

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國115年2月10日臺教授國字第 1150011874 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3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、餐旅群烘焙食品科教育目標	9
二、餐旅群烘焙食品科學生進路	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	15
三、科目開設一覽表	16
柒、團體活動時間實施規劃	18
捌、彈性學習時間實施規劃	19
一、彈性學習時間實施相關規定	19
二、學生自主學習實施規範	37
三、彈性學習時間實施規劃表	55
玖、學校課程評鑑	59
學校課程評鑑計畫	59
附件二：校訂科目教學大綱	63

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：烘焙食品科、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

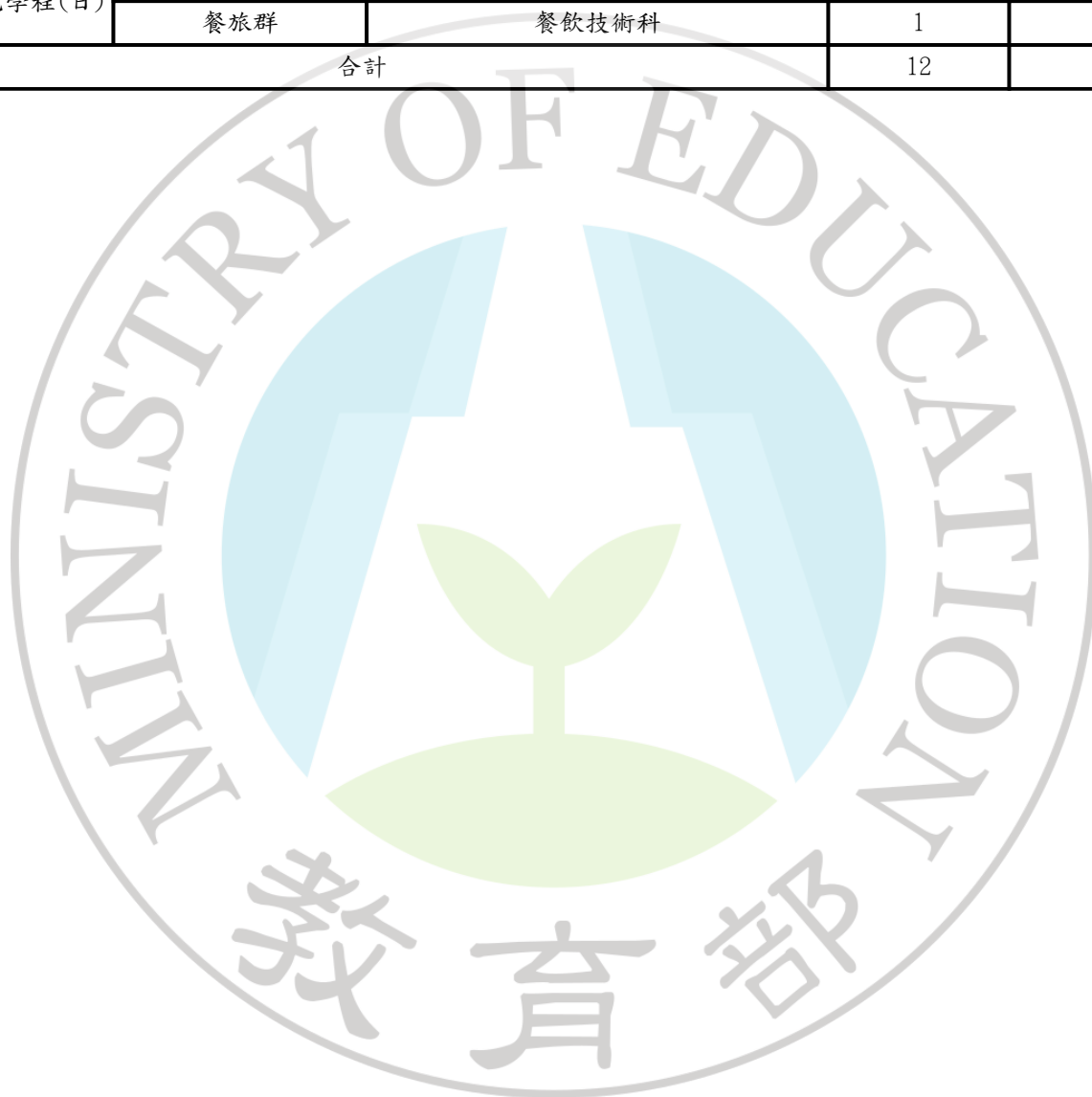
一、班級數、學生數一覽表

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	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
	服務群	綜合職能科	0	0	1	1	1	9	2	10
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 (日)	餐旅群	烘焙食品科	1	46	0	0	0	0	1	46
	餐旅群	餐飲技術科	1	50	1	40	1	33	3	123
建教合 作班	商業與管理群	電子商務科	1	61	2	156	1	73	4	290
	餐旅群	餐飲管理科	1	45	0	0	1	12	2	57
合計			12	493	13	463	13	361	38	1317

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
技術型高中	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(日)	餐旅群	烘焙食品科	1	45
	餐旅群	餐飲技術科	1	45
合計			12	525



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

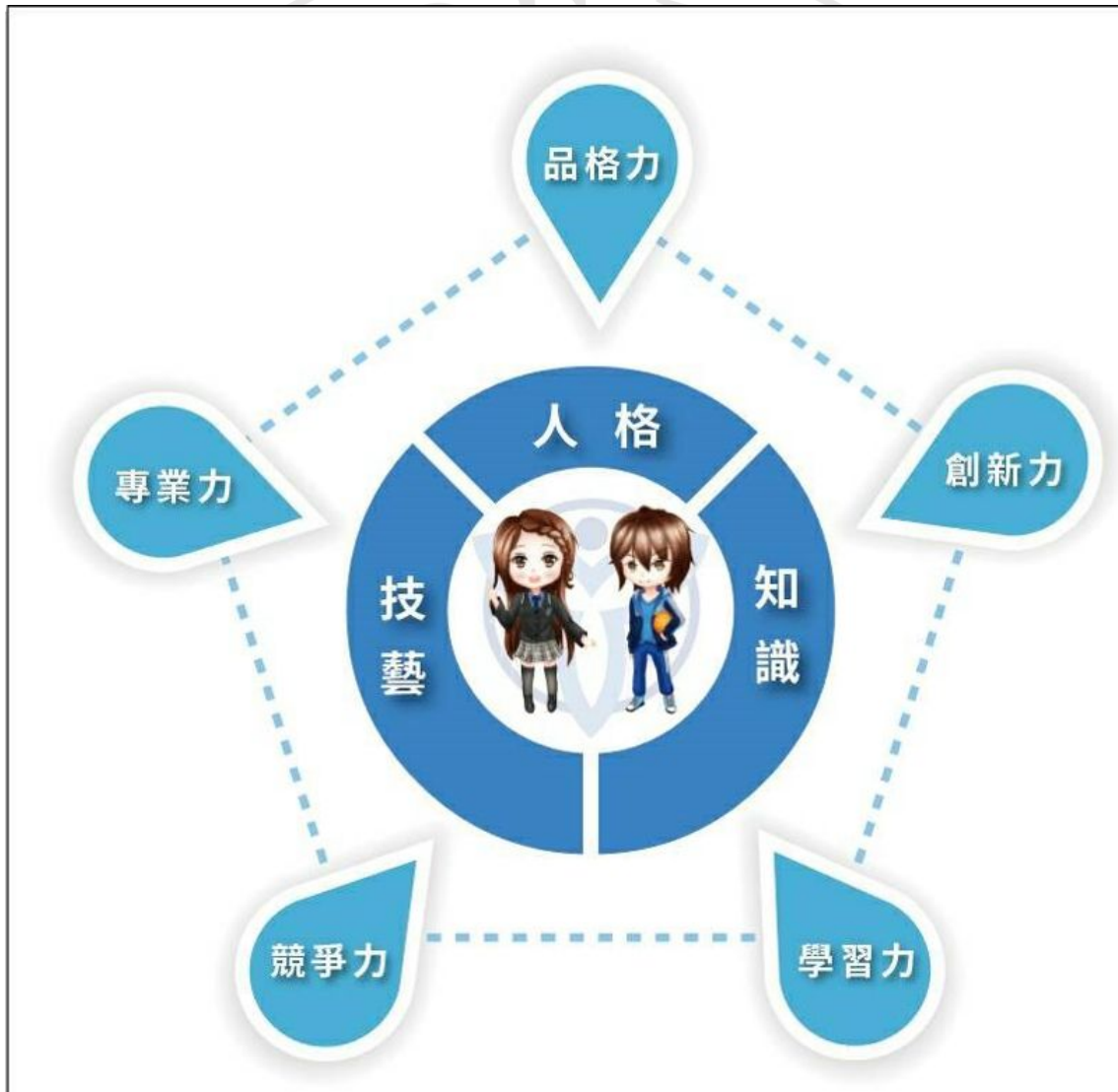
具備優勢技藝、拓展國際視野、發揮多元展能

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》之宗旨、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、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、餐旅群烘焙食品科教育目標

- 一、強化技術本位，培育學生烘焙專業能力，並取得專業證照。
- 二、傳授烘焙及中、西點心技術之實用技能。
- 三、培養烘焙優秀工作人才，增進學生烘焙技術的職業道德與服務精神。
- 四、建立學生重視餐飲烘焙業應具備的安全與衛生健康觀念。
- 五、培養學生擁有創意思考及勤奮負責以適應社會變遷之能力。



二、餐旅群烘焙食品科學生進路

表5-1 餐旅群烘焙食品科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 就業進路以從事麵包坊、點心房助手為主 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 學習烘焙食品基本常識，烘焙相關機具、器具應用與操作能力，具備麵包製作、點心製作之基礎能力，對烘焙產品有基礎認知能力。 2. 學習食物配置及其營養成份，增加對食物衛生安全的基本概念。 3. 檢定職類： 技能檢定以取得烘焙食品丙級證照-麵包類、烘焙食品丙級證照-餅乾類為目標。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☐觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☐烘焙食品概論2學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒烘焙麵包實習6學分 2.2 校訂選修： ☒餅乾製作實務4學分 ☐中餐烹調實習8學分
第二年段	1. 相關就業進路： 就業進路以麵包坊、點心房助手、食品加工廠作業員，食品材料行作業員或銷售員為主。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 學習烘焙實務技術、中式點心製作方式、飲料調製及現場服務，培養職場服務與應對顧客能力，具備銷售服務之能力。 3. 檢定職類： 技能檢定以取得A. 烘焙食品丙級證照-麵包類、B. 烘焙食品丙級證照-蛋糕類。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☐餐飲管理4學分 ☒餐飲衛生與安全2學分 ☐營養學2學分 1.2 校訂選修： ☐食品加工學4學分 ☐採購學2學分 ☐餐飲行銷2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒職涯體驗2學分 ☒烘焙麵包實習6學分 2.2 校訂選修： ☒中式麵點製作4學分 ☒烘焙蛋糕實務8學分 ☐果蔬加工實習4學分 ☐蛋糕裝飾4學分 ☒西點製作8學分

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	1. 相關就業進路： 1. 就業進路以麵包坊、點心房再進階為師傅，食品材料行管理人員，網路行銷或實體店面創業。 2. 能在專業領域學習得更專精，成為有烘焙實務操作熟練的技術人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 學習中式、西式點心及麵包進階製作技術，具備蛋糕裝飾美感設計應用能力，具備菜單設計及伴手禮製作之能力。 3. 檢定職類： 技能檢定以取得A. 中式麵食丙級證照-酥糕油皮類、B. 烘焙食品乙級證照為目標。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒ 菜單設計2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 專題實作4學分 2.2 校訂選修： ☐ 創意中點實務6學分 ☒ 果蔬加工實習3學分 ☒ 蛋糕裝飾3學分 ☒ 創意西式點心6學分 ☒ 臺灣伴手禮製作6學分 分 ☐ 肉品加工實習6學分 ☐ 創新臺灣料理6學分 ☐ 咖啡拉花實務8學分 ☐ 咖啡烘豆實習8學分 ☒ 異國料理4學分 ☒ 窯烤手作實務4學分 ☐ 藝術甜點3學分 ☒ 西點製作6學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群烘焙食品科 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(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	2	1	1					
			閩東語文								
			臺灣手語								
		原住民族語文									
	英語文	4	2	2							
	數學	數學	4	2	2						
	社會	歷史	4	2							
		地理									
		公民與社會				2					
	自然科學	物理	4								
		化學		2							
		生物			2						
	藝術	音樂	4	1	1						
		美術				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									
		生命教育		4							
	生涯規劃										
	家政										
	法律與生活				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		
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 餐旅群烘焙食品科 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(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
		第一學年				第二學年		第三學年				
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	10學分 5.32%	數學應用	4			2	2			維持學生體適能及保持運動習慣。因已有豐富的實作課，故僅安排每週一節。	
			品德教育	2	2							
			體育與生活	4			1	1	1	1		
			小計	10	2	0	3	3	1	1		
	專業科目	10學分 5.32%	餐飲管理	4			2	2				
			烘焙食品概論	2	2							
			餐飲衛生與安全	2			2					
			營養學	2				2				
			小計	10	2	0	4	4	0	0		
	實習科目	18學分 9.57%	專題實作	4					2	2		
			職涯體驗	2				2				
			烘焙麵包實習	12	3	3	3	3				
			小計	18	3	3	3	5	2	2		
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0		
	必修學分數合計				38	7	3	10	12	3	3	
校訂科目	一般科目	0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修一般科目開設0學分	
	專業科目	8學分 4.26%	菜單設計	2					2		「餐飲行銷」與「採購學」為二選一	
			食品加工學	4			2	2				
			採購學	2			2					
			餐飲行銷	2			2					
			應選修學分數小計	8	0	0	4	2	2	0		
	實習科目	88學分 46.81%	餅乾製作實務	4		4					「果蔬加工實習」與「蛋糕裝飾」為二選一	
			中餐烹調實習	8	4	4						
			中式麵點製作	4			4					
			烘焙蛋糕實務	8			4	4				
			創意中點實務	6					3	3		
			果蔬加工實習	7				4	3			
			蛋糕裝飾	7				4	3			
			創意西式點心	6					3	3		
			臺灣伴手禮製作	6					3	3		
			肉品加工實習	6					3	3		
			創新臺灣料理	6					3	3		
			咖啡拉花實務	8					4	4		
			咖啡烘豆實習	8					4	4		

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂選修	實習科目	88學分 46.81%	異國料理	4						4	
				窯烤手作實務	4					4		
				藝術甜點	3					3		
				西點製作	14			4	4	3	3	
				應選修學分數小計	88	4	8	12	12	25	27	校訂選修實習科目開設109學分
	特殊需求領域	0學分 0%	社會技巧	12	2	2	2	2	2	2		
			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	校訂特殊需求領域課程開設24學分	
	選修學分數合計				96	4	8	16	14	27	27	
	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 餐旅群烘焙食品科 課程架構表(以科為單位，1科1表)

115學年度入學學生適用(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	10	5.32%	系統設計
		專業科目		10	5.32%	系統設計
		實習科目		18	9.57%	系統設計
	選修	一般科目		0	0.00%	系統設計
		專業科目		8	4.26%	系統設計
		實習科目		88	46.81%	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	106	56.38%	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	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群烘焙食品科 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	數學		→		→	數學應用	→	數學應用	→		→		→
	綜合活動	品德教育	→		→		→		→		→		→
	健康與體育		→		→	體育與生活	→	體育與生活	→	體育與生活	→	體育與生活	→

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群烘焙食品科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 科目類別	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		→	
		烘焙食品概論	→			→			→	
			→		餐飲衛生與安全	→			→	
			→			→	營養學		→	
			→			→		菜單設計	→	
			→		食品加工學	→	食品加工學		→	
			→		採購學	→			→	
	實習科目		→		餐飲行銷	→			→	
			→			→		專題實作	→	專題實作
			→			→	職涯體驗		→	
		烘焙麵包實習	→	烘焙麵包實習	烘焙麵包實習	→	烘焙麵包實習		→	
			→	餅乾製作實務		→			→	
		中餐烹調實習	→	中餐烹調實習		→			→	
			→		中式麵點製作	→			→	
			→		烘焙蛋糕實務	→	烘焙蛋糕實務		→	
			→			→		創意中點實務	→	創意中點實務
			→			→	果蔬加工實習	果蔬加工實習	→	
			→			→	蛋糕裝飾	蛋糕裝飾	→	
			→			→		創意西式點心	→	創意西式點心
			→			→		臺灣伴手禮製作	→	臺灣伴手禮製作
			→			→		肉品加工實習	→	肉品加工實習
			→			→		創新臺灣料理	→	創新臺灣料理
			→			→		咖啡拉花實務	→	咖啡拉花實務
			→			→		咖啡烘豆實習	→	咖啡烘豆實習
			→			→			→	異國料理
			→			→			→	窯烤手作實務
			→			→		藝術甜點	→	
			→		西點製作	→	西點製作	西點製作	→	西點製作

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
週會或講座	6	6	6	6	6	6
服務學習活動	6	6	6	6	6	6
社團活動	24	24	24	24	24	24
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

中華民國 113 年 10 月 30 日第一次課程發展委員會議修正

一、依據

- (一)教育部 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 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)教育部 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號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、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	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
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	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
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			

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				

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	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
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

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	☐ 品格力 ☐ 學習力 ☐ 競爭力 ☐ 創新力 ☐ 專業力		
主題	☐ 國際教育 ☐ 志工願景 ☐ 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	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室 ☐ 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	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室 ☐ 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	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他			
實施 地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室 ☐ 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。	☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	2		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	3		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	4		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	5		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	

	6		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	7		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	8		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	9		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	10		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	11		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 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

中華民國 113 年 10 月 30 日第一次課程發展委員會議修正

一、依據

- (一)教育部 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 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)教育部 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號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、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	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
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	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
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

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			

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				

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	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
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

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	☐ 品格力 ☐ 學習力 ☐ 競爭力 ☐ 創新力 ☐ 專業力		
主題	☐ 國際教育 ☐ 志工願景 ☐ 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	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室 ☐ 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	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室 ☐ 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	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他			
實施 地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 專業教室 ☐ 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。	☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	2		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	3		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	4		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	5		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	

	6		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	7		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	8		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	9		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	10		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 待努力	
	11		☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 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			☐ 烘焙食品科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 烘焙食品科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期			☐ 烘焙食品科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 烘焙食品科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 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			☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段		開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
						自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	第一學期	英文故事閱讀	2	9	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		閩南語之美	2	9	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		日常美妝	2	9	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		選手培訓	2	18	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		自主學習	2	18	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		指甲彩繪	2	9	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		海報達人	2	9	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		行銷的語言	2	9	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		飲料搖搖樂	2	9	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		中點好好玩	2	9	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期	舞動青春	2	9	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		說話的藝術	2	9	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第二學期	2	18	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否



玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

新竹縣仰德高級中學 115 學年度課程評鑑實施計畫

114 年 10 月 23 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 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- (二)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

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

八、課程自我評鑑結果運用

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

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學應用
	英文名稱	Math Applications
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	☒ 烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
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
(1)直線與三角函數	1. 直線方程式 2. 三角函數	9	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	9	
(3)方程式的運算	1. 式的運算 2. 方程式	9	
(4)不等式	1. 不等式計算 2. 不等式的應用	9	
(5)排列組合	1. 排列 2. 組合	9	第二學年第二學期
(6)機率	1. 機率 2. 統計	9	
(7)三角函數進階	1. 三角函數的應用 2. 二次曲線	9	
(8)微積分	微積分及其應用	9	
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	品德教育
	英文名稱	Character Education
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☒ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☒ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☒ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 烘焙食品科	
學分數	2/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	☒ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☒ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、以民主方式凝聚共識，藉由討論、思辨與反省選擇可彰顯學校特色與需求的核心價值，並推動親師生的具體行為準則之實踐。 二、透過各類課程、活動、潛在課程，以及發揮校長道德領導與教師典範等，透過明列具體目標與內涵及成效評估機制，形塑品德校園文化。 三、深化家長與社區對於品德教育的重視程度，增強其對於當代品德核心價值及其行為準則的認識與實踐，進而發揮家庭與社會教育的品德教育功能，並期與學校教育產生相輔相成之效。 四、結合政府、學校與民間團體資源，強化社會品德教育功能，藉以增進社會各界對於當代品德的共識與實踐，並結合重要節日辦理相關主題活動，進而深耕臺灣品德文化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)看見你的好	關懷行善、賞識感恩、接納包容	4	
(2)品德數來寶	誠實信用、謙虛有禮、賞識感恩	4	
(3)失落的一角	團隊合作、賞識感恩、接納包容	4	
(4)愛護環境我最行	尊重生命、珍惜資源、愛護自然	4	
(5)把愛傳下去	分享共好、關懷行善、賞識感恩	4	
(6)愛心紅不讓	尊重生命、關懷行善、接納包容	4	
(7)尊重共好	分享共好、尊重生命、接納包容	4	
(8)守法公民	公平正義、自主自律、關懷行善	4	
(9)不一樣的天使	團隊合作、接納包容	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	教學評量除紙筆測驗外，配合單元目標，採用討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。		
教學資源	教師自編教材、訪問教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、力求簡明扼要，活用所學資料。

二、選材具普遍性、代表性，並兼顧時代需要、社會生活。

三、包含教材編選、教學方法。



(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3 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	☒ 烘焙食品科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
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	
議題融入	☒ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☐ 無 ☒ 有，科目：體育	
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
(1)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
(2)籃球(一)	基本運球、帶球上籃。	6	
(3)體適能(一)	運動與健康。	6	
(4)籃球(二)	三對三、五對五籃球規則及小組比賽。	6	第二學年第二學期
(5)體適能(二)	體適能項目。	6	
(6)羽球(一)	握拍、正拍擊球、反拍擊球。 規則簡介、發球練習等。	6	
(7)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
(8)有氧健身操	熱身活動、主要活動、緩和運動。	6	
(9)羽球(二)	雙打比賽規則及小組競賽。	6	
(10)排球(一)	發球、接球、傳球。	6	第三學年第二學期
(11)排球(二)	比賽規則及小組競賽。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)運動傷害防護	運動傷害防護及宣導。	6	
合計		72節	
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 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	☒ 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	☒ 烘焙食品科	
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	☒ 性別平等 ☒ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☒ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
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
(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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	
(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	烘焙食品概論
	英文名稱	Introduction to Bakery 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	☒ 烘焙食品科	
學分數	2/0/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解烘焙食品的加工原。 2.瞭解烘焙材之種。 3.瞭解烘焙食品之分與製作。 4.瞭解場所安全與衛生相關認知。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論	1. 烘焙食品的定義。 2. 烘焙食品的加工原理。	2	
(2)烘焙材料	1. 麵粉。 2. 油脂與乳化劑。 3. 糖與漿。 4. 蛋與乳品。 5. 酵母與化學膨脹劑。 6. 香料及其他。	4	
(3)配方製定	1. 度量衡的使用。 2. 烘焙百分比的定義及運用。 3. 配方平衡。	6	
(4)麵包	1. 麵包製作流程及分類。 2. 麵糰形成的原理及麵糰攪拌的變化。 3. 麵糰發酵作用。 4. 麵糰的分割與整形。 5. 麵糰的排盤及烤焙變化。	6	
(5)蛋糕	1. 蛋糕的分類及製作流程。 2. 麵糊類蛋糕的製作。 3. 乳沫類蛋糕的製作。 4. 戚風類蛋糕的製作。	6	議題融入:資訊
(6)西點	1. 西點的分類及製作原理 2. 泡芙的製作原理。 3. 派的製作原理。 4. 道納斯的製作原理。 5. 指型小西餅的製作原理。 6. 蒸烤雞蛋布丁的製作原理。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)包裝	1. 包裝的定義。 2. 包裝的認識。 3. 包裝方法	4	議題融入:安全
(8)衛生與安全	1. 個人及工廠衛生。 2. 食品安全	2	議題融入:品德
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. 技術內容以來衛生管理影片教學，以增加教學效果。		



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 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	☒ 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	☒ 烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☒ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
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
(1)餐飲衛生安全概論	1. 餐飲業的特質、變革與趨勢 2. 餐飲衛生安全的目標、現況及落實	4	第一學年第一學期
(2)餐飲衛生安全中的生物性危害	1. 細菌 2. 真菌 3. 病毒 4. 寄生蟲	4	
(3)食品中毒及其預防方法	1. 食品中毒的定義及分類 2. 台灣地區食品中毒概況 3. 常見細菌性食品中毒病原菌簡介 4. 食品中毒的處理及預防	4	
(4)廚房衛生設計與管理	1. 建築與設施 2. 設備與器具 3. 用水與其他 4. 廚房衛生管理重點與常見缺失	4	
(5)餐點製備、儲存及販售管理	1. 食材的前處理 2. 餐點製備原理及烹調 3. 餐點的後儲存 4. 餐點的運送及販售	4	
(6)設備與餐具清洗管理	1. 清洗作業規劃 2. 洗潔劑、乾燥劑與消毒殺菌 3. 設備清洗原則 4. 餐具清洗程序 5. 餐具清洗簡易檢查方法	4	
(7)餐飲從業人員管理	1. 從業人員的健康管理 2. 廚師的良好作業規範 3. 服務人員的良好作業規範 4. 衛生教育與職場安全訓練	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)廢棄物處理與病媒管制	廢棄物處理 病媒管制	4	
(9)餐飲衛生相關法令及標章制度	1. 食品安全衛生管理法及相關法規 2. TQF驗證制度 6. 優良農產品認證	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	營養學
	英文名稱	Nutrition
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	☑烘焙食品科	
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	☒ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☒ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☒ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識食品中成分及其營養對人體健康的重要性 二、了解在不同性別及年齡所需要營養之差異 三、能設計並規劃均衡飲食營養	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)食品營養概論	1. 營養學的定義與範圍 2. 食品營養與健康關係 3. 當前國民營養狀況及問題	4	議題融入:家庭教育
(2)營養素	1. 營養素的種類 2. 主要營養素的功能及食物來源 3. 營養素不足或過量的生理影響	4	
(3)各類食品的營養價值1	1. 生鮮食品與加工食品 2. 動物性食品	4	
(4)各類食品的營養價值2	1. 植物性食品 2. 特殊營養食品	4	
(5)生命期營養1	1. 孕婦及乳婦營養 2. 嬰兒期的營養 3. 幼兒期的營養	4	
(6)生命期營養2	1. 兒童期的營養 2. 青少年期的營養 3. 成年期的營養 4. 老年期的營養	4	議題融入:生命
(7)體重與飲食	1. 食物熱量的測定與計算 2. 熱量平衡與體重的關係 3. 肥胖的原因與控制 4. 體重不足的原因與飲食調整	4	
(8)膳食設計1	1. 簡易代換單位與代換表 2. 各種食品材料之秤量 3. 基礎飲食	4	
(9)膳食設計2	1. 菜單設計 2. 三餐之分配 3. 家庭膳食計畫	4	議題融入:性別平等

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	以課堂表現、小考及訂正分組檢討、月考、作業..等多元評量		
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關食品營養及其著作。 2.圖表、照片、投影片、影片等。 3.與食品營養有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本科以在教室由老師上課講解為主。 2.除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		



(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	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	☑烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
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	議題融入:科技
(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	議題融入:資訊
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—學科。 3.平常成績(期中考前)。 4.期末考—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。		



(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	食品加工學
	英文名稱	Food 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	☒ 烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☒ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解營養素的種類及其食物來源。 2. 了解食品的保藏方法及原理。 3. 了解各類食品及其加工原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 食品加工基本概念	1. 食品加工的發展史與展望 2. 食品相關重要議題(含產銷履歷、基因改造食品、公平貿易、小農種植、廢棄物處理及正確能源價值觀) 3. 食品認證制度、品質管制、食品相關法規及食品安全衛生之認識	8	第二學年第一學期
(2) 食品保藏	1. 食品變質的原因及其辨識方法 2. 食品的保藏原理 3. 食品的保藏方法(含加熱殺菌、鹽藏與糖漬、冷藏與冷凍、濃縮及乾燥)與應用	8	
(3) 穀類、豆類及薯類加工	1. 米食加工 2. 麵食加工 3. 烘焙食品 4. 豆類加工 5. 薯類加工 6. 澱粉製造與加工	8	
(4) 果蔬加工	1. 果蔬汁飲料 2. 水果蔬菜罐頭 3. 果醬加工 4. 醃漬蔬果 5. 乾燥蔬果	8	
(5) 釀造食品	1. 醬類製造 2. 食醋製造	4	
(6) 肉品加工	1. 原料肉特性 2. 肉品加工技術及原理	8	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)乳品及蛋品加工	1. 原料乳特性與處理 2. 乳品加工技術及原理 3. 蛋的特性 4. 蛋品加工技術及原理	8	
(8)水產加工	1. 水產原料特性 2. 水產加工技術及原理	8	
(9)低溫保藏食品	1. 低溫保藏食品之製造 2. 低溫保藏食品保存中之品質變化 3. 解凍方法 4. 鮮食食品的種類與保鮮技術	8	
(10)嗜好性食品	1. 茶加工技術及原理 2. 咖啡加工技術及原理	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	以課堂表現、小考及訂正分組檢討、段考、作業等多元評量。		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2. 圖表、照片、投影片、影片等多媒體。 3. 與食品加工有關之機構、展覽會、演講會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以在教室由老師上課講解為主。 2. 除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

(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	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	☒ 烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☒ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
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
(1)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	
(2)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	
(3)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	
(4)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	
(5)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	
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。		

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9-2-2-8 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	☒ 烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☒ 法治 ☒ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
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
(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	議題融入:法治
(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	議題融入:資訊、科技
(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	議題融入:品德、環境
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。		

(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	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	☐烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
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
(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	8	
(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	8	
(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	8	
(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	8	
(6)專題製作的方法之一	1. 問卷製作 2. 問卷調查	4	第二學年第二學期
(7)專題製作的方法之二	簡報類專題製作	8	
(8)專題製作的方法之三	學習檔案製作	8	
(9)實作練習	1. 收集素材 2. 撰寫 3. 發表練習	8	
(10)專題製作結果之呈現	問卷調查結果之呈現	8	
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。		



(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	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	☐烘焙食品科	
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	☒ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
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
(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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙麵包實習
	英文名稱	Bakery Bread 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	☑烘焙食品科	
學分數	3/3/3/3/0/0	
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	☒ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	◎無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解烘焙麵包製作的加工原理。 2.瞭解烘焙麵包製作材料之種類。 3.瞭解烘焙麵包之分類與製作。 4.瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。 5.進行各類烘焙麵包製作之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)烘焙麵包實習概論	1.烘焙食品工廠安全衛生。 2.烘焙麵包的加工原理。 3.烘焙麵包機具名稱認識、操作及簡易保養。	9	第一學年第一學期
(2)麵包製作概述	1.麵包製作流程。 2.麵包製作方法。 3.麵包之老化與控制方法。	9	
(3)軟式餐包1	橄欖形餐包	9	
(4)軟式餐包2	漢堡包	9	
(5)軟式餐包3	軟式餐包變化	9	
(6)軟式麵包1	白吐司	9	
(7)軟式麵包2	五峰吐司	9	第一學年第二學期
(8)軟式麵包3	軟式麵包變化	9	
(9)甜麵包1	菠蘿麵包	9	
(10)甜麵包2	紅豆麵包	9	
(11)甜麵包3	椰子麵包	9	
(12)甜麵包4	甜麵包變化	9	
(13)硬式麵包1	法國長棍麵包	9	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14)硬式麵包2	鄉村麵包	9	
(15)硬式麵包3	硬式麵包變化	9	
(16)脆皮麵包	油炸麵包	9	
(17)裹油類麵包1	可頌麵包	9	
(18)裹油類麵包2	丹麥麵包	9	
(19)裹油類麵包3	裹油布里歐	9	第二學年第二學期
(20)裹油類麵包4	裹油類麵包變化	9	
(21)特殊麵包1	雞蛋麵包	9	
(22)特殊麵包2	牛奶麵包	9	
(23)特殊麵包3	米麵包	9	
(24)特殊麵包4	特殊麵包變化	9	
合計		216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、自編教材。 3. 照相機。		
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9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作實務
	英文名稱	Biscuit Preparing 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	☐ 烘焙食品科	
學分數	0/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.瞭解餅乾的特性與種類 2.熟悉餅乾的製作流程 3.培養手工餅乾的能力 4.培養運用食材比例之不同作創意產品	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)烘焙基礎能力	工具介紹、烘焙食品分類與材料認識、烘焙計算	4	
(2)貓舌小西餅	貓舌小西餅	4	
(3)葡萄乾燕麥紅糖小西餅	葡萄乾燕麥紅糖小西餅	4	
(4)調味小餅乾	調味小餅乾	4	
(5)奶油小西餅	奶油小西餅	4	
(6)瑪琍牛奶餅乾	瑪琍牛奶餅乾	4	
(7)奶油蘇打餅乾	奶油蘇打餅乾	4	
(8)椰子餅乾	椰子餅乾	4	
(9)創意餅乾	分組自行構思製作創意餅乾	4	
(10)餅乾實作1	1.達克瓦茲 2.風味司康	4	
(11)餅乾實作2	1.海苔月亮餅乾 2.花生一口酥	4	
(12)餅乾實作3	1.亞拉脆餅 2.亞麻子餅乾	4	
(13)餅乾實作4	1.檸檬小西餅 2.紅麴薄片餅乾	4	
(14)餅乾實作5	1.特濃牛奶餅乾 2.蔬菜餅乾	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15)餅乾實作6	1. 黑旋風餅乾 2. 起司餅乾	4	
(16)餅乾實作7	1. 核桃片酥 2. 咖啡豆豆	4	
(17)成果發表與販售1	規劃與實作	4	
(18)成果發表與販售2	銷售成品	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。		
教學資源	1. 相關教科書 2. 自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。 2. 實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及實驗結果與分析討論。		

(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	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	□烘焙食品科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
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
(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。	8	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。	8	
(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。	8	
(4)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。	8	
(5)盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇。 2. 盤飾的運用與搭配。	8	
(6)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。	8	
(7)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。	8	
(8)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。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)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。	8	
(10)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。	8	第一學年第二學期
(11)燴、羹的烹調法及實習	1.燴:燴豆腐、紅燴里、燴蝦球等。 2.羹:三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯等。	8	
(12)溜、滷的烹調法及實習	1.溜:咕咾肉、醋溜魚、醋溜丸子等。 2.滷:各式滷味等。	8	
(13)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。	8	
(14)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。	8	
(15)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:煙燻鮑魚、燻蛋、煙燻排骨等。	8	
(16)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。	8	
(17)貼、凍的烹調法及實習	1.貼:鍋貼豆腐、鍋貼蘆筍、鍋貼等。 2.凍:雞凍、五彩蝦仁、杏仁豆腐等。	8	
(18)拔絲的烹調法及實習	拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等。	8	
合計		144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9-2-3-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵點製作
	英文名稱	Chinese Pasta 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	☐烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、學生能了解中式麵食的材料及作法。 二、學生能了解中式麵食製品的材料計算。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)冷水麵食1	貓耳朵、生鮮麵條	8	
(2)冷水麵食2	淋餅、手工水餅	8	
(3)燙麵食1	燒賣、荷葉餅、抓餅、蛋餅	8	
(4)燙麵食2	豬肉抓餅、綠豆鍋餅、蝦子燒賣	8	
(5)燙麵食3	鮮肉燒賣、青蔬蛋餅、雞肉蛋餅	8	
(6)燒餅麵食1	蟹殼黃、芝麻醬燒餅、發燒燒餅	8	
(7)燒餅麵食2	蔥燒餅、青蔬抓餅、起司蔥餅	8	
(8)著名水調麵類	哨子麵、拉麵	8	
(9)發麵類	包子、饅頭、花捲、創意饅頭	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 實作評量。 2. 作業評量。 3. 口頭報告評量。 4. 學習態度表現評量。		
教學資源	教科書、補充教材、參考書籍、電腦及投影機。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 參考相關書籍編制自編講義。 運用相關影片為輔助教材。 課堂教授以示範、問題、啟發、討論與學生互動。 搭配教學多媒體資源，提高學生學習興趣。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙蛋糕實務
	英文名稱	Baking Cake 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	☑烘焙食品科	
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	☑性別平等 □人權 □環境 ☑海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 ☑生涯規劃 □多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 ☑安全	
建議先修科目	◎無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 了解蛋糕的淵源與發展。 2. 認識蛋糕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
(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	
(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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	
(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	創意中點實務
	英文名稱	Creative Midpoint 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	☐烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	●無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1. 能了解中式點心相關應用學理。 2. 能了解中式點心原料應用與創新應用。 3. 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。 4. 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)課程簡介	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	6	第三學年第一學期
(2)中式點心製作2	蛋黃酥、桃酥	6	
(3)中式點心製作3	菊花酥、台式豆沙月餅	6	
(4)中式點心製作4	綠豆凸、廣式月餅	6	
(5)中式點心製作5	牛軋糖、牛舌餅	6	
(6)中式點心製作6	蘇式豆沙月餅、鳳梨酥	6	
(7)中式點心製作7	蔥油餅、酥皮蛋塔	6	
(8)中式點心製作8	芋頭酥、雙色饅頭	6	
(9)中式點心製作9	椰蓉酥、叉燒包	6	
(10)中式點心製作10	糖鼓燒餅、韭菜盒子	6	第三學年第二學期
(11)中式點心製作11	蔥脂燒餅、台式蘿蔔糕	6	
(12)中式點心製作12	蒜蓉酥、小籠包	6	
(13)中式點心製作13	太陽餅、鍋貼	6	
(14)中式點心製作14	韭黃炸春捲、脆皮馬蹄條	6	
(15)中式點心製作15	鼓汁蒸鳳爪、蒜香蒸肉排	6	
(16)中式點心製作16	四喜餃、花素蒸餃	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17) 中式點心製作17	咖哩餃、魚翅餃	6	
(18) 中式點心製作18	雙糕潤、香芒奶烙	6	
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	果蔬加工實習
	英文名稱	Fruit and Vegetable 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	☐ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/4/3/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有,科目:	
教學目標(教學重點)	教學目標採實作為主,理論為輔,說明力求簡單明瞭,做為果蔬加工理論之基礎,而實習著重於加工機具之使用、基本操作技術、安全衛生、運用方法與技巧,以培養工作熱忱和創造思考及適應社會變遷能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)果蔬加工基本操作	1. 食品工廠安全衛生。 2. 果蔬加工機具名稱認識、操作及簡易 果蔬加工機具名稱認識、操作及簡易 果蔬加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	8	第二學年第二學期
(2)原料	1. 原料種類認識。 2. 原料新鮮度判斷。 3. 原料前處理。	8	
(3)果蔬汁(一)	1. 鳳梨果汁製作。 2. 胡蘿蔔汁製作。	8	
(4)果蔬汁(二)	1. 番茄果汁製作。 2. 葡萄果汁製作。	8	
(5)罐頭檢驗(一)	1. 罐頭外觀檢查。 2. 罐頭內容物檢查(鳳梨罐頭)。	8	
(6)罐頭檢驗(二)	罐頭製作機具之認識與使用。	8	
(7)果蔬罐頭(一)	1. 高酸性罐頭製作-蜜柑果瓣罐頭。 2. 低酸性罐頭製作-洋菇罐頭。	8	
(8)果蔬罐頭(二)	番茄醬製作	8	
(9)發酵	1. 水果酒。 2. 水果醋。	8	
(10)果醬加工(一)	1. 鳳梨果醬。 2. 葡萄果凍。	6	第三學年第一學期
(11)果醬加工(二)	柑橘果糕	6	
(12)醃漬蔬果(一)	醃漬蔬果機具之認識與使用。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13)醃漬蔬果(二)	1.脆梅。 2.紫蘇梅。 3.黃金泡菜	6	
(14)果蔬乾燥(一)	乾燥機具之認識與使用。	6	
(15)果蔬乾燥(二)	1.乾燥蔬菜製作。 2.乾燥果實製作。	6	
(16)果蔬濃縮	果汁之真空(或冷凍)濃縮	6	
(17)冷藏冷凍	冷凍敏豆	6	
(18)果蔬加工產品設計與製作	果蔬加工產品設計與製作	6	
合計		126節	
學習評量 (評量方式)	評量採作業評定、口試、筆試、實作測驗、期末報告等		
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與穀類加工製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 2.教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。		

(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	蛋糕裝飾
	英文名稱	Korean style flower decoration
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	☐ 烘焙食品科	
學分數	0/0/0/4/3/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
議題融入	☒ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
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	8	第二學年第二學期
(2) 蛋糕體製作	製作 1. 戚風蛋糕 2. 海綿蛋糕	8	
(3) 蛋糕抹面	鮮奶油抹面練習	8	
(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)	8	
(5) 花型練習	1. 玫瑰、五瓣花、繡球花 2. 芍藥、石竹花、鐵筷子 3. 大理石、葡萄風信子、康乃馨	8	
(6) 杯子蛋糕	杯子蛋糕製作、組裝花朵	8	
(7) 半月形蛋糕組裝	製作花朵、組裝成半月形蛋糕	8	
(8) 圓形蛋糕組裝	製作花朵、組裝圓形蛋糕	8	
(9) 母親節主題	依主題設計蛋糕款式	8	
(10) 中秋節主題	依主題設計蛋糕款式	9	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)教師節主題	依主題設計蛋糕款式	9	
(12)卡通主題	依主題設計蛋糕款式	9	
(13)父親節主題	依主題設計蛋糕款式	9	
(14)聖誕節主題	依主題設計蛋糕款式	9	
(15)新年主題	依主題設計蛋糕款式	9	
合計		126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9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意西式點心
	英文名稱	Creative Western Desserts
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	☐ 烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
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並延伸自我創作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)宴會茶點小蛋糕系列	抹茶口味 咖啡口味 天使蔬果捲 天使海苔捲	9	第三學年第一學期
(2)蛋糕系列1	小元寶 海綿蛋糕糖霜玫瑰花裝飾 檸檬炸彈 脆皮蛋糕	9	
(3)蛋糕系列2	香蕉核桃杯子 瑪芬巧克力藍莓杯子 水果蛋糕 布朗尼	9	
(4)蛋糕系列3	輕乳酪蛋糕 乳酪條 德式櫻桃乳酪	9	
(5)西點類1	烤布蕾 芒果奶酪 手指餅乾	9	
(6)西點類2	蘋果派 咖哩肉派 水果泡芙	9	
(7)西點類3	脆皮泡芙 烤乳酪 乳酪慕思	9	第三學年第二學期
(8)土司類	牛奶土司 奶油土司 紅豆土司	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)甜麵包1	波羅小包 蔥油麵包 花生麵包	9	
(10)甜麵包2	培根麵包 辮子造型麵包 蒜味麵包	9	
(11)餐包類	橄欖型餐包 爆漿餐包	9	
(12)成果發表	成果發表	9	
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，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9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	臺灣伴手禮製作
	英文名稱	Taiwan souvenir 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	□烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	●無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、培養正確的烘焙從業概念、工作態度及安全衛生教育。 二、了解烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 三、能獨立完成伴手禮之製作與包裝。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)台灣各地伴手禮介紹	1. 伴手禮的含義 2. 伴手禮的演變與應用	9	第三學年第一學期
(2)台灣在地烘焙食材、農產介紹	1. 在地烘焙材料介紹 2. 農產品材料介紹	9	
(3)伴手禮包材介紹與應用	1. 結合各節慶之包裝 2. 伴手禮包材設計	9	
(4)伴手禮製作準備	1. 伴手禮製作成本計算 2. 菜單書寫 3. 製作報告表	9	
(5)中秋節伴手禮	1. 蛋黃酥 2. 綠豆椪 3. 芋頭酥 4. 台式月餅	9	
(6)萬聖節伴手禮	1. 南瓜塔 2. 指型餅乾 3. 林芝塔 4. 糖霜餅乾	9	
(7)聖誕節伴手禮	1. 樹幹蛋糕 2. 聖誕水果蛋糕 3. 薑餅屋 4. 起士黑胡椒餅乾	9	第三學年第二學期
(8)過年伴手禮	1. Q餅 2. 牛軋糖 3. 杏仁瓦片 4. 堅果塔	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)情人節伴手禮	1. 草莓芙蓮 2. 巧克力熔岩蛋糕 3. 青蘋果慕斯 4. 草莓情人塔	9	
(10)端午節伴手禮	1. 紫米豆沙 2. 白米豆沙 3. 綠豆冰糕	9	
(11)母親節伴手禮	1. 鮮果香芋蛋糕 2. 脆皮舒芙蕾生巧克力蛋糕	9	
(12)客製化伴手禮製作	客製化伴手禮製作	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 多元評量 2. 實作能力測驗 3. 紙筆測驗 4. 作業評量		
教學資源	1. 報章雜誌及網路資源 2. 伴手禮製作相關書籍		
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	肉品加工實習
	英文名稱	Meat 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	☐ 烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.了解肉品各項特質 2.能進行肉品加工並產出成品	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)肉品介紹-2	肉之性狀與化學性質	6	
(2)肉品介紹-3	肉相關結締組織	6	
(3)肉品介紹-4	肉品加工原理	6	
(4)常見肉品加工製作-1	醃漬技術-臘肉(乾醃)	9	
(5)常見肉品加工製作-2	醃漬技術- Canadian Bacon(濕醃)	9	
(6)常見肉品加工製作-3	中式肉製品-中式肉乾	9	
(7)綜合評量1	綜合評量1	3	議題融入:生命
(8)常見肉品加工製作-4	中式肉製品-中式香腸	9	第三學年第二學期
(9)常見肉品加工製作-5	西式肉製品-義大利香腸	9	議題融入:國際教育
(10)常見肉品加工製作-6	乳化技術-貢丸	9	
(11)常見肉品加工製作-7	中式肉製品-肉鬆	9	
(12)肉品介紹-1	肉之構造	6	第三學年第一學期
(13)常見肉品加工製作-8	乳化技術-熱狗	9	
(14)常見肉品加工製作-9	重組技術-火腿	6	
(15)綜合評量2	綜合評量2	3	議題融入:環境
合計		108節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、問答法、分組討論、學習單		
教學資源	教科用書與坊間書籍、相關影片		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法
1、分組討論之可行性與成效
2、學習環境之塑造
3、適當之教學回饋



(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	創新臺灣料理
	英文名稱	Innovative Taiwanese 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	☐ 烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生了解臺灣風格料理進階相關知識。 2. 增加餐飲視野及製作要領。 3. 學習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)臺灣菜	1. 三杯雞、西魯肉 2. 麻油雙腰、蔞豉鮮蚶	9	第三學年第一學期
(2)台式福建菜	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	9	
(3)台式四川菜	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	9	
(4)台式湖南菜	1. 東安子雞、剁椒魚頭 2. 左宗雞、粉蒸排骨 3. 辣子雞丁 4. 蒜苗炒腊肉	9	
(5)台式江蘇菜	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	9	
(6)廚藝發表1	廚藝發表	9	
(7)臺灣菜	1. 鳳梨蝦球、瓜仔肉 2. 排骨酥湯、鮭魚螺肉蒜	9	第三學年第二學期
(8)台式安徽菜	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	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9) 台式浙江菜	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	9	
(10) 台式廣東菜	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	9	
(11) 台式山東菜	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	9	
(12) 廚藝發表2	廚藝發表	9	
合計		108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9-2-3-15 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	◎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	☑烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	○無 ◎有,科目:飲料實務	
教學目標 (教學重點)	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。 課程目標(Course Objectives) 1.瞭解咖啡,咖啡之基本理論,標準作業流程。 2.瞭解各類咖啡相關之實務,作業準則。 3.拉花基礎技巧理解,基本拉花演練、實務操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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	
(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。 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9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡烘豆實習
	英文名稱	Coffee roasting 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	☑烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	◎無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生認識咖啡豆分類與生豆處理 2. 培養學生瞭解咖啡烘培原理 3. 教導學生學習咖啡豆烘培與烘豆機操作 4. 學習各式咖啡手沖與杯測分析 5. 學習各式創意特調咖啡	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)烘豆概念	烘豆,千種物質的神奇拆解	8	第三學年第一學期
(2)生豆成分	生豆的結構與成分	8	
(3)挑選與保存	認識咖啡豆原生種咖啡分類,咖啡豆的處理	8	
(4)烘焙原理	咖啡烘培理論基礎	8	
(5)烘培操作	咖啡豆烘培與操作	8	
(6)咖啡萃取	咖啡各式萃取工具理論與實作	8	
(7)咖啡手沖	咖啡手沖	8	
(8)杯測分析	杯測分析	8	
(9)成果發表1	成果發表1	8	
(10)義式咖啡	義式咖啡介紹與奶泡調製	8	第三學年第二學期
(11)調製	義式咖啡調製	8	
(12)拉花	義式咖啡拉花	8	
(13)台灣咖啡探討與賞析	台灣咖啡探討與賞析	8	
(14)創意咖啡理論	創意咖啡理論探討與分析	8	
(15)創意咖啡實作	創意咖啡實作嘗試與修正	8	
(16)咖啡與飲食搭配理論與實作	咖啡與飲食搭配理論與實作	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17) 創意特調咖啡	創意特調咖啡	8	
(18) 成果發表2	成果發表2	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	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. 針對認知部份予以紙筆測驗評量。 3. 針對情意部份依據上課時的認真與參與度予以評量。 4. 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 5. 小組團體報告合作態度。		
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. 相關之圖書資料、投影片、雜誌及網路資源。 4. 運用校外參訪增加學習成效，並與業界接軌。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集咖啡烘豆相關之圖片、影片、宣傳刊物等作為輔助教材。 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 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	☐ 烘焙食品科	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
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
(1)義法美食	1. 沙拉 2. 開胃菜 3. 飯麵類	8	
(2)義法美食	4. 主菜類 5. 湯類 6. 甜點	8	
(3)韓式美食	1. 飯麵類 2. 炸物 3. 火鍋	8	
(4)日式美食	1. 丼飯 2. 麵類 3. 炸物 4. 湯類	8	
(5)南洋風味美食	1. 肉類 2. 海鮮類	8	
(6)南洋風味美食	3. 飯麵類 4. 湯類	8	
(7)印度風味美食	1. 主食類 2. 肉類	8	
(8)印度風味美食	3. 甜點類	8	
(9)創意料理	創意料理	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。 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。



(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	窯烤手作實務
	英文名稱	Kiln roasting 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	□烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
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. 培養正確的餐飲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9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術甜點
	英文名稱	artistic dessert
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	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	●無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 將各種基礎的麵包及傳統甜點,透過加上十足的創意和賦予甜點意境與故事,提高為高層次甜點。 2. 帶給學生創業相關思維與準備。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)維也納麵包1	葡萄乾卷、星型蝴蝶酥、覆盆子卷、條紋蘋果派	6	
(2)維也納麵包2	布列塔尼焦糖奶油酥、蘋果修頌、杏桃松子酥皮卷、千層布丁塔、杏仁刺蝟蛋糕	6	
(3)糕點1	西洋梨花邊小塔、栗子提籃、檸檬小花塔、斑馬紋法式冰淇淋蛋糕	6	
(4)糕點2	大黃酥、桑椹千層酥、即席千層酥、巴斯克蛋糕	6	
(5)旅行蛋糕1	覆盆子焦糖千層瓦片、穀物棒、格子鬆餅棒、費南雪	6	
(6)旅行蛋糕2	香草糖粒小泡芙、鮮奶油塔、椰子甜心、覆盆子果醬夾心小塔	6	
(7)碗裝甜點1	約荷咖啡、焦糖米脆片、哈密瓜烘烤酥脆穀片、草莓棒棒糖、蜂蜜珊瑚、鹽味可可	6	
(8)碗裝甜點2	酸味芒果薄片、舒芙蕾蛋白糖霜、葡萄柚萬壽菊、椰子野生山椒、櫻桃黑米、香草泡泡	6	
(9)水果冰品	水果冰品	6	
合計		54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. 使學生瞭解甜點製作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	西點製作
	英文名稱	Western Dessert Baking
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	☑烘焙食品科	
學分數	0/0/4/4/3/3	
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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	◎無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.熟悉西點、蛋糕的操作流程 2.能自我判斷不同產品的烘焙程度 3.能運用所學做產品變化 4.培養以西式烘焙為基礎,將產品商品化及藝術化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)烘焙材料、設備器具介紹	1.烘焙機器設備與工具介紹 2.烘焙材料介紹	8	第二學年第一學期
(2)烘培計算	度量衡與烘培計算	8	
(3)戚風類蛋糕製作	戚風類蛋糕製作	8	
(4)乳沫類蛋糕製作	乳沫類蛋糕製作	8	
(5)麵糊類蛋糕製作	麵糊類蛋糕製作	8	
(6)蛋糕類製作練習	蛋糕類製作練習	8	
(7)派的分類與製作	派的分類與製作	8	
(8)奶油空心餅的特性與製作	奶油空心餅的特性與製作	8	
(9)學期成果發表	學期成果發表	8	
(10)餐包變化產品	三明治、披薩	8	第二學年第二學期
(11)夾餡吐司變化產品	起司火腿吐司、芋泥吐司、椰子葡萄 奶酥吐司	8	
(12)麵包變化產品	雜糧歐式麵包、堅果養生麵包	8	
(13)焦糖布丁的製作與變化	焦糖布丁的製作與變化	8	
(14)戚風類產品蛋糕變化製作	戚風類產品蛋糕變化製作	8	
(15)乳沫類產品蛋糕變化製作	乳沫類產品蛋糕變化製作	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(16)麵糊類產品蛋糕變化製作	麵糊類產品蛋糕變化製作	8	
(17)乳酪類產品蛋糕變化製作	乳酪類產品蛋糕變化製作	8	
(18)學期成果發表	學期成果發表	8	
(19)宴會點心類產品製作	宴會點心類產品製作	9	第三學年第一學期
(20)甜塔類產品製作	甜塔類產品製作	9	
(21)鹹派類產品製作	鹹派類產品製作	9	
(22)果凍類產品製作	果凍類產品製作	9	
(23)慕斯類產品製作	慕斯類產品製作	9	
(24)學期成果發表	學期成果發表	9	
(25)宴會點心類產品變化製作	宴會點心類產品變化製作	9	第三學年第二學期
(26)甜塔類產品變化製作	甜塔類產品變化製作	9	
(27)鹹派類產品變化製作	鹹派類產品變化製作	9	
(28)果凍類產品變化製作	果凍類產品變化製作	9	
(29)慕斯類產品變化製作	慕斯類產品變化製作	9	
(30)學期成果發表	學期成果發表	9	
合計		252節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量 2. 針對技能部分以實作評量 3. 針對情意部分以上課精神 操作態度評量		
教學資源	可選用坊間出版之相關教科書或自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標。 2. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。 3. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及實驗結果與分析討論。		