

高級中等學校課程計畫

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

學校代碼：211412

建教合作班課程計畫

本校108年6月26日107學年度第4次課程發展委員會會議通過

校長簽章： _____

(108學年度入學學生適用)



初審版



複審版



核定

版

中華民國108年09月03日

目 錄

● 學校基本資料表

壹、依據

貳、學校現況

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

二、學生圖像

肆、課程發展組織要點

課程發展委員會組織要點

伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

二、群科課程規劃

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

二、課程架構表

三、職業技能訓練計畫

柒、團體活動時間實施規劃

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

附件一：部定一般科目社會、自然科學領域跨科目課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

附件三：基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

(二)專業基礎課程內容

附件四：實習式群科課程表

學校基本資料表

● 學校基本資料表

學校校名	臺南市亞洲高級餐旅職業學校				
技術型	專業群科	1. 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科			
	建教合作班	1. 餐旅群：餐飲管理科			
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班	1. 餐旅群：餐飲管理科		
		產學訓專班			
		就業導向 課程專班	1. 餐旅群：餐飲管理科		
		雙軌訓練 旗艦計畫			
		其他			
進修部	1. 餐旅群：餐飲管理科				
實用技能學程	1. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)				
聯絡人	處 室	教務處	電 話	06- 2640175#202	
	職 稱	教學組長	行動電話	0911641321	
	姓 名	呂建億	傳 真	06-2611078	
	E-mail	kenny-lu@yahoo.com.tw			

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。
- 四、108年6月21日教育部發布之「高級中等學校建教合作班課程實施規範」。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	餐旅群	觀光事業科	1	11	1	9	1	19	3	39
	餐旅群	餐飲管理科	2	41	2	85	3	133	7	259
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40	1	41	1	32	3	113
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	4	179	4	180	5	235	13	594
合計			8	271	8	315	10	419	26	1005

二、核定科班一覽表

表2-2 108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	餐旅群	觀光事業科	1	46
	餐旅群	餐飲管理科	3	138
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	45
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	5	46
合計			10	275

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 108學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目		說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
辦理方式及群別					
輪調式	餐旅群	餐飲技術科	1班	92人	

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

全人教育、優質餐旅

本校以全人教育為宗旨，期能成為培養專業技能、涵育多元視野、持續精進發展、接納創新變革之優質餐旅學校。本校發展願景為：（一）培養專業技能：培育餐旅服務業專業人才之優質學校。（二）涵育多元視野：實施人文陶冶、社會關懷、國際移動等多元教育之優質學園。（三）持續精進發展：運用社群動力與社會資源，構築教師專業發展之優質環境。（四）接納創新變革：管理勇於求變，教學積極創新之學習型組織。本校定位為技職體系之後期中等學校，現階段學校僅有餐飲管理科、餐飲技術科與觀光事業科所組成之餐旅群，課程設計以餐旅群專業科目為主，商管群科目為輔，以培育全方位餐旅或服務業專業人才、發展成為精緻餐旅專業職校為目標；學生來源競爭激烈的社會現狀，唯有設法營造學校特色，以培育具備全方位餐旅或服務業專業人才、發展成為精緻餐旅專業職校為主要目標，因應校務發展核心價值與全國教育會議揭櫫之四大主軸：「精緻、創新、永續、公義」搭配十二年國民基本教育課程綱要總綱要旨「自發、互動、共好」，因此未來校務發展方向將為以專業、創新、人文、國際化，營造小而美優雅校園文化之精緻學園。為達成目標，本校的發展方向依序為：（一）型塑專業學習環境：建置符合國家證照考試標準的中餐、西餐、烘焙、調酒及餐飲服務等專業實習教室，以協助學生順利考取證照，另升學則針對優質且有意願者特別加強增廣教育，務期做到教學與訓練並重，升學與考照輔導兼具；讓專業的肯定從學校開始。（二）深化教師專業素養：本校除聘請來自業界的專業師資，或邀請策略結盟技職端合作夥伴專業師資群支援教學，共同協助提升教師專業技能與素養外，亦配套鼓勵教師參與校外研習、取得專業證照、投入研究或合作計畫，使本校的教學團隊不但精緻化、專業化，更重要的是深化教師專業的寬度與廣度。此外，亦建立教師專業發展機制，汰弱揚善，以確保教學品質。（三）多元學習提升品德：在多元專業課程學習之外，加強生活教育與多樣化社團課程，增加學生學習興趣，培養學生良好生活習慣、認真勤勞的服務態度以及優異的體能，將個人潛能發揮到最高點，展現出優質世界公民的氣質。（四）產學攜手深耕國際：本校學生多來自於經濟弱勢家庭，廣泛與產學界建立合作關係，將積極成立產學攜手建教合作專班與僑生建教合作班，不但提供升學管道，解決多數弱勢學生經濟與升學問題，並給每位學生圓夢的機會，且因應少子化風暴之衝擊及響應政府的南向政策，增加學生更多國際文化的學習。（五）專業領導協助社區：在學校正常教學活動之外，充分利用學校專業師資與設備，積極協助政府辦理地區職訓班、社區民眾第二專長班、國中技藝學程及社區公私社團單位餐旅專業技術諮詢與協助，使學校成為社區餐旅專業學習中心，創造學校與社區雙贏的局面。（六）回流全人技職教育：本校積極憑藉豐沛的師資群與完整新穎的設備，本校曾通過TTQS國家訓練品質系統評核，榮獲訓練機構版銅牌獎，積極透過職業訓練進行餐旅或服務類之全人技職訓練、終身學習與

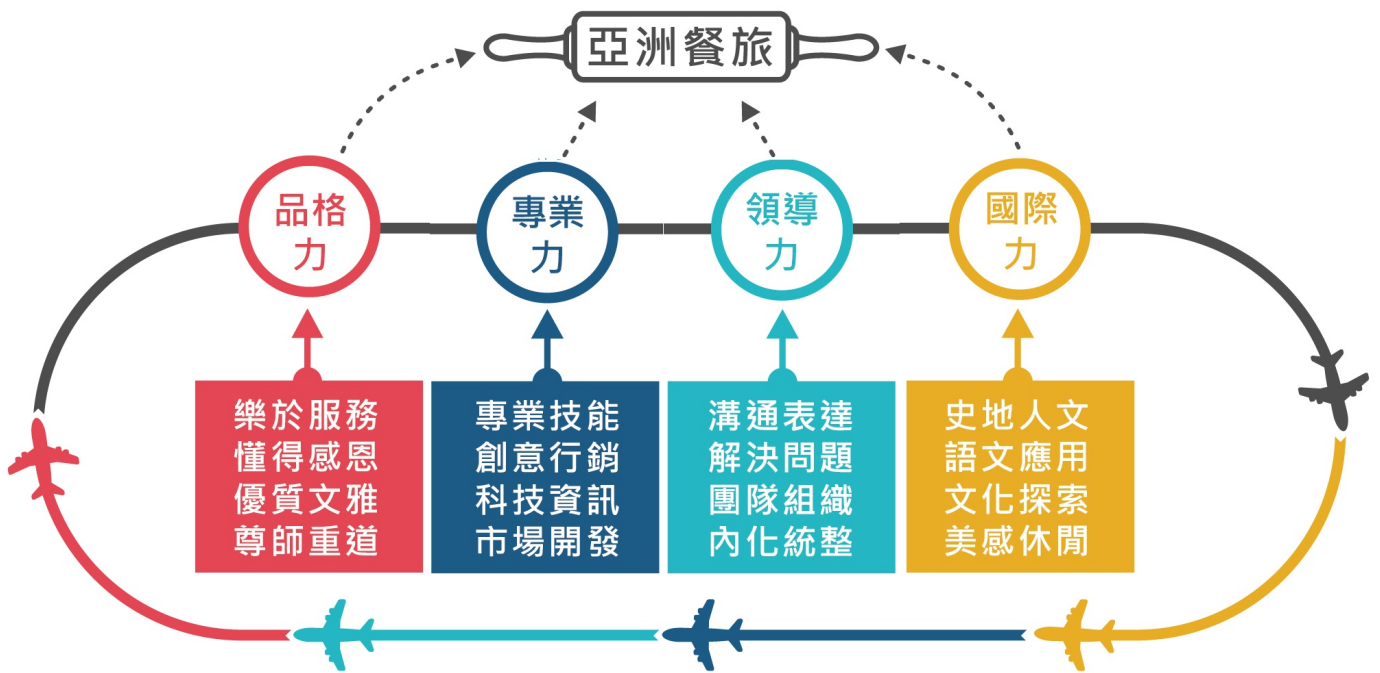
回流教育，來為學校挹入另類學生，將終身學習與學校教育完美結合，落實『亞洲』有夢；築夢踏實，美夢成真。



二、學生圖像

依據十二年國民基本教育課程綱要總綱要旨「自發、互動、共好」制定學生圖像

- 品格力
- 專業力
- 領導力
- 國際力



學校願景	學生圖像	內涵(校本核心能力)	圖像詮釋
精進發展	品格力	樂於服務	學生能於課程中習得禮儀、感恩、尊重、關懷、服務之能力
		懂得感恩	
		優質文雅	
		尊師重道	
專業精進	專業力	專業技能	學生能於課程中運用創意與科技整合之能力，習得專業知能和市場開發，並提升職場就業能力
		創意行銷	
		科技資訊	
		市場開發	
創新變革	領導力	溝通表達	學生能於課程中能潛移默化其統整創意，並願意投入、參與各項競賽合作，將延伸至團隊組織，並習得與人協調、合作之能力
		解決問題	
		團隊組織	
		內化統整	
多元視野	國際力	史地人文	學生能於課程後具備寬廣的國際視野與外語能力，並加強採食能力與美感休閒活動
		語文應用	
		文化探索	
		美感休閒	

肆、課程發展組織要點

臺南市亞洲高級餐旅職業學校

課程發展委員會組織要點

臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程發展委員會組織要點

98年1月20日校務會議通過

107年8月29日校務會議修訂通過

一、本校為辦理課程發展相關事宜，依據教育部103年11月28日頒布「十二年國民基本教育課程綱要」總綱實施要點及106年9月30日臺教授國部字第1060098374C號函釋之規定，訂定本要點。

二、本校課程發展委員會（以下簡稱本會）除召集人1人為當然委員外，另置委員20人包括：學校行政人員代表、各領域群科教師代表、家長會代表、家長代表和學生代表，專家學者及業界代表等。

（一）召集人：校長。

（二）委員：

1. 行政人員代表10人：教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、進修部主任、教學組長、訓育組長、生輔組長。

2. 領域群科教師（含各學科召集人）代表5人：群科代表2人，一般科目3人。

3. 家長會代表和學生代表各1人，共2人。

4. 專家學者及業界代表各1人，共2人。

三、本會委員均為無給職，任期一年，由校長聘任之。

四、本委員會之執掌如下：

（一）掌握本校教育願景，發展學校本位課程。

（二）審議學校課程計畫。

（三）審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。

（四）進行課程評鑑。

（五）其他有關課程發展事宜。

五、本委員會每學期應定期召開會議乙次，必要時得召開臨時會議。本會開會時由召集人擔任主席，召集人因故無法出席時，得指定委員一人擔任主席。

六、本會委員會議之召開須有三分之二以上委員之出席，會議之決議，以出席委員二分之一以上同意為通過。

七、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。

八、本會設置課程研究小組、教學研究規劃單位為教學研究會。其組織與任務如下：

（一）課程研究小組：依學校群科、一般科目與綜合活動課目規劃設置。

1. 群課程研究小組：由群內各科主任或各教學研究會召集人組成；互推一人擔任該研究小組召集人。教務主任、一般科目課程研究小組召集人應列席。

2. 一般科目課程研究小組，由一般科目各學科研究會召集人組成；互推一人擔任該研究小組召集人。教務主任、各群課程研究小組召集人應列席。

3. 綜合活動科目研究小組：為綜合活動科目規劃研究單位，學生事務處主任擔任召集

人；由學務處相關教師、導師代表、社團活動指導教師代表等人士組成。教務主任應列席。

4. 工作任務如次：

(1) 各課程研究小組依據部定群教育目標規劃，擬定各科教育目標、各科校訂課程之規劃(科目課程名稱、學分數、必選修之分類、先備條件、開設年段、開設流程、跨群科或學科的適性發展課程、教學評鑑、教師甄選資格與專長、設備需求、教學場所等相關資料)，送課程委員會審議。

(2) 研議各教學研究會提出的課程計畫與教學計畫申請案。

(3) 為維護教學品質，設計、規劃、執行與督導、推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。

(二) 教學研究會：由各群科教師組成，設召集人一人，由科主任互推一人擔任，一般科目(含特殊教育推行委員會)等由教師推選，或由校長指定教師出任。教務主任應列席，其工作任務如下：

1. 各學科教師共同擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

2. 辦理開設課程申請，送相關課程研究小組研議。

3. 辦理教師或教師社群的教學專業成長(公開備課、授課和議課及教學觀摩活動)，教學方法研究、發展與創新及規劃設計教學活動及建置課程教學檔案。

4. 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。

5. 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

6. 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

7. 其他課程研究和發展之相關事宜。

(三) 各研究會之運作原則如下：

1. 教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；課程研究會每年定期舉行二次會議。

2. 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。

3. 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。

4. 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。

5. 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本會核定後辦理。

6. 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，學務處和實習處協助並由教務處歸檔存查。

九、本要點經校務會議通過後，陳校長核定後實施，修正時亦同。

臺南市亞洲高級餐旅職業學校
課程發展委員會組織要點工作小組委員會

中華民國108年01月19日校務會議修訂

編號	委員會職稱	學校職稱	姓名	性別	備註
1	召集人	校長	張敬川	男	
2	委員	教務主任	鄭夙芬	男	執行秘書
3	委員	學務主任	張蕙雯	女	
4	委員	實習主任	莊弘一	男	
5	委員	輔導主任	黃淑珍	女	
6	委員	總務主任	黃明懿	男	
7	委員	圖書館主任	鄭文章	男	
8	委員	進修部主任	陸大衛	男	
9	委員	餐飲科主任	彭聖傑	男	
10	委員	觀光科主任	吳國榮	男	
11	委員	教學組長	呂建德	男	
12	委員	訓育組長	蘇堯琦	女	
13	委員	生輔組長	尤鈞民	男	
14	委員	國文科召集人	林湘玉	女	
15	委員	英文科召集人	葉惠玲	女	
16	委員	數學科召集人	郭凱弘	男	
17	委員	學生家長委員會代表	郭東原	男	家長會長
18	委員	專家學者	王人傑	男	
19	委員	產業代表	鄭博文	男	
20	委員	學生代表	辜紀寧	女	班聯會主席

伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品格力	專業力	領導力	國際力
餐旅群	餐飲技術科	1. 餐廳外場服務人員。 2. 中西糕點烘焙師 3. 餐廳飯店廚藝專業人才 4. 專業調飲師 5. 房務員 6. 餐旅行銷規劃設計工作人員 7. 餐廳經營管理人員	1. 培養正確工作態度與職業道德的人才。 2. 培養餐旅業相關專業知識及技能之技術人才。 3. 培養餐飲專業科技資訊及市場開發行銷之人才。 4. 培養團隊組織及領導、溝通能力及解決問題之人才。 5. 培養具備創新進取與自我發展能力之觀光餐旅產業人才 6. 培養具有職業道德與終身學習素養之國際人才	具備品德、專業知能關懷、感恩與職場應有倫理操守之能力	●	●	●	
				具備餐旅服務產業之服勤基礎能力。		●		○
				具備廚藝料理產業之基礎能力		●		○
				具備飲料調製產業之基礎能力。		●		○
				具備創意烘焙產業之基礎能力。		●		○
				具備創新應變、終身學習與國際潮流之能力	○	○	○	●

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

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

二、群科課程規劃

表5-2-1 餐旅群餐飲技術科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註
		具備品德、專業關懷、感恩職場有倫理之操守之能力	具備餐旅服務產業之基礎能力。	具備廚料調理之基礎能力	具備飲料調製產業之基礎能力。	具備創意烘焙產業之基礎能力。	具備創新應變、終身學習與國際潮流之能力	
名稱	名稱							
部定必修	專業科目 觀光餐旅業導論	●	●	●			●	
	實習科目 餐飲服務技術	○	●	●			●	
	飲料實務	○	○	○	●		●	

表5-2-1 餐旅群餐飲技術科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註
		具備品德、專業關懷、感恩職場有倫理操守之能力	具備餐旅服務之基礎能力。	具備廚料調理之基礎能力	具備飲料調製產業之基礎能力。	具備創意烘焙產業之基礎能力。	具備創新應變、終身學習與國際潮流之能力	
名稱	名稱							
校訂必修	專業科目 餐飲安全與衛生	●	○	●	●	●	●	
	實習科目 專題實作		●	●	●	●	●	
	職涯體驗	●	○	○	○	○	●	
	餐飲活動規劃與實作	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目 餐旅產業概況		●	●			●	
	國際禮儀		●		○		●	
	旅館管理	○	●	○	○	○	●	
	實習科目 餐旅服勤技術實務	○	○				●	
	微創烘焙實務			○		●	●	
	創意飲調實務		○	○	●		●	
	無國界料理實務			●	●	○	●	
	輕食料理製作		●	●	●		●	
	蔬果雕與盤飾藝術		●	●	○		●	
	中餐實習	○		●			●	
西餐實習	○		●			●		

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

2. 本表不足，請自行增列。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 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)
108學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註		
			第一學年				第二學年				第三學年						
名稱	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期				
			節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	4.5	3	4.5	3								<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		英語文	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	數學	數學	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	社會	歷史	4														
		地理							3	2							
		公民與社會						3	2								
	自然科學	物理	4														
		化學							3	2							
		生物						3	2								
	藝術	音樂	4	3	2												
		美術						3	2								
		藝術生活															
	綜合活動	生命教育	4														
		生涯規劃												3	2		
		家政															

	法律與生活													
	環境科學概論													
科技	生活科技			3	2									
	資訊科技													
健康與體育	體育	2	1.5	1	1.5	1								
	健康與護理	2	1.5	1	1.5	1								
	全民國防教育	2	1.5	1	1.5	1								
小計		36	18	12	18	12	9	6	6	4	0	0	3	2
專業科目	觀光餐旅業導論	4	3	2	3	2								
實習科目	餐飲服務技術	6					4.5	3	4.5	3				
	飲料實務	6									4.5	3	4.5	3
小計		16	3	2	3	2	4.5	3	4.5	3	4.5	3	4.5	3
部定必修學分合計		52	21	14	21	14	13.5	9	10.5	7	4.5	3	7.5	5

表6-1-1-1 餐旅群餐飲技術科教學科目與學分(節)數表(續)

108學年度入學學生適用 (輪調式)

課程類別		領域/ 科目 及學 分數		授課年段與學分配置										備註		
				第一學年				第二學年				第三學年				
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
校訂科目	校訂必修 一般科目	餐旅文學	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學
		生活數學	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學
	專業科目	餐飲安全與衛生	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 協同教學
		專題實作	6					3	2	3	2	3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	實習科目	職涯體驗	2							3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		餐飲活動規劃與實作	6									4.5	3	4.5	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學

		小計	26	3	2	3	2	9	6	12	8	7.5	5	4.5	3			
校訂選修	一般科目	0學分 0.00%														<input type="checkbox"/> 協同教學		
	專業科目	12學分 9.09%	餐旅產業概況	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學	
			旅館管理	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學
			國際禮儀	4	3	2	3	2										<input type="checkbox"/> 協同教學
			實習科目	38學分 28.79%	微創烘焙實務	6									4.5	3	4.5	3
	創意飲調實務	6												4.5	3	4.5	3	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
餐旅服勤技術實務	4													3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
無國界料	6						4.5	3	4.5	3							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	

	理實務														
	輕食料理製作	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	蔬果雕與盤飾藝術	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	中餐實習	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	西餐實習	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	小計	50	9	6	9	6	10.5	7	10.5	7	18	12	18	12	
	校訂必修及選修學分合計	76		8		8		13		15		17		15	
	在校期間應修習學分數	128		22		22		22		22		20		20	
	團體活動時間(節數)	14	2		2		2		2		3		3		
	彈性學習時間(節數)	4	0		0		0		0		2		2		
	每週總上課節數		35		35		35		35		35		35		
	基礎訓練	8													
建教合作 機構 職業 技能 訓練	職業技能訓練(一)	24		4											
	職業技能訓練(二)					4									
	職業技能訓練							4							

練(三)													
職業技能訓練(四)							4						
職業技能訓練(五)									4				
職業技能訓練(六)											4		
應修習總學分數	160		26		26		26		26		24		24

二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-1-1 餐旅群餐飲技術科課程架構表(以科為單位, 1科1表)
108學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部定	一般科目	36學分	36	27.27%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計		
	實習科目		12	9.09%			
	合計			52	39.39%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	68-80學分	8	6.06%	系統設計	
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		14	10.61%		
	選修	一般科目		0	0.00%		
		專業科目		12	9.09%		
		實習科目		38	28.79%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	68	89.47%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	52	76.47%	系統設計
	合計				76	57.58%	系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節	14節		系統設計		
六學期彈性學習時間合計		0-6節	4節		系統設計		
每週總上課節數		35節	35節		系統設計		
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計		
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計		

應修習總學分數	156-168學分	160學分	系統設計
課程實施規範畢業條件			
	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。		

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

三、職業技能訓練計畫

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：108/09/01 ~ 108/11/30)	人數	備註
甲梯	108/09/01 ~ 108/11/30	15	
	109/03/01 ~ 109/05/31	15	
	109/09/01 ~ 109/11/30	15	
	110/03/01 ~ 110/05/31	15	
	110/09/01 ~ 110/11/30	15	
	111/03/01 ~ 111/05/31	15	
乙梯	108/12/01 ~ 109/02/29	15	
	109/06/01 ~ 109/08/31	15	
	109/12/01 ~ 110/02/28	15	
	110/06/01 ~ 110/08/31	15	
	110/12/01 ~ 111/02/28	15	
	111/06/01 ~ 111/08/31	15	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1-1 (輪調式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	12	12	12	12	12	12
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	12	12	12	12	24	24
合計	24	24	24	24	36	36

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)

臺南市亞洲高級餐旅職業學校彈性學習時間實施補充規定
107年9月12日 課程發展委員會通過

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：

臺南市亞洲餐旅高級餐旅職業學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、實施原則：

(一) 本校彈性學習時間，每學期開設依一年級1節(節/週)；二、三年級各2節(節/週)，皆不採計為畢業學分。

(二) 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、學校特色活動之開設申請。

(三) 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。彈性學習時間應與「校訂選修課程」、「團體活動時間」有區別。

(四) 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，並經課程發展委員會討論通過，始得實施。

四、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壹個月為原則，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四週，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，於各次期中考後一週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補

強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。

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

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12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4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、35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、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，以代表學校之競賽為限。

(三) 充實（增廣）教學：採學生申請制。

(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：採學生申請制。

(五) 學校特色活動：採學生申請制。

(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、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，依彈性時數範圍內實際指導節數，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。

八、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。

九、本實施規定經課程發展委員會通過後，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫修正時亦同。

附件 1-1

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 00 學年度第 0 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件 1-2

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 00 學年度第 0 學期彈性學習時間

選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件 2-1

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 00 學年度第 0 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

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

備註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
2. 12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 3

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 00 學年度第 0 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> ……		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 ……		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

附件 4-1

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 00 學年度第 0 學期彈性學習時間
自主學習計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名 (請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形 (此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 4-2

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 00 學年度第 0 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 4-3

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 00 學年度第 0 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名 (請親自簽名)	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			

	9			
	10			
	11			
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				
指導教師簽章	承辦人員核章	教學組長核章	教務主任核章	

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

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4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、35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。

附件 4-1

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 00 學年度第 0 學期彈性學習時間

自主學習計畫書

申請學生 資料	班級	學號	姓名 (請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	
申請受理情形 (此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 4-2

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 00 學年度第 0 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

附件 4-3

臺南市亞洲高級餐旅職業學校 00 學年度第 0 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名 (請親自簽名)	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師 確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完 成本學期自主學習實施內容與進 度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			

	10			
	11			
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授分)
					自主學習	選手培訓	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校特色 活動		
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否

									<input type="radio"/> 其它		
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第三學年	第一學期	自主學習	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		自我行銷	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		選手培訓	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		臺南食尚玩家	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否

	數獨、數字遊戲	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	巧克力入門	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	數獨、數字遊戲	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第二學期	年節主題實作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input checked="" type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	自主學習	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	選手培訓	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性	<input checked="" type="radio"/> 內聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否

								<input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 外聘	
戰鬥有氧	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
盤中作畫	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
歌舞劇人生	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否

附件一：部定一般科目社會、自然科學跨領域/跨科課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅文學
	英文名稱	Hospitality Letters
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 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 以飲食及旅遊為主軸，安排主題式課程，介紹相關知識及文學欣賞，透過閱讀名家的作品提升感受文學中藉由飲食旅遊所要傳遞的生活與態度與情感。	

2. 探析飲食對生活、文化、文學的關聯、解構旅行真義、培養學生視野及跨界交流。

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)溯源與概要	1. 漫談飲食與文學 2. 漫談旅遊與文學	12	
(二)名家飲食文學創作欣賞	1. 散文 2. 新詩 3. 食譜 4. 部落格 5. 報導文學 6. 電影	12	古今文學作品欣賞 中外文學作品欣賞
(三)名家旅遊文學創作欣賞	1. 散文 2. 新詩 3. 旅遊書 4. 部落格 5. 報導文學 6. 電影	12	古今文學作品欣賞 中外文學作品欣賞
(四)習俗典故與成語	1. 歲時節令食俗 2. 知名景點介紹 3. 典故與成語	12	
(五)寫作練習	1. 創作飲食相關作文 2. 創作旅遊相關作文	12	
(六)典故餐旅實作	1. 觀光導覽實務 2. 餐飲作品實作	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 書寫學習單－針對上課主題發表看法 2. 書寫作文－說明書寫重點及寫作引導(如：自己的食物故事、我的遊記) 3. 課堂表現－針對學生上課認真程度及態度為依據 4. 紙筆測驗－課文必備知識 5. 實作練習－針對典故產出實務		
教學資源	1. 媒體影片應用－播放與飲食旅遊文學相關的影片進行討論 2. 教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 高中國文課本選文及相關文章延伸閱讀 期刊雜誌圖書文章選錄 <旅行文學讀本>揚智出版社 <飲食文選>二魚文化出版社		

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-02 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活數學		
	英文名稱	LIFE MATH		
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 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 規劃執行與創新應變	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 藝術涵養與美感素養	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 多元文化與國際理解	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	3/3			
學分數	2/2			
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標(教學重點)	透過基本四則運算之加強，餐飲觀光科學生必須加深加廣的比例計算，單位換算教導學生正確執行數學程序、統整並靈活運用數學概念及邏輯方法，並能用以與他人理性溝通、優化專業及人文涵養，解決問題。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註

(一)比例關係	1. 單比 2. 連比	6	
(二)比例關係應用	3. 烘焙比例(含實作)	6	
(三)單位換算	1. 長 2. 重量 3. 容量度	6	
(四)單位換算應用	1. 長 2. 重量 3. 容量度	6	
(五)匯率換算	1. 各國幣值互換 2. 匯率的變動	12	
(六)匯率換算應用	1. 各國幣值互換 2. 匯率的變動	12	
(七)餐飲帳款基礎	1. 收入與支出	12	
(八)餐飲帳款應用	1. 成本與獲利	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗 作業 上課問答及解題		
教學資源	網路題庫 自編教材(含坊間合適教材)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學生上課基本禮儀 2. 禁止使用手機以免分心 3. 上課時師生互動情形 4. 巡視同學們實際計算過程 5. 引導同學上台解題或報告想法觀念		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解餐飲安全與衛生的重要性。 2. 瞭解餐飲安全與衛生的基本知識。 3. 養成良好餐飲安全衛生的工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1-1餐飲安全與食品衛生定義及重要性 1-2餐飲衛生相關行政及法令	6	
(二)基礎微生物的認識	2-1細菌 2-2黴菌 2-3酵母菌 2-4病毒	6	
(三)食品中毒	3-1食品中毒的定義與類別 3-2食品中毒原因、預防及處理流程 3-3細菌性食品中毒	6	

	3-4天然毒素食物中毒 3-5化學性食物中毒		
(四)食物貯存	4-1腐敗的定義 4-2腐敗的現象 4-3保存食物的方法 4-4各類食品之貯存方法	6	
(五)洗淨、消毒及殺菌	5-1洗淨的定義與要素 5-2消毒與殺菌的定義與方法 5-3洗淨、殺菌、消毒應注意事項	6	
(六)餐具的清洗管理	6-1餐具清洗場所的規則 6-2餐具洗滌程序與方法 6-3洗滌的方法 6-4餐具洗淨的簡易檢查	6	
(七)餐飲從業人員的衛生管理	7-1安全教育 7-2健康管理 7-3衛生管理 7-4衛生管理	12	
(八)餐廳廚房的衛生	8-1餐飲設施衛生管理 8-2設備、機器、器械的衛生管理 8-3環境衛生管理 8-4自行衛生管理	12	
(九)餐飲法規介紹	9-1食品安全管理法 9-2食品安全管理法施行細則 9-3食品安全管制系統準則 9-4食品良好衛生規範準則 9-5食品中毒案件處理要點	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、作業		
教學資源	經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議		
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. 依一般講述教學方法上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書再搭配分組報告。 2. 依教材性質分別採用演講法、啟發問答法等教學法實施，務使學生瞭解食品營養與衛生的知識，並應用於日常生活中。 3. 本課程可利用照片、圖片、投影片等教學媒體，以提高學生之學習興趣，增進教學效果。 4. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解餐飲安全與衛生的課程。 		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-02 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅產業概況
	英文名稱	Food and Beverage Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input 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	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解正確的餐旅業從業理念與職業道德 2. 認識餐旅相關產業的演進、特性及經營觀念 3. 具備符合餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 餐旅產業簡介	1. 餐旅產業的介紹 2. 餐旅產業的發展 3. 餐旅產業的歷史 4. 餐旅業的發展過程 5. 台灣餐旅的組織介紹	6	
(二)	1. 餐旅從業人員的職業生涯規劃	12	

餐旅產業人員發展	2. 餐旅從業人員的難題困境 3. 餐旅從業人員的福利制度		
(三) 其他餐旅相關產業	1. 觀光遊樂業介紹 2. 會議展覽業介紹 3. 博弈娛樂業介紹 4. 交通運輸業 (陸海空) 介紹	12	
(四) 餐旅產業的國際化	1. 餐旅產業的跨國發展 2. 餐旅產業的在台發展	12	
(五) 餐旅產業的資訊化	1. 餐旅產業的資訊系統 2. 網路系統應用	12	
(六) 餐旅產業的行銷	1. 餐旅行銷的意涵 2. 行銷觀念的演進 3. 餐旅行銷組合策略	6	
(七) 餐旅業的現況與未來	1. 我國餐旅市場現況 2. 餐旅業當前面臨的課題 3. 餐旅業的未來發展趨勢	6	
(八) 餐旅業的應用概況	1. 三創產業的結合 2. 政府支持系統	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作。 2. 針對技能部分結合餐飲服務、旅館房實等課程知，並利用角色扮演、播放影片以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之習態度及組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材法，實施補救學。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外餐旅相關資料。 2. 學校應設置電腦網路支援運用查詢 觀光餐旅主管機關與相產業資訊。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片掛雜誌及網路源。 4. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 5. 校		

外餐旅機構之配合及學行政支援。 6. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等學設備，引領生認識施器材或參與實際作業，增加學生務經驗。 7. 安排參觀飯店、民宿餐廳旅行社及相關展覽，增進學習成效。 8. 利用寒暑假前往觀光餐旅相關業界見習，以充實自我務能力提升教學品質。 9. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大、淺入深並注意依學生個別差異調整教學內容。

教學
注意
事項

包含教材編選、教學方法
 (一)教材編選 1. 教學內容與次序安排，參照課程綱要之涵並符合目標。 2. 教材由師選擇適宜之科書或自行編寫補充。 3. 蒐集餐旅產業相關之圖片、表格宣傳刊物書籍等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄帶等媒體作為輔導，增進習效果。 2. 與業界連結實地參訪或相關觀光餐旅產業展覽，以增進專業知能。 3. 加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事餐旅相關產業。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-03 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<p>因應國際化腳步來臨，人與人的距離越來越近，學習如何得宜之應對進退，是想躋身國際市場之現代人必修課程。文化方面的角色卻常常被忽略了。此課程特別技巧地引起學生們的注意力，瞭解文化因素對於如何成功地經營商務佔有重要地位。</p> <p>一、了解國際禮儀基本概念。 二、了解本國及他國之禮俗，以適應與他國人民之交流。 三、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 禮儀的重要性及其應用範圍	1. 禮儀介紹 2. 個人規範	6	
(二)(二) 食的禮儀及其應用	1. 餐桌禮儀 2. 中餐禮儀 3. 西餐禮儀 4. 其它用餐禮儀	6	

(三)(三) 衣的禮儀及其應用	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	6	
(四)(四) 住的禮儀及其應用	1. 居家禮儀 2. 旅館飯店禮儀 3. 溫泉禮儀	6	
(五)(五) 行的禮儀及其應用	1. 姿勢與儀態 2. 行進間的禮儀 3. 電梯禮儀 4. 乘車禮儀	12	
(六)(六) 職場禮儀	1. 辦公室禮儀 2. 電話禮儀 3. 面談禮儀	12	
(七)(七) 商務人員禮儀	1. 介紹的禮儀 2. 見面禮儀 3. 名片禮儀 4. 拜訪與接待禮儀	12	
(八)(八) 出國旅遊禮儀	1. 出國須知 2. 搭機禮儀	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考		
教學資源	使用教科書：自編教材 參考教科書： 1. 國際禮儀 林慶弧編著 新文京出版社 2. 國際禮儀(The Etiquette for Everybody) 朱立安著 揚智文化出版 3. 國際禮儀 連娟瓏編著 新文京開發出版股份有限公司 4. 國際商業禮儀 莊淑婷編著 高立出版		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。 2. 利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。 3. 教師可邀請專家學者，作禮儀相關題目之演講。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-04 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理	
	英文名稱	Hotel 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		
辦理方式	輪調式		
授課節數	3/3		
學分數	2/2		
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：		
教學目標(教學重點)	一、瞭解旅館業所需的基礎專業知識。 二、熟悉旅館業接待旅客的服務作業細則及流程。 三、培養正確的旅館業從業概念，服務態度及職場倫理。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 旅館的定義 2. 旅館發展史 3. 旅館的組織 4. 旅館的特性與功能 4. 旅館的分類 5. 旅館的等級 6. 旅館的連鎖	6	
(二)客房部的介紹	1. 客房部組織及其工作要點 2. 客房部和其他單位的關係	6	

	3. 客房的分類 4. 房租計算方式		
(三)訂房作業	1. 訂房的方式、來源及種類 2. 訂房的作業流程與細則 3. 訂房的控制及預測	6	
(四)服務中心作業	1. 機場接待之工作內容 2. 門衛之工作內容及流程 3. 行李員之工作內容及流程 4. 服務中心其他人員之工作內容	6	
(五)商務中心及總機作業	1. 商務中心 2. 總機作業內容	6	
(六)櫃檯設計及設備	1. 櫃檯設計與設備 2. 旅客遷入流程及作業細則 3. 夜間櫃檯作業內容	6	
(七)客帳作業	1. 客帳登?程序 2. 帳卡設立及記帳作業類別 3. 客帳支付方式 4. 結帳作業流程	12	
(八)房務作業	1. 房務作業流程及細則 2. 客務服務種類及其處理要領 3. 客房安全	12	
(九)旅館的業務與行銷	1. 行銷與業務的意義及重要性 2. 行銷目標及策略之擬定 3. 業務推廣之對象及技巧	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	平時評量、段考、作業評量		
教學資源	審定合格課本、自編教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</p> <p>二、注重旅館實務，藉由觀光相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。</p> <p>三、配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並適時以角色扮演了解教學成效，督促學生達到學習目標。</p>		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐實習
	英文名稱	Chinese Cooking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解中餐烹調的基本知識與相關理論。 2. 瞭解中國各地域不同的烹調特色。 3. 認識烹飪廚房相關衛生知識。 4. 啟發學習烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。 5. 切割法的認知與運用。 6. 烹調法的認知與運用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化與發展	1. 中餐的起源、演進及發展 2. 中餐廚房組織編制與工作職掌 3. 中餐菜系的特色與介紹	6	
(二)中餐廚房之基本認知	1. 設備與器具的認識及維護 2. 廚房衛生與安全	6	
(三)中餐食材	1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購	12	

	<ol style="list-style-type: none"> 3. 各類食材的特性 4. 處理方式及儲存 5. 安全衛生的洗滌及切割流程 		
(四) 調味料與辛香料	<ol style="list-style-type: none"> 1. 常用調味料 2. 常用辛香料 3. 菜餚與調味料的搭配 4. 菜餚與辛香料的搭配 	12	
(五) 切割法與烹調的運用	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各式刀具的使用規範 2. 各種刀法的認識 3. 切割及刀工練習 4. 塊 5. 條 6. 丁 7. 柳 8. 粒 9. 片 10. 絲 11. 米 12. 末 13. 細絲 14. 茸 15. 泥 16. 捲 17. 脯 	12	
(六) 盤飾及菜餚搭配	<ol style="list-style-type: none"> 1. 盤器的選擇 2. 基本盤飾食材的認識 3. 基礎盤飾的刀法 4. 盤飾的運用與搭配 	12	
(七) 基礎烹調法	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各類基礎烹調法的認識 2. 川 3. 煮 4. 湯 5. 燴 6. 羹 7. 拌 8. 蒸 9. 扣 10. 扒 11. 炒 12. 爆 13. 煎 14. 炸 15. 溜 16. 滷 	12	

	17. 燒 18. 燜		
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 分組操作並評量 2. 課後作業、個人服儀之穿著表現、學習精神態度。		
教學資源	教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 利用各種教學媒體融入教學，以提高學生學習興趣。 2. 蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格及宣傳刊物做為輔助教材。 3. 以口頭回答及綜合討論等方式實施學習過程評量。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-02 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐實習
	英文名稱	Western Cooking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解西餐飲食文化的演進史。 2. 瞭解各國飲食與歷史的關係。 3. 熟知西餐的烹調技巧與理論，並運用西餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類西式菜餚，能規劃、執行與創新應用。 4. 加強基本知能及常用食材，並能應用相關知能解決問題。 5. 從工作中學習互助合作，以建立西餐從業人員職場倫理及重視職場衛生安全習慣。 6. 具備職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元 (進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)西餐飲食文化與發展	1. 西餐定義、起源、演進及趨勢 2. 西餐廚房組織編制與工作職掌	6	
(二)工場	1. 西餐實習工場環境與安全規範	6	

環境與職場衛生安全	<ol style="list-style-type: none"> 廚房清潔與衛生、廚餘處理、消防、急救常識及餐飲衛生安全 西餐從業人員應具備的態度 		
(三)西餐烹調機具、工具與專業術語	<ol style="list-style-type: none"> 基本機具設備使用與保養守則 西式刀具與手工具的種類、規格與保養 西餐專業術語的認識 度量衡、溫度及重量的換算 	6	
(四)西餐常用食材與辛香調味料	<ol style="list-style-type: none"> 香料與辛香料的認識 常用調味料與醬料 常用食材認識與選購，如：西餐常用蔬菜與水果、肉類、海鮮類、蛋類、乳製品、油脂類與堅果類等 	6	
(五)基礎西式刀工	<ol style="list-style-type: none"> 刀具使用須知 西式刀工之運用與演練，如：切片(Slicing)、切丁(Dicing)、小小丁(Brunoise)、小丁(Small dice)、中丁(Medium dice)、大丁(Large dice)、碎(Chopping)、條(Batonnet)、絲(Julienne)、丁片(Paysanne)、末(Mincing)及削橄欖(Tourner)等。 	6	
(六)基本西式烹調法	<ol style="list-style-type: none"> 過水過油(Blanching)與燙番茄製作 煮(Boiling)與水煮馬鈴薯製作 低溫煮(Simmer)與低溫煮雞胸製作 慢煮(Poaching)與水波鱸魚製作 蒸(Steaming)與蒸鱸魚製作 煎(Pan-Frying)與煎鱸魚排附奶油馬鈴薯製作 炒(Sauteing)與羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩製作 炸(Deep-Frying)與藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥製作 烘烤(Roasting & Baking)與原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯製作 炙燒(Broiling)與炙燒豬肋排製作 炭烤(Grilling)與炭烤牛排製作 焗烤(Au Gratinating)與乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯製作 燉(Braising)與義式海鮮飯製作 燉(Stewing)與紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵製作 	6	
(七)西式早餐	<ol style="list-style-type: none"> 西式早餐內容 西餐蛋類實作，如：水煮蛋(Boiled egg)、煎蛋(Fried egg)、炒蛋(Scrambled egg)、水波蛋(Poached egg)、蛋捲(Omelet egg)等。 西式早餐煎餅製作 	6	
(八)沙拉與沙拉醬汁	<ol style="list-style-type: none"> 沙拉與沙拉醬汁的種類 沙拉醬汁製作 	6	

(九)高湯、湯與醬汁	<ol style="list-style-type: none"> 1. 高湯分類與製作要領 2. 高湯製作，如：白高湯(White Stock)、褐高湯 (Brown Stock)、魚高湯 (Fish Stock)以及蔬菜高(Vegetable Stock)等。 3. 西式湯分類、製作要領 4. 西式湯類實作，如：清湯(Broth)、澄清湯(Consom' me)、奶油湯(Cream soup)、泥湯(Pur' ee Soup)、海鮮濃湯(Bisque)、巧達湯(Chowder)、冷湯(Cold soup)、法式洋蔥湯(French Onion Soup)、義大利蔬菜湯(Minestrone)等 5. 醬汁分類、用途與儲存 6. 基本醬汁實作 	6	
(十)主菜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 蔬菜類主菜製作，如：炭烤時蔬等 2. 肉類主菜製作，如：煎豬排附焗紫高麗菜、義大利肉醬麵、蘇格蘭羊肉湯等 3. 家禽類主菜製作，如：白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、佛羅倫斯雞胸附青豆飯、油焗酥鴨等 4. 海鮮類主菜製作，如：奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯、義式海鮮飯等 	6	
(十一)西式甜點	<ol style="list-style-type: none"> 1. 西餐常見甜點 2. 西餐甜點製作，如：焦糖布丁、英式米布丁附香草醬、泡芙、巧克力慕斯、蘋果奶酥、炸蘋果圈、沙巴翁焗水果等 	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分組進度評量。 2. 個人操作評量。 3. 期末產出報告。 		
教學資源	教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
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. 器具使用前須充分說明其潛藏的危險因素。 2. 實習場所的使用規則。 3. 器具的使用須知，如刀子、烤台、烤箱等應備有作業標準流程。 4. 場地的清潔與維護。 5. 原料的儲存問題。 		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-03 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input 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	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題實作的方法 二、培養問題解決、邏輯思考、溝通及團隊合作的能力。 三、瞭解研究報告之撰寫與口頭簡報之能力。 四、運用所學之專業知識與技能，培養學生創新與研發之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 專題製作導論	1. 專題研究的意義 2. 專題研究目標及達成方法 3. 專題研究應具備的心態 4. 專題研究流程	12	
(二) 專題主題選定	1. 專題题目的訂定方向 2. 專題题目的訂定流程	12	
(三) 專題研究歷程	1. 專題成員的組成 2. 專題計畫書 3. 專題歷程檔案	12	

(四)專題研究方法	1. 資料蒐集 2. 文獻研讀與整理 3. 問卷調查法 4. 訪談法 5. 實驗研究法	12	
(五)專題書面報告	1. 自訂標題樣式 2. 文件不同頁碼設定 3. 圖目錄製作 4. 表格目錄製作	12	
(六)專題書面報告	1. 專題製作格式說明 2. 利用word作版面設定 3. 專題內涵 4. 其他書面報告撰寫格式 5. 文中引用文獻得撰寫方式	12	
(七)專題口頭報告	1. 口頭報告的呈現方式 2. 製作簡報的注意事項 3. 成果展現的方式	18	
(八)專題評量與發表	1. 平時評量 2. 書面報告評量 3. 口頭報告評量 4. 專題延伸比賽	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	課堂學習態度與表現、書面報告、口頭報告		
教學資源	審定合格課本、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學要點： 1. 教材編選： 內容豐富化，需要合適之教材。 2. 教學方法 (1) 教學過程彈性化，以具體實例提高學習興趣與教學效果。 (2) 引導學生創意思考的方式，使專題之主題更多元。 3. 教學評量 口頭評量、書面評量、平時評量。 4. 教學資源 (1) 蒐集餐飲相關之作品與資料。 (2) 吸收新知，視實際情況增減教材。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-04 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Workplace Experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 學生能利用實習式的模式，實際在職場實習的經驗與學校所學結合。 2. 學生能由職場實習的機會，輔助並修正在學校所學之不足。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲職場養成訓練	1. 餐廳參訪 2. 職場認識 3. 相關技能訓練	6	
(二)飯店職場養成訓練	1. 飯店參訪 2. 職場認識 3. 相關技能訓練	6	
(三)食品業職場養成訓練	1. 工廠參訪 2. 職場認識 3. 相關技能訓練	12	

(四) 餐旅業職前綜合訓練	1. 內場技術演練 2. 外場技術演練 3. 櫃檯計術演練	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	演練評分		
教學資源	1. 教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 從實際操作中，使學生熟練職涯體驗的技巧。 2. 分小組實習，隨時注意學生操作過程。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-05 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲活動規劃與實作
	英文名稱	Event Planning for Hospitality
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4.5/4.5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 學生結合職場經驗與學校課程所學，使學生具備餐飲活動規劃的基本能力。 2. 培育企劃製作與創新能力，加強學生多元展能發揮餐飲專業特色。 3. 運用餐飲專業知能，提高學習興趣幫助學生選擇適性的職業。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本概論	課程規劃目的 企劃書的基本概論 何謂5W2H1E 8個項目的基本架構 如何撰寫活動企劃書 (從零開始的一頁企劃書)	30	
(二)分組討論	介紹宴會的型態與設計宴會的進行方式 分組討論	30	

	宴會活動的職掌分配 預排工作日程表(甘特圖)		
(三)分組操作	進行分組實習操作(小老闆大夢想) 早餐(美式) 早午餐 午餐 商業午餐 下午茶(英式) 開幕酒會 晚宴 自助餐 規劃宴會實際成果發表日期 討論活動名稱與工作職掌分配 編列預算 討論宴會菜單內容 設計表演節目內容及製作邀請卡 宴會菜單內容試菜 外場佈置與規劃 確認場地設備與餐飲器具數量 統計人數與座位安排 現場服勤動線設計 製作海報及桌卡	24	
(四)成果發表	宴會實際成果發表日前一天 食材前處理與保鮮 預演節目內容 宴會實際成果發表日 攝影組、主持人就緒 善後工作的執行 宴會場地復原 設備器具的歸還 成本分析 活動影片剪輯播放 學生的心得發表 分析預期效應	24	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 書寫專業主題報告作業評量。 2. 期末術科實作評量及平時之實習作品評量。		
教學資源	1. 中外餐飲相關之圖書資料、投影片、雜誌及網路資源。 2. 運用電腦查詢中外相關資料。 3. 教師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之科書。		

2. 示範教學，學生分組實際演練。
3. 餐飲設備器具數量事先準備充足。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-06 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服勤技術實務
	英文名稱	Hospitality Service Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養正確的餐旅從業概念，服務態度及職場倫理。 2. 實際演練餐廳的服務流程、培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎服勤知能。 3. 熟練餐旅服勤之基礎技能與職場實務。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)服勤技巧緒論	基本服務介紹 餐旅服務人員的組織介紹	12	
(二)(二)服務技巧練習	外場服勤訓練 內場服勤訓練	12	
(三)(三)職場體驗實務	外場體驗實務 內場體驗實務	12	
(四)(四)禮儀注意事項	餐旅服勤禮儀介紹 儀態訓練	12	

	說話技巧演練		
(五)(五)餐旅現場實習	外場訓練實習 內場訓練實習	12	
(六)(六)服務流程認識	中餐廳服務流程 西餐廳服務流程 客房服務流程 接待櫃台服務流程	6	
(七)(七)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	顧客抱怨與其他糾紛處理 餐旅客訴及緊急事件處理	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	課堂學習態度與表現、實做評分、口頭報告		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法：實習上課、再以分組方式進行</p> <p>1. 依單元不同採用講演法、欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。</p> <p>2. 術語及辭彙，應中英對照詳加解釋說明，以增進學生學習興趣。</p> <p>3. 學生多練習實作。</p> <p>4. 適時安排學生到校外職場體驗，以增進對未來工作的熟稔度。</p>		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-07 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微創烘焙實務
	英文名稱	Venture Capital for Bakery
師資來源	<input 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	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4.5/4.5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烘焙之起源、定義、分類及市場發展趨勢。 二、瞭解烘焙原料、器具設備、及作業流程。 三、熟練烘焙食品之蛋糕、餅乾、西式點心進階產品製作技巧。 四、熟悉成本計算、烘焙計算。 五、具備烘焙美感素養及基礎的裝飾技術。 六、培養敬業精神和正確的工作態度、職業道德及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)緒論	1. 介紹各國烘焙業的發展史。 2. 現代化烘焙機器設備的操作與使用。 3. 認識烘焙原料及特性。	3	
(二)(二)緒論	1. 蛋糕、餅乾、西式點心的分類簡介。 2. 烘焙成本、烘焙計算。	3	
(三)(三)蛋糕類	1. 乳酪捲 2. 抹茶紅豆蛋糕捲	6	

(四)(四)蛋糕類	1. 假日蛋糕 2. 巧克力布朗尼	6	
(五)(五)餅乾類	1. 杏仁小西餅 2. 杏仁貓舌餅	6	
(六)(六)蛋糕類	1. 生乳捲 2. 奶凍捲	6	
(七)(七)西式點心類	1. 修女泡芙 2. 閃電泡芙	6	
(八)(八)西式點心類	1. 起司蘑菇雞肉派 2. 海鮮鹹派	6	
(九)(九)蛋糕類	1. 馬芬蛋糕 2. 檸檬炸彈蛋糕	6	
(十)(十)西式點心類	1. 提拉米蘇 2. 草莓慕斯	6	
(十一)(十一)餅乾類	1. 起士餅乾 2. 燕麥巧克力餅	6	
(十二)(十二)蛋糕類	1. 焦糖蘋果蛋糕 2. 老奶奶檸檬蛋糕	6	
(十三)(十三)西式點心類	1. 生巧克力塔 2. 洋梨塔	6	
(十四)(十四)西式點心類	1. 葡式蛋塔 2. 德式蛋塔	6	
(十五)(十五)西式點心類	1. 草莓芙蓮 2. 莓果戚風蛋糕	6	
(十六)(十六)餅乾類	1. 巧克力杏仁餅乾 2. 伯爵茶餅乾 3. 百里香餅乾 4. 大理石酥餅	12	
(十七)(十七)西式點心類	1. 櫻桃布丁塔 2. 檸檬塔	6	
(十八)(十八)西式點心類	1. 夏綠地 2. 蒙布朗	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 書寫專業主題報告作業評量。 2. 期末術科實作評量及平時之實習作品評量。		
教學資源	1. 中外烘焙相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 2. 運用電腦查詢中外烘焙相關資料。 3. 教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法		

包含教材編選、教學方法

1. 教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之科書。
2. 示範教學，學生分組實際演練。
3. 圖書館應具備充足之中外烘焙相關之圖書資料。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-08 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意飲調實務
	英文名稱	Creative Beverage Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4.5/4.5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 具備飲務工作的基本知識與態度 2. 熟練飲料調製的基礎技能 3. 具備自我學習與開發創意的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲務的基礎認識	飲料的定義與分類 飲料業的分類與營運 飲料調製安全與衛生 吧檯設備與作業規範	12	
(二)飲料調製設備	飲料調製的器具 飲料調製的材料 飲料調製法	12	
(三)創意酒的認識	酒的分類與製程 創意雞尾酒介紹	12	

(四)流行茶飲的調製	茶歷史與發展趨勢 茶的分類與特性 茶葉的製程 茶的沖泡方法及調製 流行茶品調製	18	
(五)藝文咖啡的調製	咖啡歷史與發展趨勢 咖啡豆種類 咖啡烘焙原理 咖啡萃取原理 咖啡萃取方法與調製 藝文咖啡調製	18	
(六)有機養生飲品的調製	有機養生概念 有機飲品調製	18	
(七)混合性飲料調製及成本	混合性飲料的種類 混合性飲料的調製 飲料成本計算	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	課堂學習態度與表現、書面報告、實做評分		
教學資源	自編教材 參考資料： 1. 陳文聰(2008)，飲料與調酒-理論與實務，華都文化事業有限公司。 2. 陳堯帝(2002)，飲料管理，揚智文化。 3. 鄭建瑋(2007)，飲料與酒吧管理，桂魯公司。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法：實習上課、再以分組方式進行 1. 依單元不同採用講演法、欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。 2. 術語及辭彙，應中英對照詳加解釋說明，以增進學生學習興趣。 3. 實習以學生多練習實作。 4. 適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-09 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	無國界料理實務	
	英文名稱	Fusion Cooking Practice	
師資來源	<input 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		
辦理方式	輪調式		
授課節數	4.5/4.5		
學分數	3/3		
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：		
教學目標(教學重點)	1. 讓學生清楚餐飲從業者應需具備的心理思維。 2. 瞭解鐵板燒烹調的起源與發展。 3. 使學生瞭解鐵板燒各項食材特性。 4. 使學生能將食材應用於各項烹調技術。 5. 使學生具備鐵板燒從業人員專業技術及敬業態度。 6. 建立對食材選購與烹調器具的維護能力。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)緒論	1. 科目引言 2. 器具與使用方法介紹	6	
(二)(二)米食類料理製作	1. 黃金蛋炒飯 2. 蛋包飯燒 3. 蒜香炒飯 4. 奶油時蔬燉飯 5. 番紅花燉飯	18	

	6. 辣炒蘿蔔糕 7. 肉絲炒飯 8. 日式握壽司		
(三)(三)麵食類料理製作	1. 蔬菜炒麵 2. 日式炒烏龍麵 3. 黑胡椒炒麵	12	
(四)(四)蔬菜類料理製作	1. 清炒豆芽菜 2. 蔬菜料理	6	
(五)(五)穀粉類料理製作	1. 奶油煎吐司 2. 日式大阪燒 3. 奶油煎漢堡 4. 豬五花大阪燒	12	
(六)(六)湯物料理製作	1. 南瓜湯 2. 奶油蘑菇湯 3. 義式蕃茄蔬菜湯 4. 法式洋蔥湯 5. 牛肉清湯 6. 義式蕃茄海鮮湯	12	
(七)(七)海鮮類料理製作	1. 乾煎鮮鯛魚 2. 清蒸海鱸魚 3. 迷迭香煎鮭魚 4. 中芹炒透抽 5. 蒜茸蒸草蝦	12	
(八)(八)肉類料理製作	1. 醬炒雞肉片 2. 香煎松阪豬 3. 薑汁豬肉 4. 乾煎雞腿排 5. 黑胡椒炒牛肉 6. 香煎牛菲力 7. 乾煎牛小排 8. 煎鴨胸 9. 炙燒牛沙朗	18	
(九)(九)點心類製作	1. 銅鑼燒 2. 玉米餅 3. 紅豆餅 4. 冰淇淋餅 5. 奶油爆米花 6. 蜜汁煎香蕉	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 上課服儀 2. 作業內容(菜名、材料、作法、圖畫、組員心得) 3. 成品成績		

教學資源	教師自訂教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 從實際操作中，使學生熟練吳國界料理烹製的技巧。 2. 分小組實習，隨時注意學生操作過程。 3. 以實務與理論相配合，提高學習效果。

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-10 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輕食料理製作	
	英文名稱	Healthy Meal	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修	
		<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科		
辦理方式	輪調式		
授課節數	3/3		
學分數	2/2		
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：		
教學目標(教學重點)	一、瞭解烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解輕食美食的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟練基本烹調技巧。 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)自製常用沙拉醬	1. 經典美乃滋 2. 千島醬 3. 塔塔醬 4. 法式芥末醬 5. 低脂優格醬 6. 義式油醋 7. 醬照燒沙拉醬 8. 糖醋醬	6	

(二)超飽足的主食沙拉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 黃金吐司火腿沙拉 2. 黃金吐司培根沙拉 3. 法棍培根蘆筍沙拉 4. 蒜香法棍酪梨沙拉 5. 冰鎮優格燕麥杯 6. 低脂脆燕麥水果沙拉 7. 煮燕麥全素沙拉 8. 煮燕麥鮮蝦沙拉 	6	
(三)繽紛搭配的主食沙拉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 起司南瓜沙拉 2. 紫薯花生沙拉球 3. 紫薯水果沙拉 4. 紫薯肉鬆沙拉 5. 紫薯鳳梨里脊沙拉 6. 紫薯脆雞腿沙拉 7. 豆腐沙拉盒 8. 白鳳豆雜果沙拉 9. 藜麥烤雞胸沙拉 10. 藜麥牛肉洋?沙拉 	6	
(四)超澎湃的三明治	<ol style="list-style-type: none"> 1. 菠菜溏心蛋超厚三明治 2. 酪梨超厚三明治 3. 胡蘿蔔煎雞胸超厚三明治 4. 法式起司生火腿三明治 5. 芥末香腸美式三明治 6. 黑胡椒洋?牛排三明治 7. 照燒雞腿三明治 8. 鮭魚生菜三明治 9. 煎米餅肉鬆三明治 10. 煎豆餅培根三明治 	6	
(五)低卡輕食	<ol style="list-style-type: none"> 1. 茉莉銀杏燴蝦仁 2. 秋葵蝦仁 3. 小黃瓜蟹肉蒸豆腐 4. 金針菇玉子豆腐 5. 鮮蝦柚子鴻喜菇 6. 蒜蓉蒸冬粉娃娃菜 7. 白精靈菇燴田園時蔬 8. 涼拌芹菜黑木耳 9. 烤麩炒蓮藕 10. 鮭魚菠菜 	12	
(六)營養肉食	<ol style="list-style-type: none"> 1. 紅酒烤鴨腿 2. 馬鈴薯泥配蜜汁雞翅 3. 黃金玉米燴雞丁 4. 咖哩肉丸南瓜煲 5. 蒜茸墨魚仔 6. 香煎鮭魚 	12	

	7. 酸菜金線魚 8. 清蒸鯧魚		
(七)好米飯有光輝	1. 南瓜雞肉燜飯 2. 培根時蔬炒飯 3. 原味鳳梨蒸飯 4. 菠菜豬肝粥 5. 鮮玉米枸杞小米粥 6. 蔥花雞蛋煎米餅 7. 辣白菜圓飯糰 8. 香煎三角飯糰	12	
(八)套餐好組合	1. 綠色蔬果湯×西班牙番茄麵包 2. 小黃瓜優格湯×炒蛋烤番茄麵包 3. 小茴香鮭魚美乃滋麵包×甜椒湯 4. 雞翅玉米辣湯×花生醬蒸麵包 5. 豬肉冬瓜香菇湯×黑糖酸奶油麵包 6. 鮮蝦椰奶湯×苦瓜麵包 7. 秋葵濃湯×巴西里起司麵包 8. 春季高麗菜排骨湯×烤蒜泥麵包 9. 羅宋湯×肉桂奶油麵包 10. 下仁田蔥奶油濃湯×紫高麗菜地瓜沙拉麵包	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 定期成品評量 2. 課後作業、個人生活常規表現、學習精神態度。		
教學資源	教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、講述法—1.1操作步驟講解。 1.2配套理論解釋。 二、示範法—2.1教師於示範台做技術示範。 2.2實習期間巡視各組做補充示範及技術糾正。 三、實作法—學生分組自行操作，練習製備技巧。 四、講評法—各組成品集中評比，由教師分別評比，做優、缺點評比。 五、品嚐法—由教師、學生就成品之味道、口感做比較。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-11 臺南市私立亞洲高級餐旅職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果雕與盤飾藝術
	英文名稱	Cutting Art
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識蔬果切雕的材料、特色、工具、方法。 2. 熟悉蔬果切雕技法。 3. 培養欣賞果雕藝術之鑑賞力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)緒論	1. 蔬果切雕概述 2. 原料介紹與選購 3. 工具介紹與使用 4. 刀工技法的介紹與實作 5. 蔬果切雕之盤飾概念	12	
(二)(二)蔬果切雕實作與應用	1. 水花片的變化與衍生 2. 水花變化 3. 推疊技法	12	

	4. 盛盤變化 5. 花的變化		
(三)(三)水果切盤	1. 水果盤基本概念 2. 水果切盤技法與實作 3. 水果切盤運用	24	
(四)(四)蔬果切雕基礎應用	1. 盤飾運用 2. 杯飾運用	24	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作成品評量		
教學資源	教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 從實際操作中，使學生熟練蔬果切雕的技巧。 2. 隨時注意學生操作過程。		

附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

表附3-1-1-2餐旅群餐飲技術科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	餐飲外語會話	20
2	安全衛生	4	2	烹飪初階技術	24
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	飲調初階技術	24
4	工廠組織與勞資關係	2	4	餐飲服勤技術	24
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	烘焙初階技術	24
6	群育活動	8			
7	性別工作平等及性騷擾防治	2			
合計		24	合計		116
			項次	僑生語文輔導課程	時數
			1	基本華語文輔導課程	4
總計					144

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

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

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

(二)專業基礎課程內容

表附3-2-1-2餐旅群餐飲技術科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	餐飲外語會話	1 外場會話訓練	20
		2 內場會話訓練	
		3 客訴處理會話訓練	
		4 職場生活應用會話	
2	烹飪初階技術	1 廚房食材整備訓練	24
		2 食品營養與衛生	
		3 中餐烹飪訓練	
		4 西餐烹飪訓練	
3	飲調初階技術	1 各種基本器皿認識	24
		2 裝飾製作教學	
		3 各式飲調教學	
		4 實作課程練習	
4	餐飲服勤技術	1 在地餐飲事業介紹與導覽	24
		2 從業人員工作職責與應對技巧	
		3 餐飲現場作業流程與客訴處理	
		4 通勤事故、意外傷害、職場安全與危機處理	
5	烘焙初階技術	1 工廠衛生安全與器具材料介紹	24
		2 麵包烘焙實作	
		3 中式點心實作	
		4 西點蛋糕實作	
合計			116