

附件

實用技能學程 備查文號：桃園市政府教育局中華民國110年01月01日桃教高字第 號函備查

高級中等學校課程計畫

桃園育達學校財團法人桃園市育達高級中等學校

學校代碼：031309

實用技能學程課程計畫書

本校111年2月10日110學年度第4次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年03月04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	15
三、科目開設一覽表	16
柒、團體活動時間實施規劃	18
捌、彈性學習時間實施規劃	19
一、彈性學習時間實施相關規定	19
二、學生自主學習實施規範	35
三、彈性學習時間實施規劃表	40
玖、學校課程評鑑	44
學校課程評鑑計畫	44
109學校課程評鑑結果	48
附件二：校訂科目教學大綱	49

學校基本資料表

學校校名	桃園育達學校財團法人桃園市育達高級中等學校	
普通型	1.學術群：普通班	
技術型	專業群科	1.電機與電子群：資訊科 2.商業與管理群：商業經營科、會計事務科、資料處理科 3.外語群：應用英語科、應用日語科 4.設計群：廣告設計科、多媒體設計科 5.家政群：幼兒保育科、時尚造型科 6.餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科
	建教合作班	
	重點產業專班	產學攜手合作專班
		產學訓專班
		就業導向課程專班
		雙軌訓練旗艦計畫
	其他	
進修部	1.商業與管理群：資料處理科 2.家政群：時尚造型科 3.餐旅群：餐飲管理科	
實用技能學程	1.餐旅群：餐飲技術科(日間上課)	
聯絡人	處 室	教務處
	職 稱	教學組長
	電 話	03-4934101 -180

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。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型	學術群	普通班	5	225	5	223	5	207	15	655
技術型	電機與電子群	資訊科	3	111	3	100	3	80	9	291
	商業與管理群	商業經營科	2	85	2	83	2	67	6	235
	商業與管理群	會計事務科	1	30	1	40	1	31	3	101
	商業與管理群	資料處理科	3	107	3	125	3	98	9	330
	外語群	應用英語科	3	99	3	124	3	92	9	315
	外語群	應用日語科	2	61	2	50	2	49	6	160
	設計群	廣告設計科	3	129	3	110	3	103	9	342
	設計群	多媒體設計科	2	90	2	71	2	41	6	202
	家政群	幼兒保育科	3	96	3	96	3	88	9	280
	家政群	時尚造型科	3	97	3	104	3	77	9	278
	餐旅群	觀光事業科	2	47	2	45	2	44	6	136
	餐旅群	餐飲管理科	4	193	4	162	4	168	12	523
	商業與管理群	資料處理科	6	182	6	217	7	210	19	609
進修部	家政群	時尚造型科	2	42	2	55	3	88	7	185
	餐旅群	餐飲管理科	2	35	2	49	2	49	6	133
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	46	1	41	1	42	3	129
合計			47	1675	47	1695	49	1534	143	4904

二、核定科班一覽表

表2-2 111學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	普通班	5	45
技術型	電機與電子群	資訊科	3	45
	商業與管理群	商業經營科	2	45
	商業與管理群	會計事務科	1	45
	商業與管理群	資料處理科	3	45
	外語群	應用英語科	3	45
	外語群	應用日語科	2	45
	設計群	廣告設計科	3	45
	設計群	多媒體設計科	2	45
	家政群	幼兒保育科	3	45
	家政群	時尚造型科	3	45
	餐旅群	觀光事業科	2	45
	餐旅群	餐飲管理科	4	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	6	45
	家政群	時尚造型科	2	45
	餐旅群	餐飲管理科	2	45
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	45
合計			47	2115

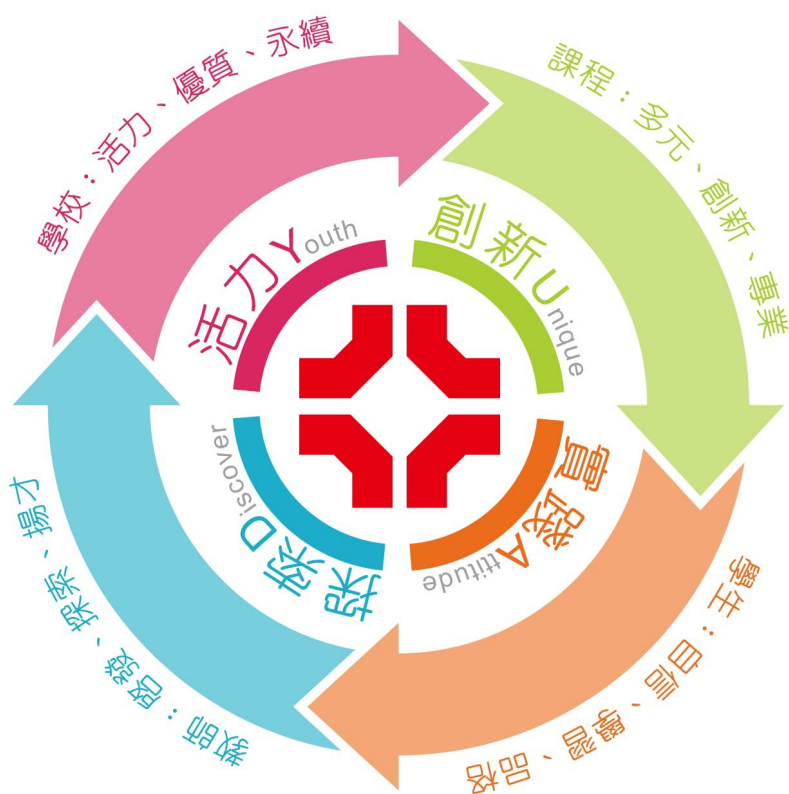
參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

育達高中學校願景：「活力Youth、創新Unique、探索Discover、實踐Attitude」

本校以「活力、創新、探索、實踐」為學校發展願景。培養多元優質・勤學有品的育達學子，並以培育學生具備學習力、創造力、跨域力與品格力等核心能力為目標，透過完善的課程與活動規劃，型塑具有貢獻社會能力之優質學生。育達高中創校已逾一甲子，為教育家王廣亞博士所創辦。秉承「勤儉樸實、自力更生」的校訓精神，朝向多元創新、優質精進的目標持續邁進。學校發展以Y.U.D.A.為願景，分別代表著「活力、創新、探索、實踐」，希望能同時創造「自信、學習、品格的學生」、「啟發、探索、揚才的教師」、「多元、創新、專業的課程」、「活力、優質、永續的學校」等四大面向共好未來。茲將學校願景YUDA說明如下： Youth：代表充滿朝氣、有活力、靈活思考能自我精進且具終身學習能力。 Unique：代表著有豐富獨創性、具創造思考能不斷創新應變的能力。 Discover：代表具有改變的勇氣，敢嘗試與探索不同領域及文化，能懂得協調合作，擁有全球化的世界觀。 Attitude：代表自我認同與品格至上，懂得聆聽與表達並關懷他人、實踐道德。



二、學生圖像

本校創辦人王廣亞博士捐資興學六十餘年，其教育目標在於「育才達人」，培養優秀人才，並特別重視學生生活品格之涵養，培育人文和技職兼顧的專業人才。本校以育才達人培養全人教育為目標，校訂必修及多元選修的課程設計亦需符合育達學子四大核心能力之學生圖像，包括：學習力、創造力、跨域力與品格力。透過相關課程設計及教學活動培養學生養成自發互動共好的學習態度。另學生圖像與學校願景及總綱核心素養相對應，其中：學習力：主要培養學生發展自我潛能、建立系統思考、解決問題能力、順暢自我表達、樂於終身學習，對應學校願景「活力Youth」，及核心素養A1自我精進、A2系統思考、A2解決問題。創造力：主要培養學生具備規劃執行、創新應變能力、涵養藝術美學、獨特創新思維、覺察反思精進，對應學校願景「創新Unique」，及核心素養A3規劃執行、A3創新應變、B3藝術涵養。跨域力：主要培養學生具備精進溝通表達、培養團隊合作、豐富跨域視野、運用科技資訊、體現全球關懷，對應學校願景「探索Discover」，及核心素養B1溝通表達、B2科技資訊、C2團隊合作。品格力：主要培養學生具備學習自我悅納、適切人際互動、尊重多元文化、關懷無私利他、實踐公民道德，對應學校願景「探索Discover」，及核心素養C1道德實踐、C2人際關係、C3多元文化。

學習力

發展自我潛能、建立系統思考、解決問題能力、順暢自我表達、樂於終身學習。

創造力

具備規劃執行、創新應變能力、涵養藝術美學、獨特創新思維、覺察反思精進。

跨域力

精進溝通表達、培養團隊合作、豐富跨域視野、運用科技資訊、體現全球關懷。

品格力

學習自我悅納、適切人際互動、尊重多元文化、關懷無私利他、實踐公民道德。



肆、課程發展組織要點

桃園育達學校財團法人桃園市育達高級中等學校

課程發展委員會組織要點

桃園市育達高級中等學校課程發展委員會組織要點

- 一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B 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36人，委員任期1年，任期自每年8月1日起至隔年7月31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、組長(教務主任、學務主任、總務主任、人事主任、會計主任、進修部主任、主任輔導教師、教學組長、註冊組長、實習組長、訓育組長)擔任之，共計11人；並由教務主任兼任執行秘書。
 - (三)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計6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9人。
 - (五)特殊需求領域課程教師：由特教教師擔任之，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)教師代表：專任教師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，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，學務處和進修部協辦。
- 五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)
 - (一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，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)主任互推召集並擔任主席。研究會針對專業議題討論時，應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)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。
 - (四)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
 - (五)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。
 - (六)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
 - (七)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
 - (八)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
 - (九)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)各學科/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。
 - (二)每學期召開會議時，必須提出各學科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。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

110 學年度桃園市育達高級中等學校
課程發展委員會議人員名單

職稱	簽名	職稱	簽名
校長	徐浩峯	學科(社會科)	王治國
教務主任	江存智	學科(藝能科)	張志國
學務主任	巫靜宜	商科科主任	李君隆
總務主任	廖榮洋	設計群科科主任	王佩玲
人事主任	陳錦亮	資料處理科科主任	曾正成
會計主任	孫學儀	幼兒保育科科主任	蔡語慧
進修部主任	李豪華	外語群科科主任	彭飛雁
主任輔導教師	黃雅伶	普通科科主任	鍾佳君
教學組長	簡榆華	時尚科科主任	李蘭芬
註冊組長	蔡語慧	餐旅群科科主任	何佳蓁
實習組長	邱芳儀	資訊科科主任	賴世章
訓育組長	張瑞華	特殊領域 (特教教師)	許玄青
學科(國文科)	姜慧文	專任教師代表	姜嬋玲
學科(英文科)	胡麗芬	年級導師 (高一代表)	楊瓊玲
學科(數學科)	吳麗鳳	年級導師 (高二代表)	林鈞蓮
學科(自然科)	陳康青	年級導師 (高三代表)	陳介盈
專家學者(萬能科大觀光餐旅暨管理學院院長)	呂堂榮	家長委員會代表	顏子欽
產業代表(盛發大窩口木酢達人創辦人)	陳偉誠	學生代表 (3 年 52 班)	林羽欣

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培育烹調領域基礎人才 2. 培育餐飲/旅館服務基礎人才 3. 培育飲料領域實務人才 5. 培育烹調/點心領域專業人才 6. 培育具職業道德並能終身學習之餐旅專業人才。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 1. 擔任中餐助理廚師 2. 擔任飯店外場服務人員 3. 擔任烘焙西點助理廚師 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐飲內場烹調及熟悉各項餐飲操作能力 2. 具備餐飲/旅館內場、外場專業知識能力 3. 具備烹調/點心製作專業能力 4. 具備職業道德、良好工作習慣與價值觀、敬業樂群之 5. 服務態度及終身學習能力 3. 檢定職類： 1. 中餐烹調丙級檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒食物學6學分 ☒餐飲採購概要6學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☒菜單設計與製作4學分 ☒中餐烹調實習8學分 ☒西點製作8學分
第二年段	1. 相關就業進路： 1. 擔任西餐助理廚師 2. 擔任飯店房務基層人員 3. 擔任麵包助理師傅 4. 擔任日本料理助理師傅 5. 擔任咖啡廳服務人員 6. 自營西點麵包店 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐飲內場烹調及熟悉各項餐飲操作能力 2. 具備餐飲/旅館內場、外場專業知識能力 3. 具備烹調/點心製作專業能力 4. 具備飲料調製及管理領導能力 5. 具備職業道德、良好工作習慣與價值觀、敬業樂群之 服務態度及終身學習能力 3. 檢定職類： 1. 西餐烹調丙級檢定 2. 烘焙食品-麵包丙級檢定 3. 西餐服務人員能力認證	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒旅館管理4學分 1.2 校訂選修： ☒英文句型練習4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☒烘焙實務8學分 ☒日本料理6學分 ☒西餐烹調實習4學分 ☒觀光餐旅英語會話2學分 ☒旅館客務實務4學分 ☒咖啡經營實務6學分
第三年段	1. 相關就業進路： 1. 擔任吧台飲料調製師 2. 擔任中餐助理廚師 3. 擔任中(港)式點心助理廚師 4. 自營飲料店 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐飲/旅館內場、外場專業知識能力 2. 具備烹調/點心製作專業能力 3. 具備飲料調製及管理領導能力 4. 具備職業道德、良好工作習慣與價值觀、敬業樂群之服 務態度及終身學習能力 3. 檢定職類： 1. 飲料調製丙級檢定 2. 中式麵食加工丙級證照 3. 中餐烹調乙級檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒飲料學6學分 ☒英文句型練習4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒專題實作4學分 2.2 校訂選修： ☒觀光行政與法規6學分 ☒中式點心8學分 ☒觀光餐旅英語會話4學分 ☒宴會規劃與管理6學分 ☒餐飲管理4學分 ☒蘇打房實務8學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

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

111學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3						
			本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-泰雅族語	2	1	1					111學年度將本土語文課程調整回高一實施以符應政策。	
			英語文	4	2	2						
			數學	數學	4	2	2					
			社會	歷史	4		2					歷史課程配合菜單設計與製作，台灣各地理區域菜系認知及歷史文化背景教學，更改上課年段。 地理課程配合菜單設計與製作，台灣各地理區域菜系認知及歷史文化背景教學，更改上課年段。
				地理		2						
		公民與社會										
		自然科學	物理	4								
			化學					2				
			生物				2					
		藝術	音樂	4			1	1			音樂課程配合高一實施本土語文課程，更改上課年段。 美術課程配合烘焙實務與西餐烹調實習成果展現並強化學生作品與美學連結，更改上課年段。	
			美術				1	1				
			藝術生活									
		綜合活動	生命教育	4							生涯規劃課程為使學生即早認識餐旅群各項產業發展，提前規劃職涯進路，調整上課年段。	
			生涯規劃		2							
			家政									
			法律與生活									
			環境科學概論									
		科技	生活科技	2								
			資訊科技			2						
	健康與體育	體育	2	2						體育課程為鍛鍊學生健全身心，促進均衡發展，更改上課年段，並於校訂課程中延續安排課程。		
		健康與護理	2	1	1							
		全民國防教育	2	1	1							
			小計	38	16	14	4	4	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					為盡早建構學生完整服勤技能以銜接後續專業課程，故更改受課年段。		
	飲料實務		6			3	3			提早進行飲料實務技能教學以銜接高三後續精進課程，故更改受課年段。		

小計	16	5	5	3	3	0	0
部定必修學分合計	54	21	19	7	7	0	0

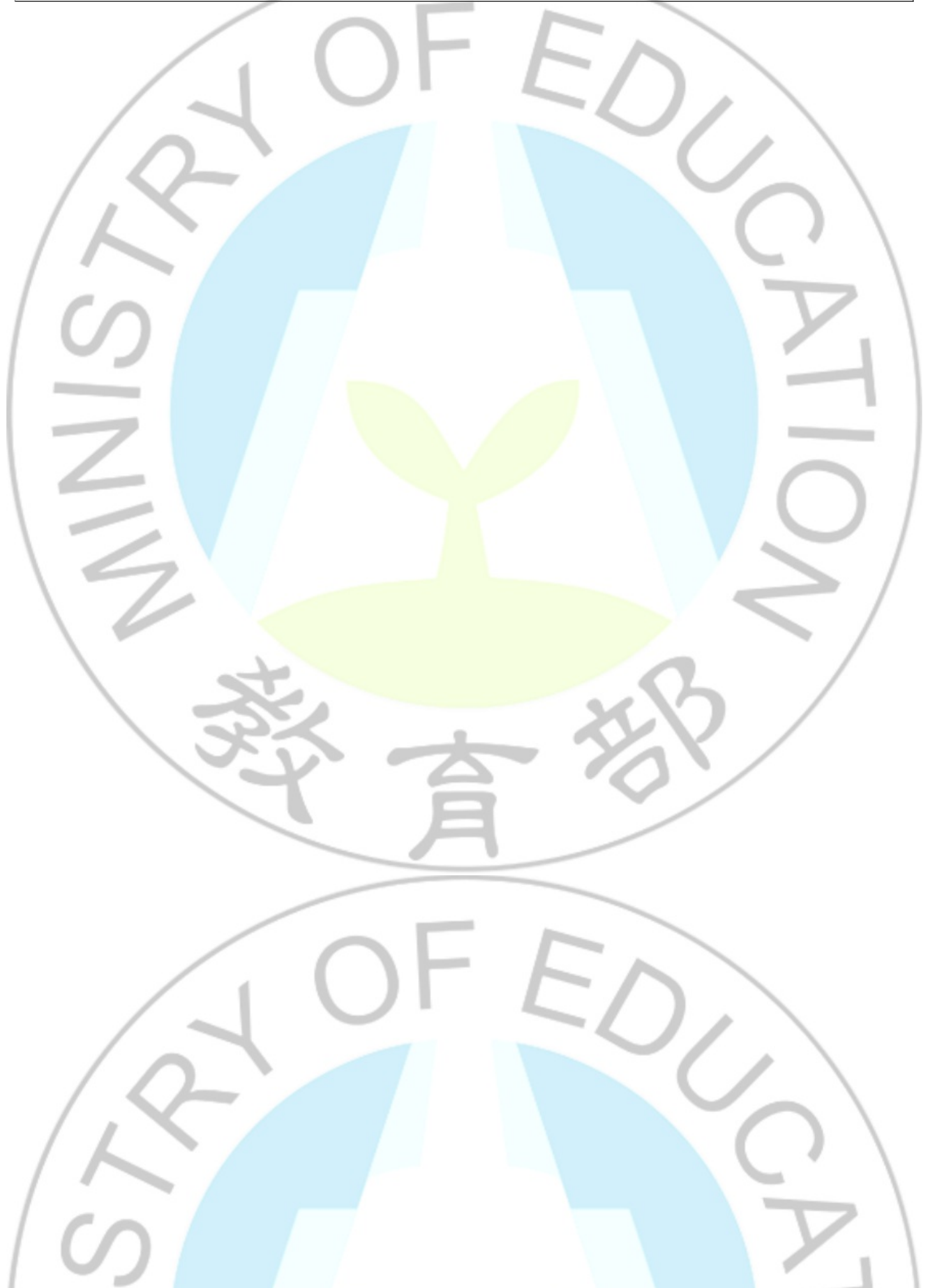


表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)

111學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	18學分 10.00%	應用數學	8			2	2	2	2		
			體能教育	10		2	2	2	2	2		
			小計	18	0	2	4	4	4	4		
	專業科目	4學分 2.22%	旅館管理	4			2	2				
			小計	4	0	0	2	2	0	0		
	實習科目	6學分 3.33%	專題實作	4					2	2		
			職涯體驗	2			2					
			小計	6	0	0	2	0	2	2		
	特殊需求領域	0學分 0.00%										
			小計	0	0	0	0	0	0	0		
	必修學分數合計			28	0	2	8	6	6	6		
校訂選修	一般科目	6學分 3.33%	原住民族語文-阿美語	6			2	2	1	1	☑跨班 2選1 跨班課程A 為避免擠壓就業訓練並兼顧通識知能課程，因此於高三上、下學期僅安排1學分	
			閱讀與賞析	6			2	2	1	1	☑跨班 2選1 跨班課程A 為避免擠壓就業訓練並兼顧通識知能課程，因此於高三上、下學期僅安排1學分	
			應選修學分數小計	6	0	0	2	2	1	1		
	專業科目	20學分 11.11%	食物學	6	3	3					☑跨班 2選1 跨班課程B	
			餐飲採購概要	6	3	3					☑跨班 2選1 跨班課程B	
			飲料學	6					3	3	☐跨班	
			英文句型練習	8			2	2	2	2	☐跨班	
			應選修學分數小計	20	3	3	2	2	5	5		
	實習科目	72學分 40.00%	菜單設計與製作	4	2	2					☐跨班	
			中餐烹調實習	8	4	4					☑跨班 2選1 跨班課程C	
			西點製作	8	4	4					☑跨班 2選1 跨班課程C	
			旅館客務實務	4			2	2			☐跨班	
			西餐烹調實習	4			2	2			☐跨班	
			烘焙實務	8			4	4			☐跨班	

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
						第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		學分		名稱		學分		一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂選修	實習科目	72學分 40.00%	日本料理		6				3	3			☑跨班 2選1 跨班課程D
				咖啡經營實務		6				3	3			☑跨班 2選1 跨班課程D
				蘇打房實務		8						4	4	☐跨班
				中式點心		8						4	4	☐跨班
				宴會規劃與管理		6						3	3	☐跨班
				觀光餐旅英語會話		6					2	2	2	☐跨班
				餐飲管理		4						2	2	☐跨班
				觀光行政與法規		6						3	3	☐跨班
		應選修學分數小計		72		6	6	11	13	18	18	校訂選修實習科目開設86學分		
	特殊需求領域	0學分 0.00%												
			應選修學分數小計		0		0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設0學分	
	選修學分數合計				98		9	9	15	17	24	24		
	校訂必修及選修學分上限合計				126		9	11	23	23	30	30		
學分上限總計				180		30	30	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)				4-12		2	2	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)
111學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38學分	38	21.11%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.22%	系統設計
	實習科目			12	6.67%	
	合 計			54	30.00%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	18	10.00%	系統設計
		專業科目		4	2.22%	
		實習科目		6	3.33%	
	選修	一般科目		6	3.33%	
		專業科目		20	11.11%	
		實習科目		72	40.00%	
	合 計			126	70.00 %	
	實習科目學分數		至少60學分	78	43.33%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	180學分		系統設計	
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		4-12節	12節		系統設計	
上課總節數		210節	210節		系統設計	
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	語文	本土語文	→	本土語文	→		→		→		→		→
		國語文	→	國語文	→		→		→		→		→
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		→
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		→
	社會		→	歷史	→		→		→		→		→
		地理	→		→		→		→		→		→
	自然科學		→		→		→	化學	→		→		→
			→		→	生物	→		→		→		→
	藝術		→		→	音樂	→	音樂	→		→		→
			→		→	美術	→	美術	→		→		→
	綜合活動	生涯規劃	→		→		→		→		→		→
	科技		→	資訊科技	→		→		→		→		→
			→		→		→		→		→		→
	健康與體育	體育	→		→		→		→		→		→
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		→
校訂科目	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→		→
	語文		→		→	閱讀與賞析	→	閱讀與賞析	→	閱讀與賞析	→	閱讀與賞析	→
			→		→	原住民族語文-阿美語	→	原住民族語文-阿美語	→	原住民族語文-阿美語	→	原住民族語文-阿美語	→
	數學		→		→	應用數學	→	應用數學	→	應用數學	→	應用數學	→
	健康與體育		→	體能教育	→	體能教育	→	體能教育	→	體能教育	→	體能教育	→

(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		→	→	旅館管理	→ 旅館管理	→			→
		食物學	→ 食物學	→			→			→
		餐飲採購概要	→ 餐飲採購概要	→			→			→
			→	→			→	飲料學	→ 飲料學	→
			→	→	英文句型練習	→ 英文句型練習	→	英文句型練習	→ 英文句型練習	→
	實習科目		→	→			→	專題實作	→ 專題實作	→
			→	→	職涯體驗		→			→
		菜單設計與製作	→ 菜單設計與製作	→			→			→
		中餐烹調實習	→ 中餐烹調實習	→			→			→
		西點製作	→ 西點製作	→			→			→
			→	→	旅館客務實務	→ 旅館客務實務	→			→
			→	→	西餐烹調實習	→ 西餐烹調實習	→			→
			→	→	烘焙實務	→ 烘焙實務	→			→
			→	→	日本料理	→ 日本料理	→			→
			→	→	咖啡經營實務	→ 咖啡經營實務	→			→
			→	→			→	蘇打房實務	→ 蘇打房實務	→
			→	→			→	中式點心	→ 中式點心	→
			→	→			→	宴會規劃與管理	→ 宴會規劃與管理	→
			→	→		觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→ 觀光餐旅英語會話	→
			→	→			→	餐飲管理	→ 餐飲管理	→
			→	→			→	觀光行政與法規	→ 觀光行政與法規	→

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

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

桃園市育達高級中等學校彈性學習時間 實施補充規定

中華民國110年12月22日課程發展委員會會議通過

一、依據

(一)教育部110年3月28日臺教授國部字第1100016363B號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。

(二)教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

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

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一)本校彈性學習時間,於學生在校上課每週 35 節中,開設高職部每週2節,高中部每週3節。〔不採計學分〕。

(二)本校彈性學習時間之實施採班群方式(每一班群需達2班以上)分別實施。

(三)各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。

(五)採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一)學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依學校相關規定提出自主學習之申請。

(二)選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導。

(三)充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。

(四)補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期中考後2週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施。另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。

(五)學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,應納入學校課程計畫;另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵,開設相關活動(主題)組合之特色活動。前項各款實施內容,除選手培訓外,其規劃修讀、參與學生人數應達20人以上;另除學校運動代表隊培訓外,選手培訓得與學生自主學習合併實施。

(六)微課程:依據各群科、領域特色發展,開設主題式微課程活動,授課時間以一次2小時,每學期三至五次規劃,並指定授課場域,訂定學生學習目標。

五、本校學生自主學習之實施規範

(一)學生自主學習之實施時段,應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

(二)學生申請自主學習,應完成自主學習申請表暨計畫書,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(至多6人)提出申請,經教務處彙整後,依其自主學習之主題與性質,指派校內具相關專長之專任教師,擔任指導教師。

(三)學生申請自主學習者,應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式,並經指導教師指導及其父母或監護人同意,送交指導教師簽署後,依教務處規定之時程及程序,完成自主學習申請。

(四)每位指導教師之指導學生人數,以15人以上、45人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間,定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導,以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議,並完成自主學習晤談及指導紀錄表。

(五)學生完成自主學習申請後,應依自主學習計畫書之規劃實施,並於各階段彈性學習時間結束前,將自主學習成果紀錄表彙整成冊;指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度,針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一)學生自主學習:採學生申請制;學生應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。

(二)選手培訓:採教師指定制;教師在獲悉學生代表學校參賽始(得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件),由教師向教務處申請核准後實施;參與選手培訓之學生,於原彈性學習時間之時段,則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽,以教育部、教育局(處)或……主辦之競賽為限。

(三)充實(增廣)教學:採學生選讀制。

(四)補強性教學:

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

2.全學期授課之課程:採學生選讀制。

(五)學校特色活動:採學生選讀制。

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

七、本校彈性學習時間之學分授予方式

(一)彈性學習時間之學分,採計為學生畢業總學分。

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

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

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
 - （四）彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。
- 八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式
- （一）學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
 - （二）選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
 - （三）充實（增廣）教學與補強性教學：
 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - （四）學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。
- 九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

桃園市育達高級中等學校彈性學習時間 實施規定

經 107.11.8 課程發展委員會通過
經 110.12.22 課程發展委員會通過

一、依據

(一) 教育部 110 年 3 月 28 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。

(二) 教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

桃園市育達高級中等學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間實施規定(以下簡稱本規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一) 本校彈性學習時間,於學生在校上課每週 35 節中,開設技術型高中每週 2 節,普通型高中每週 3 節,除選修原住民族語文課程學分另依計畫採計外,餘不採計學分。

(二) 本校彈性學習時間之實施採班群方式(每一班群需達 2 班以上)分別實施。

(三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。

(五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依學校相關規定提出自主學習之申請。

(二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導。

(三) 充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。

(四) 補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期中考後 2 週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施。另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。

(五) 學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,應納入學校課程計畫;另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵,開設相關活動(主題)組合之特色活動。前項各款實施內容,除選手培訓外,其規劃修讀、參與學生人數應達 20 人以上;另除學校運動代表隊培訓外,選手培訓得與學生自主學習合併實施。

(六) 微課程:依據各群科、領域特色發展,開設主題式微課程活動,授課時間以一次 2 小時,每學期三至五次規劃,並指定授課場域,訂定學生學習目標。

五、本校學生自主學習之實施規範

(一) 學生自主學習之實施時段,應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

(二) 學生申請自主學習,應完成自主學習申請表暨計畫書,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(至多 6 人)提出申請,經教務處彙整後,依其自主學習之主題與性質,指派校內具相關專長之專任教師,擔任指導教師。

(三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。

(四) 每位指導教師之指導學生人數，以 15 人以上、45 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並完成自主學習晤談及指導紀錄表。

(五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。

(二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。

(三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。

(四) 補強性教學：

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

2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五) 學校特色活動：採學生選讀制。

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

七、本校彈性學習時間之學分授予方式

(一) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

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

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

1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。

2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

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

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

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

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

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

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

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

十、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

[illegible]

校長核章

桃園市育達高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓實施延長申請表

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

承辦人員核章

教務處核章

校長核章

桃園市育達高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓指導紀錄表

[illegible]

承辦人員核章

教務處核章

校長核章

桃園市育達高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

備註：

1. 學生提出申請後，授課教師由教務處安排。
2. 學生 15 人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

桃園市育達高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施規劃表

[illegible]

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

[illegible]

附件 2-3

桃園市育達高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名		教學單元名稱		
參與學生資料	班級	學號	姓 名	
授課紀錄				
序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章 教學組長核章 教務主任核章

[illegible]

附件 2-3

桃園市育達高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名		教學單元名稱		
參與學生資料	班級	學號	姓 名	
授課紀錄				
序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 2-3

桃園市育達高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名		教學單元名稱		
參與學生資料	班級	學號	姓 名	
授課紀錄				
序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 2-3

桃園市育達高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名		教學單元名稱		
參與學生資料	班級	學號	姓 名	
授課紀錄				
序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

桃園市育達高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

授課教師 姓名			活動名稱	
適用班級				
對應本校 學生圖像	□品格力□學習力□.....			
特色活動 主題	□國際教育 □志工服務 			
特色活動 實施地點				
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進 度		
	1			
特色活動 實施目標				

活動主責處室核章

學務處核章

校長核章

桃園市育達高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習計畫書

申請人簽名		班級	
申請學期	學年度第 學期	座號	
共學同學 (無免填)		法定代理人簽名	
其他自學時間	(搭配之非在校時間)	協助專家 (無免填)	
計畫名稱		申請時數	____節/週
		相關學科/領域	
內容說明			
預計進度 (週計畫)	週次	內容	備註 (場地、設備或其他)
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		

	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
預期成果			
成果展示	☐ 同意提供自主學習成果與資料給其他同學參考 ☐ 不同意提供自主學習成果與資料給其他同學參考 ☐ 僅同意提供_____給其他同學參考		
成果發表形式	☐ 靜態展 ☐ 動態展 ☐ 其他_____		
以下為審查填寫欄，申請者勿填。			
初審(導師)	☐ 通過 ☐ 修改後通過 審查意見： 簽名：		
複審(學務處)	☐ 通過 審查意見： 簽名：		

桃園市育達高級中等學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

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

	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

學務主任核章

桃園市育達高級中等學校 學年度第 學期

彈性學習時間自主學習晤談及指導紀錄表

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

指導教師簽章

承辦人員核章

學務主任核章

二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

桃園市育達高級中等學校學生自主學習實施計畫

經107.8.30行政會議通過

經107.9.21核心小組通過

經107.11.8課程發展委員會通過

經110.12.22課程發展委員會通過

一、依據：教育部110年3月28日臺教授國部字第1100016363B號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」辦理。

二、為培養學生自主學習與適性發展，使學生能在教師指導下，擬定自主學習計畫，自主實踐與完成計畫，並自主辦理發表成果，特訂定此規範，說明自主學習實施、管理與輔導相關事宜。

三、本校學生自主學習事宜，依下列原則辦理：

(一)學生自主學習實施由學務處主辦，統籌各處室辦理相關事宜，並召開學生自主學習核心小組會議。

1.學生自主學習核心小組由學務主任擔任主席，成員包含教務處代表1人、學務處代表1人、輔導室代表1人、年級導師代表各1人、家長會代表1人與自主學習指導教師代表1-3人。

2.學生自主學習核心小組會議應討論學生自主學習計畫申請、實施與相關事宜。

3.如召開學生自主學習計畫申請確認會議，需有三分之二(含)代表出席，並經二分之一(含)成員通過後，陳校長同意後公布與執行。

(二)學生自主學習計畫申請說明會與審查會議由學務處辦理。

(三)學生自主學習計畫申請與審查，辦理原則如下：

1.高一新生於開學後3週內提出申請計畫，舊生於指定時間內提出申請計畫。

2.申請計畫以學期為單位。

3.學務處收整學生申請計畫後，排除申請項目與格式不符者，將申請名單列表，提供班級導師與輔導教師了解申請情形。

4.學務處將符合之計畫平均分配當學期負責自主學習指導教師進行初審。計畫初審原則為評估計畫是否明確與可行，是否能在學校現有環境設備下完成。

5.審查結果分為「直接通過」與「修改後通過」兩種，後者須於指導教師協助下完成計畫修改。

6.審查結果經學生自主學習小組會議通過，經校長同意後公布與執行。

(四)學生自主學習期間之出缺勤管理由學務處負責，學生須依據本校「學生請假暨缺曠規則」辦理請假事宜。自主學習時間不得申請公假外出(學校指派例外)。

(五)學生自主學習之場地與指導教師由教務處安排與公告。

(六)學生自主學習之指導教師，依下列原則提供學生協助。

1.指定學生自主學習班級日誌之負責同學，協助學生自主學習計畫初審、進行學生出席點名與通報、按月檢視學生自主學習紀錄、了解學生自主學習進度與困難、協助學生辦理自主學習成果發表、登錄學生自主學習成果完成與否。

2.指導教師可提供學生諮詢，不須負責學生自主學習成果之品質。

(七)學生自主學習計畫成果得於指導教師或輔導室協助下，放入學生學習歷程檔案。

(八)學生如於自主學習時間需使用其他場地，需經由指導教師同意，並出示相關證明，以便場地借用與管理。如需使用實驗室與實驗設備，需取得指導教師與實驗室管理者同意後，於教師陪同下進行實驗。

(九)學生自主學習資源與平台由學務處與資訊中心協同建置與維護，收理表現優秀之學生自主學習計畫與成果，並在學生同意下，提供本校其他學生參考與學習。

(十)學生自主學習期間，如有學校規劃之重要活動，須全程參加，不得以自主學習為理由拒絕出席。

四、學生自主學習計畫項目包含：申請名稱、申請內容、執行進度、預期成果、發表方式、需要設備等，格式詳如附件一。

五、學生申請自主學習計畫，依下列原則辦理：

(一)學生自主學習計畫項目可包含學科的延伸學習，議題學習，新科技或資訊學習等，惟不得與本校已辦理之非學術社團內容相同。

(二)學生應於首次提出自主學習計畫前，參加學校辦理之學生自主學習計畫申請說明會，並依據規定格式，撰寫自主學習計畫。

(三)學生應於規定時間內，經家長同意後，向學務處室提出自主學習計畫申請。

(四)學生應於計畫核可後，依計畫實施，記錄自主學習情形，按月繳交自主學習紀錄，並於自主學習計畫完成時於學校規定時間內，辦理自主學習成果發表。

六、本要點經本校課程發展委員會會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

桃園市育達高級中等學校學生自主學習實施計畫

經 107.8.30 行政會議通過

經 107.9.21 核心小組通過

經 107.11.8 課程發展委員會通過

經 110.12.22 課程發展委員會通過

- 一. 依據：教育部 110 年 3 月 28 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」辦理。
- 二. 為培養學生自主學習與適性發展，使學生能在教師指導下，擬定自主學習計畫，自主實踐與完成計畫，並自主辦理發表成果，特訂定此規範，說明自主學習實施、管理與輔導相關事宜。
- 三. 本校學生自主學習事宜，依下列原則辦理：
 - (一) 學生自主學習實施由學務處主辦，統籌各處室辦理相關事宜，並召開學生自主學習核心小組會議。
 1. 學生自主學習核心小組由學務主任擔任主席，成員包含教務處代表 1 人、學務處代表 1 人、輔導室代表 1 人、年級導師代表各 1 人、家長會代表 1 人與自主學習指導教師代表 1-3 人。
 2. 學生自主學習核心小組會議應討論學生自主學習計畫申請、實施與相關事宜。
 3. 如召開學生自主學習計畫申請確認會議，需有三分之二(含)代表出席，並經二分之一(含)成員通過後，陳校長同意後公布與執行。
 - (二) 學生自主學習計畫申請說明會與審查會議由學務處辦理。
 - (三) 學生自主學習計畫申請與審查，辦理原則如下：
 1. 高一新生於開學後 3 週內提出申請計畫，舊生於指定時間內提出申請計畫。
 2. 申請計畫以學期為單位。
 3. 學務處收整學生申請計畫後，排除申請項目與格式不符者，將申請名單列表，提供班級導師與輔導教師了解申請情形。
 4. 學務處將符合之計畫平均分配當學期負責自主學習指導教師進行初審。計畫初審原則為評估計畫是否明確與可行，是否能在學校現有環境設備下完成。
 5. 審查結果分為「直接通過」與「修改後通過」兩種，後者須於指導教師協助下完成計畫修改。
 6. 審查結果經學生自主學習小組會議通過，經校長同意後公布與執行。
 - (四) 學生自主學習期間之出缺勤管理由學務處負責，學生須依據本校「學生請假暨缺曠規則」辦理請假事宜。自主學習時間不得申請公假外出(學校指派例外)。
 - (五) 學生自主學習之場地與指導教師由教務處安排與公告。
 - (六) 學生自主學習之指導教師，依下列原則提供學生協助。
 1. 指定學生自主學習班級日誌之負責同學、協助學生自主學習計畫初審、進行

學生出席點名與通報、按月檢視學生自主學習紀錄、了解學生自主學習進度與困難、協助學生辦理自主學習成果發表、登錄學生自主學習成果完成與否。

2. 指導教師可提供學生諮詢，不須負責學生自主學習成果之品質。

(七)學生自主學習計畫成果得於指導教師或輔導室協助下，放入學生學習歷程檔案。

(八)學生如於自主學習時間需使用其他場地，需經由指導教師同意，並出示相關證明，以便場地借用與管理。如需使用實驗室與實驗設備，需取得指導教師與實驗室管理者同意後，於教師陪同下進行實驗。

(九)學生自主學習資源與平台由學務處與資訊中心協同建置與維護，收理表現優秀之學生自主學習計畫與成果，並在學生同意下，提供本校其他學生參考與學習。

(十)學生自主學習期間，如有學校規劃之重要活動，須全程參加，不得以自主學習為理由拒絕出席。

四. 學生自主學習計畫項目包含：申請名稱、申請內容、執行進度、預期成果、發表方式、需要設備等，格式詳如附件一。

五. 學生申請自主學習計畫，依下列原則辦理：

(一)學生自主學習計畫項目可包含學科的延伸學習，議題學習，新科技或資訊學習等，惟不得與本校已辦理之非學術社團內容相同。

(二)學生應於首次提出自主學習計畫前，參加學校辦理之學生自主學習計畫申請說明會，並依據規定格式，撰寫自主學習計畫。

(三)學生應於規定時間內，經家長同意後，向學務處室提出自主學習計畫申請。

(四)學生應於計畫核可後，依計畫實施，記錄自主學習情形，按月繳交自主學習紀錄，並於自主學習計畫完成時於學校規定時間內，辦理自主學習成果發表。

六. 本要點經本校課程發展委員會會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

附件一

育達高級中學學生自主學習計畫申請書

申請人		班級	
申請人簽名		座號	
申請學期		法定代理人簽名	
共學同學 (無免填)		協助專家 (無免填)	
其他自學時間	(搭配之非在校時間)	申請時數	_____節/週
計畫名稱		相關學科/領域	
內容說明			
預計進度 (週計畫)	週次	內容	備註 (場地、設備或其他事宜)
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		

	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
需要設備			
預期成果			
成果展示	☐ 同意於校內學習平台提供自主學習成果與資料給其他同學參考 ☐ 不同意於校內學習平台提供自主學習成果與資料給其他同學參考 ☐ 僅同意於校內學習平台提供_____給其他同學參考		
成果發表形式	☐ 靜態展 ☐ 動態展 ☐ 其他_____		
以下為審查填寫欄，申請者勿填。			
初審	☐ 通過 ☐ 修改後通過 審查意見： 簽名：		
複審	☐ 通過 審查意見： 簽名：		

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

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	飲食製作巡禮	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	籃球進階	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	羽球進階	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	桌球進階	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	基礎音控	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	遊戲設計與應用	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
第二學期	自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	籃球進階	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	羽球進階	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第二學期										
	桌球進階	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	基礎音控	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	遊戲設計與應用	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期										
	自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	活動影片編輯	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	籃球進階	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	羽球進階	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	桌球進階	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	基礎音控	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	營隊規劃	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	選手培訓	2	8	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	多元體能開發	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年	第一學期										
		創新行銷實務	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
		資訊科技應用	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
	第二學期	自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
		籃球進階	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
		羽球進階	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
		桌球進階	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
		基礎音控	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
		營隊規劃	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
		選手培訓	2	8	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
		企業成功案例	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
		資訊科技應用	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
		自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
		選手培訓	2	8	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
第三學年	第一學期										
		自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否
		選手培訓	2	8	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 是 ☐ 否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實 (增廣) 性教學	補強性教學	學校特色活動		
第三學年	第一學期	多元體能開發	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期	自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		選手培訓	2	8	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		迎產業增才能	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		航向未來	2	4	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

桃園市育達高級中等學校課程評鑑實施計畫 請參閱PDF檔

桃園市育達高級中等學校課程評鑑實施計畫

中華民國 108 年 11 月 8 日課程發展委員會通

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) 為探討在課程發展過程中的影響因素、支援系統或相關問題，以增益課程發展的實施成效並協助教師教學及改善學生學習，強化教師教學品質及提升學生學習成效。
- (二) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (三) 藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。

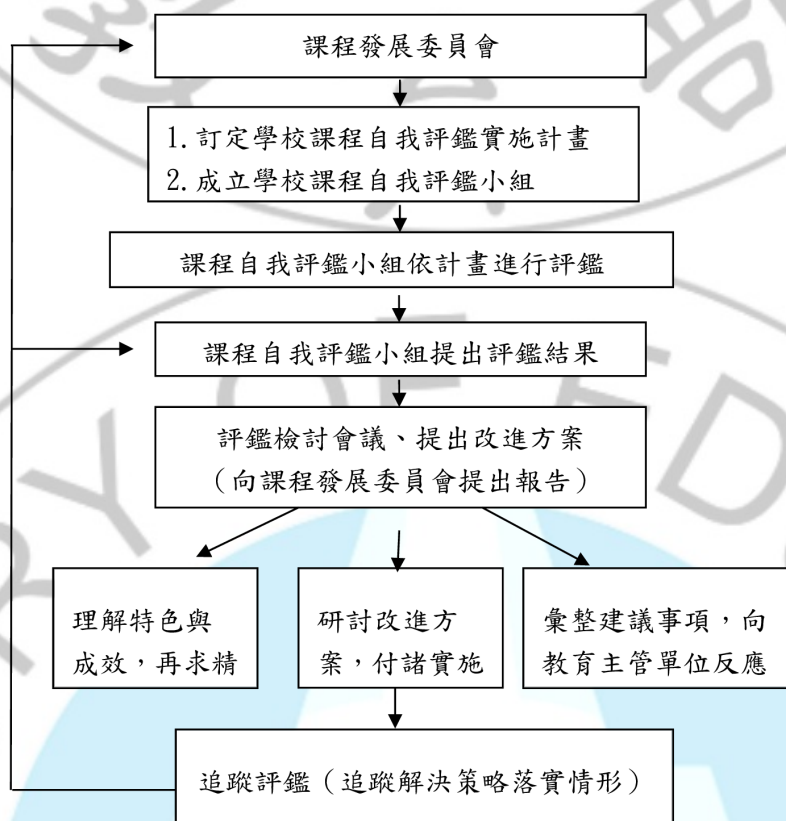
三、課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 - 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 20 至 25 人組成課程自我評鑑小組。
 - 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處提供之學生學習成效的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析，於檢視後討論後續建議修正方案。
- (四) 全校教師：能參與公開觀課及議課，於教學實施過程中針對學生學習成效之觀察分析，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：運用主管機關所提供或本校自行發展之教學成效檢核工具，進行課程發展與運作機制管控，建立持續改善的機制。
- (二) 教學實施：運用主管機關所提供或本校自行發展之教學成效檢核工具，檢視實際開課與原規劃符合情形，並就教師教學與評量辦理質性或量化分析。
- (三) 學生學習：運用主管機關所提供或本校自行發展之教學成效檢核工具，檢視本校學生學習表現與科教育目標、科專業能力的符應程度。

五、課程自我評鑑流程規劃



- (一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組-校長就課程發展委員會成員，聘請 20至25人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-自我評鑑小組協助擬定課程評鑑計畫實施內容之檢核工具與規準。
- (三) 課程發展委員會通過相關計畫-課程發展委員會通過課程評鑑計畫實施內容之檢核工具與規準。
- (四) 學科/群科教學研究會與教師個人依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準進行自我檢核。
- (五) 課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量

化結果彙整與統計，完成課程自我評鑑報告草案。

(六) 課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫。

(七) 依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善。

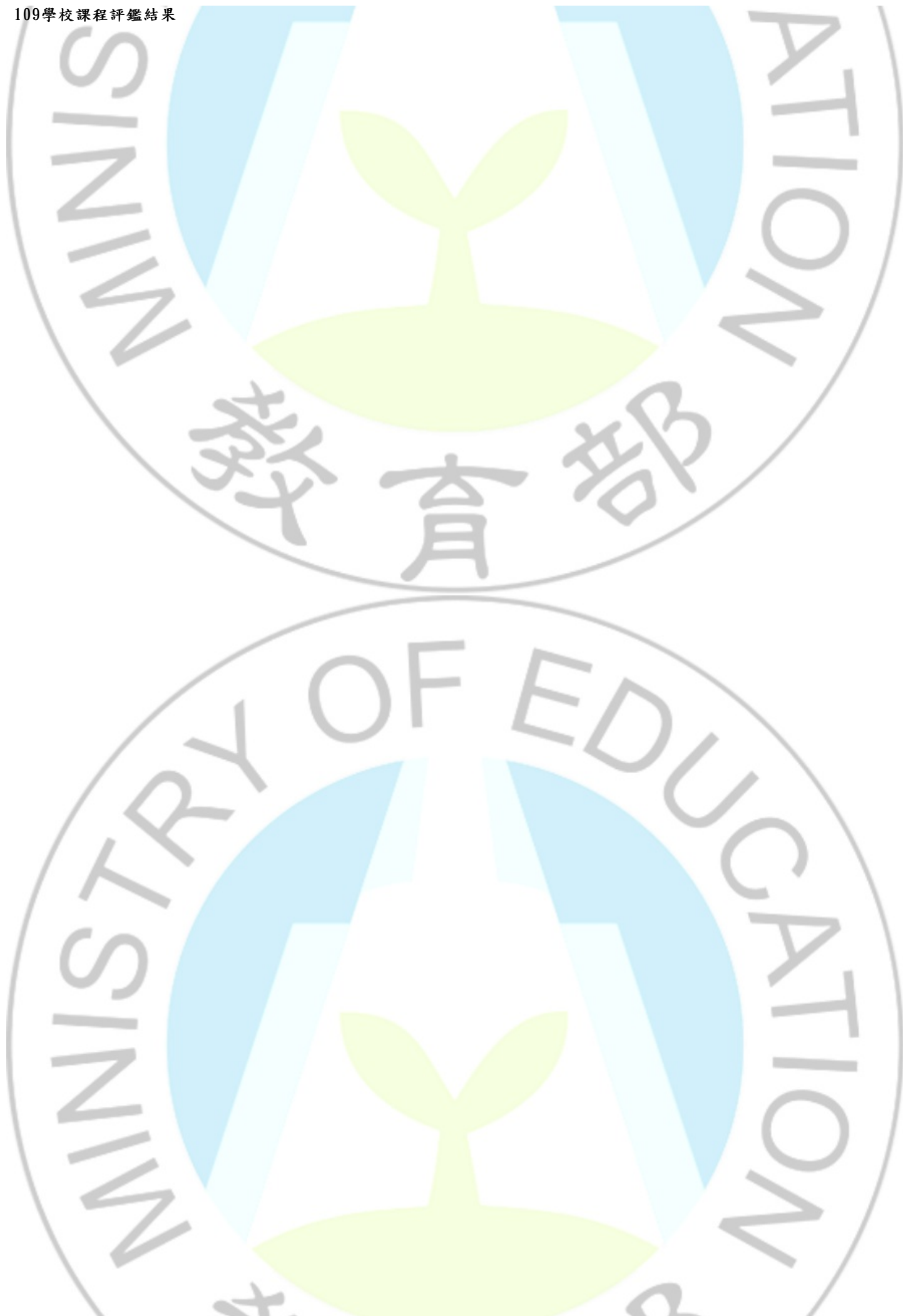
六、課程自我評鑑時程規劃

工作項目 \ 時程	9~11月	12~4月	5~6月	7月
校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
課程自我評鑑小組擬定相關草案	●			
課程發展委員會通過相關計畫	●			
學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
完成課程自我評鑑報告草案			●	
提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

七、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

八、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。



附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語		
	英文名稱	Aboriginal language-Pangcah		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/2/2/1/1			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☐ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)文化與族語概說	1. 認識族群與部落故事 2. 族群傳說與樂舞 3. 歌謠教唱學族語	12	第二學年第一學期
(二)語文-語音初階	1. 母音及子音。 2. 書寫系統。 3. 單、雙音節。 4. 重音。	12	
(三)語文-語音中階	1. 多音節。 2. 規律及移動的重音位置。 3. 日常生活對話語調所表達的意義與情緒。	12	
(四)語文-語音進階	1. 日常生活對話語調所表達的意義與情緒。 2. 句子的語調所表達的意義與情緒。 3. 本族各方言語調所表達的意義與情緒。	12	第二學年第二學期
(五)語文-語詞初階	1. 語詞的意義。 2. 數字的大小。 3. 日常生活語詞。 4. 數字的多少。 5. 教室語詞。	12	
(六)語文-語詞中階	1. 重疊詞。 2. 相似語詞的意義。 3. 外來詞。 4. 衍生詞。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)語文-語詞進階	1. 功能詞。 2. 本族各方言別同一語詞的不同說法(方言詞彙)。 3. 創新詞。	6	第三學年第一學期
(八)語文-句型初階	1. 簡易生活用語。 2. 問候語。	6	
(九)語文-句型中階	1. 句子的重音。 2. 簡單句(一個獨立的完整句子, 包含主詞、動詞、受詞等)。	6	
(十)語文-句型進階	1. 複合句(連接兩個獨立的句子)。 2. 複雜句(認知、從屬、連動、樞紐等結構)。 3. 本族各方言別不同部落的習慣用語。	6	第三學年第二學期
(十一)(語文-段落篇章初階)	1. 簡易自我介紹(含姓名、家族、部落名稱等內容)。 2. 傳說故事朗讀。	6	
(十二)語文-段落篇章中階	1. 描述圖片的短文。 2. 生活會話的短文。	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：學生課堂參與、口語表現、作業、紙筆測驗、分組演示 2. 定期考查：紙筆測驗		
教學資源	經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師須著重於句型的口說與紙筆的應用。 2. 將句型與授教之職業類科的實務面連結，協助學生未來實務上的運用。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用數學
	英文名稱	applied mathematics
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☒ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.能辨識日常生活中的問題與數學的關聯，運用數學知識與技能，做出理性反思與判斷來解決問題 2.結合抽象符號與專業類科來有效運用在生活問題上，進而體驗到數學的價值	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)坐標與函數圖形的加強	1.座標的應用，如景點座標、地圖應用…等 2.數線的介紹與絕對值得含義	12	第二學年第一學期
(二)直線斜率的應用	1.直線和速率的相關應用 2.直線方程式與距離的相關應用	12	
(三)多項式配方與因式分解	1.介紹多項式應用在商業行為 2.熟悉二次函數的圖形與內插法的相關性	12	
(四)三角函數的分析與計算機操作	1.三角函數與航海、測量及建築設計的相關性 2.介紹計算機的操作	12	第二學年第二學期
(五)平面向量概念與作圖	1.探討向量在生活中如何應用，並且和座標平面如何整合 2.討論向量在物理上的解釋，如作用力的大小、施力的方向及施力點	12	
(六)圓與直線的作圖	1.探討點與圓，直線與圓，圓與圓的位置關係 2.討論日常生活中有哪些物件與圓相關	12	
(七)數列與級數日常應用	1.介紹數列在生活中的實際應用，如火車座位、計程車的費率	12	第三學年第一學期
(八)方程式的練習	1.方程式如何用運在商業行為	12	
(九)二元一次不等式日常應用	1.如何運用有限條件去求出答案的最佳化 2.在生活中的有限條件去求出目標函數	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)指對數圖形解讀	1. 介紹指數與對數，如何應用在現實生活中，如：銀行複利計算、細胞分裂、芮氏地震規模及能量大的物質	10	第三學年第二學期
(十一)強化三角測量	1. 介紹三角測量廣泛運用在空中與海洋上的距離測量，如飛機的高度、船與燈塔之間的距離…等	10	
(十二)排列與組合之間關係	1. 應用排列組合的公式解決分配的問題	8	
(十三)機率與統計實務上運用	1. 統計在生活中的相關性，如民意調查、電視收視率…等 2. 討論機率與大數據的關聯性	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1)講述法 (2)發表法 (3)問答法 (4)練習法 (5)討論法 (6)演示法 (7)觀摩法 2. 教材編選 編選教材時，宜把握數理基本素養的要求，透過統整性的思考，針對內容的深淺進行系統性的編排。		

(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	閱讀與賞析		
	英文名稱	Reading and appreciation		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進	☒ A2.系統思考與問題解決	☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達	☐ B2.科技資訊與媒體素養	☒ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識	☒ C2.人際關係與團隊合作	☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/2/2/1/1			
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1.學習古今多元文化，進行議題探討與思辨，以培養面對生活、社會、職場的創造力。 2.善用國語文學習，建立倫理道德觀念、公民意識與社會責任，進一步開拓視野，培養具有關懷社會，放眼國際的視野。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)先秦散文選讀	1.認識先秦散文的文學實用價值。 2.從先秦散文中學習汲取經驗教訓，以資借鏡的人生智慧。	12	第二學年第一學期
(二)先秦韻文選讀	1.認識先秦韻文的文學特色。 2.從先秦韻文中學習認讀方向，勇敢做出選擇。	12	
(三)論語孟子選讀	1.認識論孟道統的中心思想。 2.從論孟學說中學習從尋常生活中，找到安頓人生的方法。	12	
(四)寓言選讀	1.認識寓言的表現手法。 2.從寓言故事中學習溝通、表達，與他人緊密相連。	12	第二學年第二學期
(五)筆記小說選讀	1.認識筆記小說的形式。 2.從志人的筆記小說中學習表現及突顯自我的特質。	12	
(六)唐宋古文選讀	1.認識唐宋古文的文學功能。 2.從唐宋古文中學習跳脫本身的局限，承擔社會責任的胸襟。	12	
(七)明清古文選讀	1.認識明清古文的文學內涵。 2.從明清古文中學習探索生命，表現自我價值的獨特性	6	第三學年第一學期
(八)史書選讀	1.認識史書的時代意義。 2.從史學的觀點學習以古鑑今、避免重蹈覆轍。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)古典詩詞選讀	1. 認識古典韻文的美感與特色。 2. 從古典詩詞中了解詩詞之美並培養賞析的能力。	6	
(十)現代散文選讀	1. 認識現代散文的寫作特色。 2. 從現代散文中學習生活週遭的各種事物。	6	第三學年第二學期
(十一)現代科普文選讀	1. 認識科普文的書寫重點。 2. 從科普文中延伸學習分析各種資訊。	6	
(十二)現代詩選讀	1. 認識現代韻文的型式與表現技法。 2. 從文章中學習系統思考與解決問題的能力。	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	(1)參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 (2)一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。 (3)期刊雜誌：與語文教學有關之資料。 (4)網路資源：與語文教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 可善用下列教學方法： (1)講述法 (2)發表法 (3)問答法 (4)練習法 (5)討論法 (6)欣賞 (7)自學輔導法 (8)觀摩法 (9)演示法 (10)戲劇表演法 (11)結合科技資源的教學 (12)分組討論法 2. 教材編選 編選教材時，宜把握語文基本素養的要求通盤規劃按體類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。		

(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	體能教育
	英文名稱	Physical Fitness education
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/2/2/2/2/2	
開課年級/學期	第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、充實體育知能，建構完整體育概念。 二、增進運動技能，發展個人運動專長。 三、積極參與運動，養成規律運動習慣。 四、培養運動倫理，表現良好社會行為。 五、體驗運動樂趣，豐富休閒生活品質。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)身體基礎測量	1. 身高、體重測量 2. 身體狀況健康調查	12	第一學年第二學期
(二)體適能	1. 體適能說明 2. 體適能檢測	12	
(三)健康操	1. 健康操說明 2. 健康操練習	12	
(四)籃球運動	1. 籃球規則介紹 2. 籃球分組練習 3. 籃球投籃測驗	12	第二學年第一學期
(五)桌球運動	1. 桌球規則介紹 2. 桌球分組練習 3. 桌球發球測驗	12	
(六)排球運動	1. 排球規則介紹 2. 排球分組練習 3. 排球發球測驗	12	
(七)立定跳遠運動	1. 立定跳遠介紹 2. 立定跳遠練習 3. 立定跳遠測驗	12	第二學年第二學期
(八)羽球運動	1. 羽球規則介紹 2. 羽球分組練習 3. 羽球發球測驗	12	
(九)肌耐力訓練	1. 肌力 2. 耐力 3. 日常肌耐力訓練	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)躲避球運動	1. 躲避球規則介紹 2. 躲避球分組練習 3. 躲避球丟遠測驗	12	第三學年第一學期
(十一)合球運動	1. 合球規則介紹 2. 合球分組練習 3. 合球投籃測驗	12	
(十二)墊上運動	1. 墊上運動安全介紹 2. 墊上運動分組練習 3. 墊上運動測驗	12	
(十三)仰臥起坐運動-	1. 仰臥起坐介紹 2. 仰臥起坐練習 3. 仰臥起坐測驗	12	第三學年第二學期
(十四)柔軟運動	1. 柔軟運動介紹 2. 柔軟運動練習 3. 柔軟運動測驗	12	
(十五)運動傷害防治	1. 運動傷害防治介紹 2. 運動傷害防治練習 3. 運動傷害常識測驗	12	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	一、配合課程進度，進行實際操作，以掌握學生學習。 二、評量方式包含實際測驗及上課情況評量並搭配學習單。		
教學資源	一、經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、掌握學生上課情況，尤其學生期初健康調查定要徹底實施。 二、課堂隨時注意學生操作的狀態，不可勉強學生施作。 三、各項目測驗成績僅佔總成績40%，平常上課態度及常識測驗各佔30%。		

(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	旅館管理
	英文名稱	Hotel Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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、培養學生認識餐飲、旅館、旅行業等餐旅相關產業之屬性、任務職掌、中英文專用術語。 三、培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅館導論	1. 旅館定義與概況 2. 旅館的特性與功能 3. 旅館等級與評鑑	12	第二學年第一學期
(二)旅館經營與行銷	1. 旅館組織架構與部門 2. 臺灣旅館業經營模式 3. 臺灣觀光旅館經營績效	12	
(三)旅館人力資源管理	1. 旅館人力資源管理的原則與目的 2. 旅館從業人員的職場倫理與工作態度	12	
(四)旅館公共安全管理	1. 旅館設備的檢查與維護 2. 消防與逃生	12	第二學年第二學期
(五)旅館經營與行銷旅館服務品質管理	1. 服務態度之內涵 2. 旅館服務品質之內涵 3. 顧客關係管	12	
(六)當前旅館發展現況	1. 旅館相關產業的現況與發展 2. 臺灣旅館業未來發展與挑戰	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論並搭配學習單。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	一、經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 三、專業科目之教科書、學習單、網路資源。 四、教學方法：講述法		

(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	食物學
	英文名稱	Food study
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解各類食物的特性、功能及每日需要量。 二、瞭解各類食品的加工過程。 三、學習各種新鮮食物的選購技巧，以確保安全並增進健康。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物學概論	1. 食物學的範圍 2. 食物學與餐飲之關係 3. 食物與健康的關係	18	第一學年第一學期
(二)食物的主要成分	1. 營養素概論 2. 蛋白質 3. 醣類 4. 脂肪 5. 維生素 6. 礦物質 7. 水	18	
(三)特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成分	18	
(四)食物的分類-1	1. 食物的分類 2. 全穀雜糧類 3. 肉類	18	第一學年第二學期
(五)食物的分類-2	1. 海鮮類、蛋類、水產類 2. 豆類食品 3. 乳品類 4. 水果類、蔬菜類。 5. 油脂類	18	
(六)食物選購與儲存	1. 新鮮食品的選購 2. 加工食品的選購 3. 各類食材的儲存方法	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論並搭配學習單。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	一、經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選

1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。
2. 教材內容之難易，應適合學生程度。
3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展其一致性。

二、教學相關配合事項：學校行政單位全力配合該課程之實施。

三、本課程宜與烹飪課密切配合。

四、教學方法：講述法、問題教學法。

(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	飲料學
	英文名稱	Principles of Beverage
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解各種飲料的屬性、調配重點與服務流程。 二、認識飲料之相關物料及設備。 三、培養對職業應有的道德及敬業精神。 四、具備良好的衛生安全與工作習慣。 五、瞭解成本控制的理論。 六、熟悉成本控制的實務處理方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 軟性飲料的區別。 2. 咖啡因及非咖啡因飲品的分類。 3. 飲酒過量及酒後駕駛之罰責	13	第三學年第一學期
(二)無酒精飲料-茶	1. 我國飲料市場分析。 2. 全發酵、半發酵、不發酵茶的認識。 3. 茶類品嘗及調製方法。	13	
(三)無酒精飲料-咖啡	1. 世界咖啡的認識。 2. 淺烘、中烘、深烘各式咖啡豆的認識。 3. 咖啡品嘗及調製方法。	14	
(四)無酒精性飲料	1. 現成包裝飲料的認識 2. 果汁飲料的調製 3. 冰沙的調製	14	
(五)飲料市場介紹	1. 飲料市場 2. 軟性飲料 3. 防彈咖啡 4. 新式飲料介紹	16	第三學年第二學期
(六)吧檯管理	1. 吧台設備及作業規範 2. 各式飲料的認識 3. 飲料與食物的搭配	16	
(七)吧檯技術	1. 平底杯與高腳杯的區別 2. 飲料調製方式介紹 3. 冰塊的介紹 4. 裝飾物的介紹	14	
(八)專業名詞	專業中英文名詞	8	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論並搭配學習單。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
教學資源	一、經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度。 3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展其一致性。 二、教學相關配合事項：學校行政單位全力配合該課程之實施。 三、本課程宜與飲料實務課程密切配合。 四、教學方法：講述法、問題教學法。

(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	餐飲採購概要
	英文名稱	Purchasing Practices
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解各類食物的採購、驗收、發放。 二、瞭解各類食材的認識與採購、驗收的目的與步驟。 三、學習各種驗收方法、倉儲作業原則、目標物料的保存方法及發放作業內容。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識餐飲採購	1. 餐飲採購的意義 2. 餐飲採購的原則 3. 餐飲採購特性 4. 餐飲採購內容 5. 餐飲採購的政策	18	第一學年第一學期
(二)採購部的組織	1. 採購部的職責 2. 採購部的組織 3. 採購與其他部門的關係	18	
(三)餐旅採購方法	1. 報價採購 2. 公開招標採購 3. 現場議價採購	18	
(四)採購合約	1. 採購合約的意義 2. 採購合約的總類 3. 採購合約的內容 4. 採購合約的更改	18	第一學年第二學期
(五)採購市場調查與價格預算	1. 採購市場調查的意義 2. 採購市場調查的方法 3. 市場調查的內容 4. 採購市場調查的流程 5. 編列價格預算 6. 決定採購價格的方法	18	
(六)各類食材的採購	1. 乾貨類的採購 2. 肉類的採購 3. 海鮮的採購 4. 蔬果的採購	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論並搭配學習單。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	一、經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選

1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。

2. 教材內容之難易，應適合學生程度。

3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展其一致性。

二、教學相關配合事項：學校行政單位全力配合該課程之實施。

三、本課程宜與烹飪課密切配合。

四、教學方法：講述法、問題教學法。

(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	英文句型練習
	英文名稱	English Sentence Pattern Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☐ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課 年級/學期	第二學年 第一學期 第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養學生運用所學的字詞及語法於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。 二、培養學生之英文能力，以利其應用於職場情境中。 三、培養學生具備英語文有效的學習方法及正確的學習態度，並涵育學生對學習英語文的興趣。 四、提升學生人文素養，並加強其自學能力，以作為終身學習之基礎。 五、促進學生對科技新知、中西文化差異、國際事務之認識及瞭解，並深植尊重生命之觀念。 六、培養學生獨立思考及價值判斷之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)五大基本句型應用	1. 完全不及物動詞 2. 不完全不及物動詞 3. 完全及物動詞 4. 授與動詞 5. 不完全及物動詞	6	第二學年 第一學期
(二)其他基本句型	1. 疑問詞疑問句 2. 是非問句 3. 間接問句 4. 附加問句	6	
(三)常見重要動詞句型	1. 感官動詞 2. 使役動詞 3. 表「花費」動詞 4. 表「組成」動詞 5. 認為、覺得 6. 把…視為 7. 避免、防止… 8. 表「拍、打、拉、抓」的動詞	6	
(四)連接句子結構的句型	1. 一個…一個…另一個 2. 一則…再者… 3. 配對連接詞的句型 4. 的確…；不過… 5. 祈使句，那麼/否則 6. 具轉折功能的連接副詞	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)名詞子句及It常用句型	1. 名詞子句的用法 2. …是有可能的 3. 據報導、據說 4. 似乎、看起來好像 5. 某人突然想起… 6. …沒有差別、不重要 7. 難怪…；…不足為奇 8. 視…為理所當然	6	
(六)不定詞及It相關句型	1. 不定詞在句子中的功用 2. 描述事物的句型 3. 描述人特質的句型 4. …是值得的 5. 不需要… 6. 別無選擇，只好… 7. 結果卻、不料 8. 常見的獨立不定詞片語	6	
(七)動名詞相關句型	1. 動名詞在句中的作用 2. …是沒有用的 3. …是不可能的 4. 需要 5. 在…有困難或問題；難以… 6. 一…就… 7. 想要… 8. 不用說… 9. 習慣於… 10. 忍不住、不禁	12	第二學年第二學期
(八)關係子句及相關句型	1. 關係子句 2. …的人 3. 補述用法 4. 關係副詞 5. 像…一樣的	12	
(九)副詞子句及相關句型	1. 引導時間的副詞子句 2. 引導目的的副詞子句 3. 引導因果的副詞子句 4. 引導讓步的副詞子句 5. 引導條件的副詞子句 6. 彷彿；就如…一般	12	
(十)分詞及相關句型	1. 分詞的種類與用法 2. 分詞構句 3. 獨立分詞構句 4. 表冬帶狀況的分詞構句 5. 分詞片語 6. 句括…在內 7. 常見分詞慣用語	12	第三學年第一學期
(十一)與比較相關句型	1. 原級比較 2. than的比較級句型 3. to 的比較級句型 4. 倍數比較級 5. 愈…就愈… 6. 與其說是A，不如說是B 7. 表最高級的句型 8. 寧願…而不願	12	
(十二)與假設語氣相關的句型	1. 與事實相反的假設 2. 與未來相反的假設 3. 原本可以、將、可能、應該…卻沒有 4. 希望…就好了 5. 該是…的時候了 6. 建議、命令、要求、堅持	12	
(十三)介系詞及相關句型	1. 除了…還有；除去…之外 2. 儘管、雖然 3. 而不是… 4. 為了…	12	第三學年第二學期

	5. 令人…的是	
	6. 處在…情緒下	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十四)強調用法的句型	1. 分裂句 2. 非常…結果、以致於… 3. 太…而無法…；夠…而足以… 4. 再…也不為過	12	
(十五)否定句與倒裝句	1. 每…必…；沒有…不… 2. 否定副詞的倒裝 3. 只有…才…(Only的倒裝) 4. 地方副詞的倒裝 5. 主詞補語的倒裝 6. 也…；也不… 7. 省略if的假設句 8. 讓步子句的倒裝	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：學生課堂參與、口語表現、作業、紙筆測驗、分組演示 2. 定期考查：紙筆測驗		
教學資源	經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師須著重於句型的口說與紙筆的應用。 2. 將句型與授教之職業類科的實務面連結，協助學生未來實務上的運用。		

(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	菜單設計與製作
	英文名稱	Menu Design and Production
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識菜單為餐廳介紹本身產品必備工具及其重要性。 二、建立菜單設計的基本能力。 三、具備餐飲成本概念及菜單設計之基本專業態度。 四、藉由菜單設計課程使學生明瞭菜單架構、菜單的編排、美工與色彩設計，並藉由菜單規劃案例實際進行國內外各菜系的設計，最後加強學生對菜單的訂價、成本的控管與食品衛生安全對菜單設計的相關影響。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)菜單的基本認識	1. 菜單的結構與種類。 2. 菜單編製的依據、菜單的種類。 3. 菜單的項目、菜單安排的要領。	8	第一學年第一學期
(二)菜單設計程序	1. 中西式菜單的命名、中餐菜單的特色 2. 西餐菜單的特色、飲料單之製作	10	
(三)菜單項目的選擇與訂定品質標準	1. 菜單設計規畫流程 2. 定價原則、定價策略、常見的定價方法	8	
(四)菜單的製作	1. 主題式菜單格式、菜單封面、菜單文字 2. 主題式菜單字體選擇。 3. 主題式菜單用紙的選擇。 4. 主題式菜單的色彩運用 5. 主題式菜單的編排與美工設計	10	
(五)循環菜單	1. 認識醫院循環式菜單 2. 認識中、小學校循環菜單	8	第一學年第二學期
(六)嬰幼兒、老年人菜單	1. 認識嬰兒、幼兒菜單。 2. 認識老年人菜單。 3. 如何設計及設計原則	10	
(七)糖尿病菜單	1. 認識糖尿病病人菜單 2. 如何設計及設計原則	8	
(八)坐月子餐菜單	1. 認識坐月子餐菜單 2. 如何設計及設計原則	10	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論並搭配學習單。 3. 依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
教學資源	一、經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 三、專業科目之教科書、學習單、網路資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 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。 四、教學方法：講述法、實作法。

(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	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☐ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解刀工的定義及切割的技巧。 (二)了解中式菜餚定義與烹調方法。 (三)熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用。 (四)運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 (五)具備良好的餐飲安全衛生習慣。 (六)具備敬業精神及廚師職業道德。 (七)具備中餐美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化及發展融合	1. 中餐的起源、演進及發展 2. 中餐經典菜系的特色 3. 中餐傳統烹調技術的傳承與融合 4. 蔬食的健康飲食概念	8	第一學年第一學期
(二)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護 2. 廚房衛生及安全	6	
(三)中餐食材的認識	1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購 3. 各類食材的特性及前處理和儲存 4. 規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程	10	
(四)調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識 2. 常用辛香料的認識 3. 菜餚與調味料的搭配 4. 菜餚及辛香料的搭配	12	
(五)切割法的認識、運用與實習 (一)	1. 各式刀具的使用規範 2. 刀法的認識 3. 切割及刀工練習	12	
(六)切割法的認識、運用與實習 (二)	4. 切割與烹調相輔相成的重要性及實習 (1)塊：如三杯雞塊 (2)條：如紅糟炸魚條 (3)丁：如宮保雞丁 (4)柳：如絲瓜燴魚柳 (5)粒：如雞粒炒飯 (6)片：如白灼肉片	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)切割法的認識、運用與實習(三)	(7)絲：如洋芋炒肉絲 (8)米：如彩椒炒雞米 (9)末：如椒鹽杏包菇 (10)細絲：如蔥花薑絲蛤蜊湯 (11)茸：如雞茸豆腐羹 (12)泥：如蒜泥鮮蚶 (13)捲：如五味魷魚捲 (14)脯：如麻油腰花	12	
(八)盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇 2. 基本盤飾食材的認識 3. 基礎盤飾的刀法	12	第一學年第二學期
(九)各類常見基礎烹調法及實習(一)	1. 川：如生川魚片湯 2. 煮：如雞火煮干絲 3. 湯：如鳳梨苦瓜雞湯 4. 燴：如肉片燴絲瓜 5. 羹：如香菇肉羹	12	
(十)各類常見基礎烹調法及實習(二)	6. 拌：如雞絲拉皮 7. 蒸：如粉蒸：粉蒸排骨清蒸：鹹蛋黃蒸肉餅 8. 扣：如筒仔米糕 9. 扒：如冬菇燒白菜膽	12	
(十一)各類常見基礎烹調法及實習(三)	10. 炒：如銀芽炒雞絲 11. 爆：如蔥爆肉絲 12. 煎：如煎魚 13. 炸：如鹽酥雞	12	
(十二)各類常見基礎烹調法及實習(四)	14. 溜：如醋溜丸子 15. 滷：如滷雞翅 16. 燒：如豆瓣紅燒魚 17. 燜：如桂竹筍燜肉	12	
(十三)水花片之切雕	1. 各式水花片之技巧	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測練評量。 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. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 學校圖書館應具備充足中外烹調相關之圖書資料。 3. 運用電腦網路以資運用查詢烹調相關資料。 4. 中外烹調相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 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。 7. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 8. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力。 9. 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。 10. 教師宜鼓勵學生參加勞動部中餐烹調丙級技術士技能檢定考試，藉以驗證學用合一。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜的教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳僅作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。 2. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(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	職涯體驗
	英文名稱	Career Plan
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識不同職場，以學校模擬餐廳、飲料店、等，讓學生學習職場及顧客互動服務。 2. 透過校外職場參觀，了解飯店櫃檯、宴會廳、餐具擺設之職場學習。 3. 透過餐旅成果展一日餐廳，體驗內場、外場服勤並督促學生達成學習目標。 4. 並藉由製作過程、服務學習態度與方法正確性。	

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	活動內容：飯店參觀及職場體驗 1. 認識飯店(了解飯店類型及歷史) 2. 參觀廚房設備及職務(了解產業內場工作)。 3. 參觀宴會廳及體驗實務(了解產業外場工作)。 4. 認識中餐廳廚房(模擬出菜流程)	6	參觀地點：古華飯店 行政管理部：林俊逸協理
(二)業界專家授課	活動內容：業界專家授課 1. 了解產業現況 2. 如何準備產業技能 3. 正向的職場態度 4. 勞工相關法規	6	授課師資：唐文浚 服務單位：成旅觀光飯店 職稱：行政總主廚
(三)業界專家授課	活動內容：業界專家授課 1. 餐飲・觀光成果展(一日餐廳) 2. 參觀廚房設備及職務(了解產業內場工作)。 3. 參觀宴會廳及體驗實務(了解產業外場工作)。 4. 認識中餐廳廚房(模擬出菜流程)	6	授課師資：黃銘波 服務單位：台北喜來登大飯店 職稱：食材造型藝術中心主廚
(四)校外職場參觀	活動內容：飯店參觀及職場體驗 1. 認識飯店(了解飯店類型及歷史) 2. 示範教學(了解產業實務經驗)。 3. 參觀房型、設施(產業及理論結合)。	6	參觀地點：餐賓餐飲事業 公共事務：蔣艷蓉副總經理
(五)校外職場參觀	活動內容：飯店參觀及職場體驗 1. 認識餐聽(了解飯店類型及歷史) 2. 介紹餐具擺設(模擬餐廳接待實務實作) 3. 服勤實務操作(模擬出菜流程)	6	參觀地點：南方莊園 人訓部：郭華程副理

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)校外職場參觀	活動內容：飯店參觀及職場體驗 1. 認識餐聽(了解飯店類型及歷史) 2. 介紹餐具擺設(模擬餐廳接待實務實作) 3. 服勤實務操作(模擬出菜流程)	6	參觀地點：尊爵大飯店 採發中心：高鴻泉主任
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測練評量。 2. 針對技能部分以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量		
教學資源	一、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 二、師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂各職場的學習程序與方法。 三、藉由校外職場參觀及一日餐廳，搭配學生程度，使學生提高學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展其一致性。 二、教學相關配合事項：學校行政單位全力配合該課程之實施。 三、利用電腦教室或圖書館，供學生上網查詢相關資料。 四、報告主題宜明確，鼓勵學生多元化學習。 五、鼓勵學生於平日多收集個人基本資料，以因應升學或就業之所需。 六、鼓勵學生勇於上台發表，培養面試應對之自信心。 七、教學方法：討論教學法、發表教學法		

(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	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解西餐烹飪原理與專業知識、技能與態度。 (二)了解西餐烹調的歷史起源與特色。 (三)熟練各種西式刀工技巧。 (四)熟練基本西式烹調技術。 (五)具備良好衛生安全與工作習慣。 (六)具備西餐美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)西餐概論	1. 西餐的定義 2. 西餐的起源、演進與趨勢 3. 西餐廚房組織編制與工作人員 4. 西餐從業人員應具備之態度	4	第二學年第一學期
(二)西餐廚房機具認識	1. 食品衛生與安全 2. 西餐廚房機具與設備之認識 3. 西餐廚房刀具、器具與手工工具之認識	4	
(三)西餐專業術語及度量衡換算	1. 西餐專業術語 2. 度量衡、溫度與重量之換算	8	
(四)西式刀工認識與練習	1. 刀具使用須知 2. 各種西式刀工介紹與實習 (1)切片(slicing) (2)切丁(dicing)：小小丁(Brunoise)、小丁(small dice)、中丁(Medium dice)、大丁(Large dice) (3)碎(chopping) (4)條(Batonnet) (5)絲(Julienne) (6)丁片(Paysanne) (7)末(Mincing) (8)削橄欖(Tourner)	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)西餐常用食材介紹	1. 香料與辛香料介紹(Herbs & Spices) 2. 西餐常用調味料與醬料介紹 3. 西餐常用食材認識與選購 (1)西式常用蔬菜與水果介紹 (2)肉類介紹 (3)海鮮類介紹 (4)蛋類與乳製品介紹 (5)油脂類與堅果類介紹	8	
(六)切割法與主菜練習	1. 蔬菜類切割練習 (1)義大利蔬菜湯 (2)蔬菜片湯 2. 豬牛羊肉類切割練習 (1)煎豬排附燻紫高麗菜 (2)義大利肉醬麵 (3)蘇格蘭羊肉湯 3. 家禽類切割練習 (1)白酒燴雞附瑞士麵疙瘩 (2)佛羅倫斯雞胸附青豆飯 (3)油燴酥鴨 4. 海鮮類切割練習 (1)奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯 (2)義式海鮮飯	4	
(七)基本烹調法介紹與主菜實作	1. 烹調原理介紹 2. 濕熱烹調法實作： (1)過水過油(Blanching)-燙番茄 (2)煮(Boiling)-水煮馬鈴薯 (3)低溫煮(Simmer)-低溫煮雞胸 (4)慢煮(Poaching)-水波鱸魚 (5)蒸(Steaming)-蒸鱸魚 3. 乾熱烹調法介紹 (1)煎(Pan-Frying)-煎鱸魚排附奶油馬鈴薯 (2)炒(Sautéing)-羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩 (3)炸(Deep-Frying)-藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥 (4)烘烤(Roasting & Baking)-原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯 (5)炙燒(Broiling)-炙燒豬肋排 (6)炭烤(Grilling)-炭烤牛排 (7)焗烤(Au Gratin)-乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯 4. 混合烹調法介紹 (1)燉(Braising)-義式海鮮飯 (2)燉(Stewing)-紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵	4	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)西式早餐	1. 西式早餐內容 2. 西餐蛋類製作實習 (1)水煮蛋(Boiled egg) (2)煎蛋(Fried egg) (3)炒蛋(Scrambled egg) (4)水波蛋(Poached egg) (5)蛋捲(Omelet egg) 3. 西式早餐煎餅製作實習	4	
(九)三明治製作	1. 三明治分類 2. 常見三明治介紹與實作	6	
(十)沙拉與沙拉醬汁	1. 沙拉的認識 2. 沙拉醬汁介紹與實作	6	
(十一)高湯、湯與醬汁	1. 高湯分類與製作要領 2. 高湯製作實習 (1)白高湯(White Stock) (2)褐高湯(Brown Stock) (3)魚高湯(Fish Stock) (4)蔬菜高湯(Vegetable Stock) 3. 西式湯分類、製作要領、配菜須知與儲存介紹 4. 西式湯類實作 (1)清湯(Broth) (2)澄清湯(Consommé) (3)奶油湯(Cream soup) (4)泥湯(Purée Soup) (5)其他類 A. 海鮮濃湯(Bisque) B. 巧達湯(Chowder) C. 冷湯(Cold Soup) D. 法式洋蔥湯(French Onion Soup) E. 義大利蔬菜湯(Minestrone) 5. 醬汁分類、用途與儲存 6. 基本醬汁實作	6	
(十二)西式甜點	1. 西餐廚房常見甜點認識 2. 西餐甜點製作 (1)焦糖布丁 (2)英式米布丁附香草醬 (3)泡芙 (4)巧克力慕斯 (5)蘋果奶酥 (6)炸蘋果圈 (7)沙巴翁焗水果	6	
(十三)套餐實作	1. 配菜製作與搭配原則 2. 套餐製作與搭配原則實作 3. 套餐實作	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測練評量。 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. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 學校圖書館應具備充足中外烹調相關之圖書資料。 3. 運用電腦網路查詢烹調相關資料。 4. 中外烹調相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 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。 7. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 8. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力。 9. 可不定期邀請業師示範教學。 10. 本教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 11. 教師宜鼓勵學生參加勞動部勞動力發展署西餐烹調丙級技術士技能檢定考試，		

藉以驗證學用合一。

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜的教科書。
2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳作為輔助教材。
3. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。
4. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。
5. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。
6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

(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	觀光行政與法規
	英文名稱	Tourism Administration And Laws
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	在闡釋我國觀光政策及法規演變、我國觀光行政組織及我國觀光、餐飲相關法規，在使學生達學以致用的目的，培養觀光觀光從業人員的正確觀念與態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)觀光行政組織其功能	1. 我國觀光行政組織介紹 2. 我國觀光行政組織功能介紹	12	第三學年第一學期
(二)發展觀光條例及定型化契約	1. 總則、規劃建設 2. 經營管理、獎勵及處罰 3. 旅遊定型化契約應記載及不得記載事項 4. 國內外旅遊契約書範本	14	
(三)導遊與領隊人員管理	1. 導遊人員管理規則 2. 領隊人員管理規則	14	
(四)住宿相關法規	1. 觀光旅館業管理規則 2. 民宿管理辦法	14	
(五)消防安全設備之規定	1. 照明設備。 2. 火災警報設備。 3. 手動報警設備。 4. 避難方向指示燈。	12	第三學年第二學期
(六)遊樂業相關法規(上)	1. 國家公園法 2. 國內各國家公園標章 3. 台灣國家公園編制組織圖	14	
(七)遊樂業相關法規(中)	1. 風景特定區管理規則 2. 風景特定區評鑑標準(依特性區分) 3. 風景特定區評鑑標準(依發展潛能區分)	14	
(八)遊樂業相關法規(下)	1. 遊樂區管理辦法 2. 觀光遊樂業管理規則 3. 遊樂服務契約	14	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論並搭配學習單。 3. 依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	一、經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。

二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。

三、專業科目之教科書、學習單、網路資源。

四、教學方法：講述法

(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	中式點心
	英文名稱	Chinese Desserts & Snacks
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識台灣傳統中式點心分類及源由，建立最基礎知識。 二、學習台灣傳統製作技巧。 三、台灣中式點心特色飲食之傳承與改良：配合台灣歷史與飲食文化的改變，由傳統到現代的演變。 四、透過課程安排讓學生展現學習美成呈現方式。 五、培養正確的烹調及衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 中式點心的起源文化與發展 2. 中式點心的各地風味 3. 中式點心與節令習俗	12	第三學年第一學期
(二)中式點心的種類	1. 麵食點心 2. 米食點心 3. 其他點心	16	
(三)中式點心的原料	1. 主材料介紹 2. 副材料介紹 3. 調味料介紹 4. 添加物介紹	16	
(四)中式點心的製作設備與工具	1. 設備的介紹與說明 2. 工具的介紹與說明	12	
(五)中式點心的製作技巧	1. 秤量技巧 2. 和麵技巧 3. 炊米技巧 4. 製餡技巧 5. 整形技巧 6. 熟製技巧	16	
(六)中式麵食點心實作與運用 (水調麵類點心)	1. 韭菜盒子 2. 燒賣(蝦仁燒賣、四喜燒賣) 3. 小籠湯包	18	第三學年第二學期
(七)中式麵食點心實作與運用 (發麵類點心)	1. 鮮肉包 2. 水煎包 3. 鹹蛋糕	18	
(八)中式麵食點心實作與運用 (酥油皮、糕漿皮類點心)	1. 咖哩餃 2. 鳳梨酥 3. 蛋塔	18	
(九)其他點心實作與應用	1. 巧果 2. 薑汁撞奶 3. 芝麻糊	18	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測練評量。 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. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 學校圖書館應具備充足中外烹調相關之圖書資料。 3. 運用電腦網路查詢烹調相關資料。 4. 中外烹調相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 本教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。

(三)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	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)熟練烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧。 (四)具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 (五)具備烘焙美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源及分類 3. 烘焙食品的發展趨勢 4. 烘焙設備的認識 5. 烘焙器具的認識 6. 烘焙設備器具的使用與維護	10	第二學年第一學期
(二)烘焙材料的認識及烘焙計算	1. 常用之烘焙麵粉類 2. 常用之烘焙油脂類 3. 常用之烘焙糖類 4. 常用之烘焙蛋類 5. 常用之烘焙乳製品 6. 酵母及化學膨脹劑 7. 乳化劑及鹽 8. 巧克力與可可粉 9. 水果類、堅果類及其他 10. 烘焙常用酒類 11. 度量衡單位與換算 12. 烘焙百分比 13. 烘焙配方計算	10	
(三)麵包的認識	1. 麵包的定義 2. 麵包的分類 3. 麵包常用材料 4. 麵包製作方法與流程 5. 麵包內餡與裝飾 6. 麵包品評與鑑定。	10	
(四)麵包製作(一)	1. 軟質麵包製作及評 如：山形白土司、圓頂奶油土司、圓頂葡萄乾土司、橄欖型餐包	14	
(五)麵包製作(二)	1. 硬質麵包製作及評量 如：雞蛋牛奶麵包	14	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)麵包製作(三)	1. 甜麵包製作及評量 如：波蘿麵包、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包	14	
(七)麵包製作(四)	1. 鬆質麵包製作及評量 如：牛角麵包	10	第二學年第二學期
(八)麵包製作(五)	1. 其他變化產品製作及評量 如：蔓越莓司康、鮭魚蔥花麵包、辮子麵包	10	
(九)麵包製作(六)	1. 其他變化產品製作及評量 如：肉鬆麵包卷、芝士芝麻棒	10	
(十)蛋糕的認識	1. 蛋糕的分類 2. 蛋糕常用材料 3. 蛋糕製作方法與流程 4. 蛋糕整型與裝飾技巧 5. 蛋糕品評與鑑定	14	
(十一)西式點心的認識(一)	1. 西式點心的種類 2. 小西餅定義與製作方法 3. 奶油空心餅定義與製作方法 4. 派和塔定義與製作方法	14	
(十二)西式點心的認識(二)	1. 鬆餅定義與製作方法 2. 披薩定義與製作方法 3. 道納司定義與製作方法 4. 膠凍類西點 如：蒸烤雞蛋牛奶布丁、雙色果凍、奶酪	14	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3. 針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。		
教學資源	1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 圖書館應具備充足之中外烘焙相關之圖書資料。 3. 運用電腦查詢中外烘焙相關資料。 4. 中外烘焙相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5. 可不定期邀請業師示範教學。 6. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 7. 教師利用現有之實習餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師依教學大綱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。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5. 實地參訪業界或烘焙食品展以增進烘焙專業知能並與業界連結		

(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	旅館客務實務
	英文名稱	Hotel Coursework Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養餐旅相關職場人才。 二、運用實務經驗，協助學生了解餐飲、旅館的相關知識與職業規範。 三、培養正確的服務態度及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅館服務、房務鋪床作業	1. 緒論 2. 旅館的分類及等級 3. 客房部的介紹 4. 房務拆床作業	12	第二學年第一學期
(二)櫃台作業、房務鋪床作業	1. 房租的計價方式 2. 訂房作業的流程 3. 服務中心作業流程 4. 單人床鋪設作業	12	
(三)房務鋪床作業	1. 房務鋪設作業 2. 住房服務 3. 公共區域的清潔及維護 4. 旅館顧客抱怨及緊急事件處理 5. 雙人床鋪設作業	12	
(四)客房清潔作業(上)	1. 客房清潔的前置作業。 2. 客房清潔作業流程。 3. 浴室清潔作業。	12	第二學年第二學期
(五)客房清潔作業(下)	1. 臥室清潔作業。 2. 客房備品之補充作業。	8	
(六)房務基本技巧(上)	1. 應對禮儀及儀態訓練。 2. 尊重職場性別平等。	8	
(七)房務基本技巧(下)	1. 房務車的準備作業。 2. 鋪床技能技巧。	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、採行多元評量之方式，評量方法可包括分組操作，並著重形成性評量。 二、過程中，分組練習、測驗、觀察，適時實行補救教學。		
教學資源	一、經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選

1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。

2. 教材內容之難易，應適合學生程度。

3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展其一致性。

二、教學相關配合事項：學校行政單位全力配合該課程之實施。

三、教學方法：合作學習法、講述法、示範教學法、實作演練法。

(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	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、讓學生瞭解專題製作之基本概念 二、讓學生瞭解專題製作之理論 三、讓學生瞭解專題製作之程序 四、讓學生實際從事專題製作及發表	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作導論暨格式製作	1. 專題製作導論 2. 計劃書的擬定 3. 計劃書格式編排	12	第三學年第一學期
(二)資料收集與彙整	1. 研究動機與目的 2. 初級資料的收集 3. 過程與方法	12	
(三)調查訪問與實施	1. 市場調查的意義 2. 市場調查的範圍與步驟 3. 問卷設計流程	12	
(四)資料統整與分析	1. 管理與經營分析 2. 統計分析 3. 實務操作	12	第三學年第二學期
(五)專題製作報告撰寫	1. 專題製作分類 2. 專題報告架構 3. 專題報告word應用	12	
(六)專題製作與口頭報告	1. 簡報與口頭報告 2. PPT製作 3. 專題製作評量	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 專題實作的成果報告與口頭發表，以及製作過程中的態度與方法正確性。 2. 配合課程進度，進行檔案評量、口語評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。		
教學資源	一、相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 三、師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。 四、專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選

1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。
 2. 教材內容之難易，應適合學生程度。
 3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展其一致性。
- 二、教學相關配合事項：學校行政單位全力配合該課程之實施。
- 三、利用電腦教室或圖書館，供學生上網查詢相關資料。
- 四、報告主題宜明確，鼓勵學生多元化學習。
- 五、鼓勵學生於平日多收集個人基本資料，以因應升學或就業之所需。
- 六、鼓勵學生勇於上台發表，培養面試應對之自信心。
- 七、教學方法：討論教學法、發表教學法

(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	咖啡經營實務
	英文名稱	Business and Practice of Coffee Catering
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、能了解咖啡廳經營成功秘訣。 二、能認識各國咖啡豆以及產地的差別。 三、能認識非咖啡因飲品。 四、能製作花式咖啡 五、能設計出獨特咖啡廳飲料單。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)咖啡廳成功關鍵	1. 咖啡用語詞彙介紹。 2. 成功咖啡廳案例分析	10	第二學年第一學期
(二)遇見自己喜歡的咖啡豆	1. 世界咖啡豆的品種 2. 各地品種的外型、香氣、口感介紹 3. 挑戰咖啡杯測	10	
(三)創意飲品的調製	1. 茶類飲料製作 2. 氣泡飲料製作 3. 冰沙飲品製作	16	
(四)咖啡萃取	1. 感官發展簡述 2. 咖啡風味的成因和辨識 3. 影響咖啡萃取重要因素	18	
(五)創意咖啡飲品的調製	1. 滴漏式咖啡的變化 2. 義式咖啡的變化 3. 咖啡拉花	16	第二學年第二學期
(六)咖啡廳飲料單設計	1. 設計出屬於自己的獨特飲料單 2. 成本估算	10	
(七)咖啡器具	1. 咖啡器具的演進 2. 咖啡器具的挑選和使用說明	14	
(八)義式咖啡概論	1. 義式咖啡歷史 2. 義式咖啡機和磨豆機的結構與功能	14	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗、上課討論、分組報告及實作教學。 3. 依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 3. 參考專業科目之教科書、學習單、網路資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選

1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。
2. 教材內容之難易，應適合學生程度。
3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展其一致性。

二、教學相關配合事項：學校行政單位全力配合該課程之實施。

三、教學方法：講述法、實作法。

(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	蘇打房實務
	英文名稱	Soda Of Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、本課程設計為配合餐飲服務水準國際化。 二、主要基礎以飲料調製能力，著重於創意飲料調製研發及吧台實務操作。 三、透過實務演練與品評，精進飲料調製技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 吧台器具與材料介紹 2. 基本操作流程說明 3. 安全衛生說明	10	第三學年第一學期
(二)調製方法介紹	1. 刀工與裝飾物操作 2. 調製法介紹與實作	14	
(三)直接注入法	1. 器具介紹 2. 材料認識 3. 果汁類飲品以及汽水類實作	16	
(四)搖盪法	1. 器具介紹 2. 材料認識 3. 茶類之手搖飲料介紹	16	
(五)攪拌法	1. 器具介紹 2. 材料認識 3. 果粒茶及桔茶製作	16	
(六)注入法	1. 器具介紹 2. 材料認識 3. 沖泡式咖啡實作	16	第三學年第二學期
(七)電動攪拌法	1. 器具介紹 2. 材料認識 3. 果汁與冰砂實作	16	
(八)義式咖啡機	1. 器具介紹 2. 材料認識 3. 各式咖啡飲品教學	16	
(九)水果盤	1. 器具介紹 2. 材料認識 3. 水果盤與果雕技術	14	
(十)吧台獨立作業調製能力	1. 創意飲品教學 2. 專業吧台操作與管理人員養成	10	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論並搭配學習單。 3. 依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
教學資源	一、經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 3. 專業科目之教科書、學習單、網路資源。 4. 教學方法：講述法、實作法

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作
	英文名稱	Western Dessert Preparing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解西點製作的起源及相關器具設備 二、熟練西點各項常用材料的特性及使用方法 三、熟練烘焙計算、產品分類及製作 四、培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)實習工廠安全教育訓練	實習工廠安全教育訓練、分組、課程說明、打掃實習教室。	6	第一學年第一學期
(二)麵糊類蛋糕教學與製作(上)	奶油水果蛋糕、馬芬杯	12	
(三)麵糊類蛋糕教學與製作(下)	布郎尼巧克力、棋格蛋糕。	12	
(四)乳沫類蛋糕教學與製作(上)	手捲蛋糕、天使蛋糕。	14	
(五)乳沫類蛋糕教學與製作(下)	水浴蒸烤乳酪蛋糕、小倉紅豆蛋糕。	14	
(六)戚風類蛋糕教學與製作	抹茶紅豆蛋糕、虎皮戚風蛋糕捲。	14	
(七)派類教學與製作(上)	檸檬派、莎布蕾蘋果派。	14	第一學年第二學期
(八)奶油空心餅類教學與製作	閃電泡芙、天鵝泡芙。	14	
(九)餅乾類教學與製作	冰箱小西餅、菊花小西餅	14	
(十)餅乾類教學與製作	風味餅乾	14	
(十一)創作蛋糕類教學與製作	杯子蛋糕	8	
(十二)裝飾物教學與製作	巧克力裝飾物、糖霜教學	8	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3. 針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。		
教學資源	1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 圖書館應具備充足之中外烘焙相關之圖書資料。 3. 運用電腦查詢中外烘焙相關資料。 4. 中外烘焙相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5. 可不定期邀請業師示範教學。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1.教材由教師依教學大綱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。(二)教學方法

1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。

2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。

3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。

4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

5.實地參訪業界或烘焙食品展以增進烘焙專業知能並與業界連結

(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	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	Tourism & Hospitality English Conversation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)具備 職場的基本英語會話能力，以因應 觀光 餐旅業工作中基本需求。 (二)將專業英文及基礎語會話融入課程中，以增進學習 將專業英文及基礎語會話融入課程中，以增進學習 興趣。 (三)以各觀光餐旅部門所需之英語能力為目標，提升 以各觀光餐旅部門所需之英語能力為目標，提升 以各觀光餐旅部門所需之英語能力為目標，提升 學生自我習，繼續成長或進修的 學生自我習，繼續成長或進修的 學生自我習，繼續成長或進修的 動機。	

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	1. 客人招呼 2. 樓層說明 3. 抵達說明 與道別	4	第二學年第二學期
(二)電話對話	1. 電話禮貌 2. 電話號碼的說明 3. 轉接給客人或房 4. 留話給客人 5. 國際電話使用說明	8	
(三)認識食材及菜單	1. 認識基本食材 2. 了解烹調方法	8	
(四)客房餐飲服務	1. 客房餐飲服務菜單 2. 費用說明 3. 接受訂餐	6	
(五)吧檯與飲料、酒水服務	1. 飲料的分類 2. 吧檯基本用語 3. 送飲料單與點酒水服務 4. 服務酒水	10	
(六)迎接客人	1. 歡迎客人的光臨 2. 帶位與領檯。 3. 客滿及等候之客人的招呼 4. 併桌時	8	第三學年第一學期
(七)點菜與上菜	1. 了解菜單內容 2. 送菜單與點 3. 上菜	12	
(八)用餐中的服務	1. 更換補充碗盤及餐具 2. 清理桌面 3. 補充水酒	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)出納與送客	1. 金額說明 2. 稅金與服務費說明 3. 付款方式 4. 找零與收據 5. 換外幣 6. 退房付費 7. 道謝與送客	10	
(十)旅遊	1. 旅遊景點介紹 2. 安排交通	6	第三學年第二學期
(十一)購物與自由活動	1. 旅遊名產、紀念品 2. 夜市與台灣小吃	10	
(十二)航班預訂及確認	1. 預訂機位 2. 確認班機	4	
(十三)機場通關手續	1. 登機手續與接 2. 行李託運與提領 3. 安檢、證照查驗、檢疫與海關 4. 行李破損與遺失	10	
(十四)航空服務	1. 機艙內服務 2. 機上廣播 3. 免稅品販賣 4. 緊急逃生說明	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與專業用語；口試以對話、角色扮演與情境模擬等方式，以測驗學生應對能力。		
教學資源	1. 大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 2. 觀光餐旅相關專業科目教科書。 3. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 4. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 配合單元主題及內容細項，編製情境教學之會話教材。 2. 媒體教學(影片、簡報等)。 3. 觀光餐旅英語會話課程應與觀光餐旅業導論、餐飲服務技術、飲料實務等群核心課程縱向連繫。 4. 學生對於餐飲技能領域的中西餐烹調方法及食材的專業英文應有基本的認識。 5. 觀光技能領域的房務實務、旅館客務實務、旅遊實務等科目亦要求該職務從業人員應具備基本的英語會話能力。 (二)教學方法 1. 以會話練習為主，配合句型說明，並可採對話練習、角色扮演及情境模擬，以收實效。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。		

(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	餐飲管理
	英文名稱	Food and Beverage management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養正確的餐飲業從業概念、服務態度及職場倫理。 二、培養學生認識餐飲、餐旅相關產業之屬性、任務職掌及中英文專用術語。 三、培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲業的特性與發展	1. 餐飲業的定義與發展 2. 我國餐飲業的發展沿革 3. 外國餐飲業的發展沿革	8	第三學年第一學期
(二)餐飲業的類別及餐廳總類	1. 餐飲業的類別 2. 餐廳總類 3. 連鎖經營3S說明	8	
(三)餐飲業組織及從業人員之職掌	1. 餐飲組織設計原則 2. 餐飲部各部門之職責及組織結構分類	10	
(四)餐廳格局概要	1. 餐廳格局設計原則 2. 廚房格局設計的類型及標準 3. 倉庫格局意義與原則	10	
(五)餐飲業之經營概念(上)	1. 餐飲業的經營與管理 2. 人力資源管理 3. 廚房管理	10	第三學年第二學期
(六)餐飲業之經營概念(下)	1. 物料管理 2. 餐飲成本與控制 3. 菜單設計	10	
(七)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 現代餐飲市場行銷	8	
(八)餐旅業的未來發展趨勢	1. 餐飲業的未來發展趨勢 2. 旅館業的未來發展趨勢 3. 旅行業的未來發展趨勢	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論或書面及報告。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 藉由各組同學情境演練之表現，給予評量成績。課堂後每位同學須填寫情境演練回饋單，抒發己身心得以及評選表現最佳之組別並告知其評選原因，針對最歡迎之組別給予獎勵。		

教學資源	一、圖書館應具備充足中外餐旅及餐旅英文會話相關之圖書資料。 二、學校電腦網路可資運用查詢中外餐旅及餐旅英文會話相關資料。 三、相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 四、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度。 3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展其一致性。 二、教學相關配合事項：學校行政單位全力配合該課程之實施。 三、教學方法：講述法。

(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	宴會規劃與管理
	英文名稱	Banquet Management and Planning
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解宴會的定義及服務型態。 二、瞭解宴會部的組織與人員工作職掌。 三、瞭解各式宴會的擺設與服務流程。 四、瞭解宴會菜單定價與設計。 五、瞭解宴會飲料服務與管理。 六、使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳設備及器具	1. 餐廳設備的介紹 2. 餐廳器具的介紹 3. 器具特性及保養 4. 布巾的介紹	12	第三學年第一學期
(二)菜單、飲料單的認識	1. 認識各式菜單 2. 菜單功能與結構 3. 飲料單、酒單之功能及結構	14	
(三)餐飲禮儀	1. 桌次與席次的安排 2. 用餐禮儀 3. 各種菜餚的食用方法	14	
(四)營業前的準備工作	1. 餐廳之清潔及整理 2. 餐具之清潔及整理 3. 工作檯之清潔及整理 4. 布巾類整理及準備	14	
(五)基本服務技巧及餐桌布置、擺設	1. 操持各式托盤、餐盤與操作服務叉匙 2. 操作服務架及服務車 3. 餐廳服務須知 4. 中餐、西餐的餐桌布置及擺設	18	第三學年第二學期
(六)餐飲服務方式及飲料服務-1	1. 介紹各式餐飲服務 2. 葡萄酒、香檳的服務 3. 餐前酒的服務	18	
(七)餐飲服務方式及飲料服務-2	1. 餐後酒的服務 2. 咖啡及茶的服務 3. 其他飲料的服務	18	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	1. 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式包含紙筆測驗及上課討論並搭配學習單。 3. 依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
教學資源	1. 經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 1. 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度。 3. 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展其一致性。 二、教學相關配合事項：學校行政單位全力配合該課程之實施。 三、教學方法：講述法

(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	日本料理
	英文名稱	Japanese Cuisine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解日本料理定義與烹調方法。 (二)熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用。 (三)運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 (四)具備良好的餐飲安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)日本料理的飲食文化與歷史	1. 日本料理的飲食文化 2. 日本料理的起源 3. 日本料理的種類 4. 日本料理的常見菜色	14	第二學年第一學期
(二)日本料理廚房設備與餐具	1. 廚房設備 2. 常用刀具 3. 其他常用器具 4. 日本料理餐具	12	
(三)常用食材介紹	1. 生鮮蔬菜類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 加工食品類及乾貨 5. 調味料與辛香料	14	
(四)基礎刀工與製備	1. 蔬菜基礎刀工 2. 蔬菜裝飾刀工 3. 海鮮類基礎刀工 4. 高湯與醬汁基礎製備	14	
(五)日本料理實作(前菜篇)	1. 涼拌小菜 2. 漬物	10	第二學年第二學期
(六)日本料理實作(壽司篇)	1. 散壽司 2. 小卷壽司 3. 花壽司	10	
(七)日本料理實作(煮物、燒物篇)	1. 和風牛蒡 2. 荒煮野菜 3. 照燒雞腿	10	
(八)日本料理實作(揚物、吸物篇)	1. 野菜天婦羅 2. 揚出豆腐 3. 日式海鮮南瓜湯 4. 土瓶蒸	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)日本料理實作(蒸物、飯麵、甘物篇)	1. 海鮮茶碗蒸 2. 鹽蒸海鱸 3. 紅豆飯 4. 鮭魚茶泡飯 5. 紅豆羊羹	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測練評量。 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. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 學校圖書館應具備充足中外烹調相關之圖書資料。 3. 運用電腦網路以資運用查詢烹調相關資料。 4. 中外烹調相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 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。 7. 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。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師依教學大綱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。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5. 實地參訪業界以增進團膳專業知能並與業界連結。		