附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國115年9月24日臺教授國字第 1150092496 號函備查

高級中等學校課程計畫

國立玉井高級工商職業學校

學校代碼：110407

實用技能學程課程計畫書

本校112年11月15日112學年度第1次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)

中華民國115年9月30日

目錄

學校基本資料 1
壹、依據 2
貳、學校現況 3
參、學校願景與學生圖像 5
　一、學校願景 5
　二、學生圖像 6
肆、課程發展組織要點 7
　課程發展委員會組織要點 7
伍、課程規劃與學生進路 14
　一、餐旅群餐飲技術科教育目標 14
　二、餐旅群餐飲技術科學生進路 15
陸、群科課程表 17
　一、教學科目與學分(節)數表 17
　二、課程架構表 23
　三、科目開設一覽表 24
柒、團體活動時間實施規劃 27
捌、彈性學習時間實施規劃 28
　一、彈性學習時間實施相關規定 28
　二、學生自主學習實施規範 38
　三、彈性學習時間實施規劃表 48
玖、學校課程評鑑 55
　學校課程評鑑計畫 55
附件二：校訂科目教學大綱 74

學校基本資料

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="3">國立玉井高級工商職業學校</td></tr>
<tr><td>普通型高中</td><td colspan="3">學術群：普通科</td></tr>
<tr><td rowspan="7">技術型</td><td colspan="2">專業群科</td><td>電機與電子群：電子科、電機科
化工群：化工科
商業與管理群：資料處理科
設計群：廣告設計科
餐旅群：餐飲管理科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td></td></tr>
<tr><td>其他</td><td></td></tr>
<tr><td>實用技能學程(日)</td><td colspan="3">電機與電子群：水電技術科
餐旅群：餐飲技術科</td></tr>
</table>

壹、依據

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

二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。

五、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型高中	學術群	普通科	1	8	1	11	1	6	3	25
技術型高中	電機與電子群	電子科	1	30	1	15	1	9	3	54
	電機與電子群	電機科	1	33	1	26	1	15	3	74
	化工群	化工科	0	0	1	6	1	4	2	10
	商業與管理群	資料處理科	1	9	1	18	1	16	3	43
	設計群	廣告設計科	1	21	1	28	1	28	3	77
	餐旅群	餐飲管理科	1	29	1	18	1	26	3	73
實用技能學程（日）	電機與電子群	水電技術科	0	0	0	0	1	19	1	19
	餐旅群	餐飲技術科	1	18	1	16	1	17	3	51
合計			7	148	8	138	9	140	24	426

二、核定科班一覽表
表2-2 113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
普通型高中	學術群	普通科	1	35
技術型高中	電機與電子群	電子科	1	35
	電機與電子群	電機科	1	35
	商業與管理群	資料處理科	1	35
	設計群	廣告設計科	1	35
	食品群	食品加工科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	1	35
合計			7	245

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

學校願景　　本校秉持全人教育、五育並重的理念，依循高級中學教育目標：「提昇普通教育素質，增進身心健康，養成術德兼修、五育並重之現代公民」，及十二年國民基本教育「自發」、「互動」及「共好」之課程發展理念，提出如下發展願景：

1、全人教育　　2、創新活力　　3、技藝起飛　　4、適性學習

1、全人教育：重視全人發展，涵養五育均衡之現代公民。

2、創新活力：活化課程教學，培育創新活力之玉高青年。

3、技藝起飛：強化技能學習，養成產業需求之技術人才。

4、適性學習：透過適性輔導，營造多元展能之學習環境。



二、學生圖像

依學校願景，本校除了重視生存教育(升學、就業)，並兼顧生活、生涯、生命的關懷教育，期望學生來玉高三年後，型塑以下圖像。　　1、跨域力　　2、公民力　　3、就業力　　4、全球移動力

1、跨域力：專業自持、跨域整合
2、公民力：自我負責、主動參與
3、就業力：學以致用、即可就業
4、全球移動力：外語溝通、國際視野



肆、課程發展組織要點

國立玉井高級工商職業學校

課程發展委員會組織要點

國立玉井高級工商職業學校課程發展委員會組織要點

110年12月28日 課程發展委員會議訂定

一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B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），訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員29人，委員任期一年，任期自每年8月1日起至隔年7月31日止，組織成員如下：
(一)主任委員：由校長擔任。
(二)行政人員：由教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、教學組長及註冊組長擔任之，共計7人。
(三)年級教師代表：由各年級導師各推舉1人，共計3人。
(四)領域學科教師：由各學科召集人(國文科、英文科、數學科、社會領域、自然領域、藝能領域及特教領域)擔任之，每領域學科1人，共計7人。
(五)專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)科主任或學程召集人(化工科、電子科、電機科、資處科、餐飲學程及廣設學程)擔任之，每專業群科(學程)1人，共計6人。
(六)教師組織代表：教師會代表1人。
(七)專家學者：由學校聘任專家學者代表1人。
(八)產業界人士：由學校聘任產業界人士代表1人。
(九)家長會代表：家長會長1人。
(十)學生代表：由本校班級聯合會辦理學生代表選舉產生，共計1人。
(十一)設執行祕書一名，由教學組長擔任，負責聯絡、協調與執行決議事項。

三、本委員會依據總綱之基本理念及課程目標，進行本校課程發展，其任務如下：
(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
(二)統整及審議學校課程計畫。
(三)審查學校教科用書之選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追踪、檢討及修正。

四、本委員會運作方式如下：
(一)本委員會由校長召集之並擔任主席，每年定期舉行兩次會議，以6月前及11月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
(二)本委員會每年11月前召開之會議，必須完成審議下學年度學校課程計畫，以利陳送所屬教育主管機關。
(三)本委員會開會時，應有三分之二(含)以上委員出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上同意，方得議決。

五、本委員會設下列組織(以下簡稱研究會)：
(一)各學科教學研究會：由各學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
(二)各專業群科(學程)教學研究會：各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。
(三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。

六、各研究會之任務如下：
(一)擬定各科教育目標，規劃校訂必修及選修科目，送本委員會審查，以供學校完成整體課程設計。
(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修及適性發展的機會；發展多元教學模式或策略，以提升學生學習動機和有效學習。
(三)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學及專業提升。
(四)辦理教師共同備課、公開觀課議課，精進教師教學能力。
(五)選用各科目的教科用書，研發補充教材或自編教材。
(六)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
(七)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：
(一)各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行兩次會議，必要時得召開臨時會議，課程研究會得合併召開之。
(二)每學期召開會議時，必須提出各學科及專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送本委員會審查。
(三)各研究會開會時，應有該研究會教師三分之二(含)以上出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上同意，方得議決。
(四)各研究會之行政工作及會議紀錄，由學科/群科(學程)召集人(主任)辦理為原則。

八、本要點經校務會議通過後，陳請校長核定後實施。

110/12/28召開課程發展委員會
110/11/26召開之課程發展委員會會議記錄

一、工作報告:
1.技術型高中、普通型高中與實用技能班學分數表已完成，感謝各科配合。
2.109 學年度技術型高中、普通型高中與實用技能班，依限於下週前完成課程填報。
二、討論事項：
提案一：請討論108 學年度普通型高中課程總體課程計畫書修正審查。
提案二：請討論109 學年度普通型高中課程總體課程計畫書審查。
提案三：請討論109 學年度技術型高中課程總體課程計畫書審查。
提案四：請討論109 學年度實用技能學程課程總體課程計畫書審查。
提案五：請討論109 學年度特殊需求領域學分數與教學大綱審查。
提案六：本校108 學年度外師自編教材一案，提請討論。
提案七：請討論本校「課程評鑑實施計畫」案。

國立玉井高級工商職業學校 課程發展委員會組織要點

95 年 01 月 10 日 課程發展委員會議訂定
107 年 01 月 25 日校務會議通過
108 年 06 月 28 日校務會議通過
110 年 12 月 28 日 課程發展委員會議訂定

一、依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 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），訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員 29 人，委員任期一年，任期自每年 8 月 1 日起至隔年 7 月 31 日止，組織成員如下：

(一)主任委員：由校長擔任。

(二)行政人員：由教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、教學組長及註冊組長擔任之，共計 7 人。

(三)年級教師代表：由各年級導師各推舉 1 人，共計 3 人。

(四)領域學科教師：由各學科召集人(國文科、英文科、數學科、社會領域、自然領域、藝能領域及特教領域)擔任之，每領域學科 1 人，共計 7 人。

(五)專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)科主任或學程召集人(化工科、電子科、電機科、資處科、餐飲學程及廣設學程)擔任之，每專業群科(學程)1 人，共計 6 人。

(六)教師組織代表：教師會代表 1 人。

(七)專家學者：由學校聘任專家學者代表 1 人。

(八)產業界人士：由學校聘任產業界人士代表 1 人。

(九)家長會代表：家長會長 1 人。

(十)學生代表：由本校班級聯合會辦理學生代表選舉產生，共計 1 人。

(十一)設執行祕書一名，由教學組長擔任，負責聯絡、協調與執行決議事項。

三、本委員會依據總綱之基本理念及課程目標，進行本校課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書之選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追踪、檢討及修正。

四、本委員會運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集之並擔任主席，每年定期舉行兩次會議，以 6 月前及 11 月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)本委員會每年 11 月前召開之會議，必須完成審議下學年度學校課程計畫，以利陳送所屬教育主管機關。

(三)本委員會開會時，應有三分之二(含)以上委員出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上同意，方得議決。

五、本委員會設下列組織(以下簡稱研究會)：

(一)各學科教學研究會：由各學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科(學程)教學研究會：各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。

六、各研究會之任務如下：

(一)擬定各科教育目標，規劃校訂必修及選修科目，送本委員會審查，以供學校完成整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修及適性發展的機會；發展多元教學模式或策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(三)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學及專業提升。

(四)辦理教師共同備課、公開觀課議課，精進教師教學能力。

(五)選用各科目的教科用書，研發補充教材或自編教材。

(六)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(七)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一)各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行兩次會議，必要時得召開臨時會議，課程研究會得合併召開之。

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

(三)各研究會開會時，應有該研究會教師三分之二(含)以上出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上同意，方得議決。

(四)各研究會之行政工作及會議紀錄，由學科/群科(學程)召集人(主任)辦理為原則。

八、本要點經校務會議通過後，陳請校長核定後實施。

國立玉井高級工商職業學校113學年度
第2學期第1次課程發展委員會會議議程

會議時間：114年 2月14日 中午12:00

會議地點：4樓會議室

主席：徐震魁校長

出席人員：如簽到表　　紀錄：

蘇冬真

一、主席致詞

二、工作報告

(一)本校各學制114學年度課程計畫均已審查通過，感謝各位主任及召集人的協助。

(二)112學年度、113學年度入學適用之課程畫修訂內容已審查通過，感謝各位主任及召集人的協助。

三、提案討論

案由一：審查修訂技高113學年度入學適用之食品加工科課程計畫科目。

說明：

1. 配合學生參加檢定考試及科內專業科目先後銜接，113學年度食品加工科調整2、3年級科目開課學期。(附件一)

決議：通過。

案由二：審查修訂112、113、114學年度電子科「廣告燈板與程式應用」、餐飲管理科「玉井食文風土實務」教學大綱，提請討論。

說明：

1. 配合前導學校工作計畫執行，將群科中心研發之「應用新技術、科技與議題教學之科目」部份單元融入於現有之科目教學大綱中。(附件二)、(附件三)
2. 預計自114學年度起實際進行課程內容，故調整112、113、114學年度課程計畫之教學大綱。

決議：通過。

案由三：請審查本校「校外職場參觀與校外實習及校內併校外實習實施計畫」及「114學年度國教署補助學生職場參觀及校外實習計畫」申請案。

說明：

1. 本校「校外職場參觀與校外實習及校內併校外實習實施計畫」詳見附件四。
2. 114學年度國教署補助學生職場參觀及校外實習計畫擬申請職場參觀班級及地點如下表：

科別	班級	相關課程	參訪地點
食品科	食品一	食品概論	台南麻豆區農會柚兒園-生產部
水電技術科	水電二	職涯體驗	洹豪科技有限公司

	水電二	職涯體驗	台電太陽能光電台南廠
餐飲技術科	餐技一	中餐烹調實習	弘昌碾米廠
	餐技一	餐飲服務技術	遠東香格里拉台南大飯店
	餐技二	飲料實務	谷泉咖啡
餐飲管理科	餐管一	餐飲服務技術	遠東香格里拉台南大飯店
	餐管二	飲料實務	谷泉咖啡
	餐管一	中餐烹調實習	弘昌碾米廠
廣設科	廣設一	基礎圖學實習	永興祥木業股份有限公司-
	廣設二	專題實作	豪堤紙袋股份有限公司

決議：通過。

案由四：審查113-2外籍英語教師課程使用之教材，提請討論(附件五)(附件六)(附件七)(附件八)。

決議：通過。

案由五：審查112、113、114學年度課程計畫，資處科、廣設科、餐飲管理科於3年級上學期彈性學習新增開「行銷學概論」，3年級下學期多元選修新增開設「會展產業概論」2學分及教學大綱。(附件九)(附件十)

說明：

1. 配合資處科、廣設科及餐飲管理科參加「新五專」升學進路，與科大端合作開設課程，3年級上學期利用彈性學習時間供學生選習。
2. 資處科、廣設科3年級下學期多元選修「作品集製作實務」、「設計行銷實務」、「會展產業概論」三選一。
3. 餐飲管理科3年級下學期多元選修「房務實務」、「會展產業概論」二選一。

決議：通過。

案由六：修正本校彈性學習時間實施規定，請審查。

說明：依據教育部112年6月8日臺教授國部字第1120064831A號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」修正。(附件十一)

決議：通過。

四、臨時動議

無。

五、散會

國立玉井高級工商職業學校

113學年度第二學期第一次課程發展委員會

一、會議日期：114年02月14日(五)12:00-13:00

二、會議地點：行政大樓四樓會議室

三、會議簽到表：

姓名	簽到	姓名	簽到
徐震魁校長	徐震魁	專家學者 林晏旭校長	林晏旭
家長會 方惠瑟會長	請假	業界代表 嚴群超先生	請假
徐順乾主任	徐順乾	林圻翰主任	林圻翰
柯淑偉主任	柯淑偉	黃冠霖主任	黃冠霖
龍維明主任	龍維明	吳勝福主任	吳勝福
葉振豪主任	葉振豪	陳秀貞主任	陳秀貞
彭旭廷主任	彭旭廷	陳俞廷主任	陳俞廷
陳科均主任	陳科均	李曜宗組長	李曜宗
蘇冬真組長	蘇冬真	陳淑玲老師	陳淑玲
陳美伶老師	陳美伶	曾瑞文老師	曾瑞文
陳重融老師	陳重融	鄭沛濬老師	鄭沛濬
王榮芬老師	王榮芬	丁厚裕老師	丁厚裕
郭旺松老師	郭旺松	莊淞宇同學	莊淞宇

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1.培育學生具有餐旅專業知能與人文素養之世界公民。
2.培育具備餐飲業內場實務工作所需之基礎人才。
3.培育具備餐飲業外場服務工作所需之基礎人才。
4.培育具備旅館業基層從業人員所需之人才。
5.培育具備飲料調製吧台所需之專業人才。
6.培育具備烘焙點心房所需之專業技術人才。
7.培育學生具備思考力、學習力、創造力、行動力具自創品牌之專業能力。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 能擔任烘焙食品(蛋糕、西點、麵包、餅乾)、中餐烹調、蔬果切雕等中式餐飲之內場製作助理等相關基礎專業人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)能具備基礎餐飲技術與食材應用之實務能力。 (2)能具備基礎觀光與餐飲業之服務能力。 (3)能具備中餐烹調技術及烘焙產品製作之專業能力。 3. 檢定職類： 以中餐烹調、烘焙食品(麵包)丙級技術士證照為目標。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☑觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑餐旅概論2學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☑烘焙實務8學分 ☑中餐烹調基礎實習8學分 ☑宴會點心製作2學分 ☑刀工與盤飾實習4學分 ☑餐飲食材認識與應用2學分
第二年段	1. 相關就業進路： 能擔任中式點心製作、飲料調製工作及中式餐飲之內場製作助理人員或飯店房務工作助理等相關基礎專業人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)能具備客房實務之操作能力。 (2)能具備餐飲安全與衛生之倫理與識別能力。 (3)能具備中式點心製作、飲料調製、無國界料理製作之專業能力。 (4)能具備基礎觀光餐旅英語會話之服務能力。 3. 檢定職類： 以中式麵食加工丙級、飲料調製丙級技術士證照為目標。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑觀光餐旅英語會話4學分 ☑餐飲安全與衛生2學分 1.2 校訂選修： 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑專題實作2學分 ☑職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☑客房實務6學分 ☑食農與地方美食實務4學分 ☑包裝設計實習4學分 ☑無國界料理實務4學分 ☑中式點心製作8學分 ☑飲料調製實習8學分

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	1. 相關就業進路： 能擔任西餐烹調、中餐烹調、點心製作等中西式餐飲之專業技術人員，並能擔任吧檯、餐廳外場服務之專業技術等相關專業人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)能具備基礎西餐烹調之操作能力。 (2)能具備各式中式麵食產品製作之專業能力。 (3)能具備基礎宴會活動製作之執行能力。 (4)能具備特色創業小吃與結合在地食材產品製作之專業能力。 (5)能具備觀光與旅宿產業從業之知識與專業能力。 3. 檢定職類： 以中式麵食乙級證照為目標。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑旅館學6學分 ☑餐旅專業英文4學分 ☑生活中的統計2學分 ☑觀光學6學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑專題實作4學分 2.2 校訂選修： ☑餐飲職涯與勞動教育4學分 ☑計算機應用2學分 ☑中式麵食進階實習5學分 ☑咖啡輕食餐飲實作5學分 ☑西餐烹調實習8學分 ☑宴會實習4學分 ☑特色創業小吃實作5學分 ☑中式麵食基礎實習5學分 ☑玉井食文風土實務4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)

113學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數			授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美語 原住民族語文-泰雅語 原住民族語文-排灣語 原住民族語文-布農語 原住民族語文-卑南語 原住民族語文-魯凱語 原住民族語文-鄒語 原住民族語文-賽夏語 原住民族語文-雅美語 原住民族語文-邵語 原住民族語文-噶瑪蘭語 原住民族語文-太魯閣語 原住民族語文-撒奇萊雅語 原住民族語文-賽德克語 原住民族語文-拉阿魯哇語 原住民族語文-卡那卡那富語	2		2					
			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			1	1			
			化學					1			
			生物				1				
		藝術	音樂	4	1	1					
			美術								
			藝術生活		1	1					
		綜合活動	生命教育	4							
			生涯規劃		1	1					
			家政								
			法律與生活								
			環境科學概論								
		科技	生活科技								
			資訊科技		2						
		健康與體育	體育	2	2						
			健康與護理	2	1	1					
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		38	16	14	4	4	0	0	

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	專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2					
	實習科目	餐飲服務技術	6	3	3					
		飲料實務	6					3	3	
	小計		16	5	5	0	0	3	3	
	部定必修學分合計		54	21	19	4	4	3	3	

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
113學年度入學學生適用(日間上課)（續）

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂必修	一般科目	20學分 10.64%	國語文閱讀與寫作	6			3	3			
				數學簡易算	4			2	2			
				體育運動	10		2	2	2	2	2	
				小計	20	0	2	7	7	2	2	
		專業科目	8學分 4.26%	觀光餐旅英語會話	4			2	2			
				餐旅概論	2	1	1					學生須具備餐旅導論之能力，因此在一年級上下學期各開1學分，增加餐旅知識。
				餐飲安全與衛生	2			1	1			學生須具備餐飲安全之能力，因此在二年級上下學期各開1學分，增加餐飲衛生知識。
				小計	8	1	1	3	3	0	0	
		實習科目	8學分 4.26%	專題實作	6				2	4		為配合全國專題競賽辦理時程，因此專題課程安排三年級上學期4學分二年級下學期2學分。
				職涯體驗	2			1	1			
				小計	8	0	0	1	3	4	0	
		特殊需求領域	144學分 76.60%	生活管理	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
				社會技巧	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
				學習策略	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
				職業教育	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
				功能性動作訓練	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
				輔助科技應用	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
				小計	144	24	24	24	24	24	24	
必修學分數合計					36	1	3	11	13	6	2	

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂選修	一般科目	2學分 1.06%	國語文學概論	2					1	1	因學生在各方面及專業科目等仍須具備一定程度之國語文能力協助學習，所以學分數規劃上下學期各1學分，讓學生延續及增進國語文學習，具備通暢之國語文能力，以運用於專題製作書寫及各學科學習，日後也能應用於職場及生活上。
				應選修學分數小計	2	0	0	0	0	1	1	校訂選修一般科目開設2學分
		專業科目	18學分 9.57%	旅館學	6					3	3	
				餐旅專業英文	4					2	2	
				生活中的統計	2					1	1	因學生在各方面及專業科目等仍須應用數理運算協助學習，所以學分數規劃上下學期各1學分，讓學生延續與增進數理學習，具備數理邏輯思考與運算能力，以運用於專業科目及各學科學習，日後也能應用於職場與生活問題的解決。
				觀光學	6					3	3	
				應選修學分數小計	18	0	0	0	0	9	9	校訂選修專業科目開設18學分
		實習科目	78學分 41.49%	餐飲職涯與勞動教育	4					2	2	
				計算機應用	2						2	
				烘焙實務	8	4	4					
				中餐烹調基礎實習	8	4	4					
				客房實務	6			3	3			
				食農與地方美食實務	4			2	2			「食農與地方美食實務」、「包裝設計實習」同一時段二選一
				包裝設計實習	4			2	2			「食農與地方美食實務」、「包裝設計實習」同一時段二選一
				無國界料理實務	4			4				
				中式點心製作	8			4	4			
				飲料調製實習	8			4	4			
				中式麵食進階實習	5						5	1.第二學期「中式麵食進階實習」與「咖啡輕食餐飲實作」二選一。 2.科目「中式麵食進階實習」為校訂選修科目，是專為有興趣考取乙級證照的學生規劃學習中式麵食乙級的技能，並於三年級下學期參加中式麵食乙級的證照考試，由於該證照術科考試時間為6小時，故在課程進行與學生模擬練習上必須要有充份的時間，所以該科目學分數安排為5學分。

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂選修	實習科目	78學分 41.49%	咖啡輕食餐飲實作	5						5	1.第二學期「中式麵食進階實習」、「咖啡輕食餐飲實作」二選一。 2.科目「咖啡輕食餐飲實作」課程的規劃是專為未來想創業的學生所做的安排，此科目會配合餐飲科一日餐廳的活動，由學生自行設計菜單、自行製作餐點並銷售，由於會利用午餐時間提供校內教職員生餐點飲料讓學生模擬練習，故在課程安排上需預留善後收拾的時間，所以該科目學分數安排為5學分。
				西餐烹調實習	8					4	4	
				宴會實習	4						4	「宴會實習」、「玉井食文風土實務」同一時段二選一
				宴會點心製作	2		2					第一學年第二學期「宴會點心製作」、「刀工與盤飾實習」、「餐飲食材認識與應用」三選一
				刀工與盤飾實習	4	2	2					第一學年第二學期「宴會點心製作」、「刀工與盤飾實習」、「餐飲食材認識與應用」三選一
				餐飲食材認識與應用	2		2					第一學年第二學期「宴會點心製作」、「刀工與盤飾實習」、「餐飲食材認識與應用」三選一
				特色創業小吃實作	5					5		1.第一學期「中式麵食基礎實習」、「特色創業小吃實作」二選一。 2.科目「特色創業小吃實作」課程的規劃是專為未來想創業的學生所做的安排，此科目會配合餐飲科一日餐廳的活動，由學生自行設計菜單、自行製作餐點並銷售，由於會利用午餐時間提供校內教職員生餐點飲料讓學生模擬練習，故在課程安排上需預留善後收拾的時間，所以該科目學分數安排為5學分。

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	校訂選修	實習科目	78學分 41.49%	中式麵食基礎實習	5					5		1.第一學期「中式麵食基礎實習」、「特色創業小吃實作」二選一。 2.科目「中式麵食基礎實習」為校訂選修科目，是專為有興趣考取乙級證照的學生規劃學習中式麵食乙級的技能，目標於三年級下學期參加中式麵食乙級的證照考試，由於該證照術科考試時間為6小時，故在基礎養成課程進行與學生模擬練習上必須要有充份的時間，所以該科目學分數安排為5學分。
				玉井食文風土實務	4						4	「宴會實習」、「玉井食文風土實務」同一時段二選一
				應選修學分數小計	78	10	10	17	13	11	17	校訂選修實習科目開設100學分
		特殊需求領域	0學分 0%	生活管理	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
				社會技巧	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
				學習策略	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
				職業教育	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
				功能性動作訓練	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
				輔助科技應用	24	4	4	4	4	4	4	依資源班學生需求開設，若因校訂必選修課程開設節數差異，開設節數得彈性調整為1-4節。
				應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設144學分
		選修學分數合計			98	10	10	17	13	21	27	
	校訂必修及選修學分上限合計				134	11	13	28	26	27	29	
學分上限總計					188	32	32	32	30	30	32	
每週團體活動時間(節數)					18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)					4	0	0	0	2	2	0	
每週總上課節數					210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
113學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38 學分	38	20.21%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.13%	系統設計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			54	28.72%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	20	10.64%	系統設計
		專業科目		8	4.26%	系統設計
		實習科目		8	4.26%	系統設計
	選修	一般科目		2	1.06%	系統設計
		專業科目		18	9.57%	系統設計
		實習科目		78	41.49%	系統設計
	合 計			134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	86	45.74%	系統設計
應修習學分數			180-192學分		188節	系統設計
六學期團體活動時間合計			12-18節		18節	系統設計
六學期彈性學習時間合計			4-12節		4節	系統設計
上課總節數			210節		210節	系統設計
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	語文		→	本土語文	→		→		→		→		
		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		→		→	物理	→	物理	→		→		
			→		→		→	化學	→		→		
			→		→	生物	→		→		→		
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→		
		藝術生活	→	藝術生活	→		→		→		→		
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃	→		→		→		→		
	科技	資訊科技	→		→		→		→		→		
	健康與體育	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		→		→		→		→	國語文學概論	→	國語文學概論	
			→		→	國語文閱讀與寫作	→	國語文閱讀與寫作	→		→		
	數學		→		→	數學簡易算	→	數學簡易算	→		→		
	健康與體育		→	體育運動	→	體育運動	→	體育運動	→	體育運動	→	體育運動	

(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	學年 科目類別	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期		第二學期
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→ 觀光餐旅業導論	→	→	→	→	→	→	
	實習科目	餐飲服務技術	→ 餐飲服務技術	→	→	→	→	→	→	
			→	→	→	→	→	飲料實務	→	飲料實務

MINISTRY OF EDUCATION 教育部

課程類別	學年 科目類別	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
校訂科目	專業科目		→		→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→		→		
		餐旅概論	→	餐旅概論	→		→		→		→		
			→		→	餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生	→		→		
			→		→		→		→	旅館學	→	旅館學	
			→		→		→		→	餐旅專業英文	→	餐旅專業英文	
			→		→		→		→	生活中的統計	→	生活中的統計	
			→		→		→		→	觀光學	→	觀光學	
	實習科目		→		→		→	專題實作	→	專題實作	→		
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		
			→		→		→		→	餐飲職涯與勞動教育	→	餐飲職涯與勞動教育	
			→		→		→		→		→	計算機應用	
		烘焙實務	→	烘焙實務	→		→		→		→		
		中餐烹調基礎實習	→	中餐烹調基礎實習	→		→		→		→		
			→		→	客房實務	→	客房實務	→		→		
			→		→	食農與地方美食實務	→	食農與地方美食實務	→		→		
			→		→	包裝設計實習	→	包裝設計實習	→		→		
			→		→	無國界料理實務	→		→		→		
			→		→	中式點心製作	→	中式點心製作	→		→		
			→		→	飲料調製實習	→	飲料調製實習	→		→		
			→		→		→		→		→	中式麵食進階實習	
			→		→		→		→		→	咖啡輕食餐飲實作	
			→		→		→		→	西餐烹調實習	→	西餐烹調實習	
			→		→		→		→		→	宴會實習	
			→	宴會點心製作	→		→		→		→		
		刀工與盤飾實習	→	刀工與盤飾實習	→		→		→		→		
			→	餐飲食材認識與應用	→		→		→		→		
			→		→		→		→	特色創業小吃實作	→		
			→		→		→		→	中式麵食基礎實習	→		
校訂科目	實習科目		→		→		→		→		→	玉井食文風土實務	

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	18	18	18	18	18	18
週會或講座	12	12	12	12	12	12
社團活動	12	12	12	12	12	12
其他	12	12	12	12	12	12
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

國立玉井高級工商職業學校彈性學習時間實施規定

107 年 12 月 26 日課程發展委員會議通過
108 年 03 月 25 日課程發展委員會議修訂通過
108 年 06 月 26 日課程發展委員會議修訂通過
110 年 06 月 15 日課程發展委員會議修訂通過
110 年 11 月 26 日課程發展委員會議修訂通過
111 年 11 月 21 日課程發展委員會議修訂通過
111 年 12 月 22 日課程發展委員會議修訂通過
112 年 01 月 16 日課程發展委員會議修訂通過

一、依據：

(一)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 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)教育部中華民國 111 年 05 月 04 日臺教授國部字第 1110042485A 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：

國立玉井高級工商職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間規定(以下簡稱本規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則：

(一)本校彈性學習時間

1、技術型高中與實用技能學程學制於二年級第 2 學期、三年級第 1 學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節。

2、普通型高中學制於一年級第 1 學期於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節，一年級第 2 學期於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節。二、三年級每學期，於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節。

(二)本校彈性學習時間之實施採班群(分年級)方式分別實施，選修人數以 12~36 人為原則，超過 36 人則視校內師資、設備情況開放，自主學習不限人數。

(三)本校彈性學習時間課程，原則以微課程方式開設，不採計學分。

1、微課程之規劃、內容及節數，需填列教學綱要**(如附件一)**，並經本校課發會審議通過。

2、各領域/群科教學研究會，得依各科之特色發展，規劃相關課程

3、各處室得依上述原則提出學校特色活動課程之開設。

(四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一)學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本規定提出自主學習之申請，**未完成表格者及未通過審查者僅能就充實（增廣）或補強性教學課程選課**。**(如附件二)**

(二)選手培訓：由指導老師提供代表學校參加縣市級以上競賽之選手名單，不開放讓學生自由選擇，指導老師規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導**與紀錄**。**(如附件三-1.2)**

(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，申請與規劃教學活動或課程單元並進行紀錄。**(如附件四-1.2.)**

(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。**(附件五)**

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，應填寫自主學習計畫表，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組(至多 5 人)提出申請，經教務處彙整及審查小組審核通過後，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、36 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，並進行晤談及指導。

(五)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將自主學習成果相關紀錄彙整成冊；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完成檢核並提供建議。

(六)學生自主學習計畫審查小組成員：教務主任、圖書館主任、教學組長、訓育組長、輔導教師、課諮教師代表、年級導師代表。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一)學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。

(二)選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始(得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件)，由教師填妥資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，除彈性學習時間之時段外，則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局(處)或……主辦之競賽為限。

(三)充實(增廣)教學：採學生選讀制。

(四)補強性教學：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單。

(五)學校特色活動：採學生選讀制。

七、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一)充實(增廣)教學與補強性教學：依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(二)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、本規定經課程發展委員會討論通過，陳送校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

[附件一]

國立玉井高級工商職業學校 **彈性學習-微課程** 教學綱要

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="5">☐必修　☐選修　☐彈性學習</td></tr>
<tr><td colspan="6">☐一般科目　☐專業科目　☐實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="6">☐群科中心學校公告-課綱小組發展建議參考科目
☐台北市政府教育局建議參考科目
☐學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>節數</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="6"></td></tr>
</table>

［附件二］

國立玉井高級工商職業學校_____學年度第_____學期彈性學習時間

第_____階段自主學習計畫書　　編碼：_____

說明及注意事項：

1、本表為自主學習計畫**參考格式**，同學可放入照片、額外補充資料…等。

2、本表請採雙面列印，否則不予受理，右上編碼欄請勿填寫，以利審查作業進行。

3、自主學習計畫「學習目標」、「內容說明」和「週次」請具體詳加敘述，讓審查小組委員更清楚了解你的自主學習計畫內容。

4、請先以電子檔編輯此「自主學習計畫書」，欄位不足處，可自行調整添加。最後再印成紙本(雙面列印)給導師與家長簽名後(無導師與家長簽名的同學，將取消審查資格)，繳交至教學組。

學生姓名		班級／座號	
自主學習 主題與類別		□線上課程□專書閱讀□科學實作□專題探究 □藝文創作□技能演練□延伸與預修 □服務學習□證照檢定□自訂：_____	
實施地點	□圖書館 □_____實驗室 □其他：_____	設備需求	
申請動機 （你為何想要申請自主學習計畫）			
學習目標 （請列出幾項你預計要完成的事）			
內容說明 （請總述你將如何完成這件事）			

週次	學習內容／進行方式	進度
1		
2		
3		

4		
5		
6		
7		
8		
9		
預期成果		
成果展示	成果發表形式	
□同意提供自主學習成果與資料給其他同學參考 □不同意提供自主學習成果與資料給其他同學參考 □僅同意提供_____給其他同學參考	□靜態發表 □動態發表	
導師簽名：	家長簽名：	
審查小組：	計畫審核	□通過 □不通過

[附件三-1]

國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間 選手培訓申請表

申請日期： 年 月 日

實施期程	____學年度第____學期第____階段		
指導教師簽名		指導競賽名稱	
競賽級別	□國際級或全國級 □區域級 □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： 班級： 學號： 姓名： 班級： 學號： 姓名：		

培訓規劃及內容			
序	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

競賽主責處室 教務處 校長

[附件三-2]

國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間 指導選手紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	□國際級或全國級 □區域級 □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： 班級： 學號： 姓名： 班級： 學號： 姓名：		

指導選手紀錄

序號	日期/節次	培訓內容	檢核方式	缺曠紀錄	教師簽名
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					

競賽主責處室核章　　教務處核章　　校長核章

[附件四-1]

國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間補強性教學實施規劃表

申請時段：_____學年度____學期____階段　　授課教師：_____

科目名稱:_____單元名稱:_____			
週次	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

補強性教學學生名單

序	班級	學號	姓名	序	班級	學號	姓名
1				8			
2				9			
3				10			
4				11			
5				12			
6							
7							

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

[附件四-2]

國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間補強性教學實施成效紀錄表

時段：_____學年度____學期____階段　　授課教師：_____

科目名稱:_____單元名稱:_____						
序號	班級	學號	姓名	前測成績	後測成績	進步請打√
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

備註：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

［附件五］

國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間 特色活動實施申請表

<table>
<tr><td rowspan="3">授課教師
姓名</td><td></td><td rowspan="3">活動名稱</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>適用班級</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>對應本校
學生圖像</td><td colspan="3">□跨域力 □公民力 □就業力 □全球移動力</td></tr>
<tr><td>主題</td><td colspan="3">□國際教育 □志工服務 □其他</td></tr>
<tr><td>實施
地點</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="9">實施規
劃內容</td><td>週次</td><td colspan="2">實施內容與進度</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>目標</td><td colspan="3"></td></tr>
</table>

活動主責處室核章　　教務處核章　　校長核章

二、學生自主學習實施規範

國立玉井高級工商職業學校彈性學習時間實施規定

107 年 12 月 26 日課程發展委員會議通過
108 年 03 月 25 日課程發展委員會議修訂通過
108 年 06 月 26 日課程發展委員會議修訂通過
110 年 06 月 15 日課程發展委員會議修訂通過
110 年 11 月 26 日課程發展委員會議修訂通過
111 年 11 月 21 日課程發展委員會議修訂通過
111 年 12 月 22 日課程發展委員會議修訂通過
112 年 01 月 16 日課程發展委員會議修訂通過

一、依據：

(一)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 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)教育部中華民國 111 年 05 月 04 日臺教授國部字第 1110042485A 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：

國立玉井高級工商職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間規定(以下簡稱本規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則：

(一)本校彈性學習時間

1、技術型高中與實用技能學程學制於二年級第 2 學期、三年級第 1 學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節。

2、普通型高中學制於一年級第 1 學期於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節，一年級第 2 學期於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節。二、三年級每學期，於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節。

(二)本校彈性學習時間之實施採班群(分年級)方式分別實施，選修人數以 12~36 人為原則，超過 36 人則視校內師資、設備情況開放，自主學習不限人數。

(三)本校彈性學習時間課程，原則以微課程方式開設，不採計學分。

1、微課程之規劃、內容及節數，需填列教學綱要**(如附件一)**，並經本校課發會審議通過。

2、各領域/群科教學研究會，得依各科之特色發展，規劃相關課程

3、各處室得依上述原則提出學校特色活動課程之開設。

(四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一)學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本規定提出自主學習之申請，**未完成表格者及未通過審查者僅能就充實（增廣）或補強性教學課程選課**。**(如附件二)**

(二)選手培訓：由指導老師提供代表學校參加縣市級以上競賽之選手名單，不開放讓學生自由選擇，指導老師規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導**與紀錄**。**(如附件三-1.2)**

(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，申請與規劃教學活動或課程單元並進行紀錄。**(如附件四-1.2.)**

(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。**(附件五)**

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，應填寫自主學習計畫表，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組(至多 5 人)提出申請，經教務處彙整及審查小組審核通過後，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、36 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，並進行晤談及指導。

(五)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將自主學習成果相關紀錄彙整成冊；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完成檢核並提供建議。

(六)學生自主學習計畫審查小組成員：教務主任、圖書館主任、教學組長、訓育組長、輔導教師、課諮教師代表、年級導師代表。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一)學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。

(二)選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始(得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件)，由教師填妥資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，除彈性學習時間之時段外，則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局(處)或.....主辦之競賽為限。

(三)充實(增廣)教學：採學生選讀制。

(四)補強性教學：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單。

(五)學校特色活動：採學生選讀制。

七、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一)充實(增廣)教學與補強性教學：依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(二)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、本規定經課程發展委員會討論通過，陳送校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

[附件一]

國立玉井高級工商職業學校 **彈性學習-微課程** 教學綱要

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>英文名稱</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">科目屬性</td><td>必／選修</td><td colspan="5">☐必修　☐選修　☐彈性學習</td></tr>
<tr><td colspan="6">☐一般科目　☐專業科目　☐實習、實務、實驗科目</td></tr>
<tr><td>科目來源</td><td colspan="6">☐群科中心學校公告-課綱小組發展建議參考科目
☐台北市政府教育局建議參考科目
☐學校自行規劃科目</td></tr>
<tr><td>適用科別</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>節數</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>開課
年級/學期</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>教學目標</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>教學內容</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>教材來源</td><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>教學注意
事項</td><td colspan="6"></td></tr>
</table>

［附件二］

國立玉井高級工商職業學校_____學年度第_____學期彈性學習時間第_____階段自主學習計畫書

編碼：_____

說明及注意事項：

1、本表為自主學習計畫**參考格式**，同學可放入照片、額外補充資料…等。

2、本表請採雙面列印，否則不予受理，右上編碼欄請勿填寫，以利審查作業進行。

3、自主學習計畫「學習目標」、「內容說明」和「週次」請具體詳加敘述，讓審查小組委員更清楚了解你的自主學習計畫內容。

4、請先以電子檔編輯此「自主學習計畫書」，欄位不足處，可自行調整添加。最後再印成紙本(雙面列印)給導師與家長簽名後(無導師與家長簽名的同學，將取消審查資格)，繳交至教學組。

學生姓名		班級／座號	
自主學習 主題與類別		□線上課程□專書閱讀□科學實作□專題探究 □藝文創作□技能演練□延伸與預修 □服務學習□證照檢定□自訂：_____	
實施地點	□圖書館 □_____實驗室 □其他：_____	設備需求	
申請動機 （你為何想要申請自主學習計畫）			
學習目標 （請列出幾項你預計要完成的事）			
內容說明 （請總述你將如何完成這件事）			

週次	學習內容／進行方式	進度
1		
2		
3		

4		
5		
6		
7		
8		
9		
預期成果		
成果展示		成果發表形式
□同意提供自主學習成果與資料給其他同學參考 □不同意提供自主學習成果與資料給其他同學參考 □僅同意提供_____給其他同學參考		□靜態發表 □動態發表
導師簽名：		家長簽名：
審查小組：	計畫審核	□通過 □不通過

［附件三-1］

國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間 選手培訓申請表

申請日期： 年 月 日

實施期程	____學年度第____學期第____階段		
指導教師簽名		指導競賽名稱	
競賽級別	□國際級或全國級 □區域級 □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： 班級： 學號： 姓名： 班級： 學號： 姓名：		

培訓規劃及內容			
序	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

競賽主責處室 教務處 校長

[附件三-2]

國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間 指導選手紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	□國際級或全國級 □區域級 □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： 班級： 學號： 姓名： 班級： 學號： 姓名：		

指導選手紀錄

序號	日期/節次	培訓內容	檢核方式	缺曠紀錄	教師簽名
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					

競賽主責處室核章　　教務處核章　　校長核章

[附件四-1]

國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間補強性教學實施規劃表

申請時段：_____學年度___學期___階段　　授課教師：_____

科目名稱:_____單元名稱:_____			
週次	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

補強性教學學生名單

序	班級	學號	姓名	序	班級	學號	姓名
1				8			
2				9			
3				10			
4				11			
5				12			
6							
7							

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

[附件四-2]

國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間補強性教學實施成效紀錄表

時段：_____學年度____學期____階段　　授課教師：_____

科目名稱:_____單元名稱:_____						
序號	班級	學號	姓名	前測成績	後測成績	進步請打√
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

備註：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

［附件五］

國立玉井高級工商職業學校 彈性學習時間 特色活動實施申請表

<table>
<tr><td rowspan="3">授課教師
姓名</td><td></td><td rowspan="3">活動名稱</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>適用班級</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>對應本校
學生圖像</td><td colspan="3">□跨域力 □公民力 □就業力 □全球移動力</td></tr>
<tr><td>主題</td><td colspan="3">□國際教育 □志工服務 □其他</td></tr>
<tr><td>實施
地點</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="9">實施規
劃內容</td><td>週次</td><td colspan="2">實施內容與進度</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>目標</td><td colspan="3"></td></tr>
</table>

活動主責處室核章　　教務處核章　　校長核章

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

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

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	第一學期				□水電技術科 □廣告技術科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期				□水電技術科 □廣告技術科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
第二學年	第一學期				□水電技術科 □廣告技術科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否
	第二學期	永續能源發展探究	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		文學與餐飲的火花2	2	9	□水電技術科 □廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		文學與餐飲的火花1	2	9	□水電技術科 □廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		科學會活動統籌2	2	9	□水電技術科 □廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ◉服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		科學會活動統籌1	2	9	□水電技術科 □廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ◉服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生活管理2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生活管理1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第二學年	第二學期	印刷概論2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		印刷概論1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		揮毫人生2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ◉外聘	○是 ◉否
		圖文傳播概論2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		揮毫人生1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ◉外聘	○是 ◉否
		選手培訓1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		全人健康與運動素養2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		全人健康與運動素養1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		快樂學剪輯2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		快樂學剪輯1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		圖文傳播概論1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第二學年	第二學期	電能系統設計1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		電能系統設計2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		職場英語2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		職場英語1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		空拍攝影2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		空拍攝影1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		多面體摺紙2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		多面體摺紙1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		時間規劃效率加倍1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		時間規劃效率加倍2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		趣味科學實驗影片2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		趣味科學實驗影片1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第二學年	第二學期	自主學習2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		在地時空遊轉與穿梭-玉井地方產業2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		在地時空遊轉與穿梭-玉井地方產業1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
第三學年	第一學期	玩轉3D列印	2	18	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		『氫』入人心：一種和你最『氫淨』的能	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		隱形的能源-太陽光電應用與實作教學	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		科學會活動統籌2	2	9	□水電技術科 □廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ◉服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		科學會活動統籌1	2	9	□水電技術科 □廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ◉服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		創客與實務應用2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		跟著米其林學西餐2	2	9	□水電技術科 □廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生活管理1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第三學年	第一學期	數殺桌對1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生活管理2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		創客與實務應用1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		能源設備實務2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		能源設備實務1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數位軟體應用2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數位軟體應用1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數位電路設計2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數位電路設計1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		跟著米其林學西餐1	2	9	□水電技術科 □廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		旅遊英文2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		旅遊英文1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第三學年	第一學期	生活中的詩意-新詩教學與創作2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		生活中的詩意-新詩教學與創作1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		婚姻與家庭2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		婚姻與家庭1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		數殺桌對2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		時間規劃效率加倍2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		時間規劃效率加倍1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		影片介紹科學家的故事2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		影片介紹科學家的故事1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		選手培訓2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	◉	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		自主學習2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否

開設年段		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
						自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第三學年	第一學期	自主學習1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	◉	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		在地時空遊轉與穿梭-玉井的新生與新貌2	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
		在地時空遊轉與穿梭-玉井的新生與新貌1	2	9	☑水電技術科 ☑廣告技術科 ☑餐飲技術科	○	○	◉	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	◉內聘 ○外聘	○是 ◉否
	第二學期				□水電技術科 □廣告技術科 □餐飲技術科	○	○	○	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	○內聘 ○外聘	○是 ○否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

國立玉井高級工商職業學校
113 學年度課程評鑑實施計畫

112 年 11 月 15 日課程發展委員會議訂定

一、依據

(一)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

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

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

二、目的

(一)促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，提升學生學習成效。

(二)引導學校進行校務省思，作為調整課程計畫與改善整體教學環境之依據。

三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括學生、教師、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會，組織人員及執掌如下：

(一)學生：

1、全校學生填寫教學回饋表。

2、學生會代表，出席課程評鑑座談會。

(二)教師：所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。

(三)教學研究會：

1、由各教學研究會召集人召開。

2、由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。

(四)課程評鑑小組：

1、由校長就課程發展委員會組織成員，聘請 9 至 11 位委員擔任之。

2、協助發展學校課程評鑑之檢核工具。

3、彙整與檢視課各科教學研究會自我評鑑資料，以及學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。

(五)學校課程發展委員會：依本校課程發展委員會組織要點設置，依據課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

四、評鑑內容及說明

(一)課程規劃：依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。

(二)教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。

(三)學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

國立玉井高級工商職業學校113學年度課程評鑑結果

一、依據

(一)教育部中華民國110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

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

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

二、目的

(一)促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，提升學生學習成效。

(二)引導學校進行校務省思，作為調整課程計畫與改善整體教學環境之依據。

三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括學生、教師、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會，組織人員及執掌如下:

(一)學生:

1、全校學生填寫教學回饋表。

2、學生會代表，出席課程評鑑座談會。

(二)教師:所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。

(三)教學研究會:

1、由各教學研究會召集人召開。

2、由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。

(四)課程評鑑小組:

1、由校長就課程發展委員會組織成員，聘請9至11位委員擔任之。

2、協助發展學校課程評鑑之檢核工具。

3、彙整與檢視課各科教學研究會自我評鑑資料，以及學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。

(五)學校課程發展委員會:依本校課程發展委員會組織要點設置，依據課程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

四、評鑑內容及說明

(一)課程規劃:依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。

(二)教學實施:依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。

(三)學生學習:依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

課程評鑑之內容、方式及時間,如下表:

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	➢ 教學研究會 ➢ 課程評鑑小組 ➢ 課程發展委員會	1-1選課調查表/選課資料:每年11、5月學生填寫選課意願表(電腦選課資料)	每年8月、2月
2	教學實施	教學實施包括課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	➢ 授課教師 ➢ 學生 ➢ 家長 ➢ 教學研究會	2-1教師教學實施自評表 2-2教師共備、觀課、議課資料	每年1月、6月
3	學生學習	學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果	➢ 授課教師 ➢ 教學研究會	3-1學生成績系統 3-2學習歷程檔案 3-3臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依校學計畫調整實施評量,每年8月、2月

八、課程自我評鑑結果運用

依據110學年度後期中等教育資料庫,針對高三畢業生(離校前)所進行之問卷調查統計分析,運用於課程自我評鑑之結果如下:

(一) 依據課程評鑑之建議,修正學校課程計畫

本校依據課程評鑑結果,經由113學年度課程發展委員會,修正學校課程計畫,修正狀況如下:

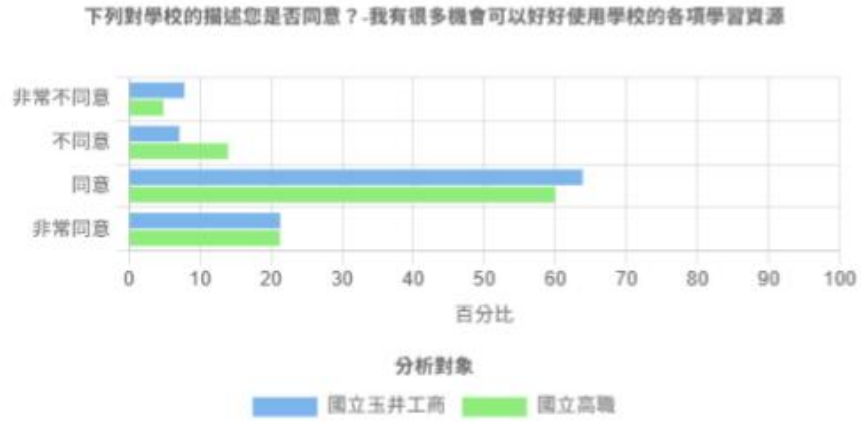
1. 「隱形的能源-太陽光電應用與實作教學」規劃每週2節課,上課18週,內容較為鬆散,學生不易維持專注,故濃縮課程內容,調整為每週2節課,上課9週。
2. 彈性學習「時間規劃效率加倍」為與科大教授合作開設之微課程。因原合作之教授離職,無合適師資持續開設。另與崑山科技大學教授合作規劃新課程「高中生的投資入門防詐術」。
3. 普高2年級加深加廣選修課,「探究與實作:地理與人文社會科學研究」原與本土語文四門加深加廣四門課2選1,如學生選讀自然組,此選課設定使得學生無法選習足夠之自然領域加深加廣選修課。

故自113學年度入學適用之課程計畫起調整為與自然領域二門課 [物理:力學二與熱學; 化學:有機化學與應用科技] 二選一。

（二）依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境

1. 學生感受到學校提供許多機會使用學校的各項學習資源

◎ 題目統計分析：下列對學校的描述您是否同意？-我有很多機會可以好好使用學校的各項學習資源



☐ 平均數

☑ 加權

下列對學校的描述您是否同意？-我有很多機會可以好好使用學校的各項學習資源

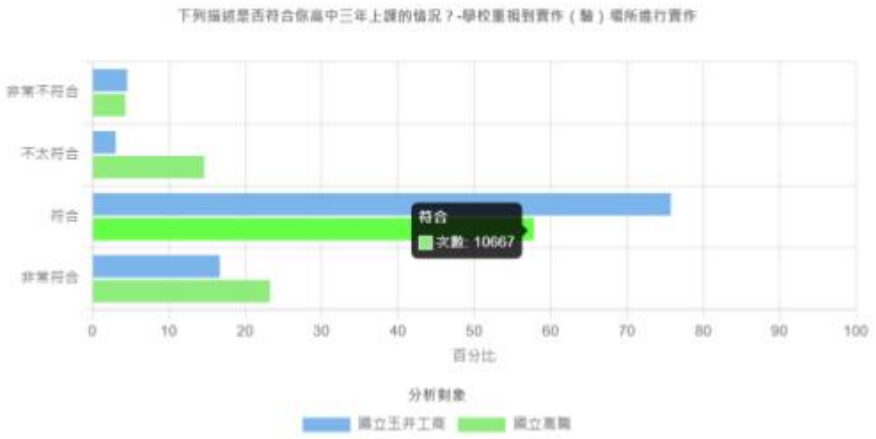
	非常不同意	不同意	同意	非常同意	總和
國立玉井工商	11	10	90	30	141
	7.80%	7.09%	63.83%	21.28%	100%
國立高職	936	2687	11554	4088	19265
	4.86%	13.95%	59.97%	21.22%	100%

根據問卷調查結果顯示

學生對於高中三年的上課情況，本校約85.11%的學生認為學校提供許多機會給學生使用學校的各項學習資源，高於全國公立高職的81.19%，顯示學生能感受到學校提供豐富的學習資源。

2.學生感受到學校重視實作課程之教學實施方式，可維持目前課程實施方式

◎ 題目統計分析：下列描述是否符合你高中三年上課的情況？-學校重視到實作(驗)場所進行實作



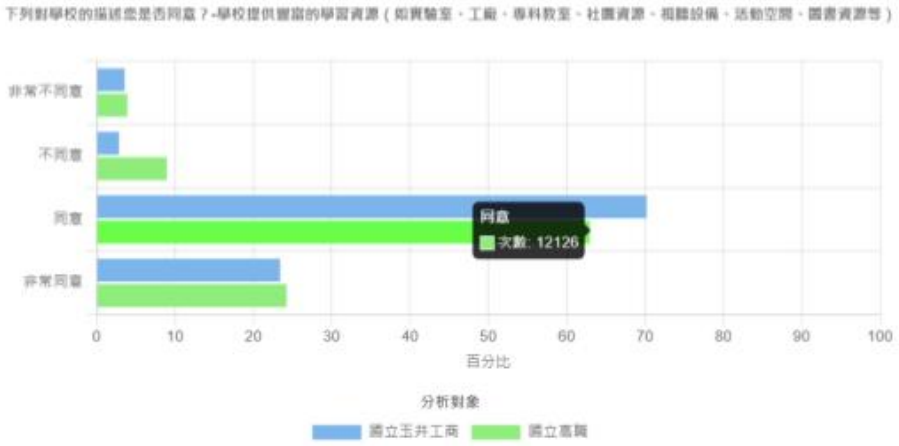
☐ 平均數 ☑ 加權	下列描述是否符合你高中三年上課的情況？-學校重視到實作（驗）場所進行實作				
	非常不符合	不太符合	符合	非常符合	總和
國立玉井工商	6	4	100	22	132
	4.55%	3.03%	75.76%	16.67%	100%
國立高職	794	2698	10667	4293	18452
	4.30%	14.62%	57.81%	23.27%	100%

根據問卷調查結果顯示

學生對於高中三年的上課情況，本校約92.43%的學生認為學校重視實作(驗)場所進行實作，高於全國公立高職的81.08%，顯示學生能感受到學校以強化實作能力為導向之教學方式。

3.學生感受到學校提供豐富學習資源(如實驗室、工廠、專科教室、社團資源、視聽設備、活動空間、圖書資源等)，教師可多鼓勵學生善加利用於學習活動之中

◎ 題目統計分析：下列對學校的描述您是否同意？-學校提供豐富的學習資源(如實驗室、工廠、專科教室、社團資源、視聽設備、活動空間、圖書資源等)



☐ 平均數

☑ 加權

下列對學校的描述您是否同意？-學校提供豐富的學習資源（如實驗室、工廠、專科教室、社團資源、視聽設備、活動空間、圖書資源等）					
	非常不同意	不同意	同意	非常同意	總和
國立玉井工商	5	4	99	33	141
	3.55%	2.84%	70.21%	23.40%	100%
國立高職	751	1721	12126	4667	19265
	3.90%	8.93%	62.94%	24.23%	100%

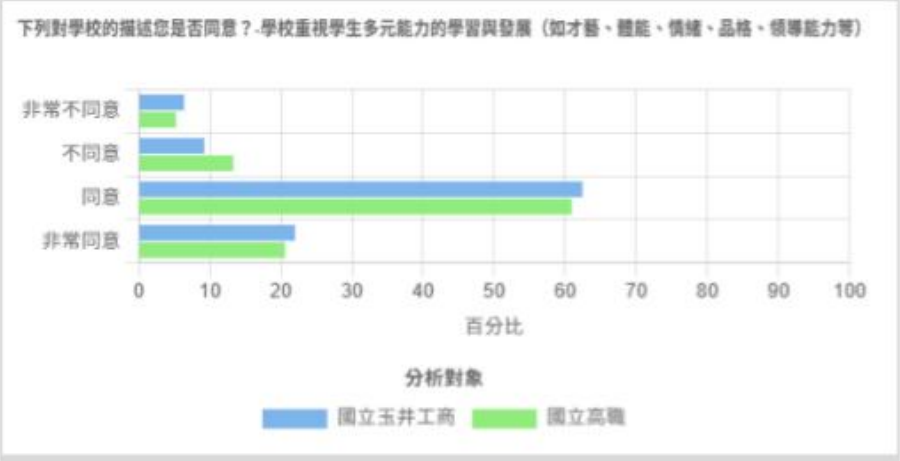
根據問卷調查結果顯示

學生對於學校提供豐富的學習資源感到認同，本校約93.61%的學生認為學校有提供豐富的學習資源(如實驗室、工廠、專科教室、社團資源、視聽設備、活動空間、圖書資源等)，高於全國公立高職的87.17%，顯見學生有感受學校師長經過多年努力爭取各項教學資源，可鼓勵學生多多善加利用學校資源，並運用於學習活動之中。

(三)依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

1.學生同意學校重視學生多元能力的學習與發展，可維持目前實施方式

◎ 題目統計分析：下列對學校的描述您是否同意？-學校重視學生多元能力的學習與發展(如才藝、體能、情緒、品格、領導能力等)



☐ 平均數

☑ 加權

下列對學校的描述您是否同意？-學校重視學生多元能力的學習與發展（如才藝、體能、情緒、品格、領導能力等）

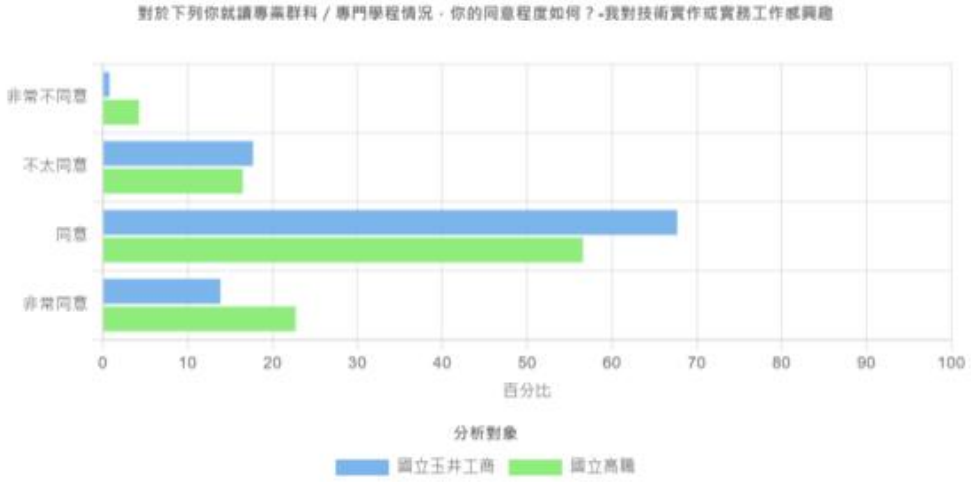
	非常不同意	不同意	同意	非常同意	總和
國立玉井工商	9	13	88	31	141
	6.38%	9.22%	62.41%	21.99%	100%
國立高職	1009	2560	11735	3961	19265
	5.24%	13.29%	60.91%	20.56%	100%

根據問卷調查結果顯示

學生對於高中三年的上課情況，本校約84.4%的學生認為學校重視學生多元能力的學習與發展，高於全國公立高職的81.47%，顯示學生能感受到學校以重視學生多元能力培養之教學方式。

2. 學生對於技術實作或實務工作深感興趣，可以安排學生專業之補強及增廣課程

◎ 題目統計分析：對於下列你就讀專業群科／專門學程情況，你的同意程度如何？-我對技術實作或實務工作感興趣



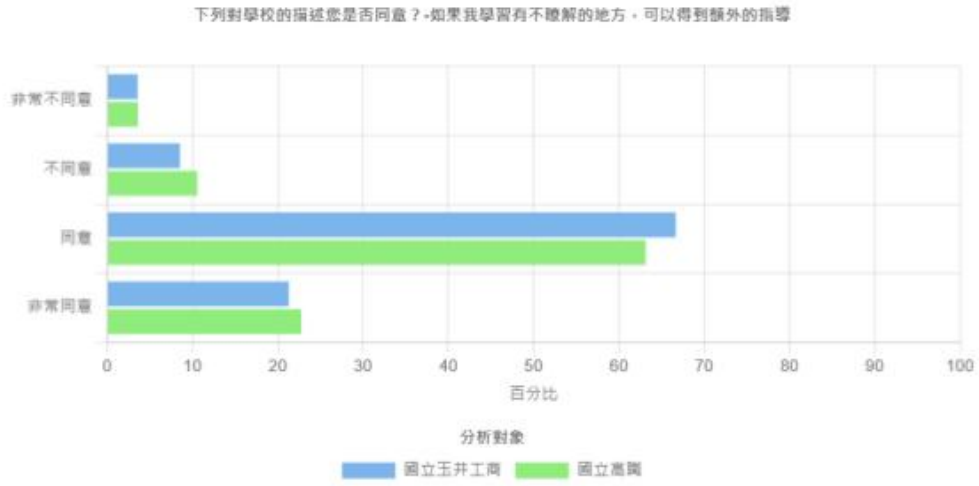
平均數 加權	對於下列你就讀專業群科／專門學程情況，你的同意程度如何？-我對技術實作或實務工作感興趣				
	非常不同意	不太同意	同意	非常同意	總和
國立玉井工商	1	23	88	18	130
	0.77%	17.69%	67.69%	13.85%	100%
國立高職	777	3015	10354	4154	18300
	4.25%	16.48%	56.58%	22.70%	100%

根據問卷調查結果顯示

學生在高中三年間對於就讀專業群科／專門學程情況的同意程度高於全國公立高職，顯示本校學生對於技術實作或實務工作深感興趣。本校約有81.54%的學生對於此問題感到同意及非常同意，高於全國國立高職79.28%。學生對於技術實作或實務工作深感興趣，可以安排學生專業之補強及增廣課程。

3. 學生感受教師多願意針對學生學習不了解之處給予額外的指導

◎ 題目統計分析：下列對學校的描述您是否同意？-如果我學習有不瞭解的地方，可以得到額外的指導



☐ 平均數 ☑ 加權	下列對學校的描述您是否同意？-如果我學習有不瞭解的地方，可以得到額外的指導				
	非常不同意	不同意	同意	非常同意	總和
國立玉井工商	5	12	94	30	141
	3.55%	8.51%	66.67%	21.28%	100%
國立高職	691	2033	12163	4378	19265
	3.59%	10.55%	63.14%	22.73%	100%

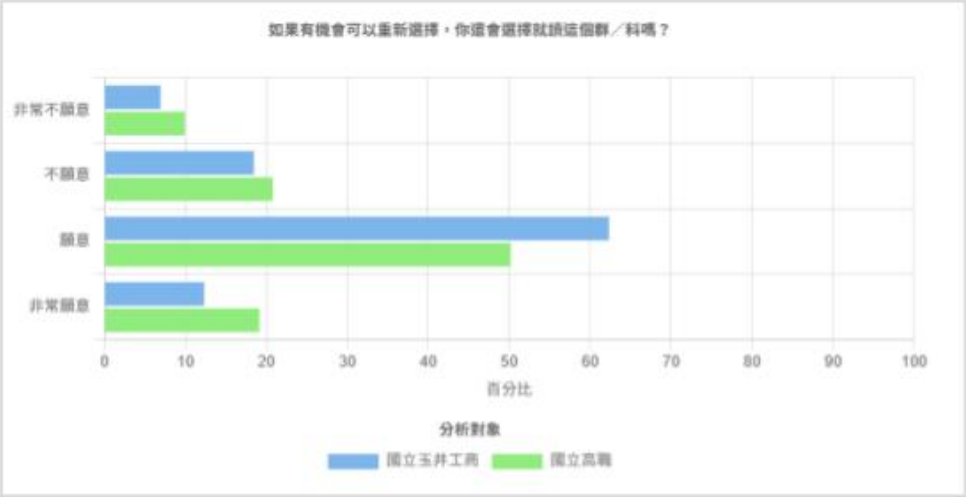
根據問卷調查結果顯示

學生對於學校師長願意針對學生學習不了解之處給予額外的的指導約87.95%的學生認同，高於全國公立高職的85.87%，顯見師長能針對學生適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

(四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新

1. 學生經過高中三年學習，認同當初所選擇的群/科

◎ 題目統計分析：如果有機會可以重新選擇，你還會選擇就讀這個群／科嗎？



☐ 平均數

☑ 加權

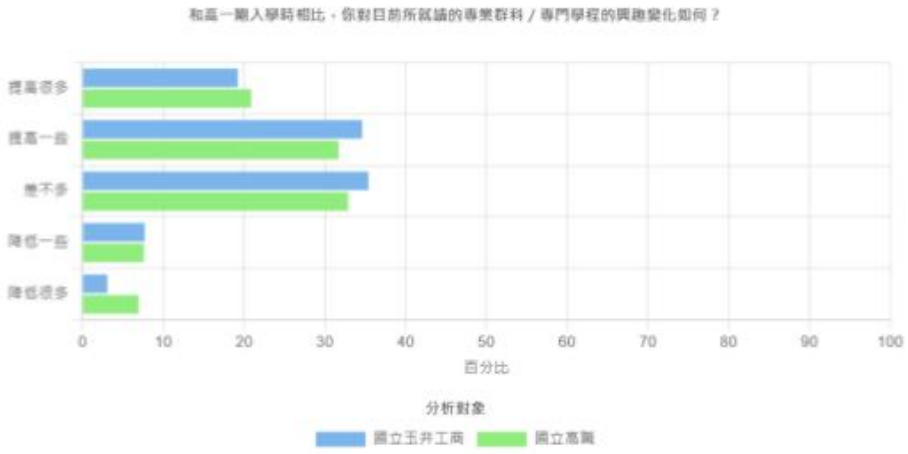
	如果有機會可以重新選擇，你還會選擇就讀這個群／科嗎？				
	非常不願意	**不願意**	**願意**	**非常願意**	**總和**
國立玉井工商	9	24	81	16	130
	6.92%	18.46%	62.31%	12.31%	100%
國立高職	1808	3784	9131	3480	18203
	9.93%	20.79%	50.16%	19.12%	100%

根據問卷調查結果顯示

學生對於經過3年的學習後，約74.62%的學生認同當初所選擇的群/科，高於全國公立高職的69.28%，顯見師長的教學內容符合學生的期待。

2.學生經過高中三年學習，對於目前所就讀的專業群科／專門學程的學習興趣提升。

◎ 題目統計分析：和高一剛入學時相比，你對目前所就讀的專業群科／專門學程的興趣變化如何？



☐ 平均數

☑ 加權

和高一剛入學時相比，你對目前所就讀的專業群科／專門學程的興趣變化如何？

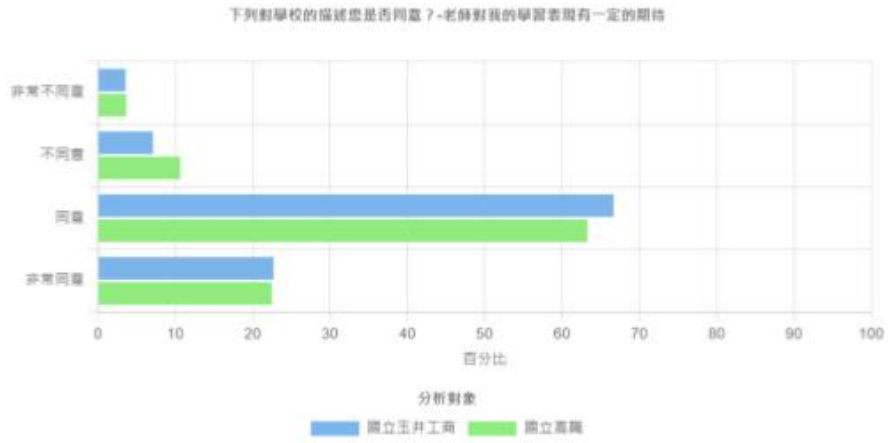
	提高很多	提高一些	差不多	降低一些	降低很多	總和
國立玉井工商	25	45	46	10	4	130
	19.23%	34.62%	35.38%	7.69%	3.08%	100%
國立高職	3799	5769	5985	1386	1264	18203
	20.87%	31.69%	32.88%	7.61%	6.94%	100%

根據問卷調查結果顯示

學生經過三年學習，本校約53.85%的學生認為和高一剛入學相比，對於目前所就讀之專業群科的學習興趣有提高，高於全國公立高職學生的52.56%，顯見本校師長的課程設計和教學方式能夠有效提升學生學習興趣。

3. 學生在學校學習過程之中，感受到老師對於學生學習表現有一定的期待。

◎ 題目統計分析：下列對學校的描述您是否同意？-老師對我的學習表現有一定的期待



☐ 平均數 ☑ 加權	下列對學校的描述您是否同意？-老師對我的學習表現有一定的期待				
	非常不同意	不同意	同意	非常同意	總和
國立玉井工商	5	10	94	32	141
	3.55%	7.09%	66.67%	22.70%	100%
國立高職	698	2048	12191	4328	19265
	3.62%	10.63%	63.28%	22.47%	100%

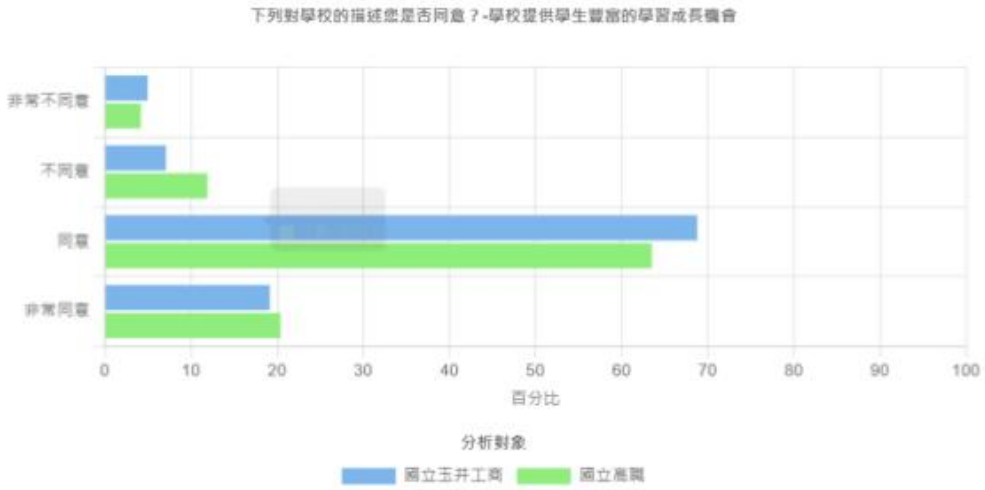
根據問卷調查結果顯示

本校約89.37%的學生同意教師對於學生的學習表現有一定的期待，高於全國公立高職85.75%的學生，由此可見，學生能感受到學校教師對於學生學習的用心和期待。因此教師更能夠針對不同學生的學習狀況，給予正向、積極的鼓勵並創新課程教學，引導學生不斷學習成長。

(五)鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。

1. 本校教師能持續根據學生回饋，調整並提供更多元的教材及教法

◎ 題目統計分析：下列對學校的描述您是否同意？-學校提供學生豐富的學習成長機會



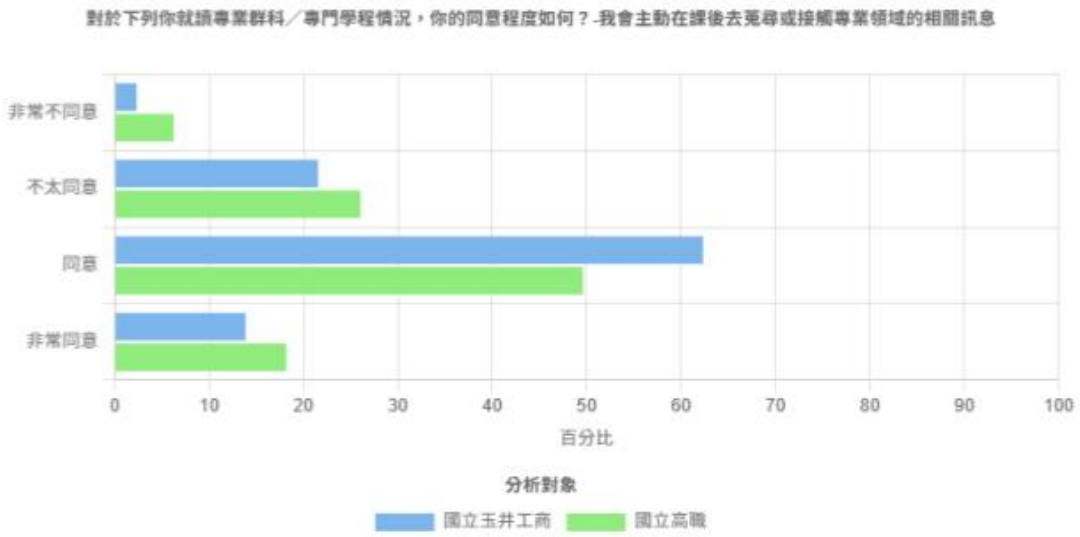
平均數 加權	下列對學校的描述您是否同意？-學校提供學生豐富的學習成長機會				
	非常不同意	不同意	同意	非常同意	總和
國立玉井工商	7	10	97	27	141
	4.96%	7.09%	68.79%	19.15%	100%
國立高職	806	2293	12236	3930	19265
	4.18%	11.90%	63.51%	20.40%	100%

根據問卷調查結果顯示

本校約87.94%的學生同意學校提供豐富學習成長的機會，高於全國公立高職83.91%的學生。學校師長會針對學生學習回饋狀況，提供適性、多元的學習成長機會。

3. 本校學生會主動在課後去蒐尋或接觸專業領域的相關訊息，給予教師教材教法上的回饋

◎ 題目統計分析：對於下列你就讀專業群科／專門學程情況，你的同意程度如何？-我會主動在課後去蒐尋或接觸專業領域的相關訊息



☐ 平均數

☑ 加權

對於下列你就讀專業群科／專門學程情況，你的同意程度如何？-我會主動在課後去蒐尋或接觸專業領域的相關訊息

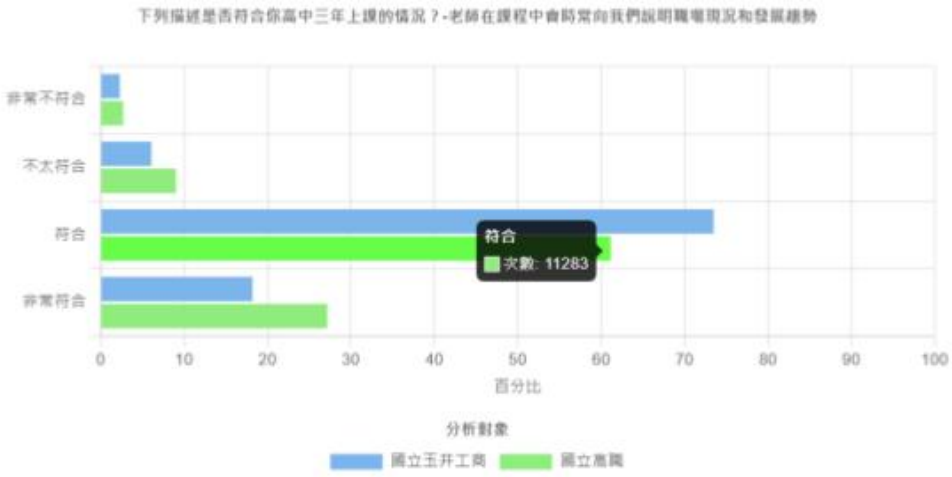
	非常不同意	不太同意	同意	非常同意	總和
國立玉井工商	3	28	81	18	130
	2.31%	21.54%	62.31%	13.85%	100%
國立高職	1142	4762	9073	3323	18300
	6.24%	26.02%	49.58%	18.16%	100%

根據問卷調查結果顯示

本校約76.16%的學生會主動在課後去蒐尋或接觸專業領域的相關訊息，高於全國公立高職67.74%的學生。學校師長會針對學生所蒐集並回饋相關資訊，適時調整教材教法，達到教學相長的目的。

3. 本校教師能持續給予學生最新的職場及業界相關訊息, 彌平學用落差

◎ 題目統計分析 : 下列描述是否符合你高中三年上課的情況？-老師在課程中會時常向我們說明職場現況和發展趨勢



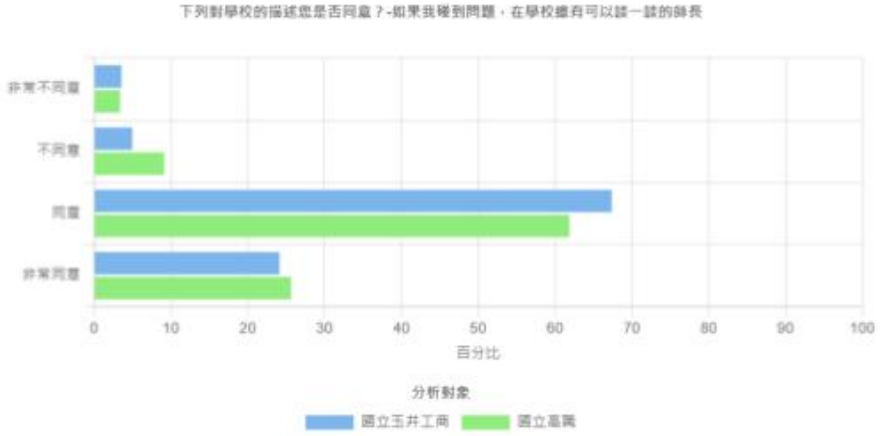
平均數 加權	下列描述是否符合你高中三年上課的情況？-老師在課程中會時常向我們說明職場現況和發展趨勢				
	非常不符合	不太符合	符合	非常符合	總和
國立玉井工商	3	8	97	24	132
	2.27%	6.06%	73.48%	18.18%	100%
國立高職	496	1664	11283	5009	18452
	2.69%	9.02%	61.15%	27.15%	100%

根據問卷調查結果顯示

本校約91.66%的學生同意老師在課程中會時常向學生說明職場現況和發展趨勢, 高於全國公立高職的88.3%, 由此可見, 本校教師能根據學生回饋以及目前產業現況和未來發展趨勢, 適時調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。

3. 學生不論在學習或是生活之中, 若是遇到各式各樣的問題, 總有師長能夠協助學生

◎ 題目統計分析 : 下列對學校的描述您是否同意？-如果我碰到問題, 在學校總有可以談一談的師長



☐ 平均數

☑ 加權

下列對學校的描述您是否同意？-如果我碰到問題，在學校總有可以談一談的師長					
	非常不同意	不同意	同意	非常同意	總和
國立玉井工商	5	7	95	34	141
	3.55%	4.96%	67.38%	24.11%	100%
國立高職	651	1757	11919	4938	19265
	3.38%	9.12%	61.87%	25.63%	100%

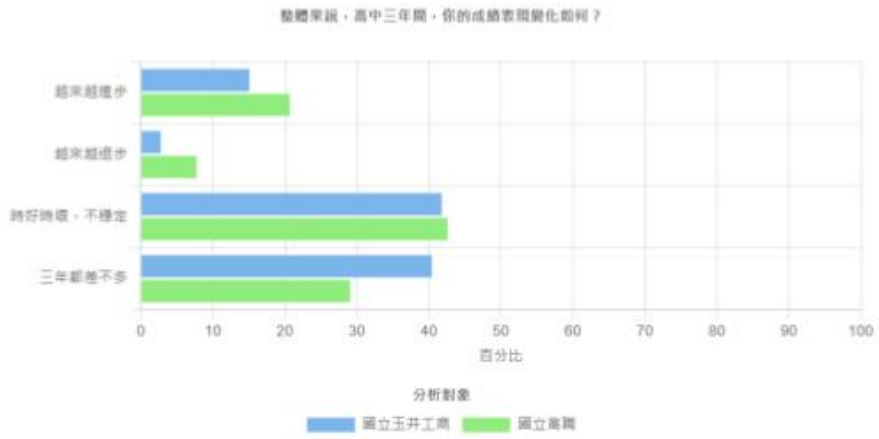
根據問卷調查結果顯示

本校約91.49%的學生認同遇到問題時, 在校內總有教師能夠協助, 高於全國公立高職87.5%的學生, 由此可見, 本校師長對於學生所面對的各種問題, 都願意瞭解學生困境並盡力協助學生共同面對和解決問題。

(六)藉由有效的課程評鑑機制, 增進教師對課程品質之重視。

1. 經由課程評鑑機制和學生回饋，提升教師教學品質以及學生學習成效。

◎ 題目統計分析：整體來說，高中三年間，你的成績表現變化如何？



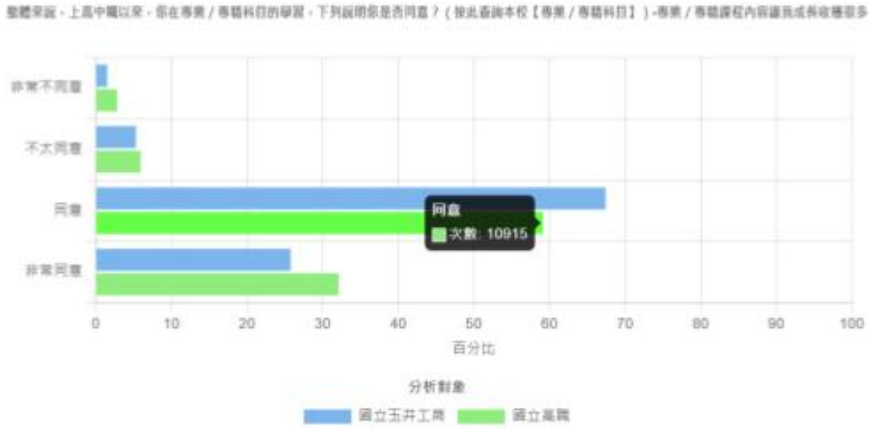
☐ 平均數 ☑ 加權	整體來說，高中三年間，你的成績表現變化如何？				
	越來越進步	越來越退步	時好時壞，不穩定	三年都差不多	總和
國立玉井工商	22	4	61	59	146
	15.07%	2.74%	41.78%	40.41%	100%
國立高職	4202	1571	8662	5912	20347
	20.65%	7.72%	42.57%	29.06%	100%

根據問卷調查結果顯示

本校學生認為「越來越進步」和「三年都差不多」的比率約55.48%，高於全國公立高職的49.71%，再者，本校學生感到「越來越退步」僅有2.74%，低於全國公立高職的7.72%，顯見經由課程評鑑機制和學生回饋後，能夠有效提升或維持學生學習成績。

2. 學生在本校學習三年，認為專業／專精課程內容讓學生成長收穫很多

◎ 題目統計分析：整體來說，上高中職以來，你在專業／專精科目的學習，下列說明你是否同意？(按此查詢本校【專業／專精科目】)-專業／專精課程內容讓我成長收穫很多



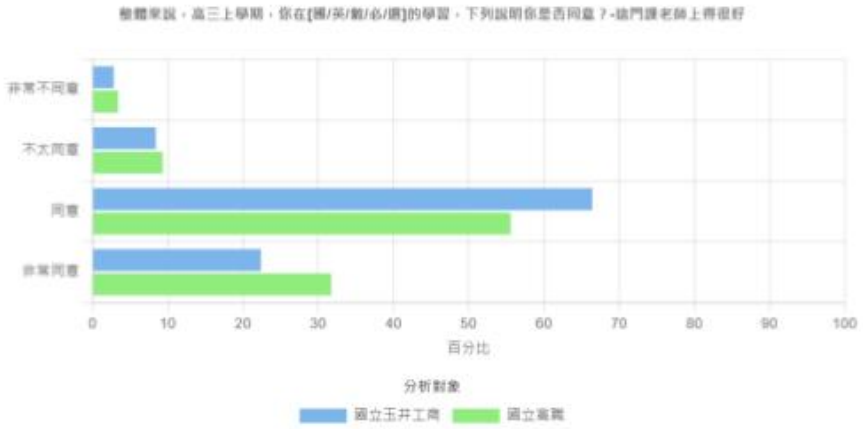
平均數 加權	整體來說，上高中職以來，你在專業／專精科目的學習，下列說明你是否同意？（按此查詢本校【專業／專精科目】）-專業／專精課程內容讓我成長收穫很多				
	非常不同意	不太同意	同意	非常同意	總和
國立玉井工商	2	7	89	34	132
	1.52%	5.30%	67.42%	25.76%	100%
國立高職	522	1090	10915	5925	18452
	2.83%	5.91%	59.15%	32.11%	100%

根據問卷調查結果顯示

本校約93.18% 的學生認為經過三年的學習, 專業/專精課程內容, 讓學生獲益良多, 高於全國公立高職91.26%, 由此可見學生對於師長教學內容的肯定。

3. 學生認為學校國、英、數及其他一般科目的老師教學內容良好

◎ 題目統計分析：整體來說，高三上學期，你在[國/英/數/必/選]的學習，下列說明你是否同意？-這門課老師上得很好



☐ 平均數 ☑ 加權	整體來說，高三上學期，你在[國/英/數/必/選]的學習，下列說明你是否同意？-這門課老師上得很好				
	非常不同意	不太同意	同意	非常同意	總和
國立玉井工商	4	12	95	32	143
	2.80%	8.39%	66.43%	22.38%	100%
國立高職	670	1845	11013	6287	19815
	3.38%	9.31%	55.58%	31.73%	100%

根據問卷調查結果顯示

本校約88.81%的學生認同國、英、數及其他一般科目的老師教學內容良好，高於全國公立高職87.31%的水準，顯見本校學生之國、英、數等基礎學科能力基礎較弱，但是經過高中三年的學習，依然能夠感受到學校教師對於課程及教學的用心。

(七)透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

運用學校親師座談會，介紹學校的課程內容、學生學習歷程檔案和學生發展方向。並邀請家長、業界代表以及專家學者共同參與課程發展委員會，和學校師長共同討論課程內容和發展方向，使家長能夠參與學校課程規劃並提供意見。同時建立專屬的家長、學生互動平台，提供最新的課程資訊、學生成就展示和家長交流功能，讓家長能夠隨時掌握課程發展動態。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文閱讀與寫作
	英文名稱	Chinese Language Reading and Writing
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：◉語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑A1.身心素質與自我精進　☑A2.系統思考與問題解決　☑A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑B1.符號運用與溝通表達　☑B2.科技資訊與媒體素養　☑B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☑C1.道德實踐與公民意識　☑C2.人際關係與團隊合作　☑C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技 ☑資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　☑多元文化 ☑閱讀素養　□戶外教育　□國際教育　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、提高學生閱讀、欣賞、寫作能力。 二、加強學生語文熟悉並能運用增進語表能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)閱讀寫作能力試水溫	1.閱讀、寫作程度測驗與分組 2.文章閱讀與創作經驗分享 3.短文創作與分享時間	18	第二學年第一學期
(2)進退之間	1.與〈漁夫〉內容結合,選取文章,由老師導讀,同學討論文章重點 2.創作文章「進退之間」	18	
(3)生活中的「寓」言	1.從課文內容衍伸,選取數則寓言故事,由老師導讀,同學試著說出寓意 2.創作短篇「寓言」,並交換評析作品	18	
(4)我學,故我在	1.針對不同科別,選取與該科領域相關的成功人物文章,由老師導讀,同學分組討論、分享該領域成功人物的關鍵 2.創作「我的未來藍圖」	18	第二學年第二學期
(5)我心中的偶像(限古人)	1.以課本為主,分享古代英雄人物的特質,並選取數則相關文章做分享 2.請同學分享自己心中的「偶像」,並說明是否與上述討論具有相同特質 3.請同學在創作時,一併劃出自己心中偶像的面貌	18	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(6)態度是關鍵	1.選取與「態度」相關的文章,由同學分組討論,整理出五個重點,並交換評析 2.創作「態度決定一切」,佳文共賞	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量，項目有: 1.紙筆測驗 2.實作檢測 3.主題報告 4.課堂問答		
教學資源	選書、教師自編教材、網路資源(國語文教學相關網站)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.視教學需要，酌用講述、問答、討論、提示、比較、啟發、輔導、發表、欣賞、練習等方法。 2.教材：PowerPoint簡報。 3.器具：黑板、電腦。 4.典籍：課本（實用技能學程教材）、教師手冊。 5.網路資源 6.圖書館資源。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學簡易算
	英文名稱	Math Easy Calculation
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：○語文　◉數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	□A1.身心素質與自我精進　☑A2.系統思考與問題解決　□A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	□B1.符號運用與溝通表達　☑B2.科技資訊與媒體素養　□B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	□C1.道德實踐與公民意識　☑C2.人際關係與團隊合作　□C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化 ☑閱讀素養　□戶外教育　□國際教育　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、希望學生能熟稔數學的基本概念及基礎運算，並對於各方面學習能有幫助。 二、提昇學生學習的成就，利用討論交流，培養與他人合作解決問題的素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實數的運算	1.實數的四則運算 2.數線 3.絕對值 4.分數的四則運算	12	第二學年第一學期
(2)指數	1.指數律 2.整數指數 3.有理數指數	12	
(3)乘法公式	1.分配律、平方、立方 2.因式分解應用	12	
(4)方根的四則運算	1.平方根 2.立方根 3.有理化分母	12	第二學年第二學期
(5)函數	1.函數的定義 2.一次函數 3.二次函數	12	
(6)機率	1.集合的基本概念 2.樣本空間及機率概念	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採問答、討論、筆記、學習態度、紙筆測驗等多元評量方式。		
教學資源	學習講義、自編講義等。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.由淺入深，多次練習，鞏固學生基本運算能力。 2.善用問答、小組討論方式，提昇學生團結向心力，建立良好人際關係，培養合作解決問題的能力。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育運動
	英文名稱	Physical Education and Sport
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	一般科目（領域：○語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　◉健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑A1.身心素質與自我精進　□A2.系統思考與問題解決　□A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑B1.符號運用與溝通表達　□B2.科技資訊與媒體素養　□B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☑C1.道德實踐與公民意識　□C2.人際關係與團隊合作　□C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/2/2/2/2/2	
開課年級/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 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等　□人權　□環境　□海洋　☑品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化 □閱讀素養　☑戶外教育　□國際教育　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解體育活動的意義、功能及方法，並能應用於日常生活中。 二、培養個人擅長的運動項目，確立運動嗜好，提升運動技能水準。 三、做到定期適量運動，執行終身運動計畫，增進體適能。 四、發揮運動精神，培養良好品德，並表現符合社會規範之行為。 五、力行動態生活，參與健康休閒活動，享受運動樂趣，促進生活品質。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)競技運動	1.田徑運動-短距離跑、接力跑 2.球類運動-籃、排、桌、羽、足、壘 3.體操運動-地板	12	第一學年第二學期
(2)健康體適能	1.健康操	10	
(3)健康管理	1.運動保健	8	
(4)體育知識	1.體育知識融入教材	6	
(5)競技運動	1.田徑運動-推鉛球 2.球類運動-籃、排、桌、羽、足、壘	12	第二學年第一學期
(6)健康體適能	1.重量訓練	8	
(7)健康管理	1.運動與營養	6	
(8)鄉土活動	1.扯鈴	6	
(9)體育知識	1.體育知識融入教材	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)競技運動	1.田徑運動-跳高 2.球類運動-籃、排、桌、羽、足、壘 3.體操運動-跳箱	12	第二學年第二學期
(11)健康體適能	1.伸展操	8	
(12)健康管理	1.運動安全	6	
(13)鄉土活動	1.跳繩	6	
(14)體育知識	1.體育知識融入教材	4	
(15)競技運動	1.田徑運動-急行跳遠 2.球類運動-籃、排、桌、羽、足、壘	12	第三學年第一學期
(16)健康體適能	1.肌力運動	10	
(17)健康管理	1.運動傷害與急救	8	
(18)體育知識	1.體育知識融入教材	6	
(19)競技運動	1.田徑運動-推鉛球 2.球類運動-籃、排、桌、羽、足、壘	12	第三學年第二學期
(20)健康體適能	1.重量訓練	6	
(21)健康管理	1.運動與體重控制	6	
(22)戶外活動	1.飛盤	6	
(23)體育知識	1.體育知識融入教材	6	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	1.技能學習 2.情意學習 3.認知學習 4.特殊需求學生的評量		
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 1.顧及學習的完整性：應考量教材的組成結構是否完整， 兼顧認知、情意、技能三層面，區分主學習教材、輔學習教材、附學習教材等層次。 2.課程規劃與學生之體育運動社團相結合：體育課程學習基本動作技能、 知識及情意學習，體育運動社團則深化體育課程內容，讓學生針對各種專項運動有更深入的學習內容，促進學生學習。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文學概論
	英文名稱	Introduction to Literature
師資來源	◉校內單科　○校內跨科協同　○跨校協同　○外聘(大專院校)　○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	一般科目（領域：◉語文　○數學　○社會　○自然科學　○藝術　○綜合活動　○科技　○健康與體育　○全民國防教育）	
	◉非跨領域 ○跨領域：　○統整型課程　○探究型課程　○實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☑A1.身心素質與自我精進　☑A2.系統思考與問題解決　☑A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☑B1.符號運用與溝通表達　☑B2.科技資訊與媒體素養　☑B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☑C1.道德實踐與公民意識　☑C2.人際關係與團隊合作　☑C3.多元文化與國際理解
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化 ☑閱讀素養　□戶外教育　□國際教育　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、提高學生認識文學內涵，了解傳統學術源流，體認文學文化價值。 二、文學風潮演變及經史子集介紹。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)文學概論	1.國學基本定義及發展 2.書法字體欣賞與辨識	6	第三學年第一學期
(2)成語介紹	1.字音字形辨識 2.成語意義及出處演變	6	
(3)文學賞析	1.欣賞並分析各名家文學作品及其寫作語法與風格	6	
(4)文學演變	1.臺灣明鄭以降的文學發展	6	第三學年第二學期
(5)文人風采	1.歷史名家作品欣賞 2.文人生活軼事分享	6	
(6)回饋複習	1.填寫學習單並分組討論分享	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.紙筆測驗 2.問答討論 3.分組整理資料分享報告		
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.教科用書及自編教材 2.數位媒材及網路資源 3.圖書館及圖書設備		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	Tourism & Hospitality English Conversation
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技 ☑資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化 ☑閱讀素養　□戶外教育　☑國際教育　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、具備職場的基本英語會話能力，以因應觀光餐旅業工作中基本需求。 二、將專業英文及基礎英語會話融入專業課程中，以增進學習興趣。 三、以各觀光餐旅部門所需之英語能力為目標，提升學生自我學習，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
(1)打招呼	1.早午晚見面之問候語 2.簡單寒暄與道別 3.自我介紹	6	第二學年第一學期
(2)方向與位置	1.室內設施位置及地點的說明 2.市區方向及地點的說明	6	
(3)總機與訂房中心	1.晨喚服務 2.訂房服務	4	
(4)櫃檯服務	1.遷入及遷出手續 2.代寄郵件 3.寄放與保管物品 4.商務中心	10	
(5)服務中心	1.行李服務 2.停車與叫車服務 3.票務及旅遊服務	4	
(6)房務部	1.客房清潔與整理 2.補充客房備品 3.失物招領 4.洗衣服務	6	
(7)電梯服務	1.客人招呼 2.樓層說明 3.抵達說明與道別	4	第二學年第二學期
(8)電話對話	1.電話禮貌 2.電話號碼的說明 3.轉接給客人或客房 4.留話給客人	8	
(9)認識食材及菜單	1.認識基本食材 2.了解烹調方法	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(10)客房餐飲服務	1.客房餐飲服務菜單 2.費用說明 3.接受訂餐	6	
(11)吧檯與飲 料、酒水服務	1.飲料的分類 2.吧檯基本用語 3.送飲料單與點酒水服務 4.服務酒水	10	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.紙筆測驗 2.口頭報告、PPT評量報告		
教學資源	教科書、多媒體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.配合單元主題及內容細項，編製情境教學之會話教材。 2.媒體教學(影片、簡報等)。 3.觀光餐旅英語會話課程應與觀光餐旅業導論、餐飲服務技術、飲料實務等群核心課程縱向連繫。 4.學生對於餐飲技能領域的中西餐烹調方法及食材的專業英文應有基本的認識 (二)教學方法 1.以會話練習為主，配合句型說明，並可採對話練習、角色扮演及情境模擬，以收實效。 2.教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 (三)學習評量 1筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與專業用語；口試以對話、角色扮演與情境模擬等方式，以測驗學生應對能力。 (四)教學資源與教學相關配合事項 1.大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 2.觀光餐旅相關專業科目教科書。 3.儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 4.鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅概論
	英文名稱	Introduction to Tourism & Hospitality Industry
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	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	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化 ☑閱讀素養　☑戶外教育　☑國際教育　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解正確的觀光餐旅業從業理念與職業道德。 二、認識觀光餐旅相關產業的演進、特性及經營觀念。 三、具備符應觀光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
(1)緒論	1.餐旅業的定義與範圍 2.餐旅業的特性與發展過程	4	第一學年第一學期
(2)餐旅從業人員的從業理念	1.餐旅從業人員的條件與職業道德 2.餐旅從業人員的職業生涯規劃	4	
(3)餐飲業	1.餐飲業的定義與特性 2.餐飲業的發展過程 3.餐飲業的組織與部門介紹 4.餐飲業的經營概念	6	
(4)旅行業	1.旅行業的定義與特性 2.旅行業的類別與旅行社的種類	4	
(5)旅宿業	1.旅宿業的定義與特性 2.旅宿業的發展過程 3.旅宿業的類別與客房種類 4.旅宿業的組織與部門介紹	6	第一學年第二學期
(6)觀光餐旅業的現況與未來(一)	1.我國觀光餐旅市場現況 2.觀光餐旅業當前面臨的課題	6	
(7)觀光餐旅業的現況與未來(二)	1.觀光餐旅業的未來發展趨勢與可能解決之道	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.紙筆測驗 2.口頭報告、PPT評量報告		
教學資源	教科書、多媒體		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.本科目為理論科目，是否分組，得依班上互動狀態來決定。 2.本科目採講述法、討論進行教學。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 (三)學習評量 1.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2.針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 (四)教學資源與教學相關配合事項 1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.本教材各單元宜交互實施，融入實習於理論課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant Sanitation and Safety
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修　○選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　☑品德　□生命　☑法治　□科技 □資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化 □閱讀素養　□戶外教育　□國際教育　□原住民教育　□安全	
建議先修科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐飲安全與衛生的重要性。 二、瞭解餐飲安全與衛生的基本知識。 三、培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣與職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1.餐飲衛生安全的重要性 2.餐飲衛生安全相關法規	4	第二學年第一學期
(2)基礎微生物認識	1.微生物發展史 2.細菌、真菌、病毒、寄生蟲	4	
(3)食物中毒	1.食物中毒的定義與分類 2.食物中毒的原因與預防 3.細菌性、天然毒素、化學性食物中毒 4.黴菌毒素、類過敏性食物中毒	6	
(4)餐飲從業人員衛生管理	1.餐飲從業人員健康與衛生管理 2.餐飲從業人員衛生教育	4	
(5)清潔、消毒與殺菌	1.清潔、消毒與殺菌的定義與要素	2	第二學年第二學期
(6)餐具的清洗管理	1.餐具的清洗程序與方法 2.餐具清洗的簡易檢驗法	5	
(7)餐廳、廚房衛生管理	1.餐飲環境衛生與餐飲設備衛管理 2.餐飲場所區隔與廢棄物、病蟲害管理	5	
(8)HACCP安全管制系統與應用	1.HACCP起源與基本觀念 2.HACCP七項原則 3.發展HACCP應有的認知與實施步驟 4.HACCP系統於餐飲業之應用	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.紙筆測驗 2.口頭報告、PPT評量報告		
教學資源	教科書、多媒體		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.本科目為理論科目，是否分組，得依班上互動狀態來決定。 2.本科目採講述法、討論進行教學。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 (三)學習評量 1.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2.針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 (四)教學資源與教學相關配合事項 1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.圖書館應具備充足之餐飲衛生與安全相關之圖書資料。 3.運用電腦查詢目前發生餐飲衛生與安全之相關資料。 4.本教材各單元宜交互實施，融入實習於理論課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館學
	英文名稱	Introduction to Hotel
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　☑環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技 ☑資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化 ☑閱讀素養　□戶外教育　☑國際教育　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、能了解旅館客房的一般知識及規範。 二、能了解餐廳餐飲的一般知識及規範。 三、能具備餐旅之專業知能。 四、能培養正確的服務態度與職業道德。 五、能養成合作學習，以建立人際關係與團隊合作的素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)旅館緒論	1.餐旅服務品質的意義 2.儀態訓練 3.旅館服務禮儀 4.旅館服務人員人格特質 5.各類旅館介紹	8	第三學年第一學期
(2)旅館的組織	1.旅館的組織 2.客務部的工作職責 3.房務部的工作職責	8	
(3)前檯管理	1.接待及出納作業 2.訂房作業 3.客房鑰匙的管制	10	
(4)房務的設備、器具與備品	1.房務部的設備 2.房務部的器具 3.房務部的布巾與備品	10	
(5)房務鋪設作業實務	1.旅館房務鋪設的前置作業 2.單人床鋪設作業 3.雙人床鋪設作業	18	
(6)房務作業	1.房務作業 2.機具設備之清潔與維護 3.布巾管理實務 4.公共區域之清潔與維護	12	第三學年第二學期
(7)旅館客房的清潔維護	1.客房的清潔作業程序 2.客房備品的補充作業	10	
(8)旅館客房住客服務	1.一般住客服務 2.貴賓住宿服務	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)服務與安全	1.基層從業人員的職能觀念與態度 2.顧客抱怨處理 3.從業人員的安全警覺性	12	
(10)客房服務專業術語	1.旅館客房設備與備品 2.旅館服務常見的專業術語	10	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀的評量，也可輔導學生做自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 2.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知（知識）、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 3.評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4.因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 5.除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6.學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習成就較高的學生，實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	1.學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 2.學校宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 3.本課程內容可配合實習課程之相關單元觀察或驗證，以幫助學生熟悉課程知識及提升學習成效。 4.學校可辦理相關教學參觀活動，加強與業界資訊交流。 教師使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材之編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與活相結，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決改善之道。 2.教材之編選應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 3.教材之編選須注意「縱向」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4.教材之編選須重視「橫向」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，俾使學生能獲得統整之知能。 5.教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、 探索、討論與創作的學習機會，使生具具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6.教師可選用教育部審定合格之教科書或自編教材。 7.教師可引進業界技術資料及教案。 (二)教學方法 1.以課堂講授為主，任課教師除講解相關之課程內容外，應於課堂上實際演算部分例題，以幫助學生了解課程內容。 2.教師教學前，應編定教學進度表。 3.以生活學習經驗，結合實際應用，激發學生學習動機。 4.教學方法運用需具啟發性與創造性，教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，導若干有關問題，然後採取解決問題的步驟。 5.注重原理解說及科學訓練，輔以工廠參觀實習求證，力求融會貫通，避免灌輸片段之知識。 6.課程進行時，教師可鼓勵學生多自主行動，並能自我規劃進度，以完成作業單。 7.教師教學時，請安排學生能有互動、參與及主動學習的機會，並適時納入核心素養導向之教材，以培養學生十二年國民基本教育之相關核心素養。 8.教師教學時，宜多運用實物、模型、動畫、多媒體及數位課程影片等呈現技巧，協助理論的講解。 教師教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅專業英文
	英文名稱	Hospitality English
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化 ☑閱讀素養　□戶外教育　☑國際教育　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識餐飲專業英文詞彙，以因應觀光餐旅業工作之基本需求。 二、聽懂並理解餐飲專業英文詞彙，增進職場所需的溝通能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)餐飲專業級詞彙(一)	1.專業級餐飲英文詞彙能力1-300 2.認知、理解、熟記與應用詞彙	12	第三學年第一學期
(2)餐飲專家級詞彙(二)	1.專業級餐飲英文詞彙能力301-674 2.認知、理解、熟記與應用詞彙	12	
(3)餐飲專家級詞彙(三)	1.專家級餐飲英文詞彙能力1-230 2.認知、理解、熟記與應用詞彙	12	
(4)餐飲專家級詞彙(四)	1.專家級餐飲英文詞彙能力231-500 2.認知、理解、熟記與應用詞彙	12	第三學年第二學期
(5)餐飲專家級詞彙(五)	1.專家級餐飲英文詞彙能力501-750 2.認知、理解、熟記與應用詞彙	12	
(6)餐飲專家級詞彙(六)	1.專家級餐飲英文詞彙能力751-1150 2.認知、理解、熟記與應用詞彙	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試以測驗是否熟記、理解專業用語；口試以對話、角色扮演與情境模擬等方式，以測驗學生單字應用能力。		
教學資源	教科書、多媒體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.配合PVQC證照所需的專業餐飲英文詞彙。 2.學生對於餐飲技能領域的中西餐烹調方法及食材的專業英文應有基本的認識。 (二)教學方法 1.以單字學習為主，配合聽力練習，並可採對話練習、角色扮演及情境模擬，以收實效。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活中的統計
	英文名稱	Statistics in Life
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　☑科技 ☑資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化 □閱讀素養　□戶外教育　□國際教育　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、希望學生能熟稔統計的基本概念及基礎運算，對於生活中有所幫助。 二、希望學生能夠了解生活中所遇到的各項統計量，並做出正確的決策。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)抽樣方法	1.簡單隨機抽樣 2.系統抽樣 3.分層隨機抽樣 4.系統抽樣	6	第三學年第一學期
(2)統計圖表	1.次數分配表 2.次數分配圖 3.以上、以下累積次數分配表、圖	6	
(3)分析一維數據(一)	1.表達集中趨勢統計量 2.表達離散趨勢統計量	6	
(4)分析二維數據(二)	1.相關係數 2.迴歸直線	6	第三學年第二學期
(5)信賴區間與信心水準	1.常態分布 2.信賴區間 3.信心水準	6	
(6)機率	1.機率概念 2.機率演算	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	問答、討論、筆記、學習態度、紙筆測驗等		
教學資源	學習講義、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.由淺入深，多次練習，鞏固學生基本運算能力。 2.善用問答、小組討論方式，提昇學生團結向心力，建立良好人際關係，培養合作解決問題的能力。 3.利用生活實例提升學生學習興趣。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光學
	英文名稱	Introduction to Tourism
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修　◉選修
	◉專業科目　○實習科目(□分組　□不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技 □資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化 ☑閱讀素養　☑戶外教育　☑國際教育　□原住民教育　□安全	
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解觀光產業的全貌。 二、使學生瞭解觀光資源利用的趨勢與主題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)觀光學導論	1.觀光的發展 2.觀光的系統	18	第三學年第一學期
(2)觀光行政組織要點	1.觀光的行政體系 2.觀光政策與組織	18	
(3)觀光供給與需求	1.觀光資源 2.觀光事業	18	
(4)臺灣的觀光產業	1.臺灣觀光產業介紹與分析	18	第三學年第二學期
(5)觀光開發與行銷(一)	1.觀光規劃與開發 2.觀光的社會文化、經濟及自然環境衝擊	18	
(6)觀光開發與行銷(二)	1.觀光行銷 2.觀光實務	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.紙筆測驗 2.口頭報告、PPT評量報告		
教學資源	教科書、多媒體		

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，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 3.蒐集觀光產業相關之圖片、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、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2.與業界連結實地參訪或參觀相關觀光產業展覽，以增進觀光專業知能。 3.加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事觀光相關產業。 (三)學習評量 1.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2.針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 (四)教學資源與教學相關配合事項 1.圖書館應具備充足之中外觀光相關之圖書資料。 2.學校電腦網路支援查詢觀光餐旅主管機關與相關產業資訊。 3.中外觀光相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4.不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 7.安排參觀觀光飯店、觀光遊憩區及相關觀光餐旅展覽，增進學習成效。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Research
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/4/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
議題融入	☐性別平等 ☐人權 ☐環境 ☐海洋 ☑品德 ☐生命 ☐法治 ☐科技 ☑資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☐多元文化 ☑閱讀素養 ☐戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☐安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、訓練學生獨立思考、研究及創造的能力。 二、訓練學生資料蒐集及彙整的能力。 三、培養學生運用所學進而解決問題之能力。 四、培養學生群體合作之精神,發揮群體合作之功效。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)專題通論	1.專題製作的意義 2.專題製作的目的 3.專題製作的流程 4.專題製作類型	12	第二學年第二學期,開設2學分
(2)主題選定與計畫書的擬定	1.成員選擇與主題選定原則 2.資料蒐集 3.專題計劃書架構 4.撰寫專題計畫書	12	
(3)專題範例介紹	1.餐旅實務專題 2.餐旅知識研究專題	12	
(4)專題製作歷程	1.研究方法 2.進度掌握 3.專題實施注意事項 4.專題歷程檔案	20	第三學年第一學期,開設4學分
(5)專題製作報告格式	1.格式說明 2.撰寫內涵:封面、摘要、目錄、前言、文獻理論探討、專題採用方法、專題成果、結論建議、參考文獻、附錄	20	
(6)專題成果與展現	1.書面方式呈現 2.網頁方式呈現 3.簡報/口頭報告方式 4.競賽表現方式	16	
(7)專題評量與發表	1.專題評量 2.專題延伸發表	16	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	口頭報告、書面報告、PPT發表。
教學資源	專業科目之教課書、相關餐旅機構、相關之雜誌與期刊、最新餐飲新知報導、網路資源、佳作範本。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選： 1.師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂實務專題程序與方法。 (二)教學方法： 1.教師可運用分組方式協助選定實務專題題目。 2.實務環境課前介紹與課後檢討交互教學。 3.學校教師擔負說明、輔導責任。 4.以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。 (三)教學評量： 教師可依據學生之口頭與書面報告內容予以評量，並評選優良之書面報告以表彰與指導，並鼓勵參加各項專題競賽，激發學生優化專題成果的動機。評量方法可針對下列範疇：專題製作過程評量、最終評量、內容相關知識評量、團隊分工同儕互評。 (四)教學相關配合事項 1.強化專題製作整體教學效益，採以辦理專題成果展演及校外教學觀摩等活動。 2.協調學校行政單位全力配合該課程實施，配合採購專題展現的教具與承租成果展產事宜，支援成果展活動之推廣。全體任課教師分項協助專題製作教學，達到協同教學之效度。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career Experiencing
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◉必修 ○選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐性別平等 ☐人權 ☑環境 ☐海洋 ☐品德 ☐生命 ☐法治 ☐科技 ☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化 ☐閱讀素養 ☑戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☐安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	參訪臺南、高雄及屏東等南臺灣鄰近之餐飲企業或餐廳等,使學生瞭解餐旅產業現今及未來的發展及經營理念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)校外職場參觀	活動內容:實地參訪業界,旅館業產業介紹。 (1)工作內容介紹。 (2)工作環境介紹。 (3)產業發展趨勢。	6	第一學期 參觀地點:台南大飯店
(2)校外職場參觀	活動內容:實地參訪業界,烘焙業產業介紹。 (1)工作內容介紹。 (2)工作環境介紹。 (3)產業發展趨勢。	6	第一學期 參觀地點:楊媽媽果子工坊
(3)校外職場參觀	活動內容:實地參訪業界,在地特色農特產介紹。 (1)工作內容介紹。 (2)工作環境介紹。 (3)產業發展趨勢。	6	第一學期 參觀地點:可茵山可可莊園
(4)校外職場參觀	活動內容:實地參訪業界,旅館業產業介紹。 (1)工作內容介紹。 (2)工作環境介紹。 (3)產業發展趨勢。	6	第二學期 參觀地點:台糖長榮酒店
(5)校外職場參觀	活動內容:實地參訪業界,餐飲業產業介紹。 (1)工作內容介紹。 (2)工作環境介紹。 (3)產業發展趨勢。	6	第二學期 參觀地點:尼法法式料理
(6)校外職場參觀	活動內容:實地參訪業界,異業結合旅館產業介紹。 (1)工作內容介紹。 (2)工作環境介紹。 (3)產業發展趨勢。	6	第二學期 參觀地點:義大天悅飯店

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	評量的方法有觀察、作業評定、口試等，教師可按單元內容和性質，針對學生的心得報告和其他表現配合使用。		
教學資源	教師使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教師教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲職涯與勞動教育
	英文名稱	Introduction to Career Planning and Current Affairs of Hospitality Industry
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☑性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 ☑生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 □多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、學習自我探索。 二、學習餐旅職場面面觀。 三、學習生涯選擇與決定。 四、學習求職工具使用。 五、學習勞資關係概述。 六、學習勞資關係的建立與維持。 七、學習勞動契約終止。 八、學習餐旅資訊科技。 九、學習餐旅環境議題討論。 十、學習餐旅產業案例討論。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)自我探索	1.自我性向的探索 2.自我能力的了解 3.自我情緒的調控 4.自我人格特質的建立	6	第三學年第一學期
(2)餐旅職場面面觀	1.職場環境趨勢 2.探索職場 3.認識職場文化 4.職場的人際關係 5.職業倫理與道德	6	
(3)生涯選擇與決定	1.職業職場選擇 2.生涯的抉擇與變異 3.轉換職涯調適	12	
(4)求職工具使用	1.履歷表撰寫 2.面試技巧 3.求職管道認識與運用	6	
(5)勞資關係概述	1.勞工問題與勞資關係 2.勞資關係的政府規範 3.餐旅就業市場	6	
(6)勞資關係的建立與維持	1.勞動契約 2.職業災害預防與補償	8	第三學年第二學期
(7)勞動契約終止	1.解僱、辭職與退休 2.就業保障	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(8)餐旅資訊科技	1.餐旅電子商務 2.餐旅科技運用 3.餐旅資訊系統運用	8	
(9)餐旅環境議題討論	1.食品安全議題討論 2.食物正義議題討論 3.餐旅環保議題討討	8	
(10)餐旅產業案例討論	1.餐飲產業案例討論 2.旅館產業案例討論 3.觀光產業案例討論	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.針對學生於認知、技能情意等領域，實施多元方式評量 (紙筆測驗、實作上課精神及操作態度)。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。		
教學資源	1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。 2.普通教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材來源 1.教材由師參照教學大綱 自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。 3.教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用性。 (二)教學方法 1.本科目為專業課程，課程中教師宜結合產業新知與趨勢等相關內容進行教學。 2.本科目採講述法進行教學。 3.教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。 4.在課程中過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	計算機應用
	英文名稱	Computer Application Usage
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 ☑資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 □多元文化 ☑閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、對一般常用辦公室軟體有基本的操作能力與認知。 二、了解新時代開放文件格式的意義與使用。 三、能夠自己編輯基本的文件。 四、能夠使用試算表解決日常生活問題。 五、能使用簡報程式表達自己的想法與看法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)文書處理樣樣通	1.Libreoffice writer簡介 2.Odf與pdf 3.跟office word有什麼相同與不同 4.文件輸入的技巧與美化 5.文件的段落與編輯 6.設定欄位與段落 7.框線與網底、頁首頁尾實作 8.文件的內容與保全 9.表格製作 10.調整表格內容的技巧 11.表格的美化與常遇到的問題 12.調整文件格式與文字格式 13.設定編號與項目符號,定義新的項目 14.亞洲方式的配置 15.製作主文件與資料來源檔案 16.合併著文件與資料來源檔案 17.製作郵件信封 18.製作標籤 19.認識表單功能 20.設定核取方塊 21.建立下拉式表單欄位 22.該死的長文件,我該怎麼辦 23.Writer的參考與目錄功能 24.目錄的設定 25.圖示的設定	12	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(2)試算表冒險	1.Libreoffice calc簡介 2.Xls與csv 3.試算表的方便與重要性 4.儲存格的編修 5.快速輸入資料的方法 6.資料驗證與字串的取代 7.資料排序與應用 8.資料剖析 9.什麼是公式 10.什麼是函式 11.公式與函數的應用 12.常用函式介紹 13.設定資料格式與快速設定格式 14.資料小計與條件式加總 15.匯入外部資料與資料剖析 16.製作與編修圖表 17.圖表元件的格式設定	12	
(3)簡報由我來	1.Libreoffice impress簡介 2.什麼是好簡報 3.簡報的目的 4.文字整合與良好的視覺設計 5.表格圖片的設定 6.多媒體的嵌入與注意事項 7.放映的技巧取節奏 8.如何讓大家留下深刻的印象 9.各組簡報觀摩 10.更好的工具	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.從做中學，每次上課都可以觀察學生實作的狀況並加以指導。 2.實作評量，約四到五次。 3.Impress分組實作練習，並於第18週上台實際演示，教師指導講評並由同學評分。		
教學資源	1.講義與參考書 2.教育部高中資訊學科中心		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.每兩節課為一個小單元，由一個簡單的例子，從做中學。 2.單元完成後由老師或同學互相評量，老師從中觀察並注意學生的學習狀況。 3.Impress軟體時做加入分組練習，並於完成後上台實際演示，教師指導講評並由同學評分。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 ☑品德 □生命 □法治 □科技 ☑資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 二、了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 三、熟練烘焙食品之麵包、西式點心基礎產品製作技巧。 四、具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 五、具備烘培美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.烘焙的定義 2.烘焙的起源及分類 3.烘焙食品的發展趨勢	12	第一學年第一學期
(2)烘焙設備與器具的認識	1.烘焙設備的認識 2.烘焙器具的認識 3.烘焙設備器具的使用與維護	12	
(3)烘焙材料的認識	1.常用之烘焙麵粉類 2.常用之烘焙油脂類 3.常用之烘焙糖類 4.常用之烘焙蛋類 5.常用之烘焙乳製品 6.酵母及化學膨脹劑 7乳化劑及鹽 8.巧克力與可可粉 9.水果類、堅果類及其他	16	
(4)烘焙計算	1.度量衡單位與換算 2.烘焙百分比 3.烘焙配方計算	16	
(5)麵包的認識	1.麵包的定義 2.麵包的分類 3.麵包常用材料 4.麵包製作方法與流程 5.麵包內餡與裝飾 6.麵包品評與鑑定	16	
(6)烘焙實務操作(一)	1.烘焙丙級產品的實作:常用流行性烘焙產品介紹	12	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)烘焙實務操作(二)	1.烘焙丙級產品的實作:橄欖型餐包、奶油圓頂吐司	20	
(8)烘焙實務操作(三)	1.烘焙丙級產品的實作:布丁甜麵包、葡萄乾吐司	20	
(9)烘焙實務操作(四)	1.烘焙丙級產品的實作:山形白吐司、紅豆甜麵包	20	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、口頭報告、書面報告。		
教學資源	專業科目之教課書、烘焙相關機構、相關之雜誌與期刊、最新餐飲新知報導、網路資源、佳作範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5.實地參訪業界或烘焙食品展以增進烘焙專業知能並與業界連結 (三)學習評量 1.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2.針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3.針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 (四)教學資源與教學相關配合事項 1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.圖書館應具備充足之中外烘焙相關之圖書資料。 3.運用電腦查詢中外烘焙相關資料。 4.中外烘焙相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5.可不定期邀請業師示範教學。 6.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 7.教師應利用現有之烘焙教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 8.安排參觀烘焙業者場地、觀光旅館烘焙坊與設施以及烘焙食品展，增進學習成效。 9.利用寒暑假前往烘焙相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 10.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 11.教師宜鼓勵學生參加勞動部烘焙丙級技術士檢定，藉以驗證學用一致。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調基礎實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 □生命 □法治 □科技 ☑資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、學習中華廚藝與飲食文化與發展。 二、學習中國菜系認識與烹調。 三、學習食材的認識與處理。 四、學習中式刀工技巧。 五、學習中式烹調技法。 六、學習中式調味技法。 七、學習火候烹調技法。 八、學習中式盤飾藝術。 九、烹調衛生與安全。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)中華廚藝與飲食文化	1.中華廚藝發展的歷程 2.中華飲食文化的成因與特色 3.東西方飲食文化的交流影響 4.台灣飲食烹調文化的發展 5.未來中華廚藝與飲食發展方向	16	第一學年第一學期
(2)中國菜系認識與烹調	1.中餐菜系形成的因素 2.菜系的結構 3.各大菜系的特徵與演變	16	
(3)食材的認識與處理	1.烹飪材料的種類與特性 2.烹飪材料品質影響因素與判定方法 3.基因食物的認識	16	
(4)中式刀工技巧	1.刀具的認識與保養 2.刀工操作要領 3.刀工中的力學關係 4.各式刀法的介紹 5.刀工切配的原則	24	
(5)中式烹調技法	1.烹調的定義與目的 2.烹調技法的分類 3.涼菜製作法 4.熱菜製作法	24	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)中式調味技法	1.調味與味覺感官的關係 2.味型的分析 3.調味品的種類 4.香草類植物 5.調味的方法與變化 6.調味品的運用與管理	16	
(7)火候烹調技法	1.熱能來源與傳熱原理 2.傳熱介質對烹調原料的作用及影響 3.火候的掌控與應用 4.炊具的特性認識 5.鍋勺的操作要點	8	
(8)中式盤飾藝術	1.美感的概念 2.餐盤中美感的表象構成因素 3.菜餚在餐盤中的配置與表現方法 4.中餐餐盤美學的發展	16	
(9)烹調衛生與安全	1.人員的衛生管理 2.物料的衛生安全管理 3.環境設備的規劃與安全	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.針對學生於認知、技能情意等領域，實施多元方式評量 (紙筆測驗、實作上課精神及操作態度)。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。		
教學資源	1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。 2.專業實習教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材來源 1.教材由師 參照教學大綱 自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。 3.教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用性。 (二)教學方法 1.本科目為實習， 是否分組得依主管機關規定標示是否分組上課。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房實務
	英文名稱	Hotel Housekeeping Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 □生命 ☑法治 □科技 ☑資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 ☑閱讀素養 □戶外教育 ☑國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、了解旅館房務部門組織與工作職掌。 二、了解旅館客房器具與設備。 三、熟練旅館客房鋪床技能、清潔流程及保養技巧。 四、培養職場倫理與道德。 五、應用房務技術專業英文術語。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)房務部門的功能與組織	1.房務部的功能 2.房務部的組織 3.房務部人員的任職條件、工作職掌與工作安全	6	第二學年第一學期
(2)客房分類設備、器具與備品	1.客房的分類 2.客房設備與器具 3.客房布巾與備品 4.客房清潔器具與用品	6	
(3)客房清潔作業流程	1.客房傢俱的清潔與保養 2.浴室的清潔 3.備品的補充	6	
(4)房務作業	1.房務車的準備 2.鋪床技能實作	12	
(5)洗衣房作業	1.洗衣房 2.管衣室 3.布巾室 4.客衣送洗的流程	6	
(6)鋪床作業流程	1.單人床鋪設的流程 2.雙人床鋪設的流程 3.加床鋪設的流程 4.開夜床的流程	18	
(7)客房檢查作業流程	1.客房檢查作業 2.浴室檢查作業	8	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)客房相關的服務	1.客房餐飲服務 2.管家服務 3.加床服務 4.擦鞋服務 5.物品借用服務 6.失物招領服務	18	
(9)公共區域清潔組作業	1.公共區域清潔的區域 2.公共區域清潔的設備與器具 3.公共區域清潔的技巧 4.房務部的保養維護計畫	18	
(10)職業倫理與職業安全	1.職業倫理 2.應對禮儀 3.職業安全及災害預防與處理	10	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.紙筆測驗、小組討論、情境模擬演練 2.口頭問答、實作評量		
教學資源	1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。 2.房務教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材來源 1.教材由師 參照教學大綱 自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。 3.教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用性。 (二)教學方法 1.本科目為專業課程，課程中教師宜結合產業新知與趨勢等相關內容進行教學。 2.本科目採講述法進行教學。 3.教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。 4.在課程中過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食農與地方美食實務
	英文名稱	Food Agriculture Education & Local Cuisine
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 ☑家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 ☑閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、了解在地的飲食文化淵源。 二、認識台灣各地的特色食材與料理手法。 三、培養學生落地生根融合食材與料理的運用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1.農民的貢獻 2.農村的困境 3.零成長	6	第二學年第一學期
(2)哲思	1.現境需要什麼樣的農業 2.台灣的飲食文化 3.土地的極限	12	
(3)行動	1.體驗來修補 2.累積再出發 3.找尋出路	12	
(4)各類食材的認識與選購	1.五穀澱粉類食材的選購 2.肉類的選購 3.水產類的選購 4.雞蛋 5.黃豆製品 6.奶類及其製類 7.油脂類 8.蔬果類	6	
(5)臺灣在地農特產地圖	1.臺灣食材地理概況 2.北部地區 3.中部地區 4.南部地區 5.東部地區 6.離島地區 7.有機食材地圖	12	第二學年第二學期
(6)臺灣特色小吃	1.熱門小吃 2.羹麵湯飯 3.熱門點心 4.冰熱飲品 5.名氣小吃	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(7)菜單設計原則與示例	1. 菜單設計和操作要點 2. 在地菜單示例	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗，PPT報告、口頭問答、探討運用、小組討論等		
教學資源	1. 教材之題及習題與實務配合，使學生學以致用。 2. 教學時運用創意並用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 3. 用網際網教學、圖書資室、各型工商機構資等，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 本科目為理論科目，是否分組，得依班上互動狀態來決定。 2. 本科目採講述法、討論進行教學。 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5. 實地參訪在地農田認識了解農產品的生產及加工並與業界連結 (三)學習評量 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分施以期末產品設計做為評量之依據。 3. 針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 (四)教學資源與教學相關配合事項 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 圖書館應具備充足之中外食農及地方特色小吃相關之圖書資料。 3. 運用電腦查詢中外食農及地方特色小吃相關資料。 4. 中外食農及地方特色小吃相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源 5. 可不定期邀請業師示範教學。 6. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 7. 本教材各單元宜交互實施，融入實習於理論課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	包裝設計實習
	英文名稱	Package Design
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 ☑科技 ☑資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 ☑閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解包裝設計的意義及其相關知識。 二、具備包裝設計的創作能力及實務製作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)包裝設計概念	1.包裝的意義與機能 2.包裝的基本概念與理論 3.包裝材料簡介	12	第二學年第一學期
(2)包裝設計程序	1.市場調查、商品定位(意象圖表法)、競爭者分析 2.視覺設計及品牌識別要素 3.建立商品概念 4.設計差異化要點	12	
(3)包裝形態與結構—袋	1.包裝型態分析 2.袋類包裝型態與設計	12	
(4)包裝形態與結構—盒、箱	1.包裝型態分析 2.盒箱類包裝材料與製程	12	第二學年第二學期
(5)包裝形態與結構—瓶、罐	1.包裝型態分析 2.塑膠瓶罐類包裝與製程 3.鋁鐵瓶罐類包裝與製程	12	
(6)包裝設計規劃	1.個包裝與集合包裝的處理與設計 2.包裝的視覺設計(graphic design) 3.實驗性包裝創作	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	相關書籍、優良作品、多媒體教材、幻燈片等。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選: 1.依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。 (二)教學方法: 1.蒐集成功的包裝設計實例、資料、圖片、幻燈片，以利教學。 2.各項模擬製作的訓練，內容難易要適中，避免學生產生學習挫折感。 3.要求學生親自參與資料蒐集、市場調查等工作，以期產生良好的創意發展。

(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	無國界料理實務
	英文名稱	Cross Cultural Cuisine
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/4/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 ☑資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 ☑閱讀素養 □戶外教育 ☑國際教育 ☑原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、了解世界多國飲食文化淵源。 二、了解烹飪世界多國料理製作方式。 三、培養國際觀以及融合食材與料理的運用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)中式料理	1.台式料理 2.客家料理 3.廣東料理 4.四川料理 5.浙江料理 6.湖南料理 7.福建料理	24	第二學年第一學期
(2)西式料理	1.法國料理 2.義大利料理 3.德國料理 4.美式料理 5.墨西哥料理 6.西班牙料理	24	
(3)亞洲料理	1.日本料理 2.韓國料理 3.泰國料理 4.馬來西亞料理 5.新加坡料理 6.印度料理	24	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	實作評量、口語問答、紙筆報告、試吃品評等。		
教學資源	1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。 2.專業實習教室。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5.實地參訪業界或食品展以增進餐飲專業知能並與業界連結 (三)學習評量 1.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2.針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3.針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 (四)教學資源與教學相關配合事項 1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.圖書館應具備充足之中外烘焙相關之圖書資料。 3.運用電腦查詢中外餐飲相關資料。 4.中外餐飲相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5.可不定期邀請業師示範教學。 6.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 7.教師應利用現有之西餐教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 8.安排參觀餐廳、觀光旅館與設施以及食品展，增進學習成效。 9.利用寒暑假前往相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 10.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。

(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	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Dim Sum Making
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 ☑品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、了解中式點心之起源、定義、分類及發展趨勢。 二、了解中式點心的原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 三、熟練中式點心之基礎產品製作技巧。 四、具備正確的工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 五、具備中式點心美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.中式點心的定義 2.中式點心的起源及分類 3.中式點心的發展趨勢	8	第二學年第一學期
(2)中式點心設備與器具的認識	1.中式點心設備的認識 2.中式點心器具的認識 3.中式點心設備器具的使用與維護	8	
(3)中式點心材料的認識	1.常用之中式點心麵粉類 2.常用之中式點心油脂類 3.常用之中式點心糖類 4.常用之中式點心內餡	16	
(4)中式點心計算	1.度量衡單位與換算 2.中式點心百分比 3.中式點心配方計算	24	
(5)中式點心的認識	1.中式點心製作方法與流程 2.中式點心外型與裝飾 3.中式點心品評與鑑定	16	
(6)中式點心的製作(一)	1.油酥油皮類: 蛋黃酥、菊花酥、蘇式豆沙月餅、綠豆椪。	24	第二學年第二學期
(7)中式點心的製作(二)	1.糕漿皮類: 桃酥、台式豆沙月餅、廣式月餅、鳳梨酥	24	
(8)中式點心的製作(三)	1.發麵類-發粉類: 蒸蛋糕、馬拉糕、黑糖糕、發糕。 2.油炸麵食: 沙其瑪、開口笑、巧果、脆麻花。	24	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		144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業評量。 2.針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3.針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。		
教學資源	1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.圖書館應具備充足之中外烘焙相關之圖書資料。 3.運用電腦查詢中外烘焙相關資料。 4.中外烘焙相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5.可不定期邀請業師示範教學。 6.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 7.教師應利用現有之烘焙教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 8.安排參觀烘焙業者場地、觀光旅館烘焙坊與設施以及烘焙食品展，增進學習成效。 9.利用寒暑假前往烘焙相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 10.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 11.教師宜鼓勵學生參加勞動部丙級技術士檢定，藉以驗證學用一致。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5.實地參訪業界或烘焙食品展以增進烘焙專業知能並與業界連結。		

(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	飲料調製實習
	英文名稱	Beverage Preparation Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修 科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、學習飲料與生理。 二、學習飲料吧介紹與認識。 三、學習飲料調製基礎技法。 四、學習臺灣特色飲品製作。 五、學習基礎杯飾製作。 六、學習創意飲料製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)飲料與生理	1.水與健康關係 2.茶葉與健康關係 3.咖啡與健康關係 4.其他飲料與健康關係	12	第二學年第一學期
(2)飲料吧介紹與認識	1.吧檯類型 2.吧檯裝潢與吧檯建構 3.吧檯設備與杯具	18	
(3)飲料調製基礎技法	1.吧檯器具使用 2.調飲技術技法	18	
(4)臺灣特色飲品製作	1.養生茶認識與調製 2.青草茶認識與調製 3.冬瓜茶認識與調製 4.綠豆湯認識與調製 5.珍珠奶茶認識與調製 6.其他臺灣特色飲品認識與調製 7.特色冰品認識與製作	24	
(5)基礎杯飾製作	1.柑橘類杯飾製作 2.其他類杯飾製作 3.創意杯飾製作	24	第二學年第二學期
(6)創意飲料製作(一)	1.創意茶類飲料製作 2.創意咖啡類飲料製作	24	
(7)創意飲料製作(二)	1.創意果汁類飲料製作 2.創意其他類飲料製作	24	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.針對學生於認知、技能情意等領域，實施多元方式評量 (紙筆測驗、實作上課精神及操作態度)。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。
教學資源	1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。 2.專業實習教室。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材來源 1.教材由師 參照教學大綱 自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。 3.教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用性。 (二)教學方法 1.本科目為實習， 是否分組得依主管機關規定標示是否分組上課。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

(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	中式麵食進階實習
	英文名稱	Chinese Pasta Advanced Internship
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	◉群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/5	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 ☑品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 □多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	○無 ◉有,科目:中式麵食基礎實習	
教學目標(教學重點)	一、了解麵食原料特性及各地方麵食特性。 二、了解食品的分級制度。 三、認識麵食的加工流程。 四、可獨自製作創意麵食。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1.中式麵食的文化 2.中式麵食的地方起源及分類 3.中式麵食的未來發展與趨勢	9	
(2)中國區域性的麵食認識	1.北京麵食介紹 2.新疆麵食介紹 3.河南麵食介紹 4.甘肅麵食介紹 5.山西麵食介紹 6.陝西麵食介紹 7.河北麵食介紹	9	
(3)中式麵食的製作(一)	1.發酵麵食:白饅頭、三角豆沙包	9	
(4)中式麵食的製作(二)	1.酥油皮類: 泡餅、蘇式椒鹽月餅	9	
(5)中式麵食的製作(三)	1.酥油皮類: 白豆沙月餅、油皮蛋塔、蒜蓉酥	9	
(6)中式麵食的製作(四)	1.燒餅類麵食:蟹殼黃、芝麻醬燒餅、發麵燒餅、蔥燒餅	9	
(7)中式麵食的製作(五)	1.糕漿皮類:酥皮椰塔、金露酥	9	
(8)中式麵食的製作(六)	1.發酵麵食:菜肉包、雙色饅頭	9	
(9)中式麵食創意呈現(一)	1.引導學生利用所學來製作創意麵食	9	
(10)中式麵食創意呈現(二)	1.舉行期末成果發表,引導學生研發與行銷產品	9	
合計		90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業評量。 2.針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3.針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。
教學資源	1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.圖書館應具備充足之中外烘焙相關之圖書資料。 3.運用電腦查詢中外烘焙相關資料。 4.中式麵食相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5.可不定期邀請業師示範教學。 6.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 7.教師應利用現有之烘焙教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 8.安排參觀業者場地與設施以及烘焙食品展，增進學習成效。 9.利用寒暑假前往相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 10.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 11.教師宜鼓勵學生參加勞動部丙級技術士檢定，藉以驗證學用一致。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5.實地參訪業界或烘焙食品展以增進專業知能並與業界連結。

(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	咖啡輕食餐飲實作
	英文名稱	Coffee Light Meal Catering Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/5	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 ☑資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 ☑閱讀素養 □戶外教育 ☑國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、培養學生具備有關咖啡輕食餐飲專門知識與認知基本能力。 二、能使學生具備基本的咖啡輕食食材辨識與食物製備能力。 三、培養學主動學習、應用資訊及網路科技、解決問題的能力。 四、能使學生具備合作、良好溝通協調與團隊合作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)輕食料理	1.創意三明治介紹與操作 2.各式煎餅介紹與操作 3.簡易麵食介紹與操作 4.各式西式小點心介紹與操作 5.創意早午餐介紹與操作	30	第三學年第二學期
(2)咖啡製作	1.各式咖啡調製方式介紹與操作 2.咖啡畫花介紹與操作 3.咖啡拉花介紹與操作 4.立體咖啡拉花介紹與操作	30	
(3)特調飲品製作	1.特調茶飲介紹與操作 2.無酒精飲品介紹與操作	30	
合計		90節	
學習評量(評量方式)	平時學習表現、報告作業、成果展示		
教學資源	自編教材、多媒體		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師依教學大綱自行編寫並搭配適宜之食譜書籍做參考。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5.實地參訪業界或食品展以增進餐飲專業知能並與業界連結 (三)學習評量 1.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2.針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3.針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 (四)教學資源與教學相關配合事項 1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.圖書館應具備充足之中外食譜相關之圖書資料。 3.運用電腦查詢中外餐飲相關資料。 4.中外餐飲相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5.可不定期邀請業師示範教學。 6.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 7.教師應利用現有之西餐教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 8.安排參觀具有特色之咖啡?，增進學習成效。 9.利用寒暑假前往相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 10.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。

(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	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 ☑國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、了解西餐烹飪原理與專業知識、技能與態度。 二、了解西餐烹調的歷史起源與特色。 三、熟練各種西式刀工技巧。 四、熟練基本西式烹調技術。 五、具備良好衛生安全與工作習慣。 六、具備西餐美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)西餐概論	1.西餐定義 2.西餐的起源、演進與趨勢 3.西餐廚房組織編制與工作人員 4.西餐從業人員應具備之態度	8	第三學年第一學期
(2)西餐廚房機具認識	1.食品衛生與安全 2.西餐廚房機具與設備之認識 3.西餐廚房刀具、器具與手工具之認識	4	
(3)西餐專業術語及度量衡換算	1.西餐專業術語 2.度量衡、溫度與重量之換算	4	
(4)西式刀工認識與練習	1.刀具使用須知 2.各種西式刀工介紹與實習	8	
(5)西餐常用食材介紹	1.香料與辛香料介紹 2.西餐常用調味料與醬料介紹 3.西餐常用食材認識與水果介紹	8	
(6)切割法與主菜練習	1.蔬菜類切割練習 2.豬牛羊肉切割練習 3.家禽類切割練習 4.海鮮類切割練習	18	
(7)基本烹調法介紹實主菜實作	1.烹調原理介紹 2.濕熱烹調法實作 3.乾熱烹調法介紹 4.混合烹調法介紹	22	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)西式早餐	1.西式早餐內容 2.西餐蛋類製作實習 3.西式早餐煎餅製作實習	12	第三學年第二學期
(9)三明治製作	1.三明治分類 2.常見三明治介紹與實作	12	
(10)沙拉與湯拉醬汁	1.沙拉的認識 2.沙拉醬汁介紹與實作	12	
(11)高湯、湯與醬汁	1.高湯分類與製作要領 2.高湯製作實習 3.西式湯分類、製作要領、配菜須知與儲存介紹 4.西式湯類實作 5.醬汁分類、用途與儲存 6.基本醬汁實作	16	
(12)西式甜點	1.西餐廚房常見甜點認識 2.西餐甜點製作	12	
(13)套餐實作	1.配菜製作與搭配原則 2.套餐製作與搭配原則實作 3.套餐實作	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	平時學習表現、報告作業、成果展示		
教學資源	自編教材、多媒體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師依教學大綱自行編寫並搭配適宜之食譜書籍做參考。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 (三)學習評量 1.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2.針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3.針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 (四)教學資源與教學相關配合事項 1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.圖書館應具備充足之中外食譜相關之圖書資料。 3.運用電腦查詢中外餐飲相關資料。 4.中外餐飲相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5.可不定期邀請業師示範教學。 6.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 7.教師應利用現有之西餐教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 8.安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施，增進學習成效。 9.利用寒暑假前往相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 10.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會實習
	英文名稱	Practical Banquet
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 □生命 □法治 □科技 ☑資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 □多元文化 ☑閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、學習宴會基本概念。 二、學習宴會設備概述。 三、學習宴會作業流程。 四、學習中西式宴會擺設與服務。 五、學習餐飲部門暨宴會部之作業準則。 六、學習餐飲禮儀。 七、學習宴會場地布置。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)宴會概述	1.宴會之基本概念 2.宴會部門組織架構 3.宴會部門工作職掌 4.宴會服務的安排	4	第三學年第二學期
(2)宴會廳設備	1.宴會廳常用器皿及家具介紹 2.宴會廳營業器材籌備的設定量 3.檯布的基本認識與設定量	8	
(3)宴會成本控制與行銷	1.宴會成本控制 2.宴會部門營業預算的編列 3.宴會促銷活動	12	
(4)宴會作業流程	1.場地擺設與規劃 2.各單位工作計畫的擬定 3.宴會場地布置 4.宴會服務工作	8	
(5)中西式宴會擺設與服務	1.中西式宴會擺設與布置 2.中西式宴會服務流程 3.餐桌的設計與布置 4.宴會舞台之設計	8	
(6)宴會菜單的安排與設計	1.宴會菜單的起源與重要性 2.宴會菜單的設計	8	
(7)餐飲禮儀	1.座位席次的安排 2.用餐的禮儀	8	
(8)宴會實習	1.宴會安排與實習	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.針對學生於認知、技能情意等領域，實施多元方式評量 (紙筆測驗、實作上課精神及操作態度)。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。		
教學資源	1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。 2.專業實習教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材來源 1.教材由師 參照教學大綱 自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。 3.教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用性。 (二)教學方法 1.本科目為實習，是否分組得依主管機關規定標示是否分組上課。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會點心製作
	英文名稱	Banquet Pastry Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 ☑品德 □生命 □法治 □科技 ☑資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 ☑閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、學習宴會點心概述。 二、學習宴會點心種類介紹。 三、學習宴會中西式點心常用原料。 四、學習宴會中西式點心的製作設備與工具。 五、學習宴會小蛋糕製作。 六、學習宴會麵包製作。 七、學習宴會西點、餅乾製作。 八、學習宴會中式點心製作。 九、學習宴會點心規劃與籌備。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)宴會點心概述	1.中西式點心的起源與文化 2.中西式點心的各地風味	3	第一學年第二學期
(2)宴會點心種類介紹	1.麵包、餅乾介紹 2.蛋糕、甜點介紹 3.中式點心介紹	3	
(3)宴會中西式點心常用原料	1.主材料的介紹 2.添加物的介紹	3	
(4)宴會中西式點心的製作設備與工具	1.設備的介紹與說明 2.工具的介紹與說明	3	
(5)宴會小蛋糕製作	1.麵糊類小蛋糕製作 2.乳末類小蛋糕製作 3.戚風類小蛋糕製作	6	
(6)宴會麵包製作	1.甜麵包製作 2.風味麵包製作 3.歐式麵包製作	5	
(7)宴會西點、餅乾製作	1.小西點類製作 2.餅乾類製作 3.膠凍類點心製作	5	
(8)宴會中式點心製作	1.油酥類點心製作 2.糕漿皮類點心製作 3.台灣特色點心製作	5	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)宴會點心規劃與籌備	1.宴會點心產品設計 2.宴會點心成本控制 3.宴會點心研發	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.針對學生於認知、技能情意等領域，實施多元方式評量 (紙筆測驗、實作上課精 神及操作態度)。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。		
教學資源	1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。 2.專業實習教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材來源 1.教材由師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。 3.教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用性。 (二)教學方法 1.本科目為實習，是否分組得依主管機關規定標示是否分組上課。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	刀工與盤飾實習
	英文名稱	Knife and Disc Dressing
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 ☑安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、蔬果切雕概述。 二、蔬果切雕實作與應用。 三、水果切盤與應用。 四、蔬果切雕基礎應用。 五、擺盤藝術概述。 六、擺盤技法拆解與分析。 七、食器選配應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)蔬果切雕概述	1.原料介紹與選購 2.工具的介紹與使用 3.刀工技法的介紹與實作 4.蔬果切雕之盤飾概念	10	第一學年第一學期
(2)蔬果切雕實作與應用	1.片的變化與衍生 2.水花變化 3.推疊技法 4.盛器變化 5.花的變化 6.鳥類的變化 7.魚類的組裝切雕	12	
(3)水果切盤	1.水果切盤基本概念 2.水果切盤技法與實作 3.水果切盤運用	10	
(4)蔬果切雕基礎應用	1.盤飾運用 2.杯飾運	4	
(5)擺盤藝術概述(一)	1.擺盤的技法 2.擺盤的食器 3.擺盤的風格與靈感	12	第一學年第二學期
(6)擺盤藝術概述(二)	1.畫盤技法運用 2.配色技法運用 3.塑型技法運用 4.比例與層次技法運用	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(7)食器選配應用	1.活用色彩的食器搭配法 2.特色食器搭配法 3.主菜與配菜分開置放的食器搭配法 4.不同材質的食器搭配法	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.針對學生於認知、技能情意等領域，實施多元方式評量 (紙筆測驗、實作上課精 神及操作態度)。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。		
教學資源	1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。 2.普通教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材來源 1.教材由師 參照教學大綱 自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。 3.教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用性。 (二)教學方法 1.本科目為專業課程，課程中教師宜結合產業新知與趨勢等相關內容進行教學。 2.本科目採講述法進行教學。 3.教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。 4.在課程中過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲食材認識與應用
	英文名稱	Introduction to Food Ingredients
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 ☑國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、學習各類食材的認識與選購。 二、學習食品安全標章。 三、學習蔬果認識與種植。 四、學習動物屠體認識與運用。 五、學習綠色餐飲製備。 六、學習歐陸傳奇食材介紹。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)各類食材的認識與選購	1.五穀澱粉類食材的選購 2.肉類食材的選購 3.水產類食材的選購 4.奶類及油脂類食材的選購 5.蔬果類食材的選購	4	第一學年第二學期
(2)食品安全標章	1.吉園圃標章 2.優良農產品證明標章 3.產銷履歷制度 4.有機農產品	4	
(3)蔬果認識與種植	1.蔬果種植環境與季節 2.蔬果耕種與採收 3.香草認識與運用 4.蔬果加工與烹調	5	
(4)動物屠體認識與運用	1.動物養殖認識 2.動物屠體認識與分切 3.肉類加工與烹調	5	
(5)綠色餐飲製備	1.綠色菜單規劃與設計 2.綠色烹調實作	6	
(6)歐陸傳奇食材介紹(一)	1.貝隆生蠔介紹與認識 2.布烈斯雞介紹與認識 3.鹽之花與巴薩米克醋介紹與認識	6	
(7)歐陸傳奇食材介紹(二)	1.伊比利生火腿介紹與認識 2.帕馬森乾酪與藍黴乳酪介紹與認識 3.黑松露與白松露介紹與認識	6	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 2.針對學生於認知、技能情意等領域，實施多元方式評量(紙筆測驗、實作上課精神及操作態度)。 3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。
教學資源	1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。 2.專業實習教室。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材來源 1.教材由師 參照教學大綱 自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。 3.教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用性。 (二)教學方法 1.本科目為實習， 是否分組得依主管機關規定標示是否分組上課。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特色創業小吃實作
	英文名稱	Featured Entrepreneurial Snack Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/5/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	□性別平等 □人權 ☑環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、將餐飲所學實際運用於創業管理,讓學生瞭解微型創業過程以激發學生創意,透過團隊合作相互學習。 二、學習創業所需具備的能力、技術。 三、讓學生對於創業有更多成本.售價,營運的概念學習,提升自我競爭力。 四、了解學校在地特色並將其特色融入實際創業,透過實際製作了解產品的可行性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)創業基本概論	1.認識微型創業,創意發想與落實 2.了解地方特色小吃的定義、發展與文化	15	第三學年第一學期
(2)營運計劃與財務評估	1.創業概念評估、成本、售價、營運的概念學習	15	
(3)特色創業小吃實際操作(一)	1.學習本校特色產品-咖啡豆的認識、烘豆技巧及實際烘焙咖啡 2.玉井芒果及各式水果冰品製作 3.手工豆花及各式冰品配料 4.車輪餅製作及內餡	30	
(4)特色創業小吃實際操作(二)	1.各式鬆餅、手工蛋卷製作 2.各式甜麵包及點心的製作,如:玉米起士麵包、鮪魚麵包、甜甜圈、多拿滋、水果泡芙、各式鹹甜派、披薩、波士頓派等等 3.各式中式小吃製作:胡椒餅、蔥油餅、滷味、蚵仔麵線等	30	
合計		90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業評量。 2.針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3.針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。		
教學資源	1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.圖書館應具備充足之中外餐飲相關之圖書資料。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐飲業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 (三)教學資源與教學相關配合事項 1.運用電腦查詢餐飲創業相關資料。 2.中外餐飲相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 3.可不定期邀請業師示範教學。 4.教師應運用餐飲教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食基礎實習
	英文名稱	Chinese Pasta Foundation Internship
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(□分組 ☑不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/5/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 ☑品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	○無 ◉有,科目:中式點心製作	
教學目標(教學重點)	一、了解中式麵食之起源、定義、分類及發展趨勢。 二、了解中式麵食的原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 三、熟練中式麵食之基礎產品製作技巧。 四、具備正確的工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 五、具備中式麵食美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1.中式麵食的定義 2.中式麵食的起源及分類 3.中式麵食的發展趨勢	9	
(2)中式麵食設備與器具的認識	1.中式麵食設備的認識 2.中式麵食器具的認識 3.中式麵食設備器具的使用與維護	9	
(3)中式麵食材料的認識	1.常用之中式麵食麵粉類 2.常用之中式麵食油脂類 3.常用之中式麵食糖類 4.常用之中式麵食內餡	9	
(4)中式麵食計算	1.度量衡單位與換算 2.中式麵食百分比 3.中式麵食配方計算	9	
(5)中式麵食的認識	1.中式麵食製作方法與流程 2.中式麵食外型與裝飾 3.中式麵食品評與鑑定	9	
(6)中式麵食的製作(一)	1.冷水麵食:貓耳朵、生鮮麵條	9	
(7)中式麵食的製作(二)	1.冷水麵食:淋餅、手工水餃	9	
(8)中式麵食的製作(三)	1.燙麵食:荷葉餅、燒賣、抓餅、蛋餅	9	
(9)中式麵食的製作(四)	1.酥油皮類:老婆餅、椰蓉酥、太陽餅、咖哩餃、芝麻喜餅	9	
(10)中式麵食的製作(五)	1.糕漿皮類:酥皮蛋塔、龍鳳喜餅、台式椰蓉月餅	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		90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業評量。 2.針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3.針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。		
教學資源	1.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2.圖書館應具備充足之中外烘焙相關之圖書資料。 3.運用電腦查詢中外烘焙相關資料。 4.中式麵食相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5.可不定期邀請業師示範教學。 6.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 7.教師應利用現有之烘焙教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 8.安排參觀業者場地與設施以及烘焙食品展，增進學習成效。 9.利用寒暑假前往相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 10.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 11.教師宜鼓勵學生參加勞動部丙級技術士檢定，藉以驗證學用一致。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5.實地參訪業界或烘焙食品展以增進專業知能並與業界連結		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-22　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	玉井食文風土實務
	英文名稱	Yujing Local Food and Terrior Culture Practice
師資來源	◉內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◉選修
	○專業科目 ◉實習科目(☑分組 ☐不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	☐性別平等 ☐人權 ☑環境 ☐海洋 ☑品德 ☑生命 ☐法治 ☐科技 ☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化 ☑閱讀素養 ☐戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☐安全	
建議先修科目	◉無 ○有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、了解學校所在臺南玉井區在地食材友善種植產地。 二、增強食材專業知識。 三、運用季節性食材研發在地節氣菜餚。 四、能融合玉井歷史與在地文化,進行主題性創意菜餚設計與製作。 五、運用資訊能力製作簡報與實作影片,發表課程成果。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識玉井物產(一)	1.玉井產業分布 2.在地食材種類	4	
(2)認識玉井物產(二)	1.季節物產分布 2.認識玉井農會	4	
(3)玉井芒果產業(一)	1.芒果種類認識 2.芒果產季大揭密-節氣菜餚	4	
(4)玉井芒果產業(二)	1.芒果產品種類 2.芒果加工食品種類	4	
(5)玉井芒果產業(三)	1.玉井芒果產業的利與弊 2.芒果廢棄物的再利用	4	
(6)玉井農場產業(一)	1.農場型態說明 2.四季更迭-認識輪作型作物 3.節氣菜餚創作	4	
(7)玉井農場產業(二)	1.認識玉井在地農場、農民 2.了解慣性農法利與弊 3.農場廢棄物的再利用	4	
(8)玉井有機農場(一)	1.有機農場的定義 2.認識玉井在地有機農場、農民	4	
(9)玉井有機農場(二)	1.有機作物的季節性 2.有機農場的經營型態 3.創作節氣菜餚	4	
(10)玉井老街(一)	1.認識老街的歷史與特色 2.老街上的美食地圖	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)玉井老街(二)	1.尋味老街美食 2.色香味菜餚評比	4	
(12)玉井噍吧哖(一)	1.細說噍吧哖 2.前進噍吧哖	4	
(13)玉井噍吧哖(二)	1.解讀噍吧哖 2.玉井噍吧哖特色餐點	4	
(14)玉井淺山市集(一)	1.了解淺山市集創立意義 2.市集攤位的計畫	4	
(15)玉井淺山市集(二)	1.市集攤位的設計 2.販售商品的定位	4	
(16)玉井淺山市集(三)	1.銷售商品海報設計 2.攤位整體造型設計	4	
(17)玉井淺山市集(四)	1.學生實習作品成果展示 2.攤位、商品進行現場銷售	4	
(18)玉井食文總結	1.探討玉井在地餐飲發展 2.探討個人在地方發展上有何影響	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	評量方式除上課討論互動外，加入案例分析、實地演練等，培養具有實務技巧之能力。		
教學資源	1.教材之題及習題與實務配合，使學生學以致用。 2.教學時運用創意並用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 3.用網際網教學、圖書資室、各型工商機構資等，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.實「實作活動」單元之教學，並加強口語表達能之訓，以於學生學習具體企劃製作的方法及技巧，增進將從事相關工作之實務技能。 2.教學時多運用創意創新教學，鼓學生以小組方式完成報告的撰寫，並進展演發表等方式呈現學習成果，增進學生實作能。 3.教學重視道德實踐及培養學生正確的職業道德觀。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-1　校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	玩轉3D列印
	英文名稱	Fun with 3D Printing and Design
師資來源	◉內聘　○外聘	
科目屬性	◉充實(增廣)　○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1.理解3D列印的成型原理（如FDM 熔融沈積造型），認識各類3D列印材料及其在工業與生活中的應用。 2.掌握基礎3D建模軟體（如TinkerCAD或Onshape）的操作，具備將創意轉化為數位模型並進行切片輸出的實踐能力。 3.具備獨立排除3D列印機常見故障（如塞頭、平台調平等）的能力，並培養解決工程實務問題的素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)安全衛生教育訓練	了解3D列印機操作中的高溫與機械運動安全性問題	2	
(2)課程介紹與概述	3D列印(增材製造)的基本原理與技術種類	2	
(3)3D列印機硬體基礎	瞭解FDM列印機的硬體結構(噴頭、平台、擠出機)	2	
(4)3D建模介面設計基礎	建模軟體設計的基本概念(如TinkerCAD或 Onshape)	2	
(5)幾何造型構建技術	學習基本幾何體的組合與布林運算原理	2	
(6)精密尺寸與測量入門	介紹3D模型在工程應用中的尺寸控制	2	
(7)切片軟體環境設置	安裝並設置切片軟體(如Cura)開發環境	2	
(8)列印路徑控制結構	理解切片中的填充結構與路徑規劃	2	
(9)3D模型支撐與懸空應用	學習模型顯示結構中的支撐技術與架橋控制	2	
(10)組合零件設計與實作	瞭解多零件組裝的基本原理	2	
(11)進階曲面與紋理設計	模型細部特徵實作與紋理變化控制	2	
(12)機構設計原理	學習機構設計的基本原則	2	
(13)優化列印效果與精度	使用參數微調工具優化視覺效果與表面精度	2	
(14)主題式小型作品圖案設計	掌握3D作品的視覺效果與造型設計原則	2	
(15)主題式作品程式輸出控制	執行複雜模型的切片輸出與列印流程控制	2	
(16)作品分享與設計理念	瞭解製造技術在生活中的應用與創新	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17)作品評量和討論回饋	學習如何優化列印參數以提升性能	2	
(18)故障排除和維護	學習3D列印機塞頭、調平等故障排除基本方法	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	一、上課態度 二、課程作業與簡報發表 三、設計與實作		
教學資源	一、十二年國民基本教育課程綱要-總綱 二、十二年國民基本教育技術型高級中等學校群科課程綱要—電機與電子群 三、十二年國民基本教育課程綱要技術型高級中等學校-自然科學領域 四、十二年國民基本教育課程綱要技術型高級中等學校-科技領域 五、十二年國民基本教育課程綱要技術型高級中等學校-綜合活動領域 六、十二年國民基本教育課程綱要-議題融入說明手冊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、先備知識 對空間幾何有基本概念，具備基礎電腦操作能力與創意發想的熱忱。 二、教學設備 電腦、投影機、3D列印機（FDM型）、3D列印線材（PLA）、修邊工具、游標卡尺、平板電腦。		