附件

實用技能學程

備查文號： 教育部國教署中華民國111年04月15日臺教授國字第1110048577號函備查

高級中等學校課程計畫

嘉義縣私立萬能高級工商職業學校

學校代碼：**101406**

實用技能學程課程計畫書

本校**110**年**11**月**17**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**111**年**06**月**24**日

目 錄

● 學校基本資料表 1
壹、依據 2
貳、學校現況 3
參、學校願景與學生圖像 5
　一、學校願景 5
　二、學生圖像 6
肆、課程發展組織要點 7
　課程發展委員會組織要點 7
伍、課程規劃與學生進路 9
　一、餐旅群餐飲技術科教育目標 9
　二、餐旅群餐飲技術科學生進路 10
陸、群科課程表 12
　一、教學科目與學分(節)數表 12
　二、課程架構表 15
　三、科目開設一覽表 16
柒、團體活動時間實施規劃 18
捌、彈性學習時間實施規劃 19
　一、彈性學習時間實施相關規定 19
　二、學生自主學習實施規範 21
　三、彈性學習時間實施規劃表 22
玖、學校課程評鑑 24
　學校課程評鑑計畫 24
　109學校課程評鑑結果 26
附件二：校訂科目教學大綱 27

學校基本資料表

學校校名	嘉義縣私立萬能高級工商職業學校		
技術型	專業群科		1. 電機與電子群：資訊科、電機科 2. 設計群：多媒體設計科 3. 家政群：時尚造型科 4. 餐旅群：餐飲管理科
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
		其他	
實用技能學程	1. 動力機械群：汽車修護科(日間上課) 2. 電機與電子群：水電技術科(日間上課)、微電腦修護科(日間上課) 3. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課) 4. 美容造型群：美髮技術科(日間上課)		
聯絡人	處　室		教務處
	職　稱		教學組長
	電　話		05-2687777#213

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建教合作班課程實施規範。

五、 十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	電機與電子群	資訊科	2	163	2	135	2	171	6	469
	電機與電子群	電機科	1	14	0	0	0	0	1	14
	設計群	多媒體設計科	1	12	1	18	1	16	3	46
	家政群	時尚造型科	0	0	0	0	1	15	1	15
	餐旅群	餐飲管理科	2	91	2	92	2	100	6	283
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	38	1	26	1	35	3	99
	電機與電子群	水電技術科(日間上課)	1	45	1	35	1	44	3	124
	電機與電子群	微電腦修護科(日間上課)	1	9	1	14	1	22	3	45
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	2	51	2	54	2	69	6	174
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	7	1	10	0	0	2	17
合計			12	430	11	384	11	472	34	1286

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	設計群	多媒體設計科	1	45
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	45
	電機與電子群	水電技術科(日間上課)	1	45
	電機與電子群	微電腦修護科(日間上課)	1	45
	商業群	多媒體技術科(日間上課)	1	45
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	2	45
合計			7	315

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

一、學校願景 一流職校模範建教是學校發展目標也是學校的願景，萬能經由師生及家長共塑的願景內涵是技能精進、產學接軌、活力校園、適性揚才、國際校園，即以科技為軸心，以產學、活力、適性、國際為半徑畫個同心圓。期待萬能以和諧的心靈、創新的思維、活力的精神來創造多元發展與永續經營。 二、本校校務發展的願景如下：（一）技能精進： 以學校特色實習課程與良好設備與師資訓練國家所需基層技術人才，將技能檢定職種能力融入學校本位課程，期望每位萬能學子三年之中至少取得一張丙級技術證照，質優者三年級取得乙級技術證照。（二）產學接軌： 藉由辦理建教合作班、就業導向專班、產學攜手專班、公民營研習、業師協同教學.. 等與業界互動密切，除增加教師與業界交流機會外，也對於學生培養畢業即就業實力，有莫大幫助。（三）活力校園： 本著嚴管勤教優良傳統，使學生培養積極、主動、開朗、活潑的建全個性，透過校園環境，塑造學生發展人與人、人與自然、人與社會的正向關係。（四）適性揚才： 依學生特質給予適合進路發展，在校藉由系統課程專精其技能，並擇優代表學校參加各種比賽，不僅增加學生自信心，亦培養未來就業實力。（五）校園國際： 這是一個「全球在地化」(glocalization)的時代，如何創造「校園國際化」的學習環境，以培育學生國際化的素養與國際移動的能力(global mobility)，將是世界各國學校發展重點。從教育觀點來看，學生跨國移動能力的培養，主要來自三方面的訓練：專業素養、溝通能力和生活能力，從104學年度開始招收海外僑生預計至107學年度本校將有六百多名海外僑生，如何利用此一優勢讓本校學生提升跨國移動能力，將是本校未來推動重點。

二、學生圖像

品德能力

培養人格健全的學生是全體教職團隊共同追求的目標。我們認為教育唯有建立在端正人格基礎上，知識和技藝才會有其價值和意義。

學習能力

學校教育是一時的，唯有不斷學習新知識，循著知識的軌跡，我們才能讓學生在未來能發揮自我價值以服務社會。

統整能力

未來社會必須整合各項技能與觀念才能符合社會需求，建立學生正確的職場態度與精神是比技能培養更重要的一件事，學生畢業後都會進入職場，而如何與人合作完成任務並擁有正確的工作態度將是在萬能必修科目之一。

專業能力

本校長期推動國家證照，讓學生們從進入萬能那一天起就有目標，雖然在國中階段學科上普遍不佳，但期望在萬能三年能找到自己的目標學得一技之長。



肆、課程發展組織要點

嘉義縣私立萬能高級工商職業學校

課程發展委員會組織要點

嘉義縣私立萬能高級工商職業學校課程發展委員會組織要點

100年8月28日校務會議通過
103年8月26日校務會議通過
106年8月27日校務會議修正通過
107年7月18日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過
一、 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)。
二、 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員29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：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任)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) 領域/科目教師：由各領域/科目召集人（含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域及藝術領域）擔任之，每領域/科目1人，共計5人。
(四) 專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計6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：由學校教師會推派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。(設有專業群科學程者應設置之)
(九) 學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。
(十) 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。
(十一) 校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)
(十二) 社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。(註：學校得視需要聘任之)
三、 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。
四、 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。
五、 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)
(一) 各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
(二) 各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。
(三) 各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。
研究會針對專業議題討論時，應(或得)邀請業界代表或專家學者參加。
六、 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。
七、 各研究會之運作原則如下：
(一) 各領域/科目/專業群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
(二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目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(群)召集人具簽送本委員會會核定後辦理。
（六）各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1.培育餐旅事業之專業基層人才。 2.培養中式點心製作之人才。 3.培養西式點心製作之人才。 4.培養相關專業領域繼續進修人才。

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	1.相關就業進路： 中餐助廚、餐廳服務人員 2.科專業能力(核心技能專長)： 具備熟悉餐飲器材操作，餐飲產品製作之能力。 具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。 3.檢定職類： 中餐烹調丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☑觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑餐飲衛生與安全3學分 ☑飲食文化與鑑賞2學分 ☑創意在地伴手禮盒研究6學分 ☑國際禮儀2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☑中餐烹調實習8學分 ☑養生蔬食料理實習3學分
第二年段	1.相關就業進路： 烘焙師傅、飲料調製員、中式 點心師傅 2.科專業能力(核心技能專長)： 具備餐旅業專業人員態度與職場倫理之能力。 具備餐旅相關領域之基礎知識能力。 3.檢定職類： 烘焙食品丙級、中式麵食丙級、餐飲服務丙級。 具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑餐飲管理4學分 ☑飲料研究3學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑職涯體驗2學分 ☑烘焙食品實習8學分 2.2 校訂選修： ☑台灣小吃4學分 ☑創意飲料調製實習4學分 ☑中式水調發麵實習4學分 ☑日本料理實習4學分 ☑港式點心實習4學分
第三年段	1.相關就業進路： 中餐廚師、中式點心師傅、西 餐廚藝專業人員 2.科專業能力(核心技能專長)： 具備辦理各類型餐會及外場餐廳服務之能力。 具備溝通合作之能力，能規劃餐飲相關活動之能力。 具備國際觀瞭解餐飲時事，能展現創新思維之能力。 具備製作餐飲產品之能力。 3.檢定職類： 中餐烹調乙級、西餐烹調丙級、飲料調製丙級	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑餐飲服務進階2學分 ☑膳食設計與製備2學分 ☑宴會管理2學分 ☑娛樂事業管理2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑專題實作6學分 2.2 校訂選修： ☑西餐烹調實習8學分 ☑西式點心實習8學分 ☑蛋糕裝飾實習8學分 ☑鐵板燒實習4學分 ☑宴會實習4學分 ☑國際烹調實習4學分 ☑中式點心實習10學

			分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科　教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
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	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美語 原住民族語文-泰雅語 原住民族語文-布農語 原住民族語文-鄒語 原住民族語文-賽德克語	2			1	1			因本土語言課程的開設需符合學生的需求，本校規劃於高一上學期調查新生對於本土語言之實際需求後，再針對預定開設之本土語言課程進行師資審核及徵聘。為使教學單位安排課程更為妥適，因此將本土語言安排於第二學年。
			英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2					
		社會	歷史	4			2				
			地理					2			
			公民與社會								
		自然科學	物理	4							
			化學				2				
			生物					2			
		藝術	音樂	4		2					
			美術		2						
			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		2						
			環境科學概論								
		科技	生活科技								
			資訊科技								
		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	14	14	5	5	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	2	2	3	3	3	3	
	部定必修學分合計			54	16	16	8	8	3	3	

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科　教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)
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		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	25學分 13.30%	中文閱讀與賞析	8			2	2	2	2	
				英語閱讀與聽力	6			2	2	1	1	
				應用數學	4			2	2			
				體育活動	6			2	2	1	1	
				國防通識	1			1				
				小計	25	0	0	9	8	4	4	
		專業科目	0學分 0.00%									
				小計	0	0	0	0	0	0	0	
		實習科目	16學分 8.51%	專題實作	6					3	3	
				職涯體驗	2			2				業界專家授課，師資：愛思家樂健康廚房姚順發主廚。 業界參訪：耐斯王子大飯店，一般餐廳工作流程，準備工作原則及注意事項，基本服務技巧與餐飲禮儀。授課為耐斯王子大飯店外場副理許靖華。
				烘焙食品實習	8			4	4			
				小計	16	0	0	6	4	3	3	
		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			41	0	0	15	12	7	7	
	校訂選修	一般科目	0學分 0.00%									
				應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	
		專業科目	28學分 14.89%	餐飲衛生與安全	3	3						☐跨班
				飲食文化與鑑賞	2	2						☐跨班
				創意在地伴手禮盒研究	6	3	3					☐跨班
				國際禮儀	2		2					☐跨班
				餐飲管理	4			4				☐跨班

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	
校訂科目	校訂選修	專業科目	28學分 14.89%	飲料研究	3				3			□跨班
				宴會管理	2					2		□跨班
				餐飲服務進階	2					2		□跨班
				膳食設計與製備	2					2		□跨班
				娛樂事業管理	2						2	□跨班
				應選修學分數小計	28	8	5	4	3	6	2	
		實習科目	65學分 34.57%	蔬果切雕實習	8	4	4					□跨班
				台灣小吃	4			4				□跨班
				創意飲料調製實習	4				4			□跨班
				中式水調發麵實習	4			4				□跨班
				中餐烹調實習	8	4	4					□跨班 基礎刀工、基本烹調
				養生蔬食料理實習	3		3					□跨班
				日本料理實習	4				4			□跨班
				港式點心實習	4				4			□跨班
				西餐烹調實習	8					4	4	□跨班
				西式點心實習	8					4	4	☑跨班 2選1
				蛋糕裝飾實習	8					4	4	☑跨班 2選1
				鐵板燒實習	4						4	□跨班
				宴會實習	4						4	☑跨班 2選1
				國際烹調實習	4						4	☑跨班 2選1
				中式點心實習	10					6	4	□跨班 進階中式麵食點心製作 *上學期學生尚在摸索中，須較多節數練習，下學期已較為熟悉，故安排四學分即可。
				應選修學分數小計	65	8	11	4	8	14	20	校訂選修實習科目開設85學分
		特殊需求領域	0學分 0%	生活管理	24	4	4	4	4	4	4	□跨班
				社會技巧	24	4	4	4	4	4	4	□跨班
				學習策略	24	4	4	4	4	4	4	□跨班
				職業教育	24	4	4	4	4	4	4	□跨班
				輔助科技應用	24	4	4	4	4	4	4	□跨班
				應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設120學分
		選修學分數合計			93	16	16	8	11	20	22	
	校訂必修及選修學分上限合計				134	16	16	23	23	27	29	
學分上限總計					188	32	32	31	31	30	32	
每週團體活動時間(節數)					12-18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)					4-12	0	0	1	1	2	0	
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	25	13.30%	系統設計
		專業科目		0	0.00%	
		實習科目		16	8.51%	
	選修	一般科目		0	0.00%	
		專業科目		28	14.89%	
		實習科目		65	34.57%	
	合　　計			134	71.28 %	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	81	43.09%	系統設計
應修習學分數			180-192學分		188學分	系統設計
六學期團體活動時間合計			12-18節		18節	系統設計
六學期彈性學習時間合計			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	
	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。
　　2.上課總節數＝應修習學分數＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科　科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年				第二學年				第三學年		
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期
部定科目	語文		→		→	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	→		→		→	
			→		→		→	地理	→		→	
	自然科學		→		→	化學	→		→		→	
			→		→		→	生物	→		→	
	藝術		→	音樂	→		→		→		→	
		美術	→		→		→		→		→	
	綜合活動 健康與體育		→	生涯規劃	→		→		→		→	
		法律與生活	→		→		→		→		→	
		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		→		→	中文閱讀與賞析	→	中文閱讀與賞析	→	中文閱讀與賞析	→	中文閱讀與賞析
			→		→	英語閱讀與聽力	→	英語閱讀與聽力	→	英語閱讀與聽力	→	英語閱讀與聽力
	數學		→		→	應用數學	→	應用數學	→		→	
	綜合活動 健康與體育		→		→	體育活動	→	體育活動	→	體育活動	→	體育活動
	全民國防教育		→		→	國防通識	→		→		→	

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科　科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年		第二學年		第三學年	
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	觀光餐旅業導論				
	實習科目			餐飲服務技術	餐飲服務技術		
						飲料實務	飲料實務
校訂科目	專業科目	餐飲衛生與安全					
		飲食文化與鑑賞					
		創意在地伴手禮盒研究	創意在地伴手禮盒研究				
			國際禮儀				
				餐飲管理			
					飲料研究		
						宴會管理	
						餐飲服務進階	
						膳食設計與製備	
							娛樂事業管理
	實習科目					專題實作	專題實作
				職涯體驗			
				烘焙食品實習	烘焙食品實習		
		蔬果切雕實習	蔬果切雕實習				
				台灣小吃			
					創意飲料調製實習		
				中式水調發麵實習			
		中餐烹調實習	中餐烹調實習				
			養生蔬食料理實習				
					日本料理實習		
					港式點心實習		
						西餐烹調實習	西餐烹調實習
						西式點心實習	西式點心實習
						蛋糕裝飾實習	蛋糕裝飾實習
							鐵板燒實習
							宴會實習
							國際烹調實習
						中式點心實習	中式點心實習

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	24	24	24	24	24	24
週會或講座活動節數	12	12	12	12	12	12
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

嘉義縣私立萬能高級工商職業學校彈性學習時間實施要點

中華民國107年7月13日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
嘉義縣私立萬能高級工商職業學校（以下簡稱本校）彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間補充規定（以下簡稱本補充規定）。
三、 本校彈性學習時間之實施原則
（一） 本校彈性學習時間，在二年級第1及第2學期時，各於學生在校上課每週35 節中，開設每週2節；在三年級第1及第2學期時，各於學生在校上課每週35 節中，開設每週2節〔是否採計學分，請各校自訂〕。
（二） 本校彈性學習時間之實施採班群(全年級)方式（每一班群需達3班以上）分別實施。
（三） 各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
（四） 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。
（五） 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。
四、 本校彈性學習時間之實施內容
（一） 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。
（二） 選手培訓：由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前3個月為原則，申請表件如附件1-1；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加4週，申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。
（三） 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
（四） 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後1週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。
（五） 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件3。
前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達15人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。
五、 本校學生自主學習之實施規範
（一） 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
（二） 學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多10人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
（三） 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
（四） 每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、30人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。
（五） 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件4-3之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。
六、 本校彈性學習時間之學生選讀方式
（一） 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
（二） 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件1-1資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
（三） 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
（四） 補強性教學：
1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後

實施。
2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。
（五） 學校特色活動：採學生選讀制。
（六） 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
七、 本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕
（一） 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。
（二） 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
（三） 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
（四） 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。
八、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式
（一） 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
（二） 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
（三） 充實（增廣）教學與補強性教學：
1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
（四） 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。
九、 本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
十、 本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

二、學生自主學習實施規範

(須註明O年O月O日第O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。

本校學生自主學習之實施規範

（一） 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。

（二） 學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多10人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。

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

（四） 每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、30人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。

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

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：OOOO(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				□汽車修護科 □水電技術科 □微電腦修護科 □餐飲技術科 □多媒體技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期				□汽車修護科 □水電技術科 □微電腦修護科 □餐飲技術科 □多媒體技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
第二學年	第一學期	自主學習	1	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		繪聲繪影創作	1	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		色彩運用	1	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		保健生活	1	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
	第二學期	美姿美儀	1	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習	1	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年	開設段	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		
第二學年	第二學期	創意造型畫	1	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生活創意	1	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		摺紙工藝	1	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		壓克力運用	1	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
第三學年	第一學期	自主學習	2	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		複合媒材創作	2	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		布包創作	2	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		藝術欣賞	2	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		汽車美容DIY	2	9	☑汽車修護科 ☑水電技術科 ☑微電腦修護科 ☑餐飲技術科 ☑多媒體技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
	第二學期				☐汽車修護科 ☐水電技術科 ☐微電腦修護科 ☐餐飲技術科 ☐多媒體技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

私立萬能高級工商職業學校課程評鑑計畫
中華民國109年11月19日課程發展委員會通過

一、 依據
（一）教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
（二）教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
（三）教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
二、 目的
（一）每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
（二）定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。
三、 課程自我評鑑人員及分工
（一）課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
（二）課程自我評鑑小組成員：
1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組。
2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
（三）各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
（四）全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。
四、 課程自我評鑑實施內容
（一）課程規劃：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
（二）教學實施：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
（三）學生學習：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。
五、 課程自我評鑑實施方式
（一）課程發展委員會實施自我評鑑：
1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
3. 依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑（運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等）。
5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。
（二）教學單位實施自我檢核
1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
（1）依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
（2）依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。
六、 課程自我評鑑流程規劃
（一）校長聘請組成課程自我評鑑小組 - 校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組

（二）課程自我評鑑小組擬定相關草案 - 自我評鑑小組協助擬定：1.課程評鑑計畫草案、2.擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案

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

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

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

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

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

七、
課程自我評鑑時程規劃
工作項目 時程 8 -10月 11月-4月 5 -6月 7月
（一）校長聘請組成課程自我評鑑小組 ●
（二）課程自我評鑑小組擬定相關草案 ●
（三）課程發展委員會通過相關計畫 ●
（四）學科/群科教學研究會與教師個人
進行自我檢核 ● ●
（五）完成課程自我評鑑報告草案 ●
（六）提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 ● ●
（七）結果運用之後續規劃與持續改善 ● ●

八、 課程自我評鑑結果運用
（一）依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
（二）依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
（三）依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
（四）激勵教師進行課程及教學創新。
（五）增進教師對課程品質之重視。
（六）修正學校課程計畫。
（七）提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語閱讀與聽力
	英文名稱	English Reading and listening
師資來源	⊙校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	⊙必修　○選修
	一般科目(領域：⊙語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育)	
	⊙非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑A1.身心素質與自我精進　☐A2.系統思考與問題解決　☐A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑B1.符號運用與溝通表達　☐B2.科技資訊與媒體素養　☐B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐C1.道德實踐與公民意識　☑C2.人際關係與團隊合作　☐C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、訓練學生之聽力、口語表達及簡易報告等。 二、培養學生聽與說之興趣與能力。 三、引導學生將所學之字彙、片語及文法，靈活應用於日常生活之溝通中。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)自我介紹	自我介紹語句練習	12	第二學年第一學期
(二)禮貌詢問	禮貌詢問語句介紹及練習	12	
(三)日常生活用語	日常生活用語介紹及練習	12	
(四)銀行、郵局等場所辦事用語	銀行、郵局等場所辦事用語介紹及練習	12	第二學年第二學期
(五)社交用語	社交用語介紹及練習	12	
(六)英文歌曲練唱	英文歌曲練唱	12	
(七)人際關係	人際關係用語介紹及練習	6	第三學年第一學期
(八)旅遊觀光	旅遊觀光用語介紹及練習	12	
(九)交通搭乘	交通搭乘用語介紹及練習	6	第三學年第二學期
(十)商店購物	商店購物用語介紹及練習	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	以紙筆測驗為主，輔以課堂發問、上台練習等方式評量		
教學資源	由教師挑選相關適合教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.方法宜更須配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各類教具及媒體。 2.應兼重教師課堂訓練及學生大量口說練習。 3.加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中文閱讀與賞析
	英文名稱	Reading and Analysis of Chinese Literature
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目(領域：◉語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育)	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑A1.身心素質與自我精進　☐A2.系統思考與問題解決　☐A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑B1.符號運用與溝通表達　☐B2.科技資訊與媒體素養　☑B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐C1.道德實踐與公民意識　☐C2.人際關係與團隊合作　☐C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2.培養學生閱讀及欣賞淺近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 3.指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 4.促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 5.加強學生人文素養，以鎔鑄人文關懷之情操。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)論語選讀	(1)孔子生平及思想簡介。 (2)論語內容之講解。	12	第二學年第一學期
(二)孟子選讀	文化教材教學 (1)孟子內容之講解。	12	
(三)作文	作文教學 (1)文體解說。 (2)相關範文觀摩。 (3)習作練習（含課外閱讀報告一篇）。 (4)習作檢討。	12	
(四)文選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	12	第二學年第二學期
(五)古典詩選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	12	
(六)現代詩選	範文教學 (1)作者介紹。 (2)題解說明。 (3)課文講解暨賞析。 (4)課後評量活動。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(七)現代論語	現代論語之意義與價值解析	12	第三學年第一學期
(八)儒家思想	孔子與孟子思想比較	12	
(九)論語相關人物	倫語相關人物介紹	12	
(十)孟子相關人物	孟子相關人物介紹	12	第三學年第二學期
(十一)寫作	寫作方式解說	12	
(十二)讀物導讀	課外讀物導讀	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	以紙筆測驗為主，輔以課堂發問、上台練習等方式評量		
教學資源	坊間教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。 2.編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，作有系統之編排。 3.每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。 4.選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。 5.課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-03　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用數學
	英文名稱	mathematics
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目(領域：○語文　◉數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育)	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☐A1.身心素質與自我精進　☑A2.系統思考與問題解決　☐A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑B1.符號運用與溝通表達　☐B2.科技資訊與媒體素養　☐B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐C1.道德實踐與公民意識　☐C2.人際關係與團隊合作　☐C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、引導學生瞭解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識。 二、培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。 三、訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。 四、增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續進修、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)排列組合	1.排列組合相關概念講解 2.排列組合計算練習	18	第二學年第一學期
(二)機率與統計	1.機率與統計相關概念講解 2.機率與統計計算練習	18	
(三)三角函數的應用	1.三角函數相關概念講解 2.三角函數計算練習	18	第二學年第二學期
(四)二次曲線	1.二次曲線相關概念講解 2.二次曲線計算練習	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	除紙筆測驗外，配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法		
教學資源	坊間教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本科目大要內容即為二年級數學課程內容，以強化原有數學技能為原則。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-04　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國防通識
	英文名稱	National defense knowledge
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目(領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　◉全民國防教育)	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑A1.身心素質與自我精進　☑A2.系統思考與問題解決　☑A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑B1.符號運用與溝通表達　☐B2.科技資訊與媒體素養　☐B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☑C1.道德實踐與公民意識　☑C2.人際關係與團隊合作　☑C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/1/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培育宏觀國際視野，增進國防安全知識。 二、凝聚國人憂患意識，淬煉愛國愛鄉情操。 三、深化全民國防共識，確保國家整體安全。 四、提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。 五、熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)軍事事務革新	1.當代軍事科技的特色 2.軍事事務革新	6	
(二)先進武器簡介	1.先進武器簡介 2.資訊作戰 3.電磁防護 4.飛彈防禦系統	6	
(三)未來軍事科技發展趨勢	1.未來軍事科技發展趨勢 2.生物科技 3.奈米科技	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	以多元評量方式為主，輔以課堂發問、小組討論、報告等方式評量。		
教學資源	坊間教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本綱要應與歷史、地理、公民與社會或其他相關學科之教材與議題配合，但加以區隔，以達相輔相成，拓展學生學習領域和綜合思考能力。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-05　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育活動
	英文名稱	Physical activity
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目(領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育)	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑A1.身心素質與自我精進　☐A2.系統思考與問題解決　☐A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐B1.符號運用與溝通表達　☐B2.科技資訊與媒體素養　☐B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐C1.道德實踐與公民意識　☑C2.人際關係與團隊合作　☐C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1了解運動的意義 2.認識運動的益處 3.能了解各項運動方法及要領 4.能正確做出各項運動技巧 5.培養遵守規則的態度與習性 6.培養互助合作及互相學習的精神 7.培養積極進取的學習態度 8.學會欣賞各項運動競技的比賽	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)排球低手傳球動作要領	1.排球低手傳球動作要領 2.排球低手傳球動作練習	12	第二學年第一學期
(二)籃球投籃動作要領	1.籃球投籃動作要領 2.籃球投籃動作練習	12	
(三)壘球傳接球動作要領	1.壘球傳接球動作要領 2.壘球傳接球動作練習	12	
(四)桌球正手抽球、接發	桌球正手抽球、接發球動作要領 1.桌球正手抽球動作要領 2.桌球正手抽球動作練習 3.桌球接發球動作要領 4.桌球接發球動作練習	12	第二學年第二學期
(五)體適能－肌力、肌耐力的訓練方法	1.體適能－肌力、肌耐力的訓練方法介紹 2.體適能－肌力、肌耐力的訓練方法練習	6	
(六)羽球基本動作要領	1.羽球基本動作練習 2.羽球應用技術	6	
(七)棒壘球基本動作要領	1.棒壘球基本動作介紹 2.棒壘球基本動作練習	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(八)羽球組合動作要領	1.長球基本動作介紹及練習 2.殺球基本動作介紹及練習 3.網前球基本動作介紹及練習 4.挑球基本動作介紹及練習 5.長球、切球、網前球與挑球組合動作練習	6	
(九)足球動作要領	1.足球運球動作要領介紹及練習 2.傳球動作要領介紹及練習 3.射門動作要領介紹及練習	12	第三學年第一學期
(十)扯鈴動作要領	1.扯鈴基本動作 2.扯鈴拋接動作	6	
(十一)棒壘球應用技術	1.棒壘球進攻技術應用 2.比賽與欣賞	12	第三學年第二學期
(十二)重量訓練	1.基本重量訓練方法 2.基本重量訓練	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	上課練習及活動參與狀況、各項體能測驗成績		
教學資源	本校各運動場地、設備及器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.實施體育教學時除使用各項運動器材為主要教具外，亦可多利用數位光碟、錄影帶、圖。 2.為使雨天體育課正常化、多樣化，可利用視聽教室或一般教室加裝視聽設備實施。 3.各項教學資源除學校設置外亦可鼓勵學生自製簡易運動器具，蒐集相關圖片或剪報等，以增進教學成效。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化與鑑賞
	英文名稱	Food culture and appreciation
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	2/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	本課程從飲食切入，藉著探索食物淵源、飲食行為本質、飲食與日常生活、飲食與人類文明等，來銜接人民生活與社會變遷。所以很重要的觀念是：本課程絕非味覺導引，飲食文化絕非美食文化，而是藉著探索與飲食相關的種種，來追尋它們在人類及其文化演進中的意義。由此逐漸導向學術層面，使學生能放鬆心情學習學院層次的知識，不再視歷史文化課程為刻板與記誦。 本課程導引學生用「心」來學習，體認文化並非僅是冰冷枯燥的術語或資料的堆砌，而是可以從像是飲食這樣通俗平凡的角度進入，歷史文化更是一種親切與感動。因此雖不刻意強調學術表象，然最終必能具備豐富的文化內涵與足夠的學術深度。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	飲食文化的敘述	2	
(二)飲食文化概說	從尋常飲食到歷史文化	4	
(三)中國的區域菜系	中國的區域菜系，「四大菜系」是指魯菜、川菜、粵菜、淮揚菜	4	
(四)中國的主題菜系	中國的主題菜系，「八大菜系」是指魯菜、川菜、粵菜、蘇菜、閩菜、浙菜、湘菜、徽菜	6	
(五)茶與咖啡	了解世界各國的茶歷史文化與咖啡歷史文化	5	
(六)飲食與文明	了解飲食與文明的發展	5	
(七)飲食與生活	飲食與人類生活，飲食與休閒，飲食與旅遊，飲食與生活營造	5	
(八)飲食與社會	傳統中國的飲食觀，飲食禁忌，飲食與社會正義	5	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	平時(30%)、期初考(20%)、期中考(20%)、期末考(30%)		
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.分組蒐集作業、報告。 2.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上舉社會上之真實例子，以幫助學生瞭解課程內容。 3.以圖解方式引起學生的興趣。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-02　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解國際禮儀的意義和重要性。 二、了解禮儀、禮節與禮貌的意義與關係。 三、學生與培養正確禮儀觀念和態度。 四、使學生能將國際禮儀融入生活與餐旅服業。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)禮儀緒論	禮儀緒論	2	
(二)服飾與儀態	1.穿著的重要性 2.正式場合的衣著—男士篇 3.正式場合的衣著—女士篇 4.休閒場合的衣著 5.儀容	6	
(三)出國旅遊禮儀	1.出國須知 2.搭機禮儀 3.商務差旅之禮儀 4.旅遊衛生與保健	4	
(四)電話及說話禮儀	1.電話禮儀 2.面對媒體的禮儀 3.寒暄與交談的禮儀	4	
(五)書卡禮儀	1.書信禮儀 2.電子郵件禮儀	6	
(六)餐飲宴會禮儀	1.餐飲宴會禮儀 2.餐桌禮儀及餐前準備 3.中餐的禮儀 4.西餐的禮儀 5.日式料理禮儀 6.自助餐 7.酒的禮儀 8.咖啡與茶的禮儀	6	
(七)國際間的禮儀	1.國與國之間禮儀 2.掛國旗的禮儀 3.各國禮儀簡介	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.學期開始以講解理論為主，學期中加入實務操作。 2.強調實務與理論相結合。 3.舉辦相關活動，提供學生更多的參與機會。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-03　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務進階
	英文名稱	Advanced Hospitality Services Skill
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　⊙選修
	⊙專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生瞭解餐飲服務的概念。 二、使學生瞭解餐飲服務的種類。 三、對於餐飲服務技術工作及服務流程的瞭解。 四、能將所學運用在餐飲服務工作上及實際生活中。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳服務基本觀念	1.餐飲商品 2.基本服務禮儀與儀態 3.餐廳服務人員的組織與工作職責	1	
(二)餐廳設備與器具	1.餐廳設備 2.餐廳器具 3.餐廳器具材質、特性及保養 4.布巾的種類	1	
(三)基本服務技巧	1.餐桌架設、拆除與收納 2.檯布鋪設及更換 3.餐巾摺疊技巧與應用 4.托盤使用技巧 5.上餐與撤餐的持盤技巧 6.服務叉匙的運用	2	
(四)營業前的準備工 作與營業後的收 善工作	1.餐廳環境清潔與整理 2.工作檯清潔與整理 3.布巾類整理與準備 4.餐務整理與換場作業	2	
(五)菜單與飲料單	1.菜單定義與種類 2.菜單功能與結構 3.飲料單、酒單功能與結構	2	
(六)餐桌佈置與擺設	1.中餐餐桌佈置與擺設 2.西餐餐桌佈置與擺設 3.主題式餐桌佈置與擺設	6	
(七)餐飲禮儀	1.席次安排 2.用餐禮儀	2	
(八)餐飲服務	1.餐桌服務 2.自助式服務 3.櫃檯式服務 4.客房餐飲服務	6	
(九)飲料服務	1.餐前酒服務 2.餐中酒服務 3.餐後酒服務 4.其他飲料服務	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(十)餐廳服務流程	1.中餐廳服務流程 2.西餐廳服務流程 3.下午茶服務流程 4.宴會廳服務流程	6	
(十一)餐廳顧客抱怨及 緊急事件處理	1.顧客抱怨與其他糾紛處理 2.餐廳客訴及緊急事件處理	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.平時成績(30%):(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%):(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%):(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學理論與實務並重。 2.採循序漸進，使學生逐步學習餐飲服務技術之每一環節。 3.教學時配合場地及器材，從事操作練習。 4.利用寒暑假安排校外實習，培養學生對餐飲工作之實際經驗。 5.培養學生正確的服務觀念。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-04　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	膳食設計與製備
	英文名稱	Meal design and preparation
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(☐分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	自古以來就有團體膳食，如軍隊、醫院、工廠、餐館等都是。既然是團體膳食，份量的控制就非常重要。從小量的熟食算到生的食材採購量，不論幾萬人份的食材都可以控制得很好。 隨著團體膳食供膳人數近年來的大增，對食品安全的要求也是消費者十分重視的課題。因此，希望本書可帶給臺灣團膳工作者更精進的理論與實務之相關知識。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒　論	第一節　團體膳食之定義 第二節　團膳公司品牌經營管理 第三節　團膳公司的管理方法 第四節　團膳公司的人力需求 第五節　團體膳食品質管理	1	
(二)餐飲衛生	第一節　環境、建築物、設備與個人衛生 第二節　食品衛生安全 第三節　臺灣近年來的食品安全問題 第四節　團膳機構衛生管理自主檢查 第五節　病媒防治 第六節　致癌物質 第七節　餿水油	2	
(三)團體膳食菜單設計	第一節　菜單設計的目標 第二節　菜單設計考慮因素 第三節　菜單命名 第四節　菜單設計方法	3	
(四)團體膳食食物量的控制	第一節　由每人營養需求來算出所需的材料 第二節　由標準配方百分比來計算 第三節　由供應量計算出採購量	4	
(五)食物採購與驗收	第一節　食材採購 第二節　認識食品標章 第三節　食物驗收	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(六)各類食物烹調原理	第一節 穀類 第二節 肉類 第三節 海產類 第四節 奶類 第五節 蛋類 第六節 蔬菜類 第七節 油脂類 第八節 黃豆	3	
(七)食物儲存	第一節 庫房設備與管理 第二節 各類食物的儲存變化及注意事項 第三節 時間管理 第四節 空間管理	3	
(八)團體膳食設備與用具	第一節 選購設備與用具應注意事項 第二節 不同用途的設備與用具選購需知	3	
(九)餐飲業員工壓力與職業安全	第一節 員工的壓力 第二節 協助員工紓解壓力 第三節 團膳容易發生的職業傷害及其預防方法	4	
(十)營養午餐	第一章 營養午餐的蓋念	2	
(十一)餐盒業與中央廚房	第一節 餐盒業 第二節 中央廚房	2	
(十二)航空餐	第一節 飛機餐之特色 第二節 航空餐點設計考慮因素 第三節 航空餐點設計人員具備之職能 第四節 未來航空餐之發展	2	
(十三)辦桌	第一節 外燴流程規劃	3	
(十四)第十四章 老人膳食管理	第一節 影響老人飲食的因素 第二節 老人的膳食供應型態 第三節 在地化老人服務	1	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.平時成績(30%):(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%):(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%):(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.由任課老師尋訪適當教科書。 2.依業界需求，改變教學方式，以符合實際需要。 3.隨時補充新的教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.實習為主，講解及示範為輔。 2.教學在實習教室進行，分組實習使熟練各種烘焙點心技術。 3.配合報告、實物展示、照片、電腦等之整合學習概念。 4.培養學生正確品評及良好的衛生觀念。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-05　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	娛樂事業管理
	英文名稱	Entertainment business management
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(☐分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	旨在了解具國際視野的娛樂事業管理，領域包括觀光休憩活動、運動賽事與公共關係等；博弈課程。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)娛樂事業概論	影視娛樂人才，領域包括製片與後製管理、流行文化、流行音樂行銷、劇情故事、劇場管理等等理論	6	
(二)旅遊與休閒	旅遊與休閒的定義與探討	6	
(三)影視娛樂	了解影視娛樂與餐飲的融入	6	
(四)活動策展	如何從有到無的把一個活動策展到好	6	
(五)博弈事業	娛樂場的人力資源運作，挑選員工的重點。有意成為娛樂場的一員，該事先做好什麼準備？又身為娛樂場的一員，與客人應對進退時，又該住要哪些禮儀	6	
(六)國際活動企劃	旨在培育培育具國際視野的娛樂活動策展管理人才，領域包括觀光休憩活動、運動賽事與公共關係等；博弈課程理論	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本科以在教室由老師上課講解為主。 2.除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-06　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意在地伴手禮盒研究
	英文名稱	Creative gift box research
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(☐分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	在臺灣，不能夠不說的就是那些令很多遊客都是很難選擇的眾多的禮盒的。那麼其種類是非常的繁多的，導致了很多人都是不知道應該要選擇什麼樣的禮盒了？那麼為了能夠讓大家是能夠更加的瞭解這個臺灣的禮盒具體是有哪些的種類的，我們今天就是和大家介紹幾種是比較有代表性的產品的，希望是能夠幫助到一些已經或者是即將要到臺灣旅行的朋友的。希望能夠在購買的時候是有一定的參考的價值的。 其實在臺灣主要的禮盒就是工藝品，小零食和其他的一些特產的。那麼其中比較多的人在購買禮盒的時候是會比較的喜歡是購買一些的小零食的。因為這些都是非常的有名的，並且確實是非常的好吃的，所以更多的人是喜歡購買一些的美食的。那麼在這之中，鳳梨酥、魚鬆、太陽餅這些都是其中最受到大家歡迎的，所以如果你是一個比較喜歡吃的人，那麼購買這些的禮盒還是很好的，也是比較的實惠的。 在臺灣的話，自然也是有一些比較有特色的手工藝品的。那麼其中就是以琉璃製品是比較的出名的，大家是可以自己親身的製作屬於自己的琉璃製品的。那麼這個也會是非常不錯的一個禮盒的，送給自己的家人也是非常好的選擇的。除了這些之外，臺灣的茶葉和金門的高粱酒也都是很好的選擇的。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1.分析禮盒的重要性	16	第一學年第一學期
(二)禮盒材質分類與種類	1.禮盒材質分類與種類介紹	18	
(三)禮盒設計	1.基礎禮盒設計及製作	20	
(四)客自化禮盒設計	1.客自化禮盒設計及製作	20	第一學年第二學期
(五)節慶禮盒設計	1.三大節慶禮盒設計及製作 2.各式節慶禮盒設計及製作	20	
(六)禮盒包裝	1.禮盒包裝設計及製作	14	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教科書。 2.自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.學校宜配合主題提供所需設備及支援製作相關教具。 2.本科目由教師示範教學，再由學生實際操作。 3.配合實物展示之整合學習概念。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-07　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Food & Beverage Management
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　⊙選修
	⊙專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙學校自行規劃科目	
適用科別	☑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	
建議先修 科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	透過介紹餐飲業的類型、組織，與籌備規劃及內外場經營管理等相關課程，使學生對餐飲業經營與管理有深入之認識，藉以提升餐飲服務品質，培養專業管理人才。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)餐飲管理	了解餐飲管理之意義及目的、方法	4	
(二)餐飲組織	了解餐飲組織的運作	8	
(三)人事管理	了解人事管理的相關重點	8	
(四)物料管理	了解物料管理之餐飲產品研發	8	
(五)服務心理學	了解服務心理學之相關內容	8	
(六)文書、檔案管理	了解文書、檔案管理的重要性	8	
(七)廚房標準化作業	了解廚房標準化作業流程	10	
(八)食材成本控制與分析	了解食材成本控制與分析之重要性	10	
(九)餐飲管理之發展	了解現今餐飲管理之發展趨勢	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.參觀餐廳、飯店之時間由師生自訂。 2.以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 3.認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法、自學輔導法、協同教學等教學方法。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-08　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料研究
	英文名稱	Beverage and Mixology
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(☐分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解酒的類別與特性 二、雞尾酒的調製要領 三、酒類的服務技巧 四、熟悉咖啡的類別與特性。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)非酒精飲料	1.非酒精飲料分類與特性	4	
(二)無咖啡因之飲料	1.無咖啡因飲料之介紹	10	
(三)雞尾酒	1.雞尾酒的介紹及服務	16	
(四)酒類的服務	1.葡萄酒的介紹及服務 2.啤酒及烈酒的介紹及服務	14	
(五)含咖啡因飲料	1.含咖啡因飲料之介紹 2.咖啡拉花練習	10	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教科書。 2.自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本科目由教師示範教學，再由學生實際操作。 2.配合實物展示之整合學習概念。 3.重視相關術語及辭彙，以及中英對照詳加解釋說明，以增進學生學習之興趣，奠定以後工作之基礎。實習部份以雞尾酒及咖啡之調製為主，務使學生多練習實作，具備實務操作經驗。 4.教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-09　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理
	英文名稱	Banquet Practice
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解餐廳宴會作業的項目與流程。 二、了解各種宴會服務的操作要領。 三、培養良好的服務態度及職業道德。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會的定義及種類	1.宴會的定義、宴會的種類與特性	4	
(二)宴會服務員	1.宴會服務員及其職責	4	
(三)宴會作業	1.宴會作業的重要性 2.宴會作業的流程	4	
(四)菜單規劃	1.宴會菜單的種類 2.宴會菜單的設計	4	
(五)成本控制	1.宴會成本控制 2.宴會的場地規劃	4	
(六)場地佈置	1.宴會的場地佈置 2.宴會服務前的準備工作	4	
(七)餐桌擺設	1.中餐宴會的餐桌擺設 2.西餐宴會的餐桌擺設	4	
(八)中餐及西餐宴會	1.中餐宴會的服務 2.西餐宴會的服務	4	
(九)酒會與自助餐、飲料	1.酒會的服務 2.自助餐的服務 3.飲料的服務	4	
合計		36節	

學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)
教學資源	1.由任課老師尋訪適當教科書。 2.依業界需求，改變教學方式，以符合實際需要。 3.隨時補充新的教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.配合中餐、西餐、烘焙等相關課程，提供學生宴會菜單設計的練習。 2.孜排飯店宴會廳的校外教學觀摩，提供學生實務與經驗上的認知。 3.餐飲服務技術教室，設置宴會設備及器皿，提供學生操作實習。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-10　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Restaurant Sanitation and Safety
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	3/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解食品安全與餐飲衛生的重要性 二、使學生有正確的基本知識 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	餐飲安全與衛生概論	4	
(二)基礎微生物的認識	1.基礎微生物的認識-細菌 2.基礎微生物的認識-真菌 3.基礎微生物的認識-病毒	6	
(三)食物中毒	1.食物中毒原因 2.食物中毒預防	7	
(四)食物貯存之重要性及方法	1.食物如何貯存 2.食物如何分類	7	
(五)洗淨、消毒與殺菌	1.消毒的定義 2.消毒的要素 3.殺菌的定義 4.殺菌的要素	6	
(六)餐具的清洗管理	1.餐具清洗的程序 2.餐具清洗的方法	6	
(七)從業人員的安全與衛生管理	1.從業人員餐飲管理 2.從業人員衛生管理 3.從業人員衛生教育	6	
(八)餐廳廚房衛生管理	1.環境衛生管理 2.設備管理 3.廢棄物管理 4.病蟲害管理	6	
(九)法規	食品相關法規與注意事項	6	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	平時(30%)、期初考(20%)、期中考(20%)、期末考(30%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.採教室教學，若有機會分組討論，議題為常見的食物中毒種類及季節。 2.以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Case Study
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	⊙必修　○選修
	○專業科目　⊙實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、熟悉專題製作之基本概念。 二、了解專題製作的理論與實施之程序。 三、養成學生分析、歸納、組織統整的能力，使學生具備「高層次的學習能力」。 四、培養學生適應時代變遷、提昇創新、研究及自我發展的能力。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	分享歷年的專題資料與講解課程概要	18	第三學年第一學期
(二)專題製作介紹、分組	專題製作之研究動機與目的	18	
(三)資料蒐集法	資料蒐集法與如何取得	18	
(四)旅遊資料整理	旅遊資料整理與歸類	18	第三學年第二學期
(五)報告格式講解	報告格式講解	18	
(六)成果展示	成果展示	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	平時(30%)、期初考(20%)、期中考(20%)、期末考(30%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.採分組教學，激發學生創造力，及培養專題研究能力及方向。 2.訓練學生的組織領導能力，及口才的訓練，並能有效統整，發表及討論。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式水調發麵實習
	英文名稱	Chinese water conditioning face internship
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　⊙選修
	○專業科目　⊙實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙學校自行規劃科目	
適用科別	☑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	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解中式點心之類別與特色。 二、瞭解中式點心之材料與烹調法。 三、具備製備中式麵食與中式米食點心的能力。 四、瞭解材料與烹調法不同所造成的成品差異性。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)淵源及文化	1.中式麵點淵源及文化介紹	3	
(二)中式麵點材料	1.中式麵點材料之介紹	3	
(三)設備及器具	1.中式麵點設備之介紹 2.中式麵點設備之器具運用	2	
(四)中式麵點分類	1.中式麵點分類介紹	2	
(五)製作原理	1.中式麵點之製作原理 2.中式麵點之技巧練習	2	
(六)冷水麵食	1.冷水麵食點心實作	20	
(七)燙麵類	1.燙麵類點心實作	20	
(八)發麵類	1.發麵類點心實作	20	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%):(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%):(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%):(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學在實習教室進行，分組實習使熟練各種中式點心技術。 2.配合報告、實物、照片、電腦等之整合學習概念。 3.培養學生正確品評及良好的衛生觀念。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習
	英文名稱	Vegetable and Fruit Sculptures
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　⊙選修
	○專業科目　⊙實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、讓學生了解蔬果切雕之基本概念與其之重要性 二、使學生對於食材運用具備基本能力 三、讓學生對於蔬果切雕具備基本概念與操作技巧 四、培養學生對於蔬果切雕具備基礎鑑賞能力 五、培養正確的工作態度與衛生習慣	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)瓜果類的基本刀工	基本刀工技法示範、基本盤飾概念與實作練習	22	第一學年第一學期
(二)大黃瓜	大黃瓜薄片刀功練習、紅蘿蔔蝴蝶、白蘿蔔風車造型	25	
(三)小黃瓜	小黃瓜燈籠、大黃瓜(瓜仔排)綜合變化型	25	
(四)紅蘿蔔	紅蘿蔔水花片刀工實作變化	24	第二學年第二學期
(五)蔬果	蘋果公天鵝、柳丁果皮綜合變化型態	24	
(六)蔬果	茄子型態花、紅蘿蔔組合花	24	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	平時(30%)、期初考(20%)、期中考(20%)、期末考(30)		
教學資源	坊間教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.以講解及示範為主，在讓學生個別實務操作。 2.教學在實習教室進行，實習使熟練各種刀工技巧及切雕技術。 3.配合報告、實物展示、照片、電腦等之整合學習概念。 4.培養學生正確握刀及拿法觀念。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	養生蔬食料理實習
	英文名稱	Culinary tasting
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	○專業科目　◉實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	使學生瞭解烹飪的基本知識及觀念。 二、使學生瞭解烹調的技能。 三、學生瞭解食物的特性及各類菜餚的製備過程。 四、使學生養成品評及正確良好的衛生習慣。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)春季料理	1.春天料理套餐 2.前菜，炙燒，烤拌的烹調	13	
(二)夏季料理	1.夏季套餐 2.涼拌與熱拌的烹調	13	
(三)秋季料理	1.秋季套餐 2.燒烤與蒸的烹調	13	
(四)冬季料理	1.冬季套餐	15	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.講述養生烹調的基本知識、烹調法、刀工、火侯、調味。 2.採循序漸進，使學生逐步學習清洗、切割之每一環節及步驟。 3.前置備過程的介紹與講解。 4.示範、實習烹調製備操作過程。 5.培養學生正確品評及良好的衛生觀念。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理實習
	英文名稱	Japanese Food Practice
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　⊙選修
	○專業科目　⊙實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、讓學生了解日式料理。 二、加強學生日式料理刀工之訓練。 三、訓練學生煎、煮、炸、冷食及壽司之製作方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)日本料理概論	1.認識日本料理	2	
(二)食材與器具的特性。	1.瞭解食材與器具的特性	6	
(三)懷石料理-春季	1.春季懷石料理實作練習	16	
(四)懷石料理-夏季	1.夏季懷石料理實作練習	16	
(五)懷石料理-秋季	1.秋季懷石料理實作練習	16	
(六)懷石料理-冬季	1.冬季懷石料理實作練習	16	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%):(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%):(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%):(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.分組實習、採示範教學。 2.以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	港式點心實習
	英文名稱	Hong Kong-style dim sum
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　⊙選修
	○專業科目　⊙實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識廣式點心的淵源與文化 二、認識各種廣式點心材料之特性 三、熟練廣式點心各種麵糰與餡料製備方式 四、實習熟練各種廣式點心的熟製法 五、中國點心的感官品評	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)港式點心基本介紹	1.港式點心的淵源與文化	2	
(二)港式點心之材料介紹	1.各種港式點心材料之特性	4	
(三)各式麵糰與餡料	1.港式點心各種麵糰與餡料製備方式	12	
(四)港式點心熟製法	1.港式點心的熟製法	20	
(五)中式點心	1.中國點介紹中式點心	22	
(六)港式飲茶	1.港式飲茶簡介	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.分組實習、採示範教學。 2.以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	○專業科目　◉實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟練西餐基本烹調技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)器具介紹	1.西餐各項器具介紹及使用示範	4	第三學年第一學期
(二)西式傳統菜餚	1.西式傳統菜餚認識 2.新式菜單介紹	4	
(三)西餐專業用語	1.西餐專業用語 2.基本切割法之認識	16	
(四)基本烹調法	1.基本烹調法之認識及練習 2.高湯、沙司之認識及製作	24	
(五)法式菜餚	1.法式菜餚認識及實作	24	
(六)德式菜餚	1.德式菜餚認識及實作	24	第三學年第二學期
(七)英式菜餚	1.英式菜餚認識及實作	24	
(八)匈牙利式菜餚認識及實作。	1.匈牙利式菜餚認識及實作	24	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.實習為主，講解及示範為輔。 2.教學在實習教室進行，分組實習使熟練各種西餐烹飪技術。 3.配合剪貼、報告、實物、照片、電腦等之整合學習概念。 4.培養學生正確品評及良好的衛生觀念。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心實習
	英文名稱	Western Dessert Preparing
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　⊙選修
	○專業科目　⊙實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解西點製作的起源及相關器具設備 二、熟練西點各項常用材料的特性及使用方法 三、熟練烘焙計算、產品分類及製作 四、培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西點發展概論	1.西點發展與產業認識	2	第三學年第一學期
(二)西點機器與設備	1.熟練機器與設備之操作	22	
(三)西點材料介紹	1.認識西點所需材料 2.西點烘焙計算練習	24	
(四)杯子蛋糕	1.杯子蛋糕實習與裝飾	24	
(五)歐式宮廷蛋糕	1.歐式宮廷蛋糕實習與裝飾	24	第三學年第二學期
(六)法式蛋糕	1.法式蛋糕實習與裝飾	24	
(七)韓式鏤框花蛋糕	1.韓式鏤框花蛋糕製作與裝飾	24	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.分組實習、採示範教學。 2.以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾實習
	英文名稱	Cake decoration internship
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　⊙選修
	○專業科目　⊙實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	基礎蛋糕體製作技巧、鮮奶油蛋糕裝飾之抹刀與擠花技巧、巧克力裝飾與各式捏塑技巧、綜合創意裝飾組合技巧等等	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本工具介紹	基礎蛋糕體所需工具介紹	24	第三學年第一學期
(二)蛋糕體製作	1.蛋糕體介紹 2.蛋糕體製作練習	24	
(三)基本技法	1.抹刀與擠花技巧基本技法練習	24	
(四)裝飾技巧	1.蛋糕裝飾技巧練習	24	第三學年第二學期
(五)創意運用	客製化蛋糕創意運用	24	
(六)創意蛋糕裝飾製作	創意蛋糕裝飾製作	24	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.分組實習、採示範教學。 2.以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。		

(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	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	⊙必修　○選修
	○專業科目　⊙實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.透過職業與工作分析協助將就業的學生，提早瞭解產企業界的職業與工作屬性。 2.培養學生職場衝突與危機處理的問題解決能力，增加進入職場的競爭力。 3.導引學生意識職場道德與倫理的重要，建立正確的工作值觀。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	活動內容：嘉義縣長榮文苑酒店參觀上課	6	參觀地點：長榮文苑酒店
(二)校外職場參觀	活動內容：嘉義耐斯王子大飯店參觀上課	6	參觀地點：耐斯王子大飯店
(三)校外職場參觀	活動內容：嘉義縣谷泉咖啡莊園參觀上課	6	參觀地點：谷泉咖啡莊園
(四)校外職場參觀	活動內容：嘉義縣清豐濤月景觀餐廳參觀上課	6	參觀地點：清豐濤月景觀餐廳
(五)業界專家授課	活動內容：嘉義縣中埔鄉愛思家樂健康廚房主廚姚順發老師至校上課與經驗分享。	6	授課師資：姚順發老師 服務單位：愛思家樂健康廚房 職　稱：主廚兼研發長
(六)業界專家授課	活動內容：嘉義縣水上鄉豐麥麵包手作工坊主廚李昌儒老師治校上課與經驗分享。	6	授課師資：李昌儒老師 服務單位：豐麥麵包手作工坊 職　稱：主廚兼研發長
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.出席狀況30% 2.課堂參與30% 3.期末專題報名40%		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 符合現今職場之需求為主要原則。		

(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	烘焙食品實習
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	⊙必修　○選修
	○專業科目　⊙實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生瞭解烘焙的起源及發展趨勢。 二、熟練烘焙各項常用材料的特性及使用方法。 三、熟練烘焙計算、產品分類及製作。 四、培養正確的工作習慣和態度及對烘焙技術的興趣。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西式點心(一)：比薩、道納司的介紹。	1.西式點心：比薩、道納司的介紹。 2.泡芙-脆皮泡芙/閃電泡芙變化	24	第二學年第一學期
(二)西式點心(二)：派-甜派皮、鹹派皮	1.小西餅-蛋餅屋 2.其他類點心-生巧克力日式乳酪條/檸檬塔	24	
(三)中式點心(一):理論及運用	1.中式點心的原料、器具及設備介紹 2.中式點心的製作技巧	24	
(四)中式點心(二):酥皮類、糕皮類之製作。	1.中式點心—酥皮類、糕皮類之製作。 2.米粒類點心、漿粿粉類點心	24	第二學年第二學期
(五)麵包的起源，麵包分類及實作。	1.麵包的起源及發展 2.麵包分類及實作。 3.學習麵包的操作方法及流程。	24	
(六)蛋糕的起源，蛋糕分類及實作。	1.蛋糕的起源及發展 2.蛋糕分類及實作。 3.學習蛋糕的操作方法及製作流程。	24	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.習為主，講解及示範為輔。 2.教學在實習教室進行，分組實習使熟練各種烘焙點心技術。 3.配合報告、實物展示、照片、電腦等之整合學習概念。 4.培養學生正確品評及良好的衛生觀念。

(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	台灣小吃
	英文名稱	Taiwanese snacks
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　⊙選修
	○專業科目　⊙實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙學校自行規劃科目	
適用科別	☑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	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識台灣地理環境與歷史背景。 二、瞭解台灣小吃的特色。 三、熟練基本台灣小吃技能。 四、提升學生職業道德 並養成節約用料觀念。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)台灣小吃介紹	1.台灣小吃的起源與發展 2.台灣北部小吃特色介紹 3.台灣中部小吃特色介紹 4.台灣南部小吃特色介紹 5.台灣東部小吃特色介紹	3	
(二)創業方法	1.台灣小吃創業必備方法	3	
(三)小吃基本功	1.認識火侯、判斷油溫。 2.烹調必知的前處理。 3.必學的烹調料理技術。	3	
(四)小吃必備的的香料及醬料	1.肉燥、油蔥酥、豬油蔥。 2.蒜蓉米醬、蒜蓉醬油膏、甜辣醬。	3	
(五)念念不忘的鄉味鹹點心	1.香雞排、宜蘭卜肉、安平蝦捲。 2.蚵仔煎、阿給、淡水蝦捲。 3.彰化肉圓、生炒花枝羹、麻辣臭豆腐。 4.清蒸蝦仁肉圓、炸臭豆腐、雞卷。	30	
(六)台味湯粥麵介紹	1.台式涼麵、烏醋乾拌麵、米粉湯。 2.酢醬麵、咖哩炒麵、客家乾板條。 3.鹹米苔目、川味牛肉麵、擔仔麵。 4.虱目魚粥、古早味鹹粥。 5.蚵阿大腸麵線、香菇肉羹、鴨肉冬粉。 6.客家鹹湯圓、四神湯、薑母鴨。	30	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)
教學資源	1.間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.分組實習、採示範教學。 2.以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。

(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	創意飲料調製實習
	英文名稱	Creative Drink Modulation Internship
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	○專業科目　◉實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解酒的類別與特性。 二、瞭解雞尾酒的調製要領。 三、瞭解酒類之服務技巧。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)吧檯設備操作及使用方法	1.課程介紹、各種酒杯的認識 2.設備操作及使用方法。	1	
(二)吧檯的歷史與沿革	1.吧檯語源 2.酒吧文化史 3.經營型態介紹	1	
(三)吧檯的經營型態與管理	1.常見的組織與編制 2.吧檯內組織工作執掌 3.人員管理 4.採購原則介紹 5.成本管理	3	
(四)水果切雕操作	1.杯飾物設計原則 2.挑選水果要訣 3.切雕方法及注意事項	3	
(五)蔬果汁的調製	1.蔬果飲料的特點 2.蔬果飲料分類 3.蔬果飲料常見的原料 4.蔬果飲料製作原則	16	
(六)咖啡飲品的調製	1.拿鐵咖啡、卡布奇諾、濃縮咖啡、摩卡咖啡之製作 2.各式創意咖啡飲品之製作。	16	
(七)茶類飲品的調製	1.中國茶、印度茶、古典茶、再加工茶、茶的鑑別 2.茶類儲存介紹 3.茶類服務方式	16	
(八)雞尾酒的調製	1.雞尾酒的由來、定義 2.十大基酒要領 3.雞尾酒種類 4.知名雞尾酒介紹	16	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		

教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.針對酒類名稱中英對照詳加解釋說明，以增進學生學習之興趣，奠定以後工作之基礎。 2.使學生多練習實作，具備實務操作經驗。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Practice of Chinese Cooking
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　⊙選修
	○專業科目　⊙實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生瞭解烹飪的基本知識及觀念。 二、使學生瞭解烹調的技能。 三、學生瞭解食物的特性及各類菜餚的製備過程。 四、使學生養成品評及正確良好的衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)起源與發展	1.烹飪的起源與發展	2	第一學年第一學期
(二)衛生與安全	1.廚房衛生與安全	16	
(三)器具的認識與維護	1.烹飪器具的認識與維護	18	
(四)食物的分類	1.食物的分類與選擇	18	
(五)食物的儲存	1.食物的儲存方式及方法	18	
(六)調味料與辛香料	1.調味料與辛香料的認識	24	第一學年第二學期
(七)食物處理	1.食物烹調前的處理與洗滌方式	24	
(八)基本刀工法	1.基本刀工練習	24	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%):(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%):(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%):(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.講述中餐烹調的基本知識、烹調法、刀工、火侯、調味。 2.採循序漸進，使學生逐步學習清洗、切割之每一環節及步驟。 3.前置備過程的介紹與講解。 4.示範、實習烹調製備操作過程。 5.培養學生正確品評及良好的衛生觀念。		

(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	鐵板燒實習
	英文名稱	Teppanyaki Preparation
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	○專業科目　◉實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、指導學生了解各類食材特性並能正確選擇各類食材 二、指導學生熟練各項基礎料理(醬汁之運用) 三、指導學生了解並熟練基本烹調法(火候之控制) 四、指導學生熟練鐵板燒之手勢及態度	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)鐵板燒基礎概念	1.解鐵板燒運用之手法 2.基本烹調法之講解	14	
(二)前菜製作	1.前菜之製作練習 2.湯品之製作練習 3.沙拉之製作練習 4.麵包之製作練習	14	
(三)主菜製作	1.肉類之製作練習 2.海鮮類之製作練習	14	
(四)點心製作	1.點心之製作練習	14	
(五)套餐設計	1.套餐設計與製作	16	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%):(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%):(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%):(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.針對酒類名稱中英對照詳加解釋說明，以增進學生學習之興趣，奠定以後工作之基礎。 2.使學生多練習實作，具備實務操作經驗。		

(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	宴會實習
	英文名稱	Banquet Practice
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	○專業科目　◉實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解餐廳宴會作業的項目與流程。 二、了解各種宴會服務的操作要領。 三、培養良好的服務態度及職業道德。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會基本概念	1.宴會的定義 2.宴會的種類 3.宴會的特性	4	
(二)宴會服務員基本概念	1.宴會服務員及其職責。	4	
(三)宴會作業	1.宴會作業的重要性 2.宴會作業的流程	4	
(四)宴會菜單	1.宴會菜單的種類 2.宴會菜單的設計	4	
(五)宴會成本控制	1.宴會成本控制 2.宴會的場地規劃	4	
(六)宴會前準備工作	1.宴會的場地佈置 2.宴會服務事前工作	12	
(七)餐桌擺設	1.中餐宴會的餐桌擺設 2.西餐宴會的餐桌擺設	12	
(八)宴會服務	1.中餐宴會的服務 2.西餐宴會的服務	12	
(九)酒會與自助餐等服務	1.酒會的服務 2.自助餐的服務 3.飲料的服務	16	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.由任課老師尋訪適當教科書。 2.依業界需求，改變教學方式，以符合實際需要。 3.隨時補充新的教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.配合中餐、西餐、烘焙等相關課程，提供學生宴會菜單設計的練習。 2.孜排飯店宴會廳的校外教學觀摩，提供學生實務與經驗上的認知。 3.餐飲服務技術教室，設置宴會設備及器皿，提供學生操作實習。		

(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	國際烹調實習
	英文名稱	International cooking
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	○專業科目　◉實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解西餐之基本概念及一般應用原則 二、了解常用的香料及應用於無國界料理食譜 三、正確了解應用各國特殊菜餚 四、將國際烹調料理及創意創作應用於日常生活 五、因應目前消費市場之趨勢，促使學生建立正確餐飲養生概念，並能將所學之知識應用於未來從事餐飲相關工作及實際生活	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1.國際烹調基本概念介紹	1	
(二)義法美食篇	1.沙拉介紹及製作 2.開胃菜介紹及製作 3.飯麵類介紹及製作 4.主菜類介紹及製作 5.湯類介紹及製作 6.甜點介紹及製作	11	
(三)韓式美食篇	1.飯麵類介紹及製作 2.炸物介紹及製作 3.火鍋介紹及製作	12	
(四)六、日式和風美食	1.沙拉介紹及製作 2.麵類介紹及製作 3.丼飯介紹及製作 4.炸物介紹及製作 5.湯介紹及製作 6.甜點介紹及製作	24	
(五)八、南洋風味美食-1	1.肉類介紹及製作 2.海鮮類介紹及製作 3.飯麵類介紹及製作 4.沙拉類介紹及製作 5.湯類介紹及製作 6.點心類介紹及製作	24	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	平時(30%)、期初考(20%)、期中考(20%)、期末考(30%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.分組實習、採示範教學。 2.以技職教育核心，採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。 3.透過無國界料理及食材讓激發學生創造力。		

(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	中式點心實習
	英文名稱	Chinese Dessert Preparing
師資來源	⊙內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　⊙選修
	○專業科目　⊙實習科目(☑分組　☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ⊙學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/6/4	
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	⊙無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解中式點心之類別與特色。 二、瞭解中式點心之材料與烹調法。 三、具備製備中式麵食與中式米食點心的能力。 四、瞭解材料與烹調法不同所造成的成品差異性。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中式點心基本概論	1.中式點心淵源及文化	20	第三學年第一學期
(二)材料介紹	2.中式點心材料之介紹	20	
(三)設備及器具介紹	3.中式點心設備及器具介紹	20	
(四)中式點心分類	1.中式點心的分類介紹	24	
(五)中式點心製作原理	1.中式點心之製作原理 2.中式點心之製作技巧	24	
(六)點心實作	1.酥皮點心實作 2.糕皮類點心實作	24	第三學年第二學期
(七)點心實作	1.米粒類點心實作	24	
(八)點心實作	1.米漿類點心實作	24	
合計		180節	
學習評量(評量方式)	1.平時成績(30%)：(出缺席、上課態度、筆記、實習表現) 2.第一次段考(20%)：(第一次段考10%、筆記10%) 3.第二次段考(20%)：(第二次段考10%、筆記10%)		
教學資源	1.坊間教材。 2.自編講義。 3.其他相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教學在實習教室進行，分組實習使熟練各種中式點心技術。 2.配合報告、實物、照片、電腦等之整合學習概念。 3.培養學生正確品評及良好的衛生觀念。		