

備查文號：教育部國教署中華民國115年03月27日臺教授國字第1150029271號函備查

高級中等學校課程計畫

新竹縣仰德高級中學

學校代碼：041307

建教合作班課程計畫

本校114年10月23日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年04月07日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	10
一、群科教育目標與專業能力	10
二、群科課程規劃	11
陸、群科課程表	15
一、教學科目與學分(節)數表	15
二、課程架構表	21
三、職業技能訓練計畫	23
柒、團體活動時間實施規劃	25
捌、彈性學習時間實施規劃	26
一、彈性學習時間實施相關規定	26
二、學生自主學習實施規範	27
三、彈性學習時間規劃表	28
附件二：校訂科目教學大綱	29
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	128
(一)訓練課程內容	128
(二)專業基礎課程內容	131
附件四、實習式群科課程表	135

學校基本資料表

kkkkk

學校校名	新竹縣仰德高級中學		
技術型	專業群科		1.商業與管理群：電子商務科 2.家政群：時尚造型科 3.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	1.商業與管理群：資料處理科 2.餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程	1.餐旅群：烘焙食品科(日間上課)、餐飲技術科(日間上課)		
特殊教育及特殊類型	1.服務群：綜合職能科		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	03-5592158-112	

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
 - 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、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
 - 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
 - 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
 - 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
 - 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
 - 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
 - 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
 - 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
 - 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要
- 四、108年6月21日教育部發布之「高級中等學校建教合作班課程實施規範」。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	商業與管理群	電子商務科	2	69	2	77	2	64	6	210
	家政群	時尚造型科	1	46	1	37	1	29	3	112
	餐旅群	餐飲管理科	2	89	3	101	3	88	8	278
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40	1	24	1	19	3	83
	餐旅群	餐飲管理科	2	47	2	27	2	34	6	108
實用技能學程	餐旅群	烘焙食品科(日間上課)	1	46	0	0	0	0	1	46
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	50	1	40	1	33	3	123
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	0	0	1	1	1	9	2	10
合計			10	387	11	307	11	276	32	970

二、核定科班一覽表

表2-2 115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	商業與管理群	電子商務科	2	45
	家政群	時尚造型科	2	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
實用技能學程	餐旅群	烘焙食品科(日間上課)	1	45
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	45
合計			12	525

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 115學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目	說明			備註
	辦理科別	班級數	核定招生人數	
辦理方式及群別				
輪調式	商業與管理群	電子商務科	1班	90人
	餐旅群	餐飲管理科	2班	180人

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

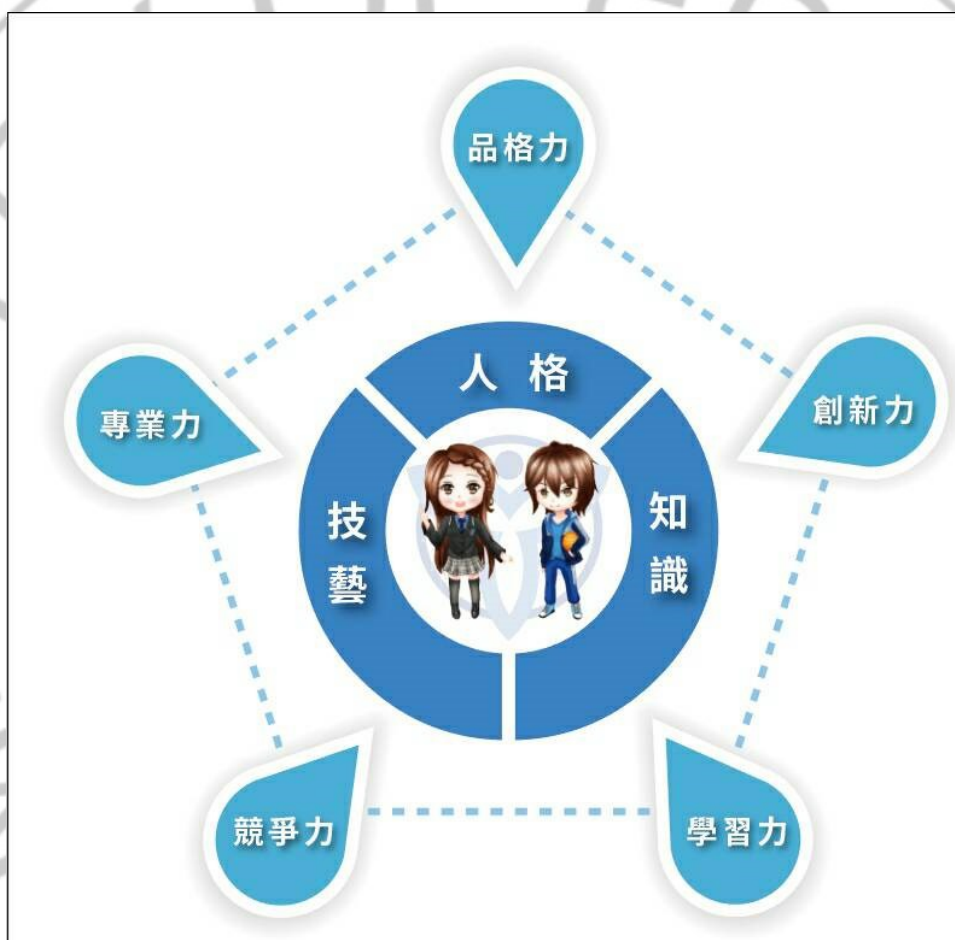
具備健全品格、培養高尚情操、成就社會道德
學習力

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22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：由副校長、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9人；並由副校長兼任執行秘書，教務主任、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、數理科、國防藝能科)擔任之，每學科1人，共計4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、專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

七、產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

八、學生代表：經選舉產生之班聯會學生代表1人擔任之。

九、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、進行學校課程自我評鑑，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。

二、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、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像				
					品格力	學習力	競爭力	創新力	專業力
商業與管理群	電子商務科	1. 資訊管理人員 2. 行銷物流人員 3. 網頁設計人員	1. 培育電子商務產業所需商務應用之人才。 2. 培養各產業所需之文書資訊管理技術人才。 3. 培養網路系統、網站架設、後台管理技術及網路商城的經營人才。 4. 培養企業經營、創意思考及行銷管理之人才。 5. 培養雲端軟體設計及應用之人才。 6. 培養良好職業道德、熱忱服務態度及終身學習之人才。	具備電子商務基本能力。	●	●			
				具備文書處理軟體應用與編輯能力。	●	●			●
				具備電子商務經營管理之基礎能力。	●	●	●	●	●
				具備企業經營與管理之基礎能力。		●		●	●
				具備雲端軟體設計、應用、統計及專題分析之基礎能力。	●				●
				具備相關職場所需安全衛生、職業道德正確的價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力。	●		●		
餐旅群	餐飲管理科	1. 星級餐飲廚房專業廚師人員 2. 烘焙產業及飲料、吧台專業技術人員 3. 星級餐飲宴會服務專業技術人員 1. 星級餐飲廚房專業廚師人員 2. 烘焙產業及飲料、吧台專業技術人員 3. 星級餐飲宴會服務專業技術人員	1. 培養餐飲相關領域之基礎人才。 2. 培養餐飲業中、西餐實務製作技術人才。 3. 培養烘焙產業及飲料、咖啡實務調製技術人才。 4. 培養宴會菜料理之專業技術人才。 5. 培養異國料理之專業技術人才。 6. 培養良好職業道德、熱忱服務態度及終身學習之人才。	具備餐飲知識與餐飲服務之能力。	●	●		●	●
				具備中、西餐烹調實務製備之能力。	●	●		●	●
				具備烘焙製作、飲料調製之能力。	●	●		●	●
				具備客家宴會菜料理製備之專業能力。	●	●		●	●
				具備川菜料理製備之專業能力。	●	●			●
				具備相關職場所需安全衛生、職業道德正確的價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力。			●		

備註：1. 各科教育目標及科專業能力，請參照群科課程綱要或實用技能學程課程實施規範，研訂敘寫。

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

二、群科課程規劃

表5-2-1 商業與管理群電子商務科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱	名稱	具備電子商務基本能力。	具備文書處理軟體應用與編輯能力。	具備電子商務經營管理之基礎能力。	具備企業經營與管理之基礎能力。	具備雲端軟體設計、應用、統計及專題分析之基礎能力。	具備相關職場所需安全衛生、職業道德正確價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力。	
部定必修	專業科目	商業概論	●	○	○	○	○	●
		經濟學概要	○	○	○	●	●	○
	實習科目	會計實務	○	○	○	●	●	○
		數位科技應用	●	●	●	●	○	○
		商業溝通	●	○	○	○	○	○

表5-2-1 商業與管理群電子商務科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	具備電子商務基本能力。	具備文書處理軟體應用與編輯能力。	具備電子商務經營管理之基礎能力。	具備企業經營與管理之基礎能力。	具備雲端軟體設計、應用、統計及專題分析之基礎能力。	具備相關職場所需安全衛生、職業道德正確價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力。	
校訂必修	專業科目 實習科目	電子商務概論	●	○	●	●	●	●	
		經濟學進階	○	○	○	●	●	○	
		網路架設實習	○	●	●	○	●		
		網站經營與資料庫	○	●	●	●	●	●	
		專題實作	●	○	●	●	●	○	
校訂選修	專業科目	雲端技術與網路服務	●	●	●	●	●	●	
		網路行銷	○	●	○	○	●	●	
		人工智慧原理	○	○	○	○	●	●	
		職業安全與衛生	○	○	○	○	○	○	
	實習科目	文書處理	●	●	●		●	●	
		中英文輸入	○	●	○	○	●	●	
		商業軟體應用	○	●	○	●	●	●	
		電腦輔助設計實習	○	●	○	○	●	●	
		雲端實務	○	●	○	○	●	●	
		數位科技應用進階	○	●	○	○	●	●	
		多媒體製作與應用	○	●	○	○	●	●	
		網路資料庫實習	○	●	○	○	●	●	
		電腦組裝維護	○	●	○	○	●	●	
		資訊技術實習	●	●	●	●	●	●	
		數位行銷實務	●	●	●	●	○	○	
		網頁設計	○		●	○	○	○	
		企劃案實作	●	○	○	●	○	○	
		電子商務實務	●	○	●	○	●	○	
		門市服務實務	●	○	●	○	○	●	
		物料管理	○		●	●	○	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

表5-2-2 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱	名稱	具備餐飲知識與餐飲服務之能力。	具備中、西餐烹調實務製備之能力。	具備烘焙製作、飲料調製之能力。	具備客家宴會菜料理製備之專業能力。	具備川菜料理製備之專業能力。	具備相關場所衛生、職業道德正確之價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進之能力。		
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●				●		
	實習科目	餐飲服務技術	●				●		
		飲料實務	●		●		●		

表5-2-2 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	具備餐飲知識與餐飲服務之能力。	具備中、西餐烹調實務製備之能力。	具備烘焙製作、飲料調製之能力。	具備客家宴會菜料理製備之專業能力。	具備川菜料理製備之專業能力。	具備相關場所衛生、職業道德正確之價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進之能力。	
校訂必修	專業科目 實習科目	食在幸福	●	○	○	○	○	●	
		餐飲管理	●	○	○	○	○	●	
		餐飲衛生與安全	●	○	○	○	○	●	
		職涯體驗	●	○	○	○	○	●	
		旅遊實務	●					●	
		中餐烹調實習	●	●		●	●	●	
校訂選修	專業科目	專題實作	●	○	○	○	○	●	
		餐飲行銷	●					●	
		菜單設計	●	○	○	○	○	●	
		宴會管理	●	○	○	○	○	●	
		食物學	●	○	○	○	○	●	
	實習科目	採購學	●					●	
		西餐烹調實習	●	●				●	
		團膳製備實務	●	●		●	●	●	
		人力資源管理	●					●	
		餐飲資訊系統	●					●	
		西點製作	●	○	●			●	
		中式點心製作	●	○	●	○		●	
		廚務管理	●	●	●	●	●	●	
		創意果雕	●	○		●	○	●	
		川菜料理	●	●			●	●	
		中餐烹調進階實習	●	●		●	●	●	
		烘焙實務	●		●	●		●	
		房務技術	●					●	
		異國料理	●	●	●	○	●	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 商業與管理群電子商務科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

115學年度入學學生適用(輪調式)

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	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期						
			節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分					
部定必修	一般科目	語文	國語文	6			3	2	3	2	3	2					☐ 適性分組教學 此為33輪調式建教班，考量學生在課程學習的接受度，搭配一年級國語文的銜接課程，訓練同學在口語文上能有更深的學習(說、聽)，並運用在職場上。		
			本土語文/臺灣手語客語文閩南語文閩東語文臺灣手語原住民族語文	2				3	2										
			英語文	4	3	2	3	2										☐ 適性分組教學	
			數學	數學	4	3	2	3	2										☐ 適性分組教學
			社會	歷史	4							3	2						
				地理															
	公民與社會							3	2										
	自然科學	物理	4																
		化學										3	2						
		生物												3	2				
	藝術	音樂	4				3	2											
		美術					3	2											
		藝術生活																	
	綜合活動	生命教育																	
		生涯規劃																	
		家政																	
		法律與生活	4	3	2														
		環境科學概論																	
	科技	生活科技																	
		資訊科技					3	2											
	健康與體育	體育	2	3	2														
		健康與護理	2							3	2								
	全民國防教育		2				3	2											
	小計		38	12	8	24	16	6	4	9	6	3	2	3	2				
專業科目	商業概論	4	3	2		3	2												
	經濟學概要	4						3	2	3	2								
實習科目	會計實務	6	3	2		3	2	3	2										
	數位科技應用	4						3	2	3	2								
	商業溝通	2						3	2										
小計		20	6	4		6	4	12	8	6	4	0	0	0	0				
部定必修學分合計		58	18	12	30	20	18	12	15	10	3	2	3	2					

表6-1-1-1 商業與管理群電子商務科教學科目與學分(節)數表(續)

115學年度入學學生適用(輪調式)

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	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
					節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目	10學分 7.58%	數學	2					3	2								
			生活華語文	4	6	4												
			職場華語文	4	6	4												
	專業科目	8學分 6.06%	電子商務概論	4	3	2	3	2										
			經濟學進階	4								3	2	3	2			
	實習科目	10學分 7.58%	專題實作	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			網路架設實習	2					3	2							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			網站經營與資料庫	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
	特殊需求領域	0學分 0.00%																
	小計			28	15	10	3	2	6	4	0	0	9	6	9	6		
	校訂選修	一般科目	4學分 3.03%	體育與生活	4					1	1	2	1	1	1	2	1	
		專業科目	8學分 6.06%	人工智慧原理	2							3	2					
				雲端技術與網路服務	2							3	2					
				網路行銷	2					3	2							
				職業安全與衛生	2					2	1	1	1					
		實習科目	34學分 25.76%	電腦輔助設計實習	2											3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				雲端實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				數位科技應用進階	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
多媒體製作與應用				4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
網路資料庫實習				4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
中英文輸入				4										3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學

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	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂科目	校訂選修	實習科目 34學分 25.76%	商業軟體應用	2											3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			文書處理	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			電腦組裝修護	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			資訊技術實習	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			數位行銷實務	2									3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			網頁設計	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			企劃案實作	2									2	1	1	1	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			電子商務實務	2								3	2				☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			門市服務實務	2										3	2		☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			物料管理	2								3	2				☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%	社會技巧	12	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	
			學習策略	12	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	
	小計			46	0	0	0	0	9	6	18	12	21	14	21	14	
	校訂必修及選修學分合計			74	15	10	3	2	15	10	18	12	30	20	30	20	
	在校期間應修習學分數			132	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	
	團體活動時間(節數)			12	2		2		2		2		2		2		
彈性學習時間(節數)			0	0		0		0		0		0		0			
每週總上課節數				35		35		35		35		35		35			
基礎訓練(限僑生)			12														
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)		24		4												
	職業技能訓練(二)						4										
	職業技能訓練(三)							4									
	職業技能訓練(四)									4							
	職業技能訓練(五)											4					
	職業技能訓練(六)														4		
應修習總學分數			168		26		26		26		26		26		26		

表6-1-1-2 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

115學年度入學學生適用(輪調式)

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	學分數			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					
名稱		學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
一般科目 部定必修	語文	國語文	6			3	2	3	2	3	2				☐ 適性分組教學		
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2			3	2								☐ 適性分組教學 此為33輪調式建教班，考量學生在課程學習的接受度，搭配一年級國語文的銜接課程，訓練同學在口語文上能有更深的學習(說、聽)，並運用在職場上。		
		英語文	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學	
		數學	數學	4	3	2	3	2								☐ 適性分組教學	
		社會	歷史	4							3	2					
			地理														
	公民與社會							3	2								
	自然科學	物理	4														
		化學									3	2					
		生物											3	2			
	藝術	音樂	4			3	2										
		美術								3	2						
		藝術生活															
	綜合活動	生命教育	4														
		生涯規劃															
		家政															
		法律與生活		3	2												
		環境科學概論															
	科技	生活科技															
		資訊科技				3	2										
	健康與體育	體育	2	3	2												
		健康與護理	2							3	2						
	全民國防教育		2			3	2										
	小計		38	12	8	21	14	6	4	12	8	3	2	3	2		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	3	2	3	2											
實習科目	餐飲服務技術	6					3	2	3	2	3	2					
	飲料實務	6					3	2	3	2	3	2					
小計		16	3	2	3	2	6	4	6	4	6	4	0	0			
部定必修學分合計		54	15	10	24	16	12	8	18	12	9	6	3	2			

表6-1-1-2 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

115學年度入學學生適用(輪調式)

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	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
					節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目	10學分 7.58%	數學	2					3	2								
			生活華語文	4	6	4												
			職場華語文	4	6	4												
	專業科目	8學分 6.06%	餐飲管理	4									3	2	3	2		
			餐飲衛生與安全	2						3	2							
			食在幸福	2					3	2								
	實習科目	18學分 13.64%	專題實作	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			職涯體驗	8	3	2	3	2					3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			旅遊實務	2									3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			中餐烹調實習	4	3	2	3	2									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
	特殊需求領域	0學分 0.00%																
	小計			36	18	12	6	4	9	6	6	4	9	6	6	4		
	校訂選修	一般科目	4學分 3.03%	體育與生活	4					2	1	1	1	2	1	1	1	
		專業科目	10學分 7.58%	餐飲行銷	2									1	1	2	1	
				菜單設計	2									3	2			
				宴會管理	2											3	2	
				食物學	2					1	1	2	1					
				採購學	2					3	2							
		實習科目	28學分 21.21%	西餐烹調實習	2			3	2									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
烘焙實務				4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
創意果雕				2							3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
川菜料理				2											3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	

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	學分數	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期					
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
校訂科目	校訂選修	實習科目	28學分 21.21%	中餐烹調進階實習	4								3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				人力資源管理	2					3	2							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				餐飲資訊系統	2										3	2		☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				西點製作	4							3	2	3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				中式點心製作	4							3	2	3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				廚務管理	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				圍膳製備實務	4										6	4		☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				房務技術	2							3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
				異國料理	2											3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		特殊需求領域	0學分 0.00%	社會技巧	12	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	
	學習策略			12	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2		
	小計				42	0	0	3	2	12	8	9	6	15	10	24	16	
	校訂必修及選修學分合計				78	18	12	9	6	21	14	15	10	24	16	30	20	
	在校期間應修習學分數				132	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	
	團體活動時間(節數)				12	2		2		2		2		2		2		
	彈性學習時間(節數)				0	0		0		0		0		0		0		
	每週總上課節數					35		35		35		35		35		35		
	基礎訓練				12													
	基礎訓練(限僑生)				(12)													
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)			24		4												
	職業技能訓練(二)							4										
	職業技能訓練(三)								4									
	職業技能訓練(四)										4							
	職業技能訓練(五)												4					
	職業技能訓練(六)																4	
應修習總學分數				168(168)		26		26		26		26		26		26		

二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-1-1 商業與管理群電子商務科課程架構表(以科為單位，1科1表)

115學年度入學學生適用(輪調式)

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	28.79%	系統設計	
	專業科目		16-20學分	8	6.06%	系統設計	
	實習科目			12	9.09%		
	合 計			58	43.94%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	66-78學分	10	7.58%	系統設計	
		專業科目		8	6.06%		
		實習科目		10	7.58%		
	選修	一般科目		4	3.03%		
		專業科目		8	6.06%		
		實習科目		34	25.76%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	60	81.08%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	44	73.33%	系統設計
	合 計			74	56.06%	系統設計	
六學期團體活動時間合計		12-18節	12節	系統設計			
六學期彈性學習時間合計		0-6節	0節	系統設計			
每週總上課節數		35節	35節	系統設計			
基礎訓練		8-12學分	12學分	系統設計			
職業技能訓練		24學分	24學分	系統設計			
應修習總學分數		156-168學分	168學分	系統設計			
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

備註：部定科目及校訂必修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

表6-2-1-2 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(輪調式)

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	28.79%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	3.03%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			54	40.91%	系統設計
校 訂	必 修	一般科目	66-78學分	10	7.58%	系統設計
		專業科目		8	6.06%	
		實習科目		18	13.64%	
	選 修	一般科目		4	3.03%	
		專業科目		10	7.58%	
		實習科目		28	21.21%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	64	82.05%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	46	71.88%	系統設計
	合 計			78	59.09%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	0節		系統設計	
每週總上課節數		35節	35節		系統設計	
基礎訓練		8-12學分	12學分		系統設計	
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	168學分		系統設計	
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

備註：部定科目及校訂必選修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

三、職業技能訓練計畫

表6-3-1-1 商業與管理群電子商務科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：115/09/01 ~ 115/11/30)	人數	備註
甲梯	115/09/01 ~ 115/11/30	45	
	116/03/01 ~ 116/05/31	45	
	116/09/01 ~ 116/11/30	45	
	117/03/01 ~ 117/05/31	45	
	117/09/01 ~ 117/11/30	45	
	118/03/01 ~ 118/04/30	45	
	115/12/01 ~ 116/02/28	45	
乙梯	116/06/01 ~ 116/08/31	45	
	116/12/01 ~ 117/02/29	45	
	117/06/01 ~ 117/08/31	45	
	117/12/01 ~ 118/02/28	45	
	118/05/01 ~ 118/06/30	45	

表6-3-1-2 餐旅群餐飲管理科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：115/09/01 ~ 115/11/30)	人數	備註
甲梯	115/09/01 ~ 115/11/30	45	
	116/03/01 ~ 116/05/31	45	
	116/09/01 ~ 116/11/30	45	
	117/03/01 ~ 117/05/31	45	
	117/09/01 ~ 117/11/30	45	
	118/03/01 ~ 118/04/30	45	
乙梯	115/12/01 ~ 116/02/28	45	
	116/06/01 ~ 116/08/31	45	
	116/12/01 ~ 117/02/29	45	
	117/06/01 ~ 117/08/31	45	
	117/12/01 ~ 118/02/28	45	
	118/05/01 ~ 118/06/30	45	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 建教合作班團體活動時間每週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、週會或講座等每週1-2節。班級活動列為導師每週基本授課節數。
2. 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。
3. 本表以校為單位，1校1式1表。
4. 輪調式每學期以12週計算。

表 7-1-1 (輪調式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	12	12	12	12	12	12
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	12	12	12	12	12	12
合計	24	24	24	24	24	24

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

新竹縣仰德高級中學彈性學習時間實施規定

中華民國113年10月30日第一次課程發展委員會議修正通過

一、依據

(一)教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號令修正發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。

(二)教育部112年06月08日臺教授國部字第1120064831A號令修正發布之「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

本校建教合作教育班為輪調式建教班,採A、B二班每三個月輪換在校在校上課或出場實習,在校課程主要是以理論、實用技術基本技能為主要的學習要點,故建教合作教育班皆不開設彈性課程且不採計學分。

四、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。

五、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。

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

三、彈性學習時間規劃表

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」，且為全學期授課採計學分時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 實施對象請填入學程、班級.....等
4. 本表以校為單位，1校1式1表。
5. 輪調式每學期以12週計算。

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			☐ 電子商務科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 電子商務科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期			☐ 電子商務科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 電子商務科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第三學年	第一學期			☐ 電子商務科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 電子商務科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學		
	英文名稱	Mathematics		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☒ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 電子商務科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	3			
學分數	2			
開課年級/學期	第二學年第一學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1.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
(一)直線與三角函數	1.直線方程式 2.三角函數	9	
(二)向量與指數	1.向量 2.指數與對數及其運算 3.數列與級數	9	
(三)方程式的運算	1.式的運算 2.方程式 3.不等式及其應用	9	
(四)排列組合與機率	1.排列組合 2.機率與統計	9	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活華語文
	英文名稱	Living Chinese
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.熟練基礎華語文發音 2.能讀寫常用生活華語文字彙 3.華語文數字的應用：金額用法、時間、星期、日期~等	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)日常對話	學習基本的問候和日常交流用語	9	
(二)購物技巧	掌握在市場和商店中購物的常用詞彙和句型	9	
(三)美食文化	認識臺灣美食及其相關的詞彙和表達方式	9	
(四)交通出行	學習如何詢問路線、搭乘公共交通工具的用語	9	
(五)家庭與朋友	介紹家庭成員和朋友的稱謂及相關的社交用語	9	
(六)節慶與習俗	探索臺灣的重要節日及其文化背景和慶祝方式	9	
(七)健康與醫療	學習有關健康、疾病和醫療的基本詞彙	9	
(八)工作與職場	了解工作環境中的常用詞彙和職場溝通技巧	9	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☒ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
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。		

表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場華語文
	英文名稱	Chinese in the Workplace
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 加強華語文口語表達 2. 學習各式職場常用語	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)職場溝通技巧	學習有效的口頭和書面溝通方式	9	
(二)會議與報告	掌握會議用語及如何準備和發表報告	9	
(三)商務禮儀	了解在商務場合的基本禮儀和行為規範	9	
(四)求職與面試	學習撰寫履歷和面試時的常用表達	9	
(五)團隊合作	探討團隊合作的重要性及相關的溝通技巧	9	
(六)專業詞彙	學習各行各業的專業術語和常用表達	9	
(七)問題解決與決策	掌握在工作中提出問題和做出決策的語言	9	
(八)客戶服務	了解如何與客戶有效交流及處理客戶問題	9	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☒ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
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。		

表附2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育與生活		
	英文名稱	Physical Education and Life		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 電子商務科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	1/2/1/2			
學分數	1/1/1/1			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解體育活動的意義、方法及功能，並能應用於日常生活之中。 二、能具備責任感，表現個人良好品格，發揮運動精神。 三、能在體育活動中，表現和諧人際關係和社會規範行為。 四、能積極參與運動，體驗運動樂趣，建立規律運動習慣。 五、能達到並維持健康體適能，促進身心均衡發展。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)田徑	1.各項運動大會項目基本動作教學。 2.蹲踞式起跑、跳遠、投擲鉛球等。	6	第二學年第一學期
(二)籃球(一)	基本運球、帶球上籃。	6	
(三)體適能(一)	運動與健康。	6	第二學年第二學期
(四)籃球(二)	三對三、五對五籃球規則及小組比賽。	6	
(五)體適能(二)	體適能項目。	6	
(六)羽球(一)	握拍、正拍擊球、反拍擊球。 規則簡介、發球練習等。	6	
(七)足球	足內側傳球、停球、足背停球、大腿停球。 定點射門、正足背傳接等。	6	第三學年第一學期
(八)有氧健身操	熱身活動、主要活動、緩和運動。	6	
(九)羽球(二)	雙打比賽規則及小組競賽。	6	第三學年第二學期
(十)排球(一)	發球、接球、傳球。	6	
(十一)排球(二)	比賽規則及小組競賽。	6	
(十二)運動傷害防護	運動傷害防護及宣導。	6	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	課堂實作、課堂態度。
教學資源	審定合格之教科書、教師自編教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 以課堂實作為主，著重運動家精神及團隊合作。

表附2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學
	英文名稱	Mathematics
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☒ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 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
(一)直線與三角函數	1. 直線方程式 2. 三角函數	9	
(二)向量與指數	1. 向量 2. 指數與對數及其運算 3. 數列與級數	9	
(三)方程式的運算	1. 式的運算 2. 方程式 3. 不等式及其應用	9	
(四)排列組合與機率	1. 排列組合 2. 機率與統計	9	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		

表附2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活華語文		
	英文名稱	Living Chinese		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	6			
學分數	4			
開課年級/學期	第一學年第一學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1.熟練基礎華語文發音 2.能讀寫常用生活華語文字彙 3.華語文數字的應用:金額用法、時間、星期、日期~等			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)日常對話	學習基本的問候和日常交流用語	9	
(二)購物技巧	掌握在市場和商店中購物的常用詞彙和句型	9	
(三)美食文化	了解臺灣美食及其相關的詞彙和表達方式	9	
(四)交通出行	學習如何詢問路線、搭乘公共交通工具的用語	9	
(五)家庭與朋友	介紹家庭成員和朋友的稱謂及相關的社交用語	9	
(六)節慶與習俗	探索臺灣的重要節日及其文化背景和慶祝方式	9	
(七)健康與醫療	學習有關健康、疾病和醫療的基本詞彙	9	
(八)工作與職場	了解工作環境中的常用詞彙和職場溝通技巧	9	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☒ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
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。		

表附2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場華語文		
	英文名稱	Chinese in the Workplace		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	6			
學分數	4			
開課年級/學期	第一學年第一學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1. 強化華語文聽說能力 2. 能夠在職場中運用華語文進行交流			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)職場溝通技巧	學習有效的口頭和書面溝通方式	9	
(二)會議與報告	掌握會議用語及如何準備和發表報告	9	
(三)商務禮儀	了解在商務場合的基本禮儀和行為規範	9	
(四)求職與面試	學習撰寫履歷和面試時的常用表達	9	
(五)團隊合作	探討團隊合作的重要性及相關的溝通技巧	9	
(六)專業詞彙	學習各行各業的專業術語和常用表達	9	
(七)問題解決與決策	掌握在工作中提出問題和做出決策的語言	9	
(八)客戶服務	了解如何與客戶有效交流及處理客戶問題	9	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☒ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 安全 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
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。		

表附2-1-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育與生活		
	英文名稱	Physical Education and Life		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/1/2/1			
學分數	1/1/1/1			
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	一、能瞭解體育活動的意義、方法及功能，並能應用於日常生活之中。 二、能具備責任感，表現個人良好品格，發揮運動精神。 三、能在體育活動中，表現和諧人際關係和社會規範行為。 四、能積極參與運動，體驗運動樂趣，建立規律運動習慣。 五、能達到並維持健康體適能，促進身心均衡發展。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)田徑	1.各項運動大會項目基本動作教學。 2.蹲踞式起跑、跳遠、投擲鉛球等。	6	第二學年第一學期
(二)籃球(一)	基本運球、帶球上籃。	6	
(三)體適能(一)	運動與健康。	6	
(四)籃球(二)	三對三、五對五籃球規則及小組比賽。	6	
(五)體適能(二)	體適能項目。	6	第二學年第二學期
(六)羽球(一)	握拍、正拍擊球、反拍擊球。 規則簡介、發球練習等。	6	
(七)足球	足內側傳球、停球、足背停球、大腿停球。 定點射門、正足背傳接等。	6	第三學年第一學期
(八)有氧健身操	熱身活動、主要活動、緩和運動。	6	
(九)羽球(二)	雙打比賽規則及小組競賽。	6	
(十)排球(一)	發球、接球、傳球。	6	
(十一)排球(二)	比賽規則及小組競賽。	6	第三學年第二學期
(十二)運動傷害防護	運動傷害防護及宣導。	6	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	課堂實作、課堂態度。
教學資源	審定合格之教科書、教師自編教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 以課堂實作為主，著重運動家精神及團隊合作。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務概論
	英文名稱	Electronic Commerce Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識電子商務應用架構、電子商務商業模式及其最佳實務。 2. 規劃設計微型事業電子商店之模擬。 3. 培養正確的電子商務應用方式。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電子商務基本概念及發展趨勢	1. EC的簡介 2. EC的構面與類型 3. EC的內涵	9	
(二)EC的策略發展與商業模式	1. EC的策略 2. 網路商業模式	9	
(三)EC的金流與安全機制	1. 電子付款系統的概念 2. 電子付款系統的內涵 3. 網路安全	9	
(四)個人商務的應用(一)	1. 個人商務應用的發展 2. 自媒體的概念	9	
(五)個人商務的應用(二)	個人商務應用的實例	9	
(六)協同消費與物聯網(一)	1. 協同消費的定義與特性 2. 協同消費的發展與問題	9	
(七)協同消費與物聯網(二)	3. 物聯網的簡介 4. 物聯網的發展與應用	9	
(八)雲端運算	1. 運算的發展和定義 2. 運算的應用	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量(評量方式)	筆記、期中、期末測驗、分組討論		

教學資源	1. 事實知識：使學生瞭解電子商務專業術語，以及電子商務架構的特定細節和元素，以建構電子商業經營實務，發展電子商務問題解決能力。 2. 概念知識：將電子商務商業模式的結構，以其成份的群聚加以分類，並建立關係性，做為電子商務最佳實務之觀察、描述、預測、解釋、決定最適行動的依據，發展電子商務最佳實務的系統思考能力。 3. 程序知識：引導學生瞭解電子商務的規劃和設計流程、探索電子商務的生涯進路，以及使用面談技巧、財報分析技術、資訊科技技術、網路行銷方法，發展電子商務商業模式之建構、發展、與評估能力。 4. 後設認知知識：引導學生正確認知電子商務，並促進自我認識電子商務的覺察能力，調整自我對資訊科技接受度，瞭解電子商務的社會文化規範，提高電子商務的學習動機與工作價值。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1) 個案教學法：以問題化策略引導學生將生硬的知識轉化至個案之電子商務應用情境，討論知識使用的場景及限制。 (2) 自我解釋教學法：應用概念知識解釋網路連線探索的電子商務網站經營模式。 (3) 直接教學法：示範及練習電子商店規劃與設計的技巧，提高就業能力。 (4) 認知學徒：安排參觀企業或大學電子商務中心，引導學生擷取專家思考、接近實務社群、專業社群的機會。 2. 教學評量 (1) 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2) 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、分析、評鑑、創造。如電子商務商業模式辨識確認、電子商店網頁結構分析、個案財報分析評估、學習歷程檔案評量等。 (3) 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 3. 教學資源 (1) 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 (2) 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 (3) 加強實例的介紹，使教學活潑化。 (4) 使用錄影帶或多媒體教學，以利課室教學帶入真實世界。 4. 教學相關配合事項 (1) 安排電子商務專業組織之現場參觀與訪談。 (2) 結合學校電腦軟硬體設施以及社會資源，提供授課實務教學之用。

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經濟學進階
	英文名稱	Advanced Economics
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 觀察現實的生活環境及歸納經濟原理的基本概念。 2. 啟發學生具有運用經濟知識思考與解決問題的能力。 3. 經濟學知識之充分瞭解以應用於商業環境。 4. 加強邏輯分析及數量分析解決問題之能力，以因應升學考試。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)供給與需求	1. 需求與供給 2. 消費行為的研究 3. 生產理論 4. 成本理論	9	
(二)市場均衡分析	1. 完全競爭市場產量與價格 2. 獨占市場產量與價格 3. 不完全競爭市場產量與價格	9	
(三)消費者的選擇	1. 價格彈性 2. 消費者的選擇依據 3. 生產者的決策	9	
(四)政府	1. 政府職能 2. 公共選擇問題與代理問題	9	
(五)分配理論	1. 所得分配的意義與種類 2. 所得分配不均度的測量 3. 所得分配與社會福利 4. 生產要素需求的特性及其決定因素 5. 生產要素分配理論	9	
(六)完全競爭市場	1. 完全獨占市場 2. 不完全競爭市場 3. 要素供給與需求	9	
(七)商業與經濟未來之發展(一)	經濟成長與經濟發展	9	
(八)商業與經濟未來之發展(二)	現代化商業機能	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	筆記，分組報告、期中、期末測驗。		
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. 教學方法 (1)理論應配合實務應用情形，以提昇學生學習興趣。(2)依學生差異，適時調整課程內容。
2. 教學評量 (1)配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量方式包含紙筆測驗、閱讀心得、期末報告及上課討論。(3)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
3. 教學資源 (1)教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。(2)充分利用圖書館的報章及雜誌，以為學生閱讀商業知識，例如：商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報周一的華爾街日報摘要、工商時報及經濟日報等。
4. 教學相關配合事項 (1)編寫及選用教材時，宜多注意當前的經濟環境並搭配各項商業時事，儘可能以多媒體的方式呈現，甚至利用電腦教室或單槍投影機等。(2)灌輸學生職業道德觀念，並培養學生積極進取之學習態度。

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人工智慧原理
	英文名稱	Principles of Artificial Intelligence
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	隨著人工智慧持續發展，AI對人們的未來生活可能帶來衝擊與影響，以及如何應用在各大領域。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)人工智慧的演進	人工智慧的演進	6	
(二)機器學習原理	機器學習原理 機器學習 (Machine Learning) 深度學習 (Deep Learning)? 強化學習 (Reinforcement Learning)	6	
(三)資料探勘與大數據分析	資料探勘與大數據分析 異常檢測 (異常/變化/偏差檢測) 關聯規則學習 (依賴建模) 分類	6	
(四)人工智慧應用領域與產業發展	人工智慧應用領域與產業發展 人工智慧的技術發展 運算能力 一. 基礎研究類 二. 先進技術開發類 三. 應用研究類 四. 研究發展類	6	
(五)各國人工智慧教育現況	各國人工智慧教育現況 面對人工智慧浪潮各國教育決策的發展現況 人工智慧如何透過資料庫進行教育決策	6	
(六)人工智慧趨勢個案分析	人工智慧趨勢個案分析 驅動AI未來發展的六大趨勢	6	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		

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。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。
教學資源	1. 板書 2. 教科書、自編教材 3. 積極參與課程討論度
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。

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	雲端技術與網路服務
	英文名稱	Cloud technology and Internet Services
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生熟悉雲端技術和服務的架構和定義。 2. 使學生瞭解各種方便的雲端應用軟體使用。 3. 使學生了解電腦網路特性與熟悉網路應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)網路概論	1. 網路簡介 2. 網路訊號 3. 網路訊號傳輸	4	
(二)(二)訊號調變與編碼	1. 調變 2. 訊號傳輸媒介 3. 訊號編碼和解碼 4. 類比傳輸和數位傳輸 5. 無線傳輸	4	
(三)(三)電腦網路應用	1. 網路伺服器與網路架構 2. IP Address與Mac Address 3. 常用網路指令 4. 通訊介面簡介 5. RS-232通訊界面 6. 數據機	4	
(四)(四)電腦通訊介面與數據機	1. 簡介 2. 使用區域網路的好處 3. 區域網路的特點 4. 區域網路拓樸方式 5. 區域網路開放架	4	
(五)(五)網際網路應用	1. 網際網路發展過程 2. TCP/IP通訊協定 3. 網際網路應用 4. 網際網路未來應用	4	
(六)(六)網路的設定與分享	1. 連接方式 2. 區域網路連接 3. 網路印表機 4. 無線區域網路 5. 區域網路管理	4	
(七)(七)雲端技術1	1. 雲端由來 2. 雲端定義 3. 雲端服務型式 4. 雲端部屬模式	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)(八)雲端技術2	1. 雲端公有雲、私有雲、混合雲、社群雲 2. 雲端關鍵技術 3. 雲端運算架構與技術 4. GOOGLE雲端應用	4	
(九)(九)遠端遙控	1. 遠端喚醒 2. Windows遠端桌面連線 3. PC端遙控PC端 4. 行動裝置遙控PC 5. 遙控行動裝置	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路行銷
	英文名稱	Online marketing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解行銷在商業活動中所佔的地位和重要性。 2. 分析行銷環境和消費者購買行為。 3. 了解各種行業行銷方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)網路行銷與顧客關係管理	1. 認識網路行銷 2. 網路行銷的特性 3. 漫談網路行銷4P組合 4. 網路行銷規畫?STP 5. SWOT分析 6. 顧客關係管理	4	
(二)網路行銷與網站設計	1. 網站設計流程 2. 架站相關技術 3. UI/UX入門課程 4. 購物網站架站實務實務與5. OsCommerce有約	4	
(三)行動行銷	1. 行動通訊技術 2. 行動行銷簡介 3. 行動行銷創新應用 4. Line行動行銷	6	
(四)社群行銷實務	1. 認識社群行銷 2. 臉書行銷 3. Youtube行銷與管理 4. 影片行銷	6	
(五)網路行銷的倫理與法律議題	1. 網路行銷與資訊倫理 2. 網路行銷與智慧財產權 3. 網路行銷與相關法律問題	8	
(六)網路行銷發展與未來趨勢	1. 零售4.0時代的O2O模式 2. 寶可夢的AR抓寶行銷 3. 大數據行銷 4. 人工智慧與網路行銷 5. 網路行銷的評量指標 6. 網路行銷的分析神器-Google Analytic	8	
合計		36節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 法治教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。

表附2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業安全與衛生
	英文名稱	Occupational Safety and Health
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生了解職場安全與衛生之基本原理與技巧 2. 具備遵守法規、謹慎處理問題的態度 3. 應用在日常生活及工作上	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)我國勞動政策與勞動行政、職業安全衛生法規概要	我國勞動政策與勞動行政、職業安全衛生法規概要	6	第二學年第一學期
(二)職業安全衛生法、勞工安全衛生實行細則	職業安全衛生法、勞工安全衛生實行細則	6	
(三)職業災害之雇主責任與勞工權益、職業安全衛生組織與人員	職業災害之雇主責任與勞工權益、職業安全衛生組織與人員	6	
(四)安全衛生檢查、職業安全衛生教育訓練	安全衛生檢查、職業安全衛生教育訓練	6	
(五)一般工作場所之安全衛生設施及標示、鍋爐及壓力容器	一般工作場所之安全衛生設施及標示、鍋爐及壓力容器	3	第二學年第二學期
(六)輕便手工具及動力工具的使用、工業用機器人危害預防	輕便手工具及動力工具的使用、工業用機器人危害預防	3	
(七)職業病預防	職業病預防	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育		
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。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。		
教學資源	1. 板書 2. 教科書、自編教材 3. 積極參與課程討論度		
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。		

表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Food and Beverage Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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
(一)緒論	1. 餐飲管理的意義與目的 2. 餐飲管理方法	8	
(二)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	
(三)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	
(四)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	
(五)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	
(六)事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	6	
(七)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)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	6	
(九)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	
(十)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	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 多元文化教育		
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。		

表附 2-2-08 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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
(一)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	4	
(二)餐飲組織	1. 細菌~黴菌 2. 酵母菌~病毒	4	
(三)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	
(四)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	4	
(五)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	
(六)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	
(七)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	
(八)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	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育
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。

表附2-2-09 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 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

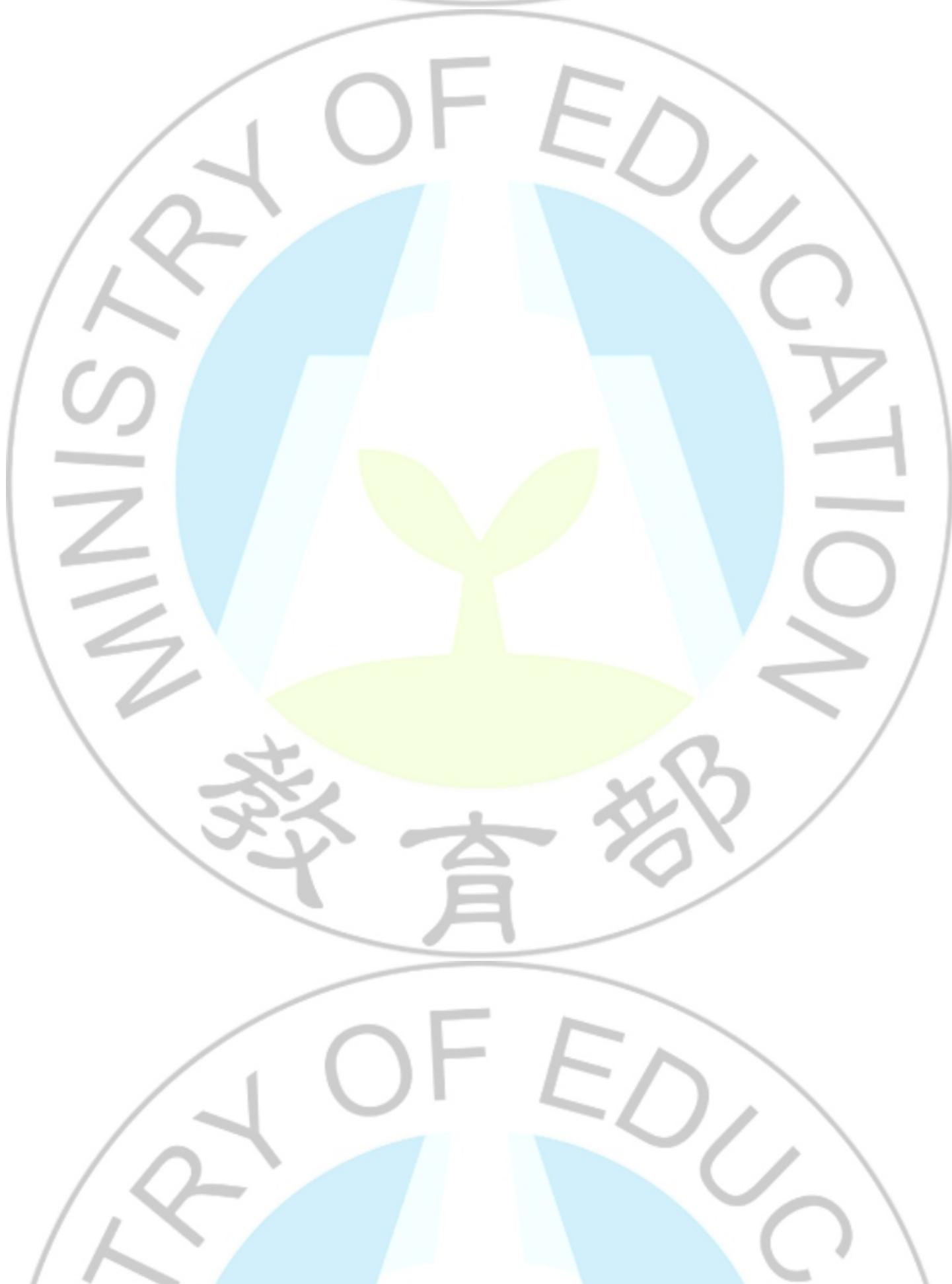
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識吧檯及環境整理	1. 吧台器具、設備之操作方法及周邊整體設備整合 2. 吧台設計、工作流程	6	
(二)飲料之分類與特性	1. 介紹各種飲料之分類與特性	6	
(三)食品器具型錄介紹	1. 認識食品器具型錄參考圖鑑	6	
(四)著名雞尾酒	1. 認識著名雞尾酒，含材料、裝飾物	6	
(五)飲料成本計算	1. 吧台銷售 2. 管理控制之方法	4	
(六)創意發想	1. 腦力激盪研發新飲品，搭配飲調實務課將研發出的產品製作出來	8	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
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 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 教師蒐集相關圖片及實例，輔助課程教學。 3. 實習以吧台實務管理及各項飲料調製為主，務使學生多練習實作。 4. 教學內容兼顧理論及實用性，以利學生未來能應用於職場工作。		

表附2-2-10 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(一)服飾禮儀	1. 穿著的基本原則 2. 男女服飾 3. 個人體型和服飾色彩的搭配及修飾 4. 儀容與儀態	6	第三學年第一學期
(二)居住禮儀	1. 平日居家 2. 受邀住宿 3. 旅館投宿	3	
(三)說話禮儀	1. 說話與聆聽的原則 2. 演說技巧 3. 合宜的姿體語言 4. 電話禮儀	3	
(四)宴客禮儀	1. 宴客 2. 餐飲禮儀	6	第三學年第二學期
(五)交通禮儀	1. 行走 2. 搭乘交通工具	4	
(六)社交禮儀	1. 介紹與握手 2. 名片的使用 3. 拜訪與送禮 4. 書卡傳真電子郵件的應用	6	
(七)休閒活動禮儀	1. 觀賞電影及舞臺表演 2. 參觀展覽館及宗教場所 3. 運動比賽	4	
(八)各國文化禮俗	1. 各國文化禮俗特色 2. 各國禁忌	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。



表附2-2-11 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	本課程讓學生更瞭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樑。菜單之基本認識菜單設計的重要性。「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。 ■課程目標 (Course Objectives) 本課程讓學生更瞭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樑。菜單之基本認識菜單設計的重要性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	菜單範本介紹，協訂課堂公約及教學評量	4	
(二)課程緒論	菜單的定義與起源，菜單之基本認識	4	
(三)菜單設計(一)	1. 菜單設計的重要性，菜單的內容 2. 菜單遍製的依據，菜單的種類 3. 菜單的項目，菜單安排的要領	6	
(四)菜單設計(二)	1. 菜單的結構：中西式菜單的命名、中餐菜單的特色 2. 菜單的結構：西餐菜單的特色，飲料單之製作	6	
(五)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	6	
(六)菜單的定價及策略	1. 定價基礎、影響菜單定價之因素 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	
(七)菜單的製作	製作原則、製作要求、菜單製作常見的通病	4	
(八)菜單之評估	菜單分析、菜單的修正與檢討、如何增添新菜色	2	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育		

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. 搜羅世界各國飯店、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. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。

表附2-2-12 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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。 ■課程目標 (Course Objectives) 1. 瞭解宴會管理，經營型態之基本理論，標準作業流程。 2. 瞭解各類宴會相關之實務，作業準則，部門之工作內容。 3. 宴會基礎觀念理解，基本宴會演練、實務操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	宴會之基本概念	2	
(二)宴會廳之組織架構	宴會廳之組織架構及工作職掌說明	2	
(三)宴會廳之組織架構	餐飲部暨宴會廳之作業準則， 餐飲服務的基本概念	2	
(四)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	
(五)宴會廳	宴會廳基本配備概述	2	
(六)宴會經營型態	開發宴會餐飲服務	2	
(七)宴會菜單規劃&菜單設計	宴會菜單定價及成本控制	2	
(八)餐飲營運控制	宴會飲料管理	2	
(九)品質管理	宴會資訊管理，宴會行銷管理	4	
(十)品質管理	宴會設備管理，宴會員工管理	4	
(十一)實際操作	家長日準備工作-實際操作	4	
(十二)實際操作	聖誕外賣火?-實際操作	4	
(十三)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	4	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	1. 期中考一學科。 2. 平常成績(期中考前)。 3. 期末考一學科。 4. 宴會教學活動。		

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。

表附2-2-13 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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
(一)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	6	第二學年第一學期
(二)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	6	
(三)食物特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 呈味成分	6	第二學年第二學期
(四)食物分類	1. 食品與食品的定義 2. 食物分類方法	6	
(五)營養素計算	1. 早餐設計 2. 午餐設計 3. 晚餐設計	6	
(六)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	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育		

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。

表附2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學
	英文名稱	Purchasing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	針對餐飲業的採購工作做介紹，包含餐飲採購的認識、採購的方法、合約、市場調查、預算、食材的採購、倉儲及驗收等內容了解餐飲業採購工作以運用於實務上。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識餐飲採購	1. 餐飲採購的意義、原則、特性 2. 餐飲採購的內容、政策 3. 餐飲採購人員應備的條件	6	
(二)採購部的組織	1. 採購部的職責 2. 採購部的組織 3. 採購部與其他部門的關係	6	
(三)餐旅採購方法	1. 報價採購 2. 公開招標採購 3. 現場議價採購 4. 其他採購法	8	
(四)採購合約	1. 採購合約的意義、種類 2. 採購合約的內容、更改 3. 其他注意事項	8	
(五)採購市場調查	1. 採購市場調查的意義、方法 2. 市場調查的內容 3. 採購市場調查的流程 4. 編列價格預算 5. 決定採購價格的方法 6. 決定採購數量的方法 7. 常用付款方式 8. 各種價格結構	8	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 課程參與態度。2. 作業評量。3. 考試評量。		

教學資源	1. 課本。2. 補充資料。3. 教室多媒體語音設備器材。4. 筆電。5. 板書。
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(以校為單位)

表附2-3-01 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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
(一)專題的通論	1. 專題製作之目的 2. 專題製作之架構和內容	8	
(二)專題之緒論	1. 專題之題目 2. 緒論之內容	6	
(三)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	6	
(四)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	8	
(五)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	8	
(六)專題製作的方法之一	1. 問卷製作 2. 問卷調查	8	
(七)專題製作的方法之二	簡報類專題製作	6	
(八)專題製作的方法之三	學習檔案製作	6	
(九)實作練習	1. 收集素材 2. 撰寫 3. 發表練習	8	
(十)專題製作結果之呈現	問卷調查結果之呈現	8	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☒ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
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。		

表附 2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路架設實習
	英文名稱	Networking internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	在網路科技快速演進中，必須能夠學會如何應用網路科技，進而透過網路科技與個人專業領域知識的整合，建構企業創新的營運模式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)網站平台的使用與功能介紹	網站平台的使用與功能介紹 網站建置前需準備的事項與概念 網站製作主要目的與取向	6	
(二)了解網路購物的方式與建立網路購物商城	了解網路購物的方式 建立網路購物商城	6	
(三)網路賣場主題設計	網路賣場主題設計 購物賣場網站案例： 客戶案例 - 一手私藏 客戶案例 - 群羊針織 客戶案例 - 威麥克 客戶案例 - SCHEMING GG 客戶案例 - 米樂 客戶案例 - 先創國際	6	
(四)圖片批次處理	圖片批次處理 如何一次下載網頁中的全部圖片？ 如何批次調整海量照片的尺寸大小？ 如何快速為大量照片加上浮水印？	6	
(五)網站流量建立與觀察	網站流量建立與觀察 網站流量分析的應用	6	
(六)行銷自己的網路商城	行銷自己的網路商城 如何行銷自己的商品 個案分析與分享	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		

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。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。
教學資源	1. 板書 2. 教科書、自編教材 3. 積極參與課程討論度
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。

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網站經營與資料庫
	英文名稱	Homepage Study & Database
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解電子商務經營模式。 2. 了解網路店步驟與營運計畫並試營運。 3. 充分了解資料處理與資料庫管理的概念。 4. 應用資料庫系統的基本概念和理論，學習資料庫系統的設計及實作技巧，並使用資料庫建立網站。 5. 使同們兼具有獨當一面獨立完成分析、規劃軟體專案的能力。 6. 培養同學適應未來對資料庫系統研究、深造、就業、進修的資料庫管理基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電子商務規劃	1. 企業建置電子商務應有的規劃 2. 經營模式 3. 企業網站經營模式範例 4. 獲利模式 5. 資訊科技 6. 網站架構中的各種軟體	6	
(二)網路開店步驟與營運計畫書1	1. 概述 2. 選擇網路創業模式 3. 網路拍賣六步驟 4. 案例分析 5. 網路商店開店八步驟	6	
(三)網路開店步驟與營運計畫書2	1. 網路創業者必備的基本電腦技能 2. 撰寫營運計畫書 3. 網路創業者必備的基本電腦技能 4. 營運計畫書內容綱要	6	
(四)線上顧客需求與顧客介面設計	1. 開店前的準備 2. 發掘未被滿足或供給不足的需求 3. 市場區隔法有關顧客的市場區隔變數 4. 設計顧客介面的要素	6	
(五)網路商店	1. 安裝與開店前準備 2. 前後台管理 3. 網路商店美化 4. 電子商務網站經營實作與討論	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)網路商店試營運	1. 網路商店推廣 2. 網路行銷三步驟 3. 網路行銷三經驗模式 4. 網路行銷個案研討	6	
(七)資料實行銷	2. 資料庫行銷目的 3. 資料庫行銷的組成 4. 典型應用案例 5. 資料庫行銷專案團隊 6. 資料庫行銷成功關鍵	6	
(八)資料庫管理基本概念	1. 網站經營資料庫概述 2. 資料庫的發展和相關技術 3. 資料庫的內涵 4. 網站資料庫之應用	6	
(九)資料表操作	1. 操作介面-表單 2. 深入表單 3. 美化表單 4. 彙整資料-報表 5. 強化報表	6	
(十)網站經營與資料庫行銷1	1. 運用資料庫建立網站 2. 資料庫行銷 3. 獲取顧客 4. 利用網路做市場測試 5. 保留顧客	9	
(十一)網站經營與資料庫行銷2	1. 個人化策略 2. 網路商店應用資料庫行銷發展行銷策略 3. 企業推展數位行銷及顧客關係管理的最佳解決方案 4. 主要效應 5. 成功案例	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	上機實作、筆記及學習態度觀察。		
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. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 2. 加強實例的介紹，使教學活潑化。		

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦輔助設計實習
	英文名稱	Computer Aided Design Internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	培養軟體的模型設計，經由產品設計的實作學習現代化電腦輔助工程的範疇和應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦輔助工程概論	電腦輔助工程概論	6	
(二)實體模型設計	實體模型設計 資料庫設計與三層資料模型 邏輯資料模型	6	
(三)曲面模型設計	曲面模型設計 選擇基準面 創建草圖 創建基體 鏡像曲面生成實體	6	
(四)組件及平面圖設計	組件及平面圖設計	6	
(五)團隊資料管理	團隊資料管理	6	
(六)電腦輔助分析及製造簡介	電腦輔助分析 電腦輔助製造	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 能源教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	雲端實務
	英文名稱	Cloud practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	主要讓學生學習到如何去應用雲端技術進行電子商務實務，實際進行雲端平台的操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)GOOGLE帳戶建立	GOOGLE帳戶建立 GOOGLE資料蒐尋技巧	9	
(二)信箱使用	GMAIL使用管理 GOOGLE雲端硬碟操作	9	
(三)雲端使用	GOOGLE雲端硬碟操作	9	
(四)GOOGLE雲端文件1	表單製作	9	
(五)GOOGLE雲端文件2	簡報運用	9	
(六)GOOGLE雲端文件3	試算表運用	9	
(七)網路實用工具1	GOOGLE日曆及相簿 GOOGLE翻譯	9	
(八)網路實用工具2	GOOGLE地圖 GOOGLE協作平台	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2.編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位科技應用進階
	英文名稱	Advanced Digital Technology Application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解數位科技在商業之相關應用，運用系統思考及數位科技以解決商業應用問題。 2. 具備資訊科技與商業整合應用能力，並能規劃設計與溝通協調以解決實務問題。 3. 運用科技、資訊及媒體展現創新及創意，並能感知美感素養。 4. 具備使用數位科技的職業倫理、資安防護及公民意識之素養。 5. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識簡報軟體	認識簡報軟體 定義及軟體環境介紹	9	
(二)簡報資料編輯及特效使用與放映	簡報資料編輯及特效使用與放映 工具功能介紹 特殊工具介紹及操作使用	9	
(三)認識電子試算表軟體	認識電子試算表軟體 定義及軟體環境介紹	9	
(四)公式與函數的使用	公式與函數的使用 1. 定義 2. 函數運用 3. 公式的運用	9	
(五)統計圖表的製作	統計圖表的製作	9	
(六)統計圖表的編修	統計圖表的編修	9	
(七)資料的整理分析	資料的整理分析	9	
(八)資料的應用管理	資料的應用管理	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、多元實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體製作與應用
	英文名稱	Multimedia production and application
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	培養學生能對多媒體設計有專業的知識，具備電腦與資訊科技相關之知識與素養，並且能實際應用到職場與日常生活中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)多媒體概論	多媒體概論 基本原理介紹	9	
(二)多媒體硬體設備介紹	多媒體硬體設備介紹 工具功能與環境介紹	9	
(三)多媒體軟體介紹	多媒體軟體介紹 PPT軟體的使用 網頁設計軟體	9	
(四)多媒體工作環境	多媒體工作環境	9	
(五)多媒體操作介面	多媒體操作介面	9	
(六)多媒體工具的基本操作	多媒體工具的基本操作	9	
(七)影像編修軟體製作應用1	影像處理軟體	9	
(八)影像編修軟體製作應用1	影像編修軟體製作應用 編修工具	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、多元實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路資料庫實習
	英文名稱	Internet database internship
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	培養學生讓學生將所之料庫技術引入到電腦網路系統中，藉助於網路技術將存儲於資料庫中的大量信息及時發佈出去並將所學之相關技術及知識運用在職場上。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)資料庫系統概論	資料庫系統概論 資料表建立 資料庫元件及資料感知元件使用	6	
(二)VB基本語法介紹與練習	VB基本語法介紹與練習 執行【增益集/資料庫管理員】指令 出現「資料庫管理員」視窗	6	
(三)資料庫操作練習Access	資料庫操作練習Access 資料庫(database) 資料庫管理系統 關聯式資料庫	6	
(四)資料庫連結元件	資料庫連結元件 監視 Azure SQL Database 管理元件中的 設定 服務可用性監視 服務效能監視 服務效能集合	6	
(五)VB與Access資料庫連結練習	VB與Access資料庫連結練習 運作方式 完全控制 參與 讀取	6	
(六)程式除錯工具與處理技巧	程式除錯工具與處理技巧 資料庫日誌error.log 資料庫執行狀態 資料庫執行數據 執行時間過長的 Query	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)Data資料控制元件	Data資料控制元件 SQL Server Integration Services 如何建立 ETL 套件	6	
(八)VB、Access、Internet及Command控制元件練習	VB、Access、Internet及Command控制元件練習	6	
(九)小型專案開發	小型專案開發	8	
(十)報表開發元件與製作	報表開發元件與製作	8	
(十一)專案開發系統展示	專案開發系統展示 個案分析	8	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中英文輸入
	英文名稱	Chinese and English Typing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解中文字的輸入法，並熟練中文打字技巧。 2. 能迅速輸入常用的中文字。 3. 使學生樂於分享打字技巧，加速學習的動力。 4. 了解英文字的輸入法，並熟練英文打字技巧。 5. 能迅速輸入英文字。 6. 使學生樂於分享打字技巧，加速學習的動力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中文及數字指法訓練	1. 指導中文輸入正確指法與練習	8	
(二)鍵盤及數字按鍵練習	1. 中文輸入及數字鍵基礎練習	8	
(三)字根鍵盤練習	1. 指導倉頡輸入法學習要領	8	
(四)中文綜合練習	1. 中文文章輸入練習 2. 速度訓練及數字鍵訓練	8	
(五)英文指法訓練	1. 指導英文輸入正確指法	8	
(六)鍵盤及數字按鍵練習	1. 英文輸入基礎	8	
(七)英文字母鍵盤練習	1. 指導英文輸入法學習要領 2. 解說全半形及練習	8	
(八)英打綜合練習	1. 英文文章輸入練習 2. 速度訓練	8	
(九)綜合練習	中英數打分組練習	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	線上測驗、證照取得。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 電腦輔助教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 利用電腦輔助教學以提高學生學習效率。 2. 鼓勵學生考取中英文輸入相關證照。		

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業軟體應用
	英文名稱	Commercial software
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生具備軟體操作能力。 2. 善加運用各種軟體並與商業結合。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)辦公室應用軟體	1. word軟體綜合運用 2. excel軟體綜合運用 3. 簡報軟體綜合運用	9	
(二)雲端應用	1. 文件設計 2. 試算表 3. classroom運用 4. 簡報	9	
(三)電子郵件軟體	1. outlook郵件軟體應用 2. 郵件撰寫與運用	9	
(四)資料庫軟體	1. access軟體 2. access軟體綜合運用	9	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育		
學習評量 (評量方式)	上機實作、筆記、學習態度觀察。		
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. 請務必遵守操作規定。 2. 使用工具必需注意安全及正確的使用方法。		

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書處理
	英文名稱	Word Processing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 能使用相關套裝軟體進行文書處理工作。 2. word 的基本使用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)環境介紹	1. 螢幕解析度 2. WINDOWS7 3. WINDOWS10 4. 擷取畫面 5. 我的電腦	3	
(二)WINDOS7/10檔案總管功能介紹	1. 啟動：檔案總管 2. 詳細資料 3. 修改：檔案名稱、類型、大小 4. 副檔名	2	
(三)WINDOS7/10檔案總管功能介紹	1. 啟動：檔案總管 2. 詳細資料 3. 修改：檔案名稱、類型、大小 4. 副檔名	2	
(四)建立資料夾及子資料夾	1. 環境設定 2. 建立主資料夾 3. 搜尋、複製檔案 4. 螢幕截取 5. 開WORD空白文件編輯檔 6. 貼上	4	
(五)建立資料夾及子資料夾	1. 環境設定 2. 建立子資料夾 3. 搜尋、複製檔案(複製ODT檔案) 4. 螢幕截取 5. 開WORD空白文件編輯檔 6. 貼上	4	
(六)實作綜合練習I	1. 題組1-15 2. 分組練習	4	
(七)實作綜合練習II	1. 題組1-15 2. 分組練習	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)目錄製作I	1. 設定大綱階層(目錄階層) 2. 選取各章節標題文字 3. 設定大綱階層 4. 插入圖片號 5. 複製格式	5	
(九)目錄製作II	5. 複製格式 6. 更新功能變數 7. 圖標號更新 8. 目錄及圖目錄更新	4	
(十)目錄製作III	9. 分節符號 10. 連結到前一節 11. 頁碼格式 12. 目錄 13. 圖目錄 14. 字型設定 15. 段落設定 16. 存檔格式設定	5	
(十一)實作綜合練習I	1. 題組1-15 2. 分組練習	4	
(十二)實作綜合練習II	1. 題組1-15 2. 分組練習	4	
(十三)合併列印I	1. 啟動合併列印 2. 選取收件者 3. 編輯收件者 4. 插入合併欄位 5. 更新標籤 6. 預覽結果 7. 完成與合併檔	4	
(十四)合併列印II	8. 標籤格式設定 9. 頁面模式切換 10. 原始檔與結果檔	3	
(十五)實作綜合練習I	1. 題組1-15 2. 分組練習	4	
(十六)文書處理I	1. 尺規設定 2. 字體樣式 3. 底線 4. 字體大小 5. 字元框線、字元網底 6. 字型	3	
(十七)文書處理I	7. 版面設定 8. 紙張方向 9. 邊界 10. 頁面框線	2	
(十八)文書處理I	11. 插入頁首、頁尾、頁碼 12. 頁首(插入日期及時間) 13. 插入文字檔 14. 段落處理 15. 文字替代(搜尋--取代)	4	
(十九)文書處理I	16. 段落設定 17. 固定行高(18PT) 18. 段落框線及網底 19. 首字放大	2	
(二十)文書處理I	20. 插入圖片 21. 圖片大小設定 22. 圖片框線 23. 圖片陰影 24. 插入表格 25. 儲存格間距、對齊及框線繪製	2	

(二十一)實作綜合練習I	1.題組1-15 2.分組練習	3	
合計		72節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	筆記、平時、期中期末測驗、證照取得。
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. 利用電腦輔助教學以提高學生學習效率。 2. 鼓勵學生考取文書處理相關證照。 3. 教材編選、教學方法。

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦組裝修護
	英文名稱	Computer Hardware Installation & Maintenance
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解電腦硬體特性及功能。 2. 了解電腦硬體的工作原理。 3. 學會組裝修護電腦設備的能力。 4. 能夠安裝作業系統，進行系統設定，安裝驅動程式。 5. 能夠檢測電腦故障點並加以排除。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)不可不知的電腦	1. 一般常見的電腦 2. 與電腦相關的設備 3. 電腦的不可或缺	3	
(二)認識電腦螢幕	1. 螢幕的色彩與亮度 2. 螢幕的規格 3. 主流的液晶螢幕 4. 解讀TN/IPS/VA螢幕面板類型	3	
(三)順手的鍵盤與滑鼠	1. 鍵盤的按鍵結構 2. 鍵盤的外型 3. 功能性鍵盤 4. PS/2傳輸介面 5. USB傳輸介面 6. 無線傳輸介面	3	
(四)中央處理器-CPU	1. 認識CPU 2. CPU的規格與技術指標 3. CPU型號的意義 4. i3/i5/i7最主要的差別	4	
(五)主機板-1	1. CPU插槽(INTEL/AMD) 2. 記憶體插槽 3. 南北橋晶片 4. 硬碟與光碟機插槽	4	
(六)主機板-2	5. 顯示卡插槽 6. BIOS晶片 7. CMOS電池 8. 電源插槽線 9. 其他外接插槽	4	
(七)記憶體-RAM	1. 記憶體的標準與規格 2. 記憶體與主機板的搭配 3. 記憶體容量 4. DDR3/DDR4	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)機械硬碟HD	1. 硬碟類型 2. 硬碟規格 3. SATA硬碟 4. SSD固態硬碟 5. 外接式硬碟	6	
(九)剖析SSD	1. 記憶體的顆粒與製程 2. SSD控制晶片 3. 韌體影響穩定性 4. TYPE-C介面	6	
(十)認識顯示卡	1. 獨立顯示卡 2. 內建顯示卡 3. 顯示卡的規格 4. 顯示卡的功用	4	
(十一)無線網路設備	1. 網路卡 2. 路由器	2	
(十二)初識電腦DIY流程I	1. 確認電腦配置與零組件 2. 安裝各種電腦元件 3. 開機測試及問題排除 4. 安裝作業系統及備份	4	
(十三)初識電腦DIY流程II	5. 安裝防毒軟體 6. 更新作業系統 7. 更新防毒軟體病毒及硬碟驅動程式 8. 安裝其他應用軟體	4	
(十四)安裝CPU及散熱風扇	1. 安裝CPU注意事項 2. 安裝INTEL VPU 3. 安裝風扇注意事項 4. 將風扇電源線接到主機板上	4	
(十五)安裝AMD及散熱風扇	1. 安裝AMD CPU 2. 安裝散熱風扇 3. 將風扇電源線接到主機板上	3	
(十六)安裝記憶體	1. 安裝記憶體注意事項 2. 安裝記憶體	2	
(十七)拆除機殼	1. 拆除機殼注意事項 2. 拆除機殼流程	3	
(十八)安裝主機板	1. 安裝主機板前確認事項 2. 安裝主機板 3. 安裝主機板注意事項	3	
(十九)安裝硬碟	1. 安裝硬碟注意事項 2. 開始安裝硬碟 3. 安裝固態硬碟	4	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	上機實作、筆記、學習態度觀察。		
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. 請務必遵守操作規定。 2. 使用工具必需注意安全及正確的使用方法。		

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊技術實習
	英文名稱	Information Technology Python
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. Python簡潔、易懂易學且應用廣泛，加上豐富強大的套件模組，是第一次學習程式語言的最佳首選。 2. 以Abaconda套件組來示範Python環境安裝，安裝程序相當簡單方便，可快速安裝好Python及常用程式套件。 3. 從基礎的演算法與流程圖帶領入門，再介紹基本語法與進階觀念的各式學習主題，由淺入深學習Python程式設計。 4. 善用模組與套件，規劃多個實用的範例及上機實作演練，強化程式語言的實作能力，幫助讀者輕鬆學會Python一躍變達人。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹與基本觀念簡介	課程介紹 基本觀念簡介	6	
(二)認識變數與基本數學運算	認識變數與基本數學運算 建立正確的Python風格程式 認識內建函數與標準數庫模組	6	
(三)Python的基本資料型態	Python的基本資料型態 INT整數型別 FLOT浮點數型別 STR字串型別 BOOL布林型別	6	
(四)基本輸入與輸出	基本輸入與輸出 手動格式化字串 格式化字串的舊方法 讀寫檔案 檔案物件的method	6	
(五)進階資料型態程式的流程控制	進階資料型態程式的流程控制 認識流程控制 決策流程控制 迴圈 continue和break指令 上機實作演練-密碼驗證程式不求人	6	
(六)檔案的讀寫與組織管理	檔案的讀寫與組織管理 認識檔案 檔案的讀與寫 二進位檔案 綜合範例-考古題高頻率單字統計	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)程式除錯及異常處理	程式除錯及異常處理 程式錯誤類型 認識例外 例外處理方式介紹 綜合範例-以例外處理程式控制使用者輸入的數值	6	
(八)設計與應用模組	設計與應用模組 匯入模組 自製模組 實用內建模組與線上輔助 第三方套件 上機實作演練-樂透隨機投注暨對獎程式	6	
(九)數據分析應用I	數據分析應用I 1. 熟練PANDAS數據清晰與操作 2. 實作Python數據分析瞭解 3. Python視覺化功能應用，透過視覺了解資料特性	8	
(十)數據分析應用II	數據分析應用II 1. 熟練PANDAS數據清晰與操作 2. 實作Python數據分析瞭解 3. Python視覺化功能應用，透過視覺了解資料特性	8	
(十一)數據分析應用III	數據分析應用III 1. 熟練PANDAS數據清晰與操作 2. 實作Python數據分析瞭解 3. Python視覺化功能應用，透過視覺了解資料特性	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位行銷實務
	英文名稱	DigitalMarketingPractice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)培養學生快速利用現有工具架站,獨立製作專業的數位網站。 (二)培養學生具備基本數位行銷應用能力。 (三)培養學生熟悉使用數位行銷資源運用之能力。 (四)培養學生具備數位行銷基礎規劃、設計、上線、管理之能力。 (五)培養學生具備數位行銷技術與基本知識。 (六)培養學生儲備後續就業與創業之基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)數位行銷介紹	1. 數位行銷的定義 2. 架構體系及其與傳統行銷之差異 3. 數位行銷的特點 4. 基本功能及雙向趨勢 5. 數位行銷 5P 組合	6	第三學年第一學期
(二)數位行銷工具介紹	1. 數位(網路)行銷廣告基本術語 2. 數位行銷 10 種招數	6	
(三)微電影行銷	1. 微電影概論 2. 微電影行銷企劃 3. 微電影拍攝運鏡	6	
(四)社群行銷	1. 網路社群快速崛起 2. 社群網站的類型 3. 成員及經營 4. 社群行銷案例	6	
(五)LINE行銷	1. LINE 發訊息 1:1 群發 2. 動態主頁經營 3. 暱稱+個性簽名行銷	6	
(六)行銷文案撰寫	1. 平面廣告文案撰寫 2. 直效行銷郵件撰寫 3. 電視廣告與多媒體文案撰寫 4. 網路文案撰寫 5. 電子郵件行銷文案撰寫	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	量化:作業、平時考 質化:簡報製作、口語表達、專題報告
教學資源	圖書館資源、網絡資源(如 youtube)、社會資源、引導學生共同蒐集列舉各種商業廣告案例,可藉由書籍、雜誌以及各網站等多管道蒐集之。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 進行教學活動時,應依照學生程度或地域性差異,適時調整課程內容。以學生的既有經驗為基礎,引導學生運用科技、資訊與媒體,進行商業行銷議題的判讀與反思。 2. 須落實「實作活動」單元之教學,並加強口語表達能力之訓練,以利於學生學習具體行銷實務的方法及技巧,增進將來從事行銷業務工作之實務技能。

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁設計
	英文名稱	Web Design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解製作網頁的原理。 2. 了解網頁於生活周遭的應用範疇。 3. 學習網頁程式設計的技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)使用網頁製作軟體	1. 網頁製作的原理 2. 網頁製作的發展與應用	9	第二學年第一學期
(二)編輯網頁文件	1. 網站規劃 2. 物件調整	9	
(三)網頁的文字和圖片設計	1. 文字及圖片的編修 2. 製作影像、聲音處理	9	
(四)特殊技巧運用	1. 表格的使用 2. 超連結 3. 製作動畫 4. 網頁特殊效果	9	重大議題融入：科技
(五)地圖和圖層概念	1. 網頁地圖 2. 網頁圖層	9	第二學年第二學期
(六)表單與時間軸設計	1. 表單製作 2. 頁框製作 3. 時間軸設定	9	
(七)網站後台應用與管理	1. 網站管理 2. 後台設定與維護	9	重大議題融入：資訊
(八)網頁設計	製作專屬網頁	9	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	企劃案實作
	英文名稱	Practice for Planning and Writing Proposals
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、引導學生瞭解撰寫企劃案的目的與重要性。 二、引導學生學習撰寫企劃的觀念與方法。 三、引導學生熟悉企劃案內容架構。 四、培養學生於企劃案製作與發表過程中團隊合作及尊重他人意見的態度。 五、培養學生具有適應變遷、創新及自我發展之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)企劃案的目的	1. 企劃案的本質。 2. 企劃案的目標。 3. 企劃案的創意。 4. 提案對象。	6	第三學年第一學期
(二)企劃案撰寫的原則與技巧	1. 撰寫原則。 2. 撰寫方法。 3. 5W1H。	6	
(三)企劃案的基本架構	1. 目的與目標。2. 對象。3. 內容說明。4. 時間範圍。 5. 執行地點。6. 預估效益。7. 預算編列。 8. 風險評估。 9. 人力配置。10. 資源分配。11. 進度安排。 12. 附件補充資料。	6	
(四)個人企劃實作	1. 製作個人人生企劃書。 2. 園遊會企劃案。	6	
(五)商業企劃案的類型	1. 新產品上市企劃案示例。 2. 提升門市營運績效企劃案示例。	6	第三學年第二學期
(六)分組企劃案報告	1. 製作分組企劃案。 2. 分組上台口頭報告。	6	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 能源教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 評量內容有個人企劃案實作以及分組商業企劃案實作。 2. 評量方式宜著重學生的組織、邏輯、思考及團隊合作的表現。		

教學資源	1. 電腦、網際網路、教學廣播系統、投影設備。 2. 利用圖書資源、網路資源,充實教學內容。 3. 選用實際案例講授,擴增教學內容與教學效果。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選:坊間適合教學目標及學生程度的書籍。 2. 教學方法:搜集優秀的企劃案例,以供學生觀摩學習,並啟發其興趣。

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務實務
	英文名稱	E-Commerce Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)認識電子商務的基本概念。 (二)知悉電子商務的規劃及經營模式。 (三)認識電子商務安全機制與法律議題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電子商務的基本觀念	1. 認識電子商務 2. 電子商務的沿革 3. 電子商務的現況與展望	6	第二學年第二學期
(二)電子商務的類型與商業模式	1. B2C 電子商務 2. B2B 電子商務 3. C2C 電子商務 4. C2B 電子商務	6	
(三)電子商務的付款機制	1. 電子商務付款機制簡介 2. 現金式電子付款機制-電子現金付款 3. 預付式電子付款機制-智慧卡付款 4. 後付式電子付款機制-線上信用卡付款	6	
(四)網路行銷	1. 網路行銷簡介 2. 網路行銷策略 3. 網路行銷新利器-Facebook 4. 網路廣告	6	
(五)電子商店的規劃與經營	1. 認識電子商店 2. 電子商店的規劃與設計 3. 優良電子商店的案例討論 4. 電子商店實務模擬擬-以數位果子虛擬電子商城為例	6	
(六)電子商務安全機制與法律議題	1. 網路犯罪 2. 電子商務安全機制 3. 電子商務相關法律議題	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	採多元化評量,除了作業及筆試外,採用小組合作、討論、實作等方式。		

教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體, 以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學, 擴增教學內容與教學效果。 3. 加強實例的介紹, 使教學活潑化。 4. 使用錄影帶或多媒體教學, 以利課室教學帶入真實世界。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 結合學校電腦軟硬體設施以及社會資源, 提供授課實務教學之用。 2. 訓練學生能上網搜尋資料及利用校、內外圖書館蒐集相關資料或雜誌及剪報, 以充實所學。

表附2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務實務
	英文名稱	Chain Store Service Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)描述門市服務管理重點與基本觀念。 (二)熟悉現代門市管理與相關軟、硬體設備操作。 (三)運用門市服務相關經營技巧。 (四)應用熟練門市服務相關設備流程。 (五)培養正確的門市服務工作態度及實作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)零售概論	1. 零售業的定義與分類 2. 零售管理的功能與趨勢	6	第三學年第一學期
(二)門市行政	1. 門市服務的日常行政作業 2. 門市人員服儀與出缺勤管理 3. 門市管理報表 4. 櫃檯作業相關帳表 5. 門市績效考核	6	
(三)櫃檯作業	1. 門市應對進退禮儀 2. 收銀相關週邊設備操作 3. 顧客付款方式 4. 結帳作業 5. 投庫作業 6. 交班作業	6	
(四)商品處理	1. 商品知識的建立 2. 商品進退貨注意事項 3. 商品陳列注意要項 4. 商品上架與下架作業要項 5. 商品退貨與報廢處理 6. 資源回收品處理	6	
(五)門市設備操作	1. 門市營業設備簡介 2. 觸控式收銀 POS 系統操作 3. 其他門市設備操作 4. 門市設備維修與保養	6	
(六)顧客服務	1. 門市服裝儀容注意要點 2. 門市人員禮貌與應對進退態度 3. 門市服務術語 4. 顧客抱怨處理	6	
合計		36節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量等多元評量方式辦理。教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。
教學資源	1. 教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。教學媒體多利用數位教材如簡報、影片等加深學生對門市經營的了解。 2. 安排校外教學或實習，藉由門市專業人員親身示範，讓同學可真正了解門市實際經營現況。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 應參照門市服務實務教學綱要內容並符合教學目標。內容設計應顧及學生需要，順應科技發展並融入日常生活結合，以引發學生興趣且能學以致用，改進目前生活。 2. 教學過程注重校外參觀與職場體驗，藉由實務體驗機會，提升就業力。

表附2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物料管理
	英文名稱	Materialmanagement
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	良好的物料管理可以大幅降低成本，提高生產系統的穩定性、資金的運轉能力、縮短生產週期，滿足銷售需求。良好的物料管理就是可以適時、適量、適質、適價、適地供應生產系統，使其不致於停工待料，並使總成本降至最低的管理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹與導論	課程介紹與導論	6	第二學年第二學期
(二)物料分類與編號	物料分類與編號 物料分類作業程序 物料分類的原則 物料分類的方法	6	
(三)物料計畫及績效評估	物料計畫及績效評估 績效管理的流程 完善績效管理制度條件 績效評估的內容 績效管理之主要工具 關鍵績效指標	6	
(四)存量管制及採購管理	存量管制及採購管理 存量管制的作用 存量管制的目的 安全存量 存量管制的方式	6	
(五)驗收及倉儲管理	驗收及倉儲管理 物資驗收、入庫、保管、盤點、出庫、裝卸	6	
(六)物料管理電腦化及新發展趨勢	物料管理電腦化及新發展趨勢	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、多元實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2.編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-20 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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
(一) 專題的通論	1. 專題製作之目的 2. 專題製作之架構和內容	8	
(二) 專題之緒論	1. 專題之題目 2. 緒論之內容	6	
(三) 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	6	
(四) 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	8	
(五) 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	8	
(六) 專題製作的方法之一	1. 問卷製作 2. 問卷調查	8	
(七) 專題製作的方法之二	簡報類專題製作	6	
(八) 專題製作的方法之三	學習檔案製作	6	
(九) 實作練習	1. 收集素材 2. 撰寫 3. 發表練習	8	
(十) 專題製作結果之呈現	問卷調查結果之呈現	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		

表附2-3-21 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培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
(一)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。	9	參觀地點：新竹國賓大飯店
(二)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。	9	參觀地點：新竹芙洛麗大飯店
(三)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。	9	參觀地點：新竹喜來登大飯店
(四)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。	9	參觀地點：新竹煙波大飯店
(五)業界專家授課	活動內容： 1. 蛋糕裝飾。 2. 巧克力製作。	9	授課師資：崔國強 服務單位：新竹國賓大飯店 職稱：點心房主廚

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)業界專家授課	活動內容： 1. 慕斯蛋糕製作 2. 法式點心製作	9	授課師資：林宜慧 服務單位：新竹喜來登大飯店 職稱：副主廚
(七)業界專家授課	活動內容： 1. 餐飲服務流程、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. 商品行銷管控、原料進貨管控。	9	授課師資：張天一 服務單位：新竹國賓大飯店 職稱：ACUT經理
(八)業界專家授課	活動內容： 1. 房務流程、人員素質要求及培訓。 2. 房務環境清潔管控、物品陳列布置擺放。	9	授課師資：JACK 服務單位：新竹國賓大飯店 職稱：房務部協理
(九)校外職場實作訓練	1. 職場實作 2. 分組訓練	6	職場實作地點：新竹國賓大飯店房務部
(十)校外職場實作訓練	測試	6	職場實作地點：新竹國賓大飯店房務部
(十一)校外職場實作訓練	1. 職場實作 2. 分組訓練	6	職場實作地點：新竹國賓大飯店西廳
(十二)校外職場實作訓練	測試	6	職場實作地點：新竹國賓大飯店西廳
(十三)校外職場實作訓練	1. 職場實作 2. 分組訓練	6	職場實作地點：新竹國賓大飯店宴會廳
(十四)校外職場實作訓練	測試	6	職場實作地點：新竹國賓大飯店宴會廳
(十五)校外職場實作訓練	1. 職場實作 2. 分組訓練	6	職場實作地點：新竹國賓大飯店中餐廳
(十六)校外職場實作訓練	測試	6	職場實作地點：新竹國賓大飯店中餐廳
(十七)校外職場實作訓練	1. 職場實作 2. 分組訓練	6	職場實作地點：新竹煙波大飯店宴會廳
(十八)校外職場實作訓練	測試	6	職場實作地點：新竹煙波大飯店宴會廳
(十九)校外職場實作訓練	1. 職場實作 2. 分組訓練	6	職場實作地點：新竹煙波大飯店房務部
(二十)校外職場實作訓練	測試	6	職場實作地點：新竹煙波大飯店房務部
合計		144節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		

表附2-3-22 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 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
(一)旅行業概論	1. 旅遊活動興起與沿革 2. 旅行業定義與特質	2	
(二)旅行業概論	1. 旅遊活動興起與沿革 2. 旅行業定義與特質	2	
(三)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	2	
(四)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	2	
(五)旅遊產品組合	1. 旅遊產品概念 2. 旅遊產品類型與設計	2	
(六)旅遊產品組合	1. 旅遊產品概念 2. 旅遊產品類型與設計	2	
(七)旅行業與航空公司	1. 航空運輸基本認知 2. 機票基本知識	2	
(八)旅行業與航空公司	1. 航空運輸基本認知 2. 機票基本知識	2	
(九)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	4	
(十)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	4	
(十一)旅行業從業人員專長分類與條件	1. 導遊 2. 領隊	4	
(十二)旅行業從業人員專長分類與條件	1. 導遊 2. 領隊	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十三)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	2	
(十四)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	2	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。		

表附2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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
(一)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	
(二)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房衛生及安全。	4	
(三)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。	4	
(四)調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配。	4	
(五)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。	4	
(六)盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇。 2. 盤飾的運用與搭配。	4	
(七)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。	4	
(八)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。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)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。	4	
(十)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。	4	
(十一)煎、炸的烹調法及實習	1. 煎：煎魚、菜脯煎蛋、煎生蠔餅等。 2. 炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗等。	4	
(十二)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。	4	
(十三)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。	4	
(十四)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。	4	
(十五)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。	4	
(十六)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：煙燻鯧魚、燻蛋、煙燻排骨等。	4	
(十七)烤、煨的烹調法及實習	1. 烤：烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等。 2. 煨：乾煸四季豆、乾煸牛肉絲、乾煸小魚等。	4	
(十八)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。	4	
合計		72節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育
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。

表附2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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
(一)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	
(二)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	
(三)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	
(四)專業用語	基本西餐烹飪術語。	4	
(五)切割法介紹	1. 蔬菜類切割法。 2. 肉類切割法。 3. 家禽類切割法。 4. 海鮮類切割法。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)基本烹飪法	1. 烹調原理介紹。 2. 各式烹調法 2.1 Blanching 過水、過油。 2.2 Boiling 沸煮。 2.3 Poaching 低溫煮。 2.4 Steaming 蒸。 2.5 Deep-Fat-Frying 炸。 2.6 Pan Frying 煎。 2.7 Sauteing 炒。 2.8 Grilling 鐵扒/Broiling 炙烤。 2.9 Gratinating 焗。 2.10 Baking 烘烤/Roasting 燒烤。 2.11 Braising 燜。 2.12 Stewing 燴。 2.13 Glazing 蜜/上釉汁。 2.14 Pot Roast 鍋燒。	8	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
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。		

表附2-3-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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
(一)有關烘焙	1. 烘焙的意義 2. 烘焙食品的分類 3. 烘焙的重點	3	
(二)烘焙實務之基本認識	1. 烘焙設備與器具 2. 烘焙材料簡述	3	
(三)烘焙計算	1. 秤料與溫度計算 2. 烘焙百分比、實際百分比及各種換算	9	
(四)蛋糕	一、蛋糕基本分類 二、蛋糕製作要點 1. 蛋糕製作基本步驟 2. 蛋糕實作	9	
(五)蛋糕實作(巧克力戚風蛋糕捲)	1. 巧克力戚風蛋糕捲 2. 調製可可 3. 巧克力蛋黃麵糊製作 4. 入模 5. 整型	6	
(六)蛋糕實作(大理石蛋糕)	1. 白麵糊製作 2. 巧克力蛋黃麵糊製作 3. 大理石麵糊製作 4. 入模 5. 整型	6	
(七)蛋糕實作(海綿蛋糕)	1. 白麵糊製作 2. 巧克力蛋黃麵糊製作 3. 大理石麵糊製作 4. 入模 5. 整型	6	
(八)蛋糕實作(海綿蛋糕)	1. 預爐 2. 秤料 3. 入模 4. 烘焙	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)蛋糕實作(香草天使蛋糕)	1. 預爐 2. 秤料(蛋白糖霜製作) 4. 麵糊製作 5. 入模 6. 烤焙 7. 出模(成品)	6	
(十)麵包	麵包基本分類 1. 麵包製作方法 2. 麵包製作要點 3. 麵包的品嚐與保存 4. 麵包實作	6	
(十一)麵包(山形白土司)	1. 預爐 2. 秤料 4. 麵糰製作與發酵 5. 分割 6. 滾圓--中間發酵 7. 第一次整型 8. 第二次整型 9. 最後發酵 10. 烤焙 11. 成品	6	
(十二)布丁餡甜麵包	1. 預爐 2. 秤料 4. 麵糰製作與發酵 5. 分割 6. 滾圓--中間發酵 7. 包餡、整型、排盤 8. 最後發酵 9. 烤焙 10. 成品	6	
合計		72節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	平時分組練習、期中實作期末測驗。		
教學資源	坊間參考書籍、教師自編教材。		
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. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 宜與烘培課程密切配合。		

表附 2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意思雕
	英文名稱	Creative fruit carving
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	培養學生透過課程教學，清楚了解並能應用於各式料理擺盤之中，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
(一)蕃茄	1. 兔子 2. 玫瑰花	6	
(二)茄子、香菇	1. 茄子花 2. 香菇刻花	6	
(三)柳丁	1. 柳丁盅 2. 兔子	4	
(四)蘋果	1. 蘋果天鵝 2. 蘋果角刻花	6	
(五)水梨	1. 水梨?球花 2. 水梨角刻花	6	
(六)香蕉	1. 香蕉刻花 2. 創意香蕉狗	4	
(七)大/小黃瓜	1. 黃瓜盤飾 2. 小黃瓜 竹子鑲肉	4	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	實作評量		
教學資源	白板或投影機。		
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。		

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	川菜料理
	英文名稱	Sichuan cuisine
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 川菜烹調有四個特點：選料認真、刀工精細、合理搭配、精心烹調。 2. 烹調方法：在烹調方法上常用炒、滑、?、爆、煸、炸、煮、煨等，尤為小煎、小炒、干煸和干燒有極具特色。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)川菜飲食文化	1. 川菜文化 2. 川菜飲食特性 3. 香料的介紹 4. 材料的介紹	4	
(二)川菜料理實務一	魚香肉絲、宮保雞丁、魚香茄子	8	
(三)川菜料理實務二	黃金皮蛋、魚香烘蛋、四季肥腸、乾煸四季豆、	8	
(四)川菜料理實務三	豆干牛肉絲、乾燒蝦仁、川椒松花、水煮肉片、	8	
(五)川菜料理實務四	椒麻脆皮雞、水煮牛肉、熊掌豆腐、	8	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育		
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. 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。		

表附2-3-28 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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
(一)廣東菜1	咕咾肉、廣式炒麵 XO醬炒鮮貝、蠔油芥藍牛肉	6	
(二)廣東菜2	大良炒鮮奶、東江豆腐煲 東江鹽焗雞、百花釀雞腿	6	
(三)福建菜1	佛跳牆、閩生果 炸五香條、荔枝肉	6	
(四)福建菜1	班指干貝、八寶紅蟳飯 龍鬚燕丸、八寶芋泥	6	
(五)四川菜1	宮保雞丁、麻婆豆腐 魚香烘蛋、怪味雞	6	
(六)四川菜2	豆瓣魚、蒜泥白肉 回鍋肉、家常茄子	6	
(七)湖南菜1	東安子雞、剁椒魚頭 蒜苗炒腊肉	6	
(八)湖南菜2	辣子雞丁 左宗雞、粉蒸排骨	6	
(九)江蘇菜1	揚州炒飯、松鼠魚 龍鳳腿、無錫肉骨頭	6	
(十)江蘇菜2	砂鍋獅子頭、文思豆腐 水晶肴肉	6	
(十一)山東菜1	1. 九轉大腸、三彩大蝦 2. 焦溜杯花蛋、蔥燒海參	6	
(十二)山東菜2	蔥燒蹄筋、油爆雙脆 芙蓉蝦仁、鍋燒肘子	6	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育
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(中餐烹調III/全華)、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. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。

表附2-3-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人力資源管理
	英文名稱	human resource Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 餐飲人力資源管理之專業知識與技巧之學習 2. 瞭解業界實際操作情況 3. 提升學生的專業管理能力 4. 瞭解人力資源管理功能的運用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲人力資源管理概論	餐飲人力資源管理概論 定義為何?	4	
(二)人力資源規劃	人力資源規劃 人力資源發展的基本理念	4	
(三)人力市場分析	人力市場分析 人力市場的劃分 人力市場的運用	4	
(四)招募	招募 工作分析 人力招募活動	4	
(五)選才、僱用、安置	選才、僱用、安置 善用人力銀行徵才工具 善用數據分析結果 訂定人才招聘需求規格 訂定僱用人員的選用標準 進行各招募管道效益分析 訂定具競爭力的員工薪酬福利	4	
(六)訓練	訓練 人力開發管理 人力資源培訓	4	
(七)績效評估	績效評估 策略性人力資源管理與傳統人事管理比較表 從策略性人力資源管理之績效評估 如何激勵員工	4	
(八)報酬	報酬 招聘和保留 提高或維持員工士氣 獎勵高績效員工 實現內部和外部薪酬公平 提高員工忠誠度	4	
(九)福利制度	福利制度 福利措施與安全的工作環境	4	
合計		36節	

議題融入	☒ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育
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。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。
教學資源	1. 板書 2. 教科書、自編教材
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。

表附2-3-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲資訊系統
	英文名稱	Catering Information System
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	培養餐飲管理科學生未來成為餐旅業中階主管所需專業電腦資訊技能與科技管理知識，提升其應用現代資訊新科技工具的職能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程簡介	學習動機與數位學習平台(LMS)使用說明、餐旅資訊科技發展現況	4	
(二)餐旅資訊科技應用	餐旅資訊科技應用的宏觀概念與未來展望，相關國際認證說明	2	
(三)電腦軟硬體與資訊通訊科技	電腦軟硬體與資訊通訊科技發展基本知識	2	
(四)旅館管理系統三大模組與介面的架構、功能與流程	旅館管理系統三大模組與介面的架構、功能與流程	4	
(五)創意行銷APP編輯製作	軟體架構、功能與操作實務，認識APP行銷基本	4	
(六)餐廳店面銷售管理系統	餐廳店面銷售管理系統POS軟硬體的架構、功能與操作流程介紹	4	
(七)餐廳店面銷售管理系統	餐廳店面銷售管理系統POS管理軟體的架構、功能與操作流程練習	4	
(八)邁向連鎖餐廳之路	邁向連鎖餐廳之路：連鎖餐飲總部ERP管理系統架構、功能介紹	4	
(九)餐旅業團體業務與辦公室管理系統	餐旅業團體業務與辦公室管理系統的架構、功能與運用	4	
(十)產業資訊管理與餐旅業導入資訊系統流程	產業資訊管理與餐旅業導入資訊系統流程	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 能源教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	作業40%(含出勤) 期中30% 期末30% 筆記 隨堂考試		

教學資源	出版社書籍 多媒體 板書
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。

表附2-3-31 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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
(一)緒論	1. 西點製作的基本材料認識 2. 產品配方表之計算 3. 西點製作基本設備認識	3	
(二)認識麵筋	1. 認識麵粉之營養價值 2. 了解低、中、高麵粉差異 3. 了解麵粉之應用 4. 使用不同麵粉洗出麵筋	6	
(三)奶油圓頂吐司+餐包、麵包製作	1. 打麵團之製作過程 2. 吐司桿捲之技巧 3. 橄欖型的整形操作 4. 紅豆麵包的整形及包餡技巧 5. 布丁麵包的整形及包餡技巧	9	
(四)圓頂奶油吐司+奶酥麵包+紅豆麵包	1. 打麵團之製作過程 2. 吐司桿捲之技巧 3. 奶酥的整形及包餡技巧 4. 奶酥的製作 5. 山形吐司桿捲之技巧 6. 紅豆麵包的整形及包餡技巧	9	
(五)巧克力戚風捲+海綿蛋糕+泡芙	1. 戚風蛋糕之製作過程 2. 泡芙糊化之技巧 3. 泡芙成型之技巧 4. 海綿蛋糕之製作過程 5. 泡芙之烘焙技巧 6. 泡芙內餡之製作	9	
(六)香草天使蛋糕	1. 天使蛋糕之製作過程 2. 焦糖製作之技巧	9	
(七)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	9	
(八)海綿蛋糕	1. 海綿蛋糕之製作過程 2. 海綿蛋糕之烘焙技巧	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)蒸烤雞蛋布丁	1. 布丁烤焙之製作 2. 布丁脫模的技巧	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		
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。		

表附2-3-32 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生瞭解中點的運用與變化的概念。 2. 熟練中點有關的變化技能以及中國各省的點心的製做技巧。 3. 培養守法觀念與良好的職業道德，以奠定點心的學習基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中式點心製作介紹	中式酥類及發麵類、燙麵類、冷水麵及米食的製作與應用	6	
(二)認識中式點心類別	中國點心的介紹與製作	6	
(三)中式點心的製作技巧	中式點心的製作技巧與方法	6	
(四)中式點心裝飾	中式點心的裝飾技巧與變化	9	
(五)中式點心的烤焙技巧	中式點心的烤焙技巧與材料的使用對成品的影響	6	
(六)實作練習(桃酥)	1. 糕皮(漿皮攪拌) 2. 鬆弛 3. 分割 4. 包餡 5. 整形(裝飾) 6. 熟製 7. 冷卻 8. 成品	3	
(七)實作練習(菊花酥)	1. 糕皮(漿皮攪拌) 2. 鬆弛 3. 分割 4. 包餡 5. 整形(裝飾) 6. 熟製 7. 冷卻 8. 成品	3	
(八)實作練習(?梨酥)	1. 糕皮(漿皮攪拌) 2. 鬆弛 3. 分割 4. 包餡 5. 整形(裝飾) 6. 熟製 7. 冷卻 8. 成品	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)實作練習(廣式月餅)	1. 糕皮(漿皮攪拌) 2. 鬆弛 3. 分割 4. 包餡 5. 整形(裝飾) 6. 熟製 7. 冷卻 8. 成品	3	
(十)實作練習(碗粿)	1. 白米泡水 2. 加水磨成米漿 3. 米漿加熱糊化 4. 加各式食材 5. 倒入模型 6. 熟製 7. 成品	3	
(十一)實作練習(蘿蔔糕)	1. 白米泡水 2. 加水磨成米漿 3. 米漿加熱糊化 4. 加各式食材 5. 倒入模型 6. 熟製 7. 成品	3	
(十二)實作練習(米發糕)	1. 白米泡水 2. 加水磨成米漿 3. 米漿加熱糊化 4. 加各式食材 5. 倒入模型 6. 熟製 7. 成品	3	
(十三)中式米食(珍珠丸子)	1. 原料秤重 2. 前處理 3. 蒸籠煮水至滾 4. 整形 5. 熟製 6. 成品	3	
(十四)中式米食(台式肉粽)	1. 原料秤重 2. 前處理 3. 蒸籠煮水至滾 4. 整形 5. 熟製 6. 成品	3	
(十五)中式米食(油飯)	1. 原料秤重 2. 前處理 3. 蒸籠煮水至滾 4. 整形 5. 熟製 6. 成品	3	
(十六)中式米食(筒仔米糕)	1. 原料秤重 2. 前處理 3. 蒸籠煮水至滾 4. 整形 5. 熟製 6. 成品	3	
(十七)中式米食(八寶粥)	1. 原料秤重 2. 前處理 3. 熟製 4. 調甜度 5. 成品	3	

(十八)中式米食(廣東粥)	1. 原料秤重 2. 前處理 3. 粥品製作 4. 分裝 5. 成品	3	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 多元文化教育
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。

表附2-3-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廚務管理
	英文名稱	Kitchen Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	建立餐飲業廚房內場生產及規劃管理人員所需之產品製備、採購與行政管理之專業能力為主	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)廚務管理概論	廚務管理概論	9	
(二)廚房種類與規劃概念	廚房種類 規劃概念	9	
(三)廚房空間設計與分配	廚房空間設計與分配	9	
(四)廚房人員組織編制簡介	廚房人員組織編制簡介	9	
(五)廚房工作人員應具備的條件	廚房工作人員應具備的條件	9	
(六)廚房機具設備的認識	廚房機具設備的認識	9	
(七)廚房機具功能及應用	廚房機具功能及應用	9	
(八)廚房機具的維修與保養	廚房機具的維修與保養	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		
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。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。		
教學資源	1. 板書 2. 教科書、自編教材 3. 積極參與課程討論度		
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。		

表附2-3-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	團體餐食製備實務
	英文名稱	institutional food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本課程主要以認識菜單與規劃菜單，初步認識各式菜單，介紹菜單設計的各項方法與相關知識，並能夠依照標準食譜的菜單計算出食材的成本與利潤規劃，指導食材費用的計算與定價的策略。並從而了解均衡的營養與健康飲食的概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)團體膳食的定義	團體膳食的定義及團體膳食菜單設計考慮的因素	6	
(二)(二)團體膳食採購管理	HACCP大量製備供膳系統介紹、採購管理	6	
(三)(三)各類食物運銷過程	食材管理、食物製備	6	
(四)(四)庫房管理方法	工作簡化方法、庫房管理方法	6	
(五)(五)團體膳食設備與用具	團體膳食設備與用具認識	6	
(六)(六)營養價值	食物學、餐飲衛生與安全、營養成分計算	6	
(七)(七)烹調實務-1	拿手菜(十人份)設計與試作(1)	6	
(八)(八)烹調實務-2	拿手菜(十人份)設計與試作(2)	6	
(九)(九)烹調實務-3	五十人份員工餐製備(1)	6	
(十)(十)烹調實務-4	五十人份員工餐製備(2)	6	
(十一)(十一)烹調實務-5	五十人份員工餐製備(3)	6	
(十二)(十二)烹調實務-6	百人份營養便當製作(1)	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作成果檢視。		
教學資源	出版社書籍。		
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。		

表附2-3-35 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅館服務緒論	1. 旅館商品介紹 2. 客房的分類、 3. 房務部從業人員的工作職責	3	
(二)客房設備及備品	1. 客房設備的介紹 2. 客房器具的介紹、 3. 清潔器具之材質及特性 4. 客房布巾備品	3	
(三)房務基本技能	1. 房務員執勤前的準備 2. 做床基本技能 3. 客房的檢視	3	
(四)客房的清潔與維護	1. 客房之清潔作業程序 2. 客房設備器具之清潔作業 3. 客房備品之補充作業	3	
(五)房物鋪設作業	1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業	6	
(六)住客服務	1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業	6	
(七)公共區域的清潔與維護	1. 加床作業 2. 開夜床服務	6	
(八)旅館顧客抱怨及緊急事件處理	1. 加床作業 2. 開夜床服務	6	
合計		36節	
議題融入	☒ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育		
學習評量(評量方式)	1. 期中考一學科。 2. 平常成績(期中考前)。 3. 期末考一學科術科。		
教學資源	實際操作示範。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法分組練習實作。		

表附2-3-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理
	英文名稱	Exotic Cuisines
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 教導學生瞭解世界各地的飲食文化。 2. 教導學生熟悉世界美食烹飪技巧。 3. 引導學生培養邏輯思考的能力。 4. 指導學生學習異國料理烹飪技術。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)義法美食	1. 飯麵類 2. 炸物 3. 火鍋	6	第三學年第二學期
(二)韓式美食	1. 飯麵類 2. 炸物 3. 火鍋	6	
(三)日式美食	1. 丼飯 2. 麵類 3. 炸物 4. 湯	9	
(四)南洋風味美食	1. 肉類 2. 海鮮類 3. 飯麵類 4. 湯類	9	
(五)印度風味美食	1. 主食類 2. 肉類 3. 甜點類	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
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。 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。		

附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

表附3-1-1-2 商業與管理群電子商務科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	WORD基本技能訓練	24
2	職業安全衛生	4	2	EXCEL基本技能訓練	24
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	門市服務基本技能訓練	24
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	中英輸入基本技能訓練	8
5	群育活動	6	5	資訊技術基本技能訓練	8
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	顧客關係管理	6
7	基本華語文輔導課程	96			
合計		122	合計		94
總計					216

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

表附3-1-2-1 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	中餐基本技能訓練	42
2	職業安全衛生	4	2	西餐基本技能訓練	42
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	烘焙基本技能訓練	42
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	餐飲服務技術	14
5	群育活動	6	5	餐飲待客禮儀	12
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	餐飲吧台進階實務	12
合計		26	合計		164
總計					190

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

表附3-1-2-2 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	中餐基本技能訓練	24
2	職業安全衛生	4	2	西餐基本技能訓練	24
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	烘焙基本技能訓練	24
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	餐飲服務技術	8
5	群育活動	6	5	餐飲待客禮儀	8
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	餐飲吧台進階實務	6
7	基本華語文輔導課程	96			
合計		122	合計		94
總計					216

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

(二)專業基礎課程內容

表附3-2-1-2 商業與管理群電子商務科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	WORD基本技能訓練		24
2	EXCEL基本技能訓練		24
3	門市服務基本技能訓練		24
4	中英輸入基本技能訓練	1 簡報基礎製作、簡報製作架構、流程及工作環境	8
		1 Word 的基礎概念操作	
		1 Excel 必須基礎力	
		1 零售概論	
		1 段落、版面設定進階編輯技巧	
		1 中文輸入基本技能訓練	
		1 認識前瞻性資訊技術科技之知識領域。	
		1 顧客資訊蒐集	
		1 服務模式(軟體即服務(SaaS)、平台即服務(PaaS)、基礎設施即服務(IaaS))	
		1 Excel環境及操作介紹	
		1 何謂鍵盤的主要輸入區	
		1 安全性資訊系統概論	
		2 傳統秘密鑰匙系統	
		2 功能鍵區與特殊鍵區	
		2 工作表製作與編輯	
		2 公用雲	
		2 顧客資訊分析	
		2 資訊搜尋	
		2 英文輸入基本技能訓練	
		2 表格編輯技巧	
		2 門市行政	
		2 計算、參照與函數導入	
		2 格式化與排版功能	
		2 表格與圖表設計、簡報製作技巧	
		3 t 多媒體與動畫、簡報版面配置、範本及母片應用	
		3 樣式與文件設計	
		3 函數應用	
		3 櫃檯作業	
		3 電腦維修	
		3 維繫顧客關係	
		3 插入圖片及文字藝術師	
		3 私有雲	
		3 常用公式及函數(包含文字、統計、參照、日期、時間各類函數演練)	
		3 游標控制區	
		3 現代公開鑰匙系統	
		4 雜湊與亂數演算法	
		4 輔助鍵區與狀態顯示燈	
		4 統計圖表製作	

	4	社群雲	
	4	更新目錄的方法	
	4	軟體應用	
	4	商品處理	
	4	資料管理	
	4	長文件操作管理	
	4	放映技巧與列印、表格及圖表運用，插入視訊影片及精華剪輯	
	5	將文字轉成生動的示意圖、流程圖、階層圖、循環圖	
	5	圖形物件與表格功能	
	5	樞紐分析	
	5	門市設備操作	
	5	樣式介紹	
	5	混合雲	
	5	資料清單的管理(排序、篩選、小計、web查詢)	
	5	中英文書信介紹及基本架構	
	5	數位簽章與數位憑證	
	6	防火牆	
	6	中英打指法教學	
	6	排版與列印設定	
	6	雲端運算的隱私安全問題	
	6	長篇文章應用	
	6	顧客服務	
	6	驗證保護	
	6	合併列印	
	6	放映及輸出(轉場動畫及播放背景音樂不中斷等)	
	7	簡報分享及網路應用	
	7	合併列印	
	7	雲端體系架構	
	7	入侵偵測與網路病毒	
	8	資訊與網路安全技術	
	8	雲端核心特性	
	9	雲端對比	
	9	網路規劃與管理技術	
5	資訊技術基本技能訓練		8
6	顧客關係管理		6
合計			94

表附3-2-2-1 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	中餐基本技能訓練		42
2	西餐基本技能訓練		42
3	烘焙基本技能訓練		42
4	餐飲服務技術		14
5	餐飲待客禮儀		12
6	餐飲吧台進階實務		12
	合計		164

表附3-2-2-2 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	中餐基本技能訓練		24
2	西餐基本技能訓練		24
3	烘焙基本技能訓練		24
4	餐飲服務技術		8
5	餐飲待客禮儀		8
6	餐飲吧台進階實務		6
合計			94

附件四、實習式群科課程表

