

附件

實用技能學程

備查文號：教育部109年02月21日臺教授國字第1090017386號函備查

高級中等學校課程計畫

新竹縣仰德高級中學

學校代碼：041307

實用技能學程課程計畫書

本校108年11月26日108學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

校長甘能賓

(109學年度入學學生適用)

- 第一次報備查版
- 修正後報備查版
- 准予備查版

中華民國109年02月25日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	9
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	9
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	10
陸、群科課程表	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	15
三、科目開設一覽表	16
柒、團體活動時間實施規劃	18
捌、彈性學習時間實施規劃	19
一、彈性學習時間實施相關規定	19
二、學生自主學習實施規範	43
三、彈性學習時間實施規劃表	44
玖、學校課程評鑑	48
學校課程評鑑計畫	48
附件二：校訂科目教學大綱	49

學校基本資料表

學校校名	新竹縣仰德高級中學			
普通型	1. 學術群：普通班			
技術型	專業群科		1. 商業與管理群：電子商務科 2. 家政群：時尚造型科 3. 其他：綜合職能科 4. 餐旅群：餐飲管理科	
	建教合作班		1. 餐旅群：餐飲管理科	
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向 課程專班		
		雙軌訓練 旗艦計畫		
其他				
進修部	1. 商業與管理群：資料處理科 2. 餐旅群：餐飲管理科			
實用技能學程	1. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)			
特殊教育及 特殊類型	1. 服務群：綜合職能科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	03-5592158-112
	職 稱	教學組長	行動電話	
	姓 名	戴盛文	傳 真	03-5572671
	E-mail	sum0324@mail.ydvs.hcc.edu.tw		

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、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
普通型	學術群	普通班	0	0	0	0	1	23	1	23
技術型	商業與管理群	電子商務科	3	103	3	108	2	44	8	255
	家政群	時尚造型科	1	33	1	44	1	26	3	103
	餐旅群	餐飲管理科	3	118	4	143	4	140	11	401
	其他	綜合職能科	0	0	1	14	1	13	2	27
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	43	1	30	2	34	4	107
	餐旅群	餐飲管理科	2	81	2	46	2	37	6	164
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	44	1	35	1	38	3	117
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	1	12	0	0	0	0	1	12
合計			12	434	13	420	14	355	39	1209

二、核定科班一覽表

表2-2 109學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	商業與管理群	電子商務科	3	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	6	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	2	40
合計			13	215

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

全人教育

通識教育、創造欣賞。高尚情操、完美道德。個人價值、社會責任。

適性發展

兼顧個別、滿足需求。多元文化、尊重差異。關懷弱勢、扶助共好。

創新活力

創新思維、激發潛能。挹注活力、求新求變。科技應用、專業展能。

感恩關懷

溫馨校園、知禮尚義。道德素養、健全人格。社會和諧、放眼國際。

務實致用

產學契合、無縫接軌。技藝競爭、多元展能。關懷世界、終身學習。



二、學生圖像

品格力

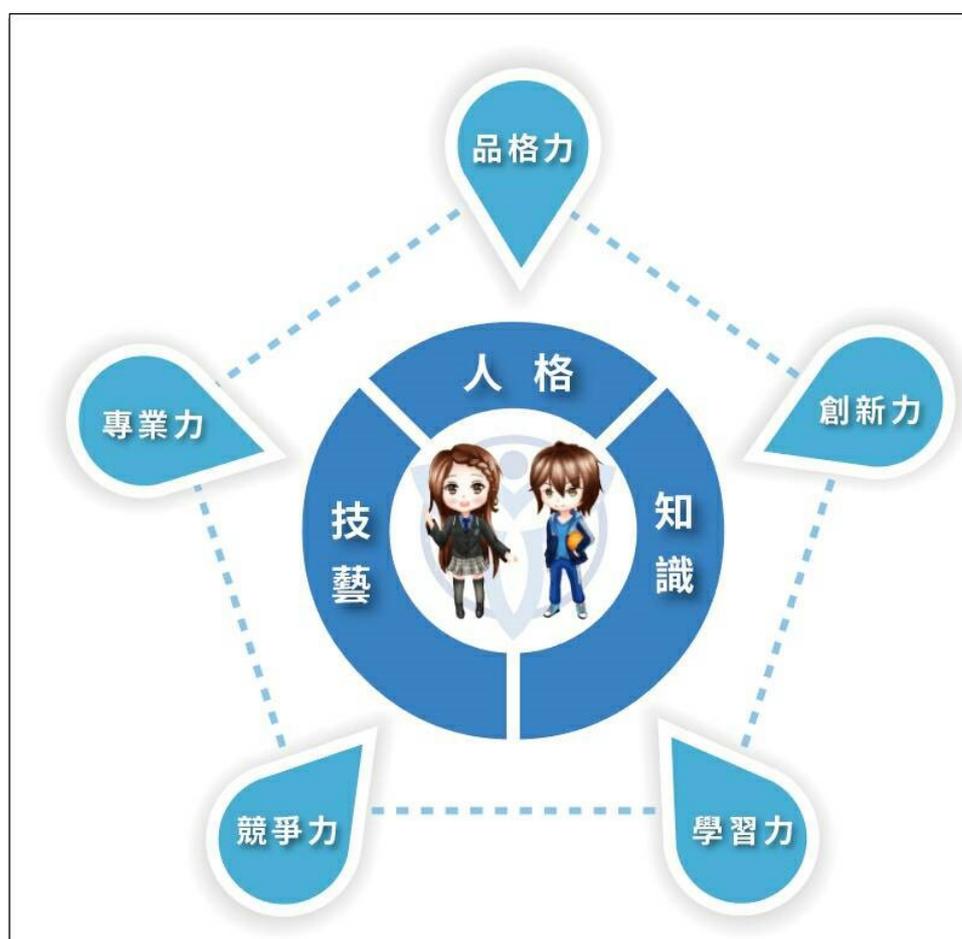
具備健全品格、培養高尚情操、成就社會道德
學習力

具備自發自主、培養思辨啟發、永續終身學習
競爭力

具備優勢技藝、拓展國際視野、發揮多元展能
創新力

具備創新思維、融入科技應用、邁向跨域合作
專業力

具備專精知識、同儕潛能共進、產學無縫接軌



肆、課程發展組織要點

新竹縣仰德高級中學

課程發展委員會組織要點

新竹縣仰德高級中學課程發展委員會組織要點

106年8月25日校務會議通過

107年8月28日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

第一條 依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

第二條 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員25人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

一、召集人：校長。

二、學校行政人員：由教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、教學組長、進修部主任及進修部教學組長擔任之，共計8人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

三、學科教師：由各學科召集人(國文社會科、英日文科、數理科、生活科技科、國防科及綜合職能科)擔任之，每學科1人，共計6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、各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人

六、教師組織代表：由校內教師組織代表推選1人擔任之。

七、專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

八、產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

九、學生代表：由本校學生代表1人擔任之。

十一、學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

第三條 本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

一、掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

二、統整及審議學校課程計畫。

三、審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

四、進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

第四條 本委員會其運作方式如下：

一、本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

二、如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

三、本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

四、本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

五、本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

六、本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

第五條 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

一、各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

二、各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

三、研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

第六條 各研究會之任務如下：

一、規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

二、規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

三、協助辦理教師甄選事宜。

四、辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

五、辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

六、發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

七、選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

八、擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

九、協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

十、其他課程研究和發展之相關事宜。

第七條 各研究會之運作原則如下：

一、各學科/群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議。

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

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

四、各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

五、經各研究會審議通過之案件，由科召集人具簽送本委員會核定後辦理。

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， 修完每一年段即能具有就業工作能力。 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，可順利創（就）業。

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： 餐飲基本概念知識、餐飲服務技術、初級會計、計算機(中英文輸入、文書處理)中餐烹調。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 擔任餐飲內場製作助理人員、外場餐飲服務人員。</p> <p>3.檢定職類： 取得中餐烹調丙級證照、餐飲服務丙級。</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： <input checked="" type="checkbox"/>飲料與吧台管理2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>採購學4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>旅遊實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調實習8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>房務技術4學分 <input checked="" type="checkbox"/>咖啡拉花創作6學分</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： 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。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 傳統糕餅店、麵包、蛋糕、西點烘焙坊、食品烘焙工廠儲備幹部、餐飲內場製作專技人員、客房服務助理人員。</p> <p>3.檢定職類： 取得烘焙丙級證照。</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： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲衛生與安全2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>食物學2學分 <input checked="" type="checkbox"/>國際禮儀2學分 <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅英文會話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"/>專題實作4學分 <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>西餐烹調實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>烘焙實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/>中式點心製作8學分 <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調進階實習8學分</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： 飲料調製相關知識及技能、造型立體拉花、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、食物採購管控。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 傳統糕餅店、麵包、蛋糕、西點烘焙坊、食品烘焙工廠生產幹部及自行創業、餐飲內場廚師或儲備幹部、吧檯服務人員。</p> <p>3.檢定職類： 取得烘焙乙級證照、飲料調製丙級、西餐烹調丙級。</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： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲管理4學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>菜單設計2學分 <input checked="" type="checkbox"/>宴會管理2學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐旅服務進階4學分 <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅英文會話4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>西餐烹調進階實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>西點製作8學分 <input checked="" type="checkbox"/>中式點心進階實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>創意果雕6學分 <input checked="" type="checkbox"/>日式料理6學分 <input checked="" type="checkbox"/>窯烤手作實務3學分 <input checked="" type="checkbox"/>鐵板燒料理8學分 <input checked="" type="checkbox"/>咖啡拉花8學分</p>

		<input checked="" type="checkbox"/> 韓式裱花裝飾6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 三D造型立體拉花3學分
--	--	--

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		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					
		藝術生活								
	綜合活動	生命教育	4							
		生涯規劃						1	1	
		家政								
		法律與生活								
		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	36	16	14	4	0	1	1		
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	52	21	19	7	3	1	1		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表) (續)
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 6學分 3.23%	日文	2			2					
		數學	4			2	2				
		小計	6	0	0	4	2	0	0		
	專業科目 8學分 4.30%	餐飲管理	4						2	2	
		飲料與吧台管理	2		2						
		餐飲衛生與安全	2				2				
		小計	8	0	2	0	2	2	2	2	
	實習科目 24學分 12.90%	專題實作	4			2	2				
		職涯體驗	2			1	1				
		旅遊實務	4	2	2						
		中餐烹調實習	14	4	4	3	3				
		小計	24	6	6	6	6	0	0		
	必修學分數合計			38	6	8	10	10	2	2	
	校訂選修	一般科目 0學分 0.00%									
			應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	0
專業科目 8學分 4.30%		菜單設計	2						2		☑跨班
		宴會管理	2							2	☑跨班
		食物學	2				2				☑跨班
		採購學	4	2	2						☑跨班
		國際禮儀	2				2				☑跨班
		餐旅服務進階	4					2	2		☑跨班
		觀光餐旅英文會話	8			2	2	2	2		☑跨班
		應選修學分數小計	8	0	0	2	6	0	0		
實習科目 88學分 47.31%		西餐烹調實習	8			4	4				☑跨班
		西餐烹調進階實習	6					3	3		☑跨班
		烘焙實務	8			4	4				☑跨班
		西點製作	8					4	4		☑跨班
		中式點心製作	8			4	4				☑跨班
	中式點心進階實習	8					4	4		☑跨班	
	創意果雕	6					3	3		☑跨班	
	房務技術	4	2	2						☑跨班	
	日式料理	6					3	3		☑跨班	
	窯烤手作實務	3							3	☑跨班	
	鐵板燒料理	8					4	4		☑跨班 第三年第一學期與咖啡拉花對開。	
	咖啡拉花	8					4	4		☑跨班 第三年第一學期與鐵板燒料理對開。	
	韓式裱花裝飾	6					3	3		☑跨班	
	咖啡拉花創作	6	3	3						☑跨班	
	3D造型立體拉花	3					3			☑跨班	
	中餐烹調進階實習	8			4	4				☑跨班	
	創意中式料理	6					3	3		☑跨班	
川菜料理	8					4	4		☑跨班		
應選修學分數小計	88	5	5	12	12	27	27		校訂選修實習科目開設118學分		
選修學分數合計			96	5	5	14	18	27	27		
校訂必修及選修學分上限合計			134	11	13	24	28	29	29		

學分上限總計	186	32	32	31	31	30	30	
每週團體活動時間(節數)	12-18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)	6-12	0	0	1	1	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)
109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	36學分	36	19.35%	系統設計	
	專業科目	16-20學分	4	2.15%	系統設計	
	實習科目		12	6.45%		
	合計			52	27.96%	系統設計
校訂	必修	124-140學分	一般科目	6	3.23%	系統設計
			專業科目	8	4.30%	
			實習科目	24	12.90%	
	選修		一般科目	0	0.00%	
			專業科目	8	4.30%	
			實習科目	88	47.31%	
	合計			134	72.04%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	112	60.22%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	186學分		系統設計	
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		6-12節	6節		系統設計	
上課總節數		210節	210節		系統設計	
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 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	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		→		→		→		→	生涯規劃	→	生涯規劃
	科技		→	資訊科技	→		→		→		→	
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→	
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→	
校 訂 科 目	語文		→		→	日文	→		→		→	
	數學		→		→	數學	→	數學	→		→	

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	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		→		→		餐飲管理	→	餐飲管理	
			→	飲料與吧台管理	→					
			→		→		餐飲衛生與安全	→		
			→		→		菜單設計	→		
			→		→				宴會管理	
			→		→		食物學	→		
		採購學	→	採購學	→					
			→		→		國際禮儀	→		
			→		→			餐旅服務進階	→	餐旅服務進階
			→		→	觀光餐旅英文會話	→	觀光餐旅英文會話	→	觀光餐旅英文會話
	實習科目		→		→	專題實作	→	專題實作	→	
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→	
		旅遊實務	→	旅遊實務	→					
		中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→	
			→		→	西餐烹調實習	→	西餐烹調實習	→	
			→		→			西餐烹調進階實習	→	西餐烹調進階實習
			→		→	烘焙實務	→	烘焙實務	→	
			→		→			西點製作	→	西點製作
			→		→	中式點心製作	→	中式點心製作	→	
			→		→			中式點心進階實習	→	中式點心進階實習
			→		→			創意果雕	→	創意果雕
		房務技術	→	房務技術	→					
			→		→			日式料理	→	日式料理
			→		→					窯烤手作實務
			→		→			鐵板燒料理	→	鐵板燒料理
			→		→			咖啡拉花	→	咖啡拉花
			→		→			韓式裱花裝飾	→	韓式裱花裝飾
咖啡拉花創作	→	咖啡拉花創作	→							
	→		→			3D造型立體拉花	→			
	→		→	中餐烹調進階實習	→	中餐烹調進階實習	→			
	→		→			創意中式料理	→	創意中式料理		
	→		→			川菜料理	→	川菜料理		

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	12	12	12	12	12	12
其他節數	12	12	12	12	12	12
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

新竹縣仰德高級中學彈性學習時間實施規定

中華民國108年11月26日第1次課程發展委員會議通過

一、依據

(一)教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。

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

二、目的

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

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一)本校彈性學習時間,在二年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週35節中,開設每週一節;在三年級第一及第二學期時,各於學生在校上課每週35節中,開設每週二節,不採計學分。

(二)本校彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。

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

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

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

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一)學生自主學習:

學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。

(二)選手培訓:

由各單位於開學前提出培訓計畫,遴選代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;規劃與競賽培訓期程以該項競賽辦理前3個月為原則,申請表件如附件1-1。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-2。

(三)充實(增廣)教學:

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

(四)補強性教學:

由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期中考後一週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件2-1;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2;另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。

(五)學校特色活動:

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

另除學校運動代表隊培訓外,選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範:

(一)學生自主學習之實施時段,應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

(二)學生申請自主學習,應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(至多5人)提出申請,經教務處彙整後,依其自主學習之主題與性質,指派校內具相關專長之專任教師,擔任指導教師。

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

(四)每位指導教師之指導學生人數,以12人以上、20人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間,定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導,以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議,並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。

(五)學生完成自主學習申請後,應依自主學習計畫書之規劃實施,並於各階段彈性學習時間結束前,將附件4-3之自主學習成果紀錄表彙整成冊;指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度,針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式:

(一)學生自主學習:採學生申請制;學生應依前點之規定實施。

(二)選手培訓:各科彙整選手資料,由科主任提出申請(得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件),填妥附件1-1資料向教務處申請核准後實施;參與選手培訓之學生,於原彈性學習時間之時段,則由學務處登記為公假。

(三)充實(增廣)教學：採學生選讀制。

(四)補強性教學：

1.短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。

2.全學期授課之課程：採學生選讀制。

(五)學校特色活動：除配合學務處的團體活動之特色活動，採全年級不分科實施外；其餘各處室／單位於學期開始前須規劃簽准辦理之特色活動採分科／分年級實施。

(六)第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式，其選讀方式得併同本校校訂選修科目之學生電腦選課一同實施。

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

(一)彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

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

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

1.修讀全學期授課之充實(增廣)教學或補強性教學課程。

2.修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。

3.修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。

(四)彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

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

(二)選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三)充實(增廣)教學與補強性教學：

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

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

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

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

十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

新竹縣仰德高級中學彈性學習時間實施相關規定暨學生自主學習實施規範

中華民國 107 年 12 月 27 日第二次課程發展委員會議通過

一、依據

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

二、目的

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

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一)本校彈性學習時間，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週一節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週二節，不採計學分。
- (二)本校彈性學習時間之實施採全年級方式分別實施。
- (三)各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
- (五)採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一)學生自主學習

學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。

(二)選手培訓

由各單位於開學前提出培訓計畫，遴選代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；規劃與競賽培訓期

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

(三)充實（增廣）教學

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

(四)補強性教學

由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後一週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。

(五)學校特色活動

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

另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範：

- (一)學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二)學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 5 人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三)學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四)每位指導教師之指導學生人數，以 12 人以上、20 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；

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

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式：

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

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

- (一)彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
- (二)彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- (三)學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
 - 1.修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 - 2.修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 - 3.修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
- (四)彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

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

(三)充實（增廣）教學與補強性教學：

- 1.個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 - 2.二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - 3.個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- 九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

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

仰德高中

學年度第

學期彈性學習時間

附件 1-2

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

補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

16			
17			
18			
19			
20			

備註：

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

承辦人簽章

教學組長簽章

教務主任簽章

補強性教學活動實施規劃表

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

15			
16			
17			
18			
19			
20			

承辦人簽章

教學組長簽章

教務主任簽章

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

特色活動實施申請表

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

目標		

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

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

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			
9			

10			
----	--	--	--

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

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

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

三、彈性學習時間實施規劃表

(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	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="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 type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input 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 type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第一學期	肩頸精油舒壓按摩	1	9	<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
	自主學習	0	0	<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
	選手培訓	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input checked="" 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
	咖啡拉花	1	9	<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
	多媒體影音數學教學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" 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
	邏輯與哲學	1	9	<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
	飲料搖搖樂	1	9	<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
	小小攝影師	1	9	<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
	戲遊國文與多媒體影音應用	1	9	<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
									<input type="radio"/> 例行性		

第二學年

第二學期

大膽雕民	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 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	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
英文歌曲教學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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
數學計算機應用	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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	0	0	<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
選手培訓	0	0	<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
輕食沙拉吧	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
開運修眉	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
創意凉拌菜品	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
美美簡報設計不求人	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
多媒體影音英文教學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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
創意杏仁糕蛋糕裝飾	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
音樂中學國文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
影音魔術師	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
數學之悖論與謬論	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
自主學習	0	0	<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

第一學期

選手培訓	0	0	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
商業理財桌遊課程	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
行銷的語言	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
韓式彩妝	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
手作糖霜餅乾	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
婚禮小物	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
中點好好玩	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
指甲彩繪	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
數學Geogebra教學	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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
異國風味甜點	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
英文故事閱讀	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
金融商品投資概論	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
微型創業實務	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
英文小說欣賞	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
電鍋料理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
自主學習	0	0	<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

第三學年

第二學期

選手培訓	0	0	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
數字魔方陣	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/> 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
多媒材紙藝設計	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
APP互動程式設計	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
幸福手作餅乾	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
LINE動態貼圖製作	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
小小繪圖創作家	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
文學中的軟實力	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
和諧粉彩藝術	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
頭皮養護	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

新竹縣仰德高級中學課程評鑑實施計畫

108年11月26日課程發展委員會通過

一、依據

- (一)教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二)教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第1080031188號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三)教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一)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

(一)校長聘請組成課程自我評鑑小組 - 校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組



(二)課程自我評鑑小組擬定相關草案 - 自我評鑑小組協助擬定：1.課程評鑑計畫草案、2.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



(三)課程發展委員會通過相關計畫 - 課程發委員會通過：1.課程自我評鑑計畫、2.課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃



(四)學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核 - 科/學科教學研究會與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工

具、規準與歷程進行自我檢核

↓

(五)完成課程自我評鑑報告草案 - 課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，完成課程自我評鑑報告草案

↓

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

↓

(七)結果運用之後續規劃與持續改善 - 各行政單位與學科/群科教學研究會及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、課程自我評鑑時程規劃

時程

工作項目 8-10月 11月-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9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日文
	英文名稱	Japanese
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input 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 checked="" 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	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 熟練基礎日文發音。 2. 能讀寫日文平假名字型。 3. 能讀寫日文片假名字型。 4. 能熟練日文日常會話用語。 5. 日文數字的應用:金額用法、時間、星期、日期~等。 6. 基礎文法介紹。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)日文發音、字形及日本文化介紹	1. 日文起源及日文發音的介紹 2. 平假名、片假名發音及字型的練習 3. 日本文化風俗習慣的介紹及中日文化比較	12	
(二)(二)基礎會話	1. 日文基本日常會話用語口語能力的訓練 2. 日文數字應用:日文會話口語能力的訓練	12	
(三)(三)基礎文法	1. 日文基本句型文法的介紹與練習 2. 日文日常生活句型文法的介紹與實用	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 口語能力評量。2. 課程參與態度。3. 筆記評量。4. 作業評量。5. 考試評量。		
教學資源	1. 課本。2. 自編教材。3. 教室多媒體語音設備器材。4. 筆電。5. 網路。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材含教科書及教師自編補充教材。 2. 教學法:講述法、示範教學法、團體互動口語練習法、角色扮演練習法。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學		
	英文名稱	Mathematics		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" 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			
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
(一)直線與三角函數	1. 直線方程式 2. 三角函數	10	
(二)向量與指數	1. 向量 2. 指數與對數及其運算 3. 數列與級數	12	
(三)方程式的運算	1. 式的運算 2. 方程式 3. 不等式及其應用	12	
(四)排列組合與機率	1. 排列組合 2. 機率與統計	14	
(五)三角函數進階	1. 三角函數的應用 2. 二次曲線	12	
(六)微積分	微積分及其應用	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、作業、課堂表現。		
教學資源	坊間教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 宜另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。 2. 教師得因學生實際需求，增減單元時數，務使學生能有實質之學習成效。 3. 註記*者為選讀內容，教師得依學生需求調整授課內容。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理
	英文名稱	Banquet Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<p>本課程旨在介紹餐飲業宴會管理之基礎觀念、經營型態基本理論及標準作業流程。並透過理論與實務的結合使學生瞭解各類宴會相關之實務、作業準則、部門之工作內容以及基本宴會演練、實務操作。</p> <p>■課程目標 (Course Objectives)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解宴會管理，經營型態之基本理論，標準作業流程。 2. 瞭解各類宴會相關之實務，作業準則，部門之工作內容。 3. 宴會基礎觀念理解，基本宴會演練、實務操作。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程介紹	宴會之基本概念	2	
(二)(二)宴會廳之組織架構	宴會廳之組織架構及工作職掌說明	2	
(三)(三)宴會廳之組織架構	餐飲部暨宴會廳之作業準則，餐飲服務的基本概念	2	
(四)(四)服務人員的認知及準則	宴會服務及人員的安排，基本的餐飲服務	2	
(五)(五)宴會廳	宴會廳基本配備概述	2	
(六)(六)宴會經營型態	開發宴會餐飲服務	2	
(七)(七)宴會菜單規劃&菜單設計	宴會菜單定價及成本控制	2	
(八)(八)餐飲營運控制	宴會飲料管理	2	
(九)(九)品質管理	宴會資訊管理，宴會行銷管理	4	
(十)(十)品質管理	宴會設備管理，宴會員工管理	4	
(十一)(十一)實際操作	家長日準備工作-實際操作	4	
(十二)(十二)實際操作	聖誕外賣火?-實際操作	4	
(十三)(十三)分組討論	範例~台北君悅大飯店，台北喜來登大飯店，香格里拉台北遠東國際大飯店，台北國際會議中心	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 期中考一學科。 2. 平常成績(期中考前)。 3. 期末考一學科。 4. 宴會教學活動。 		
教學資源	宴會管理-理論與實務 Banquet Management Theory & Practice，作者：許順旺，出版社：揚智文化事業股份有限公司。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 引導口述實際操作示範。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
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
(一)(一) 餐飲安全與衛生之意義及重要性	1. 餐飲安全與衛生之意義及重要性 2. 餐飲衛生相關行政法令	2	
(二)(二) 餐飲組織	1. 細菌~黴菌 2. 酵母菌~病毒	4	
(三)(三) 食品中毒的定義與類別	1. 食物中毒原因預防及處理 2. 細菌性食物中毒 3. 天然毒素食物中毒 4. 化學性食物中毒	10	
(四)(四)食物貯存	1. 腐敗定義 2. 腐敗現象 3. 保存食物的方法 4. 各類食物貯存方法	2	
(五)(五)洗淨 消毒與殺菌	1. 洗淨與殺菌、消毒之定義 2. 洗淨與殺菌、消毒之方法	4	
(六)(六)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗場所的規則 2. 餐具洗滌方法 3. 餐具洗淨的簡易檢查	6	
(七)(七)從業人員的衛生管理	1. 安全教育 2. 健康管理 3. 衛生管理與教育	4	
(八)(八)餐廳廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理 2. 設備機器衛生管理 3. 環境衛生管理	4	
合計		36節	
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9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Food Science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
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
(一)(一)食物學概論	1. 食物學範圍 2. 食物學與餐飲的關係 3. 食物學與健康的關係	4	
(二)(二)食物的營養成分	1. 食物的消化吸收 2. 營養素概論 3. 醣類 4. 蛋白質 5. 脂肪 6. 維生素 7. 礦物質 8. 水	14	
(三)(三)食物特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 呈味成分	4	
(四)(四)食物分類	1. 食品與食品的定義 2. 食物分類方法	4	
(五)(五) 營養素計算	1. 早餐設計 2. 午餐設計 3. 晚餐設計	6	
(六)(六)疾病與營養	1. 慢性病介紹 2. 糖尿病飲食 3. 高血壓飲食 4. 痛風飲食	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 熱量計算以來實務操作教學，以增加教學效果。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-04 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 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	
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
(一)(一)認識餐飲採購	1. 餐飲採購的意義、原則、特性 2. 餐飲採購的內容、政策 3. 餐飲採購人員應備的條件	14	
(二)(二)採購部的組織	1. 採購部的職責 2. 採購部的組織 3. 採購部與其他部門的關係	14	
(三)(三)餐旅採購方法	1. 報價採購 2. 公開招標採購 3. 現場議價採購 4. 其他採購法	14	
(四)(四)採購合約	1. 採購合約的意義、種類 2. 採購合約的內容、更改 3. 其他注意事項	12	
(五)(五)採購市場調查	1. 採購市場調查的意義、方法。 2. 市場調查的內容 3. 採購市場調查的流程 4. 編列價格預算 5. 決定採購價格的方法 6. 決定採購數量的方法 7. 常用付款方式 8. 各種價格結構	18	
合計		72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9-2-2-05 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 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	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<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、目的地及方法。 2. 瞭解餐飲組織、人事管理、物料管理、服務心理學。 3. 瞭解事務管理。 4. 瞭解廚房維護、成本控制與分析。 5. 掌握未來餐飲業趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)緒論	1. 餐飲管理的意義與目的 2. 餐飲管理方法	4	
(二)(二)餐飲組織	1. 餐飲組織原則 2. 餐飲組織架構 3. 工作分析與工作設計	8	
(三)(三)人事管理	1. 人事管理概念 2. 人員遴選與任用；考核 3. 員工心理-挫折與激勵 4. 職前訓練與在職訓練	8	
(四)(四)物料管理	1. 物料管理方法 2. 採購相關作業 3. 物料盤點 4. 餐飲產品研發	10	
(五)(五)服務心理學	1. 消費者需求 2. 服務意義與特質 3. 溝通藝術 4. 顧客抱怨心理分析與處理 5. 壓力管理	10	
(六)(六)事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	6	
(七)(七)廚房的維護與管理	1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 廚房安全與衛生	8	
(八)(八)食材成本控制與分析	1. 食材成本控制與分析 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	6	
(九)(九)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	8	
(十)(十)能源管理與廢棄物管理	1. 能源管理 2. 廢棄物管理	4	
合計		72節	
學習評量	紙筆測驗、上課問答、學習單、分組討論、上台報告。		

(評量方式)	
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	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 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9-2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與吧台管理
	英文名稱	Beverage and bar management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解飲料調製的淵源與發展。 2. 激發學生創意思維並能想出具有商品價值之產品。 3. 瞭解現今吧台的趨勢與創意飲料的製作。 4. 養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 認識吧檯及環境整理	1. 吧台器具、設備之操作方法及周邊整體設備整合 2. 吧台設計、工作流程	6	
(二)(二) 飲料之分類與特性	1. 介紹各種飲料之分類與特性	6	
(三)(三) 食品器具型錄介紹	1. 認識食品器具型錄參考圖鑑	6	
(四)(四) 著名雞尾酒	1. 認識著名雞尾酒，含材料、裝飾物	6	
(五)(五) 飲料成本計算	1. 吧台銷售 2. 管理控制之方法	4	
(六)(六) 創意發想	1. 腦力激盪研發新飲品，搭配飲調實務課將研發出的產品製作出來	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 教師蒐集相關圖片及實例，輔助課程教學。 3. 實習以吧台實務管理及各項飲料調製為主，務使學生多練習實作。 4. 教學內容兼顧理論及實用性，以利學生未來能應用於職場工作。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-07 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 type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<p>本課程讓學生更瞭解餐飲服務業與菜單的息息相關，不容忽視，更可成為與顧客間溝通的重要橋樑。菜單之基本認識菜單設計的重要性。「菜單」為餐廳介紹本身產品必備的工具，有如一位無言的推銷員，在餐飲經營者與顧客之間扮演舉足輕重的地位。</p> <p>■課程目標 (Course Objectives)</p> <p>本課程讓學生更瞭解餐飲服務業與菜單的息息相關，不容忽視，更可成為與顧客間溝通的重要橋樑。菜單之基本認識菜單設計的重要性。</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程介紹	菜單範本介紹，協訂課堂公約及教學評量	2	
(二)(二)課程緒論	菜單的定義與起源，菜單之基本認識	2	
(三)(三)菜單設計	1. 菜單設計的重要性，菜單的內容 2. 菜單遍製的依據，菜單的種類 3. 菜單的項目，菜單安排的要領 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	12	
(四)(四)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	4	
(五)(五)菜單的定價及策略	1. 定價基礎、影響菜單定價之因素 2. 菜單的定價及策略：定價原則、定價策略、常見的定價方法	8	
(六)(六)菜單的製作	製作原則、製作要求、菜單製作常見的通病	4	
(七)(七)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. 搜羅世界各國飯店、餐廳、航空公司及餐飲相關等菜單供學生參考。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International etiquette
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
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
(一)(一)服飾禮儀	1. 穿著的基本原則 2. 男女服飾 3. 個人體型和服飾色彩的搭配及修飾 4. 儀容與儀態	6	
(二)(二)居住禮儀	1. 平日居家 2. 受邀住宿 3. 旅館投宿	4	
(三)(三)說話禮儀	1. 說話與聆聽的原則 2. 演說技巧 3. 合宜的姿體語言 4. 電話禮儀	4	
(四)(四)宴客禮儀	1. 宴客 2. 餐飲禮儀	6	
(五)(五)交通禮儀	1. 行走 2. 搭乘交通工具	4	
(六)(六)社交禮儀	1. 介紹與握手 2. 名片的使用 3. 拜訪與送禮 4. 書卡傳真電子郵件的應用	4	
(七)(七)休閒活動禮儀	1. 觀賞電影及舞臺表演 2. 參觀展覽館及宗教場所 3. 運動比賽	4	
(八)(八)各國文化禮俗	1. 各國文化禮俗特色 2. 各國禁忌	4	
合計		36節	
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9-2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服務進階
	英文名稱	Hospitality Services Advanced
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<p>本課程旨在介紹餐飲業服務之基礎觀念、服務型態基本理論及標準作業流程。並透過理論與實務的結合使學生瞭解各類服務相關之實務、作業準則、部門之工作內容以及基本服務演練、實務操作。</p> <p>■課程目標 (Course Objectives)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解餐旅服務進階之經營型態理論及服務業之標準作業流程。 2. 瞭解各類餐飲相關之實務，作業準則，部門之工作內容。 3. 餐飲服務進階觀念理解，基本服務演練、專業實務操作。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)旅館服務緒論	旅館商品介紹、客房的分類、房務部從業人員的工作職責	10	
(二)(二)客房設備及備品	客房設備的介紹、客房器具的介紹、清潔器具之材質及特性、客房布巾備品	8	
(三)(三)房務基本技能	房務員執勤前的準備、做床基本技能、客房的檢視	10	
(四)(四)客房的清潔與維護	客房之清潔作業程序、客房設備器具之清潔作業、客房備品之補充作業	8	
(五)(五)房物鋪設作業	單人床鋪設作業、雙人床鋪設作業、加床作業、開夜床服務	12	
(六)(六)住客服務	一般住客服務、貴賓住宿服務、布品類收發作業	10	
(七)(七)公共區域的清潔與維護	設備之清潔及保養、天花板、通風口等清潔 公共廁所之清潔	8	
(八)(八)旅館顧客抱怨及緊急事件處理	顧客抱怨及其他糾紛處理、旅館緊急事件處理	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 期中考—學科。 2. 平常成績(期中考前)。 3. 期末考—學科術科。 		
教學資源	坊間教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> 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。 3. 設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。 		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅英文會話
	英文名稱	English for Travel and Tourism
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養基本之英語會話能力，以因應觀光旅遊之基本需求。 2. 建立穩固之英語基礎，以達能夠自我學習，繼續成長或進修。 3. 教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習。 4. 上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容，並激發學生學習興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)問路	1. 方向與位置的說明。 2. 詢問目的地。 3. 用地圖問路。 4. 問路的遠近。	16	
(二)打電話	1. 電話號碼的說明。 2. 電話禮貌。 3. 打越洋電話。	16	
(三)付款及金額	1. 金額說明。 2. 付款方式。 3. 換外幣。 4. 找零。 5. 討價還價。	12	
(四)搭乘交通工具	1. 遊覽車及巴士。 2. 火車及地鐵。 3. 計程車。 4. 租車。	18	
(五)搭機	1. 預訂及確認班機。 2. 登機手續。 3. 行李託運、提領、遺失。 4. 安檢與通關。 5. 機上用語。	18	
(六)旅館訂房與住宿	1. 訂房。 2. 住宿登記。 3. 與櫃檯連絡事項(晨喚、行李、詢問等)。	18	
(七)旅館客房服務	1. 洗衣服務。 2. 客房餐飲服務。 3. 退房。	18	
(八)餐廳與酒吧	1. 預訂餐廳。 2. 速食店點餐。 3. 正式餐廳點菜。 4. 點飲料。 5. 酒吧點酒。	18	
(九)觀光	1. 旅遊景點介紹。 2. 購物。 3. 名產與小吃。	10	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。
教學資源	1. 配合教學主題及內容綱要，編製情境教學之會話教材。 2. 媒體教學（影片、簡報等）。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意中式料理
	英文名稱	Creative Chinese 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	
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)	利用容易取得的食材原料，兼顧營養概念，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
(一)豬肉料理	1. 生爆鹽煎肉、醋溜丸子、創意料理(1) 2. 紅燈綠葉、魚香肉片、創意料理(2) 3. 花生燉豬腳、紅燒子排、創意料理(3)	16	
(二)牛肉料理	1. 乾煸牛肉絲、彩椒牛肉粒、創意料理(4) 2. 麻辣牛腱、宮保牛肉、創意料理(5) 3. 蔥爆牛肉、串燒牛肉三明治、創意料理(6)	16	
(三)雞肉料理	1. 蠔油燒扒雞翅、豆苗雞絲、創意料理(7) 2. 醬爆雞丁、砂鍋紹興燒雞、創意料理(8) 3. 辣子雞丁、三色棒棒雞絲、創意料理(9)	16	
(四)海鮮料理	1. 鳳尾草蝦、黃燜鯽魚、創意料理(10) 2. 琵琶蝦、酸菜白菜蚌麵、創意料理(11) 3. 醬燒青蟹、火爆三鮮、創意料理(12)	16	
(五)蔬果料理	1. 苦瓜燜小魚乾、麻油雙耳、創意料理(13) 2. 乾煸鮮筍、三色甜薯沙拉、創意料理(14)	16	
(六)蛋豆料理	1. 蛤蜊蒸蛋、三杯蛋、創意料理(15) 2. 香菇燜腐竹、客家釀豆腐、創意料理(16)	16	
(七)湯品料理	1. 河州肉片湯、家長蛋湯、創意料理(17) 2. 漁翁得利、細露蹄筋、創意料理(18)	12	
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(創意家常菜I/啟英)。 3. 自編教材。 4. 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9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作
	英文名稱	Pastry
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input 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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解西點的淵源與發展。 2. 認識西點各種材料與製作技巧。 3. 養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 緒論	1. 西點製作的基本材料認識 2. 產品配方表之計算 3. 西點製作基本設備認識	8	
(二)(二) 認識麵筋	1. 認識麵粉之營養價值 2. 了解低、中、高麵粉差異 3. 了解麵粉之應用 4. 使用不同麵粉洗出麵筋	8	
(三)(三) 奶油圓頂吐司+餐包、麵包製作	1. 打麵團之製作過程 2. 吐司桿捲之技巧 3. 橄欖型的整形操作 4. 紅豆麵包的整形及包餡技巧 5. 布丁麵包的整形及包餡技巧	8	
(四)(四) 圓頂奶油吐司+奶酥麵包+紅豆麵包	1. 打麵團之製作過程 2. 吐司桿捲之技巧 3. 奶酥的整形及包餡技巧 4. 奶酥的製作 5. 山形吐司桿捲之技巧 6. 紅豆麵包的整形及包餡技巧	8	
(五)(五) 巧克力戚風捲+海綿蛋糕+泡芙	1. 戚風蛋糕之製作過程 2. 泡芙糊化之技巧 3. 泡芙成型之技巧 4. 海綿蛋糕之製作過程 5. 泡芙之烤焙技巧 6. 泡芙內餡之製作	8	
(六)(六) 香草天使蛋糕+大理石蛋糕+蒸烤雞蛋布丁	1. 天使蛋糕之製作過程 2. 焦糖製作之技巧 3. 布丁烤焙之製作 (十二)大理石蛋糕+蒸烤雞蛋布丁 4. 大理石蛋糕之製作過程 5. 大理石蛋糕之烤焙技巧 6. 布丁拖磨的技巧	8	
(七)(七) 海綿蛋糕+檸檬布丁派	1. 海綿蛋糕之製作過程 2. 海綿蛋糕之烤焙技巧 3. 布丁脫模的技巧	8	
(八)(八) 模擬考	1. 麵包產品術科模擬考 2. 西點蛋糕產品術科模擬考	8	
	1. 了解乙級題型產品 2. 了解烤焙損耗之計算		

(九)(九)乙級西點蛋糕、麵包	3. 製作報告書之撰寫 4. 了解產品的重點 5. 了解紅豆吐司製作技巧 6. 了解墨西哥麵糊製作 7. 了解帶蓋白吐司製作技巧 8. 了解沙波羅製作 9. 了解整形包餡技巧 10. 了解烤焙技巧	8	
(十)(十)裝飾鬆餅+小藍莓慕斯	1. 了解裝飾鬆餅製作技巧 2. 了解餅乾底製作技巧 3. 了解小藍莓慕斯製作 4. 了解小藍莓慕斯組裝技巧	8	
(十一)(十一)鮮奶油玫瑰花戚風蛋糕+巧克力屋頂海綿蛋糕	1. 了解玫瑰花製作技巧 2. 了解戚風蛋糕製作 3. 了解海面蛋糕製作 4. 了解巧克力淋面製作 5. 了解組裝及裝飾技巧	8	
(十二)(十二)水浴蒸烤乳酪蛋糕+棋格蛋糕	1. 了解乳酪蛋糕製作技巧 2. 了解水浴法技巧 3. 了解重油蛋糕製作 4. 了解棋格切割製作 5. 了解組裝及裝飾技巧	8	
(十三)(十三)奶油水果蛋糕+虎皮蛋糕捲	1. 了解奶油水果蛋糕製作技巧 2. 了解虎皮製作技巧 3. 了解戚風蛋糕製作 4. 了解組裝及裝飾技巧	8	
(十四)(十四)裝飾海面蛋糕+巧克力慕斯	1. 了解海面蛋糕製作技巧 2. 了解翻糖披覆技巧 3. 了解巧克力慕斯製作 4. 了解巧克力片裝飾技巧	8	
(十五)(十五)蘋果塔+雙皮核桃塔	1. 了解蘋果塔製作技巧 2. 了解塔皮製作技巧 3. 了解牛奶糖製作 4. 了解牛奶糖加入核桃夾餡技巧	8	
(十六)(十六)乳酪慕斯+水果塔	1. 了解乳酪慕斯製作技巧 2. 了解水果塔皮製作技巧 3. 了解水果塔內餡製作 4. 了解乳酪慕斯組裝技巧	8	
(十七)(十七)術科模擬考	1. 乙級麵包項術科模擬考 2. 乙級題組測試	8	
(十八)(十八)成果發表	1. 成品製作 2. 成果發表餐會	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9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊實務
	英文名稱	Tourism practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	餐旅業範圍中，培養學生對旅行業的基本知識，透過課程教學，清楚了解旅行業發展背景，經營特性及航空票務等知識理論與實務融合。進而對遊程設計，出國手續及領隊導遊實務等課程更具全面性的認知，達到學以致用的目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)旅行業概論	1. 旅遊活動興起與沿革 2. 旅行業定義與特質	4	
(二)(一)旅行業概論	1. 旅遊活動興起與沿革 2. 旅行業定義與特質	4	
(三)(二)旅行業設立組織與分類	1. 旅行業分類組織結構 2. 旅行業從業人員 3. 我國旅行業申請設立	6	
(四)(二)旅行業設立組織與分類	1. 旅行業分類組織結構 2. 旅行業從業人員 3. 我國旅行業申請設立	6	
(五)(三)旅遊產品組合	1. 旅遊產品概念 2. 旅遊產品類型與設計	4	
(六)(三)旅遊產品組合	1. 旅遊產品概念 2. 旅遊產品類型與設計	4	
(七)(四)旅行業與航空公司	1. 航空運輸基本認知 2. 機票基本知識	4	
(八)(四)旅行業與航空公司	1. 航空運輸基本認知 2. 機票基本知識	4	
(九)(五)旅行業出國手續辦理	1. 護照與簽證申辦作業 2. 團體作業程序 3. 旅客入出境手續	6	
(十)(五)旅行業出國手續辦理	1. 護照與簽證申辦作業 2. 團體作業程序 3. 旅客入出境手續	6	
(十一)(六)旅行業從業人員專長分類與條件	1. 導遊 2. 領隊	8	
(十二)(六)旅行業從業人員專長分類與條件	1. 導遊 2. 領隊	8	
(十三)(七)我國旅行業未來發展趨勢	1. 數位發展與電子商務經營 2. 作業標準化與產品多元化	4	
(十四)(七)我國旅行業未來發展趨勢	1. 數位發展與電子商務經營 2. 作業標準化與產品多元化	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	作業、考試、小組報告。		
教學資源	投影片、黑板、學習單。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

教材編選考慮餐飲科學生對觀光旅遊學習意願高低及內容難易，調整適合學生的程度教學。直接教學法中，多使用圖片解說將有助於學生建構旅遊實務知識。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04 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="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	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	
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
(一)中餐飲食文化及發展過程	1. 中餐的起源、演進及發展趨勢。 2. 中餐的特色及發揚。	7	
(二)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房衛生及安全。	7	
(三)中餐材料的認識	1. 烹調材料的分類。 2. 各類材料的特性。 3. 各類材料的選購。 4. 各類材料的前處理作業。	14	
(四)調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配。	14	
(五)切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	21	
(六)盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇。 2. 盤飾的運用與搭配。	14	
(七)煮、川的烹調法及實習	1. 煮：煮飯、煮蛋、蒜泥白肉等。 2. 川：川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子等。	14	
(八)拌、蒸的烹調法及實習	1. 拌：涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮等。 2. 蒸：蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨等。	14	
(九)扣、扒的烹調法及實習	1. 扣：梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。 2. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等。	14	
(十)炒、爆的烹調法及實習	1. 炒：番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。 2. 爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。	14	
(十一)煎、炸的烹調法及實習	1. 煎：煎魚、菜舖煎蛋、煎生蠔餅等。 2. 炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋糰等。	14	

(十二) 燴、羹的烹調法及實習	1. 燴：燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球等。 2. 羹：三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯等。	14	
(十三) 溜、滷的烹調法及實習	1. 溜：咕咾肉、醋溜魚片、醋溜丸子等。 2. 滷：各式滷味等。	14	
(十四) 燒、燜的烹調法及實習	1. 燒：紅燒獅子頭、醬爆青蟹、乾燒明蝦等。 2. 燜：紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹等。	14	
(十五) 燉、煨的烹調法及實習	1. 燉：苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉等。 2. 煨：紅煨牛筋、栗子煨雞、煨公豆腐等。	14	
(十六) 焗、燻的烹調法及實習	1. 焗：鹽焗雞、鹽焗中、焗咖喱小排等。 2. 燻：煙燻鰻魚、燻蛋、煙燻排骨等。	14	
(十七) 烤、焗的烹調法及實習	1. 烤：烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等。 2. 焗：乾焗四季豆、乾焗牛肉絲、乾焗小魚等。	14	
(十八) 貼、凍、拔絲的烹調法及實習	1. 貼、塌：鍋貼豆腐、鍋塌蘆筍、鍋貼等。 2. 凍：雞凍、五彩蝦仁凍、杏仁豆腐等。 3. 拔絲：拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等。	21	
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9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	窯烤手作實務
	英文名稱	Kiln roasting practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input 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	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解餐飲安全與衛生的基本知識及規範。 2. 熟知廚房安全及規範。 3. 培養正確的餐飲安全與衛生態度及職業道德之基本觀念。 4. 擅於使用窯烤爐製作出創新菜餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)窯烤爐基本使用方法	1. 認識窯烤爐及周邊器具。 2. 注重使用的安全性。	3	
(二)窯烤披薩	製作窯烤披薩，學習調溫、使用等技巧。	15	
(三)窯烤麵包	製作窯烤麵包，學習調溫、使用等技巧。	12	
(四)肉類窯烤	製作肉類製品，學習調溫、使用等技巧。	12	
(五)魚類窯烤	製作魚類製品，學習調溫、使用等技巧。	12	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	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 分組練習實作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	3D造型立體拉花
	英文名稱	3D modeling stereo pull flower
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	讓修習同學瞭解及學習： 1. 了解餐飲安全與衛生的基本知識及規範。 2. 培養正確的餐飲安全與衛生態度及職業道德之基本觀念。 3. 擅於使用拉花器，並有足夠的創作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)造型立體拉花概論及器材認識	1. 專用器材、食材介紹 2. 黃金比例果露調製	3	
(二)基本技巧-線條與輪廓	1. 基礎素描輪廓概念 2. 精緻線條繪製技巧	15	
(三)奶泡製作-簡易立體拉花	1. 奶泡製作 2. 藝術與飲品的結合	12	
(四)立體造型技巧教學	立體堆疊技巧	12	
(五)完成造型	實作經典卡通造型	12	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	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 分組操作練習。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07 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	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	培養學生透過課程教學，清楚了解並能應用於各式料理擺盤之中，達到學以致用的目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)蕃茄	1. 兔子 2. 玫瑰花	12	
(二)(二)茄子、香菇	1. 茄子花 2. 香菇刻花	12	
(三)(三)柳丁	1. 柳丁盅 2. 兔子	12	
(四)(四)芋頭	1. 芋頭刻字 2. 芋頭廟	18	
(五)(五)蘋果	1. 蘋果天鵝 2. 蘋果角刻花	15	
(六)(六)水梨	1. 水梨?球花 2. 水梨角刻花	15	
(七)(七)香蕉	1. 香蕉刻花 2. 創意香蕉狗	12	
(八)(八)大/小黃瓜	1. 黃瓜盤飾 2. 小黃瓜 竹子鑲肉	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	實作評量。		
教學資源	白板或投影機。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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="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	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本課程旨在介紹餐飲業服務之基礎觀念、服務型態基本理論及標準作業流程。並透過實務的結合使學生瞭解各類服務相關之實務、作業準則、部門之工作內容以及基本服務演練、實務操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅館服務緒論	1. 旅館商品介紹 2. 客房的分類、 3. 房務部從業人員的工作職責	10	
(二)客房設備及備品	1. 客房設備的介紹 2. 客房器具的介紹、 3. 清潔器具之材質及特性 4. 客房布巾備品	8	
(三)房務基本技能	1. 房務員執勤前的準備 2. 做床基本技能 3. 客房的檢視	10	
(四)客房的清潔與維護	1. 客房之清潔作業程序 2. 客房設備器具之清潔作業 3. 客房備品之補充作業	8	
(五)房物鋪設作業	1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業	12	
(六)住客服務	1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業	10	
(七)公共區域的清潔與維護	1. 加床作業 2. 開夜床服務	8	
(八)旅館顧客抱怨及緊急事件處理	1. 加床作業 2. 開夜床服務	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 期中考—學科。 2. 平常成績(期中考前)。 3. 期末考—學科術科。		
教學資源	實際操作示範。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日式料理
	英文名稱	Japanese Restaurant
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="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	
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. 了解日本料理的淵源與發展。 2. 認識日本料理各種材料的處理技巧。 3. 了解各式日本料理的製作。 4. 養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 日本的飲食文化與發展	1. 日本料理起源與發展 2. 日本飲食文化的影響 3. 菜單設計與規劃	3	
(二)(二) 烹飪設備與器具	1. 廚房設備與炊具認識 2. 日式餐具與盤器認識 3. 刀具與砧板保養認識	3	
(三)(三) 調味品及辛香料的認識	1. 調味品 2. 辛香料 3. 高湯製作，醬汁及沾醬	3	
(四)(四) 食材選購與認識	1. 米類. 麵條類 2. 蔬果類 3. 禽肉類 4. 海鮮類. 5. 乾貨. 加工食品類 6. 蛋類	6	
(五)(五) 日本料理基礎刀工	1. 蔬菜基礎切法 2. 蔬菜裝飾刀工藝術 3. 海鮮類裝飾刀工藝術	6	
(六)(六) 日本料理基礎烹調(一)	米類烹調： 醋飯、玉子燒、太捲壽司、花壽司 蝦握壽司、稻禾壽司、手卷	12	
(七)(七) 日本料理基礎烹調(二)	麵條烹調： 涼素麵、海鮮蕎麥麵、乾炒讚岐烏龍麵、牛肉稻庭烏龍麵	9	
(八)(八) 日本料理基礎烹調(三)	湯品： 海帶芽清湯、鯛魚下巴味噌湯、山芋大蛤清湯、鮭魚石狩味噌湯、月見清湯	9	
(九)(九) 日本料理基礎烹調(四)	刺身： 竹筴魚姿造生魚片、鯛魚薄切生魚片、花枝生魚片、紅甘生魚片、炙燒鮭魚生魚片、鮪魚生魚片、四種魚綜合生魚片	9	
(十)(十) 日本料理基礎烹調(五)	涼拌物與醋物： 醋味章魚、醋拌黃瓜白魚海帶芽、胡麻四季豆、蟹味蛋黃醋蟹、和風沙拉	12	
(十一)(十一) 日本料理基礎烹調(六)	炸物： 綜合天婦羅、酥炸海鮮餅、酥炸出汁豆腐揚、酥炸嫩雞唐揚	12	
(十二)(十二) 日本料理基礎烹調(七)	烤物： 鹽烤香魚、照燒雞腿、海膽烤墨魚、鱈魚味噌燒	12	
(十三)(十三) 日本料理	煮物： 鯛魚味附煮、鯖魚味噌煮、	12	

基礎烹調(八)	拌煮牛旁、馬鈴薯燉肉、鰻魚柳川		
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	鐵板燒料理
	英文名稱	Teppanyaki
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input 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	
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
(一)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	
(二)食材乳製品及雜貨介紹	食材乾貨介紹	8	
(三)基本烹調法之講解	介紹烹調方法	8	
(四)刀工練習	切割示範、練習	24	
(五)前菜製作、主菜、湯類、醬汁製作	蕃茄火腿起司蛋捲、原味明蝦佐鮮滋汁、海鮮巧達湯、義大利米蘭豬排、凱薩沙拉、美式烤肋排、漢堡三鮮、炒時蔬菜、鋁袋海陸包、藍帶豬排、義式蕃茄鯛魚排、義式麵食、煎香草牛肋排、炒三鮮、英式水波蛋、野菇雞肉燉飯、培根蛋黃筆管麵、香煎鯛魚排、青醬雞肉寬麵、板魚捲附芥末沙司、義大利海鮮飯、奶油炒南瓜、香蒜雞腿卷、白酒醬煎魚排、西班牙番茄冷盤等菜餚製作	96	
(六)(六)客家料理實務四	4. 湯類料理	32	
合計		176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9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡拉花
	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="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	
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
(一)課程介紹	咖啡之基本概念	2	
(二)認識機器具	製作咖啡需要那些機器具	2	
(三)咖啡豆的種植	1. 咖啡豆的品種 2. 咖啡豆的生長條件	2	
(四)咖啡豆的形成	咖啡豆的製作過程	2	
(五)咖啡豆介紹	各國的咖啡豆比較	4	
(六)咖啡的萃取	1. 咖啡的種類 2. 如何萃取咖啡	4	
(七)濃縮咖啡	1. 認識濃縮咖啡 2. 如何品味咖啡	2	
(八)奶泡製作	1. 如何打奶泡 2. 牛奶跟咖啡的關係	4	
(九)3D立體拉花	1. 小熊 2. 小貓 3. 聖誕雪球 4. 兔子 5. 刺蝟 6. 大熊 7. 卡通人物 8. 自由創作	54	
(十)手繪拉花	各式圖案手繪，發揮創意	52	
(十一)進階平面拉花	心型變化、葉子圖案、葉子變化、心與葉結合、心型圖案	16	
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9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡拉花創作
	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="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	
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
(一)(一)課程介紹	咖啡之基本概念	6	
(二)(二)認識機器具	製作咖啡需要那些機器具	6	
(三)(三)咖啡豆的種植	1. 咖啡豆的品種 2. 咖啡豆的生長條件	6	
(四)(四)咖啡豆的形成	咖啡豆的製作過程	6	
(五)(五) 咖啡豆介紹	各國的咖啡豆比較	6	
(六)(六)咖啡的萃取	1. 咖啡的種類 2. 如何萃取咖啡	9	
(七)(七)濃縮咖啡	1. 認識濃縮咖啡 2. 如何品味咖啡	9	
(八)(八)奶泡製作	1. 如何打奶泡 2. 牛奶跟咖啡的關係	12	
(九)(九)心型圖案	1. 標準心型 2. 洋蔥心	9	
(十)(十)心型變化	1. 調整跟創作心型圖案 2. 連續心連結	9	
(十一)(十一)葉子圖案	1. 標準葉子 2. 大葉小葉的差別	9	
(十二)(十二)葉子變化	大葉小葉的包覆	9	
(十三)(十三)心與葉結合	結合的變化	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 期中考—學科。 2. 平常成績(期中考前)。 3. 期末考—術科。		
教學資源	拉花創作教科書-旭屋著作-東販出版。		
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9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調進階實習
	英文名稱	Chinese cooking advanced internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="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	
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
(一)(一) 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	16	
(二)(二) 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	16	
(三)(三) 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	16	
(四)(四) 湖南菜	1. 東安子雞、剁椒魚頭 2. 左宗棠雞、粉蒸排骨 3. 辣子雞丁、 4. 蒜苗炒腊肉	16	
(五)(五) 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、	16	
(六)(六) 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	16	
(七)(七) 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	16	
(八)(八) 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	16	
(九)(九) 臺灣菜	1. 三杯雞、西魯肉 2. 麻油雙腰、蔞豉鮮蚶 3. 鳳梨蝦球、瓜仔肉 4. 排骨酥湯、魷魚螺肉蒜	16	
合計		144節	
學習評量	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。		

(評量方式)	2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。
教學資源	1. 板書 2. 教科書(中餐烹調III/全華)、自編教材 3. 照像機
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以來實務操作教學，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9-2-3-14 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 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 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	
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
(一)(一)專題的通論	1. 專題製作之目的 2. 專題製作之架構和內容	6	
(二)(二)專題之緒論	1. 專題之題目 2. 緒論之內容	6	
(三)(三)專題的文獻資料之一	1. 文獻資料之定義 2. 文獻資料之目的	6	
(四)(四)專題的文獻資料之二	1. 文獻資料之類型 2. 蒐集和紀錄文獻資料	8	
(五)(五)專題的文獻資料之三	1. 撰寫文獻資料 2. 撰寫文獻資料注意事項	8	
(六)(六)專題製作的方法之一	1. 問卷製作 2. 問卷調查	10	
(七)(七)專題製作的方法之二	簡報類專題製作	6	
(八)(八)專題製作的方法之三	學習檔案製作	6	
(九)(九)實作練習	1. 收集素材 2. 撰寫 3. 發表練習	8	
(十)(十)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。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組進行討論，由學生自行尋找主題進行專題報告。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 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="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 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	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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
(一)校外職場參觀	學生至新竹國賓飯店參訪，並邀請經理現場解說： 1. 餐飲製作流程。 2. 餐飲人員素質要求及培訓。 3. 餐飲品質管控。	24	職場參觀地點： 新竹國賓大飯店
(二)業界專家授課	邀請新竹國賓大飯店點心房主廚至校授課，講授主題： 1. 商品陳列布置。 2. 麵包製作與出爐管控。 3. 原料進貨管控。 4. 各類麵包與蛋糕實作。	12	業界專家授課師資： 新竹國賓大飯店點心房主廚 陳永盛先生。
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9-2-3-16 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="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	
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. 讓學生瞭解中點的運用與變化的概念。 2. 熟練中點有關的變化技能以及中國各省的點心的製做技巧。 3. 培養守法觀念與良好的職業道德，以奠定點心的學習基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中式點心製作介紹	中式酥類及發麵類、燙麵類、冷水麵及米食的製作與應用	4	
(二)認識中式點心類別	中國點心的介紹與製作	28	
(三)中式點心的製作技巧	中式點心的製作技巧與方法	28	
(四)中式點心裝飾	中式點心的裝飾技巧與變化	16	
(五)中式點心的烤焙技巧	中式點心的烤焙技巧與材料的使用對成品的影響	28	
(六)地方小吃的介紹	台灣地方小吃之介紹與製作	20	
(七)材料的保存	食材的保存技巧與應用	12	
(八)成本計算	成本的計算與應用	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9-2-3-17 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	
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
(一)概論	1. 西餐的定義。 2. 西餐的起源、演進以及發展趨勢。 3. 西餐從業人員應具備的條件。	8	
(二)西餐廚房的認識	1. 廚房設備及工具認識。 2. 廚房組織編制、職責，廚房運作區域。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	8	
(三)食品簡介	1. 西餐常用食品材料分類。 2. 西餐調味料及香料的認識。 3. 烹飪用酒認識。	16	
(四)專業用語	基本西餐烹飪術語。	8	
(五)切割法介紹	1. 蔬菜類切割法。 2. 肉類切割法。 3. 家禽類切割法。 4. 海鮮類切割法。	40	
(六)基本烹飪法	1. 烹調原理介紹。 2. 各式烹調法 2.1 Blanching 過水、過油。 2.2 Boiling 沸煮。 2.3 Poaching 低溫煮。 2.4 Steaming 蒸。 2.5 Deep-Fat-Frying 炸。 2.6 Pan Frying 煎。 2.7 Sauteing 炒。 2.8 Grilling 鐵扒/Broiling 炙烤。 2.9 Gratinating 焗。 2.10 Baking 烘烤/Roasting 燒烤。 2.11 Braising 燜。 2.12 Stewing 燴。 2.13 Glazing 蜜/上釉汁。 2.14 Pot Roast 鍋燒。	64	
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。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

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9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調進階實習
	英文名稱	Western cooking advanced internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="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	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：西餐烹調實習	
教學目標(教學重點)	使學生了解西餐烹調相關知識、增加西餐視野及製作要領，進而活用烹調法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烹調的運用	1. 蛋類的烹調 各式蛋類之烹調 2. 海鮮類烹調 魚類在烹調上的應用 3. 海鮮類烹調 海鮮類在烹調上的應用 4. 家禽類的烹調 雞肉類在烹調上的運用 5. 鴨肉類在烹調上的運用 6. 豬肉類的烹調 7. 豬肉類在烹調上的運用	36	
(二)沙拉製作	1. 基本沙拉製作 2. 基本沙拉醬汁製作與變化應用	12	
(三)清潔說明	1. 廚房器具使用 2. 基本高溫的烹調與製作	12	
(四)食材烹調	1. 澱粉類食材烹調(麵類) 2. 澱粉類食材烹調(米類) 3. 蔬菜類食材烹調 4. 加熱對蔬菜質地與顏色的影響	24	
(五)肉類烹調	1. 肉類食材烹調原理 2. 熱對蛋白質的影響 3. 肉類食材烹調原理 4. 影響肉質因素探討 5. 以烹調技巧來改善肉質	24	
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(西餐烹調實習II/全華)。 3. 照像機。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述板書。 2. 實務演練。 3. 影片教學。		

(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	中式點心進階實習
	英文名稱	Chinese dessert preparing Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="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	
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. 了解中點的淵源與發展。 2. 認識中點各種材料與製作技巧。 3. 養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)大眾化餅食	中式點心(桃酥、蛋黃酥、鳳梨酥、廣式月餅、蘇式豆沙月餅、菊花酥、綠豆椪…等)製作	36	
(二)餅的操作	白豆沙月餅、泡(椪)餅等	28	
(三)酥類	椰蓉酥、金露酥、酥皮蛋塔等	28	
(四)傳統餅食	老婆餅、蘇式椒鹽月餅、太陽餅、龍鳳喜餅等	32	
(五)中式點心創意發想	中式點心造型變化	20	
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9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="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	
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
(一)有關烘焙	1. 烘焙的意義 2. 烘焙食品的分類 3. 烘焙的重點	12	
(二)烘焙實務之基本認識	1. 烘焙設備與器具 2. 烘焙材料簡述	12	
(三)烘焙計算	1. 秤料與溫度計算 2. 烘焙百分比、實際百分比及各種換算	16	
(四)蛋糕	一、蛋糕基本分類 二、蛋糕製作要點 1. 蛋糕製作基本步驟 2. 蛋糕實作	40	
(五)蛋糕裝飾	1. 蛋糕裝飾 2. 蛋糕的品嚐與保存	16	
(六)麵包	麵包基本分類 1. 麵包製作方法 2. 麵包製作要點 3. 麵包的品嚐與保存 4. 麵包實作	48	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習、期中實作期末測驗。		
教學資源	坊間參考書籍、教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 宜與烘焙課程密切配合。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	韓式裱花裝飾
	英文名稱	Korean style flower decoration
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解餐飲安全與衛生的基本知識及規範。 2. 熟知廚房安全及規範。 3. 培養創新思維及細膩度。 4. 擅於使用擠花嘴製作出有價的藝術品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識器具	1. 認識裱花基本器具。 2. 認識調色，學習色彩學。 3. 調製豆沙完美比例。	12	
(二)圓形花環款蛋糕	花型：芍藥(半開)、鬱金香、蠟花、馬蹄蓮、裝飾小花、牡丹(中間開放)。	33	
(三)半球型蛋糕	花型：毛茛(花苞全開)、聖誕紅(演示)、松蟲草、曇花、洋甘菊、紫羅蘭、毛茛屬(芽，開放)、一品紅(演示)、SCABIOSA、OXYPETALUDM、甘菊。	33	
(四)杯子蛋糕	雙層鐵筷子、非洲菊、繡球、波斯菊、花苞、雙根草、宇宙、花蕾、茱麗葉玫瑰、芍藥(全開)、婆婆納、肝風草、牡丹(開放)。	30	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	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 分組實際操作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	川菜料理
	英文名稱	Sichuan cuisine
師資來源	<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	
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. 川菜烹調有四個特點：選料認真、刀工精細、合理搭配、精心烹調。 2. 烹調方法：在烹調方法上常用炒、滑、?、爆、煸、炸、煮、煨等，尤為小煎、小炒、干煸和干燒有極具特色。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)川菜飲食文化	1. 川菜文化 2. 川菜飲食特性 3. 香料的介紹 4. 材料的介紹	16	
(二)川菜料理實務一	魚香肉絲、宮保雞丁、魚香茄子	16	
(三)川菜料理實務二	黃金皮蛋、魚香烘蛋、四季肥腸、乾煸四季豆、	16	
(四)川菜料理實務三	豆干牛肉絲、乾燒蝦仁、川椒松花、水煮肉片、	16	
(五)川菜料理實務四	椒麻脆皮雞、水煮牛肉、熊掌豆腐、	16	
(六)川菜料理實務五	水煮魚片、茄腸堡、麻婆豆腐、成都子雞、紹子豆腐	16	
(七)川菜料理實務六	左宗雞、米椒小炒、川味酸辣湯、香辣雞鍋湯、螞蟻上樹	16	
(八)川菜料理實務七	口水雞、干扁杏鮑菇、蒼蠅頭、紅油炒手、豆酥鱈魚	16	
(九)川菜料理實務八	老皮嫩肉、辣子雞丁、豆瓣魚、五更腸旺、川味回鍋肉	16	
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。		
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。		