備查文號：
教育部112年2月22日臺教授國字第1120024103號函備查

備查版

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

進修部課程計畫

本校109年11月18日109學年度第2次課程發展委員會會議通過

（110學年度入學學生適用）

中華民國112年2月23日

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		
普通型高中	普通科		
技術型高中	專業群科	1. 商業與管理群:商業經營科；資料處理科 2. 家政群:幼兒保育科；美容科；流行服飾科 3. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科	
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
		其他	
綜合型高中	1. 學術學程: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	餐旅群:餐飲管理科		
實用技能學程(日)	1. 設計群:服裝製作科 2. 餐旅群:餐飲技術科；旅遊事務科 3. 美容造型群:美髮技術科		
特殊教育及特殊類型	綜合職能科		
聯絡人	處　室	教務處	電　話 03-9778058
	職　稱	教學組	行動電話 個資不予顯示
	姓　名	個資不予顯示	傳　真 個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示	

備查版

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	科班別	一年級		二年級		三年級		小　計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
普通型高中	學術群	普通科	1	32	0	0	0	0	1	32
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	29	1	30	1	26	3	85
		資料處理科	1	30	1	27	1	21	3	78
	家政群	幼兒保育科	1	26	1	33	1	29	3	88
		美容科	1	37	1	25	1	29	3	91
		流行服飾科	1	23	1	25	1	11	3	59
	餐旅群	觀光事業科	1	33	1	29	0	0	2	62
		餐飲管理科	2	67	2	56	1	33	5	156
	服務群	綜合職能科	1	14	2	16	2	19	5	49
綜合型高中	學術學程	學術社會學程	0	0	0	0	1	25	1	25
		學術自然學程	0	0	0	13	1	11	1	24
	家政群	美容學程	0	0	0	0	1	9	1	9
	餐旅群	餐飲服務學程	0	0	1	38	2	28	3	66
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	24	1	16	1	8	3	48
實用技能學程(日)	設計群	服裝製作科	0	0	0	0	1	7	1	7
	餐旅群	餐飲技術科	1	32	1	34	1	29	3	95
		旅遊事務科	1	16	1	28	0	0	2	44
	美容造型群	美髮技術科	1	30	1	26	1	17	3	73

備查版

二、核定科班一覽表

表 2-2 110學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通科	1	35
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	35
		資料處理科	1	35
	家政群	幼兒保育科	1	35
		美容科	1	35
		流行服飾科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
		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(日)	餐旅群	觀光事務科	1	35
		餐飲技術科	1	35
	美容造型群	美髮技術科	1	35

備查版

參、學校願景與學生圖像

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。

備查版

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。

備查版
備查版

肆、課程發展組織要點

課程發展委員會組織要點
課程發展委員會委員名單
課程發展委員會委員名單

備查版

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)召集人具簽送本委員會會核定後辦理。
(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

備查版

國立頭城家商 109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	109年08月01日起 至 110年07月31日起	校長	
課程發展委員會委員兼執行秘書	黃家棟		教務主任	
課程發展委員會委員兼副執行秘書	馮炫傑		實習主任	
	洪文友		進修部主任	
課程發展委員會委員	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	
	林資閔		訓育組長	
	楊雅媛		實驗研究組長	
	林育鼎		特教組長	
	何俊緯		進修部教務組長	
	陳伸豐		實用技能組長	
	偕鵬鎮		體育組長	
	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	
	黃淑冠		餐飲科主任	
	林玉涵		觀光科召集人	
	葉淑美		國文領域召集人	
	陳志威		英文領域召集人	教師會代表
	林建宏		數學領域召集人	
	江維信		自然領域召集人	
	陳奕宏		社會領域召集人	
	孫福昇		藝能領域召集人	
	李萬里		一年級導師代表	
	卓世盟		二年級導師代表	
	陳建志		三年級導師代表	
	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
	謝子寬		學生班聯會主席	學生代表

備查版

伍、課程發展與規劃

□普通科

一、課程地圖

請參閱課程實務工作手冊

二、學校特色說明

請針對學校課程地圖規劃與學校特色說明(含加深加廣選修規劃及彈性學習時間規劃500-1000字以內)

備查版

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					品格力	創新力	合作力	行動力	國際力
餐旅群	餐飲管理科	1.餐飲業相關人員(廚師、餐飲服務、侍酒師、咖啡師等) 2.旅館從業人員 3.創業經營者	1.培養本科學生成為餐飲內場(中餐、西餐、烘焙)基礎人才。 2.培養本科餐飲外場(飲料調製、餐飲服務)基礎人才。 3.培養本科學生具備創意與溝通能力之人才。 4.培養本科學生國際觀與基本會話之人才。 5.培養本科學生能與在地文化飲食做鏈結之人才。 6.培養餐飲專業領域具有職業道德且終生學習的人才。	具備中餐、西餐、烘焙製作能力。	○	●	●	●	
				具備飲料調製與創意啟發之能力。	○	●	●	●	●
				具備餐飲服務技術與實作能力。	●	●	●	●	○
				具備基礎餐旅英語會話能力。	○	○	○	○	●
				具備在地文化與飲食鏈結能力。培育廚藝專業技能。	○	○	○	○	○
				具備餐飲專業領域，並具有職業道德及終生學習之能力。	●	●	●	●	○

備註：

1.各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

二、群科課程規劃

（一）餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備中餐、西餐、烘焙製作能力。
2. 具備飲料調製與創意啟發之能力。
3. 具備餐飲服務技術與實作能力。
4. 具備基礎餐旅英語會話能力。
5. 具備在地文化與飲食鏈結能力。培育廚藝專業技能。
6. 具備餐飲專業領域，並具有職業道德及終生學習之能力。

表5-2-1餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論		○	○	●	●	○	●	
		觀光餐旅英語會話		○	○	○	●	○	●	
	實習科目	餐飲服務技術		○	○	●	●	○	●	
		飲料實務		○	●	○	●	○	●	
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●	○	○	○	●	●	
			西餐烹調實習	●	○	○	●	●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作		●	●	●	●	●	●	
		創意小吃		●	○	○	○	●	●	
		西點製作		●	○	○	○	●	●	
校訂選修	專業科目	餐飲管理		○	○	○	●	○	●	
	實習科目	餐飲實務		●	●	●	○	●	●	
		異國料理		●	○	○	●	●	●	
		風味料理		●	○	○	○	●	●	
		樂活飲食		●	●	○	○	●	●	
		點心製作		●	○	○	●	●	●	
		烘焙實務		●		○		●	●	

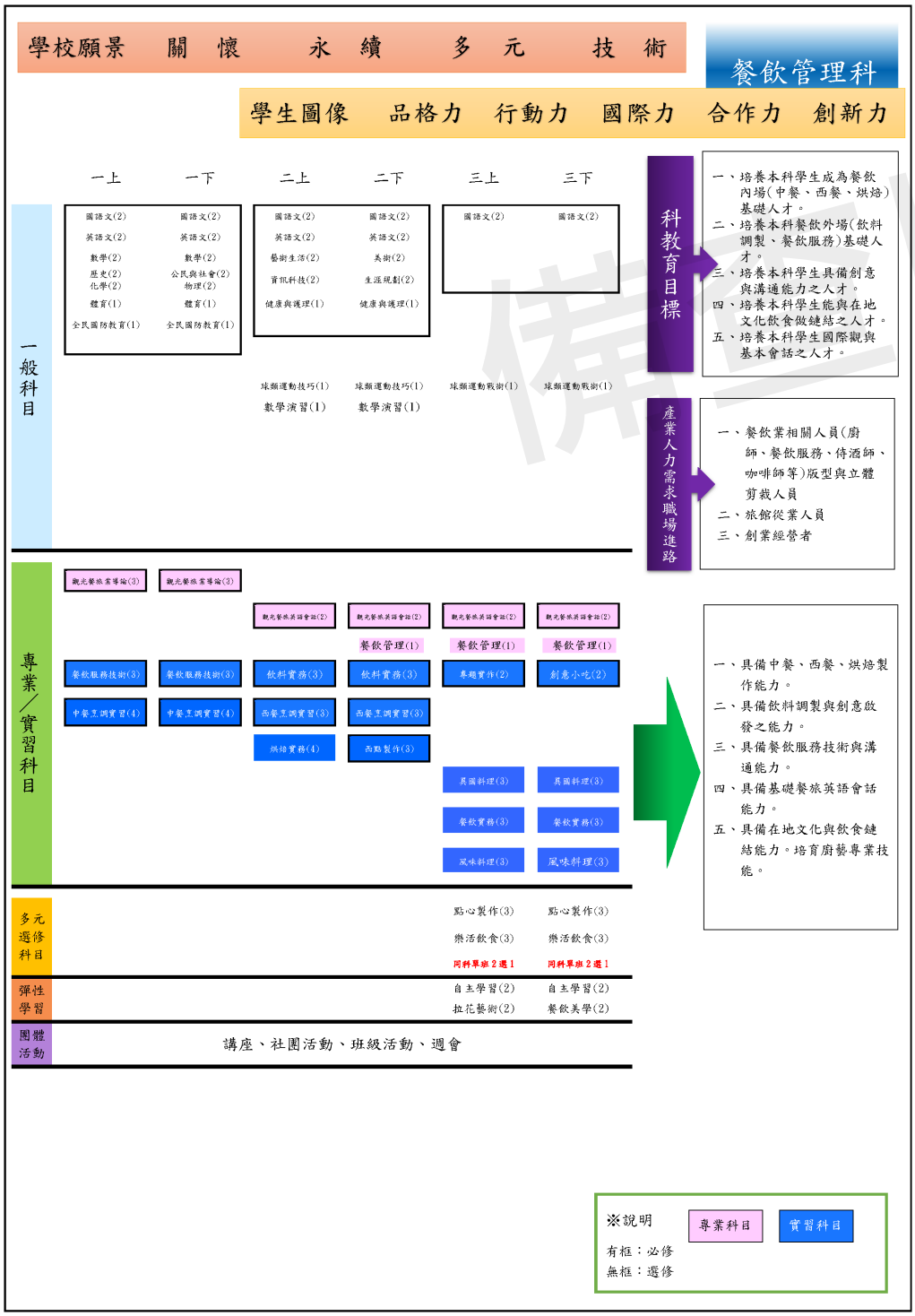
備註：

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

審查版

三、科課程地圖

（一）餐飲管理科(408)



備考版

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

□ 專業群科

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

110學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	8	2	2	2	2			
		數學	數學	4	2	2					B版
		社會	歷史	2	2						
			公民與社會	2		2					
		自然科學	物理	2		2					A版
			化學	2	2						B版
		藝術	美術	2				2			
			藝術生活	2			2				
		綜合活動	生涯規劃	2				2			
		科技	資訊科技	2			2				
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		**46**	**12**	**12**	**9**	**9**	**2**	**2**	**部定必修一般科目總計46節數**
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		**14**	**3**	**3**	**2**	**2**	**2**	**2**	**部定必修專業科目總計14節數**
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6			3	3			
		小計		**26**	**7**	**7**	**6**	**6**	**0**	**0**	**部定必修實習科目總計26節數**
	專業及實習科目節數合計			**40**	**10**	**10**	**8**	**8**	**2**	**2**	
	部定必修節數合計			**86**	**22**	**22**	**17**	**17**	**4**	**4**	**部定必修總計86節數**

備查版

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

110學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	實習科目	7節數 5.47%	西點製作	3				3			
				創意小吃	2						2	
				專題實作	2					2		
				小計	**7**				**3**	**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計7節數**
		特殊需求領域		生活管理	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目不計入節數
				社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目不計入節數
				學習策略	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目不計入節數
				職業教育	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目不計入節數
				功能性動作訓練	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目不計入節數
				小計	**60**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**校訂必修特殊需求領域總計60節數**
	校訂必修節數合計				**7**	**0**	**0**	**0**	**3**	**2**	**2**	**校訂必修總計7節數**
	校訂選修	一般科目	4節數 3.12%	球類運動戰術	2					1	1	
				球類運動技巧	2			1	1			同科單班 AB2選1
				數學演習	2			1	1			同科單班 AB2選1
				最低應選修節數小計	**4**							
		專業科目	3節數 2.34%	餐飲管理	3				1	1	1	
				最低應選修節數小計	**3**							
		實習科目	28節數 21.88%	異國料理	6					3	3	
				餐飲實務	6					3	3	
				烘焙實務	4			4				
				風味料理	6					3	3	
				點心製作	6					3	3	同科單班 AA2選1
				樂活飲食	6					3	3	同科單班 AA2選1
				最低應選修節數小計	**28**							
		特殊需求領域		生活管理	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目不計入節數
				社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目不計入節數
				學習策略	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目不計入節數
				職業教育	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目不計入節數
				功能性動作訓練	12	2	2	2	2	2	2	特殊需求領域科目不計入節數
				小計	**60**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	
	校訂選修節數合計				**35**	**0**	**0**	**5**	**2**	**14**	**14**	**多元選修開設 8 節**
學生應修習節數總計					**128**	**22**	**22**	**22**	**22**	**20**	**20**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**12**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	
每週彈性學習時間(節數)					**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

試讀版

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

110學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	46	31.94 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修			4	2.78 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				50	34.72 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	9.72 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	18.06 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		3	2.08 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	7	4.86 %	
			選修		28	19.44 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	78	54.17 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	93	64.58%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	0	0%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	128 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	12 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	4 節		
上課總節數				144 節	144 節		

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

備查版

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	導師基本節數,課表顯示為班會
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	課表顯示為綜合活動
3	週會	1	1	1	1	1	1	班際聯誼歌唱比賽或籃球比賽,課表顯示為綜合活動
4	講座	5	5	5	5	5	5	課表顯示為綜合活動
	合計	36	36	36	36	36	36	**(節/學期)**
		2	2	2	2	2	2	**(節/週)**

備註：每學期以18週計算

備查版

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
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。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

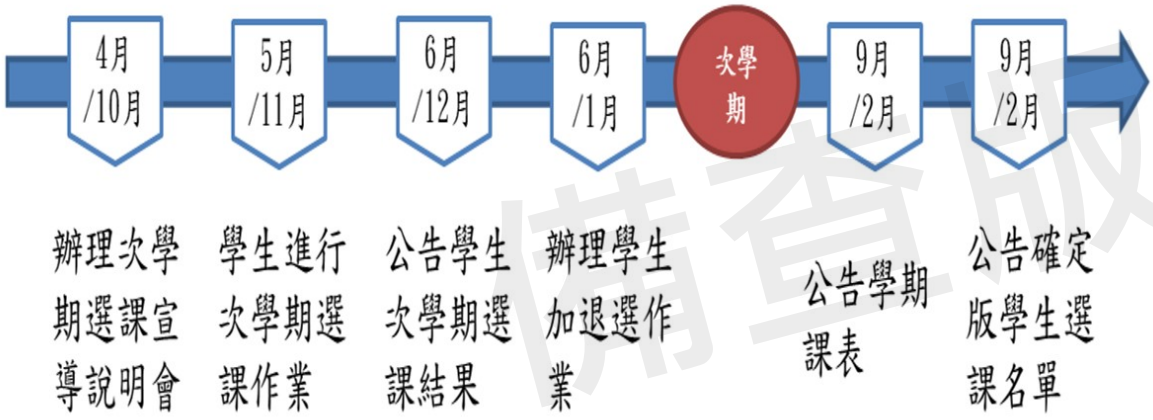
開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	校色動學特活		
第三學年	第一學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
		拉花藝術	2	18	全校各科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	2	18	全校各科	V					內聘	
		餐飲美學	2	18	全校各科			V			內聘	

備查版

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)



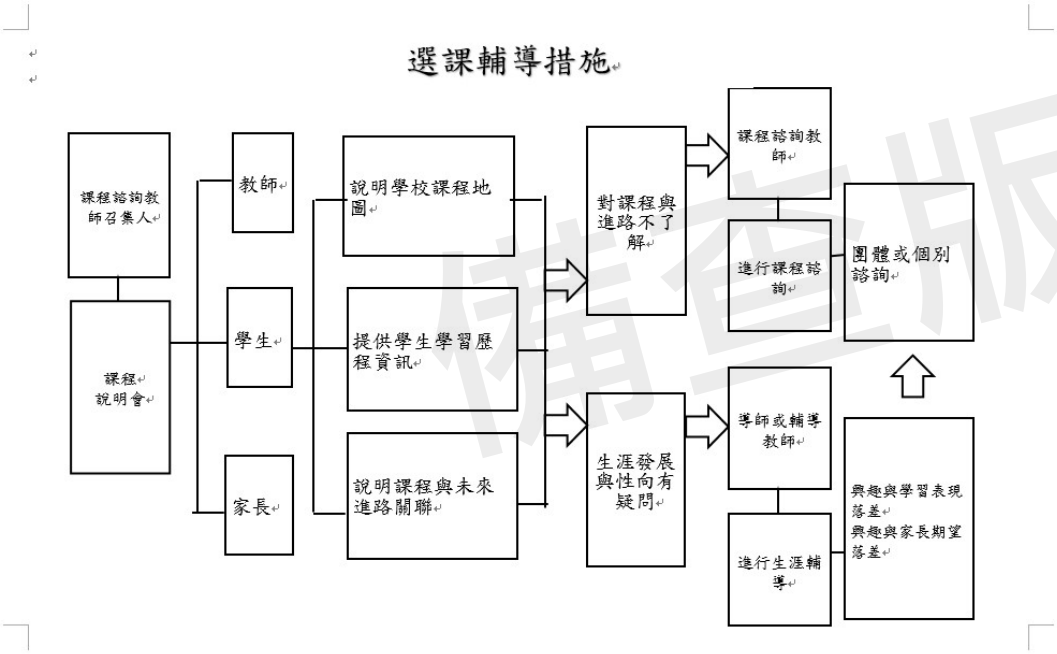
(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	10月(上學期)/4月(下學期)	選課宣導	利用開學第一次班會，進行入班宣導。 第二週，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由科主任向學生宣導選課內容。
2	11月(上學期)/5月(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	9月(上學期)/ 2月(下學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
4	6月(上學期)/ 1月(下學期)	加、退選	得於上一學期開放第二次加退選，由學生自行加退、選
5	每年6月	檢討	課發會進行選課檢討

備查版

二、選課輔導措施



三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	球類運動戰術	餐飲管理科	0	0	0	0	1	1
2.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	1	1	1
3.	實習	異國料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
4.	實習	餐飲實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
5.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	4	0	0	0
6.	實習	風味料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
2.	實習	樂活飲食	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AA2選1
3.	一般	球類運動技巧	餐飲管理科	0	0	1	1	0	0	同科單班	AB2選1
4.	一般	數學演習	餐飲管理科	0	0	1	1	0	0	同科單班	AB2選1

備查版
備查版

拾、學校課程評鑑

一、110學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：
110學年度學校課程評鑑計畫

附檔資料：

國立頭城高級家事商業職業學校
110 學年度課程評鑑實施計畫

109 年 11 月 04 日課程發展委員會通過

備查版

一、依據

（一）教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

（二）教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函分行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。

（三）教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

（一）促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。

（二）探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。

（三）引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、課程評鑑組織人員及職掌

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

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

四、評鑑內容及說明

（一）課程規劃：依課程計畫之訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程成果進行評鑑。

（二）教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。

（三）學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程計畫之訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	•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	•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	•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。

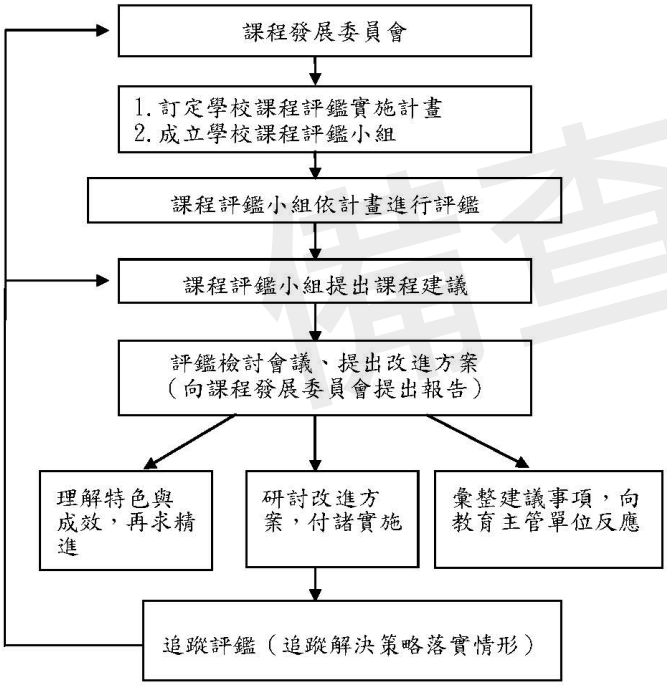
（五）鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。

（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。

情查版

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。

審查版

二、108學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：
108年進修部自我評鑑結果

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：108_020409_2_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

備查版

附件一：課程及教學規劃表

□普通科

一、探究與實作課程(含自然科學領域部定必修及社會領域加深加廣選修)

二、校訂必修科目

三、多元選修科目

四、彈性學習時間之全學期授課充實(增廣)/補強性教學

□專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1國立頭城高級家事商業職業學校 校訂一般科目教學大綱

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	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：實作型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素 養。 2.養成規律運動與健康生活的習慣。 3.培養健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 4.建構運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、運動場地介紹、安全注意事項	1.學校場館介紹。 2.安全注意事項。	4	
二、運動知識	1.運動相關知識。 2.期中考進行測驗。	8	
三、體能訓練、	體能訓練。	8	
四、球類技巧教學	籃球、排球、桌球、羽球技巧教學。	16	
合 計		36	

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	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。

審查版

表 11-2-2-2國立頭城高級家事商業職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學演習		
	英文名稱	Math Exercises		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：數學			
	單科：探究型			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	創新力、行動力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1. 能熟練坐標系與函數圖形、直線方程式、式的運算等觀念與相關應用。 2. 面對問題能做數學的猜測並能以此猜測進行探究。 3. 能應用基本數學解決實際的問題。 4. 能正確、流暢地利用口語或文字表達解題想法。 5. 引導學生瞭解數學概念，增進學生的基本數學知識。 6. 培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。 7. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。 8. 增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、函數與方程式	一、函數與方程式 1.數線與平面坐標系。 2.配方法。 3.線型函數與二次函數。 4.一元二次不等式。 5.斜率。 6.直線方程式。 7.多項式與其四則運算。 8.因式分解。 9.除法原理、餘式定理與因式定理。 10.分式。	9	
二、三角函數	1.六十分制與弧度。 2.銳角三角函數。 3.任意角三角函數。 4.正弦定理與餘弦定理。 5.正餘弦函數的週期性質。	9	
三、平面向量	1.向量作圖與座標表示法。 2.向量的內積。	9	
四、圓與直線	1.圓方程式。 2.圓與直線的關係。	9	
合　計		36	

學習評量（評量方式）	1. 學前預備知識評量。 2. 課堂隨堂測驗。 3. 課堂口頭問答。 4. 課堂與課後作業 5. 專題研究或分組報告。 6. 課後評量。
教學資源	課本、習作、教師自行命題之隨堂測驗卷、教師自編教材、合法電腦軟體、電腦教室之資源。
教學注意事項	協助學生瞭解各單元的基本概念。　增進學生邏輯思考能力並加強計算能力。 協助學生利用觀念瞭解定理與定義。　關鍵思考訓練與觀念完整度訓練。 宜另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。　教材之

備查版

	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。

表 11-2-2-3國立頭城高級家事商業職業學校 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	球類運動戰術		
	英文名稱	Ball Games Tactics		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修			
	領域：健康與體育			
	單科：實作型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B3.藝術涵養與美感素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作			
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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.培養思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 5.培養良好人際關係與團隊合作精神。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、運動場地介紹、安全注意事項	1.學校場館介紹。 2.安全注意事項。	4	
二、運動知識	1.運動相關知識。 2.期中考進行測驗。	8	
三、體能訓練	體能訓練。	8	
四、球類戰術運用	籃球、排球、桌球、羽球各式戰術運用。	16	
合 計		36	

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	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。

審查版

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1國立頭城高級家事商業職業學校 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理		
	英文名稱	An Introduction to Hospitality Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品格力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第二學年第二學期 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養對餐飲管理的意義、特性及範圍有正確的概念。 二、培養對餐飲管理之經管理有通盤的認識。 三、培養對餐廳創業規劃及餐飲經營管理有整體性的正確體認。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 餐飲管理緒論-1	1.餐飲業的基本概念 2.餐飲組織及從業人員的職責	9	
(一) 餐飲管理緒論-2	3.餐飲管理的意義及內涵 4.餐飲管理策略	9	
(二) 餐廳創業規劃-1	1.餐廳開店創業投資規劃 2.餐廳格局規劃設計 3.餐廳菜單的規劃設計 4.廚房生產製備管理	9	
(二) 餐廳創業規劃-2	5.餐飲服務 6.餐飲服務品質	9	
(三) 餐廳經營管理實務探討-1	7.餐飲服務管理 8.飲料與酒吧管理 9.餐飲人力資源管理	9	
(四) 餐廳經營管理實務探討-2	10.餐飲行銷管理及餐飲財務管理 11.餐飲成本控制與分析	9	
合 計		54	

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	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，可以更清楚了解餐飲管理實際狀況，理論與實務應並重。 二、利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 三、教師應參閱最新餐旅資料刊物，配合教材內容來教學。

備查版

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1國立頭城高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	一、協助學生瞭解專題製作的方法。 二、應用利用設計的技巧解決問題 三、培養學生基礎研究能力。 四、能專題實作呈現學習成果。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作的意義	一、研究動機與目的。 二、專題製作文獻蒐集 三、專題製作方法與過程。	18	
(二)專題製作的應用	四、專題製作結果與討論。 五、參考書目的撰寫。 六、專題製作實作。 七、專題製作成果發表。	18	
合 計		36	

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	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。

備查版

表 11-2-4-2國立頭城高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意小吃		
	英文名稱	Creative snacks		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標(教學重點)	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	1.台灣各地小吃文化及特點 2.瞭解食物特性與做法。	4	
二、傳統小吃	傳統小吃製作。	16	
三、創意小吃	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。	16	
合 計		36	

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、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	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。

備查版

表 11-2-4-3國立頭城高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作		
	英文名稱	Western Dessert Preparing		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修			
	實習科目			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.了解西點製作的起源及相關器具設備。 2.熟練西點各項常用材料的特性及使用方法。 3.熟練烘焙計算、產品分類及製作。 4.培養正確的工作習慣態度並養成節約用料觀念。 5.提升學生學習興趣並能鑑賞各國的西點文化及特色。 6.培養學生對西點製作學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)教室守則及環境簡介	烘焙教室守則及環境區域介紹。	3	
(二)專業教室介紹	烘焙教室之機具及設備介紹。	3	
(三)西點發展與產業認識	西點發展與產業概述。	3	
(四)專業教室 認識與操作	熟練機械與設備之操作。	3	
(五)材料與計算	認識材料與烘焙計算。	3	
(六)產品的分類與實作-1	小西餅的分類與實作(一)。	3	
(六)產品的分類與實作-2	小西餅的分類與實作(二)。	3	
(六)產品的分類與實作-3	小西餅的分類與實作(三)。	3	
(六)產品的分類與實作-4	膠凍原料之分類與實作(一)。	3	
(六)產品的分類與實作-5	膠凍原料之分類與實作(二)。	3	
(六)產品的分類與實作-6	膠凍原料之分類與實作(三)。	3	
(六)產品的分類與實作-7	麵糊類蛋糕分類與實作(一)。	3	
(六)產品的分類與實作-8	麵糊類蛋糕分類與實作(二)。	3	
(六)產品的分類與實作-9	麵糊類蛋糕分類與實作(三)。	3	
(六)產品的分類與實作-10	各類杯子造型蛋糕之實作與裝飾(一)。	3	
(六)產品的分類與實作-11	各類杯子造型蛋糕之實作與裝飾(二)。	3	
(六)產品的分類與實作-12	各類杯子造型蛋糕之實作與裝飾(三)。	3	
(七) 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)	3	
合 計		54	

學習評量(評量方式)	一、採行多元評量之方式，評量方法可包括技能、上課態度等，顧及認知、技能、情意的評量。 二、基本學科測驗(包含烘焙百分比計算、操作過程撰寫、原料特性與分類等)。
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的西點製作教材與相關資訊。 三、實作教材應參照教學大綱，並配合時下流行產品，以免教學資料太過陳舊，而與流行脫節。
教學注意事項	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，實作為主 ，以熟練各種烘焙技術。 二、 實習操作中以各項成品，讓同學觀摩比較，以提高其創作興趣，並提出改 進地方。 三、安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生瞭解 點心房之運作。 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。

備查版

表 11-2-4-4國立頭城高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

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	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	1.培養餐飲專業人才及全方位能力。 2.培養學生發揮創意與構想。 3.培養學生具備內外場之能力。 4.培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 5.養成良好的烹調安全與衛生習慣。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、餐飲導論	1.了解何謂餐廳服勤及服務人員必備條件。 2.介紹中、西式點心的製作原理、發展歷程。 3.認識飲料的類別、特性及服務方式，熟悉吧檯作業之中英文專業術語。	9	
二、內場實務(一)	1.西式餐點製作。	15	
三、內場實務(二)	2.中式餐點製作。	15	
四、內場實務 (三)	3.烘焙點心製作。	15	
五、外場實務(一)	1.吧檯實務、飲料調製、創意飲品、咖啡拉花。	15	
六、外場實務(二)	2.口部摺疊、餐廳服勤、桌邊烹調。	15	
七、創意餐食製作(一)	1.創意料理。 2.創意飲品。	12	
八、創意餐食製作(二)	1.創意飲品。 2.創意糕點。	12	
合 計		108	

學習評量(評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量。 2.針對技能部分施以實作評量。 3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。
教學資源	1.專業中餐、西餐、烘焙、飲調、餐服教室專業教學設備。 2.廣播教學及投影設備。 3.相關教學參考圖片、掛圖、雜誌及網路資源等。 4.由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 5.蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。
教學注意事項	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。

備查版

表 11-2-4-5國立頭城高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理		
	英文名稱	Exotic Cuisines		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、合作力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
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	9	
(二)義法美食篇(二)	1.飯麵類 2.主菜類	9	
(三)義法美食篇(三)	1.湯類 2.甜點	9	
(四)韓式美食篇(一)	飯麵類	9	
(五)韓式美食篇(二)	炸物	9	
(六)韓式美食篇(三)	火鍋	9	
(七)日式和風美食篇(一)	1.沙拉 2.麵類 3.丼飯	9	
(八)日式和風美食篇(二)	1.炸物 2.湯 3.甜點	12	
(九)南洋風味美食篇(一)	1.肉類 2.海鮮類 3.飯麵類	18	
(十)南洋風味美食篇(二)	1.沙拉類 2.湯類 3.點心類	15	
合 計		108	

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	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。

備查版

表 11-2-4-6國立頭城高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	風味料理		
	英文名稱	Relish Culinary		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標（教學重點）	1.瞭解台灣各鄉鎮菜系飲食文化習性及特點。 2.瞭解及運用地方菜餚的烹調方法與技巧。 3.瞭解台灣各地特色菜餚的來源、典故。 4.認識與學習特殊辛香料和調味料的運用。 5.使學生習得基本技巧，進而創造風味特色菜餚之能力。 6.瞭解在地飲食文化賞識餐食的優點，提昇用餐品質。 7.養成良好的烹調安全與衛生習慣。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、總論	1.介紹台灣各地方經典菜餚典故。 2.介紹飲食文化的發展脈絡。	9	
二、成本預算	1.菜單設計。 2.成本預算控制。	9	
三、主題風味料理實作(一)	蘭陽風味餐。	12	
四、主題風味料理實作(二)	原住民風味餐。	12	
五、主題風味料理實作(三)	閩南風味餐。	12	
六、主題風味料理實作(一)	客家風味餐。	12	
七、主題風味料理實作(二)	北、中、南、東各地方特色菜餚製作。	12	
八、套餐設計	1.在地特色食材製作(金棗醬、豆腐乳等) 2.特色風味料理套餐，如：米食、茶葉等在地食材。	15	
九、宴會料理設計	風味料理宴會菜的製作及服務。	15	
合　計		108	

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	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。 (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。

備查版

表 11-2-4-7國立頭城高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	樂活飲食		
	英文名稱	LOHAS Diet		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	品格力、創新力、行動力、國際力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習			
教學目標（教學重點）	1. 瞭解樂活飲食的料理原則。 2. 健康飲食文化的認識。 3. 認識在地特色農產品及季節性食材。 4. 瞭解健康飲食文化趨勢及餐廳經營變遷。 5. 學會健康膳食菜單規劃設計。 6. 在地食材健康膳食烹調技巧。 7. 養成良好的烹調安全與衛生習慣。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、總論	1.介紹樂活飲食定義及烹調原則。 2.在地農特產品介紹與應用。	6	
二、膳食規劃與設計	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)	在地食材廚藝應用—親子餐。 (金棗、三 星蔥、南瓜等)	18	
四、健康膳食烹調技巧(上)	當季食材廚藝應用—親子餐。 (如魚、蔬果、米食等)	18	
五、健康膳食烹調技巧(下)	在地食材廚藝應用—銀髮族。(如金棗、三星蔥、南瓜等)	18	
六、健康膳食烹調技巧(下)	當季食材廚藝應用—銀髮族。(如魚、蔬 果、米食等)	18	
七、餐廳經營實務	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	

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及操作之態度評量。
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	1.教學方法 (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 (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。

備查版

表 11-2-4-8國立頭城高級家事商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作		
	英文名稱	Pastry making		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	創新力、合作力、行動力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、瞭解中、西式點心的製作原理、發展歷程。 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。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
中式點心的認識(一)	一、中式點心的製作原理。 二、認識中式點心原料選用與用途。	18	
中式點心的認識(二)	三、糕（漿）皮類點心的製作。 四、酥（油）皮類點心的製作。	18	
中式點心的認識(三)	五、月餅與喜餅的製作。	18	
西式點心的認識(一)	六、西式點心的製作原理。	18	
西式點心的認識(二)	七、認識西式點心原料選用與用途。	18	
西式點心的認識(三)	八、蛋糕點類的製作。	18	
合 計		108	

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	一、實習為主，教師的講解及示範為輔。 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、利用校外參觀，結合理論與實務。 四、授課需培養良好的工作習慣、衛生行為。

備查版

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）

表 11-2-5-1國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學
	英文名稱	Food and Beverage Aesthetics
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科	
節/週	每週2節，共18週	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1.熟悉飲料調製之相關技能運用。 2.熟悉蔬果雕刻之專業技能。 3.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
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	18	
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	18	
合　計		36	

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	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。

審查版

表 11-2-5-2國立頭城高級家事商業職業學校 校訂科目教學大綱
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	拉花藝術
	英文名稱	Latte art
師資來源	內聘	
科目屬性	充實(增廣)性	
適用科別	餐飲管理科	
節/週	每週2節，共18週	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1.習得各式咖啡沖泡方式與原理。 2.熟練咖啡拉花技巧。 3.熟練立體拉花及創意拉花技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
手沖咖啡	1.咖啡基礎概念 2.豆子的調配法 3.手沖咖啡介紹與示範 4.學生試作淺烘焙的咖啡、 5.手沖咖啡進階版：花式拿鐵、焦糖瑪奇朵咖啡製作。	10	
虹吸式咖啡	1.單沖煮法： 示範點火咖啡、愛爾蘭咖啡、愛麗絲咖啡。 2.雙沖煮法：魔幻漂浮冰咖啡、彩虹冰咖啡。 3.虹吸式咖啡的雙沖煮法。卡魯娃酒類咖啡、貝禮詩咖啡。	8	
義式咖啡	1.義式咖啡機及磨豆機操作及維護 2.espresso萃取及牛奶奶泡綿細打法 3.咖啡館經典咖啡及花式咖啡製作	10	
立體雕花	1.手工雕花 2.立體雕花	8	
合　計		36	

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。
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	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。

備查版