

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、餐旅群餐飲技術科教育目標	9
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	10
陸、群科課程表	11
一、教學科目與學分(節)數表	11
二、課程架構表	14
三、科目開設一覽表	15
柒、團體活動時間實施規劃	17
捌、彈性學習時間實施規劃	18
一、彈性學習時間實施相關規定	18
二、學生自主學習實施規範	36
三、彈性學習時間實施規劃表	54
玖、學校課程評鑑	58
學校課程評鑑計畫	58
附件二：校訂科目教學大綱	62

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

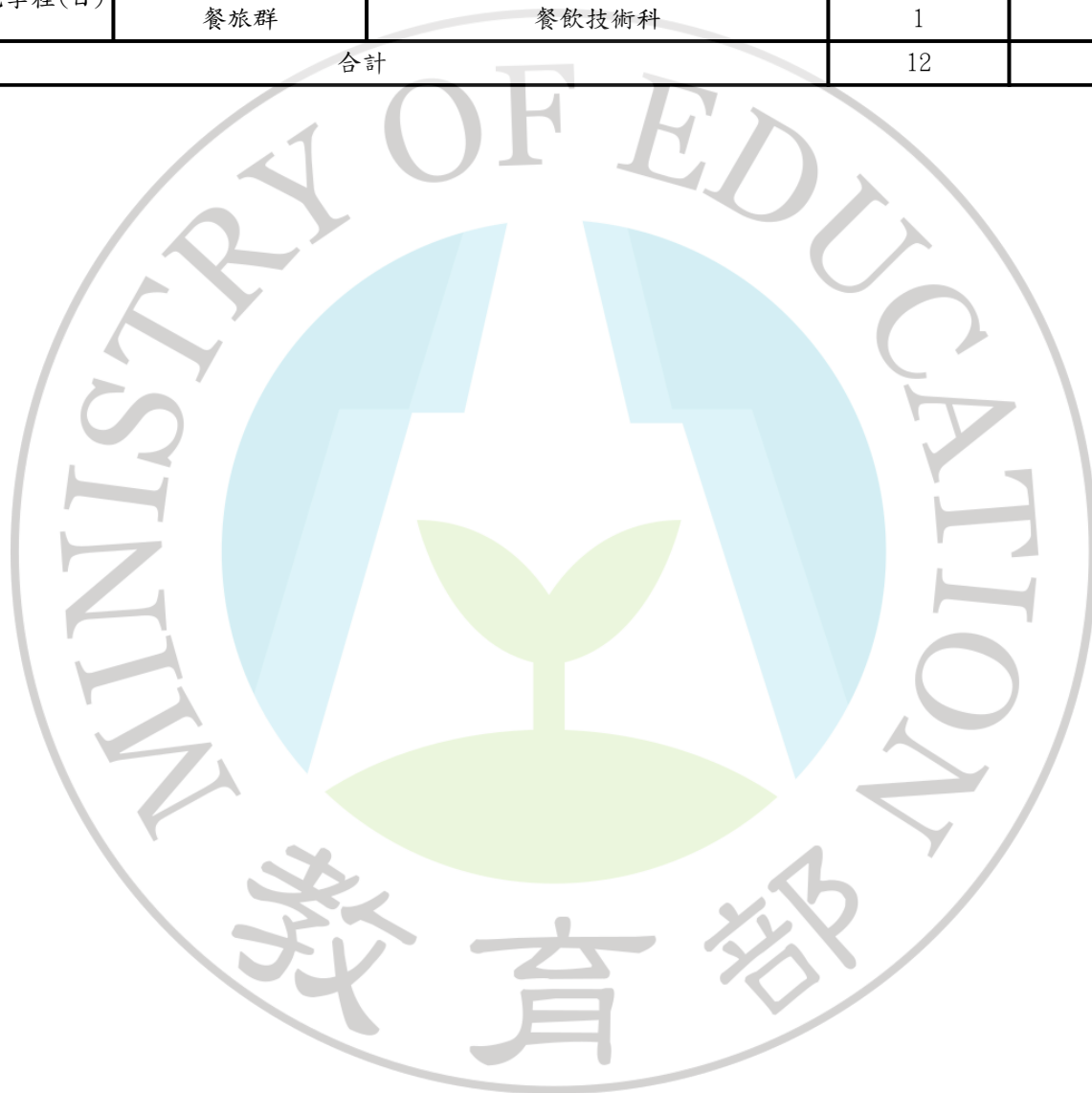
一、班級數、學生數一覽表

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

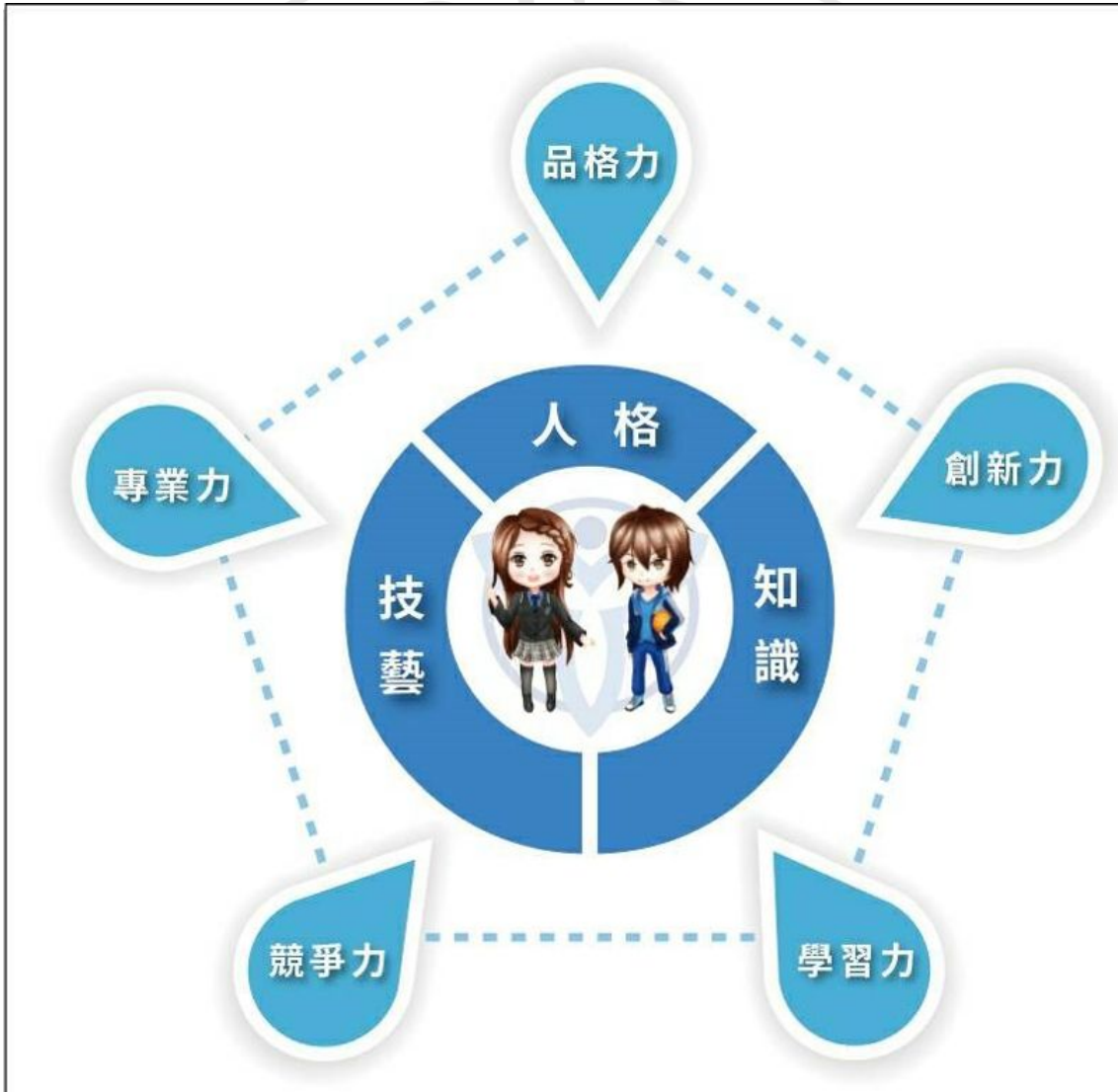
具備優勢技藝、拓展國際視野、發揮多元展能

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、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。

三、研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

第六條 各研究會之任務如下：

一、規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

二、規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

三、協助辦理教師甄選事宜。

四、辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

五、辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

六、發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

七、選用各科目目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

八、擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

九、協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

十、其他課程研究和發展之相關事宜。

第七條 各研究會之運作原則如下：

一、各學科/群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議。

二、每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

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

- 四、各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- 五、經各研究會審議通過之案件，由科召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- 六、各研究會之行政工作及會議記錄，由各科召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 第八條 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。



伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

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



二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 擔任餐飲內場製作助理、外場餐飲服務、飲料咖啡店等工作人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備餐飲基本概念及知識、餐飲服務技術、中餐烹調、咖啡拉花、食物採購等技能專長。</p> <p>3. 檢定職類： 取得中餐烹調(葷食)丙級、餐飲服務丙級等證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲衛生與安全4學分</p> <p>1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調實習8學分</p> <p>2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>房務技術4學分 <input type="checkbox"/>節慶美食製作實習6學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 擔任傳統糕餅店、麵包、蛋糕、西點烘焙坊、食品烘焙工廠儲備幹部、餐飲內場製作專業技術、客房服務助理、吧檯服務等工作人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備中餐烹調進階、烘焙(具備各類麵包、蛋糕、點心相關知識與製作)、房務實務、西餐烹調實務等技能專長。</p> <p>3. 檢定職類： 取得烘焙麵包丙級、中餐烹調(葷食)丙級、飲料調製丙級、中式點心丙級等證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>餐飲管理4學分 <input checked="" type="checkbox"/>食物學4學分</p> <p>1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲行銷2學分 <input type="checkbox"/>餐飲概論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分</p> <p>2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>烘焙麵包實務8學分 <input type="checkbox"/>臺灣在地美食8學分 <input type="checkbox"/>西餐烹調實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>中式點心製作8學分 <input type="checkbox"/>養生料理製備8學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 擔任團膳、咖啡拉花、3D立體雕花、烘焙食品、西餐烹調、中式點心製作、西式點心製作、蔬果切雕及盤飾等工作人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備傳統糕餅店、麵包、蛋糕、西點烘焙坊、食品烘焙工廠生產幹部或自行創業、餐飲內場廚師或儲備幹部、吧檯服務人員等技能專長。</p> <p>3. 檢定職類： 取得烘焙蛋糕丙級證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>菜單設計2學分 <input type="checkbox"/>採購學2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>專題實作4學分</p> <p>2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>烘焙蛋糕實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/>創意果雕4學分 <input checked="" type="checkbox"/>團膳製備實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/>咖啡拉花實務8學分 <input type="checkbox"/>創新臺灣料理6學分 <input type="checkbox"/>異國料理3學分 <input type="checkbox"/>客家料理4學分 <input type="checkbox"/>鐵板燒料理實習8學分</p> <p>分 <input type="checkbox"/>中餐創意料理6學分 <input type="checkbox"/>創意家常菜3學分</p>

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

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

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			
一般科目 部定必修	語文	國語文	6	3	3						
		本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	1	1						
		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									
	綜合活動	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 餐旅群餐飲技術科 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		
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年				
				一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目 8學分 4.26%	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。		
		體育與生活	4			1	1	1	1			
		小計	8	0	0	3	3	1	1			
	專業科目 12學分 6.38%	餐飲管理	4			2	2					
		餐飲衛生與安全	4	2	2							
		食物學	4			2	2					
		小計	12	2	2	4	4	0	0			
	實習科目 20學分 10.64%	中餐烹調實習	14	4	4	3	3					
		專題實作	4					2	2			
		職涯體驗	2					2				
		小計	20	4	4	3	5	2	2			
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0			
	必修學分數合計			40	6	6	10	12	3		3	
	校訂選修	一般科目	0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0		0	校訂選修一般科目開設0學分
		專業科目 10學分 5.32%	餐飲行銷	2			2					
菜單設計			2					2				
採購學			2					2				
餐飲概論			4			2	2					
應選修學分數小計			10	0	0	4	2	4	0	校訂選修專業科目開設10學分		
實習科目 84學分 44.68%		烘焙麵包實務	8			4	4					
		烘焙蛋糕實務	8					4	4			
		創意果雕	4					2	2			
		房務技術	4	2	2							
		團膳製備實務	8					4	4	「團膳製備實務」與「咖啡拉花實務」為二選一		
		咖啡拉花實務	8					4	4	「團膳製備實務」與「咖啡拉花實務」為二選一		
		創新臺灣料理	6					3	3			
		異國料理	3						3			
		客家料理	4						4			
	鐵板燒料理實習	8					4	4				
	中餐創意料理	6					3	3				
	創意家常菜	3					3					
	節慶美食製作實習	6	3	3								
	臺灣在地美食	8			4	4			「西餐烹調實習」與「臺灣在地美食」為二選一			
西餐烹調實習	8			4	4			「西餐烹調實習」與「臺灣在地美食」為二選一				
中式點心製作	8			4	4			「中式點心製作」與「養生料理製備」為二選一				
養生料理製備	8			4	4			「中式點心製作」與「養生料理製備」為二選一				
應選修學分數小計			84	5	5	12	12	23	27	校訂選修實習科目開設108學分		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂選修科目	特殊需求領域	84學分	社會技巧	12	2	2	2	2	2	2	
		44.68%	學習策略	12	2	2	2	2	2	2	
			特殊需求領域	0學分 0%	應選 修學 分數 小計	0	0	0	0	0	0
		選修學分數合計		94	5	5	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 餐旅群餐飲技術科 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	8	4.26%	系統設計	
		專業科目		12	6.38%	系統設計	
		實習科目		20	10.64%	系統設計	
	選修	一般科目		0	0.00%	系統設計	
		專業科目		10	5.32%	系統設計	
		實習科目		84	44.68%	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	104	55.32%	系統設計
應修習學分數		180-192學分		188節	系統設計		
六學期團體活動時間合計		12-18節		18節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		4-12節		4節	系統設計		
上課總節數		210節		210節	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	<ol style="list-style-type: none"> 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格 						

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部 定 科 目	語文	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	→	
	健康與體育		→	→ 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 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年	
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→ 觀光餐旅業導論	→	→	→	→	→	
	實習科目	餐飲服務技術	→ 餐飲服務技術	→	→	→	→	→	
校訂科目	專業科目		→	→	飲料實務	→ 飲料實務	→	→	
			→	→	餐飲管理	→ 餐飲管理	→	→	
		餐飲衛生與安全	→ 餐飲衛生與安全	→	→	→	→	→	→
			→	→	食物學	→ 食物學	→	→	→
			→	→	餐飲行銷	→	→	→	→
			→	→		→	→	菜單設計	→
	實習科目		→	→	餐飲概論	→ 餐飲概論	→	→	→
		中餐烹調實習	→ 中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→ 中餐烹調實習	→	→	→
			→	→		→	→	專題實作	→ 專題實作
			→	→		→	→	職涯體驗	→
			→	→	烘焙麵包實務	→ 烘焙麵包實務	→	→	→
			→	→		→	→	烘焙蛋糕實務	→ 烘焙蛋糕實務
			→	→		→	→	創意果雕	→ 創意果雕
		房務技術	→ 房務技術	→	→	→	→	團膳製備實務	→ 團膳製備實務
			→	→		→	→	咖啡拉花實務	→ 咖啡拉花實務
			→	→		→	→	創新臺灣料理	→ 創新臺灣料理
			→	→		→	→		→ 異國料理
			→	→		→	→		→ 客家料理
			→	→		→	→	鐵板燒料理實習	→ 鐵板燒料理實習
			→	→		→	→	中餐創意料理	→ 中餐創意料理
	→	→		→	→	創意家常菜	→		
	節慶美食製作實習	→ 節慶美食製作實習	→	→	→	→	→		
	→	→	臺灣在地美食	→ 臺灣在地美食	→	→	→		
	→	→	西餐烹調實習	→ 西餐烹調實習	→	→	→		
	→	→	中式點心製作	→ 中式點心製作	→	→	→		
	→	→	養生料理製備	→ 養生料理製備	→	→	→		

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

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件 1-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

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

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件2-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

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

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

11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

目標		

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件4-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習計劃書

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

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件4-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

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

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

學習 歷程 省思	
指導 教師 指導 建議	

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

仰德高級中學彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

中華民國 107 年 12 月 27 日第二次課程發展委員會議通過

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

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件 1-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表

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

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件2-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

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

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

11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

目標		

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件4-1

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習計劃書

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

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件4-2

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

仰德高中 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

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

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

學習 歷程 省思	
指導 教師 指導 建議	

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

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

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)	
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動			
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第三學年	第一學期	客語之美	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		運動與休閒	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		AI時代	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		門市服務技巧	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		職業教育-特殊需求	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		桌遊與數學	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學期 第三學年	英文故事閱讀	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	閩南語之美	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	日常美妝	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	指甲彩繪	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	海報達人	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	行銷的語言	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	飲料搖搖樂	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	中點好好玩	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學期	舞動青春	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	說話的藝術	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年 第二學期	空間設計概論	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	簡約蔬食料理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	職業教育-社會技巧	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	安全教育	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	當國文遇上桌遊與影像	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	動手作網頁	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	旅遊實用英文	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	商業理財投資概論	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	幸福手作餅乾	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	頭部紓壓護理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	電鍋料理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

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	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	淨膚皮膚管理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否



玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

新竹縣仰德高級中學 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	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	體育與生活
	英文名稱	Physical Education and Life
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
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	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解餐飲管理意義、目地及方法。 2. 瞭解餐飲組織、人事管理、物料管理、服務心理學。 3. 瞭解事務管理。 4. 瞭解廚房維護、成本控制與分析。 5. 掌握未來餐飲業趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 緒論	1. 餐飲管理的意義與目的 2. 餐飲管理方法	4	第二學年第一學期
(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	第二學年第二學期
(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	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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	8	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	8	
(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	8	
(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	8	
(5)採購、驗收與倉儲管理	1. 採購與驗收 2. 倉儲管理	4	
(6)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	8	第一學年第二學期
(7)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	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 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	8	
(9) 廢棄物處理與病媒管制	廢棄物處理 病媒管制	8	
(10) 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		72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9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Food Science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識食物學的內涵。 2. 了解食物與健康的關係。 3. 了解熱量計算。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 食物之營養成分 2. 食物之原料 3. 食物之加工	6	第二學年第一學期
(2)蛋類	1. 蛋之構造及組成 2. 蛋之品質 3. 蛋之特性 4. 蛋之儲存 5. 蛋之加工利用	8	
(3)乳類與乳製品	1. 牛乳之組成 2. 牛乳之物理性質 3. 牛乳之營養 4. 牛乳之均質化與加酸、凝乳酶之影響 5. 牛乳之加熱與殺菌處理 6. 乳製品	8	
(4)肉類及肉製品	1. 肉類結構與組成 2. 肉類之特性 3. 肉製品加工技術 4. 肉製品之檢驗 5. 肉品之危害分析重要管制點	8	
(5)魚貝類	1. 魚貝類之成分 2. 魚貝類之營養及其色香味 3. 魚貝類之死後變化及其保鮮 4. 魚貝類之加工 5. 魚貝類中毒	6	
(6)穀類與澱粉	1. 穀類之構造 2. 不同穀類之介紹 3. 穀類之加工應用 4. 澱粉之性質	6	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) 烘焙類製品	1. 烘焙原料 2. 生物性及化學膨脹劑 3. 麵包製作原理方法 4. 蛋糕及小西餅 5. 反式脂肪酸與烘焙業	6	
(8) 油脂品	1. 油脂之種類 2. 油脂之加工與精製 3. 油脂於食品之功能 4. 食用油脂之品質變化 5. 脂質與營養及健康關係	6	
(9) 蔬菜	1. 蔬菜之種類與構造 2. 蔬菜之營養價值與色素 3. 蔬菜之選購及儲存要訣 4. 蔬菜之製備	6	
(10) 水果	1. 水果之分類 2. 水果之營養價值 3. 水果之色素、香氣、風味 4. 水果之儲存 5. 水果之加工	4	
(11) 飲料	1. 茶 2. 咖啡	4	
(12) 發酵類食品	1. 與食品加工有關之微生物 2. 醬油 3. 酒類	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 熱量計算以來實務操作教學，以增加教學效果。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	課程介紹(智慧財產權觀念宣導、課程指標簡介)	6	議題融入:閱讀素養
(2)行銷管理概論	1. 行銷的意義 2. 行銷組合與「四P」 3. 行銷的重要性 4. 行銷計畫	6	
(3)市場定位與區隔	1. 消費市場 2. 環境分析 3. 目標行銷 4. 市場區隔 5. 市場定位	6	
(4)服務行銷	1. 服務的本質 2. 市場導向的服務行銷 3. 服務品質	6	
(5)銷售產品策略	1. 產品與產品管理 2. 品牌與包裝 3. 服務業產品 4. 產品組合 5. 如何推銷產品	6	議題融入:法治
(6)價格策略	1. 定價策略 2. 定價的方法 3. 價格政策 4. 價格的管理 5. 餐飲的定價 6. 酒單的定價	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 讓學生瞭解學習目標。

2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本課程讓學生更了解餐飲服務業與菜單的息息相關，不容忽視，更可成為與顧客間溝通的重要橋梁。菜單之基本認識重要性「菜單為餐廳介紹本身產品必備的工具，有如一位無言的推銷員，在餐飲經營者與顧客之間扮演舉足輕重的地位。	

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

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 讓學生瞭解學習目標。
2. 技術內容以實務操作教學,以增加學習效果。



(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	採購學
	英文名稱	Purchasing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲概論
	英文名稱	Introduction to Food and Beverage
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 教師能系統化地教授餐飲業相關基礎知識，從餐飲業的起源、餐廳的種類、餐飲業人員組成及分工內容、餐廳的格局設計、餐飲業設備、餐飲服務的基本概念、中西餐及飲料基礎知識…等。 2. 教師能透過此課程養成良好的工作態度、安全及工作習慣。 3. 教師能運用餐飲概論相關知識培養學生與餐飲服務工作相關之興趣與能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 餐飲業的起源	1. 餐廳的定義介紹,包括餐廳的英文、餐廳的功能...等。 2. 介紹餐廳的歷史與發展。 3. 簡介餐廳的類型,包括餐食種類、服務形式及經營形式...等。	6	第二學年第一學期
(2) 餐飲業的組織	1. 介紹餐廳的組織。 2. 介紹餐廳服務人員的工作職掌,包括餐廳經理、領班、主廚、廚房助手...等。	6	
(3) 服務的概念	1. 介紹服務的概念及餐飲服務業的特性。 2. 介紹餐飲服務的類型和如何維持服務品質。 3. 介紹擔任餐飲從業人員的基本條件及基本儀態。	8	
(4) 菜單的認識	1. 介紹菜單製作的基本原則、要點及形成步驟。 2. 引導學生設計並製作菜單。	6	
(5) 餐飲服務技巧-托盤、服務叉匙及餐盤	1. 介紹托盤的類別、示範使用原則、注意事項及服務技巧。 2. 介紹並示範服務叉匙的運用方法、注意事項及服務技巧。 3. 介紹餐盤的類別、示範使用原則、注意事項及持盤的服務技巧。	6	
(6) 餐飲服務技巧-口布、臺布	1. 介紹口布的材質、示範不同的折法及服務技巧。 2. 介紹並示範臺布鋪設和更換的方法和技巧。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7) 餐飲服務的準備	1. 介紹備餐室的準備工作, 包括備餐室的清潔工作、餐具的整理、備品的管理原則... 等。 2. 介紹餐廳內的準備工作, 包括營業前的準備(室內溫度、燈光、音響、擺飾及家具等)、餐前的準備及個人的準備工作。	4	第二學年第二學期
(8) 餐桌擺設	1. 介紹西餐的餐桌擺設。 2. 介紹中餐的餐桌擺設。	4	
(9) 餐飲服務流程-基本應對技巧及服務流程	1. 介紹顧客稱呼技巧、顧客接待與服務。 2. 介紹服務流程, 包含預約訂位、迎賓帶位、入席、倒水、遞菜單、接受點菜、服務餐食、餐桌清理、遞送帳單及送客... 等。	8	
(10) 餐飲服務流程-自助餐檯服務	1. 介紹餐期前置作業, 不同職位的工作安排以及工作內容。 2. 介紹餐期中作業, 不同職位的工作安排以及工作內容。 3. 介紹餐期結束整理, 不同職位的工作安排以及工作內容。	6	
(11) 飲料服勤	1. 介紹飲料的定義及分類。 2. 介紹葡萄酒的知識及服勤方法。 3. 介紹啤酒的知識及服勤方法。 4. 介紹蒸餾酒的知識及服勤方法。 5. 介紹合成酒的知識及服勤方法。	4	
(12) 桌邊服務介紹	1. 介紹桌邊服務的類別及設備。 2. 介紹桌邊服務的準備工作及服務技巧。	4	
(13) 桌邊服務菜單實作	1. 介紹並示範常見桌邊服務的菜單。 2. 結合食材並實際操作常見桌邊服務菜單。	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗, 測驗內容形式及標準依據學生個別化教育計畫調整。 2. 採多元評量方式, 包括實作演練及情意觀察, 依照學生的能力、興趣與學習態度, 從學生的優勢角度評量。		
教學資源	1. 教師自編教材及教具 2. 其他輔助教材及資源(如: 網站、影片、電視節目...等) 3. 校內教室模擬練習(烹飪教室、實習餐廳、設備...等)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 1. 參考市售教材及相關書籍, 選擇符合現況及未來趨勢之內容編入教材。 2. 參考時事(例如: 吳寶春麵包...)或相關多元媒材, 融入教材中以供輔助教學。 (二) 教學方法 1. 在授課及演練時做能力分組, 調整每位學生的表達及教學方式, 並依據學生的優勢能力做評量調整。 2. 利用生活化的情境做實境演練。		

(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	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	4/4/3/3/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 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) 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。	8	
(5) 切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	8	
(6) 盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇。 2. 盤飾的運用與搭配。	8	
(7) 煮、川的烹調法及實習	1. 煮:煮飯、煮蛋等。 2. 川:川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子等。	8	
(8) 拌的烹調法及實習	涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮等。	8	
(9) 蒸的烹調法及實習	蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨等。	8	
(10) 炒的烹調法及實習	番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。	8	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)爆的烹調法及實習	蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。	8	
(12)煎的烹調法及實習	煎魚、菜鋪煎蛋、煎生蠔餅等。	8	
(13)炸的烹調法及實習	酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗等。	8	
(14)燴的烹調法及實習	燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球等。	8	
(15)羹的烹調法及實習	三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯等。	8	
(16)溜的烹調法及實習	醋溜魚片、醋溜丸子等。	8	
(17)滷的烹調法及實習	各式滷味等。	8	
(18)燒的烹調法及實習	紅燒獅子頭、醬爆青蟹、乾燒明蝦等。	8	
(19)燜的烹調法及實習	紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹等。	9	第二學年第一學期
(20)燉的烹調法及實習	苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉等。	9	
(21)煨的烹調法及實習	紅煨牛筋、栗子煨雞、煨公豆腐等。	9	
(22)焗的烹調法及實習	鹽焗雞、鹽焗豬、焗咖喱小排等。	9	
(23)燻的烹調法及實習	煙燻鮭魚、燻蛋、煙燻排骨等。	9	
(24)烤的烹調法及實習	烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等。	9	
(25)煨的烹調法及實習	乾煨四季豆、乾煨牛肉絲、乾煨小魚等。	9	第二學年第二學期
(26)貼的烹調法及實習	鍋貼豆腐、鍋塌蘆筍、鍋貼等。	9	
(27)凍的烹調法及實習	雞凍、五彩蝦仁凍、杏仁豆腐等。	9	
(28)拔絲的烹調法及實習	拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等。	9	
(29)扣的烹調法及實習	梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。	9	
(30)扒的烹調法及實習	中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等。	9	
合計		252節	
學習評量 (評量方式)	上課筆記、期中測驗、期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 自編教材。 3. 學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生了解主要的學習目標。 2. 基本技術的訓練。 3. 實際分組操作教學。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic production
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.瞭解專題製作的方法。 2.提升「資料蒐集能力」 3.提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」 4.能專題實作呈現學習成果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)專題的通論	1. 專題製作之目的 2. 專題製作之架構和內容	4	第三學年第一學期
(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	議題融入:閱讀素養
(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	第三學年第二學期
(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9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、培育學生職涯發展能力。 二、增進與反思學習能力。 三、培養學生自我了解、探索職場優勢和專業熱情。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)校外職場參觀	活動內容: 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	7	參觀地點:新竹喜來登大飯店
(2)校外職場參觀	活動內容: 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	7	參觀地點:芙洛麗飯店
(3)校外職場參觀	活動內容: 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	7	參觀地點:新竹喜來登大飯店
(4)校外職場參觀	活動內容: 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	7	參觀地點:芙洛麗飯店
(5)業界專家授課	活動內容: 1. 法式點心製作 2. 慕斯蛋糕製作	4	授課師資:林宜慧 服務單位:新竹喜來登大飯店 職稱:副主廚

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9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙麵包實務
	英文名稱	Bread baking practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解烘焙的基本知識。 2. 瞭解麵粉的特性及營養價值。 3. 瞭解麵包製備時將發生的變化。 4. 應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)烘焙的定義與發展	1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源與分類 3. 烘焙食品的發展趨勢 4. 烘焙美學	4	第二學年第一學期
(2)烘焙設備與器具	1. 烘焙設備 2. 烘焙器具 3. 烘焙設備、器具操作、使用安全及保養維護	4	
(3)烘焙材料	1. 麵粉類 2. 烘焙油脂類 3. 烘焙糖類 4. 烘焙蛋類 5. 烘焙乳製品 6. 酵母與化學膨脹劑 7. 乳化劑與鹽 8. 巧克力與可可粉 9. 水果類、堅果類及其他 10. 常用酒類	4	
(4)烘焙計算	1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 烘焙配方計算	4	
(5)麵包的相關知識	1. 麵包的定義、起源與發展 2. 麵包的分類 3. 麵包常用材料 4. 麵包製作方法與流程 5. 麵包內餡與裝飾 6. 麵包品評與鑑定	4	
(6)奶油捲、山形吐司	奶油捲(Butter Roll) 山形吐司(White pan bread)	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)可頌麵包、奶油烘餅	可頌麵包(Croissants) 奶油烘餅(Kouign Amann)	8	
(8)方型巧克力可頌、哈密瓜麵包	方型巧克力可頌(Pain au chocolat) 哈密瓜麵包(Melon Roll)	8	
(9)司康、全麥麵包	司康(Scone) 全麥麵包(Graham Bread)	8	
(10)貝果、德國黑麥麵包	貝果(Bagel) 德國黑麥麵包(Schweizerbrötchen)	8	
(11)肉桂捲、調理麵包	肉桂捲(Cinnamon Roll) 調理麵包(Curry bread)	8	
(12)麵包創作	麵包創作	4	
(13)法國麵包	法國麵包(Pain traditionnel)	8	第二學年第二學期
(14)慕斯林皮力歐許、保斯竇克	慕斯林皮力歐許(Brioche mousseline) 保斯竇克(Bostock)	8	
(15)法國鄉村麵包、丹麥麵包	法國鄉村麵包(Pain de campagne) 丹麥麵包(Danish Pastry)	8	
(16)芝麻圈麵包、黑麥麵包	芝麻圈麵包(Simit) 黑麥麵包(Pain de seigle)	8	
(17)巧巴達	巧巴達(Ciabatta)	8	
(18)核桃葡萄乾麵包、甜味捲	核桃葡萄乾麵包(Walnut & raisin roll) 甜味捲(Sweet Roll)	8	
(19)布雷結	布雷結(Brezel)	8	
(20)皮力歐許	皮力歐許(Brioche)	8	
(21)麵包創作	麵包創作與成果發表	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆記 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。 3. 學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法。 1. 使學生瞭解烘焙實務必備之相關專業知識、技能與理念。 2. 能應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。 3. 實際分組操作教學。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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烤焙技巧	8	
(3)香草天使蛋糕	1. 香草天使蛋糕之製作過程 2. 香草天使蛋糕之烤焙技巧	8	
(4)泡芙製作	1. 泡芙之製作過程 2. 泡芙之烤焙技巧	8	
(5)大理石蛋糕	1. 大理石蛋糕之製作過程 2. 大理石蛋糕之烤焙技巧	8	
(6)派皮製作及內餡	1. 檸檬布丁派之製作過程 2. 檸檬布丁派之烤焙技巧	8	
(7)蒸烤布丁	1. 蒸烤布丁之製作過程 2. 蒸烤布丁之烤焙技巧	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9-2-3-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意果雕
	英文名稱	Creative fruit carving
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.讓學生瞭解果雕及蔬果雕的分類概念,學習果雕的刀工技術。 2.從最基本的概念開始到基礎的直線刀工切雕技法與平面盤飾,進展到可愛的水果巧雕造型,使學習成為一種樂趣,並享受藝術薰陶。而素材及題材的多樣化和靈活性,可依季節選用,在簡單趣味學習當中領悟刀工技巧。 3.掌握技巧與經驗、製程流暢、美的視覺,由簡至深的技術。 4.每堂課程皆有不同主題的水果來學習刀法雕功與裝飾,並學習水果雕花成品運用於杯口裝飾。	

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15)單式水果切雕擺盤1	西瓜、小玉瓜、鳳梨、哈密瓜、香瓜、蓮霧擺盤	4	
(16)單式水果切雕擺盤2	柳橙、香蕉擺盤、蘋果、水梨	4	
(17)蔬果造型切雕	大黃瓜、小黃瓜、茄子、紅辣椒、南瓜	4	
(18)成果驗收	成果展示	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆記 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。 3. 學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 使學生瞭解果雕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9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務技術
	英文名稱	Housekeeping technology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 了解旅館房務工作所需之專業知識,具備系統思考、問題分析及解決之能力。 2. 熟悉旅館房務作業流程,並妥善運用相關機具,具備規劃及執行各種作業方式之能力。 3. 熟練房務清潔工作之技能,注重職業安全,具備良好溝通協調、人際關係及團隊合作之能力。 4. 具備職業倫理及社會責任,尊重多元文化之差異性及職場性別平等。 5. 能思辨勞動法令規章與相關議題,省思自我的社會責任。 6. 具備餐旅職場危機處理基本知能,以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)房務部組織與功能	1. 房務部組織架構 2. 從業人員的職責與規範	4	第一學年第一學期
(2)客房設施及備品	1. 客房設施與器具 2. 客房布巾與備品 3. 清潔用品	4	
(3)客房清潔作業	1. 客房清潔的前置作業 2. 客房清潔作業流程 3. 浴室清潔作業 4. 臥室清潔作業	4	
(4)房務基本技能	1. 應對禮儀及儀態訓練 2. 尊重職場性別平等 3. 房務車的準備作業 4. 鋪床技能基本技巧實作	4	
(5)鋪床作業1	1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業	8	
(6)鋪床作業2	1. 加床鋪設 2. 開夜床作業	8	
(7)客房清潔後的檢查標準1	1. 客房檢查作業 2. 浴室設備的檢	4	
(8)客房清潔後的檢查標準2	1. 臥室設備的檢查 2. 洗衣房作業	8	第一學年第二學期
(9)住客服務	1. 住客服務 2. 管家服務 3. 夜間服務	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)清潔及維護	1. 客房的保養維護計畫 2. 公共區域的清潔維護	8	
(11)客房安全	1. 災害預防與處理 2. 顧客隱私	8	
(12)實務測驗	鋪床實務測驗	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆記 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。 3. 學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 2. 教師應提醒學生注意及預防職業傷害與安全，如：操作姿勢錯誤，清潔劑不當使用與職場性騷擾等問題。 3. 教師應提醒學生尊重多元文化之差異性及職場性別平等，提供房務客製化服務。		

(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	團膳製備實務
	英文名稱	Group meal preparation practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有,科目:中餐烹調實習	
教學目標(教學重點)	1. 團體膳食導論 2. 菜單設計 3. 團體膳食採購 4. 驗收與庫房管理 5. 餐飲衛生與安全 6. 員工工作簡化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 熱量計算	膳食設計熱量計算	8	第三學年第一學期
(2) 標準化食譜製作	成本計算、標準化食譜製作	8	
(3) 實測食材收縮率、廢棄率	實測食材收縮率、廢棄率	8	
(4) 菜單設計1	自助餐菜單設計	8	
(5) 菜單設計2	膳食設計-兒童餐	8	
(6) 菜單設計3	膳食設計-營養便當	8	
(7) 菜單設計4	膳食設計-老人餐	8	
(8) 餐廳廚房平面設計	團體膳食管理-餐廳廚房平面設計	8	
(9) 餐廳廚房平面規劃	調查市場餐廳廚房平面規劃	8	
(10) 管理方法及設備使用管理	餐廳、廚房的衛生管理方法及設備使用管理	8	第三學年第二學期
(11) 工廠參訪	HACCP工廠參訪	8	
(12) 膳食製作1	膳食製作-營養便當1	8	
(13) 膳食製作2	膳食製作-營養便當2	8	
(14) 膳食製作3	膳食製作-營養便當3	8	
(15) 膳食製作4	膳食製作-營養便當4	8	
(16) 膳食製作5	膳食製作-營養便當5	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17)膳食製作6	膳食製作-營養便當6	8	
(18)膳食製作7	膳食製作-營養便當7	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中實作測驗，期末實作測驗。		
教學資源	1. 訪問參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		



(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡拉花實務
	英文名稱	Coffee flower creation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有,科目:飲料實務	
教學目標(教學重點)	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-旭屋著作-東販出版。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 引導口述實際操作示範。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 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、蔭豉鮮蚶	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9-2-3-11 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	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	6	
(2)義法美食	4. 主菜類 5. 湯類 6. 甜點	6	
(3)韓式美食	1. 飯麵類 2. 炸物 3. 火鍋	6	
(4)日式美食	1. 丼飯 2. 麵類 3. 炸物 4. 湯類	6	
(5)南洋風味美食	1. 肉類 2. 海鮮類	6	
(6)南洋風味美食	3. 飯麵類 4. 湯類	6	
(7)印度風味美食	1. 主食類 2. 肉類	6	
(8)印度風味美食	3. 甜點類	6	
(9)創意料理	創意料理	6	
合計		54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9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客家料理
	英文名稱	Hakka Food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 使學生了解客家料理文化及知識。 2. 增加多元文化視野及製作要領。 3. 學習運用客家風味食材風味變化,製作出具有創意之客家料理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)客家料理1	客家小炒、福菜肉片湯 創意料理(1)	8	
(2)客家料理2	肥腸茄子煲、豆瓣溪蝦 創意料理(2)	8	
(3)客家料理3	梅乾扣肉、薑絲炒大腸 創意料理(3)	8	
(4)客家料理4	三杯田雞、客家地瓜餅 創意料理(4)	8	
(5)客家料理5	客家麻糬、牛汶水 創意料理(5)	8	
(6)客家料理6	客味佛跳牆、蹄膀筍絲 創意料理(6)	8	
(7)客家料理7	客家米粉、醃瓜絞肉 創意料理(7)	8	
(8)客家料理8	梅乾肉丸、蜂巢香芋棗 創意料理(8)	8	
(9)客家料理9	客家油飯、三角水晶餃 創意料理(9)	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%,採多元評量:教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%,評量方式:期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 板書。 2. 教科書(客家料理)。 3. 自編教材。 4. 相機。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 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9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	鐵板燒料理實習
	英文名稱	Teppanyaki Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1. 學習製作鐵板燒的技巧, 包括刀功、用鏟技巧及處理不同食材的方法等。 2. 了解各類食材特性並能正確選擇各類食材。 3. 熟練各項基礎料理(醬汁之運用)。 4. 熟知基本烹調法(火候之控制)。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 鐵板燒辛香料認識使用	課程能力指標簡介、小組分組、認識辛香料	8	第三學年第一學期
(2) 食材乳製品及雜貨介紹	食材乾貨介紹	8	
(3) 基本烹調法之講解	介紹烹調方法	8	
(4) 刀工練習	切割示範、練習	8	
(5) 醬汁製作	泰式酸辣醬、原味辣椒醬、關東煮沾醬、原味沙茶醬、蚵仔煎醬、麻辣湯底	8	
(6) 前菜製作1	蕃茄火腿起司蛋捲、原味明蝦佐鮮汁	8	
(7) 前菜製作2	凱薩沙拉、日式沙拉	8	
(8) 肉類料理1	義大利米蘭豬排、美式烤肋排、漢堡三鮮菜	8	
(9) 肉類料理2	鋁袋海陸包、煎香草牛肋排	8	
(10) 肉類料理3	藍帶豬排、義式麵食、香煎雞排	8	第三學年第二學期
(11) 常見家常料理1	蔥爆鮮蠔、鐵板花枝、塔香煎蛋、荷包蛋	8	
(12) 常見家常料理2	鐵板豆腐、快炒高麗菜等菜餚製作	8	
(13) 常見家常料理3	炒三鮮、英式水波蛋等菜餚製作	8	
(14) 湯類1	法式洋蔥湯、奶油玉米湯、菠菜	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15)湯類2	蛤蜊湯、海鮮湯等湯品製作	8	
(16)海鮮類1	香煎鯛魚排、義式蕃茄鯛魚排、香煎干貝、鳳尾大蝦	8	
(17)海鮮類2	魚下巴、和風薄鹽鯖魚、深海厚切鱈魚、時令鮮魚等魚類製作	8	
(18)套餐組合	肋眼牛排+蝦仁炒蛋、神戶牛排+蚵仔+鱈魚	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中實作測驗，期末實作測驗。		
教學資源	1. 訪問參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐創意料理
	英文名稱	Chinese creative cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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
(1)牛肉1	骰子牛肉 榨菜炒牛肉絲 蠔油牛肉 番茄牛腩	6	第三學年第一學期
(2)牛肉2	清燉牛腩 柱侯牛腩 夫妻肺片 滷蜂巢肚	6	
(3)豬肉1	軟炸豬里肌 荔枝肉 碳烤蔥肉捲 腐乳東坡肉	6	
(4)豬肉2	回鍋肉 鹹豬肉 椒鹽松阪豬 紅糟松阪豬	6	
(5)豬肉3	味噌松阪豬 梅乾豬腳捲 冰糖醬滷汁豬腳 麻油腰子	6	
(6)雞肉1	油淋去骨雞 三杯雞捲 八寶封雞腿 橙汁雞球	6	
(7)雞肉2	口水雞 鹹酥雞 龍鳳串翅 下水湯	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)鴨肉1	鹹水滷鴨胸 鴨賞柴把湯 生炒鴨肉羹 薑母鴨腿	6	
(9)鴨肉2	當歸鴨腿 酥炸鴨肉米糕捲 麻辣鴨血 紹興醉鴨掌	6	
(10)蝦類	杏片蝦球 松子炒蝦鬆 鮮蝦粉絲煲 千絲蝦球	6	第三學年第二學期
(11)魚類1	煙燻鱸魚 茄汁菠蘿魚捲 避風塘黃魚塊 鹹酥蝦	6	
(12)魚類2	豆瓣吳郭魚 蘇式燻魚 豆酥烤魚 蛋黃蝦	6	
(13)海鮮類1	花枝小丸子 咖哩中卷 涼拌五味中卷 蛤蜊絲瓜	6	
(14)海鮮類2	宮保魷魚捲 五柳魷魚 椒鹽魷魚 苦瓜封	6	
(15)蔬食類1	魚香茄子 山藥蒸蛋 拔絲地瓜芋頭 拔絲地瓜芋頭	6	
(16)蔬食類2	福菜燒筍干 千層白菜 翠玉白菜 日式九層塔煎蛋	6	
(17)蔬食類3	炒蒼蠅頭 佛手情人果 瑤柱冬瓜球 開陽蒲瓜水餃	6	
(18)成果發表	成果發表	6	
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. 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9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意家常菜
	英文名稱	Creative home cooking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	具備烹調基本技能,發揮創意料理的能力,瞭解各種食材的特性進行具有商業價值的創意料理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)創意菜單設計	菜單規劃與設計	9	
(2)刀工運用	依據烹調內容選擇適當刀工	9	
(3)調味料的選用	選擇適當的調味料及特殊醬汁製作	9	
(4)烹調技巧	中餐、西餐烹調技巧運用	9	
(5)創意盤飾	擺盤的技巧	9	
(6)實作練習	創意菜品製作與展示	9	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	一、認知部分-紙筆測驗評量 二、技能部分-實作評量		
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐飲事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材各單元宜交互實施,融入理論於實習課中,由淺入深,並注意依學生個別差異調整教材內容。		

(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	節慶美食製作實習
	英文名稱	Festival Food Production Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 了解不同國家文化及其節慶料理。 2. 增加餐飲製作視野及製作要領。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)丹麥	杏仁布丁	9	第一學年第一學期
(2)芬蘭	薑餅人	9	
(3)德國	烤肥鵝、豆子	9	
(4)菲律賓	烤乳豬	9	
(5)墨西哥	鹽醃鱈魚燉菜	9	
(6)新加坡	撈魚生	9	
(7)日本	年糕湯	6	第一學年第二學期
(8)韓國	祭祖菜	6	
(9)美國	烤乳豬	6	
(10)法國	燒鵝、奶酪	6	
(11)義大利	蜂蜜湯圓	6	
(12)俄羅斯	餡餅	6	
(13)荷蘭	油炸球	6	
(14)希臘	Vasilopita 麵包	6	
(15)愛爾蘭	鮭魚	6	
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 板書。 2. 教科書、自編教材。 3. 照相機。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	臺灣在地美食
	英文名稱	Taiwanese local food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	利用在地容易取得的食材原料,兼顧食材營養概念及在地特色,在熟悉的菜式中激發並揮灑一些個人創意,做出一道道讓人齒頰留香的菜餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)豬肉料理1	1. 課程介紹 2. 生爆鹽煎肉、創意料理(1)	8	第二學年第一學期
(2)豬肉料理2	醋溜丸子、創意料理(2)	8	
(3)牛肉料理1	乾煸牛肉絲、彩椒牛肉粒、創意料理(3)	8	
(4)牛肉料理2	蔥爆牛肉、串燒牛肉三明治、創意料理(4)	8	
(5)雞肉料理1	醬爆雞丁、砂鍋紹興燒雞、創意料理(5)	8	
(6)海鮮料理1	鳳尾草蝦、黃燜鯽魚、創意料理(6)	8	
(7)海鮮料理2	醬燒青蟹、火爆三鮮、創意料理(8)	8	
(8)創意料理1	小組自行規劃並製作菜餚	8	
(9)成果展現1	小組創意菜餚成果展示	8	
(10)海鮮料理3	琵琶蝦、酸菜白菜蚌麵、創意料理(9)	8	第二學年第二學期
(11)鮮蔬料理1	炒水蓮、紅燈綠葉、創意料理(10)	8	
(12)豬肉料理3	花生燉豬腳、紅燒子排、創意料理(11)	8	
(13)牛肉料理3	麻辣牛腱、宮保牛肉、創意料理(12)	8	
(14)雞肉料理2	蠔油燒扒雞翅、豆苗雞絲、創意料理(13)	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15) 雞肉料理3	辣子雞丁、三色棒棒雞絲、創意料理(14)	8	
(16) 鮮蔬料理2	乾煸鮮筍、三色甜薯沙拉、創意料理(15)	8	
(17) 創意料理2	小組自行規劃並製作菜餚	8	
(18) 成果展現2	小組創意菜餚成果展示	8	
合計		144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。 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	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解西餐烹調必備之相關專業知識、技能與理念。 2. 熟練各種食材材料切割及熟悉西餐基本烹飪法。 3. 培養學生養成良好衛生習慣及工作習慣。 4. 運用實際操作及理論教導增加學生實務經驗。	

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)基本烹飪法(二)	1. Sauteing炒 2. Grilling鐵扒/Broiling炙烤 3. Gratinating焗 4. Baking烘烤/Roasting燒烤 5. Braising燜 6. Stewing燴 7. Glazing蜜/上釉汁 8. Pot Roast鍋燒	8	
(9)西餐基礎高湯及湯品	1. 高湯的種類 2. 高湯的製作要領 3. 湯的定義及分類方式	8	
(10)醬汁變化	1. 醬汁的分類及演變 2. 醬汁組成 3. 醬汁的製備	8	
(11)1. 西式早餐介紹 2. 蛋類製作	1. 醬汁的分類及演變 2. 醬汁組成 3. 醬汁的製備	4	
(12)宴會小點心及三明治	1. 宴會小點 2. 三明治	4	第二學年第二學期
(13)套餐設計-1	套餐設計與製作	4	議題融入:法治
(14)套餐設計-2	西餐開胃菜製作	8	
(15)套餐設計-3	西餐主菜製作	8	
(16)套餐設計-4	西餐配菜製作	8	
(17)套餐設計-5	西餐甜點與飲料製作	8	
(18)實作練習-1	1煎法國吐司 2. 火腿乳酪思利蛋 3. 蒔蘿黃瓜沙拉 4. 鮭魚沙拉三明治	8	
(19)實作練習-2	1. 美式華爾道夫沙拉 2. 鮮蝦盅附烤布蕾 3. 薄片牛排三明治附高麗菜沙拉 4. 匈牙利牛肉湯	8	
(20)實作練習-3	1. 雞骨肉汁 2. 青豆仁漿湯附麵包丁 3. 蔬菜清湯 4. 雞肉清湯附蔬菜小丁	8	
(21)實作練習-4	1. 奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯 2. 洋菇煎豬排附橄欖形胡蘿蔔 3. 義大利肉醬麵 4. 紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆記。 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。 3. 學習單。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 使學生瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能與理念。
2. 能應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。
3. 實際分組操作教學。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Dim Sum Making
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 以中式麵食酥油皮糕漿皮類為主,並以冷水麵類及燙麵類為輔。 2. 能了解中式點心相關應用學理。 3. 能了解中式點心原料應用與創新應用。 4. 酥油皮糕漿皮、冷水麵食、燙麵麵食與發麵等專業操作技術學習。 5. 中式點心保存方法與原理應用。	

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

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	8	
(18) 中式點心製作18	雙糕潤、香芒奶烙	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆記 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。 3. 學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法。 1. 使學生瞭解烘焙實務、中式點心必備之相關專業知識、技能與理念。 2. 能應用所學之技術於餐飲工作及實際生活中。 3. 實際分組操作教學。		



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	養生料理製備
	英文名稱	Healthy food preparation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	隨著國人生活水準的提高,健康養生的觀念愈來愈普及,飲食的形態已經從過去「要吃飽」轉變城「吃的均衡」。了解各種情況下所需的營養或飲食種類、飲食特性、供應上的限制、簡單的膳食概念,以幫助用膳者在調理過程中得到最好的營養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)日式經典	壽喜燒鍋 五彩雞絲	8	第二學年第一學期
(2)美味麵食	醬炒雙菇 三鮮烏龍麵	8	
(3)健康米飯	雞肉炊飯 烏醋拌麵	8	
(4)清爽小吃	酢醃秋葵 蜜汁豆干	8	
(5)海鮮風味	五味花枝 排骨酥湯	8	
(6)納豆創意	納豆泡菜捲 納豆義大利麵 納豆芙蓉豆腐	8	議題融入:多元文化
(7)納豆變化	納豆泡菜捲 納豆義大利麵	8	
(8)豐盛海鮮	鮭魚納豆 泰式涼拌海鮮	8	議題融入:海洋
(9)醋香料理	醋溜干貝燴白菜 塔香蛤蜊	8	
(10)咖哩風味1	咖哩義大利麵 咖哩牛肉	8	第二學年第二學期
(11)咖哩飯系列1	咖哩飯 咖哩炒飯	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)咖哩風味2	咖哩青蟹 咖哩豆腐 素花菜咖哩	8	
(13)照燒系列	照燒棒棒腿 燒烤味噌雞肉丸	8	
(14)味噌料理	味噌豬排 味噌烤魚	8	
(15)湯與沙拉	海鮮味噌湯 清爽果醋沙拉	8	
(16)創意料理	自由搭配(學生選擇喜愛的菜色進行變化)	8	
(17)健康飲食	自製健康餐(學生自行設計健康餐)	8	
(18)總結與分享	學生分享自己學到的菜色及心得	8	議題融入:生涯規劃
合計		144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。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。		