

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108年12月9日108學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：



(109學年度入學學生適用)

- 第一次報備查版
- 修正後報備查版
- 准予備查版

中華民國110年04月16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 | 15 |
| 三、科目開設一覽表 | 16 |
| 柒、團體活動時間實施規劃 | 18 |
| 捌、彈性學習時間實施規劃 | 19 |
| 一、彈性學習時間實施相關規定 | 19 |
| 二、學生自主學習實施規範 | 35 |
| 三、彈性學習時間實施規劃表 | 51 |
| 玖、學校課程評鑑 | 56 |
| 學校課程評鑑計畫 | 56 |
| 附件二：校訂科目教學大綱 | 60 |

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 4. 其他：綜合職能科 | |
| | 建教合作班 | | |
| | 重點 產業 專班 | 產學攜手 合作專班 | |
| | | 產學訓專班 | |
| | | 就業導向 課程專班 | |
| | | 雙軌訓練 旗艦計畫 | |
| 其他 | | | |
| 綜合型 | 1. 學術學程：1年級不分群、學術社會學程、學術自然學程 2. 家政群：美容學程 3. 餐旅群：餐飲服務學程 | | |
| 進修部 | 1. 家政群：幼兒保育科 2. 餐旅群：餐飲管理科 | | |
| 實用技能學程 | 1. 設計群：服裝製作科(日間上課) 2. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)、旅遊事務科(日間上課) 3. 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：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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 技術型 | 商業與管理群 | 商業經營科 | 1 | 0 | 1 | 33 | 1 | 15 | 3 | 48 |
| | 商業與管理群 | 資料處理科 | 1 | 0 | 1 | 32 | 1 | 22 | 3 | 54 |
| | 家政群 | 幼兒保育科 | 1 | 0 | 1 | 36 | 1 | 32 | 3 | 68 |
| | 家政群 | 美容科 | 1 | 0 | 1 | 38 | 1 | 33 | 3 | 71 |
| | 家政群 | 流行服飾科 | 1 | 0 | 1 | 25 | 1 | 11 | 3 | 36 |
| | 餐旅群 | 觀光事業科 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | 餐旅群 | 餐飲管理科 | 1 | 0 | 1 | 34 | 1 | 37 | 3 | 71 |
| 綜合型 | 學術學程 | 1年級不分群 | 0 | 0 | 4 | 99 | 3 | 76 | 7 | 175 |
| 進修部 | 家政群 | 幼兒保育科 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 8 | 1 | 8 |
| | 餐旅群 | 餐飲管理科 | 1 | 0 | 1 | 24 | 1 | 33 | 3 | 57 |
| 實用技能學程 | 設計群 | 服裝製作科(日間上課) | 0 | 0 | 1 | 15 | 1 | 11 | 2 | 26 |
| | 餐旅群 | 餐飲技術科(日間上課) | 1 | 0 | 1 | 38 | 1 | 35 | 3 | 73 |
| | 餐旅群 | 旅遊事務科(日間上課) | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | 美容造型群 | 美髮技術科(日間上課) | 1 | 0 | 1 | 38 | 1 | 22 | 3 | 60 |
| 集中式特殊教育班 | 服務群 | 綜合職能科 | 2 | 0 | 2 | 21 | 1 | 12 | 5 | 33 |
| 合計 | | | 14 | 0 | 16 | 433 | 15 | 347 | 45 | 780 |

二、核定科班一覽表

表2-2 109學年度核定科班一覽表

| 學校類型 | 群別 | 科班別 | 班級數 | 每班人數 |
|--------|--------|-------------|-----|------|
| 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 | 餐飲技術科(日間上課) | 1 | 35 |
| | 餐旅群 | 旅遊事務科(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

課程發展委員會組織要點

課程發展委員會委員名單

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

- 一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員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、綜高實驗研究組長、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(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計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(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。
 - (三) 各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。
- 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) 規劃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(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
 - (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
 - (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
 - (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
 - (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人員簽送本委員會核定後辦理。
 - (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

國立頭城家商 108 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 | 108 年 08 月 01 日起 至 109 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 | 李萬里 | | 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 | |
| | 曾千玲 | | 主計主任 | |
| | 湯世明 | | 人事主任 | |
| | 吳奇穆 | | 教學組長 | |
| | 林雨萱 | | 訓育組長 | |
| | 陳立中 | | 綜高實驗研究組長 | |
| | 林育鼎 | | 特教組長 | |
| | 何俊緯 | | 進修部教務組長 | |
| | 陳仲豐 | | 實用技能組長 | |
| | 簡鵬鎮 | | 體育組長 | 體育領域召集人 |
| | 戴憶文 | | 商經科主任 | |
| | 黃秀靜 | | 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 | |
| | 歐珮怡 | | 餐飲科主任 | |
| | 林文政 | | 國文領域召集人 | |
| | 林倩如 | | 英文領域召集人 | 三年級導師代表 |
| | 陳可庭 | | 數學領域召集人 | |
| | 吳勝達 | | 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 | |
| | 卓世盟 | | 一年級導師代表 | |
| 黃淑冠 | 二年級導師代表 | | | |
| 陳志威 | 教師會代表 | | | |
| 林亮宏 | 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 | | |
| 楊淑華 | 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：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p> | <p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 中餐烹調8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 創意小吃3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：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p> | <p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <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"/> 宴會料理12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12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：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p> | <p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input 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： <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲成本與控制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"/> 西餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 拉花藝術2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅實務14學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲實務14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)
109學年度入學學生適用(日間上課)

| 課程類別 | 領域/科目及學分數 | | 授課年段與學分配置 | | | | | | 備註 | |
|-------|-----------|--------|-----------|----|------|---|------|---|----|--|
| | | | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | | |
| 名稱 | 名稱 | 學分 | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | | |
| 部定必修 | 語文 | 國語文 | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 英語文 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | 數學 | 數學 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | 社會 | 歷史 | 4 | | | 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 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 美術 | | 2 | | | | | | |
| | | 藝術生活 | | | | | | | | |
| | 綜合活動 | 生命教育 | 4 | | | | | | | |
| | | 生涯規劃 | | 2 | | | | | | |
| | | 家政 | | | | | | | | |
| | | 法律與生活 | | | | | | | | |
| | | 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 | 36 | 17 | 15 | 2 | 2 | 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 | 52 | 22 | 20 | 5 | 5 | 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)
109學年度入學學生適用(日間上課)

| 課程類別 | | 領域/科目及學分數 | | 授課年段與學分配置 | | | | | | 備註 | | |
|----------|---------|----------------|--------------|-----------|---|------|---|------|----|-----------------------------|--|------------------------------------|
| 名稱 | 學分 | 名稱 | 學分 | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | | | |
| | | | | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | | | |
| 校訂必修 | 一般科目 | 13學分 6.99% | 應用文 | 4 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| | | | 英文演習 | 4 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| | | | 球類運動技巧 | 5 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| | | | 小計 | 13 | 0 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | | |
| | 專業科目 | 6學分 3.23% | 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 11.83% | 專題實作 | 4 | | | | 2 | 2 | | | |
| | | | 職涯體驗 | 2 | | | | 2 | | | | |
| | | | 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 | 0學分 0.00% | | | | | | | | | | |
| | | | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| | 必修學分數合計 | | | 41 | 4 | 5 | 3 | 7 | 12 | 10 | | |
| | 校訂選修 | 一般科目 | 0學分 0.00% | | | | | | | | | |
| | | | | 應選修學分數小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | | 專業科目 | 6學分 3.23% | 餐飲成本與控制 | 4 | | | | | 2 | 2 | <input type="checkbox"/> 跨班 4選1 |
| | | | | 餐旅行銷 | 4 | | | 2 | 2 | | | <input type="checkbox"/> 跨班 4選1 |
| | | | | 民宿經營與管理 | 4 | | | 2 | 2 | | | <input type="checkbox"/> 跨班 4選1 |
| 食物學 | | | | 1 | 1 | | | | | | <input type="checkbox"/> 跨班 | |
| 國際禮儀 | | | | 1 | 1 | | | | | | <input type="checkbox"/> 跨班 | |
| 應選修學分數小計 | | | | 6 | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | | |
| 實習科目 | | 87學分 46.77% | 樂活飲食 | 6 | | | 3 | 3 | | | <input type="checkbox"/> 跨班 | |
| | | | 宴會料理 | 12 | | | 6 | 6 | | | <input type="checkbox"/> 跨班 與序號5.7.8.12，五選四 | |
| | | | 餐旅實務 | 14 | | | | | 7 | 7 | <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。與序號3.6.9.13，五選三 | |
| | | | 餐飲實務 | 14 | | | | | 7 | 7 | <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。與序號2.6.9.13，五選三 | |
| | | | 樂活飲品 | 4 | | | 2 | 2 | | | <input type="checkbox"/> 跨班 與序號1.7.8.12，五選四 | |
| | | | 異國料理 | 8 | | | | | 4 | 4 | <input type="checkbox"/> 跨班 與序號2.3.9.13，五選三 | |
| | | | 行動餐車料理製備 | 6 | | | 3 | 3 | | | <input type="checkbox"/> 跨班 與序號1.5.8.12，五選四 | |
| | | | 風味料理 | 4 | | | 4 | | | | <input type="checkbox"/> 跨班 與序號1.5.7.12，五選四 | |
| | | | 拉花藝術 | 2 | | | | | | 2 | <input type="checkbox"/> 跨班 與序號2.3.11.13，五選三 | |
| | | | 創意小吃 | 3 | | 3 | | | | | <input type="checkbox"/> 跨班 與序號4.11，三選二 | |
| | | | 中式點心 | 8 | 4 | 4 | | | | | <input type="checkbox"/> 跨班 與序號4.10，三選二 | |
| | | | 宴會點心 | 12 | | | 6 | 6 | | | <input type="checkbox"/> 跨班 與序號1.5.7.8，五選四 | |
| | 點心製作 | | 8 | | | | | 4 | 4 | <input type="checkbox"/> 跨班 | | |

| | | | | | | | | | | |
|----------------|--------------|----------|-------|----|----|----|----|----|----|--|
| | | | | | | | | | | 與序號2.3.6.9，五選三 |
| | | 應選修學分數小計 | 87 | 4 | 7 | 21 | 17 | 18 | 20 | 校訂選修實習科目開設101學分 |
| 特殊 需求 領域 | 0學分 0.00% | 學習策略 | 24 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 跨班 |
| | | 社會技巧 | 24 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 跨班 |
| | | 生活管理 | 24 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 跨班 |
| | | 職業教育 | 24 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 跨班 |
| | | 功能性動作訓練 | 24 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 跨班 |
| | | 應選修學分數小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 校訂選修特殊需求領域課程開設120學分 |
| 選修學分數合計 | | | 93 | 6 | 7 | 23 | 19 | 18 | 20 | |
| 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 | | | 186 | 32 | 32 | 31 | 31 | 30 | 30 | |
| 每週團體活動時間(節數) | | | 12-18 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | |
| 每週彈性學習時間(節數) | | | 6-12 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 2 | |
| 每週總上課節數 | | | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | |

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
109學年度入學學生適用(日間上課)

| 項目 | | 相關規定 | 學校規劃情形 | | 說明 | | | |
|--|---|-----------|-----------|--------|--------|------|--------|------|
| | | | 學分數 | 百分比 | | | | |
| 部 定 | 一般科目 | 36學分 | 36 | 19.35% | 系統設計 | | | |
| | 專業科目 | 16-20學分 | 4 | 2.15% | 系統設計 | | | |
| | 實習科目 | | 12 | 6.45% | | | | |
| | 合 計 | | | 52 | 27.96% | 系統設計 | | |
| 校 訂 | 必 修 | 一般科目 | 124-140學分 | 13 | 6.99% | 系統設計 | | |
| | | 專業科目 | | 6 | 3.23% | | | |
| | | 實習科目 | | 22 | 11.83% | | | |
| | 選 修 | 一般科目 | | 0 | 0.00% | | | |
| | | 專業科目 | | 6 | 3.23% | | | |
| | | 實習科目 | | 87 | 46.77% | | | |
| | 合 計 | | | | 134 | | 72.04% | 系統設計 |
| | 實習科目學分數 | | | 至少60學分 | 109 | | 58.60% | 系統設計 |
| 應修習學分數 | | 180-192學分 | | 186學分 | 系統設計 | | | |
| 六學期團體活動時間合計 | | 12-18節 | | 18節 | 系統設計 | | | |
| 六學期彈性學習時間合計 | | 6-12節 | | 6節 | 系統設計 | | | |
| 上課總節數 | | 210節 | | 210節 | 系統設計 | | | |
| 課 程 實 施 規 範 畢 業 條 件 | 1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 | | | | | | | |
| | 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 | | | | | | | |
| | 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格 | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

| 課程類別 | 學年 課程領域 | 第一學年 | | | | 第二學年 | | | | 第三學年 | | | |
|------------------|------------|------|--------|--------|---|--------|---|--------|---|--------|---|--------|--|
| | | 第一學期 | | 第二學期 | | 第一學期 | | 第二學期 | | 第一學期 | | 第二學期 | |
| 部 定 科 目 | 語文 | 國語文 | → | 國語文 | → | | → | | → | | → | | |
| | | 英語文 | → | 英語文 | → | | → | | → | | → | | |
| | 數學 | 數學 | → | 數學 | → | | → | | → | | → | | |
| | | | → | | → | 歷史 | → | | → | | → | | |
| | 社會 | | → | | → | | → | 地理 | → | | → | | |
| | | | → | | → | | → | | → | | → | | |
| | 自然科學 | 物理 | → | | → | | → | | → | | → | | |
| | | 化學 | → | | → | | → | | → | | → | | |
| | | | → | 生物 | → | | → | | → | | → | | |
| | 藝術 | 音樂 | → | 音樂 | → | | → | | → | | → | | |
| | | 美術 | → | | → | | → | | → | | → | | |
| | 綜合活動 | 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 | 學年 | 第一學年 | | | | 第二學年 | | | | 第三學年 | | | |
|------|------|---------|---|---------|---|----------|---|----------|---|---------|---|---------|---|
| | | 第一學期 | | 第二學期 | | 第一學期 | | 第二學期 | | 第一學期 | | 第二學期 | |
| 部定科目 | 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | → | 觀光餐旅業導論 | → | | → | | → | | → | | → |
| | 實習科目 | | → | | → | 餐飲服務技術 | → | 餐飲服務技術 | → | | → | | → |
| 校訂科目 | 專業科目 | | → | | → | | → | | → | 房務技術 | → | 房務技術 | → |
| | | | → | | → | | → | | → | 觀光學 | → | 觀光學 | → |
| | | | → | | → | | → | | → | 餐飲成本與控制 | → | 餐飲成本與控制 | → |
| | | | → | | → | 餐旅行銷 | → | 餐旅行銷 | → | | → | | → |
| | | | → | | → | 民宿經營與管理 | → | 民宿經營與管理 | → | | → | | → |
| | | 食物學 | → | | → | | → | | → | | → | | → |
| | | 國際禮儀 | → | | → | | → | | → | | → | | → |
| | 實習科目 | | → | | → | | → | 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 | → | | → | | → |
| | | | → | | → | 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 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 週會或講座活動節數 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| 合計 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 |

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

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
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
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
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
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 (勾選 是否 內外聘) | 備註 (勾選 是否 授學分) |
|----------|-----------|----------|----------|---|---|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|--|---|---|
| | | | | | 自主 學習 | 選手 培訓 | 充實性 (增廣性) 教學 | 補強性 教學 | 學校 特色 活動 | | |
| 第一學年 | 第一學期 | | | <input type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 |
| 第一學期 | 自主學習 | 0 | 0 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 頑皮少年 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 情緒管理與壓力調適 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 摺紙藝「數」 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 創意字型設計 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 影劇與社會 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 手部保養 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 體重管理 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 兒歌彈奏 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 初階科學探究與實作 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | | | | | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | | | | | <input type="radio"/> 例行性 | |

| | | | | | | | | | | |
|----------|---|---|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|---|---|
| 三國演義導讀 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 餐廳格局布置 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| Line貼圖製作 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 商品創意行銷 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 主題餐廳營運 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 聽歌謠學英文 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 生活數學 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 保養品科學調製 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 創意飲料調製 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 自主學習 | 0 | 0 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 西遊記導讀 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 精神疾病的認識 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 數字來爆料 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 網拍商品攝影 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 食與社會 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 美容導論 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 阻力訓練 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|-------------|----|---|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--|---|---|
| 第二學期 | 咖啡飲品製作(彈性) | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 繪本英閱會 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 用圖形Show黃金比例 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 看電影學科學 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 翻轉手機 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 生活理財家 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 氣球造型 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 藍染工藝 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 客房營運實務 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| 自主學習 | 0 | 0 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 | |
| 選手培訓 | 0 | 0 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 | |
| 多媒體應用及實作(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 | |
| 性別教育(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 | |
| 飾品設計(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 | |
| 創意表演(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 | |
| 商業活動設計(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 | |
| 舞台造型設計(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <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="radio"/> 內聘 | <input checked="" type="radio"/> 是 | |

| | | | | | | | | | | |
|------|-------------|---|---|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--|--|
| 第一學期 | | | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | | | | | <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 否 |
| | 數學函數的應用(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
| 第三學年 | 創意表演實作(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 | 0 | 0 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <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 |
| | | | | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | | | | <input type="checkbox"/> 例行性 | | |

| | | | | | | | | | | | |
|------|---------------|---|----|---|--------------------------|--------------------------|----------------------------------|-----------------------|--|---|---|
| 第二學期 | 微型創業實作(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <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 |
| | 音樂與文學(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否 |
| | 旅遊不怕菜英文(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否 |
| | 這一天的世界(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否 |
| | 渾沌的宇宙奧秘探究(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否 |
| | 競技體適能(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否 |
| | 鋼琴彈奏(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否 |
| | 紓壓按摩(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否 |
| | 金工飾品設計(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否 |
| | 文化觀光解說實務(彈性) | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 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

109學年度課程評鑑實施計畫

108年12月09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 109 學年度課程評鑑實施計畫

108 年 12 月 09 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會議。 |
| 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。

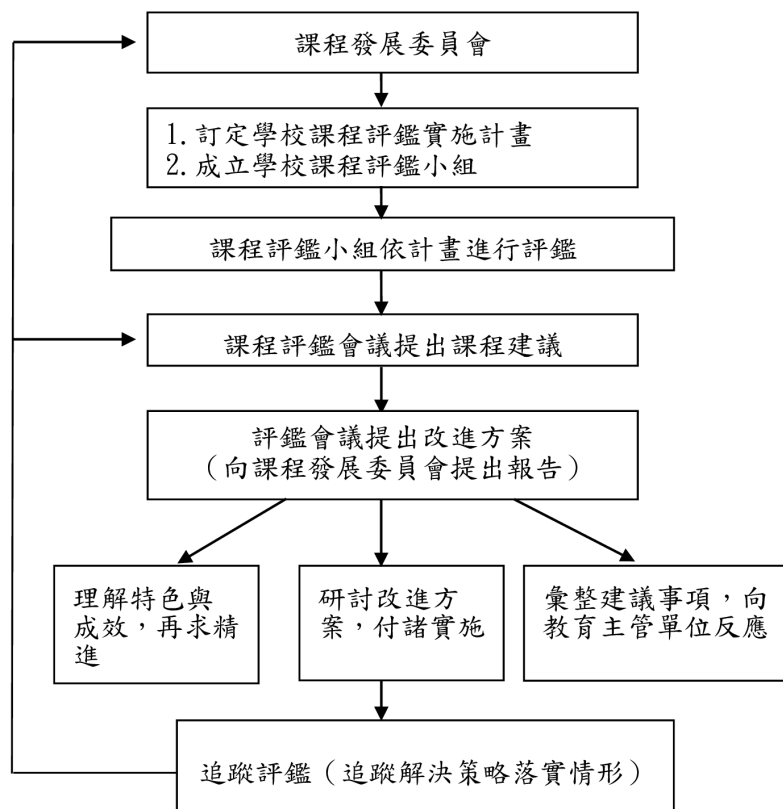
(四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。

(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 checked="" type="radio"/> 必修 <input 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 | |
| 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)(一)書信 | 1.書信的種類 2.信箋、信封的寫作 3.書信的用語 | 18 | |
| (二)(二)便條、名片與東帖 | 1.便條的寫作 2.名片的設計 3.東帖的寫作 | 18 | |
| (三)(三)啓事與廣告 | 1.啓事的種類與法律責任、效力 2.啓事的寫作 3.廣告的種類與結構 4.廣告的寫作 | 16 | |
| (四)(四)自傳與履歷表 | 1.自傳的意義與寫作 2.履歷表的意義與寫作 | 20 | |
| 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 checked="" type="radio"/> 必修 <input 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 | |
| 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 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)(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。 | 8 | |
| (二)(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。 | 8 | |
| (三)(三)日常生活主題式情境演練 | 1. 自我介紹、詢問、購物、點餐等基本生活情境之實際演練。 | 8 | |
| (四)(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 | 8 | |
| (五)(五)問候用語 | 一般社交場合自我介紹、歡迎、問候、告別、道歉與感謝等用語 | 8 | |
| (六)(六)數字用語 | 大小數字之說法、計數、說序數、說電話號碼、說住址、說算式、說分數等 | 8 | |
| (七)(七)聽力練習 | 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。 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。 | 11 | |
| (八)(八)對話練習 | 1. 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。 2. 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。 | 13 | |
| 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 | 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： (1)Voicetube https://tw.voicetube.com/ (看影片學英語) (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。) (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。) (4)Ello: Free Online Listening Resource http://www.ello.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。) (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。) (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。)) | | |

| | |
|--------|--|
| 教學注意事項 | <p>包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none">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。2. 教材內容應盡量貼近學生，能引起學生興趣。 <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 checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修 | | |
| | 一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育) | | | |
| | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程 | | | |
| 課綱核心素養 | A自主行動 | <input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 | <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 | <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變 |
| | B溝通互動 | <input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 | <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 | <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養 |
| | C社會參與 | <input 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 | 0/1/1/1/1 | | | |
| 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)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。 | 10 | |
| (二)二、運動知識 | 1.運動相關知識。 2.期中考進行測驗。 | 15 | |
| (三)三、體能訓練、球類技巧教學 | 1.體能訓練。 2.籃球、排球、桌球、羽球技巧教學。 | 65 | |
| 合計 | | 90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 | 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)(一)緒論 | 觀光與餐旅行銷導論 | 6 | |
| (二)(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)(三)消費者行為探討 | 消費者(旅客)行為探討分析 | 12 | |
| (四)(四)消費者心理分析 | 顧客知覺價值、顧客關係與忠誠度培養 | 12 | |
| (五)(五)餐旅行銷組合 | 行銷服務、價格、通路、溝通之策略 | 10 | |
| (六)(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)(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 | 8 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 多元評量 | | |
| 教學資源 | 一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 一、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9-2-2-02 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 type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 1、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)(1)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 | |
| (二)(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)(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)(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)(五)房務鋪設作業 | 1.單人床鋪設作業。 2.雙人床鋪設作業。 3.加床作業。 4.開夜床服務。 | 16 | |
| (六)(六)住客服務 | 1.1般住客服務。 2.貴賓住宿服務。 3.布品類收發作業。 | 6 | |
| (七)(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 | 4 | |
| (八)(八)客房檢查 作業流程 | 1.客房檢查作業 2.浴室檢查作業 | 4 | |
| (九)(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。 | 2 | |
| (十)(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)(11)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)(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 | 2 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 多元評量 | | |

| | |
|--------|---|
| 教學資源 | <p>(1)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>(1)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.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。 2.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。 3.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>(2)教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.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。 2.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>(3)教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教學時應充分利用教材、教具、圖書館、網絡及其他教學資源。 2.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9-2-2-03 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營管理有通盤的認識。 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)(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 | |
| (二)(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)(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)(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)(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)(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)(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)(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)(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 | |
| (十)(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)(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 | |
| (十二)(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)(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)(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)(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)(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9-2-2-04 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)(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 | |
| (二)(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)(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)(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)(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 | 2 | |
| (六)(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)(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)(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 | |
| (九)(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 | 4 | |
| (十)(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)(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 | |
| | 1.民宿法規訂定之緣起與主管機關 | | |

| | | | |
|--------------------|--|-----|--|
| (十二)(十二) 民宿經營相關法規 | <ul style="list-style-type: none"> 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)(十三) 民宿之人力管理 | <ul style="list-style-type: none"> 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)(十四) 民宿之財務管理 | <ul style="list-style-type: none"> 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)(十五) 民宿經營與管理實務 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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。 | | |

(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 | 餐飲成本與控制 |
| | 英文名稱 | Food and Beverage Cost Control |
| 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 | 0/0/0/0/2/2 | |
| 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、瞭解成本控制的基本理論。 二、熟悉成本控制的實務處理方法。 三、瞭解餐飲成本控制的過程及損益平衡點的計算。 四、瞭解宴會成本的控制及預算的編列。 | |

| 教學內容 | | | |
|---------------------|---|------|----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (一)一、緒論 | 1.餐飲單位部門介紹 2.餐飲成本控制的重要性 | 2 | |
| (二)二、成本控制的組織架構與工作職掌 | 1.餐飲成本控制主管 2.飲料成本會計員 3.宴會成本會計元 4.成本控制會計制度 | 8 | |
| (三)三、採購與成本控制 | 1.餐飲採購作業流程 2.比價與議價 3.採購與驗收 4.供應商的選擇 | 6 | |
| (四)四、菜單設計與標準成本分析 | 1.餐飲菜單設計—生產作業的前置規劃 2.標準配方表與成本分析 3.「標準菜餚成本單」與成本分析 4.菜單訂價策略與餐飲市場調查 | 8 | |
| (五)五、銷售與成本控制 | 1.銷售服務與收入 2.POS系統與營收管理 3.營收日報表 4.標準服務流程SOP 5.預防員工偷竊 | 8 | |
| (六)六、生產與成本控制 | 1.廚房作業流程 2.生產管理的漏洞 3.廚房成本記錄表 4.餐飲活動 | 4 | |
| (七)七、飲務管理作業 | 1.飲務管理組織與前置作業 2.酒吧飲務管理作業流程 | 4 | |
| (八)八、宴會廳管理作業 | 1.宴會廳管理組織與前置作業 2.宴會廳管理作業流程 | 4 | |
| (九)九、餐飲預算的編制 | 1.餐飲年度營收預算 2.餐飲成本與成本率 3.宴會廳年度預算編列 4.預算編製的限制 5.餐廳營收預測 | 6 | |
| (十)十、資訊系統與成本分析 | 1.資訊系統的演進 2.成本控制系統的改變 3.未來趨勢 | 6 | |
| (十一)十一、盤點作業 | 1.盤點的意義 2.倉庫盤點 3.各餐飲點之盤點 | 6 | |
| (十二)十二、市場行銷活動計劃預算 | 1.餐飲活動設計 2.各餐廳主管的促銷創意 3.行銷預算編列的原則 4.飲務部行銷計畫 | 6 | |
| (十三)十三、餐飲成本分析報告書 | 1.週報表的編製 2.餐飲成本分析報告書的編製 | 4 | |

| | | |
|----------------|---|-----|
| 合計 | | 72節 |
| 學習評量 (評量方式) | 多元評量 | |
| 教學資源 | 一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 一、依教材性質分別採用講演法、問題教學法、啟發法、練習法及自學輔導法等教學法，務使學生熟悉成本控制要領。 二、教師於授課時加入實務範例補充說明，以提高學生學習興趣。 三、每一單元授畢，進行學後評量，以明瞭學生對該單元的學習效果。 | |

(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 | 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 | |
| (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 | 一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 一、讓學生瞭解學習目標 二、依教材內容靈活運用各種教學法教學。 三、宜與烹飪課程密切配合。 | | |

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-07 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 | |
| (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 | 一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 一、讓學生瞭解學習目標 二、依教材內容靈活運用各種教學法教學。 三、宜與餐飲服務課程密切配合。 | | |

(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 | |
| 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 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,並能應用相關知識解決問題。 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | |
| (二)中餐廚房的認識 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 | 8 | |
| (五)切割法與烹調的認識與運用 | <ol style="list-style-type: none"> 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) | 32 | |
| (六)盤飾及菜餚搭配 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | 8 | |
| (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) | 40 | |
| (八)健康膳食烹調與運用 | <ol style="list-style-type: none"> 1.認識健康飲食文化。 2.健康膳食料理與運用。 <ol style="list-style-type: none"> (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 | |
| 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。 | | |
| 教學資源 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 <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。
- 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9-2-3-02 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 | 0/0/0/0/7/7 | |
| 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 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。 | 14 | |
| (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。 | 7 | |
| (三)校外實習(一) | 飯店業進行職場業界實習一。 | 7 | |
| (四)校外實習(二) | 飯店業進行職場業界實習二。 | 7 | |
| (五)校外實習(三) | 飯店業進行職場業界實習三。 | 7 | |
| (六)校外實習(四) | 飯店業進行職場業界實習四。 | 7 | |
| (七)校外實習(五) | 飯店業進行職場業界實習五。 | 7 | |
| (八)校外實習(六) | 飯店業進行職場業界實習六。 | 7 | |
| (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。 | 14 | |
| (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。 | 14 | |
| (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。 | 14 | |
| (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。 | 14 | |
| (十三)餐廳模擬經營 | 辦理模擬餐廳經營活動。 | 7 | |
| (十四)校外實習檢討 | 檢討上學習校外實習狀況及分享。 | 7 | |
| (十五)職場校外參觀 | 東北部飯店參觀。 | 7 | |
| (十六)內場實務(一) | 點心製作。 | 7 | |
| (十七)校外實習(一) | 飯店業進行職場業界實習一。 | 7 | |
| (十八)校外實習(二) | 飯店業進行職場業界實習二。 | 7 | |
| (十九)校外實習(三) | 飯店業進行職場業界實習三。 | 7 | |
| (二十)校外實習(四) | 飯店業進行職場業界實習四。 | 7 | |
| (二十一)校外實習(五) | 飯店業進行職場業界實習五。 | 7 | |
| (二十二)校外實習(六) | 飯店業進行職場業界實習六。 | 7 | |
| (二十三)內場實務(二) | <ol style="list-style-type: none"> 1.異國料理發展趨勢。 2.日式料理技巧應用學習。 | 14 | |
| (二十四)內場實務(三) | <ol style="list-style-type: none"> 1.早午餐經營管理與服務技巧。 2.餐點設計與製作發展趨勢與應用。 | 14 | |
| (二十五)外場實務 | <ol style="list-style-type: none"> 1.模擬餐廳經營演練。 2.餐廳環境布設。 | 14 | |
| | 1.辦理模擬餐廳經營活動(第一場)。 | | |

| | | | |
|----------------|---|------|--|
| (二十六)模擬餐廳經營活動 | 2.辦理模擬餐廳經營活動(第二場)。 | 14 | |
| (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。 | 7 | |
| 合計 | | 252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。 | | |
| 教學資源 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <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 <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 | 0/0/0/0/7/7 | |
| 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.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 | <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 | 14 | |
| (二)職場校外參觀 | 東北部飯店參觀。 | 7 | |
| (三)校外實習(一) | 飯店業進行職場業界實習一。 | 7 | |
| (四)校外實習(二) | 飯店業進行職場業界實習二。 | 7 | |
| (五)校外實習(三) | 飯店業進行職場業界實習三。 | 7 | |
| (六)校外實習(四) | 飯店業進行職場業界實習四。 | 7 | |
| (七)校外實習(五) | 飯店業進行職場業界實習五。 | 7 | |
| (八)校外實習(六) | 飯店業進行職場業界實習六。 | 7 | |
| (九)內場實務(一) | 中、西式餐點實務製作。 | 14 | |
| (十)內場實務(二) | 烘焙點心製作。 | 14 | |
| (十一)外場實務(一) | 吧檯實務、飲料調製。 | 14 | |
| (十二)外場實務(二) | 創意飲品、咖啡拉花。 | 14 | |
| (十三)餐廳模擬經營 | 辦理模擬餐廳經營活動。 | 7 | |
| (十四)校外實習檢討 | 檢討上學習校外實習狀況及分享。 | 7 | |
| (十五)內場實務(一) | 實習課：墨西哥捲餅、炙燒黑糖珍珠奶油。 | 7 | |
| (十六)內場實務(二) | 實習課：各式創意握壽司。 | 7 | |
| (十七)校外實習(一) | 飯店業進行職場業界實習一。 | 7 | |
| (十八)校外實習(二) | 飯店業進行職場業界實習二。 | 7 | |
| (十九)校外實習(三) | 飯店業進行職場業界實習三。 | 7 | |
| (二十)校外實習(四) | 飯店業進行職場業界實習四。 | 7 | |
| (二十一)校外實習(五) | 飯店業進行職場業界實習五。 | 7 | |
| (二十二)校外實習(六) | 飯店業進行職場業界實習六。 | 7 | |
| (二十三)外場實務 | 口布摺疊、餐廳服勤、桌邊烹調。 | 14 | |
| (二十四)創意餐食製作(一) | <ol style="list-style-type: none"> 1.創意料理。 2.創意飲品。 | 14 | |
| (二十五)創意餐食製作(二) | <ol style="list-style-type: none"> 1.創意飲品。 2.創意糕點。 | 14 | |
| (二十六)模擬餐廳經營活動 | <ol style="list-style-type: none"> 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)。 | 14 | |
| (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。 | 7 | |
| 合計 | | 252節 | |
| 1.針對認知部分以紙筆測驗評量。 | | | |

| | |
|----------------|--|
| 學習評量 (評量方式) | 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9-2-3-04 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 checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/2/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 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)業界專家授課 | <ol style="list-style-type: none"> 1.邀請餐飲專業人員至校授課—宴會料理。 2.在地食材廚藝應用—宴會料理。(如金粟、三星蔥、南瓜等) | 12 | 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 |
| (二)校外職場參觀 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 | 24 | 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 |
| 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。 | | |
| 教學注意事項 | <p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.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 <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9-2-3-05 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 | 0/0/6/6/0/0 | |
| 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 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的方法。 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)(一)教室守則及環境簡介 | 烘焙教室守則及環境區域介紹。 | 6 | |
| (二)(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。 | 12 | |
| (三)(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。 | 12 | |
| (四)(四)烘焙分類 | 烘焙食品之營養及分類 | 6 | |
| (五)(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。 | 12 | |
| (六)(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 | 6 | |
| (七)(七)麵包概論1 | 麵包種類製作原理及方法 | 6 | |
| (八)(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 | 36 | |
| (九)(九)蛋糕概論1 | 蛋糕種類製作原理及方法 | 6 | |
| (十)(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 | 36 | |
| (十一)(十一)西點概論1 | 西式點心種類製作原理及方法 | 6 | |
| (十二)(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 | 36 | |
| (十三)(十三)術科測試 | 個人實作術科測試 | 24 | |
| (十四)(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) | 12 | |
| 合計 | | 216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。 | | |
| 教學資源 | <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。 | | |

| | |
|---------------|---|
| | <p>4.教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。</p> <p>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> |
| <p>教學注意事項</p> | <p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、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。</p> <p>二、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。</p> <p>三、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。</p> <p>四、依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。</p> <p>五、教學宜多元化且彈性，著重學生的個別差異。</p> <p>六、相關書籍、掛圖、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。</p> |

(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 | 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 checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/2/2/0 | |
| 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)(一) 專題製作概要 | 1.專題製作定義。 2.專題製作目標。 | 4 | |
| (二)(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。 | 14 | |
| (三)(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。 | 10 | |
| (四)(四) 專題製作的方法 | 研究方法認識。 | 8 | |
| (五)(五) 專題製作結果 | 專題製作結果與討論。 | 18 | |
| (六)(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。 | 18 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 多元評量 | | |
| 教學資源 | 一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 一、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9-2-3-07 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 | |
| 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) | <ol style="list-style-type: none"> 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)(一)教室守則及環境簡介 | 烘焙教室守則及環境區域介紹。 | 4 | |
| (二)(二)專業教室認識與操作 | <ol style="list-style-type: none"> 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)(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)(四)中國點心分類 | 中國點心之營養及分類。 | 4 | |
| (五)(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)(六)烘焙計算 | 烘焙計算教學與練習。 | 4 | |
| (七)(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)(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)(九)各類中點實作練習1 | 油皮類點心練習。 | 20 | |
| (十)(十)各類中點實作練習2 | 發麵類點心練習。 | 20 | |
| (十一)(十一)各類中點實作練習3 | 水調(和)麵類點心練習。 | 20 | |
| (十二)(十二)各類中點實作練習4 | 中式米食點心練習。 | 20 | |
| (十三)(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) | 8 | |
| 合計 | | 144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。 | | |
| 教學資源 | <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。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 一、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。 二、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。 三、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。 四、依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 五、教學宜多元化且彈性，著重學生的個別差異。 六、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9-2-3-08 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 | 0/0/0/0/2 | |
| 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 | |
| (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、?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9-2-3-09 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 | 0/0/6/6/0/0 | |
| 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 | 6 | |
| (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 | 6 | |
| (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 | 6 | |
| (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 | 6 | |
| (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.金勾魷魚絲 4.酥炸響鈴 | 6 | |
| (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 | 6 | |
| (七)台菜介紹及實作 | <ol style="list-style-type: none"> 1.三杯雞 2.香菇肉羹 3.蚵仔捲 | 6 | |
| (八)台菜介紹及實作 | <ol style="list-style-type: none"> 1.卦包 2.瓜仔雞湯 3.酥炸雞捲 | 6 | |
| (九)福建菜系介紹及實作 | <ol style="list-style-type: none"> 1.佛跳牆 2.蔥串排骨 3.八寶油飯 4.八寶芋泥 | 6 | |
| (十)山東、北京菜系介紹及實作 | <ol style="list-style-type: none"> 1.燻雞 2.京醬肉絲 3.鍋塌豆腐 4.鍋貼 | 6 | |
| (十一)山東、北京菜系介紹及實作 | <ol style="list-style-type: none"> 1.酸辣湯 2.醬爆雞丁 3.合菜戴帽 4.拔絲地瓜 | 6 | |
| (十二)四川菜系介紹及實作 | <ol style="list-style-type: none"> 1.宮保雞丁 2.回鍋肉 3.蝦仁鍋巴 4.四川抄手 | 6 | |

| | | | |
|-----------------|--|------|--|
| (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 | 6 | |
| (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 | 6 | |
| (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 | 6 | |
| (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 | 18 | |
| (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 | 12 | |
| (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 | 48 | |
| (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 | |
| (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 | 6 | |
| (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 | 6 | |
| (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 | 12 | |
| (二十四)成果發表 | 1.宴會菜製作 2.宴會成果發表 | 12 | |
| 合計 | | 216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9-2-3-10 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) | <ol style="list-style-type: none"> 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)(一)導論 | <ol style="list-style-type: none"> 1.樂活飲食概論。 2.流行飲料介紹。 | 6 | |
| (二)(二)天然食材運用 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 | 14 | |
| (三)(三)咖啡因飲品(上) | 創意茶飲品製作。 | 16 | |
| (四)(四)咖啡因飲品(下) | 創意咖啡飲品製作。 | 12 | |
| (五)(五)無咖啡因飲品(上) | <ol style="list-style-type: none"> 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)(六)無咖啡因飲品(下) | <ol style="list-style-type: none"> 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) | <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。 | | |
| 教學資源 | <ol style="list-style-type: none"> 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 <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)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 <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 | 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)一、總論 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 | 2 | |
| (二)二、成本預算 | <ol style="list-style-type: none"> 1.菜單設計。 2.成本預算控制。 | 2 | |
| (三)三、主題風味料理實作(一) | 蘭陽在地風味餐。 | 12 | |
| (四)四、主題風味料理實作(二) | 原住民風味餐。 | 8 | |
| (五)五、主題風味料理實作(三) | 閩南風味餐。 | 12 | |
| (六)六、主題風味料理實作(一) | 客家風味餐。 | 8 | |
| (七)七、主題風味料理實作(二) | 異國風味餐 | 12 | |
| (八)八、套餐設計 | <ol style="list-style-type: none"> 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)九、宴會料理設計 | 風味料理宴會菜的設計製作與展示。 | 8 | |
| 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。 | | |
| 教學資源 | <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。 | | |
| 教學注意事項 | <p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.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 <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9-2-3-12 校訂科目教學大綱

| | | |
|------------|---|--|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 創意小吃 |
| | 英文名稱 | Creative snacks |
| 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 | 0/3/0/0/0/0 | |
| 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) | <ol style="list-style-type: none"> 1.瞭解台灣各地小吃文化及特點。 2.培養學生發揮創意與構想。 3.培養食材運用之能力。 4.培養學生老菜新做之能力。 5.培養學生具有有菜餚變化概念與技巧。 6.瞭解烹飪無國界之涵意。 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)導論 | <ol style="list-style-type: none"> 1.台灣各地小吃文化及特點 2.瞭解食物特性與做法。 | 10 | |
| (二)傳統小吃 | 傳統小吃製作。 | 22 | |
| (三)創意小吃 | <ol style="list-style-type: none"> 1.蔬果、家禽、家畜、海鮮等創意小吃。 2.台式、中式、西式等創意小吃。 3.創意小吃套餐製作。 | 22 | |
| 合計 | | 54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。 | | |
| 教學資源 | <ol style="list-style-type: none"> 1.專業中、西餐烹飪教室。 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。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 <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，設計各類型實餐活動，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 <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9-2-3-13 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 | |
| (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 | |
| (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9-2-3-14 校訂科目教學大綱

| | | |
|------------|---|--|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 西餐烹飪實習 |
| | 英文名稱 | 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 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 | |
| (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 | |
| (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)與水燻鱈魚製作 蒸(Steaming)與蒸鱈魚製作 煎(Pan-Frying)與煎鱈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 Gratin)與乳酪奶油焗鱈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 | |
| (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 | 24 | |

| | | | |
|----------------|--|------|--|
| | 醬汁分類、用途與儲存 基本醬汁實作 | | |
| (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：煎豬排附焗紫高麗菜、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、油焗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) | <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。 | | |
| 教學資源 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材編選、教學方法 <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) 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 <ol style="list-style-type: none"> (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 <ol style="list-style-type: none"> (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9-2-3-15 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 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 | |
| (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 | |
| (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 | 21 | |
| (七)成果展現 | 行動餐車模擬營運 | 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9-2-3-16 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 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 | |
| (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 | 22 | |
| (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 | 10 | |
| (九)西式點心產品分類與實作(一) | 麵包類點心實作 | 16 | |
| (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 | 10 | |
| (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 | 6 | |
| (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) | 一.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 二.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 | 一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 三、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 一、理論與實務並重, 先進行理論講解, 再由教師示範為輔。 二、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。 三、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。 四、授課中培養良好的職業道德與工作態度、衛生安全習慣。 五、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9-2-3-17 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 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 | |
| (二)膳食規劃與設計 | <ol style="list-style-type: none"> 1.健康膳食規劃與設計—以親子餐為例。 2.健康膳食規劃與設計—以銀髮族為例。 | 12 | |
| (三)健康膳食烹調技巧(上) | <ol style="list-style-type: none"> 1.在地食材廚藝應用—親子餐。(金粟、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) | 36 | |
| (四)健康膳食烹調技巧(下) | <ol style="list-style-type: none"> 1.在地食材廚藝應用—銀髮族。(如金粟、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) | 36 | |
| (五)餐廳經營實務 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 3.餐廳經營實務--銀髮族與親子餐。 | 18 | |
| 合計 | | 108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 | <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。 | | |

(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 | 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1.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)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 | |
| (二)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)三、歌唱演練 | 帶領學生唱西洋流行歌曲。 | 2 | |
| (四)四、電影配音練習暨發表 | 讓學生藉由模仿電影角色人物對話，習得英文口說語調。 | 6 | |
| (五)五、台灣主題小組討論暨報告 | 1.分組並討論東/西/南/北台灣之著名景點與特色。 2.限時二十分鐘，報告東/西/南/北台灣之著名景點與特色。 | 6 | |
| (六)六、自助旅行 | 1.引領學生認識機票所示資訊。 2.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。 | 4 | |
| (七)七、國際線自助旅行小組討論暨報告 | 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 | |
| (八)八、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。 | 6 | |
| (九)九、課程總結 | 回顧本學期課程內容、課程總結、給予回饋。 | 2 | |
| 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 | 網路資源、自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 | | |

(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 | 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 |
| 教學目標(教學重點) | 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)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。 | 9 | |
| (二)二、設計與執行促進環保的生活行動 I | 釐清環境面臨的各種問題。 | 9 | |
| (三)三、設計與執行促進環保的生活行動 II | 發想促進環境保護的生活行動。 | 9 | |
| (四)四、環保生活的成果與阻力 | 1.探討推廣環保生活的阻礙。 2.展示環保生活行動的執行成果。 | 9 | |
| 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 教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 | | |

(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 | 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1.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)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 | |
| (二)二、測驗 | 1.自我體適能檢測(心肺耐力)。 2.自我體適能檢測(仰臥起坐、坐姿體前彎、立定跳遠)。 | 4 | |
| (三)三、體適能基本觀念 | 1.身體活動的消耗與健康促進。 2.如何藉由運動提升體適能與運動關係。 | 4 | |
| (四)四、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。 | 4 | |
| (五)五、肌肉適能 | 1.肌力與肌耐力理論與實際 I：徒手核心肌群、間歇運動。 2.肌力與肌耐力理論與實際 II：仰臥起坐、坐姿體前彎、立定跳遠。 | 8 | |
| (六)六、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 | |
| (七)七、心肺適能 | 心肺有氧適能理論與實際：心肺耐力。 | 4 | |
| (八)八、身體組成 | 身體組成與體重管理。 | 4 | |
| (九)九、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 | 運動及重訓器材。 | | |
| 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9-2-4-04 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 |
| 教學目標(教學重點) | <ol style="list-style-type: none"> 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)一、食品營養概論 | 營養學概述、每日飲食指南、營養標示。 | 2 | |
| (二)二、認識六大類食物 | 六大營養素認識。 | 2 | |
| (三)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。 | 2 | |
| (四)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。 | 2 | |
| (五)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。 | 4 | |
| (六)六、烹調法的認識與應用 I | 各類基礎烹調法實習：蒸、煮。 | 8 | |
| (七)七、烹調法的認識與應用 II | 各類基礎烹調法實習：炒。 | 8 | |
| (八)八、烹調法的認識與應用 III | 各類基礎烹調法實習：炸。 | 8 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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 <ol style="list-style-type: none"> 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9-2-4-05 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 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)一、馬拉拉日 | 奮鬥不懈的女權。 | 5 | |
| (二)二、開齋節？齋戒月？ | 穆斯林飲食規範的特色。 | 4 | |
| (三)三、哥倫布紀念日 | 「誰」的「新」大陸？ | 4 | |
| (四)四、美國獨立紀念日 | 「誰」的〈美國獨立宣言〉？ | 5 | |
| (五)五、國際非暴力日 | 印度聖雄與國際非暴力日。 | 4 | |
| (六)六、原爆日 | 原爆日：蕈狀雲的餘波盪漾。 | 5 | |
| (七)七、DNA紀念日 | 你我的密碼：DNA紀念日。 | 4 | |
| (八)八、世界影音遺產日 | 從「世界影音遺產日」到自己的影音頻道。 | 5 | |
| 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9-2-4-06 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1.了解金工工具的操作概念。 2.熟悉金工素材的基本認知。 3.熟練金工飾品製作的基本技法與操作程序。 4.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)一、材質、器具基本配備 | 1.認識常見材質。 2.基本器具認識。 | 2 | |
| (二)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)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)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)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)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)七、蠟雕 | 1.硬蠟與軟蠟。 2.輾壓機的使用。 | 2 | |
| (八)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)九、焊接 | 1.硬焊與軟焊。 2.輔助焊接的各種配件。 | 4 | |
| (十)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9-2-4-07 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1.能明白宇宙萬物的起源。 2.能理解相對論。 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)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 | |
| (二)二、宇宙背景輻射 | 1.絕對溫標。 2.宇宙背景輻射現況。 | 2 | |
| (三)三、大爆炸 | 1.大爆炸是一點嗎? 2.宇宙膨脹。 | 2 | |
| (四)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)五、恆星與光譜 | 1.恆星與行星。 2.光譜分析。 | 2 | |
| (六)六、紅移現象 | 1.宇宙大小。 2.過去、現在、未來。 | 2 | |
| (七)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、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)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)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)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)十二、天文觀測 | 1.天文站。 2.哈伯望遠鏡。 | 2 | |
| (十三)十三、SETI | 1.無線電波。 2.地外文明。 3.科學、科技、社會。 4.觀察是具有理論蘊含的? | 4 | |
| (十四)十四、重力波 | 1.雙星、三星系統。 2.旋近。 3.合併。 4.沉靜。 5.時空的漣漪。 6.質能守恆定律 $E=mc^2$ 。 | 4 | |
| (十五)十五、霍金與宇宙 | 1.外星人? 2.霍金宇宙觀。 | 2 | |
| (十六)十六、期末報告 | 個人報告與分組報告。 | 2 | |
| 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.分組書面報告(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 教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 |

(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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 |
| 教學目標(教學重點) | 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)一、哈囉！大家好 | 指導學生做1分鐘精彩的自我介紹。 | 6 | |
| (二)二、很高興認識你 | 指導學生如何面對群眾侃侃而談。 | 6 | |
| (三)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)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)五、一份故事的完成 | 指導學生如何說一個完整的故事。 | 6 | |
| (六)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 教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 | | |

(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 | 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1.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)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 | |
| (二)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)三、實地導覽技巧能力的養成 I | 配合情境模擬及實地演練，提升導覽解說與實作技巧。 | 6 | |
| (四)四、實地導覽技巧能力的養成 II | 實際模擬導覽能力。 | 6 | |
| (五)五、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 | |
| (六)六、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) | 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9-2-4-10 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1.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)(一)均衡飲食 | 健康飲食原則及運用 飲食相關新知 | 4 | |
| (二)(二)營養素與健康 | 重要營養素介紹 特殊需求與保健 | 4 | |
| (三)(三)食材的選擇 | 如何選擇新鮮的食材 選擇加工食品注意事項 | 4 | |
| (四)(四)傳統醫學四季養生 | 傳統醫學五行概念 四季養生 製作一道當季養生膳食 | 8 | |
| (五)(五)設計自己的菜單 | 運用所學設計一份餐點 完成餐點製作並分享 | 4 | |
| (六)(六)外食的健康選擇 | 外食的陷阱 外食也能吃的健康 | 4 | |
| (七)(七)食安議題 | 食品安全相關規定 重大食安議題 | 4 | |
| (八)(八)食物與環境 | 永續餐桌 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9-2-4-11 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1.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.培養文創專業製作能力。 | | |

| 教學內容 | | | |
|------------|---|------|----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (一)文創商品製作 | 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。 3.數位相片編修。 4.影像合成技術。 5.文字工具及文字圖層的設定與應用。 6.文創商品介紹及觀摩 7.文創商品機具介紹及應用 8.文創商品設計與製作 | 36 | |
| 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9-2-4-12 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1.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 | 10 | |
| (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 | 8 | |
| (三)創意口布摺疊 | 1.口布摺疊技巧 2.創意口布設計及摺疊 | 10 | |
| (四)造型點心設計 | 1.杯子蛋糕裝飾 2.造型餅乾裝飾 | 8 | |
| (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 | 10 | |
| (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 | 14 | |
| (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 | 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9-2-4-13 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1.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)(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 | |
| (二)(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)(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)(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)(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)(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)(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)(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 | |
| (九)(九)異類 主題:自閉症 | 1.電影欣賞與討論 2.引導思考-了解自閉症與阿斯伯格症 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)(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9-2-4-14 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1. 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)(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 | 8 | |
| (二)(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)(三)設計與應用 | 1. 編舞 2. 編劇與應用 | 16 | |
| 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9-2-4-15 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1.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 | |
| (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9-2-4-16 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1. 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)(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 | 9 | |
| (二)(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 | 21 | |
| (三)(三)整合流程 | 1. 開場動畫 2. 互動式網頁設計 3. 主畫面配置 | 6 | |
| 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 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。 | | |

(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 | 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | |
| 學分數 | 2 | | 2 | |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 | | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標(教學重點) | 1. 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)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。 | 6 | |
| (二)二、聰明看廣告 | 置入性行銷、廣告創意、刻板印象。 | 6 | |
| (三)三、網路知多少 | 推薦優質網路平台、介紹社群媒體。 | 6 | |
| (四)四、專題探究討論 | 配合時事專題，進行深度探討。 | 6 | |
| (五)五、全球化議題探究 | 1. 全球化加速的原因與影響。 2. 針對全球化現狀下的議題，蒐集資料、提出看法。 | 6 | |
| (六)六、全球十大議題報告 | 各組上台報告。 | 6 | |
| 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 | 86吋觸控大電視。 | | |
| 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9-2-4-18 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1.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)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 | |
| (二)二、前測 | 1.自我體適能檢測(協調性、反應、平衡)。 2.自我體適能檢測(速度、爆發力、敏捷性)。 | 4 | |
| (三)三、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 | |
| (四)四、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 | |
| (五)五、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 | |
| (六)六、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 | |
| (七)七、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 | |
| (八)八、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 | |
| (九)九、後測 | 1.自我體適能檢測(協調性、反應、平衡)。 2.自我體適能檢測(速度、爆發力、敏捷性)。 | 4 | |
| (十)十、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 | 運動及重訓器材。 | | |
| 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9-2-4-19 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 | ◎ 內聘 ○ 外聘 | | |
| 科目屬性 | ◎ 充實(增廣) ○ 補強性 | | |
| 適用科別 | ☑ 旅遊事務科 | ☑ 餐飲技術科 | ☑ 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 |
| 教學目標(教學重點) | <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p> | | |

| 教學內容 | | | |
|-----------------|---|------|----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (一)(一)性別刻板印象 | <p>1.了解何謂性別刻板印象，性別刻板印象的內涵</p> <p>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)</p> | 3 | |
| (二)(二)身體意象 | <p>1.透過廣告及瘦身等書籍來探討社會文化對身體的看法</p> <p>2.了解影響身體意象的因素及何謂身體自主權</p> | 2 | |
| (三)(三)多元文化議題 | <p>1.播放影片：為巴比祈禱</p> <p>2.了解性別的多元取向，認識LGBT族群</p> <p>3.討論LGBT族群在社會上面臨的處境</p> | 4 | |
| (四)(四)愛情與親密關係暴力 | <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> | 6 | |
| (五)(五)性騷擾、性侵害預防 | <p>1.學習尊重人際互動中的身體界線</p> <p>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</p> <p>3.了解相關的法律問題</p> | 7 | |
| (六)(六)多元家庭型態 | <p>1.了解多元家庭型態的樣貌</p> <p>2.學習理解、接納與尊重多元的家庭型態</p> | 2 | |
| (七)(七)未婚懷孕 | <p>(七)未婚懷孕 1.播放影片：早熟</p> <p>2.與學生討論未婚懷孕所需承擔的風險及面對的責任</p> <p>3.學習安全性行為的保護措施</p> | 4 | |
| (八)(八)網路與我 | <p>1.討論網路交友議題</p> <p>2.討論網路自拍議題</p> <p>3.討論網路色情議題</p> | 3 | |
| (九)(九)婚姻與家庭 | <p>1.探討婚姻與家庭的性別互動模式</p> <p>2.討論經營婚姻與家庭的方法</p> | 3 | |
| (十)(十)公共場所的親密行為 | <p>1.討論隱私權的定義</p> <p>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</p> | 2 | |
| 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 | <p>包含教材編選、教學方法</p> <p>教材選用</p> <p>1. 國家教育研究院性別平等教育系列影片</p> <p>2. 教育部、內政部等相關性別教育宣導短片</p> <p>3. 網路資料</p> <p>教學注意事項</p> <p>1. 教材案例可搭配時事更新</p> <p>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</p> <p>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</p> | | |

(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 | 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 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)(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 | |
| (二)(二)擇友技巧 | 擇友應有認知與態度 接受與拒? | 8 | |
| (三)(三)情感經營 | 親密感受與愛的分享 愛情三元素的經營 意外懷孕議題 | 8 | |
| (四)(四)面對失落與悲傷 | 分手的決定 分手調適與學習 | 8 | |
| (五)(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9-2-4-21 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | <p>認知: 1.學生能了解電影的發展。</p> <p>技能: 1.學生能學習與分析說明電影作品的主題內容。 2.學生能學習與分析說明電影的影像表現。</p> <p>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。</p> | | |

| 教學內容 | | | |
|-------------|---|------|----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (一)(一)電影的歷史 | 1.電影的起源 2.電影的發展與創新 | 8 | |
| (二)(二)電影的主題 | 1.時間的可能: 似曾相似、星際效應、今天暫時停止 2.戰爭的觀察: 三不管地帶、越戰創傷、早安越南、黑暗之心 | 28 | |
| 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 | <p>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</p> <p>教學方法 講述與欣賞教學</p> | | |

(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 | 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | <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體材的英文文章。 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)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 | |
| (二)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)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)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)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)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)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)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)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)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 | |
| (十一)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)十二、旅遊英文 I | 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)十三、旅遊英文 II | 飯店入住、銀行換匯、餐廳點菜、對話練習。 | 2 | |
| (十四)十四、旅遊英文 III | 逛街購物、醫院就醫、對話練習、期末報告分組與說明。 | 2 | |
| (十五)十五、旅行電影 | 經典旅遊影片介紹與討論。 | 2 | |
| (十六)十六、旅遊印記 | 旅程隨筆札記、旅遊影像紀錄。 | 2 | |
| (十七)十七、期末旅遊規劃報告 I | 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)十八、期末旅遊規劃報告 II | 運用本學期所學的主題，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) | <ol style="list-style-type: none"> 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)。 <p>* 期中報告與期末報告，包含教師評分以及同儕互評。</p> | | |
| 教學資源 | 自編教材、網路資源。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 | | |

(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 | 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 | 第三學年第一學期 |
| 教學目標(教學重點) | 1.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)一、At the Airport | Checking in | 8 | |
| (二)二、On the Plane | Boarding and Luggage | 7 | |
| (三)三、After Landing | Filling out Forms. | 7 | |
| (四)四、On We Go | Takeoff | 7 | |
| (五)五、Mass Transportation | After take off. | 7 | |
| 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9-2-4-24 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 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)(一)音樂基本能力 | 1.讀譜練習 2.基本樂理認識 | 8 | |
| (二)(二)鋼琴彈奏技巧 | 1.單手-雙手練習 2.樂曲彈奏 | 28 | |
| 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 教材參考資料 1.兒歌彈唱與理論：李悅綾等編著 2.快樂的鋼琴彈唱曲集：尹宏明編著 教學方法 講述、示範與欣賞教學 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-25 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 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)一、古詞新調 | 選取搭配現代曲調的古典詩詞作品進行鑑賞。 | 6 | |
| (二)二、現代詩傳唱 | 選取譜上當代曲調的現代詩作品進行賞析。 | 6 | |
| (三)三、華語流行歌曲歌詞賞析 I | 選取時下華語流行歌曲歌詞進行鑑賞 I。 | 9 | |
| (四)四、華語流行歌曲歌詞賞析 II | 選取時下華語流行歌曲歌詞進行鑑賞 II。 | 9 | |
| (五)五、學生成果發表 | 由學生自選作品進行賞析及口頭報告。 | 6 | |
| 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 | 教師自編教材、網路資源。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1.文本配合理論教學，以提昇學習興趣及效果。 2.分組討論，讓學生體驗團隊合作的重要。 3.優良作品、學生作業互相觀摩，增進學生視野。 | | |

(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 | 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"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 |
| 學分數 | 2 | 2 | 2 |
| 開課年級/學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 | 第三學年第二學期 |
| 教學目標(教學重點) | 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。 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)(一)工具準備與運用實務 | 1.本科目目標在協助學生瞭解專業按摩實務。 2.深入淺出手技 | 18 | |
| (二)(二)紓壓按摩實務操作 | 真人實務操作 | 18 | |
| 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、美容造型實務現況、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.結合社區資源、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，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。 3、瞭解基礎美容知識，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。 | | |