

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國111年4月15日臺教授國字第 1110048577 號函備查

高級中等學校課程計畫

新竹縣私立仰德高級中學

學校代碼：041307

實用技能學程課程計畫書

本校110年10月29日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

(111學年度入學學生適用)

中華民國113年5月30日

目錄

學校基本資料	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	17
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	17
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	18
陸、群科課程表	20
一、教學科目與學分(節)數表	20
二、課程架構表	23
三、科目開設一覽表	24
柒、團體活動時間實施規劃	27
捌、彈性學習時間實施規劃	28
一、彈性學習時間實施相關規定	28
二、學生自主學習實施規範	29
三、彈性學習時間實施規劃表	30
玖、學校課程評鑑	33
學校課程評鑑計畫	33
附件二：校訂科目教學大綱	34

學校基本資料

學校校名	新竹縣私立仰德高級中學		
技術型	專業群科	家政群：時尚造型科	
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
		其他	
進修部	商業與管理群：資料處理科 餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程(日)	餐旅群：餐飲技術科		
建教合作班	餐旅群：餐飲管理科		
特殊類型	服務群：綜合職能科		



壹、依據

一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。

二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。

六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。



貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型 高中	商業與管理群	電子商務科	2	89	3	76	3	76	8	241
	家政群	時尚造型科	1	43	1	24	1	29	3	96
	餐旅群	餐飲管理科	3	105	3	95	3	89	9	289
	服務群	綜合職能科	1	7	1	12	1	13	3	32
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40	1	34	1	35	3	109
	餐旅群	餐飲管理科	2	64	2	44	2	49	6	157
實用技 能學程 (日)	餐旅群	餐飲技術科	1	43	1	30	1	34	3	107
建教合 作班	餐旅群	餐飲管理科	2	63	1	29	1	37	4	129
合計			13	454	13	344	13	362	39	1160

二、核定科班一覽表
表2-2 111學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	商業與管理群	電子商務科	2	45
	家政群	時尚造型科	2	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	2	40
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	1	45
合計			11	480



參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

全人教育

通識教育、創造欣賞。

高尚情操、完美道德。

個人價值、社會責任。

適性發展

兼顧個別、滿足需求。

多元文化、尊重差異。

關懷弱勢、扶助共好。

創新活力

創新思維、激發潛能。

挹注活力、求新求變。

科技應用、專業展能。

感恩關懷

溫馨校園、知禮尚義。

道德素養、健全人格。

社會和諧、放眼國際。

務實致用

產學契合、無縫接軌。

技藝競爭、多元展能。

關懷世界、終身學習。



二、學生圖像

品格力

具備健全品格、培養高尚情操、成就社會道德

學習力

具備自發自主、培養思辨啟發、永續終身學習

競爭力

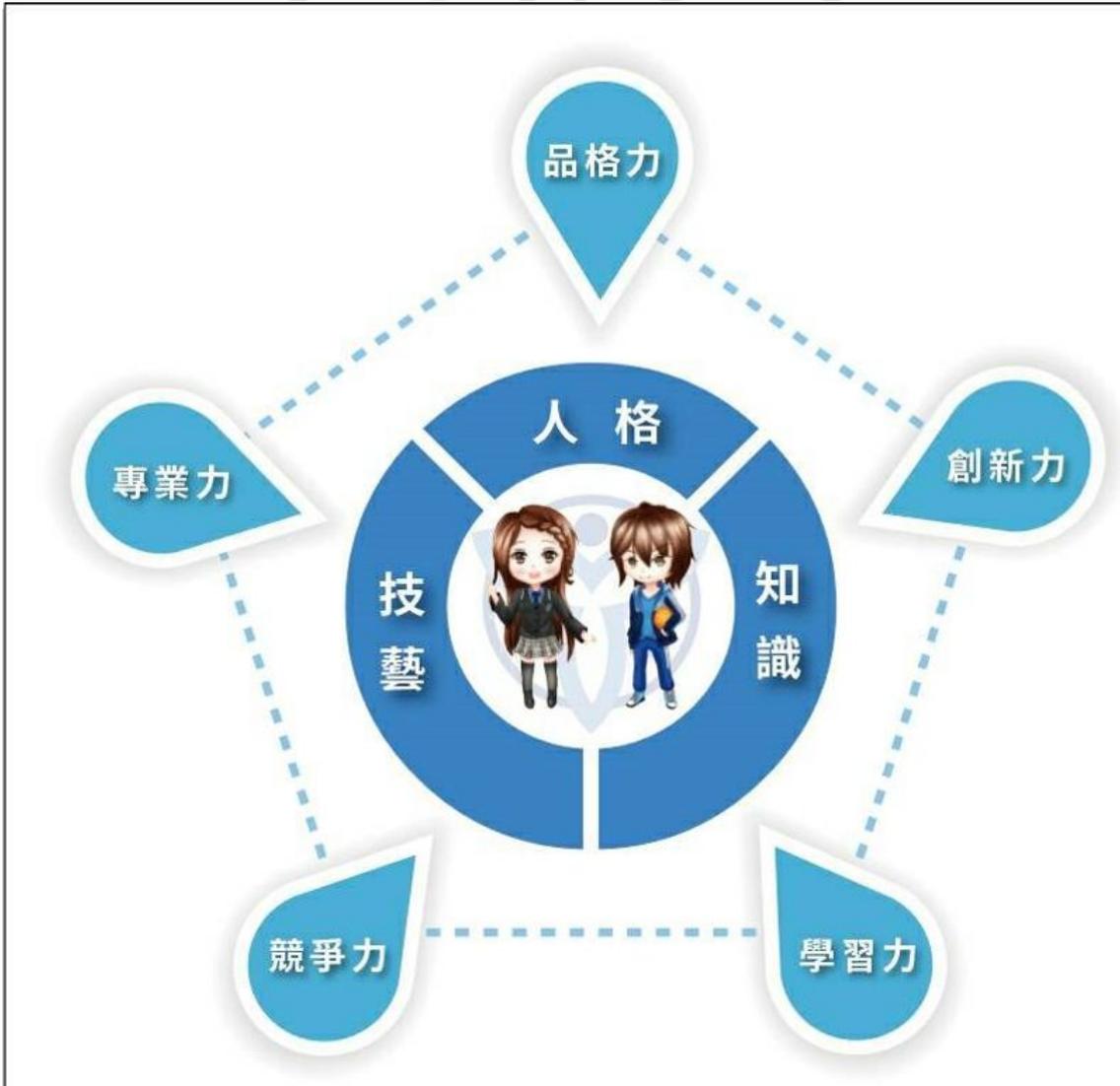
具備優勢技藝、拓展國際視野、發揮多元展能

創新力

具備創新思維、融入科技應用、邁向跨域合作

專業力

具備專精知識、同儕潛能共進、產學無縫接軌



肆、課程發展組織要點

新竹縣私立仰德高級中學

課程發展委員會組織要點

新竹縣仰德高級中學課程發展委員會組織要點

106年8月25日校務會議通過

107年8月28日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

110年8月31日配合總綱修訂，經校務會議修訂通過

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

第二條 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員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、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、進學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

第四條 本委員會其運作方式如下：

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

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

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

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

五、本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

六、本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

第五條 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

一、各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

二、各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

三、研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

第六條 各研究會之任務如下：

一、規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

二、規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

三、協助辦理教師甄選事宜。

四、辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

五、辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

六、發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

七、選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

八、擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

九、協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

十、其他課程研究和發展之相關事宜。

第七條 各研究會之運作原則如下：

一、各學科/群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議。

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

- 三、各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
 - 四、各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
 - 五、經各研究會審議通過之案件，由科召集人具簽送本委員會核定後辦理。
 - 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。
110學年度第1次課程發展委員會會議紀錄

檔 號：
保存年限：

簽 於 教務處 110 年 11 月 01 日

主旨：陳本校 110 學年度第 1 次課程發展委員會會議紀錄，請核示。

說明：

- 一、本校 110 學年度第 1 次課程發展委員會會議已於 110 年 10 月 29 日下午 13 時在餐飲大樓西餐廳完成，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，賡續辦理相關活動。

承辦人	會辦單位	決行
<p>教務組長 戴盛文 110/10/25</p> <p>教務主任 陳坤賀 110.11.1</p>	<p>實習處建教組 建教組長 鍾佳靜 110.11.1</p> <p>輔導處輔導組 范文玲代 11/2</p> <p>進修部教務組 進修部教務組長 劉喜年 110.11.1</p> <p>進修部主任 姚諺蓉 11/1</p>	<p>校長 甘能賓</p>

新竹縣仰德高級中學 110 學年度第 1 次課程發展委員會會議記錄

壹、時 間：中華民國 110 年 10 月 29 日（星期五）下午 13 時 00 分。

貳、地 點：餐飲大樓西餐廳。

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 110 學年度第 1 次課程發展委員會會議，首先要感謝本校課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，相信經由大家的參與與討論，本校 111 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)110 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 110 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 110 年 11 月 27 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 111 學年度「技術型」、「實用技能學程」、「建教合作班」、「進修部」、「綜合職能科」課程計畫書增加部定必修「本土語文/臺灣手語」2 學分案，請討論。

說明：

- 一、依據 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」。
- 二、依據 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。
- 三、依據 110 年 3 月 15 日教育部修正之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

討論：

- 一、依據國家語言法及教育部依據 110 年 2 月教育部修正之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱規定，部定必修需開設「本土語文/臺灣

手語」2 學分。

二、為考量部定必修課程能夠在二年級前完成授課，建議「本土語文/臺灣手語」2 學分，分別於二年級上、下學期各開設 1 學分。

決議：照案通過。

案由二：本校 111 學年度「技術型」、「實用技能學程」校訂必修一般科目「日文」課調整授課時段案，請討論。

說明：

本校技術型、實用技能學程每學年度校訂必修均排定「日文」課 2 學分，同時安排於二年級上學期授課，但因目前學校日文課由二位合格日文教師實施授課，常造成該位老師下學期基本鐘點時數不足，需重新調整授課班級，常造成排課上的困擾及授課班級不能全三年授課連貫。

討論：

建議將校訂必修「日文」課 2 學分，調整為二年級上、下學期各 1 學分，則課程上的安排也能夠較為順暢，同時不會影響授課教師的安排。

決議：照案通過。

案由三：本校 111 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：

電子商務科為因應課程及學生多元學習需要，於校訂選修「實習科目」二年級上學期增加「簡報製作」2 學分、三年級上學期增加「動畫製作」2 學分，提供學生多元選修的選擇性，其餘維持與 110 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。

案由四：本校 111 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：

餐飲管理科為因應課程及學生多元學習需要，(1)於「校訂必修」「專業科目」的「飲料與吧台管理」調整為「食在幸福」；(2)於「校訂選修」「專業科目」的「國際禮儀」調整為「餐飲行銷」、另外增加「菜單設計」；(3)於「校訂選修」「實習科目」增加「團膳製備」，提供學生多元選修的選擇性，其餘維持與 110 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，餐飲管理科於校訂選修「專業科目」增加「菜單設計」2 個學分數，校訂選修「實習科目」增加「團膳製備」6 學分，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 111 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：

餐飲管理科為因應課程及學生多元學習需要，(1)於「校訂必修」「專業科目」的「飲料與吧台管理」調整為「食在幸福」；(2)於「校訂選修」「專業科目」的「國際禮儀」調整為「餐飲行銷」；(3)於「校訂選修」「實習科目」「韓式裱花裝飾」調整為「蛋糕裝飾」、「3D 造型立體拉花」調整為「3D 造型立體雕花」，另外增加「團膳製備」，提供學生多元選修的選擇性，其餘維持與 110 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，餐飲管理科於校訂選修「專業科目」增加「菜單設計」2 個學分數，「校訂選修」「實習科目」增加「團膳製備」6 學分，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 111 學年度「建教合作班」課程計畫書「教學科目與學分(節)數表」案，請討論。

說明：

(一)階梯式建教合作班：

餐飲管理科為因應課程及學生多元學習需要，(1)於「校訂必修」「專業科目」增加「食在幸福」；(2)於「校訂選修」「專業科目」的「國際禮儀」調整為「餐飲行銷」、另外在二年級上、下學期各增加 2 學分的「餐旅服務進階」；(3)於「校訂選修」「實習科目」將「西餐烹調實習進階」改為「廚務管理」、「窯烤手作實務」改為「團膳製備」、「咖啡拉花創作」改為「餐飲資訊系統」、「韓式裱花裝飾」改為「人力資源管理」，提供建教學生更多職場的實務需求，其餘維持與 110 學年度相同教學科目與學分(節)數表。

(二)輪調式建教合作班：

餐飲管理科為因應課程及學生多元學習需要，(1)於「校訂必修」「專業科目」增加「食在幸福」；(2)於「校訂選修」「專業科目」的「國際禮儀」調整為「餐飲行銷」、另外在二年級上、下學期各增加 2 學分的「餐旅服務

進階」；(3)於「校訂選修」實習科目將「窯烤手作實務」改為「團膳製備」、「咖啡拉花創作」改為「餐飲資訊系統」、「韓式裱花裝飾」改為「人力資源管理」，提供建教學生更多職場的實務需求，其餘維持與 110 學年度相同教學科目與學分（節）數表。

討論：

階梯式建教合作班與輪調式建教合作班課程教學科目與學分（節）數表調整均不影響開課及課程安排，同時將實務課程融入教學現場，有利於學生進入建教廠家的適應狀況。

決議：照案通過。

案由七：本校 111 學年度「綜合職能科」群科課程總體計畫書「教學科目與節數表」案，請討論。

說明：

- 一、設立綜合職能科者期課程設計仍須符合服務群課程綱要中部分必修領域/科目與校訂領域/科目之學分數規定。
- 二、學校得依課程特色自行選取 2 個適用技能領域共 24 學分進行課程規劃。
- 三、依據 110 年 2 月教育部修正之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱規定，部定必修需開設「本土語言/臺灣手語」2 學分。

討論：

- 一、加強本校綜合職能科學生選取「車輛整理技能領域」、「餐飲製作技能領域」。
- 二、增加 12 學分為學校特色課程：以烘焙為導向。
- 三、開設「本土語言/臺灣手語」2 學分，刪除歷史科目。
- 四、烘焙實習更改為物品整理實習，增加學生實習就業機會。
- 五、健康與體育領域：健康與護理於第一學年開設 2 學分，分別於一上及一下開設 1 學分；考量每學期 35 節而調整英語文一上及一下各 1 學分而二上及二下各 2 學分，且符合服務群課程一般科開設之學年、學期及學分數。

決議：照案通過。

案由八：本校「進修部」111 學年群科課程總體計畫書「教學科目與節數表」案。

說明：依據教育部 108 年 5 月 20 日臺教授國部字第 1080048954B 號令發布之「十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範」。

討論：

餐飲管理科為因應課程及學生多元學習需要，於「校訂選修」專業科目高三下學期 2 學分的「食物學」調整為「餐飲行銷」、高三下學期 2 學分

「國際禮儀」調整為「宴會管理」，其餘維持與 110 學年度相同教學科目與學分（節）數表。

決議：照案通過。

案由九：本校 111 學年度群科課程總體計畫書「團體活動時間實施計畫」案。

說明：依據教育部 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」之陸、課程架構訂定本校團體活動時間實施要點。

討論：關於本校團體活動時間規劃，與學務處討論後，維持團體活動時間 3 節，與 110 學年度相同。

決議：照案通過。

案由十：本校 111 學年度群科課程總體計畫書「彈性學習時間實施補充規定」案，請討論。

說明：

一、依據教育部 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」。

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」。

三、依據 110 年 3 月 15 日教育部修正之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

討論：

一、依據 110 年 3 月 15 日教育部修正之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱，彈性課程時數可以調整為 4-12 節。

二、技術型高中課程安排以專業課目及實習科目為主，因部定課程增加本土語文/臺灣手語 2 學分，建議 111 學年度彈性課程由 6 節課調整為 4 節課。

三、為考量本校學生屬性及學習整體安排，建議將本校正規班、實用技能班彈性課程規劃於高三上、下學期各 2 節，各領域已規劃相關微課程，提供學生適性選課。

決議：照案通過。

案由十一：本校 111 學年度群科課程總體計畫書「學生自主學習實施規範」案，請討論。

說明：

一、依據教育部 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」。

二、依據教育部 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」。

討論：針對學生自主學習實施方案，已規劃家長同意書，若學生欲實施自主學習，將必須取得家長、班導師及指導老師同意後執行，相關表格於本校彈性學習時間補充規定均有備載，學生可自行下載使用，或請班級課程諮詢教師協助處理。

決議：照案通過。

案由十二：本校 111 學年度課程評鑑實施計畫案，請討論。

說明：

一、教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

二、教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。

三、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

討論：

一、學校每學年應定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。

二、學校應定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，以掌握學校課程實施之具體成效。

決議：照案通過。

四、臨時動議：無。

五、主席結論

發展學校特色為本校當前重點工作，因而陸續推展「寵物美容特色課程」、「僑生專班」等，期望能在未來少子化劇烈的變動中創造出「藍海策略」，讓仰德高中學生人數能夠持續增長。

感謝各位同仁的努力，讓本校各學制的課程規劃與執行，均能依據課程計畫書制定的內容貫徹執行，讓學生可以學習相關領域的知識與技能，習得一技之長，甚至多項專長，對於高中畢業後升學的選擇或就業的規劃，均能創造有利的契機，未來更可以成為各領域的專業人士或傑出人才。

六、散會：14 時 20 分。

仰德高級中學110學年度第1次課程發展委員會會議簽到簿

一、時間：110年10月29日(五)下午13時00分

二、地點：西餐廳

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	餐飲學科	餐飲管理科	公假
	輔導主任	范文玲	特教學科	數學科	范文玲
	進修部主任	姚諺蓉	電子商務學科	商業經營科	姚諺蓉
	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	許立佳	電子商務學科	電子商務科	許立佳
	餐飲管理科主任	黃暄雯	餐飲學科	餐飲管理科	黃暄雯
	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	陳傳珍	語文學科	英文科	陳傳珍
	數理科教師	柳宜蕙	自然學科	自然科	柳宜蕙
	國文、社會科	吳聲德	語文學科	國文科	吳聲德
	全民國防科	簡文俊	全民國防學科	全民國防科	簡文俊
	綜合職能科	龍筱宜	綜合職能科	特殊教育科	龍筱宜
	特殊需求領域教師	陳翠燕	數學學科	數學科	陳翠燕
	各年級導師代表-高一	王鈞台	電子商務學科	商業經營科	公假
	各年級導師代表-高二	馮書豪	餐飲管理學科	餐飲管理科	馮書豪
	各年級導師代表-高三	方建森	體育學科	體育科	方建森
	教師組織代表	周杏如	語文學科	國文科	周杏如
專家學者	諮詢委員	張國保		銘傳大學教授	張國保
產業代表	諮詢委員	鍾政達		奔放數位學院 執行長	鍾政達
學生代表	班聯會代表	黎衍和			黎衍和
家長委員代表	家長代表	陳嘉慶			陳嘉慶

新竹縣仰德高級中學 110 學年度第 1 次課程發展委員會活動照片

		
<p>時間：110年10月29日下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導</p>	<p>時間：110年10月29日下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導</p>	<p>時間：110年10月29日下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導</p>
		
<p>時間：110年10月29日下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導</p>	<p>時間：110年10月29日下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導</p>	<p>時間：110年10月29日下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導</p>
		
<p>時間：110年10月29日下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導</p>	<p>時間：110年10月29日下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導</p>	<p>時間：110年10月29日下午13時00分 地點：餐飲大樓西餐廳 主持人：甘校長能賓 主題：邀請銘傳大學教研所張國保教授、奔放數位學院鍾政達執行長蒞校指導</p>

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

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



二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 擔任餐飲內場製作助理、外場餐飲服務、飲料咖啡店等工作人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備餐飲基本概念及知識、餐飲服務技術、中餐烹調、咖啡拉花、食物採購等技能專長。</p> <p>3. 檢定職類： 取得中餐烹調(葷食)丙級、餐飲服務丙級等證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>旅遊實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調實習8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>房務技術4學分 <input type="checkbox"/>三D造型立體雕花6學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 擔任傳統糕餅店、麵包、蛋糕、西點烘焙坊、食品烘焙工廠儲備幹部、餐飲內場製作專業技術、客房服務助理、吧檯服務等工作人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備中餐烹調進階、烘焙(具備各類麵包、蛋糕、點心相關知識與製作)、房務實務、西餐烹調實務等技能專長。</p> <p>3. 檢定職類： 取得烘焙麵包丙級、中餐烹調(葷食)丙級、飲料調製丙級、中式點心丙級等證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>食在幸福2學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲衛生與安全2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲行銷2學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務進階4學分 <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅英語會話2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>專題實作4學分 <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分 <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調實習6學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>西餐烹調實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>烘焙實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/>中式點心製作8學分 <input type="checkbox"/>中式點心進階實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調進階實習4學分</p>

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 擔任鐵板燒、咖啡拉花、3D立體雕花、烘焙食品、西餐烹調、中式點心製作、西式點心製作、蔬果切雕及盤飾等工作人員。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 具備傳統糕餅店、麵包、蛋糕、西點烘焙坊、食品烘焙工廠生產幹部或自行創業、餐飲內場廚師或儲備幹部、吧檯服務人員等技能專長。</p> <p>3. 檢定職類： 取得中式點心乙級、烘焙蛋糕丙級、西餐丙級證照。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理4學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 菜單設計2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 宴會管理2學分 <input type="checkbox"/> 食物學2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 西餐烹調進階實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西點製作8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 創意果雕6學分 <input type="checkbox"/> 日式料理3學分 <input checked="" type="checkbox"/> 窯烤手作實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 鐵板燒料理實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 咖啡拉花實務8學分 <input type="checkbox"/> 蛋糕裝飾6學分 <input type="checkbox"/> 團膳製備實務3學分 <input type="checkbox"/> 創意中式料理3學分 <input type="checkbox"/> 川菜料理4學分</p>

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

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

111學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	6	3	3					1. 感謝委員的指導。 2. 為配合國家本土語文政策的推展, 經多方考量及討論, 決定將本土語文2學分規劃於一年級上、下學各1個學分, 對於師資的聘請與安排, 影響的層面較小, 也有利於本土語文的教學。	
		本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-泰雅語	2	1	1						
		英語文	4	2	2						
	數學	數學	4	2	2						
	社會	歷史	4	2							
		地理									
		公民與社會				2					
	自然科學	物理	4								
		化學		2							
		生物			2						
	藝術	音樂	4	1	1						為配合學生在專題實作科目學習上的連結, 規劃美術課於二年級授課, 培養學生在專題實作簡報製作時, 能夠輔以美術素養, 以整合學生在美感素養之整體搭配成效。
		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	16	16	3	3	0	0			
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2							
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3							
	飲料實務	6			3	3					
	小計	16	5	5	3	3	0	0			
	部定必修學分合計	54	21	21	6	6	0	0			

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)
111學年度入學學生適用(日間上課) (續)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	6學分 3.19%	日文	2			1	1			本校日語老師目前有2位, 為避免日文課老師上學期有課, 下學期上課時數不足, 須將其他班級課程移轉給這2位老師, 造成課程銜接的問題, 因而改採上、下學期各1個學分, 並經課程發展委員會議通過。
			數學	4			2	2			
			小計	6	0	0	3	3	0	0	
	專業科目	8學分 4.26%	餐飲管理	4					2	2	
			食在幸福	2				2			
			餐飲衛生與安全	2				2			
			小計	8	0	0	2	2	2	2	
	實習科目	24學分 12.77%	專題實作	4			2	2			
			職涯體驗	2				2			
			旅遊實務	4	2	2					
			中餐烹調實習	14	4	4	3	3			
			小計	24	6	6	5	7	0	0	
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
	必修學分數合計			38	6	6	10	12	2	2	
	一般科目	0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修一般科目開設0學分
	專業科目	10學分 5.32%	菜單設計	2					2		
			宴會管理	2					2		
			食物學	2					2		
			餐飲行銷	2			2				
餐飲服務進階			4			2	2				
觀光餐旅英語會話			2			2					
應選修學分數小計			10	0	0	4	2	4	0	校訂選修專業科目開設14學分	
實習科目	86學分 45.74%	西餐烹調實習	8			4	4				
		西餐烹調進階實習	6					3	3		
		烘焙實務	8			4	4				
		西點製作	8					4	4		
		中式點心製作	8			4	4				
		中式點心進階實習	8			4	4				
		創意果雕	6					3	3		
		房務技術	4	2	2						
		日式料理	3						3		
		窯烤手作實務	8					4	4		
		鐵板燒料理實習	8					4	4	「鐵板燒料理實習」與「咖啡拉花實務」為二選一	

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂選修科目	實習科目 86學分 45.74%	咖啡拉花實務	8					4	4	「鐵板燒料理實習」與「咖啡拉花實務」為二選一
		蛋糕裝飾	6					3	3	
		團膳製備實務	3					3		
		3D造型立體雕花	6	3	3					
		中餐烹調進階實習	4			4				
		創意中式料理	3						3	
		川菜料理	4						4	
	應選修學分數小計	86	5	5	12	12	24	28	校訂選修實習科目開設109學分	
	特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設0學分
	選修學分數合計		96	5	5	16	14	28	28	
校訂必修及選修學分上限合計		134	11	11	26	26	30	30		
學分上限總計		188	32	32	32	32	30	30		
每週團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)		4	0	0	0	0	2	2		
每週總上課節數		210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
111學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38 學分	38	20.21%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.13%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計			54	28.72%	系統設計	
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	6	3.19%	系統設計	
		專業科目		8	4.26%	系統設計	
		實習科目		24	12.77%	系統設計	
	選修	一般科目		0	0.00%	系統設計	
		專業科目		10	5.32%	系統設計	
		實習科目		86	45.74%	系統設計	
	合計				134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	110	58.51%	系統設計
應修習學分數		180-192學分		188節	系統設計		
六學期團體活動時間合計		12-18節		18節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		4-12節		4節	系統設計		
上課總節數		210節		210節	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	<ol style="list-style-type: none"> 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格 						

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年			第二學年			第三學年	
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部 定 科 目	語文	本土語文	→	本土語文	→		→		→
		國語文	→	國語文	→		→		→
		英語文	→	英語文	→		→		→
	數學	數學	→	數學	→		→		→
	社會	歷史	→		→		→		→
			→		→	公民與社會	→		→
	自然科學	化學	→		→		→		→
			→	生物	→		→		→
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→
			→		→	美術	→	美術	→
	綜合活動		→		→		→	法律與生活	→
	科技		→	資訊科技	→		→		→
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→	
校 訂 科 目	語文		→		→	日文	→	日文	→
	數學		→		→	數學	→	數學	→

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
	科目類別	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
校訂科目	實習科目		→		→		→		→		→		川菜料理



柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

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

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定



二、學生自主學習實施規範



三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

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

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師資 規 劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第三學年	第一學期	機率還是注定	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		英文故事閱讀	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		閩南語之美	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		日常美妝	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學期	指甲彩繪	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	海報達人	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	行銷的語言	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	飲料搖搖樂	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	中點好好玩	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	翻糖裝飾	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第三學年	簡約蔬食料理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	數字魔術	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	當國文遇上桌遊與影像	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	旅遊實用英文	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學期											

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (勾選 是否 內 外 聘)	備 註 (勾選 是否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年 第二學期	商業理財投資概論	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	動手作網頁	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	頭部紓壓護理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	淨膚皮膚管理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	電鍋料理	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	幸福手作餅乾	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫



附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
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
(1) 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
(2) 發音練習	平假名、片假名發音及字型的練習	6	
(3) 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	
(4) (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
(5) 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	
(6) 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	
學習評量(評量方式)	1. 口語能力評量。2. 課程參與態度。3. 筆記評量。4. 作業評量。5. 考試評量。		
教學資源	1. 課本。2. 自編教材。3. 教室多媒體語音設備器材。4. 筆電。5. 網路。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材含教科書及教師自編補充教材。 2. 教學法:講述法、示範教學法、團體互動口語練習法、角色扮演練習法。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 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 checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.引導學生瞭解數學概念,增進學生的基本數學知識。 2.培養學生基本數學演算能力。 3.訓練學生運用計算器與電腦軟體,解決日常實際問題及資訊應用領域內實務問題。 4.增強學生計算、理解的能力,以培養學生後續升學、進修自我發展的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)直線與三角函數	1.直線方程式 2.三角函數	12	第二學年第一學期
(2)向量與指數	1.向量 2.指數與對數及其運算 3.數列與級數	12	
(3)方程式的運算	1.式的運算 2.方程式 3.不等式及其應用	12	
(4)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
(5)三角函數進階	1.三角函數的應用 2.二次曲線	12	
(6)微積分	微積分及其應用	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	隨堂測驗、作業、課堂表現。		
教學資源	坊間教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.宜另編教師手冊,內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等,以提供教學參考,充分發揮教師手冊的功能。 2.教師得因學生實際需求,增減單元時數,務使學生能有實質之學習成效。 3.註記*者為選讀內容,教師得依學生需求調整授課內容。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Food and Beverage Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解餐飲管理意義、目地及方法。 2.瞭解餐飲組織、人事管理、物料管理、服務心理學。 3.瞭解事務管理。 4.瞭解廚房維護、成本控制與分析。 5.掌握未來餐飲業趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1.餐飲管理的意義與目的 2.餐飲管理方法	4	第三學年第一學期
(2)餐飲組織	1.餐飲組織原則 2.餐飲組織架構 3.工作分析與工作設計	6	
(3)人事管理	1.人事管理概念 2.人員遴選與任用；考核 3.員工心理-挫折與激勵 4.職前訓練與在職訓練	6	
(4)物料管理	1.物料管理方法 2.採購相關作業 3.物料盤點 4.餐飲產品研發	12	
(5)服務心理學	1.消費者需求 2.服務意義與特質 3.溝通藝術 4.顧客抱怨心理分析與處理 5.壓力管理	8	
(6)事務管理	1.文書管理 2.檔案管理 3.時間管理	8	第三學年第二學期
(7)廚房的維護與管理	1.廚房組織與工作分配 2.廚房標準化作業流程 3.廚房安全與衛生	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)食材成本控制與分析	1. 食材成本控制與分析 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	10	
(9)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	6	
(10)能源管理與廢棄物管理	1. 能源管理 2. 廢棄物管理	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、上課問答、學習單、分組討論、上台報告。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生能瞭解目前餐飲實務做法。 2. 讓學生能與現在餐飲業發展現況做結合。 3. 隨時補充職場倫理及服務觀念，以提昇正確工作態度。		

(二) 各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入		
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
(1) 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	
(2) 飲料之分類與特性	介紹各種飲料之分類與特性	6	
(3) 食品器具型錄介紹	認識食品器具型錄參考圖鑑	6	
(4) 著名雞尾酒	認識著名雞尾酒，含材料、裝飾物	6	
(5) 飲料成本計算	1. 吧台銷售 2. 管理控制之方法	4	
(6) 創意發想	腦力激盪研發新飲品，搭配飲調實務課將研發出的產品製作出來	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 教師蒐集相關圖片及實例，輔助課程教學。 3. 實習以吧台實務管理及各項飲料調製為主，務使學生多練習實作。 4. 教學內容兼顧理論及實用性，以利學生未來能應用於職場工作。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解餐飲安全與衛生的意義、目的及方法、餐飲組職、一般知識及規範。 2. 熟知餐飲安全與衛生之基本觀念。 3. 培養正確的餐飲安全與衛生態度及職業道德之基本觀念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐飲安全與衛生之意義及重要性	1. 餐飲安全與衛生之意義及重要性 2. 餐飲衛生相關行政法令	2	
(2)餐飲組織	1. 細菌~黴菌 2. 酵母菌~病毒	4	
(3)食品中毒的定義與類別	1. 食物中毒原因預防及處理 2. 細菌性食物中毒 3. 天然毒素食物中毒 4. 化學性食物中毒	10	
(4)食物貯存	1. 腐敗定義 2. 腐敗現象 3. 保存食物的方法 4. 各類食物貯存方法	2	
(5)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	
(6)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗場所的規則 2. 餐具洗滌方法 3. 餐具洗淨的簡易檢查	6	
(7)從業人員的衛生管理	1. 安全教育 2. 健康管理 3. 衛生管理與教育	4	
(8)餐廳廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理 2. 設備機器衛生管理 3. 環境衛生管理	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 讓學生瞭解學習目標。
2. 技術內容以來衛生管理影片教學，以增加教學效果。



(二) 各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	英文名稱	menu design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入		
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
(1) 課程介紹	菜單範本介紹，協訂課堂公約及教學評量	2	
(2) 課程緒論	菜單的定義與起源，菜單之基本認識	2	
(3) 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	
(4) 菜單設計程序	格式、封面、文字、字體的選擇，用紙的選擇，色彩運用	4	
(5) 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	
(6) 菜單的製作	製作原則、製作要求、菜單製作常見的通病	4	
(7) 菜單之評估	菜單分析、菜單的修正與檢討、如何增添新菜色	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 作業報告(設計菜單封面及設計一份菜單)成績。 2. 期中考—學科。 3. 平常成績(期中考前)。 4. 期末考—學科。		
教學資源	相關參考書目 (Other Useful Readings) 1. Menu Design 菜單設計 揚智文化事業 作者：蔡曉娟。 2. 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. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理
	英文名稱	Banquet Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入		
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
(1)課程介紹	宴會之基本概念	2	
(2)宴會廳之組織架構	宴會廳之組織架構及工作職掌說明	2	
(3)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	
(4)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	
(5)宴會廳	宴會廳基本配備概述	2	
(6)宴會經營型態	開發宴會餐飲服務	2	
(7)宴會菜單規劃&菜單設計	宴會菜單定價及成本控制	2	
(8)餐飲營運控制	宴會飲料管理	2	
(9)品質管理	宴會資訊管理，宴會行銷管理	4	
(10)品質管理	宴會設備管理，宴會員工管理	4	
(11)實際操作	家長日準備工作-實際操作	4	
(12)實際操作	聖誕外賣餐點-實際操作	4	
(13)分組討論	範例~台北君悅大飯店，台北喜來登大飯店，香格里拉台北遠東國際大飯店，台北國際會議中心	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 期中考—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。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Food Science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識食物學的內涵。 2. 了解食物與健康的關係。 3. 了解熱量計算。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)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	
(2)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	12	
(3)食物特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 呈味成分	6	
(4)食物分類	1. 食品與食品的定義 2. 食物分類方法	4	
(5)營養素計算	1. 早餐設計 2. 午餐設計 3. 晚餐設計	6	
(6)疾病與營養	1. 慢性病介紹 2. 糖尿病飲食 3. 高血壓飲食 4. 痛風飲食	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 讓學生瞭解學習目標。

2. 熱量計算以來實務操作教學，以增加教學效果。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)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	
(2)居住禮儀	1. 平日居家 2. 受邀住宿 3. 旅館投宿	4	
(3)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	
(4)宴客禮儀	1. 宴客 2. 餐飲禮儀	6	
(5)交通禮儀	1. 行走 2. 搭乘交通工具	4	
(6)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	
(7)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	
(8)各國文化禮俗	1. 各國文化禮俗特色 2. 各國禁忌	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量。		
教學資源	設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8 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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
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
(1)旅館服務緒論	旅館商品介紹、客房的分類、房務部從業人員的工作職責	10	第二學年第一學期
(2)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	
(3)房務基本技能	房務員執勤前的準備、做床基本技能、客房的檢視	10	
(4)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	
(5)房物鋪設作業	單人床鋪設作業、雙人床鋪設作業、加床作業、開夜床服務	12	第二學年第二學期
(6)住客服務	一般住客服務、貴賓住宿服務、布品類收發作業	10	
(7)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	
(8)旅館顧客抱怨及緊急事件處理	顧客抱怨及其他糾紛處理、旅館緊急事件處理	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 期中考—學科。 2. 平常成績(期中考前)。 3. 期末考—學科術科。 		
教學資源	坊間教科書。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 讓學生瞭解學習目標。

2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。

3. 設備及器具介紹可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9 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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入		
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
(1)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。	4	
(2)打電話	1. 電話號碼的說明。 2. 電話禮貌。 3. 打越洋電話。	4	
(3)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。	2	
(4)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。	4	
(5)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。	4	
(6)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)。	4	
(7)旅館客房服務	1. 洗衣服務。 2. 客房餐飲服務。 3. 退房。	4	
(8)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。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)觀光	1. 旅遊景點介紹。 2. 購物。 3. 名產與小吃。	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。		
教學資源	1. 配合教學主題及內容綱要，編製情境教學之會話教材。 2. 媒體教學（影片、簡報等）。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		



(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic production
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解專題製作的方法。 2. 提升「資料蒐集能力」 3. 提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」 4. 能專題實作呈現學習成果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 專題的通論	1. 專題製作之目的 2. 專題製作之架構和內容	4	第二學年第一學期
(2) 專題之緒論	1. 專題之題目 2. 緒論之內容	4	
(3) 專題的文獻資料之一	1. 文獻資料之定義 2. 文獻資料之目的	4	
(4) 專題的文獻資料之二	1. 文獻資料之類型 2. 蒐集和紀錄文獻資料	6	
(5) 專題的文獻資料之三	1. 撰寫文獻資料 2. 撰寫文獻資料注意事項	6	
(6) 專題製作的方法之一	1. 問卷製作 2. 問卷調查	12	
(7) 專題製作的方法之二	簡報類專題製作	10	第二學年第二學期
(8) 專題製作的方法之三	學習檔案製作	10	
(9) 實作練習	1. 收集素材 2. 撰寫 3. 發表練習	10	
(10) 專題製作結果之呈現	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。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培育學生職涯發展能力。 二、增進與反思學習能力。 三、培養學生自我了解、探索職場優勢和專業熱情。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)校外職場參觀	活動內容： 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	6	參觀地點：新竹國賓大飯店
(2)校外職場參觀	活動內容： 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	6	參觀地點：新竹芙洛麗大飯店
(3)校外職場參觀	活動內容： 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	6	參觀地點：新竹喜來登大飯店
(4)校外職場參觀	活動內容： 1. 餐飲製作流程、餐飲人員素質要求及培訓。 2. 餐飲品質管控、商品陳列布置。 3. 商品出爐時間管控、原料進貨管控。	6	參觀地點：新竹煙波大飯店
(5)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：陳永盛 服務單位：新竹國賓大飯店 職稱：點心房主廚
(6)業界專家授課	活動內容： 1. 幕斯蛋糕製作 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
合計		36節	
學習評量(評量方式)	作業、考試、小組報告。		
教學資源	投影片、學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。		

(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入		
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
(1) 旅行業概論	1. 旅遊活動興起與沿革 2. 旅行業定義與特質	8	第一學年第一學期
(2) 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	12	
(3) 旅遊產品組合	1. 旅遊產品概念 2. 旅遊產品類型與設計	8	
(4) 旅行業與航空公司	1. 航空運輸基本認知 2. 機票基本知識	8	
(5) 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	12	第一學年第二學期
(6) 旅行業從業人員專長分類與條件：導遊	旅行業從業人員專長分類與條件：導遊	8	
(7) 旅行業從業人員專長分類與條件：領隊	旅行業從業人員專長分類與條件：領隊	8	
(8) 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	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	作業、考試、小組報告。		
教學資源	投影片、黑板、學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選考慮餐飲科學生對觀光旅遊學習意願高低及內容難易，調整適合學生的程度教學。直接教學法中，多使用圖片解說將有助於學生建構旅遊實務知識。		

(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	4/4/3/3/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 主要為教導學生如何使用中餐場地設備及器皿。 2. 以分組從事操作練習，以習得中式菜餚的烹調方法及技術。 3. 烹調的安全及衛生等相關知能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 中餐飲食文化及發展過程	1. 中餐的起源、演進及發展趨勢。 2. 中餐的特色及發揚。	4	第一學年第一學期
(2) 中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房衛生及安全。	4	
(3) 中餐材料的認識	1. 烹調材料的分類。 2. 各類材料的特性。 3. 各類材料的選購。 4. 各類材料的前處理作業。	12	
(4) 調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配。	12	
(5) 切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	16	
(6) 盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇。 2. 盤飾的運用與搭配。	12	
(7) 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。	12	
(8) 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。	16	第一學年第二學期
(9) 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。	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)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。	16	
(11)煎、炸的烹調法及實習	1.煎：煎魚、菜鋪煎蛋、煎生蠔餅等。 2.炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗等。	12	
(12)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。	12	
(13)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。	18	第二學年第一學期
(14)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。	18	
(15)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。	18	
(16)焗、燻的烹調法及實習	1.焗：鹽焗雞、鹽焗中、焗咖喱小排等。 2.燻：煙燻鰻魚、燻蛋、煙燻排骨等。	18	第二學年第二學期
(17)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。	18	
(18)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。	18	
合計		252節	
學習評量 (評量方式)	上課筆記、期中測驗、期末測驗。		
教學資源	1.坊間書籍。 2.自編教材。 3.學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.讓學生了解主要的學習目標。 2.基本技術的訓練。 3.實際分組操作教學。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解西餐烹調必備之相關專業知識、技能與理念。 2.熟練各種食材材料切割及熟悉西餐基本烹飪法。 3.培養學生養成良好衛生習慣及工作習慣。 4.運用實際操作及理論教導增加學生實務經驗。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1.西餐的定義。 2.西餐的起源、演進以及發展趨勢。 3.西餐從業人員應具備的條件。	4	第二學年第一學期
(2)西餐廚房的認識	1.廚房設備及工具認識。 2.廚房組織編制、職責，廚房運作區域。 3.度量衡、溫度、重量的換算。	4	
(3)食品簡介	1.西餐常用食品材料分類。 2.西餐調味料及香料的認識。 3.烹飪用酒認識。	8	
(4)專業用語	基本西餐烹飪術語。	8	
(5)切割法介紹及練習(一)	1.蔬菜類切割法。 2.肉類切割法。	16	
(6)切割法介紹及練習(二)	1.家禽類切割法。 2.海鮮類切割法。	16	
(7)基本烹飪法(一)	1.烹調原理介紹。 2.各式烹調法介紹 3. Blanching過水、過油。 4. Boiling沸煮。 5. Poaching低溫煮。 6. Steaming蒸。 7. Deep-Fat-Fring炸。 8. Pan Fring煎。	8	
(8)基本烹飪法(二)	1. Sauteing炒。 2. Grilling鐵扒/Broiling炙烤。 3. Gratinating焗。 4. Baking烘烤/Roasting燒烤。 5. Braising燜。 6. Stewing燴。 7. Glazing蜜/上釉汁。 8. Pot Roast鍋燒。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)實作練習(一)	1.煎法國吐司French toast 2.火腿乳恩蛋Ham and cheese omelette 3.蒔黃瓜沙Dill cucumber salad 4.鮭魚沙三明治Tuna fish salad sandwich 5.美式華爾道夫沙Waldorf salad American style 6.鮮蝦盅附考克醬Shrimp cocktail with cocktail sauce 7.薄片牛排三明治附高菜沙Minute steak sandwich with cabbage salad 8.匈牙利牛肉湯Hungarian goulash soup 9.雞骨肉汁(1公升)Chicken gravy (1l) 10.青豆仁漿湯附麵包丁Puree of green pea soup with croutons 11.蔬菜絲清湯Clear vegetable soup with julienne 12.雞肉清湯附蔬菜小丁Chicken consommé with vegetable "brunoise" 13.奶油洋菇鱸魚排附香芹馬薯Fillet of seabass bonne femme style with parsley potatoes 14.洋菇煎豬排附橄欖形胡蔔Pork chop in bown mushroom sauce with turned carrots 15.義大利肉醬麵Spaghetti bolonaise 16.紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵Beef stew in red wine with buttered egg noodle 17.佛斯雞胸附青豆飯Chicken breast Florentine style with risi bisì 18.沙巴翁焗水果Seasonal fresh fruit gratinted with sabayon 19.巧克慕思Chocolate mousse 20.香草餡奶油泡芙Cream puff with vanilla custard filling	24	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)實作練習(二)	1. 炒蛋附脆培根及蕃茄Scrambled egg garnished with crispy bacon and tomato 2. 煎火腿乳三明治Griddled ham and cheese sandwich 3. 蛋黃醬通心麵沙Macaroni salad with mayonnaise 4. 德式熱馬薯沙泣Warmed German potato salad 5. 主廚沙附油醋汁Chef's salad served with vinaigrette 6. 翠沙附紋乳醬Green salad served with blue cheese dressing 7. 尼婁斯沙Nicoise salad 8. 蒜苗馬薯湯Vichyssoise (potato and leek chilled soup) 9. 奶油青花菜濃湯 Cream of broccoli soup 10. 蔬菜絲雞清湯Chicken consomme a la julienne 11. 奶油洋菇濃湯Cream of mushroom soup 12. 蘇格羊肉湯Scotch broth 13. 煎豬排附燜紫高菜Pan fried pork loin with braised red cabbage 14. 乳奶油焗鱸魚排附水煮馬薯Seabass fillet a la mornay with boiled potatoes 15. 原汁烤全雞附煎烤馬薯Roasted chicken au jus with potato cocotte 16. 匈牙利燴牛肉附奶油飯Hungarian Goulash with pillaf rice 17. 白酒燴雞附瑞士麵疙瘩Chicken fricassee with spaetzle 18. 焦布丁Crème caramel 19. 烤蘋果奶酥Apple crumble 20. 炸蘋果圈Apple fritters	24	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)實作練習(三)	1.煎恩蛋Plain omelette 2.炒蛋附炒洋菇片Scrambled egg with sautéed sliced mushroom 3.西班牙恩蛋Spanish Omelette 4.早餐煎餅Pancake 5.翠沙附法式沙醬Green salad with French dressing 6.高菜絲沙Cole slaw 7.總匯三明治附薯條Club sandwich with French fries 8.培根、萵苣、蕃茄三明 Bacon, lettuce and tomato sandwich 9.海鮮沙附油醋汁Seafood salad with vinaigrette 10.義大利蔬菜湯Minestrone 11.蔬菜片湯Paysanne soup 12.曼哈頓蛤蜊巧達湯Manhattan clam chowder 13.奶油玉米濃湯Cream of corn soup 14.法式焗洋蔥湯French onion soup au gratin 15.帶豬排附炸圓柱形馬薯Pork Cordon Bleu with potato croquettes 16.煎鱸魚排附奶油馬薯Seabass fillet meuniere with buttered potatoes 17.義式海鮮飯Seafood risotto 18.炸麵糊鮭魚條附塔塔醬Salmon Orly with tar tar sauce 19.宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩Sauteed beef stroganoff with spinach spaetzle 20.英式米布丁附香草醬Rice pudding English style with vanilla sauce	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1.筆記。 2.期中測驗。 3.期末測驗。		
教學資源	1.坊間書籍。 2.數位媒體(相機)。 3.學習單。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.使學生瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能與理念。 2.能應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。 3.實際分組操作教學。		

(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調進階實習
	英文名稱	Western cooking advanced internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：西餐烹調實習	
教學目標(教學重點)	使學生了解西餐烹調相關知識、增加西餐視野及製作要領，進而活用烹調法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)烹調的運用(一)	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	18	第三學年第一學期
(2)烹調的運用(二)	1. 鴨肉類在烹調上的運用 2. 豬肉類的烹調 3. 豬肉類在烹調上的運用	18	
(3)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	
(4)清潔說明	1. 廚房器具使用 2. 基本高溫的烹調與製作	6	
(5)蔬菜烹調	1. 蔬菜類食材烹調 2. 加熱對蔬菜質地與顏色的影響	18	第三學年第二學期
(6)麵類米類烹調	1. 澱粉類食材烹調(麵類) 2. 澱粉類食材烹調(米類)	18	
(7)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	18	
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、期末考。 3. 術科考試占學期成績20%。		
教學資源	1. 板書。 2. 坊間參考用書。 3. 照像機。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 講述板書。
2. 實務演練。
3. 影片教學。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解烘焙的基本知識。 2. 瞭解麵粉的特性及營養價值。 3. 瞭解麵包製備時將發生的變化。 4. 應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)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	第二學年第一學期
(2)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	
(3)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	
(4)蛋糕實作(一)	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 2-1 巧克力戚風蛋糕捲 2-2 奶油空心餅 2-3 香草天使蛋糕 2-4 蒸烤雞蛋牛奶布丁	24	
(5)蛋糕實作(二)	1. 海綿蛋糕 2. 檸檬布丁派 3. 蒸烤雞蛋牛奶布丁	24	
(6)蛋糕裝飾	1. 蛋糕裝飾 2. 蛋糕的品嚐與保存	24	第二學年第二學期
(7)麵包實作(一)	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 4-1 山形白吐司 4-2 布丁餡甜麵包 4-3 橄欖形餐包	24	
(8)麵包實作(二)	1. 圓頂葡萄乾吐司 2. 圓頂奶油吐司 3. 紅豆甜麵包 4. 奶酥甜麵包	24	
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. 宜與烘培課程密切配合。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作
	英文名稱	Pastry
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
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
(1)緒論	1. 西點製作的基本材料認識 2. 產品配方表之計算 3. 西點製作基本設備認識	8	第三學年第一學期
(2)認識麵筋	1. 認識麵粉之營養價值 2. 了解低、中、高麵粉差異 3. 了解麵粉之應用 4. 使用不同麵粉洗出麵筋	8	
(3)奶油圓頂吐司+餐包、麵包製作	1. 打麵團之製作過程 2. 吐司桿捲之技巧 3. 橄欖型的整形操作 4. 紅豆麵包的整形及包餡技巧 5. 布丁麵包的整形及包餡技巧	8	
(4)圓頂奶油吐司+奶酥麵包+紅豆麵包	1. 打麵團之製作過程 2. 吐司桿捲之技巧 3. 奶酥的整形及包餡技巧 4. 奶酥的製作 5. 山形吐司桿捲之技巧 6. 紅豆麵包的整形及包餡技巧	8	
(5)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	8	
(6)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. 布丁烘焙之製作 4. 大理石蛋糕之製作過程 5. 大理石蛋糕之烘焙技巧 6. 布丁拖磨的技巧	8	
(7)海綿蛋糕+檸檬布丁派	1. 海綿蛋糕之製作過程 2. 海綿蛋糕之烘焙技巧 3. 布丁脫模的技巧	8	
(8)模擬考	1. 麵包產品術科模擬考 2. 西點蛋糕產品術科模擬考	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)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	8	
(10)裝飾鬆餅+小藍莓慕斯	1. 了解裝飾鬆餅製作技巧 2. 了解餅乾底製作技巧 3. 了解小藍莓慕斯製作 4. 了解小藍莓慕斯組裝技巧	8	第三學年第二學期
(11)鮮奶油玫瑰花戚風蛋糕+巧克力屋頂海綿蛋糕	1. 了解玫瑰花製作技巧 2. 了解戚風蛋糕製作 3. 了解海面蛋糕製作 4. 了解巧克力淋面製作 5. 了解組裝及裝飾技巧	8	
(12)水浴蒸烤乳酪蛋糕+棋格蛋糕	1. 了解乳酪蛋糕製作技巧 2. 了解水浴法技巧 3. 了解重油蛋糕製作 4. 了解棋格切割製作 5. 了解組裝及裝飾技巧	8	
(13)奶油水果蛋糕+虎皮蛋糕捲	1. 了解奶油水果蛋糕製作技巧 2. 了解虎皮製作技巧 3. 了解戚風蛋糕製作 4. 了解組裝及裝飾技巧	8	
(14)裝飾海面蛋糕+巧克力慕斯	1. 了解海面蛋糕製作技巧 2. 了解翻糖披覆技巧 3. 了解巧克力慕斯製作 4. 了解巧克力片裝飾技巧	8	
(15)蘋果塔+雙皮核桃塔	1. 了解蘋果塔製作技巧 2. 了解塔皮製作技巧 3. 了解牛奶糖製作 4. 了解牛奶糖加入核桃夾餡技巧	8	
(16)乳酪慕斯+水果塔	1. 了解乳酪慕斯製作技巧 2. 了解水果塔皮製作技巧 3. 了解水果塔內餡製作 4. 了解乳酪慕斯組裝技巧	8	
(17)術科模擬考	1. 乙級麵包項術科模擬考 2. 乙級題組測試	8	
(18)成果發表	1. 成品製作 2. 成果發表餐會	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗，成果發表。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Dim Sum Making
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 讓學生瞭解中點的運用與變化的概念。 2. 熟練中點有關的變化技能以及中國各省的點心的製做技巧。 3. 培養守法觀念與良好的職業道德，以奠定點心的學習基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 中式點心製作介紹	中式酥類及發麵類、燙麵類、冷水麵及米食的製作與應用	4	第二學年第一學期
(2) 認識中式點心類別	中國點心的介紹與製作	20	
(3) 中式點心的製作技巧	中式點心的製作技巧與方法	24	
(4) 中式點心裝飾	中式點心的裝飾技巧與變化	24	
(5) 中式點心的烤焙技巧	中式點心的烤焙技巧與材料的使用對成品的影響	24	第二學年第二學期
(6) 地方小吃的介紹	台灣地方小吃之介紹與製作	24	
(7) 材料的保存	食材的保存技巧與應用	12	
(8) 成本計算	成本的計算與應用	12	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗，成果發表。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法分組練習實作。		

(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心進階實習
	英文名稱	Chinese dessert preparing Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解中點的淵源與發展。 2. 認識中點各種材料與製作技巧。 3. 養成良好的餐飲安全、衛生習慣及正確的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)大眾化餅食(一)	中式點心(桃酥、蛋黃酥、鳳梨酥、廣式月餅等)製作	24	第二學年第一學期
(2)大眾化餅食(二)	中式點心(菊花酥、綠豆椪...等)製作	24	
(3)餅的操作	白豆沙月餅、泡(椪)餅等	24	
(4)酥類	椰蓉酥、金露酥、酥皮蛋塔等	24	第二學年第二學期
(5)傳統餅食(一)	老婆餅、蘇式椒鹽月餅等	24	
(6)傳統餅食(二)	太陽餅、龍鳳喜餅等	12	
(7)中式點心創意發想	中式點心造型變化	12	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗，成果發表。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法分組練習實作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
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
(1)蕃茄	1. 兔子 2. 玫瑰花	12	第三學年第一學期
(2)茄子、香菇	1. 茄子花 2. 香菇刻花	12	
(3)柳丁	1. 柳丁盅 2. 兔子	12	
(4)芋頭	1. 芋頭刻字 2. 芋頭廟	18	
(5)蘋果	1. 蘋果天鵝 2. 蘋果角刻花	15	第三學年第二學期
(6)水梨	1. 水梨繡球花 2. 水梨角刻花	15	
(7)香蕉	1. 香蕉刻花 2. 創意香蕉狗	12	
(8)大/小黃瓜	1. 黃瓜盤飾 2. 小黃瓜、竹子鑲肉	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	實作評量。		
教學資源	白板或投影機。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務技術
	英文名稱	Housekeeping technology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入		
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
(1)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	第一學年第一學期
(2)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	
(3)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	
(4)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	
(5)房物鋪設作業	1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業	12	第一學年第二學期
(6)住客服務	1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業	10	
(7)公共區域的清潔與維護	1. 加床作業 2. 開夜床服務	8	
(8)旅館顧客抱怨及緊急事件處理	1. 加床作業 2. 開夜床服務	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 期中考—學科。 2. 平常成績(期中考前)。 3. 期末考—學科術科。		
教學資源	實際操作示範。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

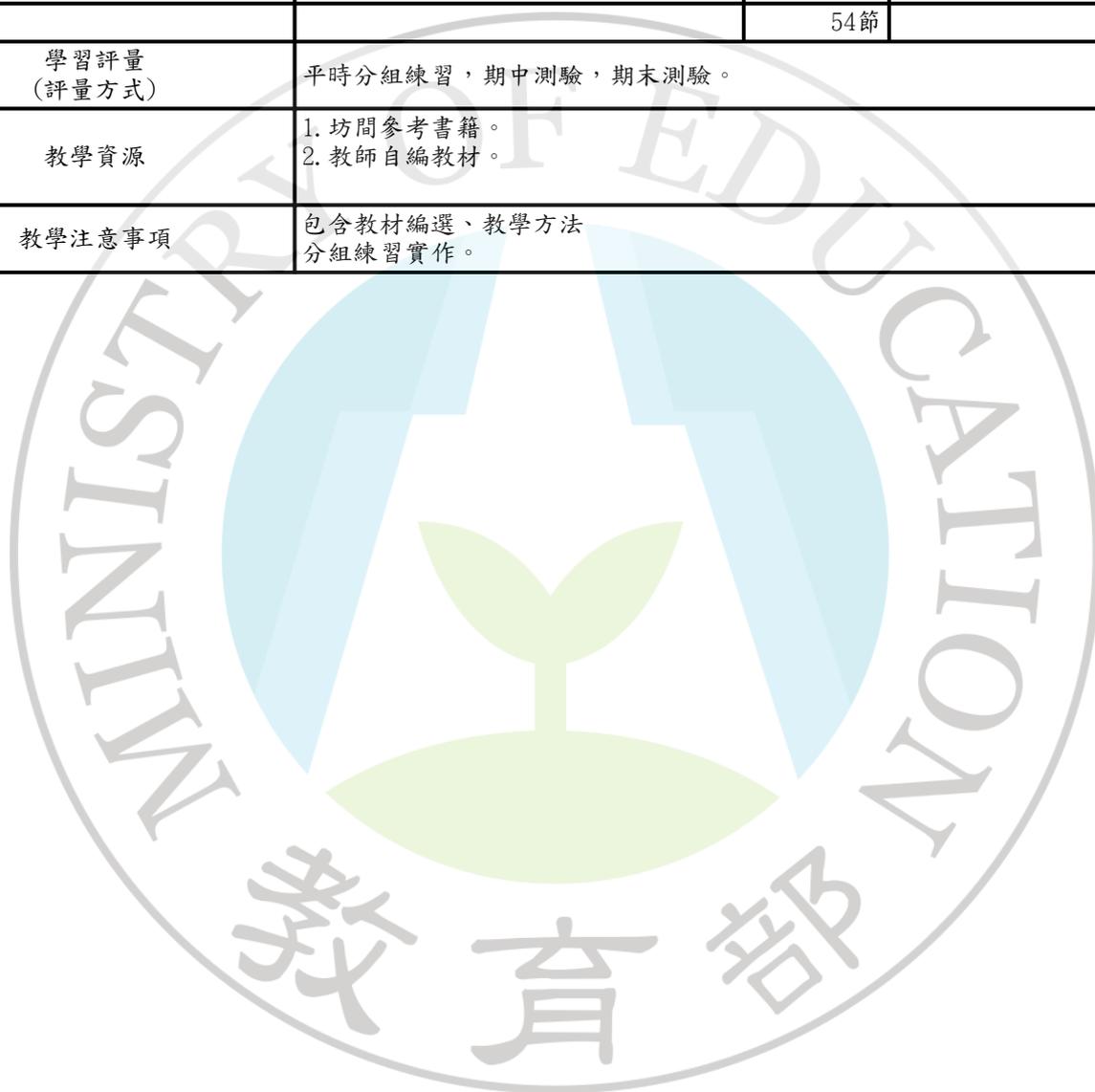
(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
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
(1) 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	
(2) 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	
(3) 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	
(4) 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	3	
(5) 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	3	
(6) 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	6	
(7) 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	6	
(8) 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	3	
(9) 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	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 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	6	
(11) 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	
(12) 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	6	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗。		
教學資源	1. 坊間參考書籍。 2. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法分組練習實作。		



(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
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
(1) 認識窯烤爐及器具	認識窯烤爐及器具	8	
(2) 窯烤披薩	製作麵糰、窯烤披薩製作	8	
(3) 窯烤麵包	製作麵糰、窯烤麵包實作	8	
(4) 窯烤蔬菜	清洗食材、製作醬汁、窯烤蔬果	8	
(5) 窯烤滷肉	醃製豚肉、雞肉、鴨胸等，運用西餐所學醃製方式製作出具有商品價值的食物	8	
(6) 創意窯烤(1)	與學生共同討論，激盪出不同的創意窯烤內容	8	
(7) 創意窯烤(2)	學生分組討論，激盪出不同的創意窯烤內容	8	
(8) 創意窯烤(3)	蘑菇焗烤飯、口袋沙拉麵包	8	
(9) 創意窯烤(4)	焗烤海鮮麵、蜜汁培根麵包	8	
(10) 創意窯烤(5)	燒烤蛤蜊絲瓜、咖哩餃	8	
(11) 創意窯烤(6)	火腿芝士麵包、培根蔬菜卷	8	
(12) 創意窯烤(7)	雜糧麵包、巧克力麵包	8	
(13) 創意窯烤(8)	黑麥核桃、北歐麵包	8	
(14) 創意窯烤(9)	肉桂麵包、火龍果起士麵包	8	
(15) 創意窯烤(10)	起士燻雞肉捲、生菜沙拉卷	8	
(16) 創意窯烤(11)	芝士蛋糕、德式乳酪塔	8	
(17) 微型窯烤創業(1)	運用所學，將製作出的窯烤食物於校內販售	8	
(18) 微型窯烤創業(2)	學會計算成本、採購、包裝等流程	8	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	實作成果檢視。		
教學資源	1. 自編教材。 2. 可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)鐵板燒辛香料認識使用	課程能力指標簡介、小組分組、認識辛香料	8	第三學年第一學期
(2)食材乳製品及雜貨介紹	食材乾貨介紹	8	
(3)基本烹調法之講解	介紹烹調方法	8	
(4)刀工練習	切割示範、練習	8	
(5)醬汁製作	泰式酸辣醬、原味辣椒醬、關東煮沾醬、原味沙茶醬、蚵仔煎醬、麻辣湯底	8	
(6)前菜製作1	照燒醬、糖醋醬、湖南老虎醬、五味醬、特味辣椒醬、川味麻辣醬等常用醬汁	8	
(7)前菜製作2	蕃茄火腿起司蛋捲、原味明蝦佐鮮滋汁、凱薩沙拉	8	
(8)主菜-肉類料理1	炒三鮮、英式水波蛋等菜餚製作	8	
(9)主菜-肉類料理2	義大利米蘭豬排、美式烤肋排、漢堡三鮮菜	8	
(10)主菜-肉類料理3	鋁袋海陸包、藍帶豬排、義式麵食、煎香草牛肋排、香煎雞排	8	第三學年第二學期
(11)常見家常料理1	蔥爆鮮蠔、鐵板花枝、塔香煎蛋、荷包蛋	8	
(12)常見家常料理2	鐵板豆腐、快炒高麗菜等菜餚製作	8	
(13)湯類1	法式洋蔥湯、奶油玉米湯、菠菜	8	
(14)湯類2	蛤蜊湯、海鮮湯等湯品製作	8	
(15)海鮮類1	香煎鯛魚排、義式蕃茄鯛魚排、香煎干貝、鳳尾大蝦	8	
(16)海鮮類2	魚下巴、和風薄鹽鯖魚、深海厚切鱈魚、時令鮮魚等魚類製作	8	
(17)套餐組合1	肋眼牛排+蝦仁炒蛋、神戶牛排+蚵仔+鱈魚	8	
(18)套餐組合2	牛小排+鐵板花枝、香煎雞排+多利魚	8	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	平時分組練習，期中實作測驗，期末實作測驗。
教學資源	1. 訪問參考書籍。 2. 教師自編教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組練習實作。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡拉花實務
	英文名稱	Coffee flower creation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：飲料實務	
教學目標(教學重點)	本課程旨在介紹咖啡的製作及學習拉花的技巧，進而學習到吸引人的咖啡拉花圖案。 課程目標(Course Objectives) 1. 瞭解咖啡，咖啡之基本理論，標準作業流程。 2. 瞭解各類咖啡相關之實務，作業準則。 3. 拉花基礎技巧理解，基本拉花演練、實務操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹、認識咖啡豆	1. 認識咖啡豆 2. 咖啡拉花的基底——義式濃縮咖啡 3. 精華濃縮的咖啡泡沫	8	第三學年第一學期
(2)認識機器具、咖啡烘焙	1. 認識機器具 2. 挑選適當新鮮程度的咖啡豆及烘焙程度 3. Crema的顏色、質地(細緻度)	8	
(3)實際萃取濃縮咖啡	1. 實際萃取濃縮咖啡——粉量 2. 裝填粉與整粉 3. 填壓 4. 萃取	8	
(4)鋼杯差異性	1. 關於拉花所使用的器具 2. 尖口杯嘴與圓口杯嘴 3. 平口的杯嘴、外翻的杯嘴 4. 鋼杯容量與蒸汽量大小 5. 咖啡杯型如何挑選	8	
(5)牛奶選擇及說明	1. 蒸奶泡沫的質與量 2. 不易維持的完美 3. 穩定的濕性奶泡結構 4. 挑選適合蒸打的牛奶 5. 奶泡和牛奶的黃金比例 6. 關於發泡比例對於拉花的影響	8	
(6)咖啡拉花實作1	1. 咖啡拉花實作 2. 拉花成形的起始點 3. 減緩衝力黑白分明 4. 適當的拉花時機 5. 拉花基本圖形	8	
(7)咖啡拉花實作2	拉花基本圖形練習	8	
(8)拉花練習1	小心形	8	
(9)拉花練習2	大心形	8	
(10)拉花練習3	大片葉形	8	第三學年第二學期
(11)拉花練習4	洋蔥心	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)拉花練習5	鬱金香	8	
(13)拉花練習6	小片葉形	8	
(14)拉花練習7	天鵝	8	
(15)拉花練習8	拉花進階圖形	8	
(16)拉花練習9	一箭穿心	8	
(17)拉花練習10	創意圖案1	8	
(18)拉花練習11	創意圖案2	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 期中考術科。 2. 平時成績。 3. 期末考術科。		
教學資源	1. 拉花創作教科書-旭屋著作-東販出版。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 引導口述實際操作示範。		



(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾
	英文名稱	Korean style flower decoration
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解餐飲安全與衛生的基本知識及規範。 2. 熟知廚房安全及規範。 3. 培養創新思維及細膩度。 4. 擅於使用擠花嘴製作出有價的藝術品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 認識器具	1. 認識裱花基本器具。 2. 認識調色，學習色彩學。 3. 調製豆沙完美比例。	6	第三學年第一學期
(2) 圓形花環款蛋糕(一)	花形：芍藥(半開)、鬱金香、蠟花。	15	
(3) 圓形花環款蛋糕(二)	花形：馬蹄蓮、裝飾小花、牡丹(中間開放)。	15	
(4) 半球型蛋糕(一)	花形：毛茛(花苞全開)、聖誕紅(演示)、松蟲草、曇花。	18	
(5) 半球型蛋糕(二)	花形：洋甘菊、紫羅蘭、毛茛屬(芽，開放)、一品紅(演示)、SCABIOSA、OXY PETALUDM、甘菊。	18	第三學年第二學期
(6) 杯子蛋糕(一)	雙層鐵筷子、非洲菊、繡球、波斯菊、花苞、雙根草、宇宙。	18	
(7) 杯子蛋糕(二)	花蕾、茱麗葉玫瑰、芍藥(全開)、婆婆納、肝風草、牡丹(開放)。	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	實作評量。		
教學資源	可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組實際操作。		

(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	團膳製備實務
	英文名稱	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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：菜單設計	
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
(1) 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	3	
(2) 團體膳食採購管理	HACCP大量製備供膳系統介紹、採購管理	3	
(3) 各類食物運銷過程	食材管理、食物製備	3	
(4) 庫房管理方法	工作簡化方法、庫房管理方法	3	
(5) 團體膳食設備與用具	團體膳食設備與用具認識	3	
(6) 營養價值	食物學、餐飲衛生與安全、營養成分計算	3	
(7) 烹調實務-1	拿手菜(十人份)設計與試作	9	
(8) 烹調實務-2	五十人份員工餐製備	9	
(9) 烹調實務-3	百人份營養便當製作	12	
(10) 工廠參訪	團膳工廠參訪	6	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 期中考—學科。 2. 平常成績(期中考前)。 3. 期末考—術科。		
教學資源	出版社書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法引導口述實際操作示範。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	3D造型立體雕花
	英文名稱	3D modeling stereo pull flower
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	讓修習同學瞭解及學習： 1. 了解餐飲安全與衛生的基本知識及規範。 2. 培養正確的餐飲安全與衛生態度及職業道德之基本觀念。 3. 擅於使用拉花器，並有足夠的創作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)材料器具認識	1. 專用工具、食材介紹 2. 黃金比例果露調製	6	第一學年第一學期
(2)基本技巧-線條與輪廓	1. 基礎素描輪廓概念 2. 精緻線條繪製技巧	6	
(3)奶泡製作-簡易立體雕花	1. 奶泡製作 2. 藝術與飲品的結合	6	
(4)拉花入門知識	1. 飲品概念 2. 咖啡概念	6	
(5)拉花前置作業	1. 製作調色果醬 2. 巧克力調製 3. 奶泡製作 4. 奶泡分杯 5. 奶泡調色 6. 奶泡擺放位置 7. 奶泡與飲品	6	
(6)立體拉花實作(1)	泡溫泉的小貓咪	6	
(7)立體拉花實作(2)	Love小雞	6	
(8)立體拉花實作(3)	大鼻熊	6	
(9)立體拉花實作(4)	三隻小豬	6	
(10)立體拉花實作(5)	趴趴柴犬	6	第一學年第二學期
(11)立體拉花實作(6)	享用大餐的兔子	6	
(12)立體拉花實作(7)	招財小豬	6	
(13)立體拉花實作(8)	松鼠	6	
(14)立體拉花實作(9)	馬戲團裡的大象	6	
(15)立體拉花實作(10)	吃太飽的貓	6	
(16)立體拉花實作(11)	白色泰迪熊	6	
(17)立體拉花實作(12)	游泳小熊	6	
(18)立體拉花實作(13)	瓢蟲	6	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	實作評量。
教學資源	可配合投影片、錄影帶、實體等協助講解，以增加教學效果。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 分組操作練習。



(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調進階實習
	英文名稱	Chinese cooking advanced internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使學生了解中餐烹調進階相關知識。 2. 增加中餐視野及製作要領。 3. 學習中餐各種烹調法的進階變化，進而活用烹調法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 廣東菜	1. 咕咾肉、廣式炒麵 2. XO醬炒鮮貝、蠔油芥藍牛肉 3. 大良炒鮮奶、東江豆腐煲 4. 東江鹽焗雞、百花釀雞腿	8	
(2) 福建菜	1. 佛跳牆、閩生果 2. 炸五香條、荔枝肉 3. 班指干貝、八寶紅蟳飯 4. 龍鬚燕丸、八寶芋泥	8	
(3) 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	
(4) 湖南菜	1. 東安子雞、剝椒魚頭 2. 左宗棠雞、粉蒸排骨 3. 辣子雞丁、 4. 蒜苗炒腊肉	8	
(5) 江蘇菜	1. 揚州炒飯、松鼠魚 2. 龍鳳腿、無錫肉骨頭 3. 砂鍋獅子頭、文思豆腐 4. 水晶肴肉、	8	
(6) 山東菜	1. 九轉大腸、三彩大蝦 2. 焦溜杯花蛋、蔥燒海參 3. 蔥燒蹄筋、油爆雙脆 4. 芙蓉蝦仁、鍋燒肘子	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)浙江菜	1. 東坡肉、紅燒划水 2. 宋嫂魚羹、蜜汁火方 3. 紹興醉雞、西湖醋魚 4. 龍井蝦仁、炸響鈴	8	
(8)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	
(9)臺灣菜	1. 三杯雞、西魯肉 2. 麻油雙腰、蔭豉鮮蚶 3. 鳳梨蝦球、瓜仔肉 4. 排骨酥湯、魷魚螺肉蒜	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。		
教學資源	1. 板書 2. 教科書(中餐烹調III/全華)、自編教材 3. 照像機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 讓學生瞭解學習目標 2. 技術內容以來實務操作教學，以增加教學效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：中餐烹調實習	
教學目標(教學重點)	利用容易取得的食材原料，兼顧營養概念，在熟悉的菜式中激發並揮灑一些個人創意，做出一道道讓人齒頰留香的菜餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)豬肉料理	1. 生爆鹽煎肉、醋溜丸子、創意料理(1) 2. 紅燈綠葉、魚香肉片、創意料理(2) 3. 花生燉豬腳、紅燒子排、創意料理(3)	9	
(2)牛肉料理	1. 乾煸牛肉絲、彩椒牛肉粒、創意料理(4) 2. 麻辣牛腱、宮保牛肉、創意料理(5) 3. 蔥爆牛肉、串燒牛肉三明治、創意料理(6)	9	
(3)雞肉料理	1. 蠔油燒扒雞翅、豆苗雞絲、創意料理(7) 2. 醬爆雞丁、砂鍋紹興燒雞、創意料理(8) 3. 辣子雞丁、三色棒棒雞絲、創意料理(9)	9	
(4)海鮮料理	1. 鳳尾草蝦、黃燜鯽魚、創意料理(10) 2. 琵琶蝦、酸菜白菜蚌麵、創意料理(11) 3. 醬燒青蟹、火爆三鮮、創意料理(12)	9	
(5)蔬果料理	1. 苦瓜燜小魚乾、麻油雙耳、創意料理(13) 2. 乾煸鮮筍、三色甜薯沙拉、創意料理(14)	6	
(6)蛋豆料理	1. 蛤蜊蒸蛋、三杯蛋、創意料理(15) 2. 香菇燜腐竹、客家釀豆腐、創意料理(16)	6	
(7)湯品料理	1. 河州肉片湯、家長蛋湯、創意料理(17) 2. 漁翁得利、細露蹄筋、創意料理(18)	6	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1. 平時評量占學期成績50%，採多元評量：教室秩序及操作安全、學習態度、出席狀況、課後清潔、成品成績。 2. 職業道德30%，評量方式：期中、期末大掃除。 3. 術科考試占學期成績20%。		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 板書。 2. 教科書(創意家常菜I/啟英)。 3. 自編教材。 4. 照像機。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 讓學生瞭解教學目標。 2. 技術內容以實務操作教學，以增加教學效果。



(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	川菜料理
	英文名稱	Sichuan cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入		
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：中餐烹調實習	
教學目標(教學重點)	1. 川菜烹調有四個特點：選料認真、刀工精細、合理搭配、精心烹調。 2. 烹調方法：在烹調方法上常用炒、滑、爆、煸、炸、煮、煨等，尤為小煎、小炒、干煸和干燒有極具特色。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 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	8	
(2) 川菜料理實務一	魚香肉絲、宮保雞丁、魚香茄子	8	
(3) 川菜料理實務二	黃金皮蛋、魚香烘蛋、四季肥腸、乾煸四季豆、	8	
(4) 川菜料理實務三	豆干牛肉絲、乾燒蝦仁、川椒松花、水煮肉片、	8	
(5) 川菜料理實務四	椒麻脆皮雞、水煮牛肉、熊掌豆腐、	8	
(6) 川菜料理實務五	水煮魚片、茄腸堡、麻婆豆腐、成都子雞、紹子豆腐	8	
(7) 川菜料理實務六	左宗雞、米椒小炒、川味酸辣湯、香辣雞鍋湯、螞蟻上樹	8	
(8) 川菜料理實務七	口水雞、干扁杏鮑菇、蒼蠅頭、紅油炒手、豆酥鱈魚	8	
(9) 川菜料理實務八	老皮嫩肉、辣子雞丁、豆瓣魚、五更腸旺、川味回鍋肉	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	平時分組練習，期中測驗，期末測驗。		
教學資源	1. 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。		