

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國113年2月5日臺教授國字第 1130021754 號函備查

# 高級中等學校課程計畫

新竹縣私立仰德高級中學

學校代碼：041307

## 實用技能學程課程計畫書

本校112年11月16日112學年度第1次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)

中華民國114年11月18日

# 目錄

學校基本資料	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	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	17
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、彈性學習時間實施規劃	20
一、彈性學習時間實施相關規定	20
二、學生自主學習實施規範	42
三、彈性學習時間實施規劃表	64
玖、學校課程評鑑	67
學校課程評鑑計畫	67
附件二：校訂科目教學大綱	78

## 學校基本資料

學校校名	新竹縣私立仰德高級中學		
技術型	專業群科	商業與管理群：電子商務科 家政群：時尚造型科 餐旅群：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	商業與管理群：資料處理科 餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程(日)	餐旅群：餐飲技術科		
建教合作班	商業與管理群：電子商務科 餐旅群：餐飲管理科		
特殊類型	服務群：綜合職能科		

## 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、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

七、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 高中	商業與管理群	電子商務科	2	91	2	74	2	66	6	231
	家政群	時尚造型科	1	36	1	38	1	31	3	105
	餐旅群	餐飲管理科	3	118	3	83	3	92	9	293
	服務群	綜合職能科	1	9	1	10	1	10	3	29
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	26	1	36	1	26	3	88
	餐旅群	餐飲管理科	2	55	2	36	2	27	6	118
實用技 能學程 (日)	餐旅群	餐飲技術科	1	47	1	42	1	37	3	126
建教合 作班	商業與管理群	電子商務科	1	87	1	24	0	0	2	111
	餐旅群	餐飲管理科	1	30	2	62	2	47	5	139
合計			13	499	14	405	13	336	40	1240

二、核定科班一覽表  
 表2-2 113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
技術型高中	商業與管理群	電子商務科	2	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	2	40
合計			9	390



# 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

全人教育

通識教育、創造欣賞。

高尚情操、完美道德。

個人價值、社會責任。

適性發展

兼顧個別、滿足需求。

多元文化、尊重差異。

關懷弱勢、扶助共好。

創新活力

創新思維、激發潛能。

挹注活力、求新求變。

科技應用、專業展能。

感恩關懷

溫馨校園、知禮尚義。

道德素養、健全人格。

社會和諧、放眼國際。

務實致用

產學契合、無縫接軌。

技藝競爭、多元展能。

關懷世界、終身學習。



## 二、學生圖像

### 品格力

具備健全品格、培養高尚情操、成就社會道德

### 學習力

具備自發自主、培養思辨啟發、永續終身學習

### 競爭力

具備優勢技藝、拓展國際視野、發揮多元展能  
創新力

具備創新思維、融入科技應用、邁向跨域合作  
專業力

具備專精知識、同儕潛能共進、產學無縫接軌



## 肆、課程發展組織要點

新竹縣私立仰德高級中學

課程發展委員會組織要點

新竹縣仰德高級中學課程發展委員會組織要點

106年8月25日校務會議通過

107年8月28日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

110年8月31日配合總綱修訂，經校務會議修訂通過

新竹縣仰德高級中學課程發展委員會組織要點

106年8月25日校務會議通過

107年8月28日配合新課綱重新擬訂，經校務會議修訂通過

110年8月31日配合總綱修訂，經校務會議修訂通過

第一條 依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號修正之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

第二條 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員25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：由教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、教學組長、進修部主任及進修部教務組長擔任之，共計8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、學科教師：由各學科召集人(國文社會科、英日文科、理科、全民國防科及綜合職能科)擔任之，每學科1人，共計5人。

四、專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計3人。

五、特殊需求領域課程教師：由綜合職能科召集人擔任之，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、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1人擔任之。

九、學生代表：經選舉產生之班聯會學生代表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。

第三條 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、進學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

第四條 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，以十一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。

第五條 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、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。

第六條 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。

第七條 各研究會之運作原則如下：

一、各學科/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。

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。
- 五、經各研究會審議通過之案件，由科召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- 六、各研究會之行政工作及會議記錄，由各科召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 第八條 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。



## 伍、課程規劃與學生進路

### 一、餐旅群餐飲技術科教育目標

- 一、以實作課程為主、理論課程為輔，以習得專精 技術為導向。
- 二、採分段式課程，每一年段都有年段課程重點， 修完每一年級課程，累積就業工作能力。
- 三、提供具技能學習傾向及經濟弱勢學生選讀，以學得一技之長，落實國民教育因材施教與人盡其才之理念。
- 四、提供適合學生能力、性向及興趣之技藝課程，重拾其學習樂趣及自信，以及降低中輟學生比率，減少社會問題。
- 五、升學：可報考四技二專各種入學管道。就業：具有專業技能，擁有專業證照，未來創（就）業具有加分作用。



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： 擔任餐飲內場製作助理、外場餐飲服務、飲料咖啡店等工作人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備餐飲基本概念及知識、餐飲服務技術、中餐烹調、咖啡拉花、食物採購等技能專長。</p> <p>3. 檢定職類： 取得中餐烹調(葷食)丙級、餐飲服務丙級等證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>旅遊實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調實習8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>房務技術4學分 <input type="checkbox"/>三D造型立體雕花6學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 擔任傳統糕餅店、麵包、蛋糕、西點烘焙坊、食品烘焙工廠儲備幹部、餐飲內場製作專業技術、客房服務助理、吧檯服務等工作人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備中餐烹調進階、烘焙(具備各類麵包、蛋糕、點心相關知識與製作)、房務實務、西餐烹調實務等技能專長。</p> <p>3. 檢定職類： 取得烘焙麵包丙級、中餐烹調(葷食)丙級、飲料調製丙級、中式點心丙級等證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>餐飲管理4學分 <input checked="" type="checkbox"/>食在幸福2學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲衛生與安全2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲行銷2學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務進階4學分 <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅英語會話2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>西餐烹調實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>烘焙實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/>中式點心製作8學分 <input checked="" type="checkbox"/>飲料與吧台實務8學分 <input type="checkbox"/>中餐烹調進階實習4學分</p>

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
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 擔任團膳、咖啡拉花、3D立體雕花、烘焙食品、西餐烹調、中式點心製作、西式點心製作、蔬果切雕及盤飾等工作人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備傳統糕餅店、麵包、蛋糕、西點烘焙坊、食品烘焙工廠生產幹部或自行創業、餐飲內場廚師或儲備幹部、吧檯服務人員等技能專長。</p> <p>3. 檢定職類： 取得中式點心乙級、烘焙蛋糕丙級、西餐丙級證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 宴會管理2學分 <input type="checkbox"/> 食物學2學分 <input type="checkbox"/> 菜單設計2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 西點製作8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 創意果雕6學分 <input type="checkbox"/> 日式料理4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 團膳製備實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 咖啡拉花實務8學分 <input type="checkbox"/> 蛋糕裝飾6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 在地美食製作實習6學分 <input type="checkbox"/> 西餐烹調進階實習6學分 <input type="checkbox"/> 窯烤手作實務4學分 <input type="checkbox"/> 客家料理4學分</p>

# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

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

113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/台灣手語								
		客語文								
		閩南語文								
		閩東語文								
		臺灣手語								
		原住民族語文-阿美語								
		原住民族語文-泰雅語								
		原住民族語文-排灣語								
		原住民族語文-布農語								
		原住民族語文-卑南語								
		原住民族語文-魯凱語								
		原住民族語文-鄒語	2	1	1					
		原住民族語文-賽夏語								
		原住民族語文-雅美語								
		原住民族語文-邵語								
		原住民族語文-噶瑪蘭語								
		原住民族語文-太魯閣語								
		原住民族語文-撒奇萊雅語								
	原住民族語文-賽德克語									
	原住民族語文-拉阿魯哇語									
原住民族語文-卡那卡那富語										
	英語文	4	2	2						
數學	數學	4	2	2						
社會	歷史		2							
	地理	4								
	公民與社會				2					
自然科學	物理									
	化學	4	2							
	生物			2						
藝術	音樂		1	1						
	美術	4			1	1			為配合學生在專題實作科目學習上的連結, 規劃美術課於二年級授課, 培養學生在專題實作簡報製作時, 能夠輔以美術素養, 以整合學生在美感素養之整體搭配成效。	
	藝術生活									

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	綜合活動	生命教育							
			生涯規劃							
			家政							
			法律與生活	4			2			
			環境科學概論							
	科技	生活科技								
		資訊科技		2						
	健康與體育	體育	2	1	1					
		健康與護理	2	1	1					
		全民國防教育	2	1	1					
	小計	38	16	16	3	3	0	0		
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2					
	實習科目	餐飲服務技術	6	3	3					
		飲料實務	6			3	3			
		小計	16	5	5	3	3	0	0	
	部定必修學分合計	54	21	21	6	6	0	0		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)  
113學年度入學學生適用(日間上課) (續)

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	進階數學	4			2	2			本校日語老師目前有2位, 為避免日文課老師上學期有課, 下學期上課時數不足, 須將其他班級課程移轉給這2位老師, 造成課程銜接的問題, 因而改採上、下學期各1個學分, 並經課程發展委員會議通過。		
		日文	2			1	1					
		小計	6	0	0	3	3	0	0			
	專業科目	餐飲管理	4			2	2					
		食在幸福	2				2					
		餐飲衛生與安全	2			2						
	小計	8	0	0	4	4	0	0				
	實習科目	旅遊實務	4	2	2							
		中餐烹調實習	14	4	4	3	3					
		專題實作	4					2	2			
		職涯體驗	2				2					
	小計	24	6	6	3	5	2	2				
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0			
	必修學分數合計			38	6	6	10	12	2		2	
	校訂選修	一般科目	0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0		0	校訂選修一般科目開設0學分
專業科目		宴會管理	2					2				
		食物學	2					2				
		餐飲行銷	2			2						
		餐飲服務進階	4			2	2					
		觀光餐旅英語會話	2			2						
		菜單設計	2					2				
		應選修學分數小計	10	0	0	4	2	4	0	校訂選修專業科目開設14學分		
實習科目		西餐烹調實習	8			4	4					
		烘焙實務	8			4	4					
		西點製作	8					4	4			
		中式點心製作	8			4	4					
		飲料與吧台實務	8			4	4					
		創意果雕	6					3	3			
		房務技術	4	2	2							
	日式料理	4					4					
	團膳製備實務	8					4	4	「咖啡拉花實務」與「團膳製備實務」為二選一			
	咖啡拉花實務	8					4	4	「咖啡拉花實務」與「團膳製備實務」為二選一			
	蛋糕裝飾	6					3	3				
	在地美食製作實習	6					3	3				
	3D造型立體雕花	6	3	3								
中餐烹調進階實習	4			4								
西餐烹調進階實習	6					3	3					
窯烤手作實務	4						4					
客家料理	4						4					
應選修學分數小計	86	5	5	12	12	24	28	校訂選修實習科目開設106學分				

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	特殊需求領域	86學分	社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	
		45.74%	學習策略	12	2	2	2	2	2	2	
			應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	0
		選修學分數合計	96	5	5	16	14	28	28		
		校訂必修及選修學分上限合計	134	11	11	26	26	30	30		
學分上限總計			188	32	32	32	32	30	30		
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	0	0	2	2		
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35		



## 二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)  
113學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38 學分	38	20.21%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.13%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計			54	28.72%	系統設計	
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	6	3.19%	系統設計	
		專業科目		8	4.26%	系統設計	
		實習科目		24	12.77%	系統設計	
	選修	一般科目		0	0.00%	系統設計	
		專業科目		10	5.32%	系統設計	
		實習科目		86	45.74%	系統設計	
	合計				134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	110	58.51%	系統設計
應修習學分數		180-192學分		188節	系統設計		
六學期團體活動時間合計		12-18節		18節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		4-12節		4節	系統設計		
上課總節數		210節		210節	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	<ol style="list-style-type: none"> <li>應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。</li> <li>表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。</li> <li>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</li> </ol>						

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	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	→		→		→		→
			→		→	公民與社會	→		→
	自然科學	化學	→		→		→		→
			→	生物	→		→		→
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→
			→		→	美術	→	美術	→
	綜合活動		→		→		→	法律與生活	→
	科技		→	資訊科技	→		→		→
	健康與體育	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		→		→	日文	→	日文	→
	數學		→		→	進階數學	→	進階數學	→

(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		→	→	飲料實務	→ 飲料實務	→	→	
			→	→	餐飲管理	→ 餐飲管理	→	→	
			→	→		→ 食在幸福	→	→	
			→	→	餐飲衛生與安全	→	→	→	
			→	→		→	→	宴會管理	→
			→	→		→	→	食物學	→
			→	→	餐飲行銷	→	→	→	→
			→	→	餐飲服務進階	→ 餐飲服務進階	→	→	→
			→	→	觀光餐旅英語會話	→	→	→	→
			→	→		→	→	菜單設計	→
			→	→		→	→	→	→
			→	→	旅遊實務	→ 旅遊實務	→	→	→
			→	→	中餐烹調實習	→ 中餐烹調實習	→	→	→
			→	→		→	→	專題實作	→ 專題實作
		→	→		→	→	職涯體驗	→	
		→	→	西餐烹調實習	→ 西餐烹調實習	→	→	→	
		→	→	烘焙實務	→ 烘焙實務	→	→	→	
		→	→		→	→	西點製作	→ 西點製作	
		→	→	中式點心製作	→ 中式點心製作	→	→	→	
		→	→	飲料與吧台實務	→ 飲料與吧台實務	→	→	→	
		→	→		→	→	創意果雕	→ 創意果雕	
		→	→	房務技術	→ 房務技術	→	→	→	
		→	→		→	→	日式料理	→	
		→	→		→	→	團膳製備實務	→ 團膳製備實務	
		→	→		→	→	咖啡拉花實務	→ 咖啡拉花實務	
		→	→		→	→	蛋糕裝飾	→ 蛋糕裝飾	
	→	→		→	→	在地美食製作實習	→ 在地美食製作實習		
	→	→	三D造型立體雕花	→ 三D造型立體雕花	→	→	→		
	→	→		→	→	中餐烹調進階實習	→		
	→	→		→	→	西餐烹調進階實習	→ 西餐烹調進階實習		
	→	→		→	→	→	→ 窯烤手作實務		
	→	→		→	→	→	→ 客家料理		

## 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	18	18	18	18	18	18
社團活動	12	12	12	12	12	12
週會或講座	12	12	12	12	12	12
其他	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

### 仰德高級中學彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

中華民國 107 年 12 月 27 日第二次課程發展委員會議通過

#### 一、依據

- (一)教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱）。
- (二)教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」（以下簡稱課程規劃及實施要點）。

#### 二、目的

新竹縣仰德高級中學（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，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週一節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週二節，不採計學分。
- (二)本校彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。
- (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，依本補充規定提出自主學習之申請。

##### (二)選手培訓

由各單位於開學前提出培訓計畫，遴選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；規劃與競賽培訓期

程以該項競賽辦理前 3 個月為原則，申請表件如附件 1-1。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-2。

### (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，於各次期中考後一週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

### (五)學校特色活動

由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

## 五、本校學生自主學習之實施規範：

- (一)學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二)學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 5 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 12 人以上、20 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，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；

指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

#### 六、本校彈性學習時間之學生選讀方式：

- (一)學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二)選手培訓：各科彙整選手資料，由科主任提出申請（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
- (三)充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四)補強性教學：
  - 1.短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
  - 2.全學期授課之課程：採學生選讀制。
- (五)學校特色活動：除配合學務處的團體活動之特色活動，採全年級不分科實施外；其餘各處室／單位於學期開始前須規劃簽准辦理之特色活動採分科／分年級實施。
- (六)第(三)、(四)、(五)類彈性學習時間方式，其選讀方式得併同本校校訂選修科目之學生電腦選課一同實施。

#### 七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕：

- (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。

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。

附件 1-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章



附件1-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件2-1

仰德高中 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			
15			

16			
17			
18			
19			
20			

備註：

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

承辦人簽章

教學組長簽章

教務主任簽章

附件2-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
序號	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

15			
16			
17			
18			
19			
20			

承辦人簽章

教學組長簽章

教務主任簽章

附件3-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章



目標		

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件4-1

仰德高中      學年度第      學期彈性學習時間  
自主學習計劃書

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室 <input type="checkbox"/> 其他		
規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	(參考)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。	
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
學習目標			

自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件4-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室 <input type="checkbox"/> 其他		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請 學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)	
主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他			
實施 地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室 <input type="checkbox"/> 其他			
學習 目標				
自主 學習 成果 紀錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	(參考)與指導教師討論自主學習規劃,完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	2		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	3		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	4		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	5		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可	

			<input type="checkbox"/> 待努力	
	6		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	7		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	8		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	9		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	10		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	11		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
學習 成果 說明				

學習 目標 達成 情形	
學習 歷程 省思	

指導 教師 指導 建議	
----------------------	--

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## 二、學生自主學習實施規範

### 仰德高級中學彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

中華民國 107 年 12 月 27 日第二次課程發展委員會議通過

#### 一、依據

- (一)教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、106 年 5 月 10 日臺教授國部字第 1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱）。
- (二)教育部 107 年 2 月 21 日臺教授國部字第 1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」（以下簡稱課程規劃及實施要點）。

#### 二、目的

新竹縣仰德高級中學（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，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週一節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週二節，不採計學分。
- (二)本校彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。
- (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，依本補充規定提出自主學習之申請。

##### (二)選手培訓

由各單位於開學前提出培訓計畫，遴選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；規劃與競賽培訓期

程以該項競賽辦理前 3 個月為原則，申請表件如附件 1-1。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-2。

### (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，於各次期中考後一週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

### (五)學校特色活動

由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。

另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

## 五、本校學生自主學習之實施規範：

- (一)學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二)學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 5 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 12 人以上、20 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，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；

指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

#### 六、本校彈性學習時間之學生選讀方式：

- (一)學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
- (二)選手培訓：各科彙整選手資料，由科主任提出申請（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
- (三)充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四)補強性教學：
  - 1.短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
  - 2.全學期授課之課程：採學生選讀制。
- (五)學校特色活動：除配合學務處的團體活動之特色活動，採全年級不分科實施外；其餘各處室／單位於學期開始前須規劃簽准辦理之特色活動採分科／分年級實施。
- (六)第(三)、(四)、(五)類彈性學習時間方式，其選讀方式得併同本校校訂選修科目之學生電腦選課一同實施。

#### 七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕：

- (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。

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。

附件 1-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章



附件1-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件2-1

仰德高中 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			
15			

16			
17			
18			
19			
20			

備註：

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

承辦人簽章

教學組長簽章

教務主任簽章

附件2-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
序號	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

15			
16			
17			
18			
19			
20			

承辦人簽章

教學組長簽章

教務主任簽章

附件3-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件3-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> 競爭力 <input type="checkbox"/> 創新力 <input type="checkbox"/> 專業力		
主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工願景 <input type="checkbox"/> 其他		
實施地點			
實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	

目標		

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件4-1

仰德高中      學年度第      學期彈性學習時間  
自主學習計劃書

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室 <input type="checkbox"/> 其他		
規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	(參考)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。	
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
學習目標			

自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件4-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室 <input type="checkbox"/> 其他		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請 學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)	
主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他			
實施 地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 專業教室 <input type="checkbox"/> 其他			
學習 目標				
自主 學習 成果 紀錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	(參考)與指導教師討論自主學習規劃,完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	2		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	3		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	4		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	5		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可	

			<input type="checkbox"/> 待努力	
	6		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	7		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	8		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	9		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	10		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	11		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
學習 成果 說明				

學習 目標 達成 情形	
學習 歷程 省思	

指導 教師 指導 建議	
----------------------	--

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：  
 1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。  
 2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應為：○○○○(彈性)  
 3. 實施對象請填入科別、班級...等  
 4. 本表以校為單位，1校1表

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)	
					自主學習	選手培訓	充實(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"/>	<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"/>	<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	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第三學年	第一學期	翻糖裝飾	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		職業教育-特殊需求	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		機率還是注定	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		交通安全	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		英文故事閱讀	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		閩南語之美	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學期	日常美妝	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	指甲彩繪	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	海報達人	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	行銷的語言	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	飲料搖搖樂	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	中點好好玩	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學期	簡約蔬食料理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	職業教育-社會技巧	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	防災安全	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	當國文遇上桌遊與影像	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年 第二學期	動手作網頁	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	旅遊實用英文	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	商業理財投資概論	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	幸福手作餅乾	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	數字趣事與遊戲	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	頭部紓壓護理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	電鍋料理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	淨膚皮膚管理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否

# 玖、學校課程評鑑

## 學校課程評鑑計畫

### 新竹縣仰德高級中學 113 學年度課程評鑑實施計畫

112 年 11 月 日第一次課程發展委員會通過

#### 一、依據

- (一)教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (二)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」。
- (三)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

#### 二、目的

- (一)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。
- (二)定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取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，以掌握學校課程實施之具體成效。

#### 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 7 至 11 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、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現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（與一般科目教學重點之對應，並與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四)全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，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：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊或，本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像，課程發展與規劃（一般科目教重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。

- (二)教學實施：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三)學生學習：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

#### 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、課程自我評鑑流程規劃



七、課程自我評鑑時程規劃

簽 於 教務處 113 年 10 月 22 日 檔 號：  
保存年限：

主旨：陳 本校 112 學年度課程評鑑報告相關事宜，請 核示。

說明：

- 一、依據本校 112 學年度課程評鑑計畫辦理。
- 二、本校 112 學年度課程評鑑小組名單，如附件一。
- 三、本校 112 學年度課程評鑑報告資料分析為參考教育部後期中等教育長期追蹤資料庫的資料分析的問題：(一) 課程說明與輔導成果；(二) 自主學習課程實施成果；(三) 教學策略使用狀況；(四) 學生學習負擔狀況；(五) 自主學習收穫；(六) 職涯規劃；(七) 專業群科課程適才適性狀況。
- 四、以上議題請各領域教學研究會提出改善意見，彙整具體作法如附件二。

擬辦：奉鈞長核示後，賡續辦理相關事宜。

承辦人	會辦單位	決行
<p>教學組 柳宜蕙 10/22</p> <p>教務主任 劉勇志 10/23</p> <p>加強落實課程諮詢 輔導，課認師會議 提供改善方案。</p>	<p>實習室：</p> <p>實習主任 戴盛文 10241239</p>	<p>校長 甘能賓</p>

新竹縣仰德高級中學 112 學年度「課程評鑑工作小組」名單

職稱	職務	姓名	職掌	備註
主席	教務主任	劉勇志	綜理全校課程評鑑各項事宜。	
執行秘書	教學組長	柳宜蕙	1.協助發展學校課程評鑑之檢核工具。 2.彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。 3.完成學校課程評鑑報告。	
成員	實習主任	戴盛文	1.協助發展學校課程評鑑之檢核工具。 2.協助指導餐飲科、電商科及時尚科課程評鑑報告。	
成員	餐飲管理科主任	吳明益	1.協助發展學校課程評鑑之檢核工具。 2.彙整與檢視餐飲科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。 3.協助完成學校課程評鑑報告。	餐飲管理領域教學研究會召集人
成員	時尚造型科主任	蔡旻靜	1.協助發展學校課程評鑑之檢核工具。 2.彙整與檢視時尚科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。 3.協助完成學校課程評鑑報告。	時尚造型領域教學研究會召集人
成員	電子商務科主任	王鈞台	1.協助發展學校課程評鑑之檢核工具。 2.彙整與檢視電商科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。 3.協助完成學校課程評鑑報告。	電子商務領域教學研究會召集人
成員	教師	陳品諭	1.協助發展學校課程評鑑之檢核工具。 2.彙整與檢視國文、社會領域教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。 3.協助完成學校課程評鑑報告。	國文、社會領域教學研究會召集人
成員	教師	許立佳	1.協助發展學校課程評鑑之檢核工。 2.彙整與檢視數學、自然領域教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。 3.協助完成學校課程評鑑報告。	數學、自然領域教學研究會召集人
成員	教師	陳淑芬	1.協助發展學校課程評鑑之檢核工具。 2.彙整與檢視英、日文領域教學研會自我評鑑之質性分析與量化結果。 3.協助完成學校課程評鑑報告。	英、日文領域教學研究會召集人

## 新竹縣仰德高級中學 112 學年度「課程評鑑」報告

### 一、資料取得與分析

#### (一)資料取得

- 1.臺灣後期中等教育長期追蹤資料庫。
- 2.課程評鑑核心小組會議。

#### (二)資料分析

##### 1.課程說明與輔導成果：學生面向(高一)

項次	題項	111	112	111	112
		沒有辦理或提供		有辦理或提供	
1	提供課程說明	25.1%	19.8%	2.55	2.54
2	提供輔導手冊	27.8%	22.4%	2.51	2.51
3	提供選課諮詢	26.8%	22.5%	2.57	2.58

數值意義：1 沒有幫助、2 幫助不大、3 有幫助、4 很有幫助

- 約 21.6%認為學校沒有提供課程規畫相關說明與輔導。
- 覺得學校有提供課程規畫相關說明與輔導的 78.4%學生，回饋正面，但不到明確有幫助。
- **改進：請課程諮詢教師增加諮詢輔導的強度與依據學生需求調整諮詢內容。**

##### 2.自主學習課程實施成果：學生面向(高三)

項次	題項	數值意義	本校高三學生平均值
1	是否選習自主學習		35.3%
2	找不到主題方向	自主學習困難點	19.7%
3	不會擬訂計畫		5.3%
4	方法技術不好		23.7%
5	材料設備取得不易		3.9%
6	自我管理不佳		15.8%
7	時間不夠		18.4%
8	團隊合作不易		5.3%
9	沒有有效指導		7.9%
10	不知如何修正計畫		9.2%
11	不知如何展現成果		13.2%
12	以上都沒有		40.8%
13	延伸學習		自主學習重點
14	實作實驗	26.3%	
15	閱讀心得	17.1%	
16	專題研究	19.7%	
17	實察體驗	17.1%	
18	其他活動	35.5%	

- 高三彈性課程時間選擇自主學習比例已提高至 35%(112 學年度時尚科學生幾乎全班選擇自主學習)。
- 學生在自主學習時覺得困難的前三名：方法技術不好(23.7%)、找不到主題方向(19.7%)、時間不夠(18.4%)。
- 學生認為自主學習的重點前三名：延伸學習(48.7%)、其他活動(35.5%)、實作實驗(26.3%)。
- **改進：增加自主學習引導，安排講師介紹如何訂定題目、如何進行探究活動。**

### 3.教學策略使用狀況：學生面向

項次	題項	數值意義	本校學生平均值		
			110學年度	111學年度	112學年度
1	給予獨立思考機會	1 從未或很少 2 偶爾 3 有時 4 經常	2.33	2.39	2.33
2	小組教學合作學習		2.30	2.46	2.42
3	生活實例融入課程		2.47	2.60	2.49
4	應用跨領域知識		2.26	2.38	2.29
5	自主探究問題		2.29	2.42	2.34
6	引導提出挑戰性問題		2.34	2.37	2.35
7	動手實驗操作		2.64	2.84	2.74
8	引導比較評析		2.47	2.61	2.57
9	展演學習成果		2.51	2.55	2.82
10	利用資訊科技設備		2.32	2.41	2.64
11	背誦記憶		2.37	2.39	2.41
12	練習題庫考卷		2.53	2.56	2.53
13	差異化教學		2.48	2.57	2.50
14	評量方式多元		2.39	2.43	2.41

- 在 112 學年度教學策略中，使用不足的(低於 2.5 分)有項次 1 給予獨立思考機會、2 小組教學合作學習、3 生活實例融入課程、4 應用跨領域知識、5 自主探究問題、6 引導提出挑戰性問題、11 背誦記憶、14 評量方式多元。
- 在 112 學年度教學策略中，較常使用的(高於 2.5 分)有項次 7 動手實驗操作、8 引導比較評析、9 展演學習成果、10 利用資訊科技設備、12 練習題庫考卷、13 差異化教學。
- 改進：考量不同學生先備知識、學習策略的差異，應多使用不同教學策略。

### 4.學生學習負擔狀況：學生面向(高一)

項次	題項	數值意義	本校學生平均值		
			110學年度	111學年度	112學年度
			高一	高一	高一
1	上高中後課程難度增加	1 非常不符合 2 不太符合 3 符合 4 非常符合	2.32	2.38	2.37
2	上高中後課程分量增加		2.16	2.11	2.14
3	上高中後透過活動探索興趣		2.82	2.71	2.85
4	上高中後整體學習興趣	0-10 分量尺	5.41	5.49	5.37
5	引導生涯探索	沒有辦理或提供(%)	21.0	16.0	17.0
		1 沒有幫助 2 幫助不大 3 有幫助 4 很有幫助	2.62	2.46	2.55

- 多數學生認為上高中後課程難度無增加、課程分量無增加。
- 多數學生認為上高中後有透過活動探索興趣，但整體學習興趣呈現中間值。
- 17%學生認為沒有辦理或提供生涯探索引導，83%學生認為有辦理或提供生涯探索引導，但無明顯幫助。
- 改進：透過課程融入生涯議題或辦理生涯輔導講座，讓學生對於未來方向與現在努力方向更明確，進而提高學習動機。

5. 自主學習收穫：學生面向(高三)

項次	題項	數值意義	本校高三學生平均值
1	自我學習解決問題	1 非常不符合 2 不太符合 3 符合 4 非常符合	3.34
2	追求興趣		3.38
3	探索職涯領域		3.34
4	學習課外內容		3.33
5	讓我成長很多		3.30
6	浪費時間(反)		2.43

- 學生在自主學習收穫各面向均呈現高數值，部分學生反應浪費時間(中低數值)。
- 改進：指導老師在引導學生進行自主學習外，也需關心學生自主學習進度或協助修正方法或方向等。

6. 職涯規劃：學生面向(高一、高三)

項次	題項	數值意義	本校學生平均值					
			110 學年度		111 學年度		112 學年度	
			高一	高三	高一	高三	高一	高三
1	未來職涯規劃	1 完全不清楚 2 不太清楚 3 清楚 4 非常清楚	2.42	2.50	2.32	2.67	2.45	2.58

- 高一學生對於未來職涯規劃呈現中低數值，但較 111 學年度小幅度提升；高三學生對於未來職涯規劃呈現中高數值，但較 111 學年度小幅度下降。
- 改進：請課程諮詢教師在對學生說明學習規劃外，也加入未來職業展望；請班導師或輔導老師於關心學生時更多重視學生對於未來職涯規劃是否需要協助。

7. 專業群科課程適才適性狀況：學生面向(高一、高三)

項次	題項	數值意義	本校學生平均值					
			110 學年度		111 學年度		112 學年度	
			高一	高三	高一	高三	高一	高三
1	就讀群科與志趣相符	1 非常不同意 2 不太同意 3 同意 4 非常同意	2.90	2.87	2.85	3.05	2.90	2.96
2	群科課程無法滿足期待		2.36	2.70	2.38	2.70	2.33	2.67
3	群科課程內容與想像內容相異		2.45	2.75	2.49	2.75	2.46	2.72
4	對實務工作感興趣		3.00	3.00	3.02	3.00	3.00	3.00
5	主動蒐集相關資訊		2.81	2.81	2.93	2.81	2.82	2.82
6	期望升學時學學相關		2.75	2.91	2.67	2.93	2.72	2.91
7	期望就業時學用相關		2.77	2.88	2.74	2.95	2.78	2.91
8	不知群科前景		2.35	2.67	2.32	2.72	2.29	2.64
9	若重來仍願選擇此群科		2.83	2.83	2.77	2.98	2.80	2.91

- 自 110 學年度至 112 學年度，均呈現學生認為就讀群科與其志趣相符。
- 自 110 學年度至 112 學年度，高一生普遍不同意群科課程無法滿足期待、群科課程內容與想像內容相異。
- 自 110 學年度至 112 學年度，高三生普遍同意群科課程無法滿足期待、群科課程內容與想像內容相異。
- 改進：請各科介入了解是哪些課程學生認為無法滿足期待、內容與想像內容相異，如有必要應提出修正課程。
- 改進：請課程諮詢教師在介紹課程時再多加詳述，降低課程內容與學生想像內容差異，並讓學生更了解課程目標。

## 二、改善意見蒐集

### (一)各教學研究會會議資料

#### 1.餐飲管理科提出：

- (1)依 113 年度四技二專測驗數據顯示較去年相比下滑。113 學年度將請授課教師於課程中多加使用統測的題型讓學生多加練習與熟悉。
- (2)雖然學生程度落差較大，但秉持不放弃任何一位學生的教育精神，積極輔導學生不要輕易放棄，也調整授課節奏或進行小組、差異化等多元教學方式。

#### 2.時尚造型科提出：

- (1)加強基礎科目教學，結合各項檢定技能，引導學生訂定學習計畫，循序漸進學習，並善用多媒體教學資源，營造良好的學習環境，強化學習效果，奠定學生良好的基礎能力。
- (2)透過研習課程，提升學生學習興趣，並協助探索學習志願及方向。
- (3)引導學生製作學習歷程檔案並進行檢視，釐清學生學習問題，協助學生檢討與反思並學習找尋答案及增進自我解決問題的能力。
- (4)時尚科內特殊生分組實作，任課老師協助其分組並依個別化教育計畫實施課程調整及多元評量。

#### 3.電子商務科提出：

- (1)課堂上實施小老師計畫，由小老師協助任課教師傳遞訊息、收作業等，以增加學生自信心，小老師也可適時回饋教師同學對課程的想法與建議。
- (2)請導師、任課老師協助學習歷程檔案製作，也幫助同學自我省思所學課程知識技能，並規劃未來職涯。
- (3)電商科內特殊生其任課老師依個別化教育計畫實施課程調整及多元評量。

#### 4.英日語領域提出：

- (1)輔導學生課業：班級內隨班輔導、適性教學、個別抽離輔導、課餘時間或其他活動科目時間給予輔導、小團體抽離輔導、網路線上輔導。
- (2)特殊生依個別化教育計畫實施課程調整及多元評量。
- (3)提供特殊生獨立命題、報讀服務。

#### 5.國文、社會領域提出：

- (1)課程之調整採取外加式課程，利用課餘時間教導閱讀策略以提升其閱讀理解能力，運用學習策略進行口語表達、造詞、造句訓練
- (2)多元教學，採用多媒體輔助學習或遊戲本位學習，來維持學習狀況較特殊者的注意力與學習興趣。
- (3)提供特殊生獨立命題、報讀服務。

#### 6.數理領域提出：

- (1)多元評量：可調整各項目佔分比重，降低學生學習壓力。例如：期中期末考分數比重下修，而上課表現、作業分數等比例可調高。

(2)課程調整：課程講述方式可配合特殊生做調整。例如：語速、重覆等，課程難度可難易交替，或是留一小段時間作個別教導，以降低學生學習壓力。

(3)提供特殊生獨立命題、報讀服務。

7.體育領域提出：

(1)實施小老師計畫，安排小老師給予指導與協助，降低同學學習壓力，也提升小老師的概念與技能。

(2)多採用多元評量方式，減少紙筆測驗（期中或期末考），例如體育課以單項運動學習程度考核進行評量。

(3)特殊生依個別化教育計畫實施課程調整及多元評量。

8.特教領域提出：

(1)學生在基礎科目之理解與應用上學習已較一般生弱，且有學習功能嚴重缺損的情形，可以依學生程度予以較大的彈性評量方式。

(2)彈性課程引導學生以技能性課程為選擇，培養學生之職業能力為核心。

(3)提供綜職科學生特殊教育服務以及輔導就業。

(二)課程諮詢教師會議

1.請課程諮詢輔導教師加強學生對於「升學輔導」與「就業輔導」相關資訊的提供與轉達，使每位學生均能對於未來升學或就業資訊有更多的認識與了解，提供學生更多的面向與抉擇。

2.請課程諮詢輔導教師加強學生專業課程相關諮詢輔導，使學生對於就讀科系的三年課程安排有更多的認識與了解，有利於課業的學習與證照考試。

3.對於學生的「團體輔導」與「個別輔導」能夠做多元的諮詢輔導，對於未來缺乏想法的學生應給予更多的關心與協助，使其能夠提早規劃未來的選擇。

三、結論

1.課程說明與輔導成果：學生面向(高一)

- 約 21.6%認為學校沒有提供課程規畫相關說明與輔導。
- 覺得學校有提供課程規畫說明與輔導的 78.4%學生，回饋正面但不到明確有幫助。
- **改進：請課程諮詢教師增加諮詢輔導的強度與依據學生需求調整諮詢內容。**

2.自主學習課程實施成果：學生面向(高三)

- 高三彈性課程時間選擇自主學習比例已提高至 35%。
- 學生在自主學習時覺得困難的前三名：方法技術不好(23.7%)、找不到主題方向(19.7%)、時間不夠(18.4%)。
- 學生認為自主學習的重點前三名：延伸學習(48.7%)、其他活動(35.5%)、實作實驗(26.3%)。
- **改進：增加自主學習引導，安排講師介紹如何訂定題目、如何進行探究活動。**

3.教學策略使用狀況：學生面向

- 在 112 學年度教學策略中，使用不足的(低於 2.5 分)有項次 1 給予獨立思考機會、2 小組教學合作學習、3 生活實例融入課程、4 應用跨領域知識、5 自主探究問題、6 引導提出挑戰性問題、11 背誦記憶、14 評量方式多元。
- 在 112 學年度教學策略中，較常使用的(高於 2.5 分)有項次 7 動手實驗操作、8 引導比較評析、9 展演學習成果、10 利用資訊科技設備、12 練習題庫考卷、13 差異化教學。
- **改進：考量不同學生先備知識、學習策略的差異，應多使用不同教學策略。**

<p>4.學生學習負擔狀況：學生面向(高一)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●多數學生認為上高中後課程難度無增加、課程分量無增加。</li> <li>●多數學生認為上高中後有透過活動探索興趣，但整體學習興趣呈現中間值。</li> <li>●17%學生認為沒有辦理或提供生涯探索引導，83%學生認為有辦理或提供生涯探索引導，但無明顯幫助。</li> <li>●改進：透過課程融入生涯議題或辦理生涯輔導講座，讓學生對於未來方向與現在努力方向更明確，進而提高學習動機。</li> </ul>
<p>5.自主學習收穫：學生面向(高三)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●學生在自主學習收穫各面向均呈現高數值，部分學生反應浪費時間(中低數值)。</li> <li>●改進：指導老師在引導學生進行自主學習外，也需關心學生自主學習進度或協助修正方法或方向等。</li> </ul>
<p>6.職涯規劃：學生面向(高一、高三)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●高一學生對於未來職涯規劃呈現中低數值，但較111學年度小幅度提升；高三學生對於未來職涯規劃呈現中高數值，但較111學年度小幅度下降。</li> <li>●改進：請課程諮詢教師在對學生說明學習規劃外，也加入未來職業展望；請班導師或輔導老師於關心學生時更多重視學生對於未來職涯規劃是否需要協助。</li> </ul>
<p>7.專業群科課程適才適性狀況：學生面向(高一、高三)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●自110學年度至112學年度，均呈現學生認為就讀群科與其志趣相符。</li> <li>●自110學年度至112學年度，高一生普遍不同意群科課程無法滿足期待、群科課程內容與想像內容相異。</li> <li>●自110學年度至112學年度，高三生普遍同意群科課程無法滿足期待、群科課程內容與想像內容相異。</li> <li>●改進：請各科介入了解是哪些課程學生認為無法滿足期待、內容與想像內容相異，如有必要應提出修正課程。</li> <li>●改進：請課程諮詢教師在介紹課程時再多加詳述，降低課程內容與學生想像內容差異，並讓學生更了解課程目標。</li> </ul>

## 附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階數學
	英文名稱	Mathematics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" 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 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 引導學生瞭解數學概念，增進學生的基本數學知識。 2. 培養學生基本數學演算能力。 3. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及資訊應用領域內實務問題。 4. 增強學生計算、理解的能力，以培養學生後續升學、進修自我發展的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)直線與三角函數	1. 直線方程式 2. 三角函數	12	第二學年第一學期
(2)向量與指數	1. 向量 2. 指數與對數及其運算 3. 數列與級數	12	
(3)方程式的運算	1. 式的運算 2. 方程式 3. 不等式及其應用	12	
(4)排列組合與機率	1. 排列組合 2. 機率與統計	12	第二學年第二學期
(5)三角函數進階	1. 三角函數的應用 2. 二次曲線	12	
(6)微積分	微積分及其應用	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	隨堂測驗、作業、課堂表現。		
教學資源	坊間教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 宜另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。 2. 教師得因學生實際需求，增減單元時數，務使學生能有實質之學習成效。 3. 註記*者為選讀內容，教師得依學生需求調整授課內容。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日文
	英文名稱	Japanese
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" 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	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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.熟練基礎日文發音。 2.能讀寫日文平假名字型。 3.能讀寫日文片假名字型。 4.能熟練日文日常會話用語。 5.日文數字的應用:金額用法、時間、星期、日期~等。 6.基礎文法介紹。 7.日本文化介紹及中日文化之異同分析。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)日本文化介紹	1.日文起源及日文發音的介紹 2.日本文化風俗習慣的介紹及中日文化比較	6	第二學年第一學期
(2)發音練習	平假名、片假名發音及字型的練習	6	
(3)基礎會話練習	1.日文基本日常會話用語口語能力的訓練 2.日文數字應用:日文會話口語能力的訓練	6	
(4)(基本句型文法介紹與練習	日文基本句型文法的介紹與練習	6	第二學年第二學期
(5)日常生活句型介紹與練習	日文日常生活句型文法的介紹與實用	6	
(6)日語檢定考模式介紹與練習	日語檢定考模式介紹與練習	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.口語能力評量。 2.課程參與態度。 3.筆記評量。 4.作業評量。 5.考試評量。		
教學資源	1.課本。 2.自編教材。 3.教室多媒體語音設備器材。 4.筆電。 5.網路。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材含教科書及教師自編補充教材。

2. 教學法: 講述法、示範教學法、團體互動口語練習法、角色扮演練習法。



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 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	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	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解餐飲管理意義、目地及方法。 2. 瞭解餐飲組織、人事管理、物料管理、服務心理學。 3. 瞭解事務管理。 4. 瞭解廚房維護、成本控制與分析。 5. 掌握未來餐飲業趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 餐飲管理的意義與目的 2. 餐飲管理方法	4	第三學年第一學期
(2)餐飲組織	1. 餐飲組織原則 2. 餐飲組織架構 3. 工作分析與工作設計	8	
(3)人事管理	1. 人事管理概念 2. 人員遴選與任用；考核 3. 員工心理-挫折與激勵 4. 職前訓練與在職訓練	8	
(4)物料管理	1. 物料管理方法 2. 採購相關作業 3. 物料盤點 4. 餐飲產品研發	8	
(5)服務心理學	1. 消費者需求 2. 服務意義與特質 3. 溝通藝術 4. 顧客抱怨心理分析與處理 5. 壓力管理	8	
(6)事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	8	第三學年第二學期
(7)廚房的維護與管理	1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 廚房安全與衛生	8	
(8)食材成本控制與分析	1. 食材成本控制與分析 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)現代餐飲管理之趨勢	1.現代化的管理制度 2.電腦化的業務管理 3.現代餐飲市場行銷 4.餐飲連鎖經營的現況與發展	8	
(10)能源管理與廢棄物管理	1.能源管理 2.廢棄物管理	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、上課問答、學習單、分組討論、上台報告。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.讓學生能瞭解目前餐飲實務做法。 2.讓學生能與現在餐飲業發展現況做結合。 3.隨時補充職場倫理及服務觀念，以提昇正確工作態度。		



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食在幸福
	英文名稱	Beverage and bar 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	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解飲料調製的淵源與發展。 2. 激發學生創意思維並能想出具有商品價值之產品。 3. 瞭解現今吧台的趨勢與創意飲料的製作。 4. 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
(1)食農教育的基本理念	食農教育的發展	4	
(2)食農教育的概念架構與目標	食農素養	4	
(3)農業生產與環境	農業生產與環境	4	
(4)飲食健康與消費	飲食健康與消費	4	
(5)飲食生活與文化	飲食生活與文化	4	
(6)實踐-1	議題融入課程-蜜蜂總動員	4	
(7)實踐-2	議題融入課程-牛奶大小事	4	
(8)實踐-3	議題融入課程-吃貨學-低碳飲食菜單設計	4	
(9)實踐-4	議題融入課程-友善耕種與飼養	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、上課問答、學習單、分組討論、上台報告。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、媒體、實體等協助講解，以增加教學效果。 食農教育教學資源平臺		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生能重視食安問題及食材產地的運輸。 2. 讓學生能與現在餐飲業發展現況做結合。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
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	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解餐飲安全與衛生的意義、目的及方法、餐飲組職、一般知識及規範。 2. 熟知餐飲安全與衛生之基本觀念。 3. 培養正確的餐飲安全與衛生態度及職業道德之基本觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐飲安全與衛生之意義及重要性	1. 餐飲安全與衛生之意義及重要性 2. 餐飲衛生相關行政法令	2	
(2)餐飲組織	1. 細菌~黴菌 2. 酵母菌~病毒	4	
(3)食品中毒的定義與類別	1. 食物中毒原因預防及處理 2. 細菌性食物中毒 3. 天然毒素食物中毒 4. 化學性食物中毒	6	
(4)食物貯存	1. 腐敗定義 2. 腐敗現象 3. 保存食物的方法 4. 各類食物貯存方法	6	
(5)洗淨消毒與殺菌	1. 洗淨與殺菌、消毒之定義 2. 洗淨與殺菌、消毒之方法	4	
(6)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗場所的規則 2. 餐具洗滌方法 3. 餐具洗淨的簡易檢查	6	
(7)從業人員的衛生管理	1. 安全教育 2. 健康管理 3. 衛生管理與教育	4	
(8)餐廳廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理 2. 設備機器衛生管理 3. 環境衛生管理	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 技術內容以衛生管理影片教學，以增加教學效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理
	英文名稱	Banquet Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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)	<p>本課程旨在介紹餐飲業宴會管理之基礎觀念、經營型態基本理論及標準作業流程。並透過理論與實務的結合使學生瞭解各類宴會相關之實務、作業準則、部門之工作內容以及基本宴會演練、實務操作。</p> <p>■課程目標 (Course Objectives)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解宴會管理，經營型態之基本理論，標準作業流程。</li> <li>2. 瞭解各類宴會相關之實務，作業準則，部門之工作內容。</li> <li>3. 宴會基礎觀念理解，基本宴會演練、實務操作。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	宴會之基本概念	2	
(2)宴會廳之組織架構	宴會廳之組織架構及工作職掌說明	2	
(3)服務人員的認知及準則	宴會服務及人員的安排，基本的餐飲服務	2	
(4)宴會廳	宴會廳基本配備概述	2	
(5)宴會經營型態	開發宴會餐飲服務	2	
(6)宴會菜單規劃&菜單設計	宴會菜單定價及成本控制	4	
(7)餐飲營運控制	宴會飲料管理	2	
(8)品質管理	宴會資訊管理，宴會行銷管理	6	
(9)實際操作	家長日準備工作-實際操作	6	
(10)分組討論	範例~台北君悅大飯店，台北喜來登大飯店，香格里拉台北遠東國際大飯店，台北國際會議中心	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 期中考—學科。</li> <li>2. 平常成績(期中考前)。</li> <li>3. 期末考—學科。</li> <li>4. 宴會教學活動。</li> </ol>		
教學資源	宴會管理-理論與實務 Banquet Management Theory & Practice，作者：許順旺，出版社：揚智文化事業股份有限公司。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法引導口述實際操作示範。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Food Science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識食物學的內涵。 2. 了解食物與健康的關係。 3. 了解熱量計算。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)食物學概論	1. 食物學範圍 2. 食物學與餐飲的關係 3. 食物學與健康的關係	4	
(2)食物的營養成分	1. 食物的消化吸收 2. 營養素概論 3. 醣類 4. 蛋白質 5. 脂肪 6. 維生素 7. 礦物質 8. 水	12	
(3)食物特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 呈味成分	6	
(4)食物分類	1. 食品與食品的定義 2. 食物分類方法	4	
(5)營養素計算	1. 早餐設計 2. 午餐設計 3. 晚餐設計	6	
(6)疾病與營養	1. 慢性病介紹 2. 糖尿病飲食 3. 高血壓飲食 4. 痛風飲食	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 熱量計算以來實務操作教學，以增加教學效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷
	英文名稱	International etiquette
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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)	讓修習同學瞭解及學習： 1. 具備國際化一般知識及規範。 2. 培養學生正確的學習態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	課程介紹(智慧財產權觀念宣導、課程指標簡介)	2	
(2)餐旅產業與行銷導論	餐旅產業與行銷導論	2	
(3)產業行銷環境	餐旅產業行銷環境	2	
(4)行銷資訊與消費市場研究	行銷資訊與消費市場研究	4	
(5)消費者行為	消費者行為	4	
(6)組織市場與組織購買行為	組織市場與組織購買行為	2	
(7)產品基本概念與品屬性	產品基本概念與品屬性	4	
(8)行銷通路策略	行銷通路策略	4	
(9)推廣基本概念	推廣基本概念	2	
(10)廣告與促銷管理	廣告與促銷管理	4	
(11)行銷執行與控制	行銷執行與控制	4	
(12)行銷道德與社會責任	行銷道德與社會責任	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務進階
	英文名稱	Hospitality Services Advanced
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：餐飲服務技術	
教學目標(教學重點)	<p>本課程旨在介紹餐飲業服務之基礎觀念、服務型態基本理論及標準作業流程。並透過理論與實務的結合使學生瞭解各類服務相關之實務、作業準則、部門之工作內容以及基本服務演練、實務操作。</p> <p>課程目標 (Course Objectives)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解餐旅服務進階之經營型態理論及服務業之標準作業流程。</li> <li>2. 瞭解各類餐飲相關之實務，作業準則，部門之工作內容。</li> <li>3. 餐飲服務進階觀念理解，基本服務演練、專業實務操作。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)旅館服務緒論	旅館商品介紹、客房的分類、房務部從業人員的工作職責	10	第二學年第一學期
(2)客房設備及備品	客房設備的介紹、客房器具的介紹、清潔器具之材質及特性、客房布巾備品	8	
(3)房務基本技能	房務員執勤前的準備、做床基本技能、客房的檢視	10	
(4)客房的清潔與維護	客房之清潔作業程序、客房設備器具之清潔作業、客房備品之補充作業	8	
(5)房物鋪設作業	單人床鋪設作業、雙人床鋪設作業、加床作業、開夜床服務	12	第二學年第二學期
(6)住客服務	一般住客服務、貴賓住宿服務、布品類收發作業	10	
(7)公共區域的清潔與維護	設備之清潔及保養、天花板、通風口等清潔 公共廁所之清潔	8	
(8)旅館顧客抱怨及緊急事件處理	顧客抱怨及其他糾紛處理、旅館緊急事件處理	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 期中考—學科。</li> <li>2. 平常成績(期中考前)。</li> <li>3. 期末考—學科術科。</li> </ol>		
教學資源	坊間教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 讓學生瞭解學習目標。</li> <li>2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。</li> <li>3. 設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。</li> </ol>		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8 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	English for Travel and Tourism
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養基本之英語會話能力，以因應觀光旅遊之基本需求。 2. 建立穩固之英語基礎，以達能夠自我學習，繼續成長或進修。 3. 教導學生正確發音和語調，配合視聽教材反覆練習。 4. 上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容，並激發學生學習興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)問路	1. 方向與位置的說明。 2. 詢問目的地。 3. 用地圖問路。 4. 問路的遠近。	4	
(2)打電話	1. 電話號碼的說明。 2. 電話禮貌。 3. 打越洋電話。	4	
(3)付款及金額	1. 金額說明。 2. 付款方式。 3. 換外幣。 4. 找零。 5. 討價還價。	2	
(4)搭乘交通工具	1. 遊覽車及巴士。 2. 火車及地鐵。 3. 計程車。 4. 租車。	4	
(5)搭機	1. 預訂及確認班機。 2. 登機手續。 3. 行李託運、提領、遺失。 4. 安檢與通關。 5. 機上用語。	4	
(6)旅館訂房與住宿	1. 訂房。 2. 住宿登記。 3. 與櫃檯連絡事項(晨喚、行李、詢問等)。	4	
(7)旅館客房服務	1. 洗衣服務。 2. 客房餐飲服務。 3. 退房。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)餐廳與酒吧	1. 預訂餐廳。 2. 速食店點餐。 3. 正式餐廳點菜。 4. 點飲料。 5. 酒吧點酒。	4	
(9)觀光	1. 旅遊景點介紹。 2. 購物。 3. 名產與小吃。	6	
合計		36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詞彙，口試用以測驗其應對能力。		
教學資源	1. 配合教學主題及內容綱要，編製情境教學之會話教材。 2. 媒體教學(影片、簡報等)。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9 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 design
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 checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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)	本課程讓學生更了解餐飲服務業與菜單的息息相關，不容忽視，更可成為與顧客間溝通的重要橋梁。菜單之基本認識重要性「菜單為餐廳介紹本身產品必備的工具，有如一位無言的推銷員，在餐飲經營者與顧客之間扮演舉足輕重的地位。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	菜單範本介紹協訂課堂公約及教學評量	4	
(2)課程緒論	菜單的定義與起源, 菜單之基本認識	4	
(3)菜單設計	1. 菜單設計的重要性, 菜單的內容 2. 菜單編制的依據, 菜單的種類 3. 菜單的項目, 菜單安排的要領 4. 菜單的結構: 中西式菜單的命名、中餐菜單的特色 5. 菜單的結構: 西餐菜單的特色, 飲料單之製作	8	
(4)菜單設計程序	格式、封面、文字、字體的選擇, 用紙的選擇, 色彩運用	8	
(5)菜單的定價及策略	1. 定價基礎、影響菜單定之因素 2. 菜單的定價及策略: 定價原則、定價策略、常見的定價方法	4	
(6)菜單的製作	製作原則、製作要求、菜單製作常見的錯誤	4	
(7)菜單之評估	菜單分析、菜單的修正與檢討、如何增添新菜色	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 作業報告(設計菜單封面及設計一份菜單)成績。 2. 期中考一學科。 3. 平常成績(期中考前)。 4. 期末考一學科。		
教學資源	相關參考書目(Other Useful Readings) 1. Menu Design菜單設計 揚智文化事業 作者:蔡曉娟 2. 蒐羅世界各國飯店、餐廳、航空公司及餐飲相關等菜單供學生參考。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 技術內容以實務操作教學, 以增加學習效果。		

## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊實務
	英文名稱	Tourism practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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	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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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)	餐旅業範圍中，培養學生對旅行業的基本知識，透過課程教學，清楚了解旅行業發展背景，經營特性及航空票務等知識理論與實務融合。進而對遊程設計，出國手續及領隊導遊實務等課程更具全面性的認知，達到學以致用的目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 旅行業概論	1. 旅遊活動興起與沿革 2. 旅行業定義與特質	8	第一學年第一學期
(2) 旅行業設立組織與分類	1. 旅行業分類組織結構 2. 旅行業從業人員 3. 我國旅行業申請設立	12	
(3) 旅遊產品組合	1. 旅遊產品概念 2. 旅遊產品類型與設計	8	
(4) 旅行業與航空公司	1. 航空運輸基本認知 2. 機票基本知識	8	
(5) 旅行業出國手續辦理	1. 護照與簽證申辦作業 2. 團體作業程序 3. 旅客入出境手續	12	第一學年第二學期
(6) 旅行業從業人員專長分類與條件：導遊	旅行業從業人員專長分類與條件：導遊	8	
(7) 旅行業從業人員專長分類與條件：領隊	旅行業從業人員專長分類與條件：領隊	8	
(8) 我國旅行業未來發展趨勢	1. 數位發展與電子商務經營 2. 作業標準化與產品多元化	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	作業、考試、小組報告。		
教學資源	投影片、黑板、學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選考慮餐飲科學生對觀光旅遊學習意願高低及內容難易，調整適合學生的程度教學。直接教學法中，多使用圖片解說將有助於學生建構旅遊實務知識。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 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	<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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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	4/4/3/3/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 主要為教導學生如何使用中餐場地設備及器皿。 2. 以分組從事操作練習，以習得中式菜餚的烹調方法及技術。 3. 烹調的安全及衛生等相關知能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 中餐飲食文化及發展過程	1. 中餐的起源、演進及發展趨勢。 2. 中餐的特色及發揚。	4	第一學年第一學期
(2) 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。	4	
(3) 中餐材料的認識	1. 烹調材料的分類。 2. 各類材料的特性。 3. 各類材料的選購。 4. 各類材料的前處理作業。	12	
(4) 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	
(5) 切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	16	
(6) 盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇。 2. 盤飾的運用與搭配。	12	
(7) 煮、川的烹調法及實習	1. 煮：煮飯、煮蛋、蒜泥白肉等。 2. 川：川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子等。	12	
(8) 拌、蒸的烹調法及實習	1. 拌：涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮等。 2. 蒸：蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨等。	16	第一學年第二學期
(9) 扣、扒的烹調法及實習	1. 扣：梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。 2. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等。	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)炒、爆的烹調法及實習	1.炒：番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。 2.爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。	16	
(11)煎、炸的烹調法及實習	1.煎：煎魚、菜鋪煎蛋、煎生蠔餅等。 2.炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗等。	12	
(12)燴、羹的烹調法及實習	1.燴：燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球等。 2.羹：三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯等。	12	
(13)溜、滷的烹調法及實習	1.溜：咕咾肉、醋溜魚片、醋溜丸子等。 2.滷：各式滷味等。	18	第二學年第一學期
(14)燒、燜的烹調法及實習	1.燒：紅燒獅子頭、醬爆青蟹、乾燒明蝦等。 2.燜：紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹等。	18	
(15)燉、煨的烹調法及實習	1.燉：苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉等。 2.煨：紅煨牛筋、栗子煨雞、煨公豆腐等。	18	
(16)焗、燻的烹調法及實習	1.焗：鹽焗雞、鹽焗中、焗咖喱小排等。 2.燻：煙燻鮫魚、燻蛋、煙燻排骨等。	18	第二學年第二學期
(17)烤、煨的烹調法及實習	1.烤：烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等。 2.煨：乾煨四季豆、乾煨牛肉絲、乾煨小魚等。	18	
(18)貼、凍、拔絲的烹調法及實習	1.貼、塌：鍋貼豆腐、鍋塌蘆筍、鍋貼等。 2.凍：雞凍、五彩蝦仁凍、杏仁豆腐等。 3.拔絲：拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等。	18	
合計		252節	
學習評量 (評量方式)	上課筆記、期中測驗、期末測驗。		
教學資源	1.坊間書籍。 2.自編教材。 3.學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.讓學生了解主要的學習目標。 2.基本技術的訓練。 3.實際分組操作教學。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 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 production
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解專題製作的方法。 2.提升「資料蒐集能力」 3.提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」 4.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
(1)專題的通論	1. 專題製作之目的 2. 專題製作之架構和內容	4	第二學年第一學期
(2)專題之緒論	1. 專題之題目 2. 緒論之內容	4	
(3)專題的文獻資料之一	1. 文獻資料之定義 2. 文獻資料之目的	4	
(4)專題的文獻資料之二	1. 文獻資料之類型 2. 蒐集和紀錄文獻資料	6	
(5)專題的文獻資料之三	1. 撰寫文獻資料 2. 撰寫文獻資料注意事項	6	
(6)專題製作的方法之一	1. 問卷製作 2. 問卷調查	12	
(7)專題製作的方法之二	簡報類專題製作	10	第二學年第二學期
(8)專題製作的方法之三	學習檔案製作	10	
(9)實作練習	1. 收集素材 2. 撰寫 3. 發表練習	10	
(10)專題製作結果之呈現	問卷調查結果之呈現	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	平時分組討論、期中測驗、期末專題製作。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組進行討論，由學生自行尋找主題進行專題報告。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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、培育學生職涯發展能力。 二、增進與反思學習能力。 三、培養學生自我了解、探索職場優勢和專業熱情。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)校外職場參觀	活動內容： 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	7	參觀地點：新竹喜來登大飯店
(2)校外職場參觀	活動內容： 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	7	參觀地點：芙洛麗飯店
(3)校外職場參觀	活動內容： 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	7	參觀地點：新竹喜來登大飯店
(4)校外職場參觀	活動內容： 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	7	參觀地點：芙洛麗飯店
(5)業界專家授課	活動內容： 1. 法式點心製作 2. 慕斯蛋糕製作	4	授課師資：林宜慧 服務單位：新竹喜來登大飯店 職稱：副主廚
(6)業界專家授課	活動內容： 1. 凱薩沙拉蛤蜊巧達濃湯製作 2. 蛤蜊巧達濃湯製作	4	授課師資：丁志豪 服務單位：新竹國賓飯店 職稱：副主廚
合計		36節	
學習評量(評量方式)	作業、考試、小組報告		
教學資源	投影片、學習單。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 讓學生瞭解學習目標。
2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 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	<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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解西餐烹調必備之相關專業知識、技能與理念。 2. 熟練各種食材材料切割及熟悉西餐基本烹飪法。 3. 培養學生養成良好衛生習慣及工作習慣。 4. 運用實際操作及理論教導增加學生實務經驗。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 西餐的定義 2. 西餐的起源、演進以及發展趨勢 3. 西餐從業人員應具備的條件	4	第二學年第一學期
(2)西餐廚房的認識	1. 廚房設備及工具認識 2. 廚房組織編制、職責，廚房運作區域 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	4	
(3)食品簡介	1. 西餐常用食品材料分類 2. 西餐調味料及香料的認識 3. 烹飪用酒認識	8	
(4)專業用語	基本西餐烹飪術語	4	
(5)切割法介紹及練習(一)	1. 蔬菜類切割法 2. 肉類切割法	8	
(6)切割法介紹及練習(二)	1. 家禽類切割法 2. 海鮮類切割法	8	
(7)基本烹飪法(一)	1. 烹調原理介紹 2. 各式烹調法介紹 3. Blanching過水、過油 4. Boiling沸煮 5. Poaching低溫煮 6. Steaming蒸 7. Deep-Fat-Fring炸 8. Pan Fring煎	8	
(8)基本烹飪法(二)	1. Sauteing炒 2. Grilling鐵扒/Broiling炙烤 3. Gratinating焗 4. Baking烘烤/Roasting燒烤 5. Braising燜 6. Stewing燴 7. Glazing蜜/上釉汁 8. Pot Roast鍋燒	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)西餐基礎高湯及湯品	1. 高湯的種類 2. 高湯的製作要領 3. 湯的定義及分類方式	8	
(10)醬汁變化	1. 醬汁的分類及演變 2. 醬汁組成 3. 醬汁的製備	8	
(11)1. 西式早餐介紹 2. 蛋類製作	1. 醬汁的分類及演變 2. 醬汁組成 3. 醬汁的製備	4	
(12)宴會小點心及三明治	1. 宴會小點 2. 三明治	4	第二學年第二學期
(13)套餐設計-1	套餐設計與製作	4	
(14)套餐設計-2	西餐開胃菜製作	8	
(15)套餐設計-3	西餐主菜製作	8	
(16)套餐設計-4	西餐配菜製作	8	
(17)套餐設計-5	西餐甜點與飲料製作	8	
(18)實作練習-1	1.煎法國吐司 2.火腿乳酪思利蛋 3.蒔蘿黃瓜沙拉 4.鮭魚沙拉三明治	8	
(19)實作練習-2	1.美式華爾道夫沙拉 2.鮮蝦盅附烤布蕾 3.薄片牛排三明治附高麗菜沙拉 4.匈牙利牛肉湯	8	
(20)實作練習-3	1.雞骨肉汁 2.青豆仁漿湯附麵包丁 3.蔬菜清湯 4.雞肉清湯附蔬菜小丁	8	
(21)實作練習-4	1.奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯 2.洋菇煎豬排附橄欖形胡蘿蔔 3.義大利肉醬麵 4.紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆記。 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。 3. 學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 使學生瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能與理念。 2. 能應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。 3. 實際分組操作教學。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解烘焙的基本知識。 2. 瞭解麵粉的特性及營養價值。 3. 瞭解麵包製備時將發生的變化。 4. 應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)烘焙的定義與發展	1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源與分類 3. 烘焙食品的發展趨勢 4. 烘焙美學	8	第二學年第一學期
(2)烘焙設備與器具	1. 烘焙設備 2. 烘焙器具 3. 烘焙設備、器具操作、使用安全及保養維護	8	
(3)烘焙材料	1. 麵粉類 2. 烘焙油脂類 3. 烘焙糖類 4. 烘焙蛋類 5. 烘焙乳製品 6. 酵母與化學膨脹劑 7. 乳化劑與鹽 8. 巧克力與可可粉 9. 水果類、堅果類及其他 10. 常用酒類	8	
(4)烘焙計算	1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 烘焙配方計算	8	
(5)麵包的相關知識	1. 麵包的定義、起源與發展 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	8	
(6)麵包製作1	軟質麵包產品製作技能	8	
(7)麵包製作2	硬質麵包產品製作技能	8	
(8)麵包製作3	甜麵包產品製作技能	8	
(9)麵包製作4	鬆質麵包產品製作技能	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)蛋糕的相關知識	1. 蛋糕的定義、起源與發展 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	8	第二學年第二學期
(11)蛋糕製作1	1. 麵糊類蛋糕產品製作技能 2. 乳沫類蛋糕產品製作技能	8	
(12)蛋糕製作2	戚風類蛋糕產品製作技能	8	
(13)西式點心的認識1	1. 西式點心的種類 2. 小西餅、奶油空心餅 3. 派與塔鬆餅	8	
(14)西式點心的認識2	披薩、道納司、膠凍類西點	8	
(15)西式點心製作1	1. 小西餅類產品製作技能 2. 奶油空心餅產品製作技能	8	
(16)西式點心製作2	鬆餅類產品製作技能	8	
(17)西式點心製作3	派與塔類產品製作技能	8	
(18)西式點心製作4	1. 道納司類產品製作技能 2. 膠凍類點心類產品製作技能	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆記 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。 3. 學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法。 1. 使學生瞭解烘焙實務必備之相關專業知識、技能與理念。 2. 能應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。 3. 實際分組操作教學。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作
	英文名稱	Pastry
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解西點的淵源與發展。 2. 認識西點各種材料與製作技巧。 3. 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
(1)蛋糕體製作	海綿蛋糕	8	第三學年第一學期 重大議題融入：多元文化
(2)蛋糕捲練習	1. 巧克力戚風蛋糕捲之製作過程 2. 巧克力戚風蛋糕捲之烘焙技巧	8	重大議題融入：生涯規劃
(3)香草天使蛋糕	1. 香草天使蛋糕之製作過程 2. 香草天使蛋糕之烘焙技巧	8	
(4)泡芙製作	1. 泡芙之製作過程 2. 泡芙之烘焙技巧	8	
(5)大理石蛋糕	1. 大理石蛋糕之製作過程 2. 大理石蛋糕之烘焙技巧	8	
(6)派皮製作及內餡	1. 檸檬布丁派之製作過程 2. 檸檬布丁派之烘焙技巧	8	
(7)蒸烤布丁	1. 蒸烤布丁之製作過程 2. 蒸烤布丁之烘焙技巧	8	
(8)泡芙變化練習	1. 脆皮泡芙 2. 奶油棋格蛋糕	8	
(9)塔皮製作	1. 水果蛋糕 2. 蘋果塔	8	
(10)蛋糕體變化	1. 巧克力海綿屋頂蛋糕 2. 虎皮戚風蛋糕捲	8	第三學年第二學期
(11)乳酪慕斯蛋糕	1. 三層式乳酪慕斯 2. 雙皮核桃塔	8	
(12)酥皮練習製作	裝飾鬆餅	8	
(13)慕斯蛋糕製作1	1. 乳酪慕斯 2. 巧克力慕斯	8	
(14)慕斯蛋糕製作2	1. 小藍莓慕斯 2. 水浴蒸烤乳酪蛋糕	8	
(15)塔皮變化	1. 奶酥皮水果塔 2. 法式培根洋菇鹹塔	8	
(16)鮮奶油蛋糕抹面	鮮奶油玫瑰花戚風裝飾蛋糕	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17)鮮奶油擠花練習	鮮奶油玫瑰花戚風裝飾蛋糕	8	
(18)鮮奶油蛋糕製作	鮮奶油玫瑰花戚風裝飾蛋糕	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗，成果發表。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 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 Dim Sum 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 以中式麵食酥油皮糕漿皮類為主，並以冷水麵類及燙麵類為輔。 2. 能了解中式點心相關應用學理。 3. 能了解中式點心原料應用與創新應用。 4. 酥油皮糕漿皮、冷水麵食、燙麵麵食與發麵等專業操作技術學習。 5. 中式點心保存方法與原理應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)1. 課程簡介 2. 中式點心製作1	教室衛生安全介紹與分組、機具設備使用說明 咖哩餃、老麵燒餅	8	第二學年第一學期
(2)中式點心製作2	蛋黃酥、桃酥	8	
(3)中式點心製作3	菊花酥、台式豆沙月餅	8	
(4)中式點心製作4	綠豆凸、廣式月餅	8	
(5)中式點心製作5	牛軋糖、牛舌餅	8	
(6)中式點心製作6	蘇式豆沙月餅、鳳梨酥	8	
(7)中式點心製作7	蔥油餅、酥皮蛋塔	8	
(8)中式點心製作8	芋頭酥、雙色饅頭	8	
(9)中式點心製作9	椰蓉酥、叉燒包	8	
(10)中式點心製作10	糖鼓燒餅、韭菜盒子	8	第二學年第二學期
(11)中式點心製作11	蔥脂燒餅、台式蘿蔔糕	8	
(12)中式點心製作12	蒜蓉酥、小籠包	8	
(13)中式點心製作13	太陽餅、鍋貼	8	
(14)中式點心製作14	韭黃炸春捲、脆皮馬蹄條	8	
(15)中式點心製作15	鼓汁蒸鳳爪、蒜香蒸肉排	8	
(16)中式點心製作16	四喜餃、花素蒸餃	8	
(17)中式點心製作17	咖哩餃、魚翅餃	8	
(18)中式點心製作18	雙糕潤、香芒奶烙	8	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 筆記 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。 3. 學習單。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

包含教材編選、教學方法。

1. 使學生瞭解烘焙實務、中式點心必備之相關專業知識、技能與理念。
2. 能應用所學之技術於餐飲工作及實際生活中。
3. 實際分組操作教學。



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與吧台實務
	英文名稱	Chinese dessert preparing 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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.能熟練吧台器具，設備之操作方法。 2.能了解各種飲料之分類與特性。 3.具備調製各種酒精性與非酒精性飲料之技巧。 4.具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)環境安全衛生教育訓練	模擬相關產業教學編組及環境佈置和衛生教育訓練	8	第二學年第一學期
(2)課程內容介紹	課程內容介紹課程內容介紹及執行規範說明	8	
(3)吧台概論	吧台規劃設計、基本機具配備整合	8	
(4)吧台的形態與工作部門	吧台組織架構與職掌	8	
(5)吧台經營	成功的餐飲經營概念	8	
(6)吧台管理	酒吧作業流程、飲料服勤	8	
(7)吧台實務	酒水成本與控制	8	
(8)無酒精飲料介紹1	咖啡、果汁介紹	8	
(9)無酒精飲料介紹2	台灣特色茶介紹	8	
(10)校外參訪	酒吧參訪	8	第二學年第二學期
(11)有酒精飲料介紹1	蒸餾酒、再製酒	8	
(12)有酒精飲料介紹2	釀造酒	8	
(13)飲料品鑑	茶湯、咖啡品評	8	
(14)餐酒搭配	酒與實務的搭配	8	
(15)一日吧台1	分組實習1	8	
(16)一日吧台2	分組實習2	8	
(17)專題報告1	小組專題報告1	8	
(18)專題報告2	小組專題報告2	8	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.筆記 2.期中測驗。 3.期末測驗。		
教學資源	1.坊間書籍。 2.數位媒體(相機)。 3.學習單。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 使學生瞭解飲料實務必備之相關專業知識、技能與理念。
2. 能應用所學之技術於餐飲工作及實際生活中。
3. 實際分組操作教學。



## (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	創意果雕
	英文名稱	Creative fruit carving
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 讓學生瞭解果雕及蔬果雕的分類概念，學習果雕的刀工技術。 2. 從最基本的概念開始到基礎的直線刀工切雕技法與平面盤飾，進展到可愛的水果巧雕造型，使學習成為一種樂趣，並享受藝術薰陶。而素材及題材的多樣化和靈活性，可依季節選用，在簡單趣味學習當中領悟刀工技巧。 3. 掌握技巧與經驗、製程流暢、美的視覺，由簡至深的技術。 4. 每堂課程皆有不同主題的水果來學習刀法雕功與裝飾，並學習水果雕花成品運用於杯口裝飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程講解	課程講解、學生分組及環境安全教育與測驗	6	第三學年第一學期
(2)刀具與食材介紹	刀工訓練、刀具保養及各類蔬果食材介紹	6	
(3)切雕技法說明與練習	基礎知識和切雕技法	6	
(4)水果基本刀工切刻訓練1	柳橙、檸檬切法(實務)	6	
(5)水果基本刀工切刻訓練2	蘋果切法、杯飾切法基本技巧、杯飾簡易操作	6	第三學年第二學期
(6)水果基本刀工切刻訓練3	香蕉切法、木瓜切雕、削皮操作、基本拼盤概念	6	
(7)水果基本刀工切刻訓練4	小玉西瓜切法	6	
(8)水果基本刀工切刻訓練5	哈密瓜和香瓜切法	6	
(9)水果基本刀工切刻訓練6	鳳梨切法	6	
(10)水果基本刀工切刻訓練7	大型西瓜切法與瓜皮雕花練習	6	
(11)什錦水果切雕擺盤1	拼盤技巧運用〔圓型擺切方式〕	6	
(12)什錦水果切雕擺盤2	拼盤技巧運用〔直型擺切方式〕	6	
(13)什錦水果切雕擺盤3	拼盤技巧運用〔立體型擺切方式〕	6	
(14)什錦水果切雕擺盤4	雙層果雕拼盤、單層水果拼盤	6	
(15)單式水果切雕擺盤1	西瓜、小玉瓜、鳳梨、哈密瓜、香瓜、蓮霧擺盤	6	
(16)單式水果切雕擺盤2	柳橙、香蕉擺盤、蘋果、水梨	3	
(17)什錦水果切雕擺盤	驗收什錦水果切雕擺盤考測	3	
(18)蔬果造型切雕	大黃瓜、小黃瓜、茄子、紅辣椒、南瓜	6	
(19)成果驗收	成果展示	6	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 筆記</li> <li>2. 期中測驗。</li> <li>3. 期末測驗。</li> </ol>
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 坊間書籍。</li> <li>2. 數位媒體(相機)。</li> <li>3. 學習單。</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使學生瞭解果雕必備之相關專業知識、技能與理念。</li> <li>2. 能應用所學之技術於餐飲工作及實際生活中。</li> <li>3. 實際分組操作教學。</li> </ol>



## (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	房務技術
	英文名稱	Housekeeping technology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解旅館房務工作所需之專業知識，具備系統思考、問題分析及解決之能力。 2. 熟悉旅館房務作業流程，並妥善運用相關機具，具備規劃及執行各種作業方式之能力。 3. 熟練房務清潔工作之技能，注重職業安全，具備良好溝通協調、人際關係及團隊合作之能力。 4. 具備職業倫理及社會責任，尊重多元文化之差異性及職場性別平等。 5. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 6. 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)房務部組織與功能	1. 房務部組織架構 2. 從業人員的職責與規範	4	第一學年第一學期
(2)客房設施及備品	1. 客房設施與器具 2. 客房布巾與備品 3. 清潔用品	4	
(3)客房清潔作業	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 4. 臥室清潔作業	4	
(4)房務基本技能	1. 應對禮儀及儀態訓練 2. 尊重職場性別平等 3. 房務車的準備作業 4. 鋪床技能基本技巧實作	4	
(5)鋪床作業1	1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業	8	
(6)鋪床作業2	1. 加床鋪設 2. 開夜床作業	8	
(7)客房清潔後的檢查標準1	1. 客房檢查作業 2. 浴室設備的檢	4	
(8)客房清潔後的檢查標準2	1. 臥室設備的檢查 2. 洗衣房作業	8	第一學年第二學期
(9)住客服務	1. 住客服務 2. 管家服務 3. 夜間服務	4	
(10)清潔及維護	1. 客房的保養維護計畫 2. 公共區域的清潔維護	8	
(11)客房安全	1. 災害預防與處理 2. 顧客隱私	8	
(12)實務測驗	鋪床實務測驗	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆記 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。 3. 學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 2. 教師應提醒學生注意及預防職業傷害與安全，如：操作姿勢錯誤，清潔劑不當使用與職場性騷擾等問題。 3. 教師應提醒學生尊重多元文化之差異性及職場性別平等，提供房務客製化服務。		



## (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	日式料理
	英文名稱	Japanese Restaurant
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目：西餐烹調實習	
教學目標(教學重點)	1. 了解日本料理的淵源與發展。 2. 認識日本料理各種材料的處理技巧。 3. 了解各式日本料理的製作。 4. 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
(1) 日本的飲食文化與發展	1. 日本料理起源與發展 2. 日本飲食文化的影響 3. 菜單設計與規劃	4	
(2) 烹飪設備與器具	1. 廚房設備與炊具認識 2. 日式餐具與盤器認識 3. 刀具與砧板保養認識	4	
(3) 調味品及辛香料的認識	1. 調味品 2. 辛香料 3. 高湯製作，醬汁及沾醬	4	
(4) 食材選購與認識	1. 米類. 麵條類 2. 蔬果類 3. 禽肉類 4. 海鮮類. 5. 乾貨. 加工食品類 6. 蛋類	4	
(5) 日本料理基礎刀工	1. 蔬菜基礎切法 2. 蔬菜裝飾刀工藝術 3. 海鮮類裝飾刀工藝術	8	
(6) 日本料理基礎烹調1	米類烹調1： 醋飯、玉子燒、太捲壽司 米類烹調2： 花壽司、蝦握壽司、稻禾壽司、手卷司、稻禾壽司、手卷	8	
(7) 日本料理基礎烹調2	麵條烹調： 涼素麵、海鮮蕎麥麵、炒讚岐烏龍麵、牛肉稻庭烏龍麵	4	
(8) 日本料理基礎烹調3	湯品： 海帶芽清湯、鯛魚下巴味噌湯、山芋大蛤清、鮭魚石狩味噌湯、月見清湯	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)日本料理基礎烹調4	刺身： 竹筴魚姿造生魚片、鯛魚薄切生魚片、花枝生魚片、紅甘生魚片、炙燒鮪魚生魚片、鮪魚生魚片、四種魚綜合生魚片	8	
(10)日本料理基礎烹調5	涼拌物與醋物： 醋味章魚、醋拌黃瓜白魚海帶芽、胡麻四季豆、蟹味蛋黃醋蟹、和風沙拉	8	
(11)日本料理基礎烹調6	炸物1： 綜合天婦羅、酥炸海鮮餅 烤物2： 鹽烤香魚、照燒雞腿、海膽烤墨魚、鰻魚味噌燒	8	
(12)日本料理基礎烹調7	煮物： 鯛魚味附煮、鯖魚味噌煮、拌煮牛蒡、馬鈴薯燉肉、鰻魚柳川煮	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗。		
教學資源	1.坊間參考書籍。 2.教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

## (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	團膳製備實務
	英文名稱	Teppanyaki
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：中餐烹調實習	
教學目標(教學重點)	1. 團體膳食導論 2. 菜單設計 3. 團體膳食採購 4. 驗收與庫房管理 5. 餐飲衛生與安全 6. 員工工作簡化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)熱量計算	膳食設計熱量計算	8	第三學年第一學期
(2)標準化食譜製作	成本計算、標準化食譜製作	8	
(3)實測食材收縮率、廢棄率	實測食材收縮率、廢棄率	8	
(4)菜單設計1	自助餐菜單設計	8	
(5)菜單設計2	膳食設計-兒童餐	8	
(6)菜單設計3	膳食設計-營養便當	8	
(7)菜單設計4	膳食設計-老人餐	8	
(8)餐廳廚房平面設計	團體膳食管理-餐廳廚房平面設計	8	
(9)餐廳廚房平面規劃	調查市場餐廳廚房平面規劃	8	
(10)管理方法及設備使用管理	餐廳、廚房的衛生管理方法及設備使用管理	8	第三學年第二學期
(11)工廠參訪	HACCP工廠參訪	8	
(12)膳食製作1	膳食製作-營養便當1	8	
(13)膳食製作2	膳食製作-營養便當2	8	
(14)膳食製作3	膳食製作-營養便當3	8	
(15)膳食製作4	膳食製作-營養便當4	8	
(16)膳食製作5	膳食製作-營養便當5	8	
(17)膳食製作6	膳食製作-營養便當6	8	
(18)膳食製作7	膳食製作-營養便當7	8	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習，期中實作測驗，期末實作測驗。		
教學資源	1. 訪問參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

## (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	咖啡拉花實務
	英文名稱	Coffee flower creation
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：飲料實務	
教學目標(教學重點)	<p>本課程旨在介紹咖啡的製作及學習拉花的技巧，進而學習到吸引人的咖啡拉花圖案。</p> <p>課程目標(Course Objectives)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解咖啡，咖啡之基本理論，標準作業流程。</li> <li>2. 瞭解各類咖啡相關之實務，作業準則。</li> <li>3. 拉花基礎技巧理解，基本拉花演練、實務操作。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹、認識咖啡豆	1. 認識咖啡豆 2. 咖啡拉花的基底——義式濃縮咖啡 3. 精華濃縮的咖啡泡沫	8	第三學年第一學期
(2)認識機器具、咖啡烘焙	1. 認識機器具 2. 挑選適當新鮮程度的咖啡豆及烘焙程度 3. Crema的顏色、質地(細緻度)	8	
(3)實際萃取濃縮咖啡	1. 實際萃取濃縮咖啡——粉量 2. 裝填粉與整粉 3. 填壓 4. 萃取	8	
(4)鋼杯差異性	1. 關於拉花所使用的器具 2. 尖口杯嘴與圓口杯嘴 3. 平口的杯嘴、外翻的杯嘴 4. 鋼杯容量與蒸汽量大小 5. 咖啡杯型如何挑選	8	
(5)牛奶選擇及說明	1. 蒸奶泡沫的質與量 2. 不易維持的完美 3. 穩定的濕性奶泡結構 4. 挑選適合蒸打的牛奶 5. 奶泡和牛奶的黃金比例 6. 關於發泡比例對於拉花的影響	8	
(6)咖啡拉花實作1	1. 咖啡拉花實作 2. 拉花成形的起始點 3. 減緩衝力黑白分明 4. 適當的拉花時機 5. 拉花基本圖形	8	
(7)咖啡拉花實作2	拉花基本圖形練習	8	
(8)拉花練習1	小心形	8	
(9)拉花練習2	大心形	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)拉花練習3	大片葉形	8	第三學年第二學期
(11)拉花練習4	洋蔥心	8	
(12)拉花練習5	鬱金香	8	
(13)拉花練習6	小片葉形	8	
(14)拉花練習7	天鵝	8	
(15)拉花練習8	拉花進階圖形	8	
(16)拉花練習9	一箭穿心	8	
(17)拉花練習10	創意圖案1	8	
(18)拉花練習11	創意圖案2	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 期中考術科。 2. 平時成績。 3. 期末考術科。		
教學資源	1. 拉花創作教科書-旭屋著作-東販出版。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 引導口述實際操作示範。		

## (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	蛋糕裝飾
	英文名稱	Korean style flower decoration
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解餐飲安全與衛生的基本知識及規範。 2. 熟知廚房安全及規範。 3. 培養創新思維及細膩度。 4. 擅於使用擠花嘴製作出有價的藝術品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 器具與材料的認識	1. 蛋糕裝飾花嘴器具的認識 2. 蛋糕裝飾材料的認識 3. 調色之材料運用 如:色膏、色粉、色水	6	第三學年第一學期
(2) 蛋糕體製作	製作 1. 戚風蛋糕 2. 海綿蛋糕	6	
(3) 蛋糕抹面	鮮奶油抹面練習	6	
(4) 常用蛋糕裝飾技巧	1. 常用擠花嘴使用 (平口/玫瑰/尖嘴/半月型花嘴) 2. 刮板之使用技巧 (平面刮板、三角刮板、特殊刮板) 3. 抹刀之運用技巧 (直角抹面、球型抹面) 4. 其他器具之運用技巧 (湯匙、水果刀)	6	
(5) 花型練習	1. 玫瑰、五瓣花、繡球花 2. 芍藥、石竹花、鐵筷子 3. 大理花、葡萄風信子、康乃馨	18	
(6) 杯子蛋糕	杯子蛋糕製作、組裝花朵	12	
(7) 半月形蛋糕組裝	製作花朵、組裝成半月形蛋糕	12	第三學年第二學期
(8) 圓形蛋糕組裝	製作花朵、組裝圓形蛋糕	12	
(9) 教師節主題	依主題設計蛋糕款式	6	
(10) 中秋節主題	依主題設計蛋糕款式	6	
(11) 聖誕節主題	依主題設計蛋糕款式	6	
(12) 母親節主題	依主題設計蛋糕款式	6	
(13) 父親節主題	依主題設計蛋糕款式	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗。		

教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組實際操作。



## (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	在地美食製作實習
	英文名稱	Local food 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目：中餐烹調實習	
教學目標(教學重點)	利用在地容易取得的食材原料，與高二習得「食在幸福」課程，兼顧食材營養概念及在地特色，在熟悉的菜式中激發並揮灑一些個人創意，做出一道道讓人齒頰留香的菜餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)豬肉料理1	課程介紹 生爆鹽煎肉、醋溜丸子 創意料理(1)	9	
(2)豬肉料理2	紅燈綠葉、魚香肉片 創意料理(2)、花生燉豬腳 紅燒子排、創意料理(3)	9	
(3)牛肉料理1	乾煸牛肉絲、彩椒牛肉粒 創意料理(4)、麻辣牛腱 宮保牛肉、創意料理(5)	9	
(4)牛肉料理2	蔥爆牛肉、串燒牛肉三明治 創意料理(6)、蠔油燒扒雞翅 豆苗雞絲、創意料理(7)	9	
(5)雞肉料理1	醬爆雞丁、砂鍋紹興燒雞 創意料理(8)、辣子雞丁 三色棒棒雞絲、創意料理(9)	9	
(6)成果展現	小組創意菜餚成果展示	9	
(7)雞肉料理2	鳳尾草蝦、黃燜鯽魚 創意料理(10)、琵琶蝦 酸菜白菜蚌麵、創意料理(11)	9	
(8)海鮮料理1	醬燒青蟹、火爆三鮮 創意料理(12)、苦瓜燜小魚乾 麻油雙耳、創意料理(13)	9	
(9)海鮮料理2	乾煸鮮筍、三色甜薯沙拉 創意料理(14)、蛤蜊蒸蛋 三杯蛋、創意料理(15)	9	
(10)蔬食料理1	港式酸辣湯、蔬食炒烏龍麵 創意料理(16)、蔬食滷味 蔬食沙拉、創意料理(17)	9	
(11)蔬食料理2	聖誕義大利麵、素食什錦羹 創意料理(18)、素食鹽水雞 海苔豆腐素鰻魚、創意料理(19)	9	
(12)成果展現	小組創意菜餚成果展示	9	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。</li> <li>2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。</li> <li>3. 術科考試占學期成績20%。</li> </ol>
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 板書。</li> <li>2. 教科書(創意家常菜/啟英)。</li> <li>3. 自編教材。</li> <li>4. 相機。</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 讓學生瞭解教學目標。</li> <li>2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。</li> </ol>



## (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	3D造型立體雕花
	英文名稱	3D modeling stereo pull flower
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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	3/3/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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)	讓修習同學瞭解及學習： 1. 了解餐飲安全與衛生的基本知識及規範。 2. 培養正確的餐飲安全與衛生態度及職業道德之基本觀念。 3. 擅於使用拉花器，並有足夠的創作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)材料器具認識	1. 專用工具、食材介紹 2. 黃金比例果露調製	6	第一學年第一期
(2)基本技巧-線條與輪廓	1. 基礎素描輪廓概念 2. 精緻線條繪製技巧	6	
(3)奶泡製作-簡易立體雕花	1. 奶泡製作 2. 藝術與飲品的結合	6	
(4)拉花入門知識	1. 飲品概念 2. 咖啡概念	6	
(5)拉花前置作業	1. 製作調色果醬 2. 巧克力調製 3. 奶泡製作 4. 奶泡分杯 5. 奶泡調色 6. 奶泡擺放位置 7. 奶泡與飲品	6	
(6)立體拉花實作1	松鼠	6	
(7)立體拉花實作2	泡溫泉的小貓咪	6	
(8)立體拉花實作3	Love小雞	6	
(9)立體拉花實作4	大鼻熊	6	
(10)立體拉花實作5	三隻小豬	6	第一學年第二學期
(11)立體拉花實作6	趴趴柴犬	6	
(12)立體拉花實作7	享用大餐的兔子	6	
(13)立體拉花實作8	招財小豬	6	
(14)立體拉花實作9	馬戲團裡的大象	6	
(15)立體拉花實作10	吃太飽的貓	6	
(16)立體拉花實作11	白色泰迪熊	6	
(17)立體拉花實作12	游泳小熊	6	
(18)成果展示	學生自行創作	6	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗。
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組操作練習。



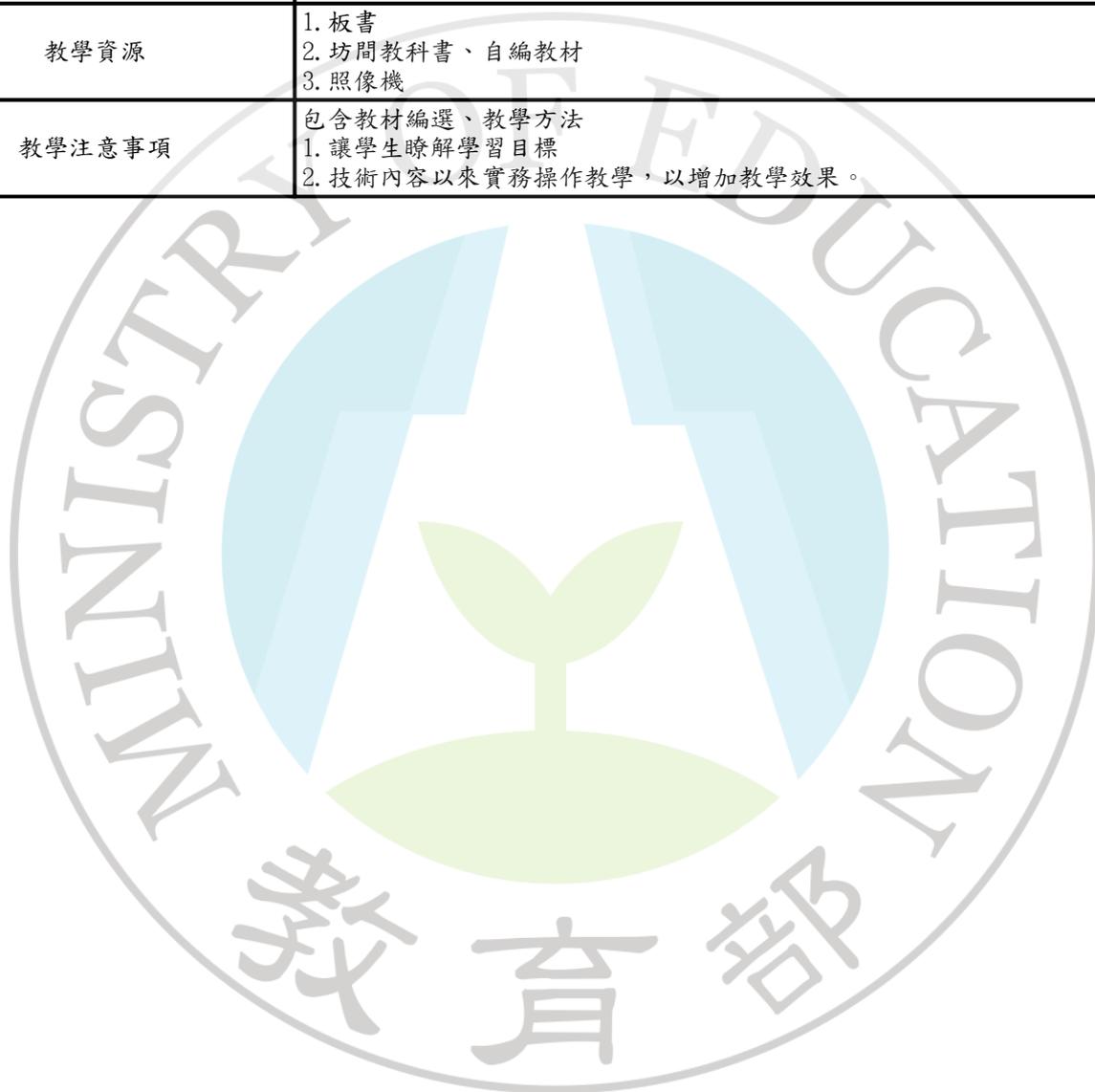
## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調進階實習
	英文名稱	Chinese cooking advanced internship
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：中餐烹調實習	
教學目標(教學重點)	1. 使學生了解中餐烹調進階相關知識。 2. 增加中餐視野及製作要領。 3. 學習中餐各種烹調法的進階變化，進而活用烹調法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)廣東菜	1. 咕咾肉、廣式炒麵 2. XO醬炒鮮貝、蠔油芥藍牛肉 3. 大良炒鮮奶、東江豆腐煲 4. 東江鹽焗雞、百花釀雞腿	8	
(2)福建菜	1. 佛跳牆、閩生果 2. 炸五香條、荔枝肉 3. 班指干貝、八寶紅蟳飯 4. 龍鬚燕丸、八寶芋泥	8	
(3)四川菜	1. 宮保雞丁、麻婆豆腐 2. 魚香烘蛋、怪味雞 3. 豆瓣魚、蒜泥白肉 4. 回鍋肉、家常茄子	8	
(4)湖南菜	1. 東安子雞、剝椒魚頭 2. 左宗棠雞、粉蒸排骨 3. 辣子雞丁 4. 蒜苗炒腊肉	8	
(5)江蘇菜	1. 揚州炒飯、松鼠魚 2. 龍鳳腿、無錫肉骨頭 3. 砂鍋獅子頭、文思豆腐 4. 水晶肴肉	8	
(6)山東菜	1. 九轉大腸、三彩大蝦 2. 焦溜杯花蛋、蔥燒海參 3. 蔥燒蹄筋、油爆雙脆 4. 芙蓉蝦仁、鍋燒肘子	8	
(7)浙江菜	1. 東坡肉、紅燒划水 2. 宋嫂魚羹、蜜汁火方 3. 紹興醉雞、西湖醋魚 4. 龍井蝦仁、炸響鈴	8	
(8)安徽菜	1. 茶香排骨、魚咬羊 2. 四季豆腐、香菇盒 3. 問政山筍、雙脆鍋巴 4. 楊梅丸子、徽州圓子	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)臺灣菜	1. 三杯雞、西魯肉 2. 麻油雙腰、蔭豉鮮蚶 3. 鳳梨蝦球、瓜仔肉 4. 排骨酥湯、魷魚螺肉蒜	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。		
教學資源	1. 板書 2. 坊間教科書、自編教材 3. 照像機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。		



## (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	西餐烹調進階實習
	英文名稱	Western Cooking advanced internship
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：西餐烹調實習	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解西餐烹調必備之相關專業知識、技能與理念。 2. 熟練各種食材、材料切割及熟悉西餐進階烹飪法。 3. 培養學生養成良好衛生習慣及工作習慣。 4. 運用實際操作及理論教導增加學生創意及實務經驗。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)烹調的運用-1	蛋類的烹調蛋之烹調	6	第三學年第一學期
(2)烹調的運用-2	1. 海鮮類烹調 2. 海鮮類在烹調上的應用	6	
(3)烹調的運用-3	1. 家畜類的烹調 2. 雞肉類在烹調上的運用	6	
(4)烹調的運用-4	鴨肉類在烹調上的運用	6	
(5)烹調的運用-5	豬肉類的烹調	6	
(6)烹調的運用-6	豬肉類在烹調上的運用	6	
(7)沙拉製作	1. 基本沙拉製作 2. 基本沙拉醬汁製作與變化應用	6	
(8)器具使用	1. 廚房器具使用 2. 基本高溫的烹調與製作	6	
(9)蔬菜烹調	1. 蔬菜類食材烹調 2. 加熱對蔬菜質地與顏色的影響	6	
(10)麵類米類烹調	1. 澱粉食材烹調(麵類) 2. 澱粉類食材烹調(米類)	6	第三學年第二學期
(11)肉類烹調-1	1. 肉類食材烹調原理 2. 熱對蛋白質的影響	6	
(12)肉類烹調-2	1. 肉類食材烹調原理 2. 影響肉質因素採計	6	
(13)肉類烹調-3	以烹調技巧來改善肉質	6	
(14)西餐技法小組成果展示-1	以西餐多種技法製作菜餚展示，並練習介紹料理製作理念	6	
(15)西餐技法小組成果展示-2	以西餐多種技法製作菜餚展示，並練習介紹料理製作理念	6	
(16)西餐技法小組成果展示-3	以西餐多種技法製作菜餚展示，並練習介紹料理製作理念	6	
(17)創意競賽-1	學期總結小組PK競賽及講評	6	
(18)創意競賽-2	學期總結小組PK競賽及講評	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆記 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。 3. 學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法。 1. 使學生瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能與理念。 2. 能應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。 3. 實際分組操作教學。		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	窯烤手作實務
	英文名稱	Kiln roasting 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 type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解餐飲安全與衛生的基本知識及規範。 2. 熟知使用窯爐安全及規範。 3. 培養正確的餐做安全與衛生態度及職業道德之基本觀念。 4. 擅於使用窯烤爐製作出創新菜。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識窯烤爐及器具	認識窯烤爐及器具	8	
(2)窯烤披薩	製作麵糰、窯烤披薩製作	8	
(3)窯烤麵包	製作麵糰、窯烤麵包實作	8	
(4)窯烤蔬菜	清洗食材、製作醬汁、窯烤蔬果	8	
(5)窯烤大塊肉	醃製豚肉、雞肉、鴨胸等,運用西餐所學醃製方式製作出具有商品價值的食物	8	
(6)創意窯烤(1)	學生分組討論,激盪出不同的創意窯烤內容	8	
(7)創意窯烤(2)	學生分組討論,激盪出不同的創意窯烤內容	8	
(8)微型窯烤創業(1)	運用所學,將製作出的窯烤食物於校內販售	8	
(9)微型窯烤創業(2)	運用所學,將製作出的窯烤食物於校內販售	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習,期中測驗,期末測驗。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客家料理
	英文名稱	Hakka Food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 使學生了解客家料理文化及知識。 2. 增加多元文化視野及製作要領。 3. 學習運用客家風味食材風味變化，製作出具有創意之客家料理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)客家料理1	客家小炒、福菜肉片湯 創意料理(1)	8	
(2)客家料理2	肥腸茄子煲、豆瓣溪蝦 創意料理(2)	8	
(3)客家料理3	梅乾扣肉、薑絲炒大腸 創意料理(3)	8	
(4)客家料理4	三杯田雞、客家地瓜餅 創意料理(4)	8	
(5)客家料理5	客家麻糬、牛汶水 創意料理(5)	8	
(6)客家料理6	客味佛跳牆、蹄膀筍絲 創意料理(6)	8	
(7)客家料理7	客家米粉、醃瓜絞肉 創意料理(7)	8	
(8)客家料理8	梅乾肉丸、蜂巢香芋糰 創意料理(8)	8	
(9)客家料理9	客家油飯、三角水晶餃 創意料理(9)	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。		
教學資源	1. 板書。 2. 教科書(客家料理)。 3. 自編教材。 4. 相機。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解教學目標。 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。		