

33
1/12

附件

實用技能學程

備查文號：教育部109年02月21日臺教授國字第1090017386號函備查

高級中等學校課程計畫

苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校

學校代碼：051411

實用技能學程課程計畫書

本校108年12月4日108學年度第3次課程發展委員會會議通過

校長遲月速

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109年02月25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	9
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	9
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	10
陸、群科課程表	11
一、教學科目與學分(節)數表	11
二、課程架構表	14
三、科目開設一覽表	15
柒、團體活動時間實施規劃	17
捌、彈性學習時間實施規劃	18
一、彈性學習時間實施相關規定	18
二、學生自主學習實施規範	19
三、彈性學習時間實施規劃表	20
玖、學校課程評鑑	23
學校課程評鑑計畫	23
附件二：校訂科目教學大綱	26

學校基本資料表

學校校名	苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校				
技術型	專業群科		1. 家政群：時尚造型科 2. 餐旅群：觀光事業科 3. 動力機械群：汽車科 4. 餐旅群：餐飲管理科		
	建教合作班		1. 動力機械群：汽車科 2. 餐旅群：餐飲管理科		
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班			
		產學訓專班			
		就業導向 課程專班			
		雙軌訓練 旗艦計畫			
其他					
進修部	1. 動力機械群：汽車科 2. 餐旅群：餐飲管理科				
實用技能學程	1. 動力機械群：汽車修護科(日間上課) 2. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)				
聯絡人	處 室	教務處	電 話	037353888	
	職 稱	教學組	行動電話		
	姓 名	楊惠蘭	傳 真	037355899	
	E-mail				

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建教合作班課程實施規範。
- 六、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	動力機械群	汽車科	1	16	1	11	1	9	3	36
	家政群	時尚造型科	1	6	1	5	1	18	3	29
	餐旅群	觀光事業科	1	13	1	21	1	15	3	49
	餐旅群	餐飲管理科	1	13	1	10	1	7	3	30
進修部	動力機械群	汽車科	1	6	1	10	0	0	2	16
	餐旅群	餐飲管理科	1	22	1	18	1	15	3	55
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	13	1	14	1	24	3	51
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	18	1	20	1	29	3	67
合計			8	107	8	109	7	117	23	333

二、核定科班一覽表

表2-2 109學年度核定科班一覽表

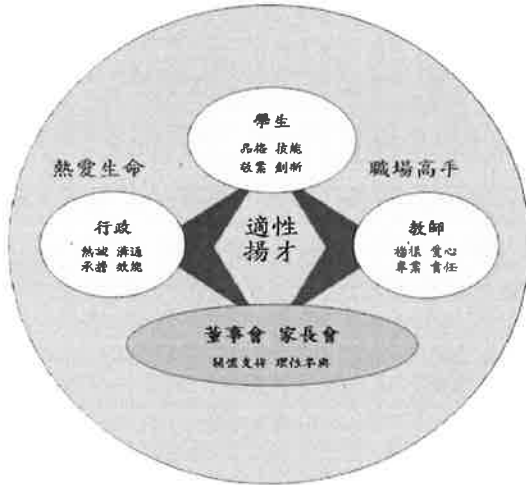
學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	動力機械群	汽車科	1	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45
進修部	動力機械群	汽車科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	1	40
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	45
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	45
合計			8	350

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

學校願景補充說明(得說明學校願景型塑之理念或蘊含) 1. 構想源於本校校徽,左右兩隻手拱住「育民」。2. 將中間校名「育民」改為「適性揚才」作為學校核心目標再以熱情、快樂的澄色為兩隻手的顏色。3. 左手「行政」右手「教師」,兩隻手連接著學校兩大支柱。4. 孕育出好品格、有技能、能敬業、會創新之學生,放置於上端。5. 「教師」「行政」「學生」圖像,採具光明、活力、希望的黃色。6. 家長會是學校經營的夥伴,董事會是學校經營的支柱及上級指導。期望兩會能理性參與校務、關懷與支持校務。選擇高貴的紫色為基底顏色。7. 外圍再以大圓圈圍繞,以具理想、安全與成長的綠色為底構成圓滿友善的校園環境。8. 最後,永續經營學校,培養學生為熱愛生命的職場高手。



二、學生圖像

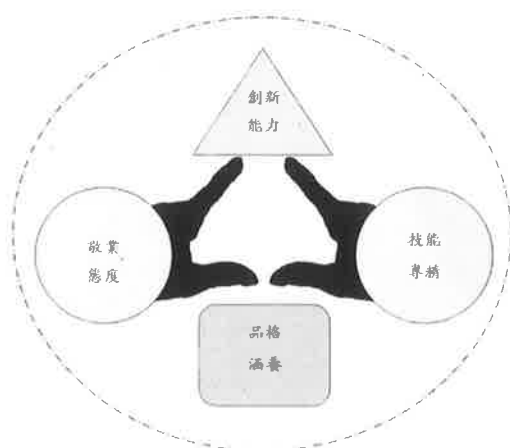
學生圖像詮釋 1. 以延續學校願景適性揚才培育學生熱愛生命成為職場高手之核心價值，本校已造就出多位世界級的職場高手，期勉再接再厲延續發展。 2. 中間黑色的雙手象徵專注學習、雙手萬能，具有找回昔日技職精神的意涵。 3. 左右端各連接「技能專精」、「敬業態度」，是技職教育的翅膀，以充滿活力、光明的黃色為底色。 4. 雙手下端為品格涵養，是中學教育裡最基礎亦是最重要的一環，以感性、愛、溫暖的粉紅色為底色。 5. 雙手上端為創新，科技日新月異，培養學生創造思考能力，融入工作、融入生活，以適應社會變遷及發揮個人潛能。以象徵自由、智慧、自信的淺藍色為底色。 6. 最後用虛線大圓圈構成圓滿的學習，虛線代表學生虛心學習並與外界環境多元交流，時時吸收新知養成終身學習。 學生圖像補充說明：以「學校願景」為基礎，培養學生四項關鍵能力：技能專精：訓練專業技能、技藝超群、回饋社會的技術力。敬業態度：培養自動自發、刻苦耐勞、敬業樂群的堅毅力。品格涵養：培育良好品德、有效溝通、友善態度的品格力。創新能力：啟發獨立思考、解決問題、創新思維的競爭力。

技能專精

敬業態度

品格涵養

創新能力



肆、課程發展組織要點

苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校

課程發展委員會組織要點

苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校課程發展委員會組織要點

107年8月29日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒「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27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)擔任之，共計9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、社會領域及體育、健康與護理領域)擔任之，每領域/科目1人，共計6人。

(四)專業群科教師：由各專業群科(汽車科、時尚造型科、餐觀科)之科主任擔任之，每專業群科1人，共計3人。

(五)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計1人。

(六)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(七)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(八)產業代表：由學校聘任產業代表3人擔任之。(設有專業群科者應設置之)

(九)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。研究會針對專業議題討論時，應(或得)邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學

習。

(七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一) 各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

(三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票

得採無記名投票或舉手方式行之。

(五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具發送本委員會核定後辦理。

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

苗栗育民工家進修部108課程計畫課程發展會成員編組名冊

職稱	姓名
召集人(會議主持人)	選校長 月連
教務主任兼執行秘書	賀思安 主任
學務主任	潘國材 主任
總務主任	劉連源 主任
實習主任兼副執行秘書	王隆珍 主任
圖書館主任	柯惠芬 主任
輔導主任	賴純真 主任
人事主任	賀思安 主任
進修部主任兼副執行秘書	吳維仁 主任
國語文領域召集人	羅子益 老師
英語文領域召集人	魏王陣 老師
數學領域召集人	賀思安 主任
自然領域召集人	劉連源 主任
社會領域召集人	羅芳益 老師
體育、健康領域召集人	陳永吉 老師
汽車科主任	黃朝彥 科主任
餐觀科主任	游博雀 科主任
導師代表	楊憲宏 組長
教師代表	蔡宏顯 老師
餐飲科產黨代表	苗栗市阿登西式小館負責人 吳明玄女士
汽車科產黨代表	苗栗市行動汽車維修廠廠長 黃寶勇先生
專家學者代表	育達科技大學休閒運動管理系助理教授 吳怡嫻女士
學生家長委員會代表	學生家長委員會 劉文均 委員
學生代表	黃雅翔 同學

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 多實務少理論，培育優秀餐旅人才 2. 學習結合實務，增加學生實作經驗 3. 兼辦推廣教育，提高從業人員素質 4. 加強產學合作，學習技術相輔相成 5. 建立國際交流，及取先進國家經驗

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.餐廳外場服務人員。 2.廚師。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1.培育餐飲產業之技術人才。 2.培育餐旅服務之專業人才。 3.培育烹飪之專業人才。 4.培養繼續進修餐飲產業技術之人才。</p> <p>3.檢定職類： 中餐烹調丙級-葷食</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"/>餐飲安全與衛生4學分 <input checked="" type="checkbox"/>採購學2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>菜單設計2學分 <input checked="" type="checkbox"/>飲食文化2學分</p> <p>2.實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調10學分 <input checked="" type="checkbox"/>台灣小吃4學分</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： 1.西點麵包店、點心坊師傅 2.西點麵包店服務專員 3.房務技術員</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1.培育餐飲產業之技術人才。 2.培育餐旅服務之專業人才。 3.培育烘焙及點心製作之專業人才。 4.培養繼續進修餐飲產業技術之人才。</p> <p>3.檢定職類： 烘焙丙級</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"/>餐桌服務2學分</p> <p>2.實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>烘焙實務12學分</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： 1.餐廳外場服務人員。 2.飲料調製員。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1.培育餐飲產業之技術人才。 2.培育餐旅服務之專業人才。 3.培育飲料調製之專業人才。 4.培養繼續進修餐飲產業技術之人才。</p> <p>3.檢定職類： 飲料調製丙級</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"/>專題實作4學分 2.2 校訂選修：</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							
		地理				2				
		公民與社會					2			
	自然科學	物理	4							
		化學					2			
		生物				2				
	藝術	音樂	4							
		美術		2						
		藝術生活			2					
	綜合活動	生命教育	4							
		生涯規劃								
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論						2		
	科技	生活科技				2				
		資訊科技								
	健康與體育	體育	2	2						
健康與護理		2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	36	13	11	6	6	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	2	2	3	3	3	3		
	部定必修學分合計	52	15	13	9	9	3	3		

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 16學分 8.70%	國文	6			3	3				
		英文	4			2	2				
		數學	4			2	2				
		休閒運動	2		2						
		小計	16	0	2	7	7	0	0		
	專業科目 10學分 5.43%	餐飲安全與衛生	4	2	2						
		採購學	2	1	1						
		餐飲管理	4	2	2						
		小計	10	5	5	0	0	0	0		
	實習科目 6學分 3.26%	專題實作	4					2	2		
		職涯體驗	2			1	1				
		小計	6	0	0	1	1	2	2		
	必修學分數合計			32	5	7	8	8	2	2	
	校訂選修	一般科目 4學分 2.17%	生活與休閒	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班
			應選修學分數小計	4	0	0	2	2	0	0	
專業科目 16學分 8.70%		菜單設計	2	1	1					<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 菜單設計與飲食文化二選一	
		餐桌服務	2			1	1			<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班	
		國際禮儀	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班	
		飲食文化	2	1	1					<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 菜單設計與飲食文化二選一	
		面試技巧	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班	
		餐旅英文會話	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班	
		應選修學分數小計	16	3	3	1	1	4	4		
實習科目 80學分 43.48%		茶藝文化與實習	8			4	4			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 茶藝文化與實習、在地小吃、 咖啡實務三選一	
		西式點心製作	8					4	4	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 中式麵食加工與西式點心二選一	
		烘焙實務	12			6	6			<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班	
		中餐烹調	10	5	5					<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班	
		台灣小吃	4	4						<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班	
		客家美食	4		4					<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班	
	在地小吃	8			4	4			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 茶藝文化與實習、在地小吃、 咖啡實務三選一		
	咖啡實務	8			4	4			<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 茶藝文化與實習、在地小吃、 咖啡實務三選一		
	房務實務	8					4	4	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 宴會實務與房務實務二選一		
	宴會實務	8					4	4	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 宴會實務與房務實務二選一		

創意料理	6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 創意料理與擺盤藝術實習二選一
中式點心製作	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班
中式麵食加工	8					4	4	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 中式麵食加工與西式點心二選一
日式料理製作	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班
異國料理製作	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班
擺盤藝術實習	6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 創意料理與擺盤藝術實習二選一
西餐烹調	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班 單科單班
應選修學分數小計	80	9	9	10	10	21	21	校訂選修實習科目開設126學分
選修學分數合計	100	12	12	13	13	25	25	
校訂必修及選修學分上限合計	132	17	19	21	21	27	27	
學分上限總計	184	32	32	30	30	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	2	2	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	19.57%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	2.17%	系統設計			
	實習科目		12	6.52%				
	合計			52	28.26%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	124-140學分	16	8.70%	系統設計		
		專業科目		10	5.43%			
		實習科目		6	3.26%			
	選修	一般科目		4	2.17%			
		專業科目		16	8.70%			
		實習科目		80	43.48%			
	合計				132		71.74%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	86		46.74%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	184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	8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	→		→		→		→		
	社會		→		→	地理	→		→		→		
			→		→		→	公民與社會	→		→		
	自然科學		→		→		→	化學	→		→		
			→		→	生物	→		→		→		
	藝術	美術	→		→		→		→		→		
			→	藝術生活	→		→		→		→		
	綜合活動		→		→		→	環境科學概論	→		→		
	科技		→		→	生活科技	→		→		→		
	健康與體育	體育	→		→		→		→		→		
		健康與護理	→	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		→		→	國文	→	國文	→		→		
			→		→	英文	→	英文	→		→		
	數學		→		→	數學	→	數學	→		→		
	健康與體育		→	休閒運動	→		→		→		→		
		→		→	生活與休閒	→	生活與休閒	→		→			

(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	餐飲安全與衛生	餐飲安全與衛生					
		採購學	採購學					
		餐飲管理	餐飲管理					
		菜單設計	菜單設計					
				餐桌服務	餐桌服務			
						國際禮儀	國際禮儀	
						面試技巧	面試技巧	
	實習科目		餐旅英文會話	餐旅英文會話				
							專題實作	專題實作
					職涯體驗	職涯體驗		
					茶藝文化與實習	茶藝文化與實習		
							西式點心製作	西式點心製作
					烘焙實務	烘焙實務		
				中餐烹調	中餐烹調			
				台灣小吃				
					客家美食			
					在地小吃	在地小吃		
					咖啡實務	咖啡實務		
							房務實務	房務實務
							宴會實務	宴會實務
							創意料理	創意料理
					中式點心製作	中式點心製作		
							中式麵食加工	中式麵食加工
							日式料理製作	日式料理製作
							異國料理製作	異國料理製作
					擺盤藝術實習	擺盤藝術實習		
					西餐烹調	西餐烹調		

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	38	38	38	38	38	38
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	4	4	4	4	4	4
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○年○月○日第○次課發會通過)

苗栗縣私立育民高級工業家事職業學校彈性學習時間及學生自主學習實施規定

107年6月6日第二次課程發展委員會通過

- 一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定,特訂定本實施規範。
- 二、彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》之規定,以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展,並落實學生自主學習為原則。
- 三、依據學校條件與學生需求,彈性學習時間可做為學生自主學習、選手培訓、實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等運用。
- 四、全學期授課以發展學校特色及銜接學生進路為主軸,並規劃充實(增廣)/補強性教學等課程為主。
- 五、彈性學習所規劃之課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、開設類型、師資規劃及教學大綱等內容,並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施,規劃表如附件。
- 六、學校特色活動可辦例行性、獨創性活動或服務學習,其內容包括活動名稱、辦理期程方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。
- 七、彈性學習時間得提供學生自主學習,其實施原則、輔導管理、學生自主學習計畫及相關規定如下:
 - (一)實施原則:鼓勵學生自主規劃、提升自主學習能力及落實自主學習精神。
 - (二)輔導管理:
 1. 學生得於高二三彈性學習時間,規劃進行自主學習,並得採個人或小組(3至5人)合作學習的方式,進行專題、議題、創新實作或其他方式,且應安排進行成果報告、發表或展示。
 2. 學生進行自主學習前,應經教師指導和討論後,填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。
 - (三)學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備或資源等。
 - (四)學校應提供適合和必要的學習資源,如資訊設備、圖書和使用空間等;同為能落實學生自主學習成效,得安排教師隨班或分組進行指導。
- 八、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手,安排指導教師實施培訓。
- 九、本實施規範經課程發展委員會討論通過,陳請校長核定後發布實施,修正時亦同。

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。

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， 校 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"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第一學期	認識中藥	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	認識咖啡	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	小投資大賺錢	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	邏輯思考訓練	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	基礎咖啡拉花	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	打發奶泡技巧	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第二學年	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
									<input type="checkbox"/> 例行性		

第二學期	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	汽車安全駕駛班	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	美姿美儀	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	博奕基本技巧	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	動手玩創意	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	鏡頭看世界	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	深根閱讀	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第一學期	應用博奕場技術(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	文字遊戲(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	書法(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	樂樂棒球(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	快樂瑜珈(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第三學年	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

第二學期	國際廚藝(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	打造健康的Body(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	追風鐵馬(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	流行凝膠美甲設計(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	卡丁車技能領域(彈性)	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

私立育民高級工業家事職業學校課程評鑑計畫

108年12月02日課程發展委員會議通過

一、依據

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

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。

(請詳附件說明一。)

四、評鑑內容及說明

- (一)課程規劃：依課程計劃的訂定與執行、課程組織與結構、教學計劃、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。
- (二)教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
- (三)學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

五、課程自我評鑑實施方式：

(一)課程發展委員會實施自我評鑑：

1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
3. 依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑(運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等)。
5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

(二)教學單位實施自我檢核

1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - (1)依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2)依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑時程規劃

(請詳附件說明二。)

七、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。

八、評鑑流程

(請詳附件說明三。)

九、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

附件說明一、（三、課程評鑑組織人員及職掌）

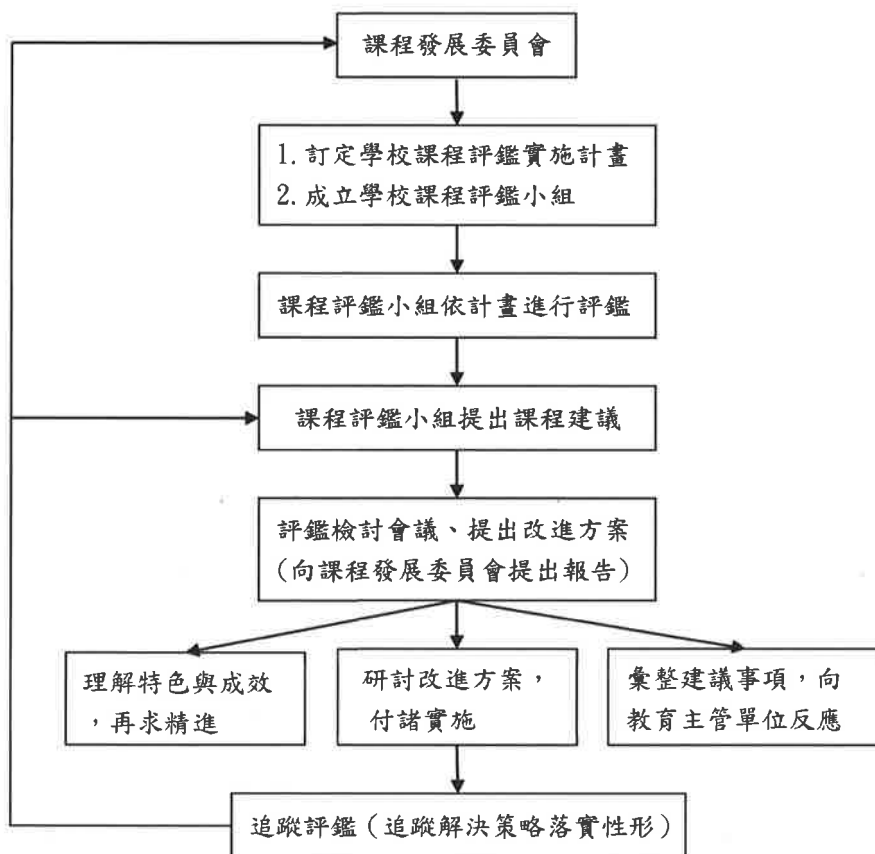
本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員	職掌
學生	1. 全校學生填寫教學回饋表。 2. 各班學生會代表，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，以及學生學習成果，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、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，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，依據各課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

附件說明二、（六、課程自我評鑑時程規劃）

工作項目	時程			
	8-10 月	11 月-4 月	5-6 月	7 月
(一)校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
(二)課程自我評鑑小組擬定相關草案	●			
(三)課程發展委員會通過相關計畫	●			
(四)學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
(五)完成課程自我評鑑報告草案			●	
(六)提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
(七)結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

附件說明三、 (八、評鑑流程)



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	數學		
	英文名稱	Mathematics		
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 校內單科 <input type="checkbox"/> 校內跨科協同 <input type="checkbox"/> 跨校協同 <input type="checkbox"/> 外聘(大專院校) <input type="checkbox"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="checkbox"/> 語文 <input checked="" type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="checkbox"/> 非跨領域 <input type="checkbox"/> 跨領域： <input type="checkbox"/> 統整型課程 <input type="checkbox"/> 探究型課程 <input type="checkbox"/> 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" 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	0/0/2/2/0/0			
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="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1. 從學生的生活經驗，具體實例著手，讓學生發現日常生活與數學的關聯，並引發好奇心及求知的心理。 2. 培養學生將生活問題變成數學問題，並解決之。 3. 學會以兩種(甚至更多)方法來解決同一數學問題。 4. 增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續升學、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)方程式	1. 一元一次方程式 2. 一元二次方程式 3. 二元一次聯立方程組	12	
(二)二元一次不等式及其應用	1. 二元二次不等式 2. 二元一次不等式的圖形及線性規劃	12	
(三)指數與對數	1. 指數函數 2. 對數函數	12	
(四)三角函數的應用	1. 和差角公式與二倍角公式 2. 正弦與餘弦定理 3. 解三角形問題	12	
(五)排列組合	1. 乘法原理與樹狀圖 2. 排列及重複排列 3. 組合、重複組合與二項式定理	12	
(六)機率與統計	1. 集合與求機率問題 2. 條件機率與獨立事件、數學期望值 3. 抽樣方法、資料整理與圖表編製、算術平均數 4. 中位數、百分等級、標準差、信賴區間	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 課堂練習 2. 回家作業 3. 筆試		
教學資源	數學BIII、IV範圍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：課本、網路資源。 教學方法：講述法、練習法、演算法、討論法。		

(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
	英文名稱	English
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 校內單科 <input type="checkbox"/> 校內跨科協同 <input type="checkbox"/> 跨校協同 <input type="checkbox"/> 外聘(大專院校) <input type="checkbox"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="checkbox"/> 語文 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="checkbox"/> 非跨領域 <input type="checkbox"/> 跨領域： <input type="checkbox"/> 統整型課程 <input type="checkbox"/> 探究型課程 <input type="checkbox"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input 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 checked="" 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 checked="" 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 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	0/0/2/2/0/0	
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="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 增進學生對英文學習的認知。 2. 培養學生基本的溝通英語能力，俾能運用於實際生活中。 3. 融合文化知識與語言能力，培養學生的國際觀。 4. 激發學生的學習意願，達到永續學習英文的目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)血型VS. 個性	1. 介紹4種不同的血型。 2. 血型與性格間的關係。 3. 延伸學習:12星座的介紹。 4. 文法補強: (1).while的用法 (2).5W +1H的用法	5	
(二)小故事大啟發-釘釘子VS. 拔釘子。	1. 學習和情緒、感覺有關的詞彙，並從故事中學習控制脾氣的重要性。 2. 文法補強: (1).as+Adj/Adv+as (2).not only A but also B	4	
(三)象糞的實用	1. 大象的簡介。 2. 了解象糞的用途: 再生紙與象糞咖啡。 3. 延伸學習:動物園的存在VS. 回歸自然的人道 4. 文法補強: (1).S+V... who/which (2).N+Ving	5	
(四)全球最好的工作-谷歌人	1. 了解google公司的福利與徵人要件。 2. 練習閱讀信件，並回填徵人廣告中遺漏的資訊。 3. 文法補強: (1).spend/take/cost的用法 (2).is that的用法	4	
(五)成功的祕訣-江振誠主廚的勵志故事	1. 介紹米其林三星主廚江振誠的勵志故事 2. 學會閱讀菜單，並練習點餐的對話 3. 文法補強: (1). 關代副詞:when/where (2).S+V...Ving	4	
(六)塑膠袋的一生	1. 探討環保議題:減塑愛地球 2. 3Rs-資源回收對環境的重要VS. 分類的用意 3. 文法補強: (1).How +Adj/Adv +S +V (2).instead of +N/V-ing	4	
(七)沒有四肢的人-力克. 胡哲	1. 介紹力克. 胡哲患了先天性四肢切斷症而部曲不饒的故事。 2. 延伸至你所知道的名人勵志故事。 3. 學習名人所說的佳言美句。 4. 文法補強: (1).It seems that +S +V (2).In spite of/ Despite...	4	
	1. 送禮的涵意。 2. 學習表達感謝的英文用語。		

(八)送禮送到你心裡	3. 文法補強: (1). S+had+p. p (2). V-ing... S+V	4	
(九)各國飲食文化-世上怪異食物的美味?	1. 飲食文化探討-當東方遇上西方 2. 美食的定義-同一張嘴吃出不同的味道 3. 介紹食物的分類並開放討論彼此最長最愛吃哪幾類的食物 4. 文法補強: (1). N+p. p (2). S+be+said/believed+to+VR	5	
(十)世界之最-泰姬瑪哈陵	1. 認識泰姬瑪哈陵的典故。 2. 認識世上其他有名的景點，並了解其背後的故事。 3. 文法補強: (1). S+demand+that (2). No matter how/ when /what/ which/ who/ where	4	
(十一)耐力的考驗-馬拉松	1. 介紹馬拉松的故事。 2. 學習各種田徑賽的英文，並學會閱讀賽事記錄表格。 3. 文法補強: (1). No A but B (2). All have to do is.....	4	
(十二)方便不方便-吸引人的便利商店	1. 台灣四大超商的介紹。 2. 探討便利商店帶給現代人在生活上的便利性及如何吸引顧客。 3. 學習可運用於便利商店的對話 文法補強: 句子合併與改寫	4	
(十三)火星文VS 網路用語	1. 學習網路所寫用語各代表何種意思，並將其運用於日常生活對話/訊息中 2. 數字+英文的簡寫意思 3. 文法補強: (1). N+關代 (2). some... others... and still others...	4	
(十四)寓言故事-因禍得福	1. 英文諺語的介紹 2. 學習有類似中文說法的英文諺語，並將其運用在日常對話中。 3. 文法補強: (1). If+S+ had +p. p (2). S+would/could/might+have+p. p	4	
(十五)我的嘴正處於飛航模式-飛機餐的無味	1. 探討飛機餐的美味度。 2. 學習空服員與乘客間的對話。 3. 設計飛機餐。 4. 文法補強: so/such...that...	4	
(十六)華人飲食人情味-辦桌文化	1. 辦桌的由來介紹。 2. 認識不同國家的食物，並討論對它們的看法。 3. 餐廳VS辦桌的差別。 4. 文法補強: What +a/an +Adj+N	5	
(十七)跨越世界的聯繫	1. Postcrossing 網站的介紹。 2. 學習用英文寫明信片。 3. 跨越世界的聯繫方式: 網路的便利性 4. 文法補強: It' s/was+Adj+for人+VR	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習態度:30% 2. 平時作業及出席率:30% 3. 紙筆測驗及期中考測驗:40%		
教學資源	1. 龍騰文化出版社 2. 網路補充教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 該課程以龍騰文化出版社教科書為主，再配合網路相關教材藉以擴充學生在英文學習領域上的認知。 教學方式以筆記、教材書練習題培養學生的讀寫能力;以書商提供之光碟與導讀方式培養學生的聽力口說技能。 學習成績以學習態度為主，紙筆及期中考試測驗為輔，評分重點在於激發學生的學習動機與興趣。		

(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	休閒運動		
	英文名稱			
師資來源	<input 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 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 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 type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/2/0/0/0/0			
開課 年級/學期	第一學年第二學期			
建議先修 科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)				

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		0節	
學習評量 (評量方式)			
教學資源			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文
	英文名稱	chinese
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 type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" 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	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 能了解國文課文中的作者題解、課文段落大意及注釋。 2. 在進行國文科各單元結束後，能回答出有關文意、重點及常用的各項修辭用法。 3. 在該階段所學習的單元中，對於國文課本評量及測驗題演練，正確率達60%以上。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第三冊第一課晏子列傳	1. 認識司馬遷生平及其文學成就 2. 史傳文學的介紹 3. 講解課文(形,音,義,修辭,文意) 4. 作業評量	12	
(二)第三冊第二課晚餐	1. 認識陳芳明生平及其對社會的貢獻 2. 認識融抒情於敘述的文體寫作 3. 講解課文(形,音,義,修辭,文意) 4. 作業評量	6	
(三)第三冊第四課車票	1. 認識李家同對弱勢族群的關懷及其對社會的貢獻 2. 認識融抒情於敘述的文體寫作 3. 講解課文(形,音,義,修辭,文意) 4. 作業評量	6	
(四)第三冊第五課夢溪筆談選	1. 認識沈括生平及其文學成就 2. 認識宋代中國科技狀況 3. 認識筆記形式的文體 4. 講解課文(形,音,義,修辭,文意) 5. 作業評量	12	
(五)第三冊第七課詞選	1. 認識李煜,蘇軾,納蘭性德的生平及其文學成就和影響 2. 詞的介紹 3. 講解課文(形,音,義,修辭,文意) 4. 作業評量	9	
(六)第三冊第八課孟子選	1. 認識孟子生平及其思想主張 2. 介紹春秋戰國時期百家爭鳴的現象 3. 講解課文(形,音,義,修辭,文意) 4. 作業評量	9	
(七)第四冊第一課禮記選	1. 介紹儒家禮教的經典禮記 2. 認識古代禮儀制度及蘊含的哲理 3. 講解課文(形,音,義,修辭,文意) 4. 作業評量	12	
(八)第四冊第二課為自己減刑	1. 認識余秋雨生平 2. 由文中敘事,體會出作者的感悟 3. 講解課文(形,音,義,修辭,文意) 4. 作業評量	6	
	1. 認識吳念真生平		

(九)第四冊第四課琵琶鼠	2. 認識鄉野傳奇的寫作特色 3. 講解課文(形, 音, 義, 修辭, 文意) 4. 作業評量	6	
(十)第四冊第五課關公溫酒斬華雄	1. 認識羅貫中生平及其文學成就 2. 介紹古代章回小說 3. 了解三國鼎立及本文所列舉的歷史人物 4. 講解課文(形, 音, 義, 修辭, 文意) 5. 作業評量	12	
(十一)第四冊第七課曲選	1. 認識關漢卿, 白樸, 喬吉的生平及其文學成就和影響 2. 曲的介紹 3. 講解課文(形, 音, 義, 修辭, 文意) 4. 作業評量	9	
(十二)第四冊第八課孟子選	1. 認識孟子生平及其思想主張 2. 介紹春秋戰國時期百家爭鳴的現象 3. 講解課文(形, 音, 義, 修辭, 文意) 4. 作業評量	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	口述 筆試 觀察		
教學資源	網路 技高國文龍騰出版社 實用技能學程試用教材國文教育部編印		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選: 課前引導 喚醒學生學習經驗 2. 教學方法: 講述法 觀察法 討論法		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活與休閒	
	英文名稱	Life and leisure	
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 校內單科 <input type="checkbox"/> 校內跨科協同 <input type="checkbox"/> 跨校協同 <input type="checkbox"/> 外聘(大專院校) <input type="checkbox"/> 外聘(其他)		
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	
	一般科目(領域)	<input type="checkbox"/> 語文 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="checkbox"/> 非跨領域 <input type="checkbox"/> 跨領域	<input type="checkbox"/> 統整型課程 <input type="checkbox"/> 探究型課程 <input type="checkbox"/> 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 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 checked="" 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"/> 汽車修護科		<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/2/2/0/0		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		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="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：		
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生建立正確運動觀念，以減低運動傷害情事之發生。 2. 建立學生具備基本的運動能力以提升運動技能及建立良好運動習慣。 3. 透過課程進行使學生養成定時運動習慣，促進學生身心發展。 4. 建立學生良好責任感以提升學生品格、運動精神及團體合作態度。 5. 引導學生設計競賽活動之能力以提升學生人際間之團體互動能力。 6. 透過課程設計提升學生偶發事件反應能力以增進職場之活動力。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程準備游泳教學	泳池介紹 基本動作 水中韻律呼吸	6	
(二)游泳教學	水中韻律呼吸 水母漂浮及 蹬牆打水	6	
(三)游泳教學	蹬牆打水 手部滑水動作	6	
(四)游泳教學	25公尺捷泳測驗	6	
(五)健康操 體適能測驗	1600、800 男女生跑走測驗	4	
(六)健康操 視力檢查	身高 體重 立定跳遠	4	
(七)健康操 視力檢查	視力檢查	4	
(八)健康操 躲避球說明	躲避球分組比賽	4	
(九)健康操 籃球	籃球 基本運球上籃	4	
(十)健康操 定點投籃	籃球 定點投籃	4	
(十一)健康操 罰球線投籃	籃球 罰球線投籃	4	
(十二)健康操 籃球三對三分組練習	三對三分組練習	4	
(十三)健康操 田徑	短距離跑 蹲踞式起跑動作	4	
(十四)健康操 田徑	急行跳遠 三級跳遠	4	
(十五)健康操 體操 地板運動	體操 地板運動	4	
(十六)健康操 體操 前滾翻	體操 前滾翻	4	

合計	72節
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基本動作測驗 2. 紙筆期中期末測驗 3. 學習態度
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 籃球 2. 排球 3. 碼錶. 哨子
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. 注意學生身體情況 2. 集合點名 3. 跑步 4. 暖身活動 5. 上課講解

(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	採購學
	英文名稱	Purchasing
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修
	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐飲採購的意義與重要性。 二、瞭解餐飲採購管理的過程。 三、熟悉各種餐飲採購的方法。 四、培養良好餐飲採購的道德與知能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲採購的基本概念	1. 餐飲採購的意義 2. 餐飲採購的重要性	4	
(二)餐飲管理過程	1. 採購方法及流程 2. 採購合約 3. 驗收 4. 採購市場調查與價格預算	8	
(三)庫房管理與發放作業	1. 倉儲管理 2. 擺放技巧 3. 成冊管理 4. 發放管理	10	
(四)採購實務演練	1. 模擬採購流程 2. 實務演練(一) 3. 實務演練(二)	14	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗		
教學資源	教學學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 實務與理論相配合，提高學習效果。		

(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	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Food Safety and Hygiene
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	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解食品安全與衛生的重要性。 二、建立餐飲安全概念，將所學應用於餐飲工作與實際生活裡。 三、養成良好餐飲衛生工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 餐飲安全與衛生定義及重要性。 2. 餐飲安全衛生相關行政及法令的認識。	8	
(二)食物中毒	1. 食物中毒的定義與類別。 2. 食物中毒的原因	12	
(三)食物貯存之重要性及方法	1. 食品品質的變化。 2. 食品腐敗的現象。 3. 食品之保存技巧。	16	
(四)洗淨、消毒與殺菌	1. 洗淨、消毒與殺菌的定義。 2. 餐具洗滌的程序與方法。 3. 餐飲從業人員的衛生管理。	12	
(五)廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理。 2. 冷藏冷凍庫及庫房衛生管理。 3. 餐具、砧板及其他設備的衛生管理。 4. 廢棄物及飲水問題。	12	
(六)餐飲法規介紹	1. 食品衛生管理法及衛生標準。 2. 食品良好衛生規範。 3. 食品中毒案件處理要點。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一般教科書		

(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	菜單設計
	英文名稱	Menu Planning
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	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐飲產品與服務宣傳品-菜單之重要性。 二、熟悉菜單的結構。 三、瞭解菜單的定價與策略。 四、熟悉菜單的製作流程。 五、能自行設計出完善的菜單。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)菜單介紹	1. 菜單的定義與分類 2. 菜單的內容與特性 3. 菜單的結構 4. 菜單設計程序 5. 菜單的定價與策略	12	
(二)菜單的製作	1. 中餐菜單製作 2. 西餐菜單製作 3. 素食菜單製作 4. 輕食菜單製作	24	
(三)菜單試作	1. 根據菜單，進行試作 2. 成品解說介紹 3. 調整菜單和口味	36	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	紙筆評量. 設計製作評分		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、 教材來源：教育部審訂教科書。 二、 一般上課、再以分組方式進行，並由學生發表所設計之菜單。 三、 評分實作成品		

(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	餐桌服務
	英文名稱	Table service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input 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	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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、培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 二、了解餐廳、房務的工作組織編制，任務職掌，器材設備、作業流程、中英文專用術語。 三、熟練餐廳與房務服勤之基礎技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐桌服務方式	1. 現場烹調 2. 桌邊服務	22	
(二)餐桌服務流程	1. 幫客人帶位. 拉座位 2. 餐具的調配 3. 點餐服務	44	
(三)顧客抱怨處理	1. 安撫客人情緒 2. 以優惠給予客人 3. 使客人賓至如歸	42	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	口述演練. 操作評分. 紙筆測驗		
教學資源	審定合格課本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注意說話口條 2. 站姿. 坐姿培養		

(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	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 checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解國際禮儀的重要性及其基本知能。二、建立國際禮儀觀念，學習個人儀態及其在食衣住行育樂等應對進退。三、培養職場應有的儀態及禮節。四、日常生活裡，個人涵養應對進退的禮儀學習。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章 國際禮儀概論	禮儀的重要性及其應用範圍。	8	
(二)第二章 生活禮儀	食、衣、住、行、育、樂的禮儀及其應用。	12	
(三)第三章 商業禮儀	1. 辦公室禮儀及其實務。 2. 迎賓接待禮儀。 3. 機場及旅館住宿禮儀。	18	
(四)第四章 電話書信禮儀	1. 書信書寫技巧。 2. 電話接聽禮儀。	20	
(五)第五章 求職禮儀	1. 應徵、面試技巧 2. 離職禮儀	14	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	紙筆評量、測驗評量		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 使用多元教學媒體		

(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	飲食文化
	英文名稱	Dictary Culture
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	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 增進學生有關飲食文化的認識。 2. 了解飲食與宗教關係 3. 學習如何欣賞及品味各國美食 4. 飲食文化潮流及未來趨勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 飲食文化概論	1. 不同國家飲食文化的起源與特性。 2. 飲食文化定義與法展	12	
(二)(二) 民俗上的飲食禁忌	1. 宗教與飲食的關係 2. 宗教與飲食禁忌 3. 客家飲食文化 4. 原住民飲食文化	24	
(三)(三) 茶文化	1. 茶文化起源 2. 飲茶與民俗 3. 台灣茶	24	
(四)(四) 酒文化	1. 酒文化的歷史 2. 台灣著名酒類 3. 葡萄酒基本認知	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	小組報告		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組報告		

(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	面試技巧
	英文名稱	Interview Skills
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修
	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 協助學生經由自我探索的過程，了解自己的興趣及性向。 2. 指導三年級學生認識科技校院各校系所學課程及內容。 3. 了解技專校院各項升學制度及管道。 4. 對職場就業環境能夠有初步的了解和認識。 5. 協助三年級學生學會面試技巧。 6. 指導三年級學生在參加四技二專甄選入學第二階段指定項目甄試面試時，能有最佳的表現。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)生涯資源管道介紹	生涯資源管道介紹	12	
(二)履歷撰寫	1. 履歷內容說明 2. 資料呈現 3. 實作	6	
(三)自傳撰寫	1. 自傳內容說明 2. 資料呈現 3. 實作	6	
(四)面試前準備	1. 面試資料 2. 服儀 3. 其他注意事項(如:服裝/交通...等)	10	
(五)面試技巧	1. 講解面試注意事項 2. 面試示範	12	
(六)面試練習-一	個人面試練習及講評	8	
(七)面試練習-二	多人面試練習及講評	8	
(八)面試驗收	1. 面試驗收及評量 2. 課程檢討	10	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 口試 2. 模擬面試		
教學資源	1. 各大生涯資源、技專校院升學管道及職場就業網站 2. 各大專校院網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 注意事項：要升學的三年級學生建議必選，以全面了解各項升學制度及管道及面試技巧。(二) 教材編選：教師自編教材、網路資源。(三) 教學方法：講述法、練習法、討論法、發表法。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文會話
	英文名稱	Hospitality English and Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input 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	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一.能學習餐旅業常用的英文單字及用語。 二.能將所學運用在日常生活中。 三.能奠定餐英聽說讀寫的基礎能力。 四.能藉由角色扮演加強口說能力的培養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電梯服務用語	1. Asking about an Elevator。 2. Taking an Elevator(1) 3. Taking an Elevator(2) 4. Sentence Patterns-The elevator will be here~	8	
(二)電話用語	1. Connecting a Call 2. Taking a Message (1) 3. Taking a Message (2) 4. Making an International Call 5. Sentence Patterns-Shall I...? / put/through	8	
(三)迎賓接待與招呼用語	1. Welcoming Guests 2. Sharing a Table 3. Greeting Guests 4. Sentence Patterns-Would you mind?	8	
(四)客房服務介紹	1. Ordering Drinks 2. Ordering Snacks 3. Ordering a Light Supper 4. Delivering Food 5. Sentence Patterns-Can you send up	8	
(五)客房服務用語	1. Ordering Food 2. Ordering Breakfast 3. Housekeeping(1) 4. Housekeeping(2) 5. Sentence Patterns-What do you have for?	8	
(六)數量與數字	1. Buying a cake 2. Asking for a phone numbers 3. price 4. sentence patterns practice	6	
(七)預約與問路	1. Making for a reservation 2. Finding a banquet room 3. sentence patterns practice	6	
(八)菜色與菜單詢問	1. Asking about dishes 2. Suggesting some food 3. Sentence Patterns practices	6	
(九)飲食文化與點餐	1. Talking about menu 2. Asking about dishes 3. Talking about Japanese Food 4. Sentence Patterns practices	6	

(十)櫃檯服務用語	1. Checking in 2. Asking about Laundry Service 3. Using Taxi Service 4. Asking for a missing stuff 5. Sentence Patterns practice	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	配合學校期中考制度，採用紙筆測驗。 40% 2. 口說評量：40% 3. 學習態度與平時分數：20%		
教學資源	以龍騰出版之教科書為主，再配合網路英語學習教材，例：youtube, google等餐英相關用語擴充學生在英語學習上的資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 該課程以融入生活情境學習實用餐飲英文為主，故強調於字彙的增廣與用詞語句的練習。學生們除了熟記單字外，口說練習與情境模擬示範為評量準則。材以知名網路頻道youtuber著作的生活常用語句為學習內容，教材另有QR Code語音檔，學生可用課餘時間自行練習。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Food and Beverage Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input 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	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	培養學生對餐飲管理的正確概念，學習餐飲組織、人事作業程序以及了解顧客被服務時的心理需求。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 餐飲管理之意義 2. 餐飲管理之方法	6	
(二)餐飲組織	1. 餐飲組織的基本原則與型態 2. 餐飲各部門分內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	12	
(三)人力資源管理	1. 人力資源管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 管理者應了解的員工心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前與在職訓練	18	
(四)物料管理	1. 採購相關作業 2. 驗收作業 3. 倉儲作業 4. 物料發放 5. 物料盤點 6. 餐飲產品之研發	18	
(五)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	18	
(六)緒論	1. 餐飲管理之意義 2. 餐飲管理之方法	6	
(七)餐飲組織	1. 餐飲組織的基本原則與型態 2. 餐飲各部門分內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	12	
(八)人力資源管理	1. 人力資源管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 管理者應了解的員工心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前與在職訓練	18	
(九)物料管理	1. 採購相關作業 2. 驗收作業 3. 倉儲作業 4. 物料發放 5. 物料盤點	18	

	6. 餐飲產品之研發		
(十)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	18	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	分組報告、紙本測驗		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 使用多元教學媒體		

(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	創意料理
	英文名稱	Creative cuisine
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 研究並尋覓本地季節食材的優點 2. 了解菜餚知識內涵. 多元菜餚得口味風貌 3. 顏色搭配. 視覺的豐富度與美學元素	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)創意的概念	1. 創意中餐菜餚 2. 創意西式菜餚 3. 創意的日式菜餚	12	
(二)創意肉類	1. 牛肉類 2. 豬肉類 3. 雞肉類	24	
(三)創意蔬菜類	1. 菇菌類 2. 絲瓜 3. 苦瓜 4. 冬瓜	24	
(四)創意海鮮類	1. 蝦類 2. 鱸魚 3. 黃魚 4. 吳郭魚	24	
(五)創意水果類	1. 番茄 2. 鳳梨 3. 香蕉 4. 芭樂	24	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	操作評分. 創意發想設計評分		
教學資源	實習工廠. 器具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 操作公共安全.		

(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	中式點心製作
	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 checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 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	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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. 認識中國點心淵源與文化 二. 熟練中國點心設備及工具的正常操作方式 三. 認識各種中式點心材料之特性 四. 熟練基礎中式點心技能 五. 提升學生職業道德並養成節約用料的概念 六. 培養學生學興趣並能鑑賞客式點心之優劣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	中式點心的由來. 食材內容的製備 . 了解中國傳統藝術	16	
(二)常見食材	加工食品介紹. 添加物介紹及規定.	16	
(三)糕漿餅皮類	龍鳳喜餅. 廣式月餅	16	
(四)油酥油皮類	蒜蓉酥. 蒜蓉酥. 蛋黃酥. 芋頭酥	32	
(五)水漿類	碗粿. 黑糖糕. 發糕.	28	
(六)米食類	北部粽. 南部粽. 珍珠丸子. 荷葉糯米雞	36	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	實作評分, 筆記成績, 測驗		
教學資源	教客用書, 實習場地		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 計算成本, 烤培程度		

(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	宴會實務
	英文名稱	Banquet plan
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. 以旅館業宴會業務部門從業人員的專業訓練為主。使學生了解各類型宴會的規劃、執行到會後檢討等細節。 2. 以學生畢業後，在職場能承接或協助宴會管理相關工作職務為目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)宴會型態	1. 宴會型態 2. 各種宴會功能	36	
(二)(二)宴會規劃作業	1. 各單位協調作業 2. 場地挑選條件 3. 後勤作業 4. 訂席作業與宴會安排	48	
(三)(三)宴會服務型態與性質	1. 宴會活動設計 2. 宴會服務流程 3. 宴會會場佈置 4. 宴會檯面設計與擺設 5. 主題式宴會設計	60	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	實習實作.口頭報告說明		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教科書和補充教材。 2. 網路資源和圖書資源。		

(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	咖啡實務
	英文名稱	Coffee Making Skills
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 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	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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、義式咖啡機及磨豆機操作及維護。 二、espresso萃取及牛奶奶泡綿細打。 三、咖啡館經典咖啡及花式咖啡製作。 四、咖啡拉花、雕花、畫花等技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)咖啡的沖煮法	1. 滴漏法 2. 蒸汽加壓法 3. 其他沖煮法 4. 冰咖啡的沖調法	48	
(二)(二)義式咖啡	1. 義式咖啡機及磨豆機操作 2. 認識咖啡豆 3. 咖啡萃取 4. 牛奶奶泡綿細打。	48	
(三)(三)咖啡拉花	1. 咖啡拉花。 2. 咖啡雕花。 3. 咖啡畫花。	48	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	實作評量. 筆記		
教學資源	實習工廠機台及器皿. 教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組實作		

(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	房務實務
	英文名稱	Housekeeping service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
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)	1. 觀光旅遊蓬勃發展與盛行，因此外宿盛行。 2. 房型的說明介紹 3. 客房服務	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)目標市場做分類	1. 商業房務 2. 機場房務 3. 汽車房務 4. 休閒度假村房務	24	
(二)房務服務等級分類	1. 完全型服務類型 2. 中等型服務類型 3. 有限度型服務類型	24	
(三)客務管理與實務	1. 訂房作業 2. 櫃台作業 3. 總機作業 4. 值班經理作業	36	
(四)房務管理及實務	1. 房務部作業守則 2. 房務部組織與員工執掌 3. 房務部各單位作業	60	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗. 操作評分		
教學資源	實習場地. 教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 房務逃生路線須知 2. 房務操作安全		

(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	茶藝文化與實習
	英文名稱	Tea Culture and Practices
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解產業與文化(茶園探索課程)，探討茶藝文化。 二、泡茶基本技法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)茶藝文化	1. 茶區介紹。 2. 介紹茶具名稱與功能。 3. 茶葉介紹。 4. 茶道佈置。 5. 各國茶藝文化。	70	
(二)(二)泡茶	1. 泡茶示範。 2. 泡茶體驗。	74	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	筆記. 實習實作		
教學資源	茶器介紹. 網路資訊.		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組實作、茶藝影片教學		

(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	在地小吃
	英文名稱	Local snack practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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. 介紹在地小吃的典故、器具 2. 在地小吃基礎製備技巧 3. 了解多種小吃得製作與訣竅	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 語意研究 2. 在地小吃分類	10	
(二)材料與器具介紹	1. 常用材料介紹 2. 常用器具與設備介紹	8	
(三)基礎製備	1. 食材前處理 2. 高湯製備 3. 醬料與配料	18	
(四)實作-北部	1. 鼎邊銼 2. 阿給 3. 雙胞胎 4. 蚵仔麵線	36	
(五)實作-中部	1. 肉圓 2. 排骨酥湯 3. 掛包 4. 蚵嗲	36	
(六)實作-南部	1. 鴨肉羹 2. 碗粿 3. 虱目魚粥 4. 雞肉飯	36	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	操作評分、紙筆測驗		
教學資源	教學用書、實習工廠		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 操作過程安全 2. 手工細膩度		

(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	台灣小吃
	英文名稱	Taiwan Local Delicacies
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修
	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	4/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 介紹台灣小吃的典故、類別、常用的器具與材料等相關的專業知識。 2. 熟悉台灣小吃的基礎製備技巧並透過實務訓練培養技術學養。 3. 介紹小吃特色與製備訣竅。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 語意究源 2. 台灣小吃的分類	10	
(二)材料與器具介紹	1. 常用材料介紹 2. 常用器具與設備介紹	10	
(三)基礎製備	1. 食材前處理 2. 高湯製備 3. 醬料與配料	10	
(四)實作篇一	介紹北部著名小吃:藥燉排骨、小籠包、鼎邊銼等	28	
(五)實作篇二	介紹中部小吃:腿庫控肉飯、排骨酥湯、肉圓等	28	
(六)實作篇三	介紹南部小吃:雞肉飯、筒仔米糕、棺材板等	28	
(七)實作篇四	介紹東部與離島小吃:蔥餅、麻糬、黑糖糕等	30	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	紙本評量與菜餚評分		
教學資源	審定合格課本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生了解學習目標 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學 3. 宜與烹飪課程密切配合		

(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	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input 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)	一、瞭解烘焙的起源、發展趨勢及相關器具設備。 二、瞭解烘焙原料的基本特性與使用方法。 三、熟練烘焙計算及製作流程。 四、培養正確的工作態度與提高對烘焙技術的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)瞭解烘焙材料的特性	1. 烘焙得器具介紹 2. 材料運用說明 3. 烘焙的發源地	36	
(二)熟練烘焙百分比的計算	1. 各項計算烘焙運用 2. 計算速度訓練 3. 計算機的解釋說明	36	
(三)瞭解烘焙器具的操作	1. 了解烘焙製作流程 2. 了解麵團熟成 3. 各產品烤焙溫度	54	
(四)瞭解產品的製作流程	1. 計算 2. 秤料 3. 基本發酵 4. 分割 5. 中間發酵 6. 包餡 7. 最後發酵 8. 烤焙	90	
合計		216節	
學習評量(評量方式)	實際操作. 計算評分		
教學資源	實習教室. 器具使用		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 攪拌機使用要小心 2. 烤箱使用.		

(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	西式點心製作
	英文名稱	Western-style Desserts 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)	1. 西式點心的結構及說明 2. 西式點心製作與了解 3. 創新食材製備	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 器具及工具類簡介	1. 機器之認識 2. 器皿及工具類認識	6	
(二)(二) 基礎蛋糕製作技巧	1. 戚風蛋糕 2. 海綿蛋糕 3. 奶油蛋糕 4. 派皮作法	30	
(三)(三) 創意點心製作-蛋糕類	1. 巧克力戚風蛋糕捲 2. 天使蛋糕 3. 戚風水果裝飾蛋糕 4. 戚風玫瑰花蛋糕	36	
(四)(四) 創意點心製作-西點類	1. 蒸烤牛奶雞蛋布丁 2. 烤布蕾 3. 芒果奶酪 4. 檸檬布丁派 5. 蘋果派	24	
(五)(五) 創意點心製作-土司類	1. 山形土司 2. 牛奶土司 3. 奶油土司 4. 奶酥體土司	24	
(六)(六) 創意點心製作-甜麵包	1. 波蘿小包 2. 奶酥餡甜麵包 3. 紅豆餡甜麵包 4. 布丁餡甜麵包	24	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	實作評分		
教學資源	教學用書，實習工廠運用及器材之維護		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意整潔，注重基本功		

(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	客家美食
	英文名稱	Hakka Cuisine
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修
	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 介紹客家菜的特色及客家菜的製作方式與訣竅。 2. 熟悉客家的基礎製備技巧，並透過實務訓練培養技術學養。 3. 客家菜概論性的基本認識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)客家飲食	1. 客家飲食文化 2. 客家飲食特性 3. 醃漬物的介紹 4. 材料介紹	16	
(二)蛋和蔬菜類	1. 蛋類料理:麻油蛋酒、九層塔蛋、客家蒸蛋等 2. 蔬菜料理:焗炒蘿蔔絲、小魚乾苦瓜等	28	
(三)水產類	水產類料理:薑絲炒花枝、九層塔炒蜆、客家糖醋魚等	30	
(四)家禽畜類	家禽畜類料理:梅干扣肉、酸菜炒豬肚、客家燒牛腩等	30	
(五)湯類	湯類料理:福菜肉片湯、豆干排骨湯、酸菜肚片湯等	40	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	紙本測驗、實務演練		
教學資源	教用課本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 烹調實務測驗及安全		

(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	中餐烹調
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	5/5/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解中餐烹調的基本知識 2. 熟練各種刀工及烹調技巧 3. 熟練中餐烹飪專業知識 4. 熟練製作宴客菜餚的能力 5. 養成良好的職業道德觀念 6. 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)概論	實用的烹調法及實習	24	
(二)地方菜	中國地方菜的製作	60	
(三)烹調法	各類食物的烹調法	72	
(四)裝盤	配菜與裝盤技巧	60	
(五)中式宴席	中式宴席的設計及製作	36	
合計		252節	
學習評量(評量方式)	實習評分		
教學資源	審定合格課本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 搭配烹飪原理課程、理論與實習並重，兼顧培養正確使用工具的能力及良好衛生工作習慣 2. 應講解相關知識，並提示製作要點，使學生熟悉製作過程 3. 建議與食物學課程配合		

(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	專題實作
	英文名稱	Thematic Projects
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
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、瞭解專題實作的方法。 二、提升「資料蒐集能力」 三、提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」 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)概論	1. 專題製作的基本認知 2. 題目設計要領	6	
(二)(二)動機與目的	1. 專題製作撰寫格式 2. 製作動機與目的	15	
(三)(三)蒐集資料	1. 文獻蒐集 2. 對象及範圍 3. 資料統整	15	
(四)(四)專題製作過程與方法	1. 應用方法 2. 研究過程注意事項 3. 專題製作步驟	24	
(五)(五)製作結果與建議	1. 專題製作發表 2. 問題與討論	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	專題成果		
教學資源	教學用書. 電腦教室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 問卷調查須確實，不可用無效問卷。		

(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	職涯體驗
	英文名稱	Workplace experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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. 讓學生到職場上體驗 2. 職場的機台與操作燭光比例 3. 房務設備擺放 4. 逃生出口比例 5. 餐廳及餐桌擺設的實用性	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	1. 餐廳及餐桌擺設的實用性 2. 房務鋪床的技巧性 3. 實際與客人交談	7	西湖渡假村
(二)校外職場參觀	1. 溫泉泳池的清理 2. 溫泉的餐食 3. 溫泉房務的差別	7	錦水溫泉飯店
(三)業界專家授課	1. 統一麵包總公司的運作分式 2. 了解統一麵包的發想 3. 職場大量麵包的操作分式 4. 大量的麵包製作機台認識	6	統一麵包-文世成主廚
(四)業界專家授課	1. 業界的喜宴菜色調配 2. 如何做出高品質產品 3. 業界的大菜擺盤	6	福華飯店-黃南洲主廚
(五)校外職場參觀	1. 職場的櫃台溝通 2. 職場的園區介紹	7	西湖渡假村
(六)校外職場參觀	1. 吧檯服務 2. 桌邊服務說明	3	錦水溫泉飯店
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 心得分享 2. 滿意度調查 3. 紙筆測驗		
教學資源	1. 業界資源 2. 校內實習工廠 3.		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 職場公共安全 2. 交通安全性		

(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	日式料理製作
	英文名稱	Japanese cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解日本料理的淵源及發展 二、認識日本料理各種材料的選購與處理技巧 三、了解各式日本料理方製作 四、養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)介紹日本料理的淵源及發展	各日本經典菜餚典故介紹。 系介紹與述說	10	
(二)日本料理材料的選購與處理	1. 乾貨。 2. 蔬菜類 3. 海鮮類	40	
(三)各式日本料理的製作及調味法的認識	1. 味素的運用 2. 食材原本的味道 3. 蒸、烤、炸烹調方法	48	
(四)餐飲安全與衛生	1. 生熟食處理條件 2. 海鮮毒素處理	10	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	筆記、實作成品		
教學資源	教學用書、實習工廠及器具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組實作、安全衛生		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食加工
	英文名稱	Chinese pasta processing practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
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. 麵食在需求上已漸漸轉為精緻化 2. 了解節慶時的變化 3. 了解麵食的故事及由來	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中國麵條差異	1. 白麵 2. 油麵 3. 麵線	44	
(二)麵食的變化	1. 製成餅 2. 製成塔 3. 製成酥皮	44	
(三)中式麵食的創新	1. 酥皮黑糖麻糬塔 2. 涼麵的變化 3. 麵線的創新	44	
(四)食品熱量	1. 計算 2. 添加物總比 3. 脂肪比重	12	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	操作評分. 計算評分		
教學資源	教學用書. 實習工廠		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 食品添加物計算 2. 操做安全		

(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	異國料理製作
	英文名稱	Fusion Cooking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、讓學生了解世界各國菜系特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)菜餚典故介紹	各國經典菜餚典故介紹。 八大菜系介紹與述說	60	
(二)(二)無國界料理實作	1. 泰式料理。 2. 日式料理。 3. 地中海料理。 4. 異國料理。	84	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	筆記、實作成品		
教學資源	教學用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組實作		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	擺盤藝術實習
	英文名稱	Food Presentation Practices
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修
		<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 利用色彩教導學生色彩美學。 2. 透過擺盤藝術，提升餐點美感。 3. 激發學生創意擺盤，讓餐點兼顧口感與視覺，達到雙重滿足。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 飲食美學定義	1. 視覺新體驗 2. 抽象的擺盤 3. 魔術奇幻擺盤	12	
(二)(二) 食材運用技巧	1. 刀工切面 2. 食材堆疊 3. 食材塑型 4. 醬汁勾畫線條 5. 綁結束袋包裹食材	24	
(三)(三) 食器應用	1. 色彩 2. 層次 3. 造型 4. 材質	48	
(四)(四) 八大基本烹調	1. 煎 2. 炒 3. 炸 4. 烤 5. 燉煮 6. 蒸 7. 冷盤 8. 點心	24	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	實作評分測驗		
教學資源	教科書及實習工廠運用。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選 1. 教材內容及次序安排由淺入深，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容的難易，適合學生學習程度，引起學習興趣。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調
	英文名稱	Western Foods cooking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
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、瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識、技能與理念 二、瞭解西餐的起源與特色 三、熟練各種食材材料切割技巧 四、熟悉西餐基本烹飪技巧 五、養成良好衛生習慣及工作習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西餐源起	1. 西餐菜餚由來 2. 西餐發源地	16	
(二)廚房認識	1. 西餐器具介紹 2. 西餐爐台操作 3. 西餐刀具說明	24	
(三)基本烹調法及高湯、沙司之認識	1. 雞高湯提煉 2. 蔬菜高湯提煉 3. 魚高湯提煉 4. 各式沙拉介紹	32	
(四)西餐專業用語介紹	1. 餐廳師傅常用語 2. 廠商的縮寫 3. 各國語言說明	32	
(五)基本切割法介紹	1. 西餐刀法運用 2. 食材處理方式	40	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	實作評分、紙筆成績		
教學資源	實習教室、刀具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 操作時，火候控管 2. 刀工運用		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	卡丁車技能領域(彈性)
	英文名稱	Karting skills
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科
學分數	2	2
開課年級/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、瞭解往復式引擎的種類型別。 二、認識往復式引擎的組件名稱及構造。 三、認識往復式引擎的各系統功能。 四、認識試車準備程序與地面安全。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)引擎基本原理	一、概述。 二、汽油引擎本體系統。 三、燃料系統。	18	
(二)引擎各部系統	四、點火系統。 五、潤滑系統。 六、賽道規劃。	18	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	實作評量		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目課堂原理及實車操作。 二、配合實習課程，利用各種機具示範講解，以加強學習效果。 三、練習場實車操作。		

(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	快樂瑜珈(彈性)
	英文名稱	Happy yoga
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科
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. 強化和淨化身心靈，使心靈與身體和諧，達到樂觀平靜的生活態度。 2. 訓練注意力當在練習每個肢體瑜珈時，意識要停留在身體的伸展部位，去感受肌肉的延伸，與自己的身體對話，久而久之專注力就練出來。 3. 幫助我們協調身體和精神，還能用於預防和治療各種身心相關的疾病。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)瑜珈的介紹 及對人體的益處	1. 瑜珈介紹 2. 瑜珈對人體的好處	2	
(二)暖身動作	伸展、延伸整個身形	2	
(三)瑜珈種類及適用對象	1. 瑜珈種類介紹 2. 適用對象	2	
(四)哈達瑜珈(Hatha Yoga)	1. 哈達瑜珈動作說明 2. 實作	4	
(五)艾氏瑜珈(Iyengar Yoga)	1. 艾氏瑜珈動作說明 2. 實作	4	
(六)阿斯坦加瑜珈(Astanga Yoga)	1. 阿斯坦加瑜珈動作說明 2. 實作	4	
(七)勝王瑜珈(Raja Yoga)	1. 勝王瑜珈(Raja Yoga) 動作說明 2. 實作	4	
(八)熱瑜珈(Bikram Yoga)	1. 熱瑜珈(Bikram Yoga)動作說明 2. 實作	4	
(九)動瑜珈(Flow Yoga)	1. 動瑜珈(Flow Yoga)動作說明 2. 實作	4	
(十)靜瑜珈(Restorative Yoga)	1. 靜瑜珈(Restorative Yoga)動作說明 2. 實作	2	
(十一)陰瑜珈(Yin Yoga)	1. 陰瑜珈(Yin Yoga)動作說明 2. 實作	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 實作 2. 心得分享		
教學資源	網路教學影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、注意事項：1. 想要有正確好身心必須從自己開始。2. 瑜珈對人體帶來的好處。 二、教材編選：網路資源。 三、教學方法：實作、練習、相互討論。		

(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	書法(彈性)
	英文名稱	calligraphy
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科
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. 培養學生的寫字知識、技能、習慣、態度。 2. 能認識中國書法、勤習書法、激發學習書法的興趣。 3. 能養成良好的書寫姿勢、能正確的執筆和運筆的方法。 4. 養成保持整潔的書寫習慣、能正確的使用和保管寫字工具。 5. 認識基本筆畫的名稱、筆形和筆順及書寫原則方法。 6. 能認識字間架結構、偏旁寫法、字體大小、筆劃粗細變化和書法美觀的關係。 7. 了解描紅、臨摹要領	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)書法的藝術	1. 課程說明 2. 書法的介紹 3. 書法的藝術	4	
(二). 書法家的故事	. 書法家的故事-王羲之	4	
(三)書法字體的分類 (一)	書法字體的分類: (1)楷書 (2)大篆	4	
(四)書法字體的分類 (二)	書法字體的分類: (1)草書 (2)行書 (3)行草書	4	
(五). 書法寫作練習(一)	楷書練習 學生字體糾正	4	
(六)書法寫作練習(二)	大篆練習 學生字體糾正	4	
(七)書法寫作練習(三)	草書練習 學生字體糾正	4	
(八)書法寫作練習(四)	行書練習 學生字體糾正	4	
(九)書法寫作練習(五)	行草書練習 學生字體糾正	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 作業評量。 2. 心得分享。		
教學資源	網路		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、注意事項：1. 準備中、大楷毛筆及其他書法用具。2. 在家勤練習。 二、教材編選：網路資源。 三、教學方法：1. 教師口頭講述、分析、示範。2. 學生討論、發表意見。3. 網路教學示範。 4. 學生習作練習、心得分享、作品欣賞。5. 書法影片欣賞。		

(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	樂樂棒球(彈性)
	英文名稱	Lele Baseball
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科
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. 教導學生樂樂棒球基礎技巧及比賽概念。 2. 培養學生的專注力、平衡感與心肺適能及對空間的概念。 3. 透過樂樂棒球課程鍛鍊健康體魄。 4. 培養團體合作的精神、教育團體生活常規以及互助共榮。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)何謂樂樂棒球	1. 課程介紹 2. 自我體育能力提升	2	
(二)樂樂棒球資源管道介紹	樂樂棒球網路資源管道介紹	2	
(三)樂樂棒介紹	1. 樂樂棒球運動起源 2. 特性 3. 器材與設備 4. 擊球後的有效方式。	4	
(四)樂樂棒基本動作說明	1. 基本動作 2. 傳接球動作 3. 滾地球接傳動作 4. 高飛球判斷。	4	
(五)打擊訓練	1. 握棒計巧 2. 揮棒的流暢節奏 3. 擊球點的要領 4. 跑壘。	4	
(六)樂樂棒規則	1. 規則說明 2. 樂樂棒球比賽介紹 3. 裁判手勢。	4	
(七)大展身手(一)	傳球動作練習及指導	4	
(八)大展身手(二)	擊球動作練習及指導	4	
(九)大展身手(三)	分隊練習	4	
(十)競賽	分隊比賽	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 基本測驗。2. 心得分享。		
教學資源	網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、注意事項：要提升學生學習之意願，發揮團隊之精神。 二、教材編選：教師自編教材、網路資源。 三、教學方法：基本動作、揮棒、傳接球、跑壘。		

(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	應用博奕場技術(彈性)
	英文名稱	Applied Skill for Gaming Field
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 充實(增廣) <input type="checkbox"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科
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. 了解正確的博奕態度 2. 博奕的基本技巧 3. 基礎博奕的玩法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)博奕的介紹	1. 何謂博奕 2. 博奕的緣起	2	
(二). 籌碼的介紹	1. 籌碼的介紹 2. 籌碼的換算	2	
(三)牌型的介紹	1. 牌型介紹 2. 牌型大小	2	
(四)發牌技巧	1. 發牌注意事項 2. 發牌技巧	4	
(五)發牌練習	1. 分組練習 2. 技巧指導	4	
(六)牌盒介紹	牌盒使用介紹	4	
(七)老千手法介紹	1. 老千手法種類 2. 如何防範	6	
(八)小試身手	動動手及動動腦時間	6	
(九)成果-分組競賽	分組競賽	4	
(十)成果-心得分享	心得分享	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	術科操作 學習分享		
教學資源	網路資訊平台. 教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：教師自編教材、網路資源。 教學方法：講述法、練習法、討論法。		

(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	文字遊戲(彈性)
	英文名稱	Word games
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科
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. 建立學生對文字概念了解。 2. 培養學生思考能力。 3. 增進同儕互動。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文字的力量	字力測驗	4	
(二)文字對人的衝擊	1. 文字對人的衝擊-視覺 2. 衝擊後果	4	
(三)字由發揮	1. 字有發揮 2. 培養學生思考能力	4	
(四)文字遊戲(一)	隻字片語	4	
(五)文字遊戲(二)	將錯糾錯	4	
(六)文字遊戲(三)	成雙成對	4	
(七)文字遊戲(四)	急中生字	4	
(八)成果及心得分享	1. 成果-競賽 2. 學生心得分享	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 實作 2. 心得分享		
教學資源	一字千金及天才衝衝衝youtube		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、注意事項：對中國文字想進一步學生建議必選。 二、教材編選：教師自編教材、網路資源。 三、教學方法：講述法、練習法、討論法、發表法。		

(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	國際廚藝(彈性)
	英文名稱	International culinary cooking
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 充實(增廣) <input type="checkbox"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科
學分數	2	2
開課年級/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. 國際廚藝課程著重結合實用培訓和個人及專業發展，讓同學具備專才的競爭力，並培訓其國際競賽及就業基本能力。 二. 利用創新烹調課程，讓學生學習運用食材的變化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本刀工及醬汁運用	1. 刀工和基本烹飪法的過用 2. 高湯和醬汁的製作	6	
(二)基本烹飪法	加熱方式的運用(水、油和空氣)。	4	
(三)裝飾廚藝	1. 蔬菜烹飪製作法 2. 澱粉烹飪製作法	6	
(四)低溫烹飪法	1. 舒肥肉類的運用 2. 舒肥海鮮的運用 3. 舒肥蔬菜的運用	12	
(五)國際廚藝競賽實作練習	1. 肉類挑戰實作 2. 海鮮挑戰實作	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	以多元評量方式進行學生評量。		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 使用西餐烹飪實習、舒肥法和自編國際廚藝競賽規則。 2. 教學重點採用分組實作教學，並鼓勵學生參加競賽。 3. 因材施教，採取分三階方式進行，學生能力分成三階段： (1)特殊學生。(2)中等學生。(3)選手型學生。		

(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	打造健康的Body(彈性)
	英文名稱	Create health Body
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科
學分數	2	2
開課年級/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. 建立學生正確的飲食與運動觀念。 2. 培養學生正確飲食與運動的習慣。 3. 指導學生了解自身的身體狀況，能依據個人需求規劃健康運動計畫的能力。。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)正確飲食及運動觀念的建立	1. 正確飲食觀念介紹 2. 正確運動觀念建立	2	
(二)有氧、無氧運動類型介紹	1. 有氧運動介紹 2. 無氧運動介紹	2	
(三)心跳率對於運動的關係	1. 心跳對運動的關係。 2. 介紹各類型之間歇運動。	2	
(四)運動三原則	運動的三個基本原則的介紹	2	
(五)個人健康運動計畫	1. 介紹個人健康運動計畫的意義。 2. 介紹個人健康運動計畫的撰寫方式。	2	
(六)個人健康運動計畫心得分享	1. 健康運動計畫撰寫心得分享 2. 課程檢討	2	
(七)肌力訓練課程介紹	1. 肌力訓練課程介紹 2. 肌力訓練課程實作	4	
(八)基礎代謝率	1. 何謂基礎代謝率 2. 基礎代謝率與身體的關係	2	
(九)間歇運動課程介紹	1. 間歇運動課程介紹 2. 間歇運動課程實作	2	
(十)運動期間的飲食	1. 運動計畫間正確的飲食。 2. 運動計畫間正確的運動方式。	2	
(十一)體驗健康運動計畫對自身的改變	體驗健康運動計畫對自身的改變。	2	
(十二)個人運動計畫	改變運動計畫(個人計畫內容調整)	2	
(十三)有氧運動課程實作	有氧運動課程實作。	2	
(十四)慢性疾病	1. 認識各類慢性疾病 2. 各類慢性疾病與運動的關係	2	
(十五)運動計畫實施後之身體變化	運動計畫實施後身體的變化	2	
(十六)健康運動計畫之心得分享(1)	實施健康運動計畫之心得分享(1)	2	
(十七)實施健康運動計畫之心得分享(2)	1. 實施健康運動計畫之心得分享(2) 2. 課程檢討	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 口試。2. 心得分享。		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、注意事項：1. 想要有健康身體，標準體態的學生建議必選。2. 想要開始慢慢改善身體健康狀況的學生建議必選。 二、教材編選：教師自編教材、網路資源。 三、教學方法：講述法、討論法、發表法。		

(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	追風鐵馬(彈性)
	英文名稱	Cycling Riding Teaching
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科
學分數	2	2
開課年級/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. 協助學生學會自行車的正確騎乘方式。2. 指導學生安全騎乘知識。3. 藉由自行車運動，養成運動習慣促進身體健康。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)自行車選擇及調整	自行車歷史、自行車類型、自行車選擇、自行車基本調整 1. 認識自行車的歷史、分類、各部位名稱。 2. 選擇一部適合自己的單車，及騎乘前的基本調整。	6	
(二)自行車裝備及騎乘技巧	騎乘自行車還需要準備些什麼？自行車人身部品簡介、自行車週邊裝備簡介、騎乘方式、變速技巧 1. 認識自行車的各類人身部品及週邊裝備， 2. 學習如何正確地騎乘單車，變速技巧、路上的交通規則	10	
(三)自行車安全與風險控管	自行車安全規則、自行車風險控管及急救 1. 自行車騎乘安全的相關規則， 2. 認識自行車風險及如何控管風險，學習發生意外時如何處置。	6	
(四)自行車簡易維修	1. 學習最基本的換胎、煞車調整、變速調整， 2. 面對騎乘時可能遇到的狀況。	8	
(五)自行車清洗與保養	學習如何保養和清洗自己的愛車。	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 課堂參與及討論 2. 安全騎乘實作及心得分享		
教學資源	單車技師指導、網路資源 http://www.outdoor.org.tw/cycling/course.asp		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、注意事項：1. 要學會自行車安全教育及穿戴，體驗綠色交通工具的學生建議必選。 2. 要學會自行車安全騎乘，馳聘在青山綠水中的學生建議必選。 二、教材編選：自編教材、網路資源。 三、教學方法：講述法、討論法、實作法。		

(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	流行凝膠美甲設計(彈性)
	英文名稱	Popular gel nails
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科
學分數	2	2
開課年級/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) 認識指甲生理結構及相關問題之因應措施。 (二) 認識藝術美甲種類與特性。 (三) 學習手部保養及指甲美化的技巧。 (四) 瞭解美甲流行趨勢。 (五) 學習美甲造型設計技巧。 (六) 具備創作的概念與技法。 (七) 陶冶美學知能。 (八) 具備良好的衛生觀念與工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美甲的基本概念及手部護理	1. 指甲生理結構及問題指甲的預防與處理 2. 凝膠美甲的特性 3. 美甲工具的應用 4. 手部保養實作	4	
(二)流行美甲簡介與美甲基礎技法	1. 凝膠美甲流行趨勢 2. 美甲前置作業、上色技法、卸甲操作	4	
(三)點線面技法與構圖配色	1. 點的運用 2. 線的變化 3. 面的設計 4. 全甲創意彩繪設計	14	
(四)指甲裝飾應用	1. 亮粉、貼紙與水鑽的使用技巧 2. 其他裝飾素材之運用與搭配	4	
(五)真甲建構加固	1. 建構加固技法 2. 彩繪構圖設計	4	
(六)凝膠全甲延長技巧	1. 指模延甲技法 2. 創意延甲彩繪	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 採行多元評量，評量方法可包括觀察、記錄、問答、筆試、實作、學習態度等。 2. 評量的方法應兼顧認知、技能、情意與學生個別差異的評量。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 未達到評量標準的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可適時實施增廣教學，使其潛能得以充分發展。		
教學資源	1. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2. 學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3. 設置教學成果展示區，供學生分享創意。		
	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材之選擇須簡單扼要、循序漸進、深入淺出、課程內容結合生活與時尚，以引發學生興趣，增進學生理解。 2. 教材之選擇須理論與實務並重，以圖示、實例示範或說明步驟。 3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，各單元間彼此須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，使其內容與活動能統合或連貫於其他相關科目，使學生能獲得統整之知能，以聯合運用於實際工作中，並有利於將來之自我發展。 5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。		

教學注意事項

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目並兼顧認知、情意、技能之學習。
2. 教師教學前，應編定教學進度表。
3. 教師教學時，應考慮學生分組學習成效及實作安全。
4. 教師教學時，應以流行時尚及日常生活有關的事務做為教材，使用多媒體或安排實際示範活動，進行討論分析，以提高學生認知。
5. 教師進行技能示範時，應循序漸進、深入淺出，以提高學生重視製作過程及自我學習。
6. 教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發學習動機，並導出若干有關問題，引導思考與解決問題能力。
7. 教師教學時，應提供評量方式或作品賞析原則，以助學生學習。
8. 教師教學時，應隨時留意學生學習狀況，給予引導與鼓勵。
9. 教師教學時，應鼓勵學生自主學習，自我規劃進度，培養規劃及執行能力。
10. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。