於授課中有用詞不當時，可給予機會教育，建立正確觀念		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	精進口語表達(彈性)
	英文名稱	Oral Expression Improvement
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	透過課堂教學活動，提升學生口語表達能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)哈囉！大家好	指導學生做1分鐘精彩的自我介紹	6	第三學年第一學期
(二)很高興認識你	指導學生如何面對群眾侃侃而談	6	
(三)人際互動你我他	指導學生如何有效地與他人進行溝通	6	
(四)换位思考說服術	指導學生如何遊說他人接受自己的觀點	6	
(五)一份故事的完成	指導學生如何說一個完整的故事	6	
(六)一份報告的表達	指導學生如何做專題研究口頭報告	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	個人上台演練、小組實作分享		
教學資源	翻滾海狸工作室：《口語表達課程講義》台北：三民書局		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英對如流(彈性)
	英文名稱	Let's Speak English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 提升英語表達能力 2. 能自行完成英文簡報 3. 認識並關懷台灣文化及世界脈動	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹及自我介紹	教師介紹課程、仿效「快速約會」模式讓選修本堂課學生迅速認識彼此	2	第三學年第一學期
(二)Show and Talk	限時五分鐘，讓學生擇一件對自己具有特殊意義的物品或者自己喜歡的東西介紹	4	
(三)歌唱演練	帶領學生唱西洋流行歌曲	2	
(四)電影配音練習	讓學生藉由模仿電影角色人物對話習得英文口說語調	4	
(五)電影配音發表	讓學生展演透過模仿配音之角色所習得之英文口說語調	4	
(六)台灣主題小組討論	分組並討論東/西/南/北台灣之著名景點與特色	2	
(七)台灣主題小組報告	限時二十分鐘，報告東/西/南/北台灣之著名景點與特色	4	
(八)自助旅行：機票篇	引領學生認識機票所示資訊	2	
(九)自助旅行：住宿篇	引領學生瀏覽訂房網站英文介面，使學生習得如何搜尋、評比、訂購海外住宿	2	
(十)國際線自助旅行小組討論	分組並討論/搜尋海外自助旅行之目的地、交通方式、住宿	2	
(十一)國際線自助旅行小組報告	限時二十分鐘，報告海外自助旅行之目的地、機票資訊、住宿、景點介紹	4	
(十二)英文問答	事先提供學生 15-20 題題目準備，由授課教師輪流提問，藉以評量學生英文口說能力	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	口頭報告、學習態度、作品發表、作業		
教學資源	網路平台、廣播		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備(彈性)
	英文名稱	Practices of Food Preparation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性。 2. 培養選購新鮮食材能力。 3. 瞭解烹飪的基本知識。 4. 能應用所學烹調法製作簡易餐點。 5. 養成良好的衛生工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品營養概論	營養學概述、每日飲食指南、營養標示	2	第三學年第一學期
(二)認識六大類食物	六大營養素認識	2	
(三)食材認識	食材認識、分類與選購、各類食材處理方式及儲存	8	
(四)辛香料的作用、種類、特徵及用途	常用調味料、辛香料、菜餚與辛香料的搭配	4	
(五)了解刀工的定義及切割的技巧	各式刀具使用規範、各種刀法的認識、切割及刀工練習	8	
(六)烹調法的認識與應用	各類基礎烹調法實習(蒸、煮、炒、炸)	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。		
教學資源	1. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 學校圖書館應具備充足中外烹調相關之圖書資料。 3. 運用電腦網路以資運用查詢烹調相關資料。 4. 中外烹調相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 需注意廚房衛生與安全 2. 學生刀具使用及烹調安全		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	渾沌的宇宙奧秘探究(彈性)
	英文名稱	Exploration of the chaotic universe
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 能明白宇宙萬物的起源。 2. 能理解的相對論。 3. 能從科學的觀點去了解其他高等智慧生物的可能性。 4. 能理解紅位移對宇宙的影響。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)日心說與地心說	1. 哥白尼的日心說 2. 伽利略與天文學 3. 伽利略的挑戰	2	第三學年第二學期
(二)宇宙背景輻射	1. 絕對溫標 2. 宇宙背景輻射現況	2	
(三)大爆炸	1. 大爆炸是一點嗎? 2. 宇宙膨脹	2	
(四)太陽	1. 太陽表面的電漿活動 2. 太陽風與地球磁場 3. 太陽的紫外線照片 4. 太陽的X光照片 5. 光球與黑子	2	
(五)恆星與光譜	1. 恆星與行星 2. 光譜分析	2	
(六)紅移現象	1. 宇宙大小 2. 過去、現在、未來	2	
(七)時空參考座標	1. 慣性座標 2. 絕對時間 3. 絕對空間 4. 時間與空間	2	
(八)八大行星與冥王星	1. 八大行星大小 2. 地球與木星大紅斑的大小	2	
(九)星系形成	1. 星系群>星系>星團 2. 恆星、塵埃和星際介質 3. 橢圓星系、螺旋星系和不規則星系	2	
(十)暗物質	1. 電磁力 2. 重力 3. 速度與冷暗物質、溫暗物質、熱暗物質	2	
(十一)暗能量	1. 宇宙加速膨脹 2. 大尺度宇宙 3. 平坦宇宙	2	
(十二)天文觀測	1. 天文站 2. 哈伯望遠鏡	2	
(十三)SETI	1. 無線電波 2. 地外文明	2	
(十四)SETI	1. 科學、科技、社會 2. 觀察是具有理論蘊含的?	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十五)重力波	1. 雙星、三星系統 2. 旋近 3. 合併 4. 沉靜	2	
(十六)重力波	1. 時空的漣漪 2. 質能守恆定律 $E=mc^2$	2	
(十七)霍金與宇宙	1. 外星人? 2. 霍金宇宙觀	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 個人口頭報告20% 2. 群組口頭報告20% 3. 個人書面報告(作業、作品)20% 4. 群組書面報告(作業、作品)20% 5. 課堂討論20%		
教學資源	相關書籍(基礎物理、基礎化學、基礎生物、基礎地球科學)、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選書目: 1. 時間簡史(史蒂芬霍金著,許明賢吳忠超合譯)。藝文印書館(1992)。 2. 胡桃裡的宇宙(史蒂芬霍金著,葉李華譯)。大塊文化(2001)。 3. 物理之舞(Gary Zukav,廖世德譯)。方智出版社股份有限公司(1995)。 (二)教學方法 1. 宜有投影設備暨備網際網路功能之教學環境。 2. 以課堂教師講述、多媒體數位教學,深化學習。 3. 透過個人口頭報告、群組口頭報告,強化學習。 4. 宇宙學亦可融入科學教學時的補充教材。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂與文學(彈性)
	英文名稱	Music and Literature
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	經由深入解析歌詞的意境及創作技巧，在聆聽或演唱歌曲中領略文學之美。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)古詞新調	選取古典詩詞搭配現代曲調的作品進行鑑賞	8	第三學年第二學期
(二)現代詩傳唱	選取現代詩譜上當代曲調的作品進行賞析	8	
(三)華語流行歌曲歌詞賞析	選取時下華語流行歌曲歌詞進行鑑賞	12	
(四)學生成果發表	由學生自選作品進行賞析及口頭報告	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 小組討論及成果發表50% 2. 課堂參與50%		
教學資源	書面資料、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教師自編教材		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	鋼琴彈奏(彈性)
	英文名稱	piano playing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	學生能學習讀譜能力。 學生能學習鋼琴彈奏技巧。 學生能以正確的態度專心上課。 學生能學習欣賞鋼琴作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)音樂基本能力	1. 讀譜練習 2. 基本樂理認識	12	第三學年第二學期
(二)鋼琴彈奏技巧(一)	單手-雙手練習	12	
(三)鋼琴彈奏技巧(二)	樂曲彈奏	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	以樂曲演奏、課堂表現與出席狀況作為成績考核依據		
教學資源	琴法教室、鋼琴、電子琴		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	紓壓按摩(彈性)
	英文名稱	Flexible learning time- Rolling massage
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	一、瞭解按摩基本概念。 二、熟練美容按摩手技應有操作技巧，培養從事美容行業的興趣。 三、應用基本技巧於日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工具準備與運用實務	瞭解美容專業按摩及歷史	8	第三學年第二學期
(二)臉部舒壓按摩實務操作	深入淺出臉部手技按摩真人實務操作	10	
(三)芳香療法	精油的使用方法與芳香療法	8	
(四)肩頸舒壓按摩實務操作	芳香調理肩背部按摩手技	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式注重基礎實作，培養按摩能力。		
教學資源	1. 選擇簡單扼要、深入淺出之教材，並配合現行專業護膚、美容SPA實務現況、時尚流行等相關資訊。 2. 相關書籍、成品、多媒體教材、整體造型數位軟體、網路數位資訊、雜誌等。 3. 利用專業教室供學生實作練習。 4. 結合社區資、電腦教室，供學生查詢相關資訊。 5. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 6. 利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情境、實務等四方面教學。 2. 教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術能相輔相成，以增進學習興趣。 3. 瞭解基礎按摩知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養美容專業技能。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	金工飾品設計(彈性)
	英文名稱	Accessory Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	一、了解金工工具的操作概念。 二、熟悉金工素材的基本認知。 三、熟練金工飾品製作的基本技法與操作程序。 四、具備金工飾品的組合與應用能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)材質、器具基本配備	1. 認識常見材質 2. 基本器具認識	2	第三學年第二學期
(二)銅片鋸切	1. 銅片鋸切基本技法 2. 黃銅與紅銅的認識	2	
(三)銅片拋修	1. 手工拋修的基本技法 2. 吊鑽的操作技法	4	
(四)幾何圖形與鏤空	1. 鑽孔操作方法與注意事項 2. 鑽孔器具的認識	4	
(五)軟蠟飾品設計	1. 戒指設計與製作。 2. 項鍊設計與製作。 3. 耳環設計與製作。	6	
(六)硬蠟飾品設計	1. 戒指設計與製作。 2. 立體造型飾品設計與製作	4	
(七)蠟雕	1. 硬蠟與軟蠟。 2. 輾壓機的使用。	2	
(八)線材的運用	1. 抽線。 2. 管子製作。 3. 螺旋形捲線製作。 4. 線的扭轉。	4	
(九)焊接	1. 硬焊與軟焊。 2. 輔助焊接的各種配件。	4	
(十)金屬折彎與成形	1. 退火。 2. 折彎。 3. 敲凹成形。 4. 球面成形。	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 金木作工具操作基本知識與技巧(20%)。 2. 學習態度(20%)。 3. 個人學習單(20%)。 4. 作品創作(40%)。		
教學資源	手作設計網站、教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際操作為主。 2. 學生皆能獨立完成木作作品。 3. 學習成果分享、發表、講評與觀摩。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	這一天的世界(彈性)
	英文名稱	What the Day Means to Us
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	從環保、人權、兩性平權、多元文化等議題出發，配合世界特殊節日，引發思考，培養關懷理解之心，進而付諸行動，身體力行。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)馬拉拉日	奮鬥不懈的女權	4	第三學年第二學期
(二)開齋節？齋戒月？	穆斯林飲食規範的特色	4	
(三)哥倫布紀念日	「誰」的「新」大陸？	4	
(四)美國獨立紀念日	「誰」的《美國獨立宣言》？	6	
(五)國際非暴力日	印度聖雄與國際非暴力日	4	
(六)原爆日	原爆日：蕈狀雲的餘波盪漾	4	
(七)DNA紀念日	你我的密碼：DNA紀念日	4	
(八)世界影音遺產日	從「世界影音遺產日」到自己的影音頻道	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 以學生課程參與度進行評量 2. 學期末的總結性評量，包含報告及心得回饋		
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜的教科書 2. 蒐集社會科相關之圖片、刊物、影片等作為輔助教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 採多元評量的方式，評量方法可包括觀察、紀錄、問答、討論、筆試等，並顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編纂之參考。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊不怕菜英文(彈性)
	英文名稱	Travel English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能認識自助旅行所需注意的面向，進而具備自助旅行的能力； 2. 能認識不同文化，進而理解各文化的存在價值，以及對自我文化的認同； 3. 能理解觀光旅遊對旅行者以及旅遊地所帶來的影響； 4. 能養成主動學習的習慣； 5. 能運用資訊能力蒐集資料； 6. 能培養獨立思考、協調合作的能力； 7. 能閱讀、回應、規劃旅遊時所需的相關英文資訊，例如：機票訂購、住宿預訂等； 8. 能閱讀、分析旅遊以及與其相關題材的英文文章； 9. 能書寫旅遊行程計畫。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	各週主題介紹：旅行的意義、觀光旅行帶給旅行者及旅遊地的影響與衝擊、旅遊方式的定調、相關書籍網站介紹、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	第三學年第二學期
(二)飛出小島	機票種類、航空公司種類、網路訂票相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(三)住宿落腳點	住宿方式(青年旅館、沙發衝浪、打工換宿等，不同於一般旅館的介紹)、住宿挑選、網路訂房、住的安全、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(四)行程規劃	行程規劃原則、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(五)景點間的移動	他國大眾交通工具的認識、火車票預定、租車相關訊息、行的安全、相關主題的英語文章閱讀與討論、期中報告分組與說明	2	
(六)\$\$\$	旅費估算、外匯認識、價值觀、金錢觀的討論、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(七)背包 v. s. 旅行箱	簡單生活的美好、行李打包術、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(八)欣賞旅途中的意料之外	生病受傷、飛機停飛、旅遊平安險、其他突發狀況應變、接受不完美的準備、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(九)旅行中的吃喝文化	由異國飲食文化探討對差異的尊重、飲食安全、隨身小廚房、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(十)不同文化中看見自己文化的價值	異國風俗慶典介紹、自我文化的認同、相關主題的英語文章閱讀與討論	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)文化適應力和國際移動力的培養	何謂文化適應力?何謂國際移動力?相關主題的英語文章閱讀與討論	2	
(十二)旅遊英文 1	入境表格填寫、海關詢問、車站買票、找路問路、對話練習	2	
(十三)旅遊英文 2	飯店入住、銀行換匯、餐廳點菜、對話練習	2	
(十四)旅遊英文 3	逛街購物、醫院就醫、對話練習、期末報告分組與說明	2	
(十五)旅行電影	經典旅遊影片介紹與討論	2	
(十六)旅遊印記	旅程隨筆札記、旅遊影像紀錄	2	
(十七)期末旅遊規劃報告 1	運用這學期所學的主題,依指定國家、主題、天數、預算進行規劃,兩兩一組進行簡報報告	2	
(十八)期末旅遊規劃報告 2	運用這學期所學的主題,依指定國家、主題、天數、預算進行規劃,兩兩一組進行簡報報告,期末討論與回饋	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂作業20% (含學習單等) 2. 期中報告30% (在「旅行中的吃喝文化」與「不同文化中看見自己文化的價值」,選一主題,進行口語簡報。) 3. 期末報告30% (含書面與口語旅遊規劃報告) 4. 學習態度20% (含出席考核與課堂參與度等) *期中報告與期末報告,包含教師評分以及同儕互評		
教學資源	書面資料、網路		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學(彈性)
	英文名稱	Food and Beverage 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"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉飲料調製之相關技能運用。 2. 熟悉蔬果雕刻之專業技能。 3. 培養學生展檯佈設能力。 4. 熟悉擺盤技巧。 5. 熟悉餐桌擺設之技能。 6. 提升餐飲美學之涵養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)創意飲料設計及呈現	1. 運用調製法設計創意飲品(漸層、霜凍等) 2. 運用不同主題素材設計創意飲品(咖啡、茶、水果等) 3. 飲品杯飾切雕	4	第三學年第二學期
(二)菜單及飲料單設計	1. 菜單設計的技巧 2. 主題菜單及異國菜單設計	4	
(三)創意口布摺疊	1. 口布摺疊技巧 2. 創意口布設計及摺疊	4	
(四)造型點心設計	1. 杯子蛋糕裝飾 2. 造型餅乾裝飾	4	
(五)蔬果雕刻及擺盤藝術	1. 基礎切雕技法 2. 中、西、日式擺盤裝飾 3. 水果盤切雕	4	
(六)餐桌擺設藝術	1. 餐桌擺設技巧 2. 餐盤搭配藝術 3. 主題料理及異國料理餐桌佈設	8	
(七)主題展檯佈設及素材運用	1. 多元素材運用技巧 2. 主題展檯佈設 3. 成果發表	8	
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。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 專業飲料調製及餐服教室。 2. 廣播教學及投影設備。 3. 相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法

- (1) 本科目為專業科目、實習科目，實習得分組上課，以學生多練習實作。。
- (2) 教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，適時導入市場主流性產品，增進學習效果，以符合現代生活的應用。。
- (3) 依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。
- (4) 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。

2. 教材來源

- (1) 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。
- (2) 蒐集相關之多媒體教材、圖片、實體教材、雜誌刊物等作為輔助教材。

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊英文懶人包(彈性)
	英文名稱	Cliff's Notes Version of Travel English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 提升觀光旅遊與生活英文聽力及口說能力。 2. 讓學生踏出敢開口說英文的勇氣。 3. 了解旅遊用英文的表達方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)At the Airport	Checking in, Boarding and Luggage, Filling out Forms	8	第三學年第一學期
(二)On the Plane	Takeoff, After take off	8	
(三)After Landing	Passing the Immigration, Customs	6	
(四)On We Go	Car Rental, Driving, Taxi	8	
(五)Mass Transportation	Buses, Train and Subway	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、實作演練、影片製作等。		
教學資源	1. 教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3. 教材範例與實務相結合，易於學習遷移。 4. 妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。 5. 相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 得分組上課，以學生多練習實作，課堂上要求學生上台口說對話，期能藉此增進學生的英文口語表達能力。 2. 善用網路資源，使學習更彈性、多元。 3. 教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 4. 依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。 5. 指導學生觀看相關旅遊英文書籍及頻道，活用知識以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 6. 適時播放相關旅遊照片及影片，透過情境學習引導學生學習。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影裡的心理學(彈性)
	英文名稱	Psychology in Film
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 利用電影與心理學，反思人生關鍵的重要議題。 2. 透過電影故事反思了解自己的生命故事。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)化冰之旅	1. 課程說明 2. 評量方式講解 3. 認識彼此、促進建立良好關係 4. 提升成員彼此接納與認同、增進團體凝聚力	1	第三學年第二學期
(二)刺蝟的優雅 主題:人我關係	1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-他人身上有否我從未發現的特質 3. 自我探索-自己身上因人、時、地的特質展現	4	
(三)不思議幸福列車 主題:生命教育	1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-自己對幸福的定義 3. 自我探索-生命價值澄清	4	
(四)狐狸與我 主題:愛與尊重	1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-了解討論愛與佔有、尊重與友誼 3. 自我探索-了解關係與自由的需求、及其衝突，並討論自己的界限及拿捏	4	
(五)酷馬 主題:寬恕與原諒	1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-曾經寬恕的經驗與感覺 3. 自我探索-曾經耿耿於懷的故事並善用媒材表現出來	4	
(六)心靈捕手 主題:心理治療	1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-了解甚麼是心理治療以及其關係 3. 自我探索-了解自己的支持系統與關係	4	
(七)戀夏500日 主題:愛情心理學	1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-了解喜歡與愛、戀愛的心理歷程 3. 自我探索-人際關係中曾經喜歡的特點卻變成討厭的缺點經驗	4	
(八)鴻孕當頭 主題:性教育心理	1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-了解性行為與未婚懷孕 3. 自我探索-性行為與未婚懷孕的迷思澄清與選擇	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)異類 主題:自閉症	1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-了解自閉症與亞斯伯格症 3. 自我探索-了解社會如何看待身心障礙者以及如何影響彼此的互動	4	
(十)當怪物來敲門 主題:悲傷輔導	1. 電影欣賞與討論 2. 引導思考-生命中的失落經驗及其影響 3. 自我探索-曾經的失落經驗故事並善用媒材表現並從中嘗試學習轉化	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	方式:分組討論報告、影片討論心得學習單、探索活動體驗口頭報告 人員:教師評量、學生自評及互評		
教學資源	《刺蝟的優雅》、《不思議幸福列車》、《酷馬》、《心靈捕手》、《戀夏500日》、《鴻孕當頭》、《狐狸與我》、《異類》、《當怪物來敲門》		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 影片討論可於影片欣賞中或欣賞後進行。 2. 教師適時留意學生欣賞電影時的學習概況。 3. 影片使用公播版。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意表演實作(彈性)
	英文名稱	Creative Performance Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識創意表演實務的意義。 2. 了解創造肢體活動的目的及其價值。 3. 認識創意表演實務教材的內容及選擇方法。 4. 增進各種表演設計的基本能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)表演藝術	1. 創意表演實務的意義。 2. 了解創造肢體活動的目的及其價值 3. 增進各種表演設計的基本能力	12	第三學年第二學期
(二)體驗與實作	1. 創意表演實務教材的內容 2. 創意表演實務教材的選擇方法	12	
(三)設計與應用	1. 編舞 2. 編劇與應用	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 個人創意成果與檔案，以及過程中態度與行動的正確性。 2. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 3. 評量方式注重實作性成果展現，培養實務能力。		
教學資源	1. 圖書資源-創意相關書籍影音資料。 2. 外部資源-參觀舞蹈或藝術創作展覽，增加學生美感經驗體會。 3. 業界資源-接洽不同素材與形式的藝術創作者帶領學生進行藝術創作活動。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以激發學生創意為主要教學目標，藉由不同藝術創作形式啟發學生美感經驗，教師居於輔導支援地位。 2. 注重實作學習，使學生能從「做中學」，培養實作能力。 3. 教材內容之選擇，適合學生程度與興趣，並兼顧素材多元性。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數字秘密花園(彈性)
	英文名稱	Digital Secret Garden
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 訓練數字能力 2. 培養投資理財的基本觀念與操作力。 3. 介紹投資分析的簡易理論與工具。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)數字魔力	1. 認識數字 2. 操作數字遊戲 3. 數字桌遊進行	6	第三學年第二學期
(二)現金流	1. 現金流理財介紹 2. 現金流活動操作	10	
(三)OPI	1. 華爾街股市大亨內容介紹 2. OPI資產負債投資 3. OPI活動進行	10	
(四)操作活動	1. 投資的基本概念及工具 2. 證券市場介紹 3. 台灣股市結構及交易制度 4. 輔導學生參加投資模擬系統的操作競賽	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 評量的方法有考試、實習與分組書面報告、作業及平時問答表現 2. 可依據評量結果，改進教材教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 使用桌遊，協助學生建立數字觀念。 2. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 3. 教材內容之難易，應適合學生程度高，提高其學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材應參照實務趨勢及新頒規定，能與現實結合。 2. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 3. 教材內容之難易，應適合學生程度。 教學方法： 1. 教學應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機。 2. 培育學生適應變遷、規劃執行、創新進取及自我發展之核心素養。 3. 教學須重視道德實踐及培養學生正確的職業道德觀念。 4. 教學時應充分利用社會及網路資源，安排參訪相關產業機構，使理論與實務相結合，提高學習興趣和效果。 5. 教師於教學活動可安排參加投資模擬系統的操作競賽。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微型創業實作(彈性)
	英文名稱	Micro-Entrepreneurship Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解影像處理的基本概念。 2. 掌握影像編排與色彩設計。 3. 啟發創意思考。 4. 培養文創專案製作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)影像基礎知識	1. 影像基礎知識及各程種圖檔介紹 2. 影像處理功能、影像去背應用。	12	第三學年第二學期
(二)影像處理技術	1. 數位相片編修。 2. 影像合成技術。 3. 文字工具及文字圖層的設定與應用。	12	
(三)文創商品製作	1. 文創商品介紹及觀摩 2. 文創商品機具介紹及應用 3. 文創商品設計與製作	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 平時應考核學生實習操作技巧熟練程度及思考能力。 2. 期末評量宜以專題作業的方式進行，並以個人或分組方式為之。		
教學資源	1. 實習電腦網路教室。 2. 廣播教學設備。 3. 熱昇華印表機、平板燙轉印機、馬克杯轉印機、3D印表機、照相機等設備。 4. 轉印紙、擦拭貼、馬克杯、滑鼠墊、磁性拼圖、T恤。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 多媒體教學教材。 (2) 坊間相關專業書籍或教師自編教材。 2. 教學方法 (1) 理論配合上機實際操作，並製作出客製化文創商品，提昇學習興趣及效果。 (2) 熟悉各種影像處理、3D建模的運用。 (3) 分組實習，讓學生體驗團隊合作的重要。 (4) 優良作品及學生作業採用互相觀摩方式，增進學生視野及技術。 3. 教學相關配合事項 (1) 教學雖使用商業剪輯軟體，但也可視狀況選用自由軟體或免費軟體，如此一方面可讓學生容易取得軟體，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。 (2) 由於市面上軟體改版迅速，教學無法百分之百滿足業界，所以在教學時，應熟悉影像處理及3D建模的基本功能，才能適用於各種軟體。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	環保生活行動(彈性)
	英文名稱	Environmental Life Action
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	藉由設計行動方案，讓學生使用已學會的環保知識，進行促進資源永續的生活方式，並評估這種生活方式的利弊得失。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)環保生活方式	1. 說明保護環境的理由與方法 2. 介紹各種綠色科技在生活中進行保護環境的活動	6	第三學年第一學期
(二)設計與執行促進環保的生活行動	1. 釐清環境面臨的各種問題 2. 發想促進環境保護的生活行動	6	
(三)設計與執行促進環保的生活行動	1. 釐清環境面臨的各種問題 2. 發想促進環境保護的生活行動	6	
(四)設計與執行促進環保的生活行動	1. 釐清環境面臨的各種問題 2. 發想促進環境保護的生活行動	6	
(五)環保生活的成果與阻力	1. 展示環保生活行動的執行成果 2. 探討推廣環保生活的阻礙	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	口頭問答、成果展示、專題報告		
教學資源	相關科目教科書、期刊、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康飲食(彈性)
	英文名稱	Healthy Diet
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 使學生能具備中西健康飲食知識並落實於生活中 2. 使學生能體會飲食對環境的影響	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)均衡飲食	1. 健康飲食原則及運用 2. 飲食相關新知	4	第三學年第一學期
(二)營養素與健康	1. 重要營養素介紹 2. 特殊需求與保健	4	
(三)食材的選擇	1. 如何選擇新鮮的食材 2. 選擇加工食品注意事項	4	
(四)傳統醫學四季養生	1. 傳統醫學五行概念 2. 四季養生 3. 製作一道當季養生膳食	8	
(五)設計自己的菜單	1. 運用所學設計一份餐點 2. 完成餐點製作並分享	4	
(六)外食的健康選擇	1. 外食的陷阱 2. 外食也能吃的健康	4	
(七)食安議題	1. 食品安全相關規定 2. 重大食安議題	4	
(八)食物與環境	1. 永續餐桌 2. 綠色消費	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂出席及參與、分組報告、超市實察、菜單設計及製作、學習單		
教學資源	健護學科中心教學資源、食品安全資訊網、國民健康署、食品營養概論(蕭寧馨, 2014)、樂齡好滋味：楊玲玲的幸福餐飲(楊玲玲, 2014)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 自編教材。 2. 教學方法主要透過教師引導，學生討論、報告、餐點製作及分享來進行。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康體適能(彈性)
	英文名稱	Elementary Physical fitness
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識健康體適能的意義。 2. 學習設計運動處方，增進健康體適能。 3. 培養運動樂趣、習慣，提昇生活品質。 4. 養成團隊合作互助精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	介紹課程內容、運動場館介紹及建立健康體適能的理論與觀念	2	第三學年第一學期
(二)測驗	自我體適能檢測(心肺耐力)	2	
(三)測驗	自我體適能檢測(仰臥起坐、坐姿體前彎、立定跳遠)	2	
(四)體適能基本觀念	身體活動的消耗與健康促進 如何藉由運動提升體適能與運動關係	4	
(五)心肺適能運動處方	心肺適能概要、心跳率、提升心肺適能的運動處方	2	
(六)肌肉適能	肌力與肌耐力理論與實際(一)；徒手核心肌群；間歇運動	4	
(七)肌肉適能	肌力與肌耐力理論與實際(二)；重量訓練(帶毛巾)	8	
(八)柔軟度適能	柔軟度的維持與促進，柔軟度訓練之指導方針	4	
(九)心肺適能	心肺有氧適能理論與實際；心肺耐力	4	
(十)身體組成	身體組成與體重管理	2	
(十一)運動處方	個別化健身運動的設計與安排	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 課程實作。 2. 學習單。		
教學資源	運動、重訓器材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 課程開始前，需暖身。 2. 器材使用規則，須說明清楚，並讓學生嚴格遵守。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文化觀光解說實務(彈性)
	英文名稱	Practice of Interpreting Cultural Tourism
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解文化觀光導覽解說內涵 2. 熟悉台灣文化觀光資源導覽解說過程 3. 具備導覽解說原則與技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導覽解說資源及歷史文化認識	介紹台灣知名觀光資源及文化歷史淵源	6	第三學年第二學期
(二)導覽解說原則與技巧	進行各項文化據點及領團導覽解說技巧	8	
(三)實地導覽技巧能力的養成	1. 配合情境模擬及實地演練，提升導覽解說與實作技巧。 2. 實際模擬導覽能力。	12	
(四)完成導覽解說摺頁	指導學生製作解說摺頁，型態不拘，書籤、手工藝品、扇子、書面報告等皆可。	6	
(五)現地測驗，業師評比	在期末選擇宜蘭文化觀光解說，現地演練，由來自業界的解說員一起指導講評。	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練、影片製作等。		
教學資源	1. 教材由老師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合課程目標。 3. 教材範例與實務相結合，易於學習遷移。 4. 妥善運用視聽設備作為輔助教學工具，增進學習效果。 5. 相關圖書資料、多媒體教材、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 得分組上課，以學生多練習實作，課堂上要求學生上台報告，期能藉此增進學生的口語表達能力。 2. 善用社區資源、結合當地特色，實際導覽解說。 3. 教師於施教時實際示範教學，並加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 4. 依單元不同採用欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。 5. 指導學生閱讀相關書籍，活用知識以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 6. 適時安排學生到校外實地參觀，藉以驗證所學。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	競技體適能(彈性)
	英文名稱	Advanced Physical fitness
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 認識競技體適能的意義。 2. 學習設計運動處方，增進競技體適能。 3. 培養運動樂趣、習慣，提昇生活品質。 4. 養成團隊合作互助精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	介紹課程內容、運動場館介紹及建立競技體適能的理論與觀念	2	第三學年第二學期
(二)測驗	自我體適能檢測(協調性、反應、平衡)	2	
(三)測驗	自我體適能檢測(速度、爆發力、敏捷性)	2	
(四)協調性適能	協調性適能概要、提升協調性的運動處方、體能活動、趣味競賽	4	
(五)反應適能	反應適能概要、提升協調性的運動處方、體能活動、趣味競賽	4	
(六)平衡適能	平衡適能概要、提升協調性的運動處方、體能活動、趣味競賽	4	
(七)速度適能	速度適能概要、提升協調性的運動處方、體能活動、趣味競賽	4	
(八)爆發力適能	爆發力適能概要、提升協調性的運動處方、體能活動、趣味競賽	4	
(九)敏捷性適能	敏捷性適能概要、提升協調性的運動處方、體能活動、趣味競賽	4	
(十)測驗	自我體適能檢測(協調性、反應、平衡)	2	
(十一)測驗	自我體適能檢測(速度、爆發力、敏捷性)	2	
(十二)運動處方	個別化健身運動的設計與安排	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 課程實作。 2. 學習單。		
教學資源	運動、重訓器材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 課程開始前，需暖身。 2. 器材使用規則，須說明清楚，並讓學生嚴格遵守。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	情感教育(彈性)
	英文名稱	Affective Education
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標(教學重點)	使學生具備情感經營及關係處理的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)健康自尊與真愛	1.自我概念與自尊 2.愛的表達與約會	8	第三學年第二學期
(二)擇友技巧	1.擇友應有認知與態度 2.接受與拒?	8	
(三)情感經營	1.親密感受與愛的分享 2.愛情三元素的經營 3.意外懷孕議題	8	
(四)面對失落與悲傷	1.分手的決定 2.分手調適與學習	8	
(五)多元的性	尊重多元及同志教育	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂出席及參與、分組報告及學習單		
教學資源	健護學科中心教學資源、性別平等教育全球資訊網		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.以電影為媒材及自編教材進行教學。 2.教學方法主要透過教師引導，學生討論、報告及分享來進行。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影主題賞析(彈性)
	英文名稱	Movie Appreciation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	認知： 1. 學生能了解電影的發展。 技能： 1. 學生能學習與分析說明電影作品的主题內容。 2. 學生能學習與分析說明電影的影像表現。 情意： 1. 學生能以正確的態度專心上課。 2. 學生能廣泛欣賞不同類型、影像風格的電影。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電影的歷史	1. 電影的起源 2. 電影的發展與創新	12	第三學年第二學期
(二)電影的主題(一)	時間的可能：似曾相似、星際效應、今天暫時停止	12	
(三)電影的主題(二)	戰爭的觀察：三不管地帶、越戰創傷、早安越南、黑暗之心	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	以報告、課堂表現與出席狀況作為成績考核依據		
教學資源	美術教室、單槍投影機、音響設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材參考資料 1. 認識電影：焦雄屏 譯 2. 電影鏡頭設計：史蒂文·卡茨 著 3. 電影藝術：形式與風格 曾偉禎 譯 4. 閃回：電影簡史 賈內梯 著 教學方法 講述與欣賞教學		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體應用及實作(彈性)
	英文名稱	Multimedia Applications and practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1. 培養整合photoshop、illustrator、indesign的能力 2. 能將作品整合至dreamweaver及其他多媒體平台 3. 能有一定色彩搭配及版面配置美學的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)多媒體製作介紹規劃、目的及技術複習	1. 多媒體製作介紹 2. 課程規劃、分組及意見交流 3. 各軟體相關技巧複習	12	第三學年第一學期
(二)實施及創作階段	1. 分析相關作品 2. 技巧說明 3. 歷屆選手範例解析	12	
(三)整合流程	1. 開場動畫 2. 互動式網頁設計 3. 主畫面配置	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 競賽學科題目 2. 上機測驗		
教學資源	1. 網路動態教學 2. 歷屆作品 3. 版面配置美學的相關書籍 4. 實習電腦網路教室、廣播教學設備、相關教學參考圖片、媒體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 要掌握好各段進度 2. 教材內容宜採主題式範例為優，並簡單說明所用的工具用途。 3. 目前選用adobe的相關軟體。 4. 相關產業的就業資訊分享及youtube的相關影片。 5. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 6. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 7. 可採個別學習、小組合作學習或全班團體學習來完成一個完整的多媒體專案。		