

高級中等學校課程計畫

台南市亞洲高級餐旅職業學校

學校代碼：211412

實用技能學程課程計畫書

本校108年12月6日108學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

校長陳一鳴

(109學年度入學學生適用)

- 第一次報備查版
- 修正後報備查版
- 准予備查版

中華民國109年03月04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	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	10
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	10
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	11
陸、群科課程表	13
一、教學科目與學分(節)數表	13
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	17
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、彈性學習時間實施規劃	20
一、彈性學習時間實施相關規定	20
二、學生自主學習實施規範	22
三、彈性學習時間實施規劃表	23
玖、學校課程評鑑	27
學校課程評鑑計畫	27
附件二：校訂科目教學大綱	32

學校基本資料表

學校校名	台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				
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班			
		產學訓專班			
		就業導向 課程專班			
		雙軌訓練 旗艦計畫			
		其他			
進修部	1. 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		
	姓 名	呂建億	傳 真	06-2611078	
	E-mail	kenny-lu@yahoo.com.tw			

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
- 六、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	餐旅群	觀光事業科	1	8	1	9	1	8	3	25
	餐旅群	餐飲管理科	2	43	2	51	2	81	6	175
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	41	1	42	1	40	3	123
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	4	145	4	160	4	169	12	474
合計			8	237	8	262	8	298	24	797

二、核定科班一覽表

表2-2 109學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	餐旅群	觀光事業科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	42
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	5	45
合計			10	177

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

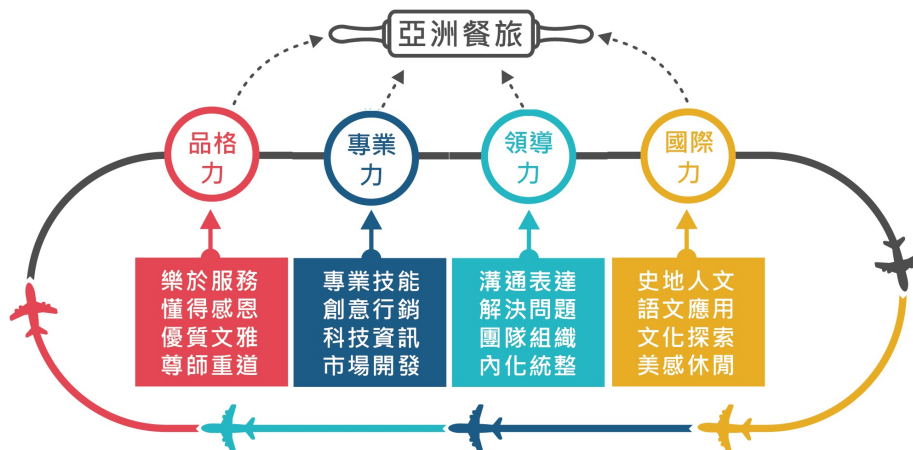
依據十二年國民基本教育課程綱要總綱要旨「自發、互動、共好」制定學生圖像

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，並加強探索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

台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

107年8月29日校務會議訂定

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6人：群科代表2人，一般科目4人（含特教領域）。

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。其組織與任務如次：

（一）課程研究小組：依學校群科、一般科目與綜合活動科目規劃設置。

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08月29日修訂

編號	委員會職稱	學校職稱	姓名	性別	備註
1	召集人	校長	陳一鳴	男	
2	委員	教務主任	鄭夙芬	女	執行秘書
3	委員	學務主任	楊美娟	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	鄭文章	男	
7	委員	圖書館主任	林士哲	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	呂建億	男	
12	委員	訓育組長	蘇堯琦	女	
13	委員	生輔組長	黃志勝	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	特教領域召集人	李欣瑜	女	
18	委員	學生家長委員會代表	鄭彩鳳	女	家長會長
19	委員	專家學者	陳南吟	女	
20	委員	產業代表	林家正	男	
21	委員	學生代表	楊苒璿	女	班聯會主席

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

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1.相關就業進路： 1. 中餐外場服務人員、早餐店工作人員。 2. 中餐內場工作人員 3. 餐廳、飯店、飲料店飲調人員</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備品德、專業知能關懷、感恩與職場應有倫理操守之能力 2. 具備廚藝料理產業之基礎能力</p> <p>3.檢定職類： 中餐丙級、飲調丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲安全與衛生4學分 <input checked="" type="checkbox"/>咖啡美學4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲管理2學分 <input checked="" type="checkbox"/>飲料與調酒4學分 <input checked="" type="checkbox"/>食物學4學分 <input checked="" type="checkbox"/>寰宇文化4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>多媒體應用2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>蔬果雕與盤飾藝術4學分 <input checked="" type="checkbox"/>輕食料理製作4學分 <input checked="" type="checkbox"/>中餐實習6學分</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： 1. 中餐內場廚師、西餐內場廚師 2. 中餐、西餐外場服務人員 3. 西點烘焙師</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐旅服務產業之服勤基礎能力 2. 具備廚藝料理產業之基礎能力 3. 具備創意烘焙產業之基礎能力。</p> <p>3.檢定職類： 西餐丙級、烘焙丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>旅館管理4學分 <input checked="" type="checkbox"/>會計學概要4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐旅日文會話4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐旅英文會話4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>專題實作4學分 <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>蔬果雕與盤飾藝術4學分 <input checked="" type="checkbox"/>輕食料理製作4學分 <input checked="" type="checkbox"/>烘焙實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>西餐實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲實務4學分</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： 1. 餐飲市場創業。 2. 餐飲市場行銷相關行業。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 1. 培養具有職業道德與終身學習素養之國際人才 2. 培養具備創新進取與自我發展能力之觀光餐旅產業人才 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。</p> <p>3.檢定職類： 烘焙乙級、咖啡師、多益檢定</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>國際禮儀4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐旅日文會話4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐旅英文會話4學分 <input checked="" type="checkbox"/>背包客遊世界4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲活動規劃與實作6學分 <input checked="" type="checkbox"/>專題實作2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐旅產業應用4學分 <input checked="" type="checkbox"/>創意飲調實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>無國界料理實務6學分</p>

		<input checked="" type="checkbox"/> 餐旅服勤技術實 務6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 微創烘焙實務6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)
109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	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4							
		地理				2				
		公民與社會				2				
	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								
		環境科學概論								
	科技	生活科技			2					
		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	36	12	12	6	4	0	2		
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	52	14	14	9	7	3	5		

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)
109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		
校訂必修	一般科目	8學分 4.21%	閱讀與表達	4				2	2		
			餐旅文學	4			2	2			
			小計	8	0	0	2	2	2	2	
	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 8.42%	專題實作	6			2	2	2		
			職涯體驗	2				2			
			餐飲活動規劃與實作	6					3	3	
			多媒體應用	2	2						
			小計	16	2	0	2	4	5	3	
	必修學分數合計			24	2	0	4	6	7	5	
	一般科目	14學分 7.37%	邏輯分析	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
			體能活動	8			2	2	2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
			生活數學	8			2	2	2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
			體適能活動	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班
應選修學分數小計			14	1	1	2	2	4	4		
專業科目	42學分 22.11%	旅館管理	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
		餐飲安全與衛生	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班	
		國際禮儀	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
		咖啡美學	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班	
		餐飲管理	2		2					<input type="checkbox"/> 跨班	
		會計學概要	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
		飲料與調酒	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班	
		餐旅日文會話	8			2	2	2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
		餐旅英文會話	8			2	2	2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
		食物學	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班	
		背包客遊世界	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
		寰宇文化	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班	
應選修學分數小計			42	8	10	6	6	6	6		
校訂選修	實習科目	58學分 30.53%	蔬果雕與盤飾藝術	8	2	2	2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
			輕食料理製作	8	2	2	2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
			餐旅產業應用	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
			烘焙實習	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
			創意飲調實務	6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同科跨班 與無國界料理、餐旅服勤技術實務、微創烘焙實務同時段開設
			無國界料理實務	6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同科跨班 與創意飲調實務、餐旅服勤技術實務、微創烘焙實務同時段開設
			餐旅服勤技術實務	6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同科跨班 與無國界料理、創意飲調實務、微創烘焙實務同時段開設
			微創烘焙實務	6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同科跨班 與無國界料理、餐旅服勤技術實務、創意飲調實務同時段開設
			中餐實習	6	3	3					<input type="checkbox"/> 跨班
			應選修學分數小計			58	10	10	6	6	6

	西餐實習	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
	餐飲實務	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
	應選修學分數小計	58	7	7	11	11	11	11	校訂選修實習科目開設66學分
	選修學分數合計	114	16	18	19	19	21	21	
	校訂必修及選修學分上限合計	138	18	18	23	25	28	26	
	學分上限總計	190	32	32	32	32	31	31	
	每週團體活動時間(節數)	12-18	2	2	2	2	2	2	
	每週彈性學習時間(節數)	6-12	1	1	1	1	2	2	
	每週總上課節數	210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
109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	36學分	36	18.95%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	2.11%	系統設計			
	實習科目		12	6.32%				
	合計			52	27.37%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	124-140學分	8	4.21%	系統設計		
		專業科目		0	0.00%			
		實習科目		16	8.42%			
	選修	一般科目		14	7.37%			
		專業科目		42	22.11%			
		實習科目		58	30.53%			
	合計				138		72.63%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	74		38.95%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	190學分		系統設計			
六學期團體活動時間合計		12-18節	12節		系統設計			
六學期彈性學習時間合計		6-12節	8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52-56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	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	國語文	→	國語文	→		→		→		→		
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		
	社會		→		→		→	地理	→		→		
			→		→	公民與社會	→		→		→		
	自然科學		→		→		→	化學	→		→		
			→		→	生物	→		→		→		
	藝術	音樂	→		→		→		→		→		
			→		→	美術	→		→		→		
	綜合活動		→		→		→		→		→	生涯規劃	
	科技		→	生活科技	→		→		→		→		
			→		→		→		→		→		
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→			
校訂科目	語文		→		→		→		→	閱讀與表達	→	閱讀與表達	
			→		→	餐旅文學	→	餐旅文學	→		→		
	數學		→		→	生活數學	→	生活數學	→	生活數學	→	生活數學	
			→		→		→		→	邏輯分析	→	邏輯分析	
	健康與體育		→		→	體能活動	→	體能活動	→	體能活動	→	體能活動	
		體適能活動	→	體適能活動	→		→		→		→		

(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	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	→
校訂科目	專業科目		→		→	旅館管理	→	旅館管理	→
		餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生	→		→		→
			→		→		→	國際禮儀	→
		咖啡美學	→	咖啡美學	→		→		→
			→	餐飲管理	→		→		→
			→		→	會計學概要	→	會計學概要	→
		飲料與調酒	→	飲料與調酒	→		→		→
			→		→	餐旅日文會話	→	餐旅日文會話	→
			→		→	餐旅英文會話	→	餐旅英文會話	→
		食物學	→	食物學	→		→		→
		→		→		→	背包客遊世界	→	
	寰宇文化	→	寰宇文化	→		→		→	
	實習科目		→		→	專題實作	→	專題實作	→
			→		→		→	職涯體驗	→
			→		→		→	餐飲活動規劃與實作	→
		多媒體應用	→		→		→		→
		蔬果雕與盤飾藝術	→	蔬果雕與盤飾藝術	→	蔬果雕與盤飾藝術	→	蔬果雕與盤飾藝術	→
		輕食料理製作	→	輕食料理製作	→	輕食料理製作	→	輕食料理製作	→
			→		→		→	餐旅產業應用	→
			→		→	烘焙實習	→	烘焙實習	→
		→		→		→	創意飲調實務	→	
		→		→		→	無國界料理實務	→	
	→		→		→	餐旅服勤技術實務	→		
	→		→		→	微創烘焙實務	→		
	→	中餐實習	→	中餐實習	→		→		
	→		→	西餐實習	→	西餐實習	→		
	→		→	餐飲實務	→	餐飲實務	→		

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	6	6	6	6	6	6
合計	36	36	36	36	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。

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。

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

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

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					自主學習	選手培訓	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校特色 活動		
第一學期	自主學習	0	0	<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	0	0	<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 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
	基礎外國語學習	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<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
	英語填字遊戲	1	3	<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
	基礎語文學習	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="radio"/>	<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
	節慶主題製作	1	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
	體能訓練	1	3	<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
	四則基本運算	1	3	<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
第一學年	基礎重訓	1	3	<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
	自主學習	0	0	<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	0	0	<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 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
									<input type="radio"/> 例行性		

第二學期	基礎外國語學習	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	基礎彩妝	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	基礎語文學習	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	鄉土飲食源流	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	節慶主題製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	西洋流行音樂賞析	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第一學期	自主學習	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	選手培訓	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	餐桌上的蝴蝶結	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	節慶主題製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	三角酷	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	繪本創作	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	花式跳繩	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第二學年	自主學習	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	選手培訓	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	看電影學美語	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

第二學期	羽球練習	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	我們不一樣	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	節慶主題製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	咖啡好滋味	1	3	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第一學期	年節主題實作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	選手培訓	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自我行銷	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	臺南食尚玩家	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	數獨、數字遊戲	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	巧克力入門	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第三學年	年節主題實作	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	選手培訓	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	相機料理	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	戰鬥有氧	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學期											

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

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程評鑑實施計畫

108年12月2日課程發展委員會訂定

一、依據教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點」（以下簡稱評鑑實施要點）辦理。

二、臺南市亞洲高級餐旅職業學校（以下簡稱本校）課程發展委員會依評鑑實施要點，訂定本校學校課程評鑑計畫（以下簡稱本課程評鑑計畫），以進行學校課程自我評鑑。

三、本校課程評鑑計畫流程，主要包括：由學校課程委員會訂定學校課程評鑑計畫開始（含組織分工和時程規劃）、至成立學校課程評鑑小組、實施學校課程自我評鑑（含課程規劃、教學實施以及學生學習）、提出課程自我評鑑結果到運用評鑑結果進行改善為止，其流程和運用，如附件1所示。

(一)組織與分工

1. 課程發展委員會（含課研小組）：負責學校課程自我評鑑相關規劃與實施，審議學校課程評鑑計畫（含組織分工、辦理時程和實施內容），並根據學校課程自我評鑑的結果，修正學校課程計畫等事宜。

2. 學校課程評鑑小組：由校長就課程發展委員會組織成員，聘請9至11位委員，組成學校課程評鑑小組；其中，教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。學校課程評鑑小組協助研擬學校課程評鑑計畫、協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具（含量化和質化問題）以及完成學校課程自我評鑑；進行檢視校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜；並運用和分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，進行學校課程自我評鑑。

3. 各專業群科/學科研究會召集人：協助檢視學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。

4. 教師教學專業社群/全體教師：進行教師教材開發和教法精進，以及教師公開授課；協助進行學生學習歷程檔案的上傳、多元選修學生學習回饋、彈性學習時間學生學習回饋以及學生學習預警制度的執行等學生學習事宜。

(二)辦理之時程：如附件2「臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程評鑑組織與分工以及辦理時程評之雙向細目表」所示。

(三)實施之內容

1. 課程規劃：檢視(1)校務發展與願景圖像；(2)學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；(3)各專業群科課程規劃；(4)團體活動時實施規劃；(5)彈性學習時間實施規劃；(6)學生選課規劃與輔導以及(7)修正學校課程計畫等內容。

2. 教學實施：檢視(1)課程實施設備空間；(2)課程實施；(3)學生選課說明與輔導；(4)多元選修課程開設；(5)彈性學習時間開設；(6)教師教學專業社群運作以及(7)教師公開授課實施情形

3. 學生學習：檢視(1)學生成績系統；(2)教師授課學生學習回饋情形；(3)學習歷程檔案的上傳；(4)技能學習成效；(5)學生專題實作實施情形；(6)預警制度的執行以及(7)重補修的實施情形等內容。

四、本校課程評鑑計畫依據評鑑實施要點、本校課程評鑑過程以及結果，結合學校校務發展、健全學校課程發展、深化教師專業成長和促進學生有效學習，運用於下列事項：

(一)經由本校課程發展委員會（課研小組），進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程發展計畫。

(二)經由行政支援規劃議題小組，配合本校中長程發展計畫，改善課程實施條件及整體教學環境，以落實校園環境整體發展。

(三)經由教務處、實習處、輔導室安排增廣補強教學，以提升學生有效學習。

(四)深化教師教學專業社群，激勵教師進行課程和教學創新，以發揮教師專業自主精神。

(五)優化教師公開備觀議課，調整教材和教法、回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。

(六)強化教師課程理解和知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。

(七)經由學務處和輔導室等處室，結合學校親職和新生始業輔導等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生的適性發展。

五、本課程評鑑計畫經學校課程發展委員會通過，呈校長核定後實施，修正時亦同。

臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程評鑑實施計畫

108年12月2日課程發展委員會訂定

- 一、依據教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點」（以下簡稱評鑑實施要點）辦理。
- 二、臺南市亞洲高級餐旅職業學校（以下簡稱本校）課程發展委員會依評鑑實施要點，訂定本校學校課程評鑑計畫（以下簡稱本課程評鑑計畫），以進行學校課程自我評鑑。
- 三、本校課程評鑑計畫流程，主要包括：由學校課程委員會訂定學校課程評鑑計畫開始（含組織分工和時程規劃）、至成立學校課程評鑑小組、實施學校課程自我評鑑（含課程規劃、教學實施以及學生學習）、提出課程自我評鑑結果到運用評鑑結果進行改善為止，其流程和運用，如附件1所示。

(一)組織與分工

- 1.課程發展委員會（含課研小組）：負責學校課程自我評鑑相關規劃與實施，審議學校課程評鑑計畫（含組織分工、辦理時程和實施內容），並根據學校課程自我評鑑的結果，修正學校課程計畫等事宜。
- 2.學校課程評鑑小組：由校長就課程發展委員會組織成員，聘請9至11位委員，組成學校課程評鑑小組；其中，教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。學校課程評鑑小組協助研擬學校課程評鑑計畫、協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具（含量化和質化問題）以及完成學校課程自我評鑑；進行檢視校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜；並運用和分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，進行學校課程自我評鑑。
- 3.各專業群科/學科研究會召集人：協助檢視學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。
- 4.教師教學專業社群/全體教師：進行教師教材開發和教法精進，以及教師公開授課；協助進行學生學習歷程檔案的上傳、多元選修學生學習回饋、彈性學習時間學生學習回饋以及學生學習預警制度的執行等學生學習事宜。

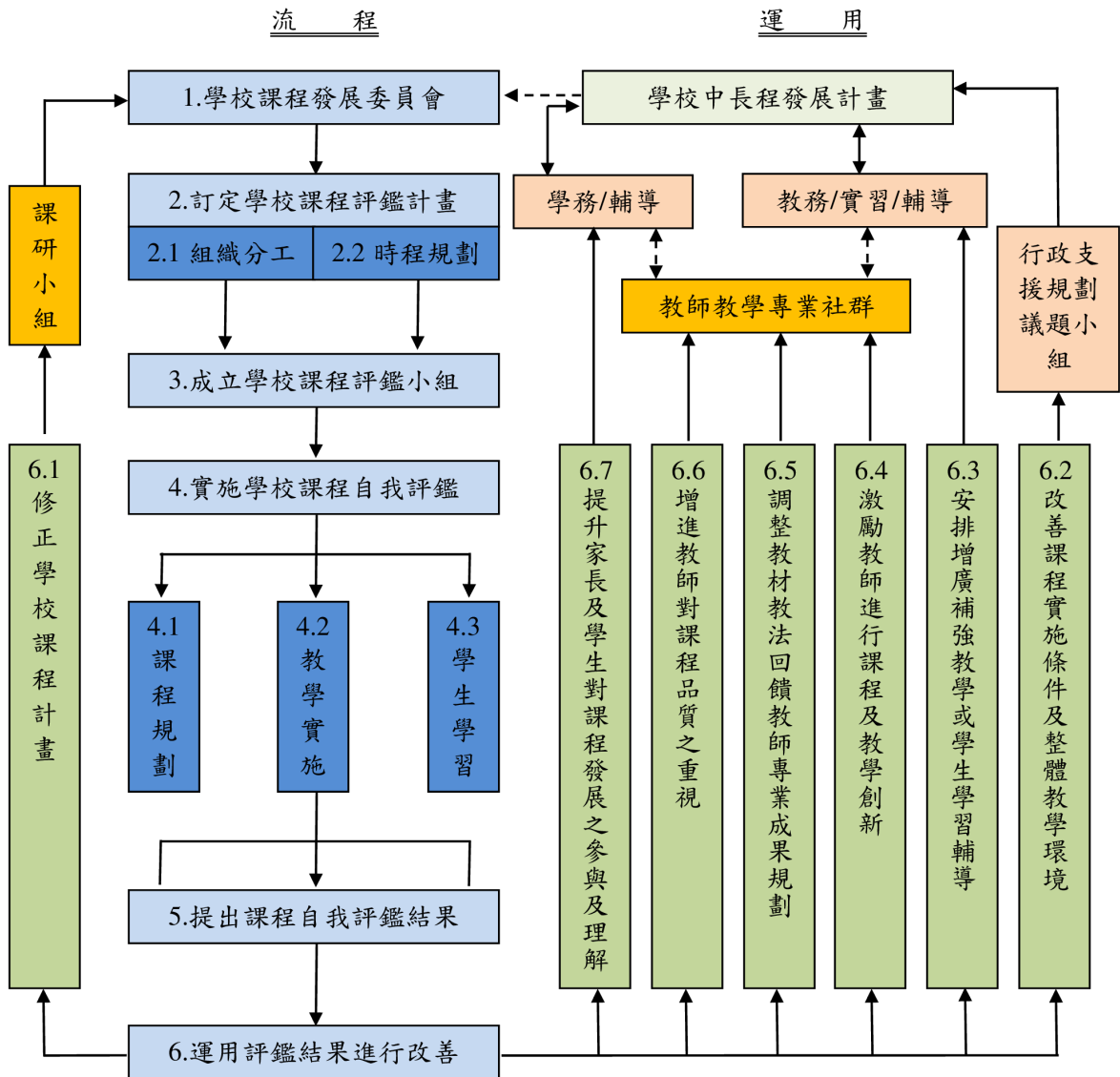
(二)辦理之時程：如附件2「臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程評鑑組織與分工以及辦理時程評之雙向細目表」所示。

(三)實施之內容

- 1.課程規劃：檢視(1)校務發展與願景圖像；(2)學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；(3)各專業群科課程規劃；(4)團體活動時實施規劃；(5)彈性學習時間實施規劃；(6)學生選課規劃與輔導以及(7)修正學校課程計畫等內容。
- 2.教學實施：檢視(1)課程實施設備空間；(2)課程實施；(3)學生選課說明與輔導；(4)多元選修課程開設；(5)彈性學習時間開設；(6)教師教學專業社群運作以及(7)教師公開授課實施情形

- 3.學生學習：檢視(1)學生成績系統；(2)教師授課學生學習回饋情形；(3)學習歷程檔案的上傳；(4)技能學習成效；(5)學生專題實作實施情形；(6)預警制度的執行以及(7)重補修的實施情形等內容。
- 四、本校課程評鑑計畫依據評鑑實施要點、本校課程評鑑過程以及結果，結合學校校務發展、健全學校課程發展、深化教師專業成長和促進學生有效學習，運用於下列事項：
- (一)經由本校課程發展委員會（課研小組），進行修正學校課程計畫，以完備學校中長期發展計畫。
 - (二)經由行政支援規劃議題小組，配合本校中長期發展計畫，改善課程實施條件及整體教學環境，以落實校園環境整體發展。
 - (三)經由教務處、實習處、輔導室安排增廣補強教學，以提升學生有效學習。
 - (四)深化教師教學專業社群，激勵教師進行課程和教學創新，以發揮教師專業自主精神。
 - (五)優化教師公開備觀議課，調整教材和教法、回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。
 - (六)強化教師課程理解和知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。
 - (七)經由學務處和輔導室等處室，結合學校親職和新生始業輔導等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生的適性發展。
- 五、本課程評鑑計畫經學校課程發展委員會通過，呈校長核定後實施，修正時亦同。

臺南市亞洲高級餐旅職業學校課程評鑑流程與運用



臺南市亞洲高級餐旅職業學校
課程評鑑內容、組織與分工以及辦理時程之雙向細目表

評鑑內容	組織與分工				辦理時程												
	課程發展委員會	學校課程評鑑小組	各專業群科(學科)研究召集人	教師教學專業社群(全體教師)	上學期						下學期						
					8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	
1. 課程規劃	(1)校務發展與願景圖像	○	●	○			V	V					V	V			
	(2)學校課程發展與規劃	○	●	○			V	V					V	V			
	(3)各專業群科課程規劃	○	●	○			V	V					V	V			
	(4)團體活動實施規劃	○	●				V	V					V	V			
	(5)彈性學習時間實施規劃	○	●				V	V					V	V			
	(6)學生選課規劃與輔導	○	●				V	V					V	V			
	(7)修正學校課程計畫	●	○						V	V	V						
2. 教學實施	(1)課程實施設備空間			●	○	V											V
	(2)課程實施			●	○	V											V
	(3)學生選課說明與輔導			●	○					V							V
	(4)多元選修課程開設			●	○				V	V					V	V	
	(5)彈性學習時間開設			●	○		V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	
	(6)教師教學專業社群運作			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	
	(7)教師公開授課實施情形			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	
3. 學生學習	(1)學生成績系統			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	
	(2)教師授課學生學習回饋情形			○	●					V	V					V	V
	(3)學習歷程檔案的上傳			○	●				V	V					V	V	
	(4)技能學習成效			○	●				V	V					V	V	
	(5)學生專題實作實施情形			○	●										V	V	
	(6)預警制度的執行			○	●				V	V							
	(7)重補修的實施情形			○	●			V		V			V		V		

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	閱讀與表達		
	英文名稱	Reading and expression		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input checked="" type="radio"/> 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/0/0/2/2			
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
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、提高學生閱讀、語言表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2、培養學生閱讀及欣賞坊間各類書籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 3、啟發思考能力，培養積極的人生態度。 4、了解及調整自己的溝通與表達方式 5、藉由別人的溝通與表達方式反省自己或模仿別人 6、找到適合自己的有效溝通與表達方式 7、培養更優質的溝通與表達方式 8、將所學得的溝通與表達技巧及時運用在日常生活工作及考試上			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)閱讀與口語表達的意義與價值	1. 這門課將由老師分別授課，由老師負責指定教材由同學閱讀，並要求同學繳交作業或隨堂考試。 2. 老師評分標準： 第一次作業：找一則新聞(或一篇文章)，為什麼找這則新聞(文章)? 這則新聞(文章)的報導(敘述)框架是?(五百字) 20% 第二次作業：找一則評論，先前的新聞(文章)如何被評論? 評論者的寫作策略是? 凸顯了什麼? 隱藏了什麼?(五百字) 30% 第三次作業：寫一則分析，「某新聞(文章)在媒體上如何被評論?」50%	18	
(二)(二)溝通與口語表達的問題與困難	1. 溝通與口語表達之自我檢視找出優缺點。 2. 溝通與口語表達具體訓練之一--人際互動的基本禮貌(食衣住行育樂)。 3. 溝通與口語表達具體訓練之二--人際互動的基本禮貌(電話手機電子信及信件卡片函)。	18	
(三)(三)溝通與口語表達具體訓練--上台報告的技巧	1. 講稿的撰寫及資料準備。 2. 服裝儀容及表情動作。 3. 語音聲調及聲音表情。 4. 如何與台下聽眾建立良好關係? 5. 面試的技巧。 6. 傾聽技巧與同理心的培養。 7. 人際衝突與情緒控制。 8. 辯論比賽。	36	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 書面報告 2. 上台講演		
教學資源	教師自編教材與適合教具		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

- 一、「溝通及表達」的意涵：
 - (一)非語言溝通：表情姿態（身體語言）、聲音（語速、音量、音調、加強語氣、停頓）
 - (二)語言溝通：用字遣辭（清晰、親切、得體、有力、生動）、內容架構（邏輯、順序、聽眾的需求、可信度、具啟發性）
- 二、「溝通及表達」的具體技巧：
 - (一)人際互動的禮貌（食衣住行育樂等的進退應對、服裝儀態、電話及信函的禮貌（含電子信件））
 - (二)正向語言（同理心、認同、支持、讚美、鼓勵、回饋）
 - (三)人際衝突的處理
- 三、「溝通及表達」的實際探索與演練：
 - (一)人際問題之解決（家人關係、兩性關係、職場中的主從關係及其他與工作有關的人際關係）
 - (二)上台簡報的技巧
 - (三)辯論練習（包含開會當中表達不同意見，或當別人與我們意見相反之應對）
 - (四)向溝通楷模及相關影片、好書借鏡，見賢思齊，見不賢而內自省。

(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	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		
	非跨領域/跨領域	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input 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			
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	<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)(一)溯源與概要	1.漫談飲食與文學 2.漫談旅遊與文學	18	
(二)(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	18	古今文學作品欣賞 中外文學作品欣賞
(三)(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	18	古今文學作品欣賞 中外文學作品欣賞
(四)(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	18	
(五)(五)寫作練習	1.創作飲食相關作文 2.創作旅遊相關作文	18	
(六)(六)典故餐旅實作	1.觀光導覽實務 2.餐飲作品實作	18	
合計		108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		

(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	邏輯分析		
	英文名稱	LOGICAL ANALYSIS		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育		
	跨領域	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/0/0/2/2			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
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)	透過數獨競賽或是各類機智問答，腦筋急轉彎等活動，在潛移默化中培養學生主動研究及邏輯思維，進而隨機應變，創新求變，達到以推類推之能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)基本觀念1	1.何謂邏輯 2.命題論證	10	
(二)(一)基本觀念2	語句連接	14	
(三)(二)單位換算1	真值表	14	
(四)(二)單位換算2	一般邏輯語言	14	
(五)(二)單位換算3	日常語言	14	
(六)(三)遊戲學習1	數獨遊戲	14	
(七)(三)遊戲學習2	各類機智問答	14	
(八)(三)遊戲學習3	腦筋急轉彎	14	
合計		108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. 基本觀念講解務必清楚 2. 詳細真值表的各項推論 3. 多多輔佐以各類題目語法加以驗證 4. 佐以數獨遊戲推導刪除法以求正確解決方向 5. 利用FB、LINE等網路資源之常見題目加深加廣學生理解		

(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	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)		
	非跨領域 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 checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
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	<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	18	
(二)比例關係應用	3. 烘焙比例(含實作)	18	
(三)單位換算	1. 長 2. 重量 3. 容量度	18	
(四)單位換算應用	1. 長 2. 重量 3. 容量度	18	
(五)匯率換算	1. 各國幣值互換 2. 匯率的變動	18	
(六)匯率換算應用	1. 各國幣值互換 2. 匯率的變動	18	
(七)餐飲帳款基礎	1. 收入與支出	18	
(八)餐飲帳款應用	1. 成本與獲利	18	
合計		144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		

(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	體適能活動		
	英文名稱	Physical Fitness		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域)	<input 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 checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)		
	跨領域	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input 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 checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	1/1/0/0/0/0			
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標(教學重點)	身體健康、優化非競技活動、享受生活			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)有氧運動	增強心肺功能及耐力	18	
(二)無氧運動	促進身體瞬間的爆發力	9	
(三)肢體彈性運動	肢體的伸展以強化關節的彈性並促進肌肉的柔軟度	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	體適能測驗		
教學資源	健身器材、各式球類、籃球架		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意安全及熱身活動		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體能活動		
	英文名稱	physical ability		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域)	<input 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 checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育		
	跨領域	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input 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 checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/2/2/2/2			
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	體適能活動與身體伸展操作			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)操場活動初階	籃球、羽球	18	
(二)操場活動應用	排球、乒乓球	18	
(三)重訓活動初階	跑步、深蹲	18	
(四)重訓活動應用	腳踏車、重量訓練	18	
(五)注意安全及熱身活動	活動安全注意事項	18	
(六)注意安全及熱身活動進階	急救常識	18	
(七)重訓活動進階	飛輪	18	
(八)重訓活動應用	舉重	18	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	體適能測驗		
教學資源	健身器材、各式球類、籃球架		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 注意安全及熱身活動		

(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	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	
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	<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)(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	10	
(二)(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 3. 客房的分類 4. 房租計算方式	10	
(三)(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	8	
(四)(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	8	
(五)(五)商務中心及總機作業	1. 商務中心 2. 總機作業內容	6	
(六)(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	8	
(七)(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	6	
(八)(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	8	
(九)(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	8	
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		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

- 一、教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。
- 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。
- 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。

(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	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 type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
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)(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	4	
(二)(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	8	
(三)(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 3-4 天然毒素食物中毒 3-5 化學性食物中毒	10	
(四)(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	8	
(五)(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)(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	8	
(七)(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	8	
(八)(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	8	
(九)(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9-2-2-03 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	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
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)	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。 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。	

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	4	
(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	12	
(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	12	
(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	8	
(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	8	
(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	10	
(八)(八) 出國旅遊禮儀	1. 出國須知 2. 搭機禮儀	6	
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9-2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡美學
	英文名稱	Art of coffeeology
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	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
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、教導學生咖啡演變、製作歷史。 二、教導學生咖啡種植與生長過程中田間管理之要點。 三、培養學生了解生豆處理之差異。 四、教導學生操作 蒸餾式咖啡壺 滴漏式濾杯 摩卡壺 義式咖啡機之能力。 五、使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)咖啡歷史導論	1. 咖啡品種介紹。 2. 商業豆與精品豆的差異。 3. 咖啡栽種的管理。 4. 生豆的後製處理不同。 5. 生豆烘焙的概論。	10	
(二)(二)咖啡調理器具	1. 蒸餾式咖啡壺原理與操作。 2. 滴漏式濾杯沖泡技巧說明。 3. 摩卡壺的演進與使用。 4. 義式咖啡機的原理與操作。	8	
(三)(三)咖啡萃取理論與應用	1. 香味與口感描述定義。 2. 水質與溫度的關係。 3. 杯測的原理。 4. 金杯理論的解說。	8	
(四)(四)義式咖啡與牛奶製作	1. 蒸餾式咖啡壺實作與應用。 2. 義式咖啡萃取與應用。 3. 奶泡製作與技巧。 4. latte Art實作與應用。	16	
(五)(五)咖啡烘焙實務	1. 直火式、熱風式、半熱風式烘豆機原理。 2. 瑕疵豆的判定。 3. 烘焙曲線圖的應用。 4. 烘焙火候與口感。	16	
(六)(六)莊園咖啡豆介紹	1. 非洲產區。 2. 中、南美洲產區。 3. 亞洲產區。	14	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	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	咖啡機、工作台、筆記型電腦、單槍投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本課程以實際操作為主，每班分組授課，每組學生數以4人為上限。 二、每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。 三、對於實作，以多元評量為主。 四、善用國內外相關教學資源庫或網站，以達學習事半功倍之效果。		

(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	餐飲管理
	英文名稱	Food & Beverage Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學習餐飲之組織、人事、物料管理及服務態度。 2. 培育符合餐飲相關職場之基層人才能力，奠定學習餐飲專業知能之基本能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	第一節 餐飲業的定義與分類 第二節 餐飲管理的意義 第三節 餐飲業的特性 第四節 餐飲管理的目的與範圍	3	
(二)餐飲組織	第一節 餐飲組織的經營環境 第二節 餐飲組織的目的與意義 第三節 組織建立的原則與步驟 第四節 餐飲業的經營目標與策略 第五節 部門化與部門組織 第六節 組織結構的性質與設計 第七節 組織結構的方法與類型	3	
(三)行銷管理	第一節 行銷管理的意義 第二節 顧客行為分析 第三節 行銷管理的步驟	3	
(四)物料管理	第一節 採購作業管理 第二節 驗收作業管理 第三節 庫存作業管理 第四節 發放作業管理	6	
(五)餐飲的服務	第一節 顧客期望的服務 第二節 服務的傳遞 第三節 溝通的技巧 第四節 餐飲服務的類型	6	
(六)廚房管理	第一節 廚房的生產計畫 第二節 廚房的規劃 第三節 廚房的基本設施與設備 第四節 餐具的管理 第五節 廚房的衛生與安全	3	
(七)人事管理	第一節 人事管理的意義與範圍 第二節 員工的徵募與甄選 第三節 員工的教育訓練 第四節 員工的任用與保留 第五節 激勵與溝通	3	
(八)財務管理	第一節 財務管理的意義與目標 第二節 財務管理的功能 第三節 成本的分類 第四節 成本與收入的計算 第五節 收入與成本的分析 第六節 餐飲成本控制	3	
(九)資訊管理	第一節 資訊管理的意義與目標 第二節 資訊系統的種類 第三節 文書管理	3	

	第四節 檔案管理		
(十)餐飲業研究發展與未來發展趨勢	第一節 研究發展管理的意義與特性 第二節 研究發展的流程 第三節 餐飲業的未來發展趨勢	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	紙本測驗、檢核表、同儕互評、老師評量		
教學資源	紙本測驗、檢核表、同儕互評、老師評量		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實務與理論相配合，提高學習效果。 2. 利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 3. 教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。		

(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	會計學概要
	英文名稱	Basic Accounting
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學習會計學的意義和功能。 2. 培育符合職場之基層人才能力，奠定學習專業知能之基本能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)會計的基本概念	1. 會計意義 2. 會計功能	4	
(二)(二)會計在組織經營上所扮演之角色	1. 會計是企業的共通語言 2. 會計是企業家的家庭醫生 3. 會計發展有關之團體	4	
(三)(三)會計事項的意義	1. 會計事項的意義 2. 會計事項的種類	6	
(四)(四)財務報表要素之內容與分類	1. 財務報表要素之內容與分類 2. 財務報表要素的分類 3. 會計科目的排序與編號原則	6	
(五)(五)一般常用之會計科目	會計科目表介紹	6	
(六)(六)會計方程式	會計學計算	14	
(七)(七)會計循環的概念	1. 一般會計處理程序 2. 會計帳簿之設置 3. 一般記帳符號 4. 折扣與利息	8	
(八)(八)分錄及日記簿	1. 借貸法則 2. 日記簿的格式及記錄方式 3. 分錄的意義及記錄方法 4. 分錄的總類	8	
(九)(九)過帳的意義及分類帳的功能	1. 過帳意義 2. 分類帳種類	8	
(十)(十)試算與試算表	1. 試算表意義與功能 2. 試算表內容與格式	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	紙本測驗、檢核表、同儕互評、老師評量		
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. 以實務與理論相配合，提高學習效果。 2. 利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 3. 教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。		

(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	飲料與調酒
	英文名稱	Beverage and Mixology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
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、傳統飲料-提昇傳統飲料方面的認識 二、流行飲料-加強流行飲料相關知識與結合實務上應用的訓練能力 三、調酒的認識-加強認識調酒手法的常識與配方 三、開店作業規劃-加強飲料調酒實務規劃並開店管理的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)緒論	1-1 飲料的傳統與流行 1-2 飲料店的趨勢及經營	4	
(二)(二)傳統飲料介紹	2-1 傳統飲料之分類、沖泡方法 2-2 傳統飲料之變化及調製	12	
(三)(三)流行飲料介紹	3-1 流行飲料之分類、沖泡方法 3-2 流行飲料之變化及調製 3-3 流行飲料的口味演變 3-4 流行飲料的變化	12	
(四)(四)調酒的認識	4-1 調酒的手法介紹 4-2 混合飲料的介紹	8	
(五)(五)飲料店的品牌	5-1 台灣在地品牌 5-2 外國引進的品牌	16	
(六)(六)飲料店的成本	6-1 飲料店之選址 6-2 飲料店之設備 6-3 飲料店的人事 6-4 飲料店的耗材	14	
(七)(七)飲料店的創業	7-1 飲料店的管理及作業規範 7-2 飲料店的選單的認識 7-3 人員的服務 7-4 飲料店的永續經營	6	
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	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 二、注重飲料實務，藉由餐飲相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。 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。		

(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	食物學
	英文名稱	Principles of Food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
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、瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。 二、瞭解各類食物製備時將發生的變化及食品衛生安全。 三、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)食物學概論	第一節食物學的範圍 第二節食物學與餐飲的關係 第三節食物與健康的關係	4	
(二)(二)食物學的营养成份	第一節營養素概論 第二節蛋白質 第三節醣類 第四節脂肪 第五節維生素 第六節礦物質 第七節水	16	
(三)(三)食物的特殊成份	第一節酵素 第二節色素 第三節主要呈味成份	8	
(四)(四)食物的分類1	第一節食物與食品的定義 第二節食物的分類方法 第三節全穀根莖類 第四節肉類---家禽、家畜	8	
(五)(五)食物的分類2	第一節肉類---水產類 第二節蛋類 第三節豆類 第四節乳類 第五節蔬菜類 第六節水果類 第七節油脂與堅果種子類	6	
(六)(六)其他食品類	第一節嗜好品 第二節加工食品	6	
(七)(七)食物的選購與特殊儲存	第一節食品品質鑑定方式 第二節生鮮食物的鑑定方式 第三節加工食品的選購 第四節食品儲存的重要性	6	
(八)(八)食物之安全性	第一節食物中毒 第二節食品包裝容器及清潔的安全性 第三節食品調理與餐具衛生	6	
(九)(九)飲食指南及膳食計畫	第一節國民飲食指南 第二節國人膳食營養素參考攝取量 第三節食物代換表 第四節一般膳食之設計	12	
合計		72節	
學習評量			

(評量方式)	作業或紙筆測驗
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> <p>1. 教學方法： 一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。</p> <p>2. 教材編選： A視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 B坊間教科書。 C自編教材。</p>

(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	背包客遊世界
	英文名稱	Backpackers travel around the world
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 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	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
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. 建立與鞏固英會基礎及興趣 2. 啟發學生自信、成長和進修的動機 3. 應用所學融入實際生活	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)旅遊	1. 安排旅遊行程 2. 旅遊景點 3. 安排交通 4. 購物	16	
(二)(二)旅館	1. 預定旅館 2. 訂房內容 3. 入住旅館 4. 退房	16	
(三)(三)航班預定及確認	1. 預訂機位 2. 確定班機	4	
(四)(四)機場通關手續	1. 登機手續與接機 2. 行李託運與提領 3. 安檢、證照查驗、檢疫與海關 4. 行李破損與遺失 5. 機場體驗	14	第二學期
(五)(五)航空服務	1. 機艙內服務 2. (機場與飛機上)廣播用語及事情宣佈 3. 免稅品販賣 4. 緊急逃生說明	14	
(六)(六)餐飲	1. 餐廳 2. 速食店 3. 早餐及咖啡廳	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 筆試及口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。 2. 口語練習、書寫練習、角色扮演與情境模擬都納入評量。		
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)教材編選：配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材。 (二)教學方法：採分組教學法，以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬。		

(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	寰宇文化
	英文名稱	We are the world
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 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	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
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. 建立穩固英語基礎及興趣。 2. 加強學生各項英語文能力，培養與開拓學生國際視野。 3. 啟發學生自我學習，繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)節慶	1. 各國國慶日 2. 各國節慶表現	24	
(二)(二)特色飲食	1. 各國當地稀有飲食介紹 2. 英文菜單演練	24	
(三)(三)習俗禁忌	1. 各國當地特色習俗 2. 各國當地特有禁忌	24	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 分組教學 2. 各組他評與自評		
教學資源	自編教材、網路資源、各國書籍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材 分組報告 合作畫一張世界地圖		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅日文會話
	英文名稱	Food and Beverage Japanese
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養日語會話能力 2. 訓練日語理解力 3. 訓練表達力 4. 培養職場日語應對能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)發音、基礎句型	介紹單字	36	
(二)(二)日常會話、野菜、食物。	句型導入	36	
(三)(三)迎賓、點餐	文法解析	36	
(四)(四)上菜、結帳、客訴處理	會話演練、職場應對練習	36	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	課堂會話評量、課堂書寫練習		
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 1. 標準發音練習 2. 文法講解說明 3. 聽力訓練 4. 問答演練 5. 職場日語溝通能力 6. 小組練習。 7. 對話演練		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文會話
	英文名稱	Food and Beverage English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養英語會話能力 2. 訓練英語理解力 3. 訓練表達力 4. 培養職場英語應對能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎發音	介紹單字	18	
(二)基礎句型	句型導入、文法解析	18	
(三)日常會話	會話演練	18	
(四)餐飲對話	職場映對練習	18	
(五)迎賓、點餐	1. 介紹單字 2. 句型導入 3. 文法解析 4. 會話演練 5. 職場應對練習	18	
(六)上菜、結帳	1. 介紹單字 2. 句型導入 3. 文法解析 4. 會話演練 5. 職場應對練習	18	
(七)房務	1. 介紹單字 2. 句型導入 3. 文法解析 4. 會話演練 5. 職場應對練習	18	
(八)客訴處理	1. 介紹單字 2. 句型導入 3. 文法解析 4. 會話演練 5. 職場應對練習	18	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	第一次期中評量, 第一次期中評量, 期末考, 課堂會話評量, 課堂書寫練習		
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 1. 標準發音練習 2. 文法講解說明 3. 聽力訓練 4. 問答演練 5. 職場英語溝通能力 6. 小組練習. 7. 對話演練		

(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	無國界料理實務
	英文名稱	Fusion Cooking 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	
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	<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 6. 辣炒蘿蔔糕 7. 肉絲炒飯 8. 日式握壽司	18	
(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	18	

	8. 煎鴨胸 9. 炙燒牛沙朗		
(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(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	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	
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	<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	10	
(二)(二)服務技巧練習	外場服勤訓練 內場服勤訓練	18	
(三)(三)職場體驗實務	外場體驗實務 內場體驗實務	18	
(四)(四)禮儀注意事項	餐旅服勤禮儀介紹 儀態訓練 說話技巧演練	8	
(五)(五)餐旅現場實習	外場訓練實習 內場訓練實習	18	
(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	18	
(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	18	
合計		108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	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. 學生多練習實作。 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。		

(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	微創烘焙實務
	英文名稱	Venture Capital for Bakery
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	
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	<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	12	

	4. 大理石酥餅		
(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(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	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	
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	<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)(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	4	
(二)(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	14	
(三)(三)中餐食材	1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購 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	18	
(四)(四)調味料與辛香料	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	18	
(五)(五)切割法與烹調的運用	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	18	
(六)(六)盤飾及菜餚搭配	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	18	
	1. 各類基礎烹調法的認識 2. 川		

(七)(七)基礎烹調法	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 17. 燒 18. 燜	18	
合計		108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(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	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	
學分數	0/0/3/3/0/0	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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)(一)西餐飲食文化與發展	<ol style="list-style-type: none"> 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 	2	
(二)(二)工場環境與職場衛生安全	<ol style="list-style-type: none"> 1. 西餐實習工場環境與安全規範 2. 廚房清潔與衛生、廚餘處理、消防、急救常識及餐飲衛生安全 3. 西餐從業人員應具備的態度 	2	
(三)(三)西餐烹調機具、工具與專業術語	<ol style="list-style-type: none"> 1. 基本機具設備使用與保養守則 2. 西式刀具與手工具的種類、規格與保養 3. 西餐專業術語的認識 4. 度量衡、溫度及重量的換算 	2	
(四)(四)西餐常用食材與辛香調味料	<ol style="list-style-type: none"> 1. 香料與辛香料的認識 2. 常用調味料與醬料 3. 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 	2	
(五)(五)基礎西式刀工	<ol style="list-style-type: none"> 1. 刀具使用須知 2. 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。 	4	
(六)(六)基本西式烹調法	<ol style="list-style-type: none"> 1. 過水過油(Blanching)與燙番茄製作 2. 煮(Boiling)與水煮馬鈴薯製作 3. 低溫煮(Simmer)與低溫煮雞胸製作 4. 慢煮(Poaching)與水波鱸魚製作 5. 蒸(Steaming)與蒸鱸魚製作 6. 煎(Pan-Frying)與煎鱸魚排附奶油馬鈴薯製作 7. 炒(Sauteing)與羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩製作 8. 炸(Deep-Frying)與藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥製作 9. 烘烤(Roasting & Baking)與原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯製作 10. 炙燒(Broiling)與炙燒豬肋排製作 11. 炭烤(Grilling)與炭烤牛排製作 12. 焗烤(Au Gratin)與乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯製作 	42	

	13. 焗(Braising)與義式海鮮飯製作 14. 燉(Stewing)與紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵製作		
(七)(七)西式早餐	1. 西式早餐內容 2. 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。 3. 西式早餐煎餅製作	6	
(八)(八)沙拉與沙拉醬汁	1. 沙拉與沙拉醬汁的種類 2. 沙拉醬汁製作	3	
(九)(九)高湯、湯與醬汁	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)、法式洋葱湯(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	15	
(十)(十)主菜	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	21	
(十一)(十一)西式甜點	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	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	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	包含教材編選、教學方法 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(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	餐飲實務
	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 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	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養正確的餐飲業從業職場倫理、敬業精神及服務態度。 二、奠定餐飲專業知能之基本能力，培育符合餐飲業界之基層人力。 三、認識菜單基本結構與成本控制。 四、培養正確的內、外場基礎實務能力。 五、建立良好的餐飲安全及衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	飲食文化及發展過程	18	
(二)基本服務概念	餐飲從業人員的服務之基本概念與衛生管理	18	
(三)器具操作認識	1、餐廳與廚房的器具、設備認識 2、中、西餐、烘焙點心成品的認識	18	
(四)設計與計算	1、菜單的設計原則、技巧、定價及其策略。 2、餐飲專業用語及餐飲計算	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	實際操作評分，心得報告		
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 一、飲食文化及發展過程 二、餐飲從業人員的服務之基本概念與衛生管理 三、餐廳與廚房的器具、設備認識 四、中、西餐、烘焙點心成品的認識 五、菜單的設計原則、技巧、定價及其策略。 六、餐飲專業用語及餐飲計算 七、酒類辨識及服務之技術 八、食材、調味料、辛香料認識與運用 九、各式食材切割法的認識及運用 十、盤飾與成品的搭配 十一、常用的烹調法及實習		

(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	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	
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	<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)(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)	18	
(二)(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 宴會活動的職掌分配 預排工作日程表(甘特圖)	12	
(三)(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	48	
(四)(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	30	

	分析預期效應		
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(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	多媒體應用
	英文名稱	Multimedia application
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 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	
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	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	訓練本校學生具備使用多媒體應用軟體以解決問題的能力，培養學生統整資訊、表達意見及團隊合作等各項能力，期以課程之循序漸進，讓學生能善用科技呈現學習成果，以提升本校學生資訊能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 多媒體基本認識	1. 什麼是多媒體 2. 常見的多媒體	8	各4節 共8節
(二)(二) 多媒體物件	1. 文字 2. 影像 3. 聲音 4. 視訊 5. 動畫	20	各4節 共20節
(三)(三) 多媒體的發展	1. 多媒體的技術發展 2. 多媒體的影響	8	各4節 共8節
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗 分組報告 上課問答及解題		
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 1. 電腦教室禮儀 2. 注意學生實際操作的進度 3. 作品的論述 4. 相關資訊的搭配能力 5. 口語表達及書面資料呈現		

(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	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	
學分數	0/0/2/2/2/0	
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)(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	18	
(二)(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	15	
(三)(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	13	
(四)(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	10	
(五)(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	8	
(六)(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	8	
(七)(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)(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		
	包含教材編選、教學方法 教學要點：		

教學注意事項

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(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	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	
學分數	0/0/0/2/0/0	
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)校外職場參觀	活動內容：1. 餐廳參訪2. 職場認識3. 相關技能訓練	9	參觀地點：台南地區相關飯店餐廳(例如：周式蝦捲、東東餐廳、石頭火鍋) 授課師資：資深內場主廚
(二)校外職場參觀	活動內容：1. 飯店參訪2. 職場認識3. 相關技能訓練	9	參觀地點：台南地區相關飯店餐廳(例如：夏都城旅、大億麗緻、晶英酒店) 授課師資：資深訓練經理
(三)校外職場參觀	活動內容：1. 工廠參訪2. 職場認識3. 相關技能訓練	9	參觀地點：奇美食品、統一企業、食品相關工廠 授課師資：食品訓練經理
(四)校外職場參觀	活動內容：1. 內場技術演練2. 外場技術演練3. 櫃檯技術演練	9	參觀地點：百貨商場 授課師資：相關合作業界主廚及經理
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(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	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	
學分數	2/2/2/2/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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)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	18	
(二)藝術美感	4. 刀工技法的介紹與實作 5. 蔬果切雕之盤飾概念	18	
(三)蔬果切雕實作與應用	1. 水花片的變化與衍生 2. 水花變化	18	
(四)蔬果切雕實作進階	3. 推疊技法 4. 盛盤變化 5. 花的變化	18	
(五)水果切盤基礎	1. 水果盤基本概念	18	
(六)水果切盤	2. 水果切盤運用	18	
(七)水果切盤進階	水果切盤技法與實作	18	
(八)蔬果切雕基礎應用	1. 盤飾運用 2. 杯飾運用	18	
合計		144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。		

(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	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	
學分數	2/2/2/2/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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)(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	18	
(二)(二)超飽足的主食沙拉	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	18	
(三)(三)繽紛搭配的主食沙拉	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	18	
(四)(四)超澎湃的三明治	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	18	
	1. 茉莉銀杏燴蝦仁		

(五)(五)低卡輕食	<ol style="list-style-type: none"> 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 	18	
(六)(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 7. 酸菜金線魚 8. 清蒸鯛魚 	18	
(七)(七)好米飯有光輝	<ol style="list-style-type: none"> 1. 南瓜雞肉燴飯 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 	18	
(八)(八)套餐好組合	<ol style="list-style-type: none"> 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 	18	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、講述法—1.1操作步驟講解。</p> <p>1.2配套理論解釋。</p> <p>二、示範法—2.1教師於示範台做技術示範。</p> <p>2.2實習期間巡視各組做補充示範及技術糾正。</p> <p>三、實作法—學生分組自行操作，練習製備技巧。</p> <p>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。</p> <p>五、品嚐法—由教師、學生就成品之味道、口感做比較。</p>		

(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	餐旅產業應用
	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	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
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)(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	14	第二學年 第一學期
(二)(二) 餐旅產業人員發展	1. 餐旅從業人員的職業生涯規劃 2. 餐旅從業人員的難題困境 3. 餐旅從業人員的福利制度	14	
(三)(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	14	
(四)(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	14	
(五)(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	14	第二學年 第二學期
(六)(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	14	
(七)(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	14	
(八)(八) 餐旅業的應用概況	1. 三創產業的結合 2. 政府支持系統	10	
合計		108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，實施補教學。		
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	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。

(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	烘焙實習
	英文名稱	Bakery 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	
學分數	0/0/3/3/0/0	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解烘焙的起源及相關器具設備。 2. 瞭解烘焙各項常用材料的使用方法。 3. 瞭解烘焙產品的分類與製作。 4. 培養正確的工作習慣和態度與正確的使用器具設備。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)起源	烘焙史與認識烘焙業	18	
(二)機器設備	烘焙機器與設備	18	
(三)烘焙材料	烘焙材料的認識	18	
(四)麵包的分類與實習	麵包操作	18	
(五)烘焙計算	材料計算	18	
(六)校外參訪	烘焙工廠參訪	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	成品及過程評分		
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. 實習為主，教師的講解及示範為輔。 2. 教學在烘焙教室進行，分組實習使熟練各種烘焙技術。 3. 配合報告、實物展示、錄影帶及電腦等整合學習概念。 4. 利用校外參觀，結合理論與實務。		

(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	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	
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	<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)(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	10	
(二)(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	16	
(三)(三)創意酒的認識	酒的分類與製程 創意雞尾酒介紹	16	
(四)(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	12	
(五)(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	20	
(六)(六)有機養生飲品的調製	有機養生概念 有機飲品調製	20	
(七)(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	14	
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. 鄭建璋(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。		

