

高級中等學校課程計畫

新竹縣仰德高級中學

學校代碼：041307

建教合作班課程計畫

本校111年10月28日111學年度第2次課程發展委員會會議通過

(112學年度入學學生適用)

中華民國112年08月23日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	17
一、群科教育目標與專業能力	17
二、群科課程規劃	18
陸、群科課程表	22
一、教學科目與學分(節)數表	22
二、課程架構表	30
三、職業技能訓練計畫	32
柒、團體活動時間實施規劃	34
捌、彈性學習時間實施規劃	36
一、彈性學習時間實施相關規定	36
二、學生自主學習實施規範	37
三、彈性學習時間規劃表	38
附件二：校訂科目教學大綱	40
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	144
(一)訓練課程內容	144
(二)專業基礎課程內容	146
附件四、實習式群科課程表	149

學校基本資料表

kkkkk

學校校名	新竹縣仰德高級中學		
技術型	專業群科	1. 餐旅群：餐飲管理科	
	建教合作班	1. 商業與管理群：電子商務科 2. 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	
	職 稱	教學組長	
	電 話	03-5592158-112	

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	商業與管理群	電子商務科(建教合作班)	2	91	2	72	3	71	7	234
	家政群	時尚造型科	1	44	1	34	1	21	3	99
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	3	100	3	99	3	88	9	287
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40	1	33	1	29	3	102
	餐旅群	餐飲管理科	2	60	2	37	2	45	6	142
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	45	1	37	1	29	3	111
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	1	11	1	10	1	12	3	33
合計			11	391	11	322	12	295	34	1008

二、核定科班一覽表

表2-2 112學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	商業與管理群	電子商務科	2	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	2	40
合計			9	390

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 112學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

辦理方式及群別	項目	說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
輪調式	商業與管理群	電子商務科	2班	180人	
階梯式	餐旅群	餐飲管理科	1班	35人	

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

全人教育

通識教育、創造欣賞。高尚情操、完美道德。個人價值、社會責任。

適性發展

兼顧個別、滿足需求。多元文化、尊重差異。關懷弱勢、扶助共好。

創新活力

創新思維、激發潛能。挹注活力、求新求變。科技應用、專業展能。

感恩關懷

溫馨校園、知禮尚義。道德素養、健全人格。社會和諧、放眼國際。

務實致用

產學契合、無縫接軌。技藝競爭、多元展能。關懷世界、終身學習。



二、學生圖像

品格力

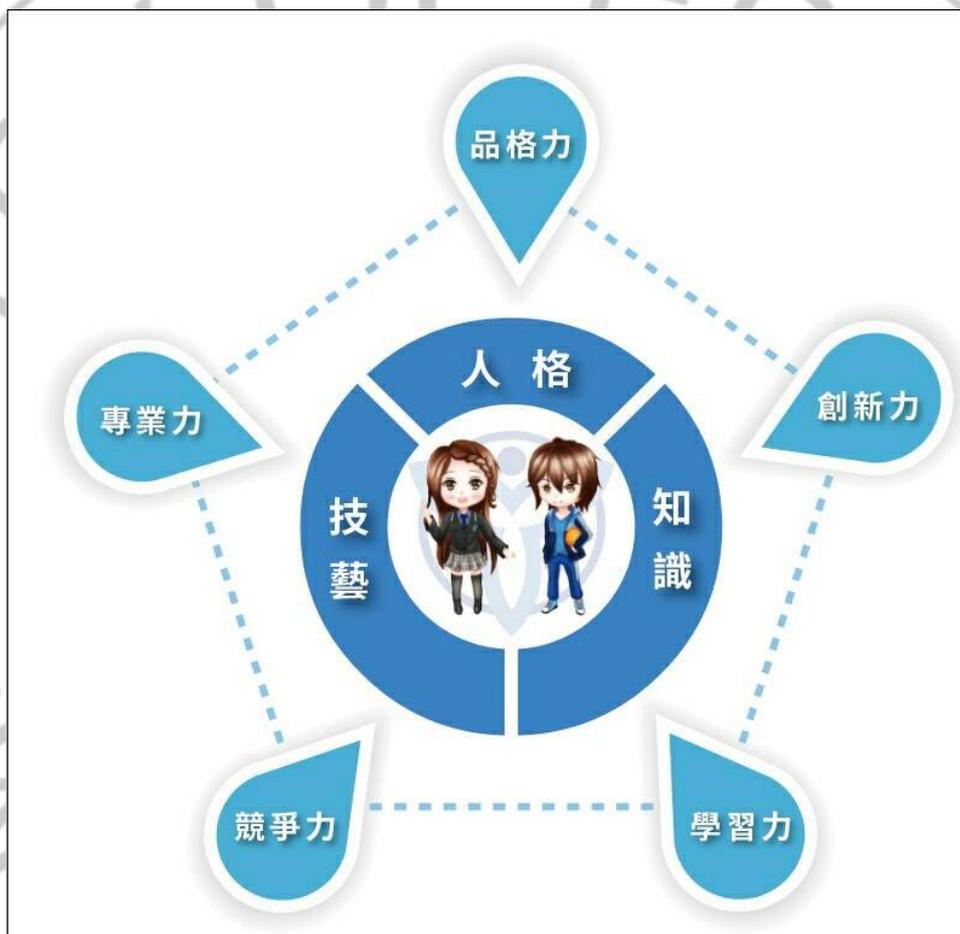
具備健全品格、培養高尚情操、成就社會道德
學習力

具備自發自主、培養思辨啟發、永續終身學習
競爭力

具備優勢技藝、拓展國際視野、發揮多元展能
創新力

具備創新思維、融入科技應用、邁向跨域合作
專業力

具備專精知識、同儕潛能共進、產學無縫接軌



肆、課程發展組織要點

新竹縣仰德高級中學

課程發展委員會組織要點

仰德高中111學年度第2次課程發展委員會會議紀錄

新竹縣仰德高級中學課程發展委員會組織要點

106年8月25日校務會議通過

107年8月28日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

110年8月31日配合總綱修訂，經校務會議修訂通過

新竹縣仰德高級中學課程發展委員會組織要點

106年8月25日校務會議通過

107年8月28日配合新課綱重新擬訂，經校務會議修訂通過

110年8月31日配合總綱修訂，經校務會議修訂通過

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

第二條 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員21人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

一、召集人：校長。

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

三、學科教師：由各學科召集人(國文社會科、英日文科、數理科、資訊科技科、全民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、特殊需求領域課程教師：由綜合職能科召集人擔任之，共計1人。

六、各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人

七、教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

八、專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

九、產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

十、學生代表：經選舉產生之班聯會學生代表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。

二、研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

第六條 各研究會之任務如下：

一、規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

二、規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

三、協助辦理教師甄選事宜。

四、辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

五、辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

六、發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

七、選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

八、擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

九、協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

十、其他課程研究和發展之相關事宜。

第七條 各研究會之運作原則如下：

一、各學科/群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議。

- 二、每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
 - 三、各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
 - 四、各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
 - 五、經各研究會審議通過之案件，由科召集人具簽送本委員會核定後辦理。
 - 六、各研究會之行政工作及會議記錄，由各科召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 第八條 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

檔 號：
保存年限：

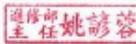
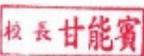
簽 於 教務處 111 年 11 月 01 日

主旨：陳本校 111 學年度第 2 次課程發展委員會會議紀錄，請核示。

說明：

- 一、本校 111 學年度第 2 次課程發展委員會會議已於 111 年 10 月 28 日下午 14 時在二樓會議室完成，參加人員為本校行政代表、教師代表及專家學者、產業代表、學生代表、家長會代表共同參加。
- 二、本次會議紀錄如附件一、簽到簿如附件二、照片如附件三。

擬辦：奉鈞長核示後，廣續辦理相關活動。

承辦人	會辦單位	決行
<p>教學處 盛文 11011456</p> <p>教務處 陳坤賀 111.11.01</p>	<p>實習處建教組  111.11.01</p> <p>輔導處輔導組  范文玲</p> <p>進修部教務組  </p>	<p></p>

新竹縣仰德高級中學 111 學年度第 2 次課程發展委員會會議記錄

壹、時間：中華民國 111 年 10 月 28 日（星期五）下午 14 時 00 分。

貳、地點：二樓會議室。

參、主席：甘能賓校長。

肆、出席人員：如簽到表

記錄：戴盛文組長

一、主席致詞：

本次會議是本校 111 學年度第 2 次課程發展委員會會議，首先要感謝本校課程諮詢委員張國保教授及鍾政達執行長能在百忙之中抽空參加，其次要感謝本校全體課程發展委員會委員的參與，相信經由大家的共同參與與討論，本校 112 學年的課程計畫書內容一定能夠更符合實際的需求及本校的特色課程發展目標。

二、工作報告：

(一)111 學年度技術型課程計畫書、實用技能學程課程計畫書、建教合作班課程計畫書、集中式特殊教育班服務群科課程計畫書等 4 類型計畫書均已經過教育部審核通過，同時於學校首頁實施公告，目前各項計畫書均順利進行中。

(二)為因應 111 學年度學生學習檔案的建置，至目前為止學校已經完成 13 位課程諮詢輔導教師的培訓，同時已經完成學生團體輔導及上網填報練習，預計於 111 年 11 月 12 日「親職教育活動」中向全校家長說明學習歷程檔案的相關事項。

案由一：本校從未開課成功但列於 108-110 學年度課程計畫之多元選修方式開課課程是否調整，請討論。

說明：依據 111 年 10 月 13 日中家教字第 1110010138 號函「112 學年度技術型高級中等學校課程計畫填報檢附之學校課程發展委員會會議紀錄」辦理。

討論：

- 一、餐飲管理科：「多元選修課程」均按課程計畫書規劃實施選課、授課，目前尚無須做調整。
- 二、電子商務科：「多元選修課程」均按課程計畫書規劃實施選課、授課，目前尚無須做調整。
- 三、時尚造型科：「多元選修課程」均按課程計畫書規劃實施選課、授課，目前尚無須做調整。



專業及實習課程，符合高需求課程並已納入課程計畫中。

二、電子商務科：為鼓勵電商科學生做不同面向的多元學習，已於多元選修開設 10 學分提供學生做多元選課，滿足學生不同的需求，將來為電商產業開創一片藍天。

三、時尚造型科：為鼓勵時尚科學生多元學習，已於多元選修開設 16 學分提供學生做多元選課，滿足學生不同的需求，將來為時尚及寵物產業貢獻一己之力。

決議：照案通過。

案由四：本校 112 學年度「技術型」課程計畫書-電子商務科「教學科目與學分(節)數表」案，請討論。

說明：

維持與 111 學年度相同教學科目與學分(節)數表。

討論：

依教育部課程規劃規定校訂選修可以開設 1.2 倍~1.5 倍的學分數提供學生多元選擇，電子商務科於校訂選修「實習科目」增加 4 個學分數，符合實習科目開設至少 45 學分的規定。

決議：照案通過。

案由五：本校 112 學年度「技術型」課程計畫書-餐飲管理科「教學科目與學分(節)數表」案，請討論。

說明：

一、因多元選修「鐵板燒課程」每次操作學生人數受限，建議將「團膳製備實務」調整為多元選修課程，「鐵板燒部分課程」內容，將於西餐料理或日式料理課程適度納入教學，同時維持上、下學期各 4 學分。

二、將「團膳製備實務」調整為多元選修課程，於校訂選修增加「在地美食製作」課程，讓學生能夠對於鄉土文化有更多的認識與了解，同時維持上、下學期各 3 學分。

三、其餘維持與 111 學年度相同教學科目與學分(節)數表。

討論：

依教育部課程規劃規定校訂多元選修可以開設 1.2 倍~1.5 倍的學分數提供學生多元選擇，符合實習科目開設至少 45 學分的規定。

決議：照案通過。

案由六：本校 112 學年度「實用技能學程」課程計畫書-餐飲技術科「教學科目與學分(節)數表」案，請討論。

說明：

一、將「川菜料理」調整為「客家料理」，同時維持 4 學分。







仰德高級中學111學年度第2次課程發展委員會會議簽到簿

一、時間：111年10月28日(五)下午14時00分

二、地點：二樓會議室

三、主持人：甘能賓 校長

四、出席人員：如簽到簿

代表屬性	職稱	姓名	所屬學科	課程專業	簽名
	校長(主任委員)	甘能賓	汽車學科	汽車科	甘能賓
行政代表	教務主任	陳坤賀	數學學科	數學科	陳坤賀
	學務主任	劉勇志	電子商務學科	商業經營科	劉勇志
	總務主任	李仁森	汽車學科	汽車科	李仁森
	實習主任	黃顯晴	餐飲管理學科	餐飲管理科	黃顯晴
	輔導主任	范文玲	特教學科	數學科	范文玲
	進修部主任	姚諺馨	電子商務學科	商業經營科	姚諺馨
	進修部教務組長	劉喜年	語文學科	國文科	劉喜年
	教學組長	戴盛文	社會學科	公民與社會科	戴盛文
教師代表	電子商務科主任	陳傳珍	電子商務學科	電子商務科	陳傳珍
	餐飲管理科主任	黃唯雯	餐飲管理學科	餐飲管理科	黃唯雯
	時尚造型科主任	蔡旻靜	時尚造型學科	時尚造型科	蔡旻靜
	資訊科技領域教師	鍾佳靜	電子商務學科	電子商務科	鍾佳靜
	英、日文科教師	范美惠	語文學科	英文科	范美惠
	數理科教師	許立佳	數學學科	數學科	許立佳
	國文、社會科	吳聲德	語文學科	國文科	吳聲德
	全民國防科	彭武雄	全民國防學科	全民國防科	彭武雄
	綜合職能科	邱淑芬	綜合職能科	特殊教育科	公假
	特殊需求領域教師	葉佳美	餐飲管理學科	餐飲管理科	葉佳美
	各年級導師代表-高一	葉欣育	時尚造型學科	時尚造型科	葉欣育
	各年級導師代表-高二	林怡君	餐飲管理學科	餐飲管理科	林怡君
	各年級導師代表-高三	余欣庭	電子商務學科	商業經營科	余欣庭
教師組織代表	陳嘉隆	語文學科	國文科	陳嘉隆	
專家學者	諮詢委員	依國保		銘傳大學教授	依國保
產業代表	諮詢委員	鍾政達		齊放數位學院 執行長	鍾政達
學生代表	班聯會代表				連文傑
家長委員代表	家長代表				施光展

伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

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

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

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

二、群科課程規劃

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

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

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

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

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

2. 本表不足，請自行增列。

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

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註
		具備餐飲知識與餐飲服務之能力。	具備中、西餐烹調實務製備之能力。	具備烘焙製作、飲料調製之能力。	具備宴會菜料理製備之專業能力。	具備異國料理製備之專業能力。	具備相關職場所需安全衛生、職業道德正確價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力。	
部定必修	專業科目 觀光餐旅業導論	●	●	●	●	●	●	
	實習科目 餐飲服務技術	●	●	●	●	●	●	
	飲料實務		●	●	●	●	●	

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

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註	
		具備餐飲知識與餐飲服務之能力。	具備中、西餐烹調實務製備之能力。	具備烘焙製作、飲料調製之能力。	具備宴會菜料理製備之專業能力。	具備異國料理製備之專業能力。	具備相關職業場所衛生、職業道德正確之價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進之能力。		
校訂必修	專業科目	餐飲管理	●	●	●	●	●	●	
		餐飲衛生與安全	○	●	●	●	●	●	
		食在幸福		●	●	●	●		
	實習科目	中餐烹調實習	●	●	●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	●	
		職涯體驗	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	旅遊實務	●					●	
		宴會管理	●	●	●	●	●	●	
		餐飲行銷	●	●	●	●	●	●	
		觀光餐旅英語會話	●					●	
		餐飲服務進階	●	○	○	●	○	●	
	實習科目		廚務管理	●	○	○	●	○	●
			烘焙實務	●	○	●	○	●	●
			房務技術	●	○	○	○	○	●
			日式料理	●	●	●	○	●	●
			川菜料理	●	●	○	●	●	●
			餐飲資訊系統	●	○	○	●	○	●
			人力資源管理	●					●
			西點製作	●	○	●	○	●	●
		創意中式料理	●	●	○	●	●	●	
	團膳製備實務	●	●	●	●	●	●		
	西餐烹調實習	●	●	●	○	●	●		

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

2. 本表不足，請自行增列。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 商業與管理群電子商務科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
112學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
			第一學年				第二學年				第三學年					
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
		一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2					
本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-泰雅語	2					3	2								<input type="checkbox"/> 適性分組教學 此為33輪調式建教班，考量學生在課程學習的接受度，搭配一年級國語文的銜接課程，訓練同學在口語文上能有更深的學習(說、聽)，並運用在職場上。	
英語文	4			3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學
數學	數學		4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學
社會	歷史		4	3	2											
	地理															
	公民與社會						3	2								
自然科學	物理		4													
	化學			3	2											
	生物					3	2									
藝術	音樂		4	3	2											
	美術					3	2									
	藝術生活															
綜合活動	生命教育		4													
	生涯規劃															
	家政															
	法律與生活							3	2							
	環境科學概論															
科技	生活科技	4														
	資訊科技				3	2										
健康與體育	體育	2	3	2												
	健康與護理	2	3	2												
	全民國防教育	2			3	2										
	小計	38	24	16	24	16	6	4	3	2	0	0	0	0		
專業科目	商業概論	4	3	2	3	2										
	經濟學概要	4					3	2	3	2						
實習科目	會計實務	6	3	2	3	2	3	2								
	數位科技應用	4					3	2	3	2						
	商業溝通	2					3	2								
	小計	20	6	4	6	4	12	8	6	4	0	0	0	0		
	部定必修學分合計	58	30	20	30	20	18	12	9	6	0	0	0	0		

表6-1-1-1 商業與管理群電子商務科教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學學生適用 (輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
				第一學年		第二學年		第三學年									
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	節數	學分		節數	學分	
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			節數			學分
校訂必修	一般科目 6學分 4.55%	數學	4			3	2	3	2								
		日文	2					3	2								
	專業科目 8學分 6.06%	電子商務概論	4	3	2	3	2										
		經濟學進階	4								3	2	3	2			
	實習科目 10學分 7.58%	專題實作	4								3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
		網路架設實習	2				3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
		網站經營與資料庫	4								3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
	特殊需求領域 0學分 0.00%																
	小計			24	3	2	3	2	6	4	6	4	9	6	9	6	
	校訂選修	一般科目 0學分 0.00%															
專業科目 10學分 7.58%		工業安全與衛生	4				3	2	3	2							
		人工智慧原理	2						3	2							
		雲端技術與網路服務	2						3	2							
		網路行銷	2				3	2									
實習科目 40學分 30.30%		文書處理	4				3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
		文書處理應用	4								3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
		電腦組裝修護	4								3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
		數位電子實習	2								3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
		電腦輔助設計實習	2										3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註				
				第一學年		第二學年				第三學年								
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期			
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
校訂選修 實習科目	40學分 30.30%	雲端實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
		數位科技應用進階	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		多媒體製作與應用	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		生產管理	4					3	2	3	2						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		設施規劃	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		物料管理	2							3	2						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		網路資料庫實習	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		感測器實習	2							3	2						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		中英文輸入	4											3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		數位邏輯設計	2										3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		商業軟體應用	2												3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		資訊技術實習	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
特殊需求領域	0學分 0.00%																	
小計			50	0	0	0	0	9	6	18	12	24	16	24	16			
校訂必修及選修學分合計			74	3	2	3	2	15	10	24	16	33	22	33	22			
在校期間應修習學分數			132	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22			
團體活動時間(節數)			12	2		2		2		2		2		2				
彈性學習時間(節數)			0	0		0		0		0		0		0				
每週總上課節數				35		35		35		35		35		35				

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置								備註
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期			
				節數	學分	節數	學分	節數	學分			節數
基礎訓練			8									
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練 (一)		24	/	4	/	/	/	/	/	/	
	職業技能訓練 (二)			/	/	4	/	/	/	/	/	
	職業技能訓練 (三)			/	/	/	4	/	/	/	/	
	職業技能訓練 (四)			/	/	/	/	4	/	/	/	
	職業技能訓練 (五)			/	/	/	/	/	4	/	/	
	職業技能訓練 (六)			/	/	/	/	/	/	/	4	/
應修習總學分數			164		26		26		26		26	

表6-1-2-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
112學年度入學學生適用(階梯式)

課程類別	領域/科目及學分數			授課年段與學分配置												備註		
				第一學年				第二學年				第三學年						
名稱	名稱	學分數	一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階段 一	階段 二	階段 三	階段 四				
一般科目	語文	國語文	6	3		3										<input type="checkbox"/> 適性分組教學		
		本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-泰雅語	2	1		1											<input type="checkbox"/> 適性分組教學 此為階梯式 建教班，考量學生在課程學 習的接受度分為上下學期各1 學分，並搭配一年級國語文 的銜接課程，訓練同學在口 語文上能有更深的學習(說、 聽)，並運用在職場上。	
		英語文	4	2		2											<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	數學	數學	4	2		2											<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		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																
		家政																
		法律與生活								2								
		環境科學概論																
	科技	生活科技																
		資訊科技				2												
健康與體育	體育	2	1		1													
	健康與護理	2	1		1													
	全民國防教育	2	1		1													
	小計	38	17	0	17	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0			
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2		2													
實習科目	餐飲服務技術	6				3		3										
	飲料實務	6	3		3													
	小計	16	5	0	5	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	54	22	0	22	0	5	0	5	0	0	0	0	0	0			

表6-1-2-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

112學年度入學學生適用(階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置								備註					
				第一學年		第二學年		第三學年									
名稱	學分	名稱	學分數	一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階段 一	階段 二	階段 三	階段 四		
校訂 科目	一般 科目	6學分	日文	2				2									
		4.55%	數學	4				2		2							
	專業 科目	8學分	餐飲管理	4	1		1		1		1						
			6.06%	餐飲衛生與安全	2	1		1									
			食在幸福	2				1		1							
	實習 科目	20學分	專題實作	4					2		2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			15.15%	旅遊實務	2	1		1								<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			職涯體驗	6					3		3					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			中餐烹調實習	8	4		4									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	特殊 需求 領域	0學分															
		0.00%															
			小計	34	7		7		11		9						
	校訂 選修	一般 科目	0學分													<input type="checkbox"/> 跨班	
		0.00%															
專業 科目		12學分	宴會管理	2							2					<input type="checkbox"/> 跨班	
			9.09%	餐飲行銷	2				1		1					<input type="checkbox"/> 跨班	
			觀光餐旅英語會話	4	1		1		1		1					<input type="checkbox"/> 跨班	
			餐飲服務進階	4				2		2						<input type="checkbox"/> 跨班	
實習 科目	28學分	西餐烹調實習	4					4							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組		
		21.21%	廚務管理	2						2						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組	

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註	
				第一學年				第二學年				第三學年					
名稱	學分	名稱	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四		
校訂選修	實習科目 28學分 21.21%	烘焙實務	8					4		4						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組	
		房務技術	4	2		2											<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		日式料理	3					3									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		川菜料理	3							3							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		餐飲資訊系統	2					2									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		人力資源管理	2					2									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		西點製作	4							4							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		創意中式料理	3							3							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
		團購製備實務	3							3							<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
	特殊需求領域	0學分 0%															<input type="checkbox"/> 跨班
小計			40	3		3		16		18							
校訂必修及選修學分合計			74	10		10		27		27							
在校期間應修習學分數			128	32		32		32		32							
團體活動時間(節數)			12	3		3		3		3							
彈性學習時間(節數)			0	0		0		0		0							
每週總上課節數				35		35		35		35							

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置								備註					
名稱	學分	名稱	學分數	第一學年			第二學年			第三學年							
				一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假		階 段 一	階 段 二	階 段 三	階 段 四	
職前訓練			4							4							
寒暑假 課程	一般 科目																
	專業 科目	菜單設計	2				2										
		食物學	2				2										
		採購學	2				2										
	實習 科目															<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
特殊 需求 領域																	
返校課程	實習 科目	西餐烹調進階實習	4									2	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		中餐烹調進階實習	4											2	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
在校期間應修習總學分數			146														
建教合作機構 職業技能訓練	職業技能訓練(一)		16										4				
	職業技能訓練(二)													4			
	職業技能訓練(三)															4	
	職業技能訓練(四)																4
應修習總學分數			162	32	0	32	6	32	0	32	4	6	6	6	6		

二、課程架構表

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

112學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38學分	38	28.79%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	8	6.06%			
	實習科目		12	9.09%			
	合 計		58	43.94%	系統設計		
校 訂	必 修	一般科目	66-78學分	6	4.55%	系統設計	
		專業科目		8	6.06%		
		實習科目		10	7.58%		
	選 修	一般科目		0	0.00%		
		專業科目		10	7.58%		
		實習科目		40	30.30%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	68	91.89%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	50	73.53%	系統設計
	合 計				74	56.06%	系統設計
	六學期團體活動時間合計			12-18節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	0節		系統設計		
每週總上課節數		35節	35節		系統設計		
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計		
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計		
應修習總學分數		156-168學分	164學分		系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分, 畢業及格學分數至少為150學分。						

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

表6-2-2-1 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位, 1科1表)
112學年度入學學生適用(階梯式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明	
			學分數	百分比		
部 定	一般科目	38學分	38	28.79%	系統設計	
	專業科目	16-20學分	4	3.03%		
	實習科目		12	9.09%		
	合 計			54	40.91%	系統設計
校 訂	必 修	一般科目	66-78學分	6	4.55%	系統設計
		專業科目		8	6.06%	
		實習科目		20	15.15%	
	選 修	一般科目		0	0.00%	
		專業科目		12	9.09%	
		實習科目		28	21.21%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	68	91.89%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	48	70.59%	系統設計
	合 計			74	56.06%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		8-12節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-4節	0節		系統設計	
每週總上課節數		35節	35節		系統設計	
職前訓練		4學分	4學分		系統設計	
寒暑假課程		12-16學分	6學分		系統設計	
第三學年返校課程			8學分		系統設計	
職業技能訓練		16學分	16學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	162學分		系統設計	
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分, 畢業及格學分數至少為150學分。					

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

三、職業技能訓練計畫

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

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：112/09/01 ~ 112/11/30)	人數	備註
甲梯	112/09/01 ~ 112/11/30	90	
	113/03/01 ~ 113/05/31	90	
	113/09/01 ~ 113/11/30	90	
	114/03/01 ~ 114/05/31	90	
	114/09/01 ~ 114/11/30	90	
	115/03/01 ~ 115/05/31	90	
乙梯	112/12/01 ~ 113/02/28	90	
	113/06/01 ~ 113/08/31	90	
	113/12/01 ~ 114/02/28	90	
	114/06/01 ~ 114/08/31	90	
	114/12/01 ~ 115/02/28	90	
	115/06/01 ~ 115/08/31	90	

表6-3-2-1 餐旅群餐飲管理科階梯式建教合作班職業技能訓練
 (以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：114/08/01 ~ 115/06/01)	人數	備註
餐建三忠	114/08/01 ~ 115/06/01	45	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 建教合作班團體活動時間每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座等每週1-2節。班級活動列為導師每週基本授課節數。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 本表以校為單位，1校1式1表。
4. 輪調式每學期以12週計算。

表 7-1-1 (輪調式)團體活動時間規劃表

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

表 7-1-2 (階梯式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年	
	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
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	36	36	36	36
合計	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06月14日第五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

本校建教合作教育班為階梯式建教班,高一、二皆在校上課,每學期之課程主要是以理論、實用技術基本技能為主要的學習要點,故高一、二學年在校之建教合作教育班皆不開設彈性課程且不採計學分。

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

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

二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

三、彈性學習時間規劃表

<p>說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。 2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課採計學分時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。 3. 實施對象請填入學程、班級.....等 4. 本表以校為單位，1校1式1表。 5. 輪調式每學期以12週計算。

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)				師 資 規 劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學			學 校 特 色 活 動
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 電子商務科	<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"/> 電子商務科	<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
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 電子商務科	<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"/> 電子商務科	<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
第三學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 電子商務科	<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"/> 電子商務科	<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

表8-1-2(階梯式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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"/> 餐飲管理科	<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
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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"/> 餐飲管理科	<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
第三學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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"/> 餐飲管理科	<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

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學		
	英文名稱	Mathematics		
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" 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"/> 電子商務科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	3/3			
學分數	2/2			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	<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	12	
(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	12	
(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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、作業、課堂表現。		
教學資源	坊間教科書。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 宜另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。
2. 教師得因學生實際需求，增減單元時數，務使學生能有實質之學習成效。
3. 註記*者為選讀內容，教師得依學生需求調整授課內容。

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日文
	英文名稱	Japanese
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	<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. 日文數字的应用:金額用法、時間、星期、日期~等 6. 基礎文法介紹 7. 日本文化介紹及中日文化之異同分析	

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

學習評量 (評量方式)	1. 口語能力評量。 2. 課程參與態度。 3. 筆記評量。 4. 作業評量。 5. 考試評量。
教學資源	1. 課本。 2. 自編教材。 3. 教室多媒體語音設備器材。 4. 筆電。 5. 網路。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材含教科書及教師自編補充教材。 2. 教學法: 講述法、示範教學法、團體互動口語練習法、角色扮演練習法。

表附2-1-03 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
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. 日文數字的应用:金額用法、時間、星期、日期~等。 6. 基礎文法介紹。 7. 日本文化介紹及中日文化之異同分析。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)日本文化介紹	1. 日文起源及日文發音的介紹 2. 日本文化風俗習慣的介紹及中日文化比較	6	第二學年第一學期
(二)發音練習	平假名、片假名發音及字型的練習	6	
(三)基礎會話練習	1. 日文基本日常會話用語口語能力的訓練 2. 日文數字應用:日文會話口語能力的訓練	6	
(四)(基本句型文法介紹與練習	日文基本句型文法的介紹與練習	6	第二學年第二學期
(五)日常生活句型介紹與練習	日文日常生活句型文法的介紹與實用	6	
(六)日語檢定考模式介紹與練習	日語檢定考模式介紹與練習	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 口語能力評量。2. 課程參與態度。3. 筆記評量。4. 作業評量。5. 考試評量。		
教學資源	1. 課本。2. 自編教材。3. 教室多媒體語音設備器材。4. 筆電。5. 網路。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材含教科書及教師自編補充教材。

2. 教學法: 講述法、示範教學法、團體互動口語練習法、角色扮演練習法。



表附2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<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	12	第二學年第一學期
(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	12	第二學年第二學期
(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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、作業、課堂表現。		
教學資源	坊間教科書。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 宜另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。
2. 教師得因學生實際需求，增減單元時數，務使學生能有實質之學習成效。
3. 註記*者為選讀內容，教師得依學生需求調整授課內容。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務概論
	英文名稱	Electronic Commerce Practice
師資來源	<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 checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識電子商務應用架構、電子商務商業模式及其最佳實務。 2. 規劃設計微型事業電子商店之模擬。 3. 培養正確的電子商務應用方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電子商務基本概念及發展趨勢	1. EC的簡介 2. EC的構面與類型 3. EC的內涵	12	
(二)EC的策略發展與商業模式	1. EC的策略 2. 網路商業模式	12	
(三)EC的金流與安全機制	1. 電子付款系統的概念 2. 電子付款系統的內涵 3. 網路安全	12	
(四)個人商務的應用	1. 個人商務應用的發展 2. 自媒體的概念 3. 個人商務應用的實例	12	
(五)協同消費與物聯網	1. 協同消費的定義與特性 2. 協同消費的發展與問題 3. 物聯網的簡介 4. 物聯網的發展與應用	12	
(六)雲端運算	1. 運算的發展和定義 2. 運算的應用	12	
合計		72節	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	筆記、期中、期末測驗、分組討論		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 事實知識：使學生瞭解電子商務專業術語，以及電子商務架構的特定細節和元素，以建構電子商業經營實務，發展電子商務問題解決能力。 2. 概念知識：將電子商務商業模式的結構，以其成份的群聚加以分類，並建立關係性，做為電子商務最佳實務之觀察、描述、預測、解釋、決定最適行動的依據，發展電子商務最佳實務的系統思考能力。 3. 程序知識：引導學生瞭解電子商務的規劃和設計流程、探索電子商務的生涯進路，以及使用面談技巧、財報分析技術、資訊科技技術、網路行銷方法，發展電子商務商業模式之建構、發展、與評估能力。 4. 後設認知知識：引導學生正確認知電子商務，並促進自我認識電子商務的覺察能力，調整自我對資訊科技接受度，瞭解電子商務的社會文化規範，提高電子商務的學習動機與工作價值。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學方法 <ol style="list-style-type: none"> (1) 個案教學法：以問題化策略引導學生將生硬的知識轉化至個案之電子商務應用情境，討論知識使用的場景及限制。 (2) 自我解釋教學法：應用概念知識解釋網路連線探索的電子商務網站經營模式。 (3) 直接教學法：示範及練習電子商店規劃與設計的技巧，提高就業能力。 (4) 認知學徒：安排參觀企業或大學電子商務中心，引導學生擷取專家思考、接近實務社群、專業社群的機會。 2. 教學評量 <ol style="list-style-type: none"> (1) 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2) 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、分析、評鑑、創造。如電子商務商業模式辨識確認、電子商店網頁結構分析、個案財報分析評估、學習歷程檔案評量等。 (3) 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。 3. 教學資源 <ol style="list-style-type: none"> (1) 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 (2) 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 (3) 加強實例的介紹，使教學活潑化。 (4) 使用錄影帶或多媒體教學，以利課室教學帶入真實世界。 4. 教學相關配合事項 <ol style="list-style-type: none"> (1) 安排電子商務專業組織之現場參觀與訪談。 (2) 結合學校電腦軟體設施以及社會資源，提供授課實務教學之用。

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經濟學進階
	英文名稱	Advanced Economics
師資來源	<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 checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 觀察現實的生活環境及歸納經濟原理的基本概念。 2. 啟發學生具有運用經濟知識思考與解決問題的能力。 3. 經濟學知識之充分瞭解以應用於商業環境。 4. 加強邏輯分析及數量分析解決問題之能力，以因應升學考試。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)供給與需求	1. 需求與供給 2. 消費行為的研究 3. 生產理論 4. 成本理論	8	
(二)市場均衡分析	1. 完全競爭市場產量與價格 2. 獨占市場產量與價格 3. 不完全競爭市場產量與價格	8	
(三)消費者的選擇	1. 價格彈性 2. 消費者的選擇依據 3. 生產者的決策	8	
(四)政府	1. 政府職能 2. 公共選擇問題與代理問題	12	
(五)分配理論	1. 所得分配的意義與種類 2. 所得分配不均度的測量 3. 所得分配與社會福利 4. 生產要素需求的特性及其決定因素 5. 生產要素分配理論	12	
(六)完全競爭市場	1. 完全獨占市場 2. 不完全競爭市場 3. 要素供給與需求	12	
(七)商業與經濟未來之發展	1. 經濟成長與經濟發展 2. 現代化商業機能	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育		
學習評量(評量方式)	筆記，分組報告、期中、期末測驗。		
教學資源	坊間教科書。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法 (1)理論應配合實務應用情形，以提昇學生學習興趣。(2)依學生差異，適時調整課程內容。
2. 教學評量 (1)配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。(2)評量方式包含紙筆測驗、閱讀心得、期末報告及上課討論。(3)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。
3. 教學資源 (1)教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。(2)充分利用圖書館的報章及雜誌，以為學生閱讀商業知識，例如：商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報周一的華爾街日報摘要、工商時報及經濟日報等。
4. 教學相關配合事項 (1)編寫及選用教材時，宜多注意當前的經濟環境並搭配各項商業時事，儘可能以多媒體的方式呈現，甚至利用電腦教室或單槍投影機等。(2)灌輸學生職業道德觀念，並培養學生積極進取之學習態度。

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工業安全與衛生
	英文名稱	Industrial safety and health
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 checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使學生了解職場工業安全與衛生之基本原理與技巧 2. 具備遵守法規、謹慎處理問題的態度 3. 應用在日常生活及工作上	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)我國勞動政策與勞動行政、職業安全衛生法規概要	我國勞動政策與勞動行政、職業安全衛生法規概要	6	
(二)職業安全衛生法、勞工安全衛生實行細則	職業安全衛生法、勞工安全衛生實行細則	6	
(三)職業災害之雇主責任與勞工權益、職業安全衛生組織與人員	職業災害之雇主責任與勞工權益、職業安全衛生組織與人員	6	
(四)職業安全衛生、組織與人員安全衛生檢查	職業安全衛生、組織與人員安全衛生檢查	6	
(五)安全衛生檢查、職業安全衛生教育訓練	安全衛生檢查、職業安全衛生教育訓練	6	
(六)勞工健康檢查與管理、職業災害調查與處理	勞工健康檢查與管理、職業災害調查與處理	6	
(七)一般工作場所之安全衛生設施及標示、鍋爐及壓力容器	一般工作場所之安全衛生設施及標示、鍋爐及壓力容器	6	
(八)輕便手工具及動力工具的使用、工業用機器人危害預防	輕便手工具及動力工具的使用、工業用機器人危害預防	6	
(九)噪音之危害及預防、振動之危害及控制	噪音之危害及預防、振動之危害及控制	6	
(十)採光與照明、溫濕作業環境之危害及測定	採光與照明、溫濕作業環境之危害及測定	6	
(十一)非游離電磁波之危害與測量、缺氧之危害及預防	非游離電磁波之危害與測量、缺氧之危害及預防	6	
(十二)職業病預防	職業病預防	6	
合計		72節	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。		

教學資源	1. 板書 2. 教科書、自編教材 3. 積極參與課程討論度
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人工智慧原理
	英文名稱	Principles of Artificial Intelligence
師資來源	<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 checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	隨著人工智慧持續發展，AI對人們的未來生活可能帶來衝擊與影響，以及如何應用在各大領域。	

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

學習評量 (評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。
教學資源	1. 板書 2. 教科書、自編教材 3. 積極參與課程討論度
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	雲端技術與網路服務
	英文名稱	Cloud technology and Internet Services
師資來源	<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 checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使學生熟悉雲端技術和服務的架構和定義。 2. 使學生瞭解各種方便的雲端應用軟體使用。 3. 使學生了解電腦網路特性與熟悉網路應用。	

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

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

表附2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路行銷
	英文名稱	Online marketing
師資來源	<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 checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解行銷在商業活動中所佔的地位和重要性。 2. 分析行銷環境和消費者購買行為。 3. 了解各種行業行銷方式。	

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

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

表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Food and Beverage Management
師資來源	<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 checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1/1	
學分數	1/1/1	
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. 瞭解餐飲管理意義、目地及方法。 2. 瞭解餐飲組織、人事管理、物料管理、服務心理學。 3. 瞭解事務管理。 4. 瞭解廚房維護、成本控制與分析。 5. 掌握未來餐飲業趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 餐飲管理的意義與目的 2. 餐飲管理方法	6	第三學年第一學期
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(六)事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	6	第三學年第二學期
(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	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)食材成本控制與分析	1. 食材成本控制與分析 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	6	
(九)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	6	
(十)能源管理與廢棄物管理	1. 能源管理 2. 廢棄物管理	6	
(十一)餐飲業的未來發展一	1. 個人體驗創造行銷優勢 2. 餐飲服務與資訊科技應用結合 3. 餐飲市場的合作與競爭	6	
(十二)餐飲業的未來發展二	1. 餐飲的娛樂性、文化性與設計性 2. 綠色餐飲引領環保風潮	6	
合計		72節	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、上課問答、學習單、分組討論、上台報告。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生能瞭解目前餐飲實務做法。 2. 讓學生能與現在餐飲業發展現況做結合。 3. 隨時補充職場倫理及服務觀念，以提昇正確工作態度。		

表附2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	<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 checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
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)	1. 了解餐飲安全與衛生的意義、目的及方法、餐飲組職、一般知識及規範。 2. 熟知餐飲安全與衛生之基本觀念。 3. 培養正確的餐飲安全與衛生態度及職業道德之基本觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲安全與衛生之意義及重要性	1. 餐飲安全與衛生之意義及重要性 2. 餐飲衛生相關行政法令	4	
(二)餐飲組織	1. 細菌~黴菌 2. 酵母菌~病毒	4	
(三)食品中毒的定義與類別	1. 食物中毒原因預防及處理 2. 細菌性食物中毒 3. 天然毒素食物中毒 4. 化學性食物中毒	4	
(四)食物貯存	1. 腐敗定義 2. 腐敗現象 3. 保存食物的方法 4. 各類食物貯存方法	4	
(五)洗淨消毒與殺菌	(五)洗淨消毒與殺菌 1. 洗淨與殺菌、消毒之定義 2. 洗淨與殺菌、消毒之方法	4	
(六)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗場所的規則 2. 餐具洗滌方法 3. 餐具洗淨的簡易檢查	4	
(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	6	
(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	6	
合計		36節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。
教學資源	可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以來衛生管理影片教學，以增加教學效果。

表附2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食在幸福
	英文名稱	Beverage and bar management
師資來源	<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 checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<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) 認識吧台及環境整理	1. 吧台器具、設備之操作方法及周邊整體設備整合 2. 吧台設計、工作流程	6	
(二) 飲料之分類與特性	1. 介紹各種飲料之分類與特性	6	
(三) 食品器具型錄介紹	1. 認識食品器具型錄參考圖鑑	6	
(四) 著名雞尾酒	1. 認識著名雞尾酒，含材料、裝飾物	6	
(五) 飲料成本計算	1. 吧台銷售 2. 管理控制之方法	6	
(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	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 教師蒐集相關圖片及實例，輔助課程教學。 3. 實習以吧台實務管理及各項飲料調製為主，務使學生多練習實作。 4. 教學內容兼顧理論及實用性，以利學生未來能應用於職場工作。		

表附2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
	<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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年暑假	
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)課程介紹	菜單範本介紹，協訂課堂公約及教學評量	2	
(二)課程緒論	菜單的定義與起源，菜單之基本認識	2	
(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)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)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)菜單的製作	製作原則、製作要求、菜單製作常見的通病	4	
(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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>作業報告(設計菜單封面及設計一份菜單)成績、 期中考—學科 平常成績(期中考前) 期末考—學科</p>
<p>教學資源</p>	<p>相關參考書目 (Other Useful Readings) (一) Menu Design 菜單設計 揚智文化事業 作者：蔡曉娟 (二) 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</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>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。</p>

表附2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Food Science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年暑假	
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)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)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	4	
(三)食物特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 呈味成分	4	
(四)食物分類	1. 食品與食品的定義 2. 食物分類方法	8	
(五)營養素計算	1. 早餐設計 2. 午餐設計 3. 晚餐設計	8	
(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	8	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		

教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 熱量計算以來實務操作教學，以增加教學效果。



表附2-2-12 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 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 checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年暑假	
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)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	4	
(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	8	
(三)餐旅採購方法	1. 報價採購 2. 公開招標採購 3. 現場議價採購 4. 其他採購法	8	
(四)採購合約	1. 採購合約的意義、種類 2. 採購合約的內容、更改 3. 其他注意事項	8	
(五)採購市場調查與價格預算	1. 採購市場調查的意義、方法。 2. 市場調查的內容 3. 採購市場調查的流程 4. 編列價格預算 5. 決定採購價格的方法 6. 決定採購數量的方法 7. 常用付款方式 8. 各種價格結構	8	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 課程參與態度 2. 作業評量 3. 考試評量		

教學資源	1.課本 2.補充資料 3.教室多媒體語音設備器材 4.筆電 5.板書
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.讓學生瞭解學習目標 2.技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。

表附2-2-13 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 checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
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)	<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)課程介紹	宴會之基本概念	2	
(二)宴會廳之組織架構	宴會廳之組織架構及工作職掌說明	2	
(三)宴會廳之組織架構	餐飲部暨宴會廳之作業準則，餐飲服務的基本概念	2	
(四)服務人員的認知及準則	宴會服務及人員的安排，基本的餐飲服務	2	
(五)宴會廳	宴會廳基本配備概述	2	
(六)宴會經營型態	開發宴會餐飲服務	2	
(七)宴會菜單規劃&菜單設計	宴會菜單定價及成本控制	2	
(八)餐飲營運控制	宴會飲料管理	2	
(九)品質管理	宴會資訊管理，宴會行銷管理	4	
(十)品質管理	宴會設備管理，宴會員工管理	4	
(十一)實際操作	家長日準備工作-實際操作	4	
(十二)實際操作	聖誕外賣火?-實際操作	4	
(十三)分組討論	範例-台北君悅大飯店，台北喜來登大飯店，香格里拉台北遠東國際大飯店，台北國際會議中心	4	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
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。 4. 宴會教學活動。 		

教學資源	宴會管理-理論與實務 Banquet Management Theory & Practice，作者：許順旺，出版社：揚智文化事業股份有限公司。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 引導口述實際操作示範。

表附2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷
	英文名稱	Hospitality Marketing
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 checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解行銷學的基本概念。 (二)吸取餐廳成功的經驗。 (三)實務操作，實行行銷。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷的基本概念	1. 行銷的意義 2. 行銷觀念的演進 3. 現代行銷活動	4	
(二)行銷管理與行銷規劃 基礎	1. 行銷管理 2. 行銷規劃基礎	4	
(三)市場區隔與目標市場選擇	1. 市場意義與分類 2. 市場區隔化 3. 目標市場選擇	4	
(四)消費者市場分析	1. 消費者市場 2. 消費者購買行為 3. 影響消費者購買行為因素	4	
(五)組織市場分析	1. 組織市場 2. 組織市場的購買行為 3. 影響組織購買行為的因素	4	
(六)產品概述	1. 產品分類 2. 產品組合和產品線 3. 品牌決策 4. 產品包裝	4	
(七)產品價格管理	1. 產品生命週期 2. 價格的意義與角色 3. 影響價格因素 4. 一般定價方法	6	
(八)網路行銷、展現成果	分享各自於社群媒體上的成果展現。	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作測驗及成果報告。		

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 1. 讓學生瞭解教學目標。 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。

表附2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	English for Travel and Tourism
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1/1	
學分數	1/1/1	
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. 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。	6	
(二)打電話	1. 電話號碼的說明。 2. 電話禮貌。 3. 打越洋電話。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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)。	6	
(七)旅館客房服務	1. 洗衣服務。 2. 客房餐飲服務。 3. 退房。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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。	6	
(九)觀光	1. 旅遊景點介紹。 2. 購物。 3. 名產與小吃。	6	
(十)情境對話	1. 針對主題設計各式對話 2. 營造專業實況情境。3. 處理各式服務需求，加強臨場反應。	6	
(十一)打招呼	1. 迎接客人 Greeting a Guest 2. 向同事自我介紹 Introducing Yourself to a Coworker 3. 介紹他人 Introducing Others	6	
(十二)位置與方向	1. 指引前往飯店內設施的方向 Giving Directions to Locations Inside the Hotel 2. 指引前往市區地點的方向 Giving Directions to Places in a City 3. 指引搭乘交通工具的方向 Giving Directions for Transportation	6	
合計		72節	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育		
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。		

表附2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務進階
	英文名稱	Hospitality Services Advanced
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<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)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	8	
(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)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	8	
(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)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	8	
(六)住客服務	一般住客服務、貴賓住宿服務、布品類收發作業	8	
(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)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	8	
(九)實務演練	綜合實務演練	8	
合計		72節	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	期中考—學科、平常成績(期中考前)、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 引導口述實際操作示範。



(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic production
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<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)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)專題之緒論	1. 專題之題目 2. 緒論之內容	6	
(三)專題的文獻資料之一	1. 文獻資料之定義 2. 文獻資料之目的	6	
(四)專題的文獻資料之二	1. 文獻資料之類型 2. 蒐集和紀錄文獻資料	8	
(五)專題的文獻資料之三	1. 撰寫文獻資料 2. 撰寫文獻資料注意事項	8	
(六)專題製作的方法之一	1. 問卷製作 2. 問卷調查	10	
(七)專題製作的方法之二	簡報類專題製作	6	
(八)專題製作的方法之三	學習檔案製作	6	
(九)實作練習	1. 收集素材 2. 撰寫 3. 發表練習	8	
(十)專題製作結果之呈現	問卷調查結果之呈現	8	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 防炎教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	平時分組討論、期中測驗、期末專題製作。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組進行討論，由學生自行尋找主題進行專題報告。		

表附2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路架設實習
	英文名稱	Networking internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	在網路科技快速演進中，必須能夠學會如何應用網路科技，進而透過網路科技與個人專業領域知識的整合，建構企業創新的營運模式。	

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

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。</p>
<p>教學資源</p>	<p>1. 板書 2. 教科書、自編教材 3. 積極參與課程討論度</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>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。</p>

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網站經營與資料庫
	英文名稱	Homepage Study & Database
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
		<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解電子商務經營模式。 2. 了解網路店步驟與營運計畫並試營運。 3. 充分了解資料處理與資料庫管理的概念。 4. 應用資料庫系統的基本概念和理論，學習資料庫系統的設計及實作技巧，並使用資料庫建立網站。 5. 使同們兼具有獨當一面獨立完成分析、規劃軟體專案的能力。 6. 培養同學適應未來對資料庫系統研究、深造、就業、進修的資料庫管理基礎。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電子商務規劃	<ol style="list-style-type: none"> 1. 企業建置電子商務應有的規劃 2. 經營模式 3. 企業網站經營模式範例 4. 獲利模式 5. 資訊科技 6. 網站架構中的各種軟體 	6	
(二)網路開店步驟與營運計畫書1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 概述 2. 選擇網路創業模式 3. 網路拍賣六步驟 4. 案例分析 5. 網路商店開店八步驟 	6	
(三)網路開店步驟與營運計畫書2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 網路創業者必備的基本電腦技能 2. 撰寫營運計畫書 3. 網路創業者必備的基本電腦技能 4. 營運計畫書內容綱要 	6	
(四)線上顧客需求與顧客介面設計	<ol style="list-style-type: none"> 1. 開店前的準備 2. 發掘未被滿足或供給不足的需求 3. 市場區隔法有關顧客的市場區隔變數 4. 設計顧客介面的要素 	6	
(五)網路商店	<ol style="list-style-type: none"> 1. 安裝與開店前準備 2. 前後台管理 3. 網路商店美化 4. 電子商務網站經營實作與討論 	6	

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

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書處理
	英文名稱	Word Processing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 能使用相關套裝軟體進行文書處理工作。 2. word 的基本使用。	

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

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



議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	筆記、平時、期中期末測驗、證照取得。
教學資源	坊間教科書。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 利用電腦輔助教學以提高學生學習效率。 2. 鼓勵學生考取文書處理相關證照。 3. 教材編選、教學方法。

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書處理應用
	英文名稱	Word processing application
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	引導學生習得電腦科技的相關概念與知識，訓練學生具有電腦軟體操作的基本能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)長文件編排	長文件編排	6	
(二)大綱模式的運用	大綱模式的運用	6	
(三)多層次清單	多層次清單	8	
(四)產生目錄與圖表目錄	產生目錄與圖表目錄	8	
(五)分隔設定	分隔設定	8	
(六)樣式的套用、修改與設定	樣式的套用、修改與設定	9	
(七)封面頁與浮水印	封面頁與浮水印	9	
(八)頁首頁尾、尋找與取代	頁首頁尾、尋找與取代	9	
(九)超連結設定	超連結設定	9	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。		
教學資源	1. 板書 2. 教科書、自編教材 3. 積極參與課程討論度		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。		

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦組裝修護
	英文名稱	Computer Hardware Installation & Maintenance
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解電腦硬體特性及功能。 2. 了解電腦硬體的工作原理。 3. 學會組裝修護電腦設備的能力。 4. 能夠安裝作業系統，進行系統設定，安裝驅動程式。 5. 能夠檢測電腦故障點並加以排除。	

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

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

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位電子實習
	英文名稱	Digital Electronics 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解基本數位電子之原理與特性 2. 解析波形產生電路訊號 3. 培養學生對數位電子的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本數位概論	基本數位概論	6	
(二)波形產生電路	波形產生電路 (一)回授觀念 (二)正弦波振盪器 (三)多諧振盪器 (四)史密特觸發電路	6	
(三)數位電子電路	數位電子電路 數位電路 類比電路	6	
(四)電子訊號處理	電子訊號處理 數位訊號 類比訊號	6	
(五)直流電源供應器	直流電源供應器 數位功率錶 電源自動測試系統 電池模擬器 電腦圖形化操作介面 SoftPanel	6	
(六)其他電子應用	其他電子應用 數位訊號處理(DSP)的發展趨勢	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。		
教學資源	1. 板書 2. 教科書、自編教材 3. 積極參與課程討論度		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 可配合教學電子簡報授課

2. 於每章節授課完後指定作業並適時給予學生隨堂測驗

3. 讓學生瞭解學習目標

4. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦輔助設計實習
	英文名稱	Computer Aided Design Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
		<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	培養軟體的模型設計，經由產品設計的實作學習現代化電腦輔助工程的範疇和應用	

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

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	雲端實務
	英文名稱	Cloud practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	主要讓學生學習到如何去應用雲端技術進行電子商務實務，實際進行雲端平台的操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程概述與分組	課程概述與分組	12	
(二)雲端運算與商務應用	雲端運算與商務應用 SaaS、PaaS、IaaS，公有雲、私有雲、混和雲的差異與應用	12	
(三)google雲端工具介紹(一)	google雲端工具介紹(一) 雲端工具功能介紹 雲端工具功能應用	12	
(四)google雲端工具介紹(二)	google雲端工具介紹(二) 雲端工具功能介紹 雲端工具功能應用	12	
(五)雲端pos系統介紹(一)	雲端pos系統介紹(一) 進銷存管理系統 雲端庫存管理系統	12	
(六)雲端pos系統介紹(二)	雲端pos系統介紹(二) 進銷存管理系統 雲端庫存管理系統	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識簡報軟體	認識簡報軟體 定義及軟體環境介紹	12	
(二)簡報資料編輯及特效使用與放映	簡報資料編輯及特效使用與放映 工具功能介紹 特殊工具介紹及操作使用	12	
(三)認識電子試算表軟體	認識電子試算表軟體 定義及軟體環境介紹	12	
(四)公式與函數的使用	公式與函數的使用 1. 定義 2. 函數運用 3. 公式的運用	12	
(五)統計圖表的製作與編修	統計圖表的製作 統計圖表的編修	12	
(六)資料的整理分析與應用管理	資料的整理分析 資料的應用管理	12	
合計		72節	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、多元實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體製作與應用
	英文名稱	Multimedia production and application
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	培養學生能對多媒體設計有專業的知識，具備電腦與資訊科技相關之知識與素養，並且能實際應用到職場與日常生活中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)多媒體概論	多媒體概論 基本原理介紹	12	
(二)多媒體硬體設備介紹	多媒體硬體設備介紹 工具功能與環境介紹	12	
(三)多媒體軟體介紹	多媒體軟體介紹 PPT軟體的使用 網頁設計軟體	12	
(四)多媒體工作環境與操作介面	多媒體工作環境 多媒體操作介面	12	
(五)多媒體工具的基本操作	多媒體工具的基本操作	12	
(六)影像編修軟體製作應用	影像編修軟體製作應用 編修工具 影像處理軟體	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、多元實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生產管理
	英文名稱	Production 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 type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使學生了解生產管理相關知識 2. 在營運作業時可能發生之問題與解決之方法 3. 了解經營或管理生產作業及企業運作等所需之技術與知識	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)作業與生產力	作業與生產力 定義、類型	6	
(二)預測	預測 定義 規劃 功能	6	
(三)專案管理	專案管理 專案結構 工作結構分析 網路規劃模式 時間與成本	6	
(四)產品研發	產品研發 產品管理 產品週期 產品營銷管理	6	
(五)生產系統規劃	生產系統規劃 生產週期 管理決策 生產排程規劃	6	
(六)全面品管	全面品管 品質管理之定義 品質管理之技術 品質3T	6	
(七)產能規劃	產能規劃 策略性產能 產能規劃的管理目標 產能規劃的管理及存貨成本	6	
(八)庫存管理	庫存管理 ABC庫存管理法 庫存管理公式 庫存管理流程 庫存盤點和審核	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)物料需求規劃MRP	物料需求規劃 MRP 邏輯與生產結構樹 主生產排程 物料需求規劃系統	6	
(十)及時生產系統JIT	及時生產系統 設計產品流動流程 全面質量控制 穩定生產時間 看板拉動系統 改善產品設計	6	
(十一)供應鏈管理	供應鏈管理 供應鏈管理的定義 供應鏈的分類 產品生命週期(Product Lift Cycle) 供應鏈的電子化	6	
(十二)生產排程與等待理論	生產排程與等待理論 中低量生產排程 甘特圖 排程圖 服務排程	6	
合計		72節	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	設施規劃
	英文名稱	Facility planning
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	強調如何利用系統性的設施規劃原則與技術方法做新設施的規劃或舊設施的重新佈置，以期達成作業目標的要求	

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：設施規劃概論	設施規劃概論 設施規劃的概念 設施位置選擇 工廠佈置 物料搬運與倉儲系統	6	
(二)規劃產品	規劃產品 設施位置選擇 產品變更設計 生產方式變更 工作部門擴充或縮減	6	
(三)發展生產流程	發展生產流程 日程規劃 控制台 製造命令	6	
(四)分析生產空間需求及分析活動之間的關係	分析生產空間需求及分析活動之間的關係 物流佈局規劃 功能分割槽規劃佈局 廠區綠化規劃設計	6	
(五)從至圖	從至圖法	6	
(六)活動關係圖	活動關係圖	6	
(七)程序規劃布置	程序規劃布置 間歇式、功能式、機能式、機種別佈置	8	
(八)物料搬運系統	物料搬運系統 提供產品固定存放地方，減少運輸成本和服務客戶產品的運送有一定的固定成本。 降低生產與進貨價格 提高生產之附加價值 減少回應時間	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)倉儲空間的規劃	倉儲空間的規劃 進貨收料 入庫上架 儲存 揀貨 出貨	10	
(十)設施地點的規劃與分析	設施地點的規劃 設施地點的分析	10	
合計		72節	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、多元實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。		

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	物料管理
	英文名稱	Material 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 type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	良好的物料管理可以大幅降低成本，提高生產系統的穩定性、資金的運轉能力、縮短生產週期，滿足銷售需求。良好的物料管理就是可以適時、適量、適質、適價、適地供應生產系統，使其不致於停工待料，並使總成本降至最低的管理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹與導論	課程介紹與導論	6	
(二)物料分類與編號	物料分類與編號 物料分類作業程序 物料分類的原則 物料分類的方法	6	
(三)物料計畫及績效評估	物料計畫及績效評估 績效管理的流程 完善績效管理制度的 完善績效管理制度的條件 績效評估的內容 績效管理之主要工具 關鍵績效指標	6	
(四)存量管制及採購管理	存量管制及採購管理 存量管制的作用 存量管制的目的 安全存量 存量管制的方式	6	
(五)驗收及倉儲管理	驗收及倉儲管理 物資驗收、入庫、保管、盤點、出庫、裝卸	6	
(六)物料管理電腦化及新發展趨勢	物料管理電腦化及新發展趨勢	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、多元實作評量。		
教學資源	圖書資訊、網路相關資訊、雲端應用軟體、各項網路自由軟體。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。
2. 編寫教材時，宜多注意當前的經濟環境，避免陳舊的資料。



表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網路資料庫實習
	英文名稱	Internet database internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	培養學生讓學生將所之料庫技術引入到電腦網路系統中，藉助於網路技術將存儲於資料庫中的大量信息及時發佈出去並將所學之相關技術及知識運用在職場上。	

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

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

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	感測器實習
	英文名稱	Sensor practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基本元件強迫複習：為本課程建立好的基礎，重拾學生對所學更有信心，讓應用實習得以順暢進行。 2. 實驗模板製作應用：從一定能成功的小作品下手，它是進入商品化產品製作的入門，用以支援所有的感測實習。 3. 藉由理論課與實習課實作以瞭解物聯網設計之感測、通訊與雲端分析等。 4. 把電子實習提升到系統應用。 5. 以模組完成應用系統的組合。 6. 可指定相關線路讓學生完成，則理論與實務得以結合。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)感測網路發展現況	感測網路發展現況	6	
(二)感測網路及物聯網系統架構	感測網路及物聯網系統架構 感測器網路基本架構 感測器網路的資料收集能力與實例	6	
(三)感測網路路由技術	感測網路路由技術 資料收集器 有紙式記錄器 資料收集軟體	6	
(四)感測模組設計與實驗	感測模組設計與實驗 讀取Mifare RFID卡的UID識別碼 Mifare讀寫器模組與Arduino接線示範 讀取Mifare卡片的UID碼	6	
(五)感測網路及物聯網與雲端伺服器	感測網路及物聯網與雲端伺服器 什麼是物聯網 (IoT) ? 物聯網 (IoT) 的應用場景 物聯網的三大元件? 雲端將為帶給IoT怎麼樣的效益? IoT以及潛在的安全威脅	12	
合計		36節	

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

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中英文輸入
	英文名稱	Chinese and English Typing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解中文字的輸入法，並熟練中文打字技巧。 2. 能迅速輸入常用的中文字。 3. 使學生樂於分享打字技巧，加速學習的動力。 4. 了解英文字輸入法，並熟練英文打字技巧。 5. 能迅速輸入英文字。 6. 使學生樂於分享打字技巧，加速學習的動力。	

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

表附2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位邏輯設計
	英文名稱	Digital logic 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 type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 熟悉各種邏輯閘之原理 2. 熟悉組合邏輯與循序邏輯之設計及應用 3. 培養學生數位邏輯設計能力 4. 增加學生對數位邏輯實務之興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 數位概論	數位概論	6	
(二) 數字系統	數字系統 二進制 八進制 十進制 十六進制	6	
(三) 基本邏輯閘與布林代數的化簡	基本邏輯閘與布林代數的化簡 數字系統、布林代數及簡化 NAND和NOR閘電路實現代數	6	
(四) 組合邏輯的應用	組合邏輯的應用 組合邏輯電路設計與分析 組合邏輯電路設計 組合邏輯電路分析 組合邏輯電路的執行 探討組合邏輯電路的設計 VHDL硬體描述語言	6	
(五) 循序邏輯的設計與應用	循序邏輯的設計 循序邏輯電路概論 基本電路模式 循序邏輯電路表示方式 記憶元件 延遲元件 雙穩態與門門電路 閘控門門電路 正反器 時序限制 同步循序邏輯電路設計與分析 同步循序邏輯電路設計 由特性函數求激勵函數 同步循序邏輯電路分析 狀態指定與化簡	12	
合計		36節	

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

表附2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業軟體應用
	英文名稱	Commercial software
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 電子商務科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生具備軟體操作能力。 2. 善加運用各種軟體並與商業結合。	

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

表附2-3-20 校訂科目教學大綱

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

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

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

表附2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic production
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<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) 專題概論	1. 專題製作之目的 2. 專題製作之架構和內容	8	
(二) 專題的文獻資料之一	1. 文獻資料之定義 2. 文獻資料之目的	8	
(三) 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	
(四) 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	
(五) 專題製作的方法之一	1. 問卷製作 2. 問卷調查	12	
(六) 專題製作的方法之二	簡報類專題製作	6	
(七) 專題製作的方法之三	學習檔案製作	6	
(八) 實作練習	1. 收集素材 2. 撰寫 3. 發表練習	8	
(九) 專題製作結果之呈現	問卷調查結果之呈現	8	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	平時分組討論、期中測驗、期末專題製作。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組進行討論，由學生自行尋找主題進行專題報告。		

表附2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊實務
	英文名稱	Tourism practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
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	2	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
(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	4	
(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	4	
(十一)(六)旅行業從業人員專長分類與條件	1. 導遊 2. 領隊	4	
(十二)(六)旅行業從業人員專長分類與條件	1. 導遊 2. 領隊	4	
合計		36節	

議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	作業、考試、小組報告。
教學資源	投影片、黑板、學習單。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選考慮餐飲科學生對觀光旅遊學習意願高低及內容難易，調整適合學生的程度教學。直接教學法中，多使用圖片解說將有助於學生建構旅遊實務知識。

表附2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
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	活動內容： 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	6	參觀地點：新竹國賓大飯店
(二)校外職場參觀	活動內容： 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	6	參觀地點：新竹芙洛麗大飯店
(三)校外職場參觀	活動內容： 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	6	參觀地點：新竹喜來登大飯店
(四)校外職場參觀	活動內容： 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	6	參觀地點：新竹煙波大飯店
(五)業界專家授課	活動內容： 1. 蛋糕裝飾。 2. 巧克力製作。	6	授課師資：崔國強 服務單位：新竹國賓大飯店 職稱：點心房主廚
(六)業界專家授課	活動內容： 1. 慕斯蛋糕製作 2. 法式點心製作	6	授課師資：林宜慧 服務單位：新竹喜來登大飯店 職稱：副主廚

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)業界專家授課	活動內容： 1. 餐飲服務流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品行銷管控、原料進貨管控。	9	授課師資：張天一 服務單位：新竹國賓大飯店 職稱：ACUT經理
(八)業界專家授課	活動內容： 1. 房務流程、人員素質要求及培訓。 2. 房務環境清潔管控、物品陳列布置擺放。	9	授課師資：JACK 服務單位：新竹國賓大飯店 職稱：房務部協理
(九)校外職場實作訓練	1. 職場實作 2. 分組訓練 3. 測試	9	職場實作地點：新竹國賓大飯店房務部
(十)校外職場實作訓練	1. 職場實作 2. 分組訓練 3. 測試	9	職場實作地點：新竹國賓大飯店宴會廳
(十一)校外職場實作訓練	1. 職場實作 2. 分組訓練 3. 測試	9	職場實作地點：新竹國賓大飯店西廳
(十二)校外職場實作訓練	1. 職場實作 2. 分組訓練 3. 測試	9	職場實作地點：新竹國賓大飯店中餐廳
(十三)校外職場實作訓練	1. 職場實作 2. 分組訓練 3. 測試	9	職場實作地點：新竹煙波大飯店宴會廳
(十四)校外職場實作訓練	1. 職場實作 2. 分組訓練 3. 測試	9	職場實作地點：新竹煙波大飯店房務部
合計		108節	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育		
學習評量 (評量方式)	作業、考試、小組報告。		
教學資源	投影片、學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。		

表附2-3-24 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
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)	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)煮、川的烹調法及實習	1. 煮：煮飯、煮蛋、蒜泥白肉等。 2. 川：川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子等。	8	
(二)拌、蒸的烹調法及實習	1. 拌：涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮等。 2. 蒸：蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨等。	8	
(三)扣、扒的烹調法及實習	1. 扣：梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。 2. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等。	8	
(四)炒、爆的烹調法及實習	1. 炒：番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。 2. 爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。	8	
(五)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。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)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。	8	
(七)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。	8	
(八)燒、燜的烹調法及實習	1. 燒：紅燒獅子頭、醬爆青蟹、乾燒明蝦等。 2. 燜：紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹等。	8	
(九)燉、煨的烹調法及實習	1. 燉：苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉等。 2. 煨：紅煨牛筋、栗子煨雞、煨公豆腐等。	8	
(十)焗、燻的烹調法及實習	1. 焗：鹽焗雞、鹽焗中、焗咖喱小排等。 2. 燻：煙燻鮑魚、燻蛋、煙燻排骨等。	8	
(十一)烤、煨的烹調法及實習	1. 烤：烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等。 2. 煨：乾煨四季豆、乾煨牛肉絲、乾煨小魚等。	8	
(十二)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。	8	
(十三)中餐飲食文化及發展過程	1. 中餐的起源、演進及發展趨勢。 2. 中餐的特色及發揚。	8	
(十四)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房衛生及安全。	8	
(十五)中餐材料的認識	1. 烹調材料的分類。 2. 各類材料的特性。 3. 各類材料的選購。 4. 各類材料的前處理作業。	8	
(十六)調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配。	8	
(十七)切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	8	
(十八)盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇。 2. 盤飾的運用與搭配。	8	
合計		144節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	上課筆記、期中測驗、期末測驗。
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 自編教材。 3. 學習單。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生了解主要的學習目標。 2. 基本技術的訓練。 3. 實際分組操作教學。

表附2-3-25 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
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. 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。	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)基本烹飪法	1. 烹調原理介紹。 2. 各式烹調法 2.1 Blanching 過水、過油。 2.2 Boiling 沸煮。 2.3 Poaching 低溫煮。 2.4 Steaming 蒸。 2.5 Deep-Fat-Frying 炸。 2.6 Pan Frying 煎。 2.7 Sauteing 炒。 2.8 Grilling 鐵扒/Broiling 炙烤。 2.9 Gratinating 焗。 2.10 Baking 烘烤/Roasting 燒烤。 2.11 Braising 燜。 2.12 Stewing 燴。 2.13 Glazing 蜜/上釉汁。 2.14 Pot Roast 鍋燒。	16	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 筆記。 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。 3. 學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 使學生瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能與理念。 2. 能應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。 3. 實際分組操作教學。		

表附2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廚務管理
	英文名稱	Kitchen Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
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)	建立餐飲業廚房內場生產及規劃管理人員所需之產品製備、採購與行政管理之專業能力為主	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)廚務管理概論	廚務管理概論	4	
(二)廚房種類與規劃概念	廚房種類 規劃概念	4	
(三)廚房空間設計與分配	廚房空間設計與分配	4	
(四)廚房人員組織編制簡介	廚房人員組織編制簡介	4	
(五)廚房工作人員應具備的條件	廚房工作人員應具備的條件	4	
(六)廚房機具設備的認識	廚房機具設備的認識	4	
(七)廚房機具功能及應用	廚房機具功能及應用	6	
(八)廚房機具的維修與保養	廚房機具的維修與保養	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。		
教學資源	1. 板書 2. 教科書、自編教材 3. 積極參與課程討論度		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。		

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
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	8	
(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	8	
(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	8	
(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	8	
(五)蛋糕實作(巧克力戚風蛋糕捲)	1. 巧克力戚風蛋糕捲 2. 調製可可 3. 巧克力蛋黃麵糊製作 4. 入模 5. 整型	12	
(六)蛋糕實作(大理石蛋糕)	1. 白麵糊製作 2. 巧克力蛋黃麵糊製作 3. 大理石麵糊製作 4. 入模 5. 整型	12	
(七)蛋糕實作(海綿蛋糕)	1. 白麵糊製作 2. 巧克力蛋黃麵糊製作 3. 大理石麵糊製作 4. 入模 5. 整型	12	
(八)蛋糕實作(香草天使蛋糕)	1. 預爐 2. 秤料(蛋白糖霜製作) 4. 麵糊製作 5. 入模 6. 烘焙 7. 出模(成品)	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)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	12	
(十)麵包(山形白土司)	1. 預爐 2. 秤料 4. 麵糰製作與發酵 5. 分割 6. 滾圓--中間發酵 7. 第一次整型 8. 第二次整型 9. 最後發酵 10. 烤焙 11. 成品	12	
(十一)布丁餡甜麵包	1. 預爐 2. 秤料 4. 麵糰製作與發酵 5. 分割 6. 滾圓--中間發酵 7. 包餡、整型、排盤 8. 最後發酵 9. 烤焙 10. 成品	12	
(十二)紅豆甜麵包	1. 預爐 2. 秤料 4. 麵糰製作與發酵 5. 分割 6. 滾圓--中間發酵 7. 包餡、整型、排盤 8. 最後發酵 9. 烤焙 10. 成品	4	
(十三)奶酥麵包	1. 預爐 2. 秤料 4. 麵糰製作與發酵 5. 分割 6. 滾圓--中間發酵 7. 包餡、整型、排盤 8. 最後發酵 9. 烤焙 10. 成品	4	
(十四)橄欖形麵包	1. 預爐 2. 秤料 4. 麵糰製作與發酵 5. 分割 6. 滾圓--中間發酵 7. 包餡、整型、排盤 8. 最後發酵 9. 烤焙 10. 成品	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十五)麵包(葡萄乾土司)	1. 預爐 2. 秤料 4. 麵糰製作與發酵 5. 分割 6. 滾圓--中間發酵 7. 第一次整型 8. 第二次整型 9. 最後發酵 10. 烤焙 11. 成品	4	
(十六)麵包(火腿起司土司)	1. 預爐 2. 秤料 4. 麵糰製作與發酵 5. 分割 6. 滾圓--中間發酵 7. 第一次整型 8. 第二次整型 9. 最後發酵 10. 烤焙 11. 成品	4	
(十七)麵包(肉鬆土司)	1. 預爐 2. 秤料 4. 麵糰製作與發酵 5. 分割 6. 滾圓--中間發酵 7. 第一次整型 8. 第二次整型 9. 最後發酵 10. 烤焙 11. 成品	4	
(十八)麵包(蔥)	1. 預爐 2. 秤料 4. 麵糰製作與發酵 5. 分割 6. 滾圓--中間發酵 7. 第一次整型 8. 第二次整型 9. 最後發酵 10. 烤焙 11. 成品	4	
合計		144節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	平時分組練習、期中實作期末測驗。		
教學資源	坊間參考書籍、教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 宜與烘培課程密切配合。		

表附2-3-28 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<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	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 期中考一學科。 2. 平常成績(期中考前)。 3. 期末考一學科術科。		
教學資源	實際操作示範。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

表附2-3-29 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
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. 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	4	
(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	4	
(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	4	
(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	4	
(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	8	
(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	8	
(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	8	
(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、炙燒鮪魚生魚 片、鮪魚生魚片、四種魚綜合生魚片	8	
合計		54節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗。
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。

表附2-3-30 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
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. 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	10	
(二)川菜料理實務一	魚香肉絲、宮保雞丁、魚香茄子	10	
(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、	10	
(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、	12	
(五)川菜料理實務四	椒麻脆皮雞、水煮牛肉、熊掌豆腐、	12	
合計		54節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗。		
教學資源	1. 訪問參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

表附2-3-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲資訊系統
	英文名稱	Catering Information System
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
		<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
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)	培養餐飲管理科學生未來成為餐旅業中階主管所需專業電腦資訊技能與科技管理知識，提升其應用現代資訊新科技工具的職能。	

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

教學資源	出版社書籍 多媒體 板書
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。

表附2-3-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	人力資源管理
	英文名稱	human resource Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
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. 餐飲人力資源管理之專業知識與技巧之學習 2. 瞭解業界實際操作情況 3. 提升學生的專業管理能力 4. 瞭解人力資源管理功能的運用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲人力資源管理概論	餐飲人力資源管理概論 定義為何?	4	
(二)人力資源規劃	人力資源規劃 人力資源發展的基本理念	4	
(三)人力市場分析	人力市場分析 人力市場的劃分 人力市場的運用	4	
(四)招募	招募 工作分析 人力招募活動	4	
(五)選才、僱用、安置	選才、僱用、安置 善用人力銀行徵才工具 善用數據分析結果 訂定人才招募需求規格 訂定僱用人員的選用標準 進行各招募管道效益分析 訂定具競爭力的員工薪酬福利	4	
(六)訓練	訓練 人力開發管理 人力資源培訓	4	
(七)績效評估	績效評估 策略性人力資源管理與傳統人事管理比較表 從策略性人力資源管理之績效評估 如何激勵員工	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)報酬	報酬 招聘和保留 提高或維持員工士氣 獎勵高績效員工 實現內部和外部薪酬公平 提高員工忠誠度	4	
(九)福利制度	福利制度 福利措施與安全的工作環境	4	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。		
教學資源	1. 板書 2. 教科書、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。		

表附2-3-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作
	英文名稱	West Point Production
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
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. 了解西點的淵源與發展。 2. 認識西點各種材料與製作技巧。 3. 養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 西點製作的基本材料認識 2. 產品配方表之計算 3. 西點製作基本設備認識	6	
(二)認識麵筋	1. 認識麵粉之營養價值 2. 了解低、中、高麵粉差異 3. 了解麵粉之應用 4. 使用不同麵粉洗出麵筋	6	
(三)奶油圓頂吐司+餐包、麵包製作	1. 打麵團之製作過程 2. 吐司桿捲之技巧 3. 橄欖型的整形操作 4. 紅豆麵包的整形及包餡技巧 5. 布丁麵包的整形及包餡技巧	6	
(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	6	
(五)巧克力戚風捲+海綿蛋糕+泡芙	1. 戚風蛋糕之製作過程 2. 泡芙糊化之技巧 3. 泡芙成型之技巧 4. 海綿蛋糕之製作過程 5. 泡芙之烘焙技巧 6. 泡芙內餡之製作	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(九)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	6	
(十)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	6	
(十一)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	6	
(十二)成果發表	1. 成品製作 2. 成果發表餐會	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗，成果發表		
教學資源	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 分組練習實作。		

表附2-3-34 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
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)	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 2. 紅燈綠葉、魚香肉片、創意料理 3. 花生燉豬腳、紅燒子排、創意料理	8	
(二)牛肉料理	1. 乾煸牛肉絲、彩椒牛肉粒、創意料理 2. 麻辣牛腱、宮保牛肉、創意料理 3. 蔥爆牛肉、串燒牛肉三明治、創意料理	8	
(三)雞肉料理	1. 蠔油燒扒雞翅、豆苗雞絲、創意料理 2. 醬爆雞丁、砂鍋紹興燒雞、創意料理 3. 辣子雞丁、三色棒棒雞絲、創意料理	8	
(四)海鮮料理	1. 鳳尾草蝦、黃燜鯽魚、創意料理 2. 琵琶蝦、酸菜白菜蚌麵、創意料理 3. 醬燒青蟹、火爆三鮮、創意料理	8	
(五)蔬果料理	1. 苦瓜燜小魚乾、麻油雙耳、創意料理 2. 乾煸鮮筍、三色甜薯沙拉、創意料理	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六) 蛋豆料理	1. 蛤蜊蒸蛋、三杯蛋、創意料理 2. 香菇燻腐竹、客家釀豆腐、創意料理	6	
(七) 湯品料理	1. 河州肉片湯、家長蛋湯、創意料理 2. 漁翁得利、細露蹄筋、創意料理	10	
合計		54節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。		
教學資源	板書 教科書(創意家常菜I/啟英)、自編教材 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。		

表附2-3-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	團體餐食製備實務
	英文名稱	institutional food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
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)	本課程主要以認識菜單與規劃菜單，初步認識各式菜單，介紹菜單設計的各项方法與相關知識，並能夠依照標準食譜的菜單計算出食材的成本與利潤規劃，指導食材費用的計算與定價的策略。並從而了解均衡的營養與健康飲食的概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)團體膳食的定義	團體膳食的定義及團體膳食菜單設計考慮的因素	6	
(二)團體膳食採購管理	HACCP大量製備供膳系統介紹、採購管理	6	
(三)各類食物運銷過程	食材管理、食物製備	6	
(四)庫房管理方法	工作簡化方法、庫房管理方法	6	
(五)團體膳食設備與用具	團體膳食設備與用具認識	6	
(六)營養價值	食物學、餐飲衛生與安全、營養成分計算	6	
(七)烹調實務-1	拿手菜(十人份)設計與試作(1)	6	
(八)烹調實務-2	拿手菜(十人份)設計與試作(2)	6	
(九)烹調實務-3	五十人份員工餐製備(1)	6	
合計		54節	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作成果檢視。		
教學資源	出版社書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解教學目標。 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。		

表附2-3-36 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 checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年階段一 第三學年階段二	
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)	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	12	
(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	12	
(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	12	
(六)基本烹調概念	1. 基本烹調法 2. 基本食材處理介紹 3. 基本高湯製作概念	12	
合計		72節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。
教學資源	1. 板書。 2. 教科書(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。

表附2-3-37 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 checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年階段三 第三學年階段四	
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)廣東菜	1. 咕咾肉、廣式炒麵 2. XO醬少鮮貝、蠔油芥藍牛肉 3. 大良炒鮮奶、東江豆腐煲 3. 東江鹽焗雞、百花釀雞腿	8	
(二)福建菜	1. 炸五香條、荔枝肉 2. 班指干貝、八寶紅蟳飯	8	
(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	8	
(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. 蒜苗炒臘肉	8	
(五)江蘇菜	1. 揚州炒飯、松鼠魚 2. 龍?腿、無錫排骨 3. 砂鍋獅子頭	8	
(六)山東菜	1. 三彩大蝦 2. 蔥燒海參 3. 蔥燒蹄筋、油爆雙脆 4. 芙蓉蝦仁	8	
(七)浙江菜	1. 東坡肉 2. 紹興醉雞、西湖醋魚 3. 龍井蝦仁、炸響鈴	8	
(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	8	
(九)臺灣菜	1. 三杯雞、西魯肉 2. 麻油雙腰、蔞鼓鮮蚶 3. ?梨蝦球、瓜仔肉 4. 排骨酥湯、鮭魚螺肉蒜	8	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		

學習評量 (評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%；採多元評量方式(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：期中期末中掃除 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、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. 實務操作教學，以增加教學效果

附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	WORD基本技能訓練	24
2	職業安全衛生	4	2	EXCEL基本技能訓練	24
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	PPT基本技能訓練	24
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	中英輸入基本技能訓練	8
5	群育活動	6	5	資訊技術基本技能訓練	8
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	雲端運算基本技能訓練	6
7	基本華語文輔導課程	24			
合計		50	合計		94
總計					144

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

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

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

表附3-1-2-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練課程時數一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	儀態訓練及簡易化妝	2
2	職業安全衛生	4	2	餐飲待客禮儀	4
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	中餐基本技能訓練	8
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	西餐基本技能訓練	8
5	群育活動	4	5	烘焙基本技能訓練	8
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	餐飲服務技術	6
			7	房務技術	6
			8	餐飲吧台進階實務	6
合計		24	合計		48
總計					72

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

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

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

(二)專業基礎課程內容

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

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	WORD基本技能訓練	1 段落、版面設定進階編輯技巧	24
		2 表格編輯技巧	
		3 插入圖片及文字藝術師	
		4 更新目錄的方法	
		5 樣式介紹	
		6 長篇文章應用	
		7 合併列印	
2	EXCEL基本技能訓練	1 Excel環境及操作介紹	24
		2 工作表製作與編輯	
		3 常用公式及函數(包含文字、統計、參照、日期、時間各類函數演練)	
		4 統計圖表製作	
		5 資料清單的管理(排序、篩選、小計、web查詢)	
		6 排版與列印設定	
3	PPT基本技能訓練	1 簡報基礎製作、簡報製作架構、流程及工作環境	24
		2 表格與圖表設計、簡報製作技巧	
		3 多媒體與動畫、簡報版面配置、範本及母片應用	
		4 放映技巧與列印、表格及圖表運用，插入視訊影片及精華剪輯	
		5 將文字轉成生動的示意圖、流程圖、階層圖、循環圖	
		6 放映及輸出(轉場動畫及播放背景音樂不中斷等)	
		7 簡報分享及網路應用	
4	中英輸入基本技能訓練	1 何謂鍵盤的主要輸入區	8
		2 功能鍵區與特殊鍵區	
		3 游標控制區	
		4 輔助鍵區與狀態顯示燈	
		5 中英文書信介紹及基本架構	
		6 中英打指法教學	
5	資訊技術基本技能訓練	1 安全性資訊系統概論	8
		2 傳統秘密鑰匙系統	
		3 現代公開鑰匙系統	
		4 雜湊與亂數演算法	
		5 數位簽章與數位憑證	
		6 防火牆	
		7 入侵偵測與網路病毒	
		8 資訊與網路安全技術	
		9 網路規劃與管理技術	
6	雲端運算基本技能訓練	1 服務模式(軟體即服務(SaaS)、平台即服務(PaaS)、基礎設施即服務(IaaS)	6
		2 公用雲	
		3 私有雲	
		4 社群雲	
		5 混合雲	
		6 雲端運算的隱私安全問題	
		7 雲端體系架構	

	8	雲端核心特性	
	9	雲端對比	
合計			94



表附3-2-2-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業課程	教學內容	時數
1	儀態訓練及簡易化妝	1 服飾與儀態：1. 男女服飾穿著禮儀。 2. 個人體型與服飾色彩搭配修飾。 3. 優雅儀態的介紹。	2
		2 說話禮儀：1. 音調與速度 2. 口語表達與談話技巧。 3. 演說技巧。 4. 合宜的肢體語言搭配。	
2	餐飲待客禮儀	1 基本接待、服務、禮儀篇。	4
		2 1. 迎賓起身、微笑說您好、接待要熱忱、應對要和悅、作業要精確、糾紛要忍耐。2. 送客起身、微笑道再見。	
3	中餐基本技能訓練	1 各類食物的烹調法與實習。	8
		2 米飯類的烹調及實習：紅蟳米糕、台式肉粽、珍珠丸子、蘿蔔糕、麻糬、甜八寶飯等。	
4	西餐基本技能訓練	1 切割法介紹	8
		2 蔬菜類切割法。	
		3 肉類切割法。	
		4 家禽類切割法。	
		5 海鮮類切割法。	
5	烘焙基本技能訓練	1 西點之認識。	8
		2 西點之定義。	
		3 西點之基本分類。	
		4 西點之製作要領、原理。	
		5 西點之儲存方法。	
6	餐飲服務技術	1 餐廳服務流程。	6
		2 中餐服務流程。	
		3 西餐服務流程。	
7	房務技術	1 旅館的組織與結構、房務部組織與功能及客房的特色與各項配備	6
		2 公共區域清潔與管理、布巾品的作業管理	
		3 房務安全與管理	
		4 房務實務操作(一)	
		5 房務實務操作(二)	
8	餐飲吧台進階實務	1 飲料分類	6
		4 實務操作(一)(二)	
		4 實務操作(一)(二)	
		5 實務操作(一)(二)	
		5 實務操作(一)(二)	
合計			48

