

# 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108年11月26日108學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：\_\_\_\_\_

校長甘能賓

(109學年度入學學生適用)

- 第一次報備查版
- 修正後報備查版
- 准予備查版

中華民國109年04月29日

# 目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	10
一、群科教育目標與專業能力	10
二、群科課程規劃	11
陸、群科課程表	15
一、教學科目與學分(節)數表	15
二、課程架構表	21
三、職業技能訓練計畫	23
柒、團體活動時間實施規劃	25
捌、彈性學習時間實施規劃	27
一、彈性學習時間實施相關規定	27
二、學生自主學習實施規範	28
三、彈性學習時間規劃表	29
附件二：校訂科目教學大綱	31
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	87
(一)訓練課程內容	87
(二)專業基礎課程內容	89
附件四、實習式群科課程表	91

# 學校基本資料表

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

## 壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。
- 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
普通型	學術群	普通班	0	0	0	0	1	23	1	23
技術型	商業與管理群	電子商務科	3	103	3	108	2	44	8	255
	家政群	時尚造型科	1	33	1	44	1	26	3	103
	餐旅群	餐飲管理科	3	118	4	143	4	140	11	401
	其他	綜合職能科	0	0	1	14	1	13	2	27
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	43	1	30	2	34	4	107
	餐旅群	餐飲管理科	2	81	2	46	2	37	6	164
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	44	1	35	1	38	3	117
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	1	12	0	0	0	0	1	12
合計			12	434	13	420	14	355	39	1209

二、核定科班一覽表

表2-2 109學年度核定科班一覽表

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

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 109學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目 辦理方式及群別		說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
輪調式	餐旅群	餐飲管理科	1班	90人	
階梯式	餐旅群	餐飲管理科	1班	91人	

## 參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

### 一、學校願景

#### 全人教育

通識教育、創造欣賞。高尚情操、完美道德。個人價值、社會責任。

#### 適性發展

兼顧個別、滿足需求。多元文化、尊重差異。關懷弱勢、扶助共好。

#### 創新活力

創新思維、激發潛能。挹注活力、求新求變。科技應用、專業展能。

#### 感恩關懷

溫馨校園、知禮尚義。道德素養、健全人格。社會和諧、放眼國際。

#### 務實致用

產學契合、無縫接軌。技藝競爭、多元展能。關懷世界、終身學習。



## 二、學生圖像

### 品格力

具備健全品格、培養高尚情操、成就社會道德

### 學習力

具備自發自主、培養思辨啟發、永續終身學習

### 競爭力

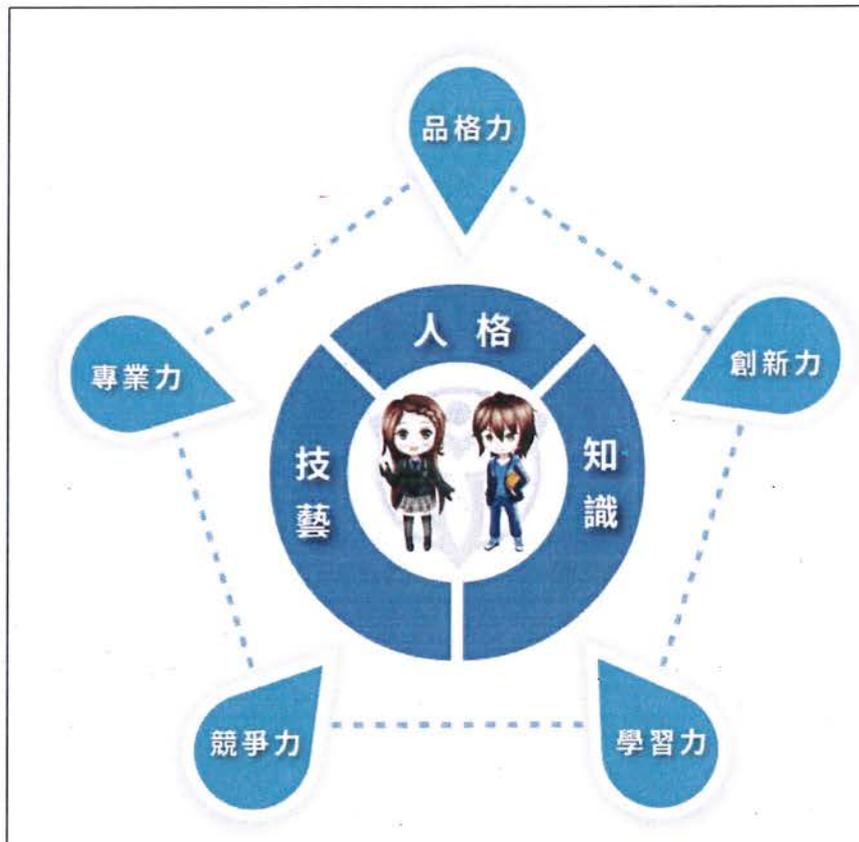
具備優勢技藝、拓展國際視野、發揮多元展能

### 創新力

具備創新思維、融入科技應用、邁向跨域合作

### 專業力

具備專精知識、同儕潛能共進、產學無縫接軌



## 肆、課程發展組織要點

新竹縣仰德高級中學

### 課程發展委員會組織要點

新竹縣仰德高級中學課程發展委員會組織要點

106年8月25日校務會議通過

107年8月28日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

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

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

一、召集人：校長。

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

三、學科教師：由各學科召集人(國文社會科、英日文科、數理科、生活科技科、國防科及綜合職能科)擔任之，每學科1人，共計6人。

四、專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計3人。

五、各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人

六、教師組織代表：由校內教師組織代表推選1人擔任之。

七、專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

八、產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

九、學生代表：由本校學生代表1人擔任之。

十一、學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

第三條 本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

一、掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

二、統整及審議學校課程計畫。

三、審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

四、進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

第四條 本委員會其運作方式如下：

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

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

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

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

五、本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

六、本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

第五條 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

一、各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

二、各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

三、研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

第六條 各研究會之任務如下：

一、規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

二、規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

三、協助辦理教師甄選事宜。

四、辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

五、辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

六、發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

七、選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

八、擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

九、協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

十、其他課程研究和發展之相關事宜。

第七條 各研究會之運作原則如下：

一、各學科/群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議。

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

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

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

五、經各研究會審議通過之案件，由科召集人具簽送本委員會會核定後辦理。



## 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
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. 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. 培養客家宴會菜料理之專業技術人才。 5. 培養川菜料理之專業技術人才。 6. 培養良好職業道德、熱忱服務態度及終身學習之人才。	具備餐飲知識與餐飲服務之能力。	●	●		●	●
				具備中、西餐烹調實務製備之能力。	●	●		●	●
				具備烘焙製作、飲料調製之能力。	●	●		●	●
				具備客家宴會菜料理製備之專業能力。	●	●		●	●
				具備川菜料理製備之專業能力。	●	●			●
				具備相關職場所需安全衛生、職業道德正確的價值觀，敬業樂群、樂觀進取及專業精進的能力。			●		
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. 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 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱	名稱	具備餐飲知識與餐飲服務之能力。	具備中西餐烹調實務製備之能力。	具備烘焙製作、飲料調製之能力。	具備客宴菜料製備之專業能力。	具備川菜料理製備之專業能力。	具備相關職場所需安全衛生、職業道德正確價值觀、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5-2-1 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)

(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註	
		具備餐飲知識與餐飲服務之能力。	具備中、西餐烹調製備之能力。	具備烘焙製作、飲料調製之能力。	具備客家宴會菜料專業能力。	具備川菜料理專業能力。	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、樂於進取及專業精神。		
校訂必修	專業科目	餐飲管理	○	●	●	●	●		
		餐飲衛生與安全	○	●	●	●	●		
		飲料與吧台管理	○	●	●	●	●		
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●		
		中餐烹調實習	○	●	●	●	●		
		西餐烹調實習	○	●	●	●	●		
		烘焙實務	○	●	●	●	●		
校訂選修	專業科目	國際禮儀	○	●	●	●	●		
		觀光餐旅英語會話	○	●	●	●	●		
	實習科目	日本料理	●	●	●	●	●		●
		蔬果切雕	○	●	●	●	●		●
		宴會管理	●	●	●	●	●		●
		旅遊實務	○	●	●	●	●		●
		鐵板燒料理	○	●	●	●	●		●
		窯烤手作實務	○	●	●	●	●		●
		房務技術	○	●	●	●	●		●
		創意中式料理	○	●	●	●	●		●
創意西式料理	○	●	●	●	●	●			

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

2. 本表不足，請自行增列。

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、西餐烹調製備之能力。	具備烘焙製作、飲料調製之能力。	具備宴會菜之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的能力。	
部 定 必 修	專業科目 觀光餐旅業專論	○	●	●	●	●	●	
	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、西餐烹調製備之能力。	具備烘焙製作、飲料調製之能力。	具備宴會菜餚料理製備之專業能力。	具備異國料理製備之專業能力。	具備相關場所衛生、職業道德、正確價值觀、樂於進取及專業精神。		
校訂必修	專業科目	餐飲管理	●	●	●	●	●		
		餐飲衛生與安全	○	●	●	●	●		
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●		●
		中餐烹調實習	○	●	●	●	●		●
		西餐烹調實習	○	●	●	●	●		●
烘焙實務		○	●	●	●	●	●		
校訂選修	專業科目	國際禮儀	●	●	●	●	●		
		觀光餐旅英語會話	●	●	●	●	●		
	實習科目	咖啡拉花創作	○	●	●	●	●		●
		川菜特色料理	○	●	●	●	●		●
		創意中式料理	○	●	●	●	●		●
		創意西式料理	○	●	●	●	●		●
		宴會管理	●	●	●	●	●		●
		創意果雕	○	●	●	●	●		●
		餐飲吧台管理	●	●	●	●	●		●
		蔬果切雕	○	●	●	●	●		●
		日本料理	●	●	●	●	●		●
		客家特色料理	○	●	●	●	●		●

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

2. 本表不足，請自行增列。

# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 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)  
109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				
		部定必修	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2				
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								3	2					
	家政														
	法律與生活														
	環境科學概論														
科技	生活科技														
	資訊科技					3	2								
健康與體育	體育		2	3	2										
	健康與護理	2	3	2											
	全民國防教育	2			3	2									
小計		36	21	14	21	14	6	4	6	4	0	0	0	0	
專業科目	觀光餐旅業導論	4	3	2	3	2									
實習科目	餐飲服務技術	6					3	2	3	2	3	2			
	飲料實務	6					3	2	3	2	3	2			
小計		16	3	2	3	2	6	4	6	4	6	4	0	0	
部定必修學分合計		52	24	16	24	16	12	8	12	8	6	4	0	0	

表6-1-1-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

109學年度入學學生適用 (輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
				第一學年				第二學年				第三學年					
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%														<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目	16學分 12.12%	餐飲管理	8					3	2	3	2	3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學
			餐飲衛生與安全	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學
			飲料與吧台管理	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學
	實習科目	28學分 21.21%	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
			中餐烹調實習	8	6	4	6	4									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			西餐烹調實習	8									6	4	6	4	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			烘焙實務	8					6	4	6	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%														<input type="checkbox"/> 協同教學	
	小計			44	6	4	6	4	12	8	12	8	15	10	15	10	
校訂選修	一般科目	0學分 0.00%														<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目	10學分 7.58%	國際禮儀	2										3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學	
			觀光餐旅英語會話	8					3	2	3	2	3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學
	實習科目	26學分 19.70%	蔬果切雕	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			宴會管理	2											3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			旅遊實務	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			鐵板燒料理	8									6	4	6	4	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			窯烤手作實務	8					6	4	6	4					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			房務技術	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			創意中式料理	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
創意西式料理			4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
日本料理	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%															<input type="checkbox"/> 協同教學	
	小計		36	3	2	3	2	9	6	9	6	12	8	18	12			
	校訂必修及選修學分合計		80	9	6	9	6	21	14	21	14	27	18	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	2	2	2	2	2	2			
	彈性學習時間(節數)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	每週總上課節數			35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35				
	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		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)

109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	
		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							2							
		家政														
		法律與生活														
		環境科學概論														
	科技	生活科技	4													
資訊科技						2										
健康與體育	體育	2	1		1											
	健康與護理	2	1		1											
	全民國防教育	2	1		1											
	小計	36	14	0	14	0	4	0	4	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	3	0	3	0	5	0	5	0	0	0	0	0		
	部定必修學分合計	52	17	0	17	0	9	0	9	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)  
109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												
名稱	學分	名稱	學分數	第一學年		第二學年		第三學年																
				一	二	一	二	階段一	階段二	階段三	階段四													
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%																			<input type="checkbox"/> 協同教學			
	專業科目	8學分 6.06%	餐飲管理	4				2	2													<input type="checkbox"/> 協同教學		
			餐飲衛生與安全	4	2	2																	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目	22學分 16.67%	專題實作	4				2	2													<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
			中餐烹調實習	6	3	3																	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			西餐烹調實習	6	3	3																	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			烘焙實務	6				3	3														<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%																				<input type="checkbox"/> 協同教學		
	小計			30	8	8	7	7																
	校訂選修	一般科目	5學分 3.79%	日文	1					1													<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
統整數學				4				2	2														<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
專業科目		8學分 6.06%	國際禮儀	2					2														<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
			觀光餐旅英語會話	8	2	2	2	2															<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
實習科目		33學分 25.00%	客家特色料理	6				3	3														<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組	
			川菜特色料理	6	3	3																		<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	6				3	3															<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
			創意西式料理	8				4	4															<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
			創意果雕	2		2																		<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
			餐飲吧台管理	2				2																<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
			蔬果切雕	2	2																			<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
			日本料理	6				3	3															<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
			咖啡拉花創作	2				2																<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
宴會管理	2						2														<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學			



## 二、課程架構表

(系統產生)表6-2-1-1 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)  
109學年度入學學生適用(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	36學分	36	27.27%	系統設計	
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計	
	實習科目		12	9.09%		
	合計			52	39.39%	系統設計
校訂	必修	一般科目	68-80學分	0	0.00%	系統設計
		專業科目		16	12.12%	
		實習科目		28	21.21%	
	選修	一般科目		0	0.00%	
		專業科目		10	7.58%	
		實習科目		26	19.70%	
	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)	80	100.00%	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)	54	67.50%	系統設計
	合計			80	60.61%	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-i 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位, 1科1表)  
109學年度入學學生適用(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	36學分	36	27.27%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	3.03%			
	實習科目		12	9.09%			
	合 計			52	39.39%	系統設計	
校 訂	必 修	一般科目	68-80學分	0	0.00%	系統設計	
		專業科目		8	6.06%		
		實習科目		22	16.67%		
	選 修	一般科目		5	3.79%		
		專業科目		8	6.06%		
		實習科目		33	25.00%		
	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)	71	93.42%	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)	55	77.46%	系統設計
	合 計				76	57.58%	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 餐旅群餐飲管理科輪調式建教合作班職業技能訓練  
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：109/09/01 ~ 109/11/30)	人數	備註
甲梯	109/09/01 ~ 109/11/30	44	
	110/03/01 ~ 110/05/31	44	
	110/09/01 ~ 110/11/30	44	
	111/03/01 ~ 111/05/31	44	
	111/09/01 ~ 111/11/30	44	
	112/03/01 ~ 112/05/31	44	
乙梯	109/12/01 ~ 110/02/28	44	
	110/06/01 ~ 110/08/31	44	
	110/12/01 ~ 111/02/28	44	
	111/06/01 ~ 111/08/31	44	
	111/12/01 ~ 112/02/28	44	
	112/06/01 ~ 112/08/31	44	

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：111/08/01 ~ 112/06/01)	人數	備註
餐建三	111/08/01 ~ 112/06/01	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

說明：												
1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。												
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課採計學分時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。												
3. 實施對象請填入學程、班級.....等												
4. 本表以校為單位，1校1式1表。												
5. 輪調式每學期以12週計算。												

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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"/> 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"/> 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"/> 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"/> 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"/> 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	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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"/> 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"/> 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"/> 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"/> 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"/> 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	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 type="radio"/> 必修 <input checked="" 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	1	
學分數	1	
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)(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	8	
(二)(二)基礎會話	1. 日文基本日常會話用語口語能力的訓練 2. 日文數字應用:日文會話口語能力的訓練	10	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 口語能力評量 2. 課程參與態度 3. 筆記評量 4. 作業評量 5. 考試評量		
教學資源	1. 課本 2. 自編教材 3. 教室多媒體語音設備器材 4. 筆電 5. 網路		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材含教科書及教師自編補充教材 2. 教學法:講述法、示範教學法、團體互動口語練習法、角色扮演練習法		

表附2.1.62 擬訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	統整數學
	英文名稱	Mathematics B
師資來源	<input type="checkbox"/> 校內單科 <input type="checkbox"/> 校內跨科協同 <input type="checkbox"/> 跨校協同 <input type="checkbox"/> 外聘(大專院校) <input type="checkbox"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修
	一般科目(領域：)	<input type="checkbox"/> 語文 <input checked="" type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 全民國防教育
	<input checked="" type="checkbox"/> 非跨領域 <input type="checkbox"/> 跨領域：	<input type="checkbox"/> 統整型課程 <input type="checkbox"/> 探究型課程 <input type="checkbox"/> 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 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 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 checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
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="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、引導學生瞭解數學概念，增進學生的基本數學知識。 二、培養學生基本數學演算能力。 三、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)(一)不等式及其應用	1.一元二次不等式及絕對不等式的研討 2.二元一次不等式的圖形討論	8	
(二)(二)排列與組合之應用	1.乘法原理、排列及組法統整 2.二項式定理的研討	8	
(三)(三)指數之應用	1.指數與對數及其運算	6	
(四)(四)機率與統計之應用	1.機率、數學期望值的運用 2.抽樣方法的應用 3.如何進行資料整理與圖表編製	10	
(五)(五)三角函數的應用	1.三角函數在專業上的應用 2.正弦與餘弦定理的應用 3.運用公式解三角形問題	12	
(六)(六)二次曲線之應用	1.圓方程式的探討 2.圓與直線的關係 3.拋物線的圖形與標準式 4.橢圓的圖形與標準式 5.雙曲線的圖形與標準式	14	
(七)(七)微積分及其應用	1.極限的探討 2.多項函數的導數與導函數 3.微分公式 4.微分的應用 5.積分的概念與反導函數 6.多項函數的積分	14	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.期中、期末筆試。 2.上課表現(出席、小考、習作評量、分組討論)		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法		

(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	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 checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解餐飲管理意義、目地及法 2. 瞭解餐飲組織、人事管理、物料管理、服務心理學。 3. 瞭解事務管理 4. 瞭解廚房維護、成本控制與分析。 5. 掌握未來餐飲業趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)緒論	1. 餐飲管理的意義與目的 2. 餐飲管理方法	16	
(二)(二) 餐飲組織	1. 餐飲組織原則 2. 餐飲組織架構 3. 工作分析與工作設計	16	
(三)(三)人事管理	1. 人事管理概念 2. 人員遴選與任用；考核 3. 員工心理-挫折與激勵 4. 職前訓練與在職訓練	16	
(四)(四)物料管理	1. 物料管理方法 2. 採購相關作業 3. 物料盤點 4. 餐飲產品研發	16	
(五)(五) 服務心理學	1. 消費者需求 2. 服務意義與特質 3. 溝通藝術 4. 顧客抱怨心理分析與處理 5. 壓力管理	16	
(六)(六)事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	10	
(七)(七)廚房的維護與管理	1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 廚房安全與衛生	16	
(八)(八)食材成本控制與分析	1. 食材成本控制與分析 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	16	
(九)(九)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	12	

(十)(十)能源管理與廢棄物管理	1. 能源管理 2. 廢棄物管理	10	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、上課問答、學習單、分組討論、上台報告。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生能瞭解目前餐飲實務做法 2. 讓學生能與現在餐飲業發展現況做結合。 3. 隨時補充職場倫理及服務觀念，以提昇正確工作態度。		

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目	<input type="checkbox"/> 分組 <input 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<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、餐飲組織、一般知識及規範。 2. 熟知餐飲安全與衛生之基本觀念。 3. 培養正確的餐飲安全與衛生態度及職業道德之基本觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 餐飲安全與衛生之意義及重要性	1. 餐飲安全與衛生之意義及重要性 2. 餐飲衛生相關行政法令	8	
(二)(二) 餐飲組織	1. 細菌-黴菌 2. 酵母菌-病毒	8	
(三)(三) 食品中毒的定義與類別	1. 食物中毒原因預防及處理 2. 細菌性食物中毒 3. 天然毒素食物中毒 4. 化學性食物中毒	12	
(四)(四) 食物貯存	1. 腐敗定義 2. 腐敗現象 3. 保存食物的方法 4. 各類食物貯存方法	8	
(五)(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	8	
(六)(六) 餐具的清洗管理	1. 餐具清洗場所的規則 2. 餐具洗滌方法 3. 餐具洗淨的簡易檢查	8	
(七)(七) 從業人員的衛生管理	1. 安全教育 2. 健康管理 3. 衛生管理與教育	12	
(八)(八) 餐廳廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理 2. 設備機器衛生管理 3. 環境衛生管理	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以衛生管理影片教學，以增加教學效果。		

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與吧台管理
	英文名稱	Beverage and bar management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解飲料調製的淵源與發展。 2. 激發學生創意思維並能想出具有商品價值之產品。 3. 瞭解現今吧台的趨勢與創意飲料的製作。 4. 養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 認識吧檯及環境整理	1. 吧台器具、設備之操作方法及周邊整體設備整合 2. 吧台設計、工作流程	8	
(二)(二) 飲料之分類與特性	1. 介紹各種飲料之分類與特性	6	
(三)(三) 食品器具型錄介紹	1. 認識食品器具型錄參考圖鑑	10	
(四)(四) 著名雞尾酒	1. 認識著名雞尾酒，含材料、裝飾物	12	
(五)(五) 飲料成本計算	1. 吧台銷售 2. 管理控制之方法	12	
(六)(六) 創意發想	1. 腦力激盪研發新飲品，搭配飲調實務課將研發出的產品製作出來	24	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗		
教學資源	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. 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2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International etiquette
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	讓修習同學瞭解及學習： 1. 具備國際化一般知識及規範。 2. 培養學生正確的學習態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)服飾禮儀	1. 穿著的基本原則 2. 男女服飾 3. 個人體型和服飾色彩的搭配及修飾 4. 儀容與儀態	4	
(二)(二)居住禮儀	1. 平日居家 2. 受邀住宿 3. 旅館投宿	4	
(三)(三)說話禮儀	1. 說話與聆聽的原則 2. 演說技巧 3. 合宜的姿體語言 4. 電話禮儀	8	
(四)(四)宴客禮儀	1. 宴客 2. 餐飲禮儀	4	
(五)(五)交通禮儀	1. 行走 2. 搭乘交通工具	4	
(六)(六)社交禮儀	1. 介紹與握手 2. 名片的使用 3. 拜訪與送禮 4. 書卡傳真電子郵件的應用	4	
(七)(七)休閒活動禮儀	1. 觀賞電影及舞臺表演 2. 參觀展覽館及宗教場所 3. 運動比賽	4	
(八)(八)各國文化禮俗	1. 各國文化禮俗特色 2. 各國禁忌	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。		

表附2-2-05 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 checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養基本之英語會話能力，以因應觀光旅遊之基本需求。 2. 建立穩固之英語基礎，以達能夠自我學習，繼續成長或進修。 3. 教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習。 4. 上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容，並激發學生學習興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)問路	1. 方向與位置的說明。 2. 詢問目的地。 3. 用地圖問路。 4. 問路的遠近。	18	
(二)打電話	1. 電話號碼的說明。 2. 電話禮貌。 3. 打越洋電話。	18	
(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。	16	
(四)搭乘交通工具	1. 遊覽車及巴士。 2. 火車及地鐵。 3. 計程車。 4. 租車。	18	
(五)搭機	1. 預訂及確認班機。 2. 登機手續。 3. 行李託運、提領、遺失。 4. 安檢與通關。 5. 機上用語。	18	
(六)旅館	1. 訂房。 2. 住宿登記。 3. 與櫃檯連絡事項(晨喚、行李、詢問等)。 4. 洗衣服務。 5. 客房餐飲服務。 6. 退房。	16	
(七)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。	16	
(八)觀光	1. 旅遊景點介紹。 2. 購物。	24	

	3. 名產與小吃。		
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。		
教學資源	1. 配合教學主題及內容綱要，編製情境教學之會話教材。 2. 媒體教學（影片、簡報等）。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

表附2-2-06 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 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	2/2	
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. 瞭解餐飲管理意義、目地及法 2. 瞭解餐飲組織、人事管理、物料管理、服務心理學。 3. 瞭解事務管理 4. 瞭解廚房維護、成本控制與分析。 5. 掌握未來餐飲業趨勢。	

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

合計		72節
學習評量 (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 2-2-07 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	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)	1. 了解餐飲安全與衛生的意義、目的及方法以及餐飲組織之一般知識及規範。 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	12	
(四)食物貯存	1. 腐敗定義 2. 腐敗現象 3. 保存食物的方法 4. 各類食物貯存方法	4	
(五)洗淨 消毒與殺菌	1. 洗淨與殺菌之定義 2. 消毒之定義 3. 洗淨與殺菌之方法 4. 消毒之方法	8	
(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	16	
(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	12	
(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	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以衛生管理影片教學，以增加教學效果。		

表附2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International etiquette
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input 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)	讓修習同學瞭解及學習： 1. 具備國際化一般知識及規範。 2. 培養學生正確的學習態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)服飾禮儀	1. 穿著的基本原則 2. 男女服飾 3. 個人體型和服飾色彩的搭配及修飾 4. 儀容與儀態	6	
(二)(二)居住禮儀	1. 平日居家 2. 受邀住宿 3. 旅館投宿	4	
(三)(三)說話禮儀	1. 說話與聆聽的原則 2. 演說技巧 3. 合宜的姿體語言 4. 電話禮儀	4	
(四)(四)宴客禮儀	1. 宴客 2. 餐飲禮儀	6	
(五)(五)交通禮儀	1. 行走 2. 搭乘交通工具	4	
(六)(六)社交禮儀	1. 介紹與握手 2. 名片的使用 3. 拜訪與送禮 4. 書卡傳真電子郵件的應用	4	
(七)(七)休閒活動禮儀	1. 觀賞電影及舞臺表演 2. 參觀展覽館及宗教場所 3. 運動比賽	4	
(八)(八)各國文化禮俗	1. 各國文化禮俗特色 2. 各國禁忌	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以實務操作教學，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	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	2/2/2	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 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。	12	
(二)打電話	1. 電話號碼的說明。 2. 電話禮貌。 3. 打越洋電話。	12	
(三)付款及金額	1. 金額說明。 2. 付款方式。 3. 換外幣。 4. 找零。 5. 討價還價。	12	
(四)搭乘交通工具	1. 遊覽車及巴士。 2. 火車及地鐵。 3. 計程車。 4. 租車。	16	
(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。	20	
(六)旅館	1. 訂房。 2. 住宿登記。 3. 與櫃檯連絡事項(晨喚、行李、詢問等)。 4. 洗衣服務。 5. 客房餐飲服務。 6. 退房。	32	
(七)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。	24	
(八)觀光	1. 旅遊景點介紹。 2. 購物。	16	

	3. 名產與小吃。		
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。		
教學資源	1. 配合教學主題及內容綱要，編製情境教學之會話教材。 2. 媒體教學（影片、簡報等）。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

(三)各科實習科目(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 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	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)(一)專題的通論	1. 專題製作之目的2. 專題製作之架構和內容	6	
(二)(二)專題之緒論	1. 專題之目的2. 緒論之內容	4	
(三)(三)專題的文獻資料之一	1. 文獻資料之定義2. 文獻資料之目的	4	
(四)(四)專題的文獻資料之二	1. 文獻資料之類型2. 蒐集、紀錄文獻資料	10	
(五)(五)專題的文獻資料之三	1. 撰寫文獻資料2. 撰寫文獻資料注意事項	8	
(六)(六)專題製作的方法之一	1. 問卷製作2. 問卷調查	10	
(七)(七)專題製作的方法之二	1. 簡報專題製作	8	
(八)(八)專題製作的方法之三	1. 學習檔案製作	10	
(九)(九)實作練習	1. 收集素材2. 撰寫3. 發表練習	6	
(十)(十)專題製作結果之呈現	1. 問卷調查結果之呈現	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	平時分組討論、期中測驗、期末專題製作。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組進行討論，由學生自行尋找主題進行專題報告。		

表附2-3-02 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	輪調式	
授課節數	6/6	
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)(一)中餐飲食文化及發展過程	1. 中餐的起源、演進及發展趨勢2. 中餐的特色及發揚	7	
(二)(二)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護2. 廚房衛生及安全	7	
(三)(三)中餐材料的認識	1. 烹調材料的分類2. 各類材料的特性3. 各類材料的選購4. 各類材料的前處理作業	10	
(四)(四)調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識2. 常用辛香料的認識3. 菜餚與調味料的搭配4. 菜餚及辛香料的搭配	10	
(五)(五)切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法2. 刀法的認識3. 各類材料的切割法4. 切割及刀功練習	6	
(六)(六)盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇2. 盤飾的運用與搭配	8	
(七)(七)煮、川的烹調法及實習	1. 煮：煮飯、煮蛋、蒜泥白肉等2. 川：川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子等	8	
(八)(八)拌、蒸的烹調法及實習	1. 拌：涼拌?菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮等2. 蒸：蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨	8	
(九)(九)扣、扒的烹調法及實習	1. 扣：梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞2. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等	8	
(十)(十)炒、爆的烹調法及實習	1. 炒：蕃茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等2. 爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等	8	
(十一)(十一)煎、炸的烹調法及實習	1. 煎：煎魚、菜脯煎蛋、煎生蠔餅等2. 炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋糰	8	
(十二)(十二)燴、羹的烹調法及實習	1. 燴：燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球等2. ?：三絲魚翅?、海鮮豆腐?、酸辣湯等	8	
(十三)(十三)溜、滷的烹調法及實習	1. 溜：咕咾肉、醋溜魚片、醋溜丸子等2. 滷：各式滷味等	8	
(十四)(十四)燒、燜的烹調法及實習	1. 燒：紅燒獅子頭、醬爆青蟹、乾燒明蝦等2. 燜：紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹等	8	
(十五)(十五)燉、煨的烹調法及實習	1. 燉：苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉等2. 煨：紅煨牛筋、栗子煨雞、煨公豆腐等	8	
(十六)(十六)焗、燻的烹調法及實習	1. 焗：鹽焗雞、鹽焗咖哩小排等2. 燻：煙燻鯧魚、燻蛋、煙燻排骨等	8	
(十七)(十七)炒、煸的烹調法及實習	1. 烤：烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等2. 煸：乾煸四季豆、乾煸牛肉絲、乾煸小魚等	8	
(十八)(十八)貼、凍、拔絲的烹調法及實習	1. 貼：各樣式的鍋貼料理等2. 凍：雞凍、五彩蝦仁凍等3. 拔絲：拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等	8	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	上課筆記、期中測驗、期末測驗
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 坊間書籍</li> <li>2. 自編教材</li> <li>3. 學習單</li> </ol>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 讓學生了解主要的學習目標。</li> <li>2. 基本技術的訓練。</li> <li>3. 實際分組操作教學。</li> </ol>

表附 2-3-03 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 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	輪調式	
授課節數	6/6	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 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。	12	
(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。	12	
(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。	24	
(四)專業用語	1. 基本西餐烹飪術語。	12	
(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。	28	
(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-Fring 炸。 2.6 Pan Fring 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。	56	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 筆記。 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。		

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

表附2-3-04 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 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	輪調式	
授課節數	6/6	
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	24	
(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	18	
(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	30	
(四)蛋糕	蛋糕基本分類 蛋糕製作要點 1. 蛋糕製作基本步驟 2. 蛋糕裝飾 3. 蛋糕的品嚐與保存 4. 蛋糕實作	36	
(五)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	36	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習、期中實作期末測驗		
教學資源	坊間參考書籍、教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 宜與烘焙課程密切配合。		

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕
	英文名稱	Fruit and vegetable carving
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input 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	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. 具備應有專業技能。 2. 培養學生正確的學習態度。 3. 激發學生創意思考並應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)蔬果素材與刀法介紹	1. 蔬果素材的選用 2. 直刀法、推刀法 3. 拉刀法、滾刀法	12	
(二)(二)蝴蝶刀法練習	1. 蝴蝶刀法 2. 紅蘿蔔切雕實習 小黃瓜切雕實習	20	
(三)(三)蔬果切雕練習	1. 茄子、南瓜切雕實習 2. 柳丁切雕實習	20	
(四)(四)水果拼盤切雕練習	1. 蘋果切雕實習 2. 水果拼盤切雕實習	20	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	實作評量。		
教學資源	教學影片、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。 3. 設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。 4. 確實宣達廚房安全事項。		

表附2-3-06 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 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	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)	<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"> <li>1. 瞭解宴會管理，經營型態之基本理論，標準作業流程。</li> <li>2. 瞭解各類宴會相關之實務，作業準則，部門之工作內容。</li> <li>3. 宴會基礎觀念理解，基本宴會演練、實務操作。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程介紹	宴會之基本概念	4	
(二)(二)宴會廳之組織架構	宴會廳之組織架構及工作職掌說明	4	
(三)(三)宴會廳之組織架構	餐飲部暨宴會廳之作業準則，餐飲服務的基本概念	4	
(四)(四)服務人員的認知及準則	宴會服務及人員的安排，基本的餐飲服務	4	
(五)(五)宴會廳	宴會廳基本配備概述	2	
(六)(六)宴會經營型態	開發宴會餐飲服務	4	
(七)(七)宴會菜單規劃&菜單設計	宴會菜單定價及成本控制	4	
(八)(八)餐飲營運控制	宴會飲料管理	2	
(九)(九)品質管理	宴會資訊管理，宴會行銷管理	4	
(十)(十)品質管理	宴會設備管理，宴會員工管理	4	
合計		36節	
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 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 2-3-07 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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<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，經營特性及航空業務等知識理論與實務融合。進而對遊程設計，出國手續及領隊導遊實務等課程更具全面性的認知，達到學以致用的目標。	

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

(評量方式)	
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 2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	鐵板燒料理
	英文名稱	Teppanyaki
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6/6	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學習製作鐵板燒的技巧，包括刀功、用鏟技巧及處理不同食材的方法等。 2. 了解各類食材特性並能正確選擇各類食材。 3. 熟練各項基礎料理(醬汁之運用)。 4. 熟知基本烹調法(火候之控制)。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)鐵板燒辛香料認識使用	課程能力指標簡介、小組分組、認識辛香料	8	
(二)食材乳製品及雜貨介紹	食材乾貨介紹	8	
(三)基本烹調法之講解	介紹烹調方法	18	
(四)刀工練習	切割示範、練習	18	
(五)前菜製作、主菜、湯類、醬汁製作	蕃茄火腿起司蛋捲、原味明蝦佐鮮滋汁、海鮮巧達湯、義大利米蘭豬排、凱薩沙拉、美式烤肋排、漢堡三鮮、炒時蔬菜、鋁袋海陸包、藍帶豬排、義式蕃茄鯛魚排、義式麵食、煎香草牛肋排、炒三鮮、英式水波蛋、野菇雞肉燉飯、培根蛋黃筆管麵、香煎鯛魚排、青醬雞肉寬麵、板魚捲附芥末沙司、義大利海鮮飯、奶油炒南瓜、香蒜雞腿卷、白酒醬煎魚排、西班牙番茄冷盤等菜餚製作	74	
(六)(六)客家料理實務四	4. 湯類料理	18	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習，期中實作測驗，期末實作測驗。		
教學資源	1. 訪問參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

表附 2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	窯烤手作實務
	英文名稱	Kiln roasting practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6/6	
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. 了解餐飲安全與衛生的基本知識及規範。 2. 熟知廚房安全及規範。 3. 培養正確的餐飲安全與衛生態度及職業道德之基本觀念。 4. 擅於使用窯烤爐製作出創新菜餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 窯烤爐基本使用方法	1. 認識窯烤爐及周邊器具。 2. 注重使用的安全性。	20	
(二) 窯烤披薩	製作窯烤披薩，學習調溫、使用等技巧。	32	
(三) 窯烤麵包	製作窯烤麵包，學習調溫、使用等技巧。	32	
(四) 肉類窯烤	製作肉類製品，學習調溫、使用等技巧。	30	
(五) 魚類窯烤	製作魚類製品，學習調溫、使用等技巧。	30	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	實作評量。		
教學資源	可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

表附2-3-10 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 checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<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	6	
(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	6	
(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	8	
(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 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	14	
(六)住客服務	1、單人床鋪設作業 2、雙人床鋪設作業	14	
(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	8	
合計		72節	
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	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2-3-11 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 checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<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)(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	12	
(二)(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	12	
(三)(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	12	
(四)(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	12	
(五)(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	
(六)(六)蛋豆料理	1. 蛤蜊蒸蛋、三杯蛋、創意料理 2. 香菇燜腐竹、客家釀豆腐、創意料理	6	
(七)(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	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。		
教學資源	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2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意西式料理
	英文名稱	Creative Western 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 checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<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)(一)西餐基礎高湯及湯品	1. 高湯的種類 2. 高湯的製作要領 3. 湯的定義及分類方式	16	
(二)(二)基本醬汁	1. 醬汁的分類及演變 2. 基本醬汁組成 3. 基本醬汁的製備	16	
(三)(三)西式早餐	1. 西式早餐介紹 2. 蛋類製作	8	
(四)(四)宴會小點心及三明治	1. 宴會小點 2. 三明治	12	
(五)(五)套餐設計	1. 菜單結構 2. 西餐開胃菜介紹 3. 西餐主菜介紹 4. 西餐配菜介紹 5. 西餐甜點與飲料介紹	20	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 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. 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2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理
	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	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. 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)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	2	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
(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	4	
(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	4	
(九)日本料理基礎烹調(四)	刺身： 竹筴魚姿造生魚片、鯛魚薄切生魚片、花枝生魚片、紅甘生魚片、炙燒鮭魚生魚片、鮪魚生魚片、四種魚綜合生魚片	6	
(十)日本料理基礎烹調(五)	涼拌物與醋物： 醋味章魚、醋拌黃瓜白魚海帶芽、胡麻四季豆、蟹味蛋黃醋蟹、和風沙拉	4	
(十一)日本料理基礎烹調(六)	炸物： 綜合天婦羅、酥炸海鮮餅、酥炸出汁豆腐揚、酥炸嫩雞唐揚	6	
合計		36節	
學習評量			

(評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗
教學資源	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2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic production
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input 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"/> 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)	一、瞭解專題製作的方法。 二、提升「資料蒐集能力」 三、提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」 四、能專題實作呈現學習成果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)專題的通論	1. 專題製作之目的 2. 專題製作之架構和內容	6	
(二)(二)專題之緒論	1. 專題之題目 2. 緒論之內容	6	
(三)(三)專題的文獻資料之一	1. 文獻資料之定義 2. 文獻資料之目的	6	
(四)(四)專題的文獻資料之二	1. 文獻資料之類型 2. 蒐集和紀錄文獻資料	8	
(五)(五)專題的文獻資料之三	1. 撰寫文獻資料 2. 撰寫文獻資料注意事項	8	
(六)(六)專題製作的方法之一	1. 問卷製作 2. 問卷調查	10	
(七)(七)專題製作的方法之二	1. 簡報類專題製作	6	
(八)(八)專題製作的方法之三	1. 學習檔案製作	6	
(九)(九)實作練習	1. 收集素材 2. 撰寫 3. 發表練習	8	
(十)(十)專題製作結果之呈現	1. 問卷調查結果之呈現	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	平時分組討論、期中測驗、期末專題製作		
教學資源	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 分組進行討論，由學生自行尋找主題進行專題報告。		

表附2-3-15 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 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)	1. 了解西點的淵源與發展。 2. 認識西點各種材料與製作技巧。 3. 養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度。	

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

(九)(九)乙級西點蛋糕、麵包	1. 了解乙級題型產品 2. 了解烘焙損耗之計算 3. 製作報告書之撰寫 4. 了解產品的重點 5. 了解紅豆吐司製作技巧 6. 了解墨西哥麵糊製作 7. 了解帶蓋白吐司製作技巧 8. 了解沙波羅製作 9. 了解整形包餡技巧 10. 了解烘焙技巧	6	
(十)(十)裝飾鬆餅+小藍莓慕斯	1. 了解裝飾鬆餅製作技巧 2. 了解餅乾底製作技巧 3. 了解小藍莓慕斯製作 4. 了解小藍莓慕斯組裝技巧	6	
(十一)(十一)鮮奶油玫瑰花戚風蛋糕+巧克力屋頂海綿蛋糕	1. 了解玫瑰花製作技巧 2. 了解戚風蛋糕製作 3. 了解海面蛋糕製作 4. 了解巧克力淋面製作 5. 了解組裝及裝飾技巧	6	
(十二)(十二)水浴蒸烤乳酪蛋糕+棋格蛋糕	1. 了解乳酪蛋糕製作技巧 2. 了解水浴法技巧 3. 了解重油蛋糕製作 4. 了解棋格切割製作 5. 了解組裝及裝飾技巧	6	
(十三)(十三)奶油水果蛋糕+虎皮蛋糕捲	1. 了解奶油水果蛋糕製作技巧 2. 了解虎皮製作技巧 3. 了解戚風蛋糕製作 4. 了解組裝及裝飾技巧	6	
(十四)(十四)裝飾海面蛋糕+巧克力慕斯	1. 了解海面蛋糕製作技巧 2. 了解翻糖披覆技巧 3. 了解巧克力慕斯製作 4. 了解巧克力片裝飾技巧	6	
(十五)(十五)蘋果塔+雙皮核桃塔	1. 了解蘋果塔製作技巧 2. 了解塔皮製作技巧 3. 了解牛奶糖製作 4. 了解牛奶糖加入核桃夾餡技巧	6	
(十六)(十六)乳酪慕斯+水果塔	1. 了解乳酪慕斯製作技巧 2. 了解水果塔皮製作技巧 3. 了解水果塔內餡製作 4. 了解乳酪慕斯組裝技巧	6	
(十七)(十七)術科模擬考	1. 乙級麵包項術科模擬考 2. 乙級題組測試	6	
(十八)(十八)成果發表	1. 成品製作 2. 成果發表餐會	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗，成果發表		
教學資源	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2-3-16 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	3/3	
學分數	3/3	
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) 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。	3	
(二) 中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房衛生及安全。	3	
(三) 中餐材料的認識	1. 烹調材料的分類。 2. 各類材料的特性。 3. 各類材料的選購。 4. 各類材料的前處理作業。	12	
(四) 調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配。	9	
(五) 切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	21	
(六) 盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇。 2. 盤飾的運用與搭配。	12	
	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。 3. 拌：涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮等。 4. 蒸：蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨等。 8 5. 扣：梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。 6. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等。 7. 炒：番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。 8. 爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。 12 8. 常用的烹調法及實習 9. 煎：煎魚、菜鋪煎蛋、煎生蠔餅		

(七)常用的烹調法及實習	<p>等。</p> <p>10.炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋糰等。</p> <p>11.燴：燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球等。</p> <p>12.羹：三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯等。</p> <p>13.溜：咕咾肉、醋溜魚片、醋溜丸子等。</p> <p>14.滷：各式滷味等。</p> <p>15.燒：紅燒獅子頭、醬爆青蟹、乾燒明蝦等。</p> <p>16.燜：紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹等。</p> <p>17.燉：苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉等。</p> <p>18.煨：紅煨牛筋、栗子煨雞、煨公豆腐等。</p> <p>19.焗：鹽焗雞、鹽焗中、焗咖喱小排等。</p> <p>20.燻：煙燻鰻魚、燻蛋、煙燻排骨等。</p> <p>21.烤：烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等。</p> <p>22.燻：乾燻四季豆、乾燻牛肉絲、乾燻小魚等。</p> <p>23.貼、塌：鍋貼豆腐、鍋塌蘆筍、鍋貼等。</p> <p>24.凍：雞凍、五彩蝦仁凍、杏仁豆腐等。</p> <p>25.拔絲：拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等。</p>	48	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	上課筆記、期中測驗、期末測驗		
教學資源	<p>1.坊間書籍</p> <p>2.自編教材</p> <p>3.學習單</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1.讓學生了解主要的學習目標。</p> <p>2.基本技術的訓練。</p> <p>3.實際分組操作教學。</p>		

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input 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. 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。	6	
(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。	6	
(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。	12	
(四)專業用語	1. 基本西餐烹飪術語。	6	
(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。	36	
(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。	42	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 筆記。 2. 期中測驗。 3. 期末測驗。		
教學資源	1. 坊間書籍。 2. 數位媒體(相機)。		

	3. 學習單。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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 2-3-18 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 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)	1. 瞭解烘焙的基本知識。 2. 瞭解麵粉的特性及營養價值。 3. 瞭解麵包製備時將發生的變化。 4. 應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)有關烘焙	1. 烘焙的意義 2. 烘焙食品的分類 3. 烘焙的重點	12	
(二)烘焙實務之基本認識	1. 烘焙設備與器具 2. 烘焙材料簡述	9	
(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	15	
(四)蛋糕	蛋糕基本分類 蛋糕製作要點 1. 蛋糕製作基本步驟 2. 蛋糕裝飾 3. 蛋糕的品嚐與保存 4. 蛋糕實作	36	
(五)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	36	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習、期中實作期末測驗		
教學資源	坊間參考書籍、教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 宜與烘焙課程密切配合。		

表附2-3-19 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 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)(一)食物學概論	1. 食物學範圍 2. 食物學與餐飲的關係 3. 食物學與健康的關係	4	
(二)(二)食物的營養成分	1. 食物的消化吸收 2. 營養素概論 3. 醣類 4. 蛋白質 5. 脂肪 6. 維生素 7. 礦物質 8. 水	14	
(三)(三)食物特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 呈味成分	4	
(四)(四)食物分類	1. 食品與食品的定義 2. 食物分類方法	4	
(五)(五) 營養素計算	1. 早餐設計 2. 午餐設計 3. 晚餐設計	6	
(六)(六)疾病與營養	1. 慢性病介紹 2. 糖尿病飲食 3. 高血壓飲食 4. 痛風飲食	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 熱量計算以實務操作教學，以增加教學效果。		

表附2-3-20 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 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)	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，經營特性及航空業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	2	
(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	2	
(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	
(十三)(七)我國旅行業未來發展趨勢	1. 數位發展與電子商務經營 2. 作業標準化與產品多元化	2	
(十四)(七)我國旅行業未來發展趨勢	1. 數位發展與電子商務經營 2. 作業標準化與產品多元化	2	
合計		36節	
學習評量	作業、考試、小組報告		

(評量方式)	
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2-3-21 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 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)(一)認識餐飲採購	1. 餐飲採購的意義、原則、特性 2. 餐飲採購的內容、政策 3. 餐飲採購人員應備的條件	6	
(二)(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	4	
(三)(三)餐旅採購方法	1. 報價採購 2. 公開招標採購 3. 現場議價採購 4. 其他採購法	8	
(四)(四)採購合約	1. 採購合約的意義、種類 2. 採購合約的內容、更改 3. 其他注意事項	6	
(五)(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	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 課程參與態度 2. 作業評量 3. 考試評量		
教學資源	1. 課本 2. 補充資料 3. 教室多媒體語音設備器材 4. 筆電 5. 板書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。		

表附2-3-22 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
	<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)(一)課程介紹	菜單範本介紹，協訂課堂公約及教學評量	2	
(二)(二)課程緒論	菜單的定義與起源，菜單之基本認識	2	
(三)(三)菜單設計	1. 菜單設計的重要性，菜單的內容 2. 菜單編製的依據，菜單的種類 3. 菜單的項目，菜單安排的要領 4. 菜單的結構：中西式菜單的命名、中餐菜單的特色 5. 菜單的結構：西餐菜單的特色，飲料單之製作	12	
(四)(四)菜單設計程序	格式、封面、文字、字體的選擇，用紙的選擇，色彩運用	4	
(五)(五)菜單的定價及策略	1. 定價基礎、影響菜單定價之因素 2. 菜單的定價及策略：定價原則、定價策略、常見的定價方法	8	
(六)(六)菜單的製作	製作原則、製作要求、菜單製作常見的通病	4	
(七)(七)菜單之評估	菜單分析、菜單的修正與檢討、如何增添新菜色	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	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		
教學資源	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		
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 2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客家特色料理
	英文名稱	Hakka specialties
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	3/3	
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)	台灣客家先民勤儉生活的風俗文化，孕育了以醃漬物及乾貨為代表、自成一格的民俗飲食風味。介紹客家菜的材料及特色，引領讀者認識客家文化的核心精神，再以豐富而詳實的圖文解說，一步一步地示範多種特色菜餚的烹調。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)客家飲食文化一	1. 客家飲食文化 2. 客家飲食特性	9	
(二)(二)客家飲食文化二	1. 醃漬物的介紹 2. 材料介紹	9	
(三)(三)客家料理實務一	1. 蛋和蔬菜類料理	18	
(四)(四)客家料理實務二	2. 水產類料理	24	
(五)(五)客家料理實務三	3. 家禽畜類料理	24	
(六)(六)客家料理實務四	4. 湯類料理	24	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗		
教學資源	訪問參考書籍 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2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	川菜特色料理
	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	3/3	
學分數	3/3	
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)	一、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。 二、烹調方法：在烹調方法上常用炒、滑、?、爆、煸、炸、煮、燉等，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)(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. 材料介紹	12	
(二)(二)川菜料理實務一	1. 肉類與海鮮料理	24	
(三)(三)川菜料理實務二	飯麵主食料理	24	
(四)(四)川菜料理實務三	蔬菜類料理	24	
(五)(五)川菜料理實務四	蛋類&湯類料理	24	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗		
教學資源	訪問參考書籍 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2-3-25 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	3/3	
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)	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)(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	16	
(二)(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	16	
(三)(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	16	
(四)(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	16	
(五)(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	16	
(六)(六)蛋豆料理	1. 蛤蜊蒸蛋、三杯蛋、創意料理 2. 香菇燜腐竹、客家釀豆腐、創意料理	16	
(七)(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	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。		
教學資源	板書 教科書(創意家常菜1/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2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意西式料理
	英文名稱	Creative Western 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	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)	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)西餐起源與發展	1. 西餐起源與發展始源 2. 西式料理各項操作方式 3. 西式料理衛生要求及食物製備原理 4. 食材處理及保存 5. 廚房設備及器具介紹，操作維護及保養 6. 重量、容量和溫度的換算 7. 烹調技巧及運用	32	
(二)西餐基礎高湯及湯品	1. 高湯的種類 2. 高湯的製作要領 3. 湯的定義及分類方式 4. 雞湯、魚湯製作: 雞茸玉米濃湯、馬賽海鮮湯、匈牙利牛肉湯、大蒜麵包	32	
(三)基本醬汁	1. 醬汁的分類及演變 2. 基本醬汁組成 3. 基本醬汁的製備	16	
(四)西式早餐	1. 西式早餐介紹 2. 蛋類製作 3. 蛋料理: 西班牙杏力蛋、蘑菇炒蛋、水波蛋荷蘭汁、水煮蛋、藍莓煎餅	32	
(五)西式宴會料理	1. 西式宴會小點 2. 三明治 3. 手工義大利麵製作: 義大利肉醬麵、海鮮千層麵、茄汁洋菇雞肉義大利麵、青醬文蛤義大利麵 4. 沙拉製作: 凱薩沙拉、德式洋芋沙拉、華道夫蘋果沙拉、溫製鮭魚沙拉	32	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。		
教學資源	1. 板書 2. 教科書 3. 數位媒體(相機)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。		

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意果雕
	英文名稱	Creative fruit carving
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input 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	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	培養學生透過課程教學，清楚了解並能應用於各式料理擺盤之中，達到學以致用的目標。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)蕃茄	1. 兔子 2. 玫瑰花	4	
(二)(二)茄子、香菇	1. 茄子花 2. 香菇刻花	4	
(三)(三)柳丁	1. 柳丁盅 2. 兔子	4	
(四)(四)芋頭	1. 芋頭刻字 2. 芋頭廟	8	
(五)(五)蘋果	1. 蘋果天鵝 2. 蘋果角刻花	4	
(六)(六)水梨	1. 水梨?球花 2. 水梨角刻花	4	
(七)(七)香蕉	1. 香蕉刻花 2. 創意香蕉狗	4	
(八)(八)大/小黃瓜	1. 黃瓜盤飾 2. 小黃瓜 竹子鑲肉	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	實作評量		
教學資源	白板或投影機。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。		

表附2-3-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲吧台管理
	英文名稱	Beverage and bar management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input 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. 了解飲料調製的淵源與發展。 2. 激發學生創意思維並能想出具有商品價值之產品。 3. 瞭解現今吧台的趨勢與創意飲料的製作。 4. 養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 認識吧檯及環境整理	1. 吧台器具、設備之操作方法及周邊整體設備整合。 2. 吧台設計、工作流程。	6	
(二) 飲料之分類與特性	1. 介紹各種飲料之分類與特性。	6	
(三) 食品器具型錄介紹	1. 認識食品器具型錄參考圖鑑。	6	
(四) 著名雞尾酒	1. 認識著名雞尾酒，含材料、裝飾物。	6	
(五) 飲料成本計算	1. 吧台銷售。 2. 管理控制之方法。	4	
(六) 創意發想	1. 腦力激盪研發新飲品，搭配飲調實務課將研發出的產品製作出來。	8	
合計		36節	
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	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. 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 2-3-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕
	英文名稱	Fruit and vegetable carving
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input 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. 具備應有專業技能。 2. 培養學生正確的學習態度。 3. 激發學生創意思考並應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)蔬果素材與刀法介紹	1. 蔬果素材的選用 2. 直刀法、推刀法 3. 拉刀法、滾刀法	6	
(二)(二)蝴蝶刀法練習	1. 蝴蝶刀法 2. 紅蘿蔔切雕實習 小黃瓜切雕實習	10	
(三)(三)蔬果切雕練習	1. 茄子、南瓜切雕實習 2. 柳丁切雕實習	10	
(四)(四)水果拼盤切雕練習	1. 蘋果切雕實習 2. 水果拼盤切雕實習	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	實作評量。		
教學資源	教學影片、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。 3. 設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。 4. 確實宣達廚房安全事項。		

表附 2-3-30 校訂科目教學大綱

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

(十三)日本料理基礎 烹調(八)	煮物： 鯛魚味附煮、鯖魚味噌煮、 拌煮牛蒡、馬鈴薯燉肉、鰻魚柳川	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗		
教學資源	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2-3-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡拉花創作
	英文名稱	Fruit and vegetable carving
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input 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. 具備應有專業技能。 2. 培養學生正確的學習態度。 3. 激發學生創意思考並應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)蔬果素材與刀法介紹	1. 蔬果素材的選用 2. 直刀法、推刀法 3. 拉刀法、滾刀法	6	
(二)(二)蝴蝶刀法練習	1. 蝴蝶刀法 2. 紅蘿蔔切雕實習 小黃瓜切雕實習	10	
(三)(三)蔬果切雕練習	1. 茄子、南瓜切雕實習 2. 柳丁切雕實習	10	
(四)(四)水果拼盤切雕練習	1. 蘋果切雕實習 2. 水果拼盤切雕實習	10	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量。		
教學資源	教學影片、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。 3. 設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。 4. 確實宣達廚房安全事項。		

表附2-3-32 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 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)	<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"> <li>1. 瞭解宴會管理，經營型態之基本理論，標準作業流程。</li> <li>2. 瞭解各類宴會相關之實務，作業準則，部門之工作內容。</li> <li>3. 宴會基礎觀念理解，基本宴會演練、實務操作。</li> </ol>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程介紹	宴會之基本概念	2	
(二)(二)宴會廳之組織架構	宴會廳之組織架構及工作職掌說明	2	
(三)(三)宴會廳之組織架構	餐飲部暨宴會廳之作業準則，餐飲服務的基本概念	2	
(四)(四)服務人員的認知及準則	宴會服務及人員的安排，基本的餐飲服務	2	
(五)(五)宴會廳	宴會廳基本配備概述	2	
(六)(六)宴會經營型態	開發宴會餐飲服務	2	
(七)(七)宴會菜單規劃&菜單設計	宴會菜單定價及成本控制	2	
(八)(八)餐飲營運控制	宴會飲料管理	2	
(九)(九)品質管理	宴會資訊管理，宴會行銷管理	4	
(十)(十)品質管理	宴會設備管理，宴會員工管理	4	
(十一)(十一)實際操作	家長日準備工作-實際操作	4	
(十二)(十二)實際操作	聖誕外賣火?-實際操作	4	
(十三)(十三)分組討論	範例-台北君悅大飯店，台北喜來登大飯店，香格里拉台北遠東國際大飯店，台北國際會議中心	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	期中考一學科 平常成績(期中考前) 期末考一學科 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		

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	中餐基本技能訓練	21
2	安全衛生	4	2	西餐基本技能訓練	21
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	烘焙基本技能訓練	21
4	工廠組織與勞資關係	2	4	餐飲服務技術	18
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	餐飲待客禮儀	12
6	群育活動	8	6	餐飲吧台進階實務	15
7	性別工作平等及性騷擾防治	2			
8	基本華語文輔導課程	12			
合計		36	合計		108
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簡介	4	1	儀態訓練及簡易化妝	2
2	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	工廠組織與勞資關係	2	4	西餐基本技能訓練	8
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	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	8
			7	群育活動	10
			8	餐飲吧台進階實務	8
合計		16	合計		56
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 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	中餐基本技能訓練	1 各類食物的烹調法與實習。	21
		2 1. 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	
2	西餐基本技能訓練	1 切割法介紹。	21
		2 1. 蔬菜類切割法。	
		3 2. 肉類切割法。	
		4 3. 家禽類切割法。	
		5 4. 海鮮類切割法。	
3	烘焙基本技能訓練	1 西點之認識。	21
		2 1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。 3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	
		3 西點類產品操作。	
4	餐飲服務技術	1 餐廳服務流程。	18
		2 1. 中餐服務流程。 2. 西餐服務流程。	
5	餐飲待客禮儀	1 基本接待、服務、禮儀篇。	12
		2 基本接待、服務、禮儀篇。	
		3 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。	
6	餐飲吧台進階實務	1 雞尾酒及其調製(含吧檯管理、六大基酒介紹)	15
合計			108

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 基本接待、服務、禮儀篇	
		3 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 1. 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 1. 蔬菜類切割法。	
		3 2. 肉類切割法。	
		4 3. 家禽類切割法。	
		5 4. 海鮮類切割法。	
5	烘焙基本技能訓練	1 西點之認識	8
		2 1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。 3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	
		3 西點類產品操作	
6	餐飲服務技術	1 餐廳服務流程	8
		2 1. 中餐服務流程。 2. 西餐服務流程。	
7	群育活動	1 1. 增進團體生活知能。	10
		2 2. 協合人際關係。	
		3 3. 認識自我	
8	餐飲吧台進階實務	1 雞尾酒及其調製(含吧檯管理、六大基酒介紹)	8
合計			56

