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114年2月14日113學年度第2次課程發展委員會會議通過

(114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 11
　一、餐旅群餐飲技術科教育目標 11
　二、餐旅群餐飲技術科學生進路 12
陸、群科課程表 14
　一、教學科目與學分(節)數表 14
　二、課程架構表 19
　三、科目開設一覽表 20
柒、團體活動時間實施規劃 23
捌、彈性學習時間實施規劃 24
　一、彈性學習時間實施相關規定 24
　二、學生自主學習實施規範 28
　三、彈性學習時間實施規劃表 35
玖、學校課程評鑑 42
　學校課程評鑑計畫 42
附件二：校訂科目教學大綱 44

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
商業與管理群：資料處理科
設計群：廣告設計科
食品群：食品加工科
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">商業群：商用資訊科
設計群：廣告技術科
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	10	1	8	1	11	3	29
技術型高中	電機與電子群	電子科	1	5	1	21	1	15	3	41
	電機與電子群	電機科	1	13	1	28	1	25	3	66
	商業與管理群	資料處理科	1	6	1	9	1	18	3	33
	設計群	廣告設計科	1	17	1	18	1	26	3	61
	食品群	食品加工科	1	14	0	0	0	0	1	14
	餐旅群	餐飲管理科	1	31	1	28	1	18	3	77
實用技能學程（日）	商業群	商用資訊科	0	0	0	0	0	0	0	0
	設計群	廣告技術科	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	餐飲技術科	1	12	1	17	1	15	3	44
合計			8	108	7	129	7	128	22	365

二、核定科班一覽表
表2-2 114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	34
技術型高中	電機與電子群	電子科	1	34
	電機與電子群	電機科	1	34
	商業與管理群	資料處理科	1	34
	設計群	廣告設計科	1	34
	食品群	食品加工科	1	34
	餐旅群	餐飲管理科	1	34
合計			7	238

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

110/12/28召開課程發展委員會
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
114 年 02 月 04 日校務會議通過

一、依據教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號頒布「『十二年國民基本教育課程綱要總綱』之柒、實施要點」，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員 29 人，委員任期一年，任期自每年 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、課程評鑑小組：

(一)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。

(二)協助發展學校課程評鑑之檢核工具。

(三)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。

九、本要點經校務會議通過後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

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 ☑玉井食文風土實務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

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)
114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	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	
	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)
114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」為校定選修，課程內容主為中式麵食加工乙級技術士之產品，旨在培養學生對於中式麵食產品之興趣，提高考取該證照之積極性及主動性。規劃在下學期考取相關中式麵食乙級證照，因證照考試時程為六小時，在課堂中模擬練習、收拾善後，同時輔導學生操作過程中，考試流程安排與規劃並給予建議，故在學分數及時間規劃為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.自疫情起，大環境影響改變餐飲業走向，許多小而獨立的小型餐飲工作室興起，使許多業者一圓創業夢，本課程為設計咖啡輕食餐飲，規劃各式輕食實作課程，搭配創意咖啡飲品調製，分享與製作國內外輕食及網紅飲品，礙於課程須由零開始，配合餐飲科一日餐廳活動，達到規劃菜單及活動、製作餐食與包裝、販售營運、善後工作等全面向過程，並於期末進行檢討與改善建議，故課程規劃為5學分，以期學生能學習完善實作流程。
				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
				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
				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.自疫情起，大環境影響改變餐飲業走向，許多小而獨立的小型餐飲工作室興起，使許多業者一圓創業夢，本課程為設計創業型小吃，規劃各式小吃實作課程，網羅台灣各地小吃，礙於創業課程須由零開始，配合餐飲科一日餐廳活動，達到規劃菜單及活動、製作餐食與包裝、販售營運、善後工作等全面向創業過程，並於期末進行檢討與改善建議，故課程規劃為5學分，以期學生能學習完善創業流程。

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」課程為校定選修，內容主為中式麵食加工乙級技術士之產品，旨在培養學生對於中式麵食產品之興趣，提高考取該證照之積極性及主動性。規劃在下學期考取相關中式麵食乙級證照，因證照考試時程為六小時，在課堂中模擬練習、收拾善後，同時輔導學生操作過程中，考試流程安排與規劃並給予建議，故在學分數及時間規劃為5學分。
				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)
114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	
			→		→		→		→		→	玉井食文風土實務	
			→	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	→		
校訂科目	實習科目		→		→		→		→	中式麵食基礎實習	→		

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。

2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。

3. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
週會或講座	12	12	12	12	12	12
班級活動	18	18	18	18	18	18
社團活動團活動	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

107.12.26 課程發展委員會議通過
108.03.25 課程發展委員會議修訂通過
108.06.26 課程發展委員會議修訂通過
110.06.15 課程發展委員會議修訂通過
110.11.26 課程發展委員會議修訂通過
111.11.21 課程發展委員會議修訂通過
111.12.22 課程發展委員會議修訂通過
114.02.14 課程發展委員會議修訂通過

一、依據：

(一)教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、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 112 年 6 月 8 日臺教授國部字第 1120064831B 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

科目名稱	中文名稱				
	英文名稱				
科目屬性	必／選修	☐必修 ☐選修 ☐彈性學習			
	☐一般科目 ☐專業科目 ☐實習、實務、實驗科目				
科目來源	☐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				
適用科別					
節數					
開課 年級/學期					
教學目標					
教學內容					
教材來源					
教學注意 事項					

二、學生自主學習實施規範

［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：_____

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：

※自主學習計畫書寫注意事項：

1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。

2「附件」內可放入照片等自主學習計畫延伸資料

3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

［附件三-1］

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		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				□商用資訊科 □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				□商用資訊科 □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				□商用資訊科 □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	基礎AI生活應用	2	18	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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
		微妙的食品2	2	9	☑商用資訊科 ☑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
		微妙的食品1	2	9	☑商用資訊科 ☑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
		永續能源發展探究	2	9	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	科學會活動統籌2	2	9	□商用資訊科 □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	□商用資訊科 □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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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2	2	9	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	全人健康與運動素養1	2	9	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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1	2	9	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	高中生的投資入門防詐術1	2	9	☑商用資訊科 ☑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
		高中生的投資入門防詐術2	2	9	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	18	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	推開文學的大門2	2	9	☑商用資訊科 ☑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
		推開文學的大門1	2	9	☑商用資訊科 ☑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
		玩轉3D列印	2	18	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	科學會活動統籌2	2	9	□商用資訊科 □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	□商用資訊科 □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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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1	2	9	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	數位電路設計2	2	9	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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
		高中生的投資入門防詐術2	2	9	☑商用資訊科 ☑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
		高中生的投資入門防詐術1	2	9	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	選手培訓1	2	9	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	18	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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	☑商用資訊科 ☑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				□商用資訊科 □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
114 學年度課程評鑑實施計畫

113 年 11 月 12 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。

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

五、課程評鑑結果與應用

(一)依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。

(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。

(三)依據學生學習情形，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。

(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。

(六)藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。

(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。

六、本實施計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1　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	12	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」	12	
(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	12	
(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」	12	
(5)期末小組自選主題簡報製作與發表	1.自選主題與發想 2.簡報製作 3.上台發表評量	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)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	12	第二學年第二學期
(7)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	12	
(8)當代媒體文章識讀	1.何謂媒體識讀 2.何謂媒體素養 3.學會5W思考法及應用創作	12	
(9)人工智慧創作行不行:創意寫作	1.何謂AI生成寫作 2.AI寫作程式介紹 3.運用AI進行簡易創意寫作	12	
(10)期末個人自選主題簡報製作與發表	1.自選主題與發想 2.簡報製作 3.上台發表評量	6	
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)實數運算基礎	1.實數的四則運算 2.數線	7	第二學年第一學期
(2)實數運算進階	1.絕對值 2.分數的四則運算	7	
(3)指數基礎	1.指數律	7	
(4)指數進階	1.整數指數 2.有理數指數	7	
(5)乘法公式	1.分配律、平方、立方 2.因式分解應用	8	
(6)方根四則運算基礎	1.平方根 2.立方根	7	第二學年第二學期
(7)方根四則運算進階	1.有理化分母	7	
(8)函數	1.函數的定義 2.一次函數 3.二次函數	8	
(9)機率基礎	1.集合的基本概念	7	
(10)機率進階	1.樣本空間及機率概念	7	
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	8	第一學年第二學期
(2)健康體適能	1.健康操	8	
(3)健康管理	1.運動保健	8	
(4)戶外運動	1.定向越野	8	
(5)體育知識	1.體育知識融入教材	4	
(6)競技運動	1.田徑運動-推鉛球 2.球類運動-籃、排、桌、羽、足、壘	8	第二學年第一學期
(7)健康體適能	1.重量訓練	8	
(8)健康管理	1.運動與營養	8	
(9)鄉土活動	1.扯鈴	8	
(10)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
(11)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	8	第二學年第二學期
(12)健康體適能	1.伸展操	8	
(13)健康管理	1.運動安全	8	
(14)鄉土活動	1.跳繩	8	
(15)體育知識	1.體育知識融入教材	4	
(16)競技運動	1.田徑運動-急行跳遠 2.球類運動-籃、排、桌、羽、足、壘	8	第三學年第一學期
(17)健康體適能	1.肌力運動	8	
(18)健康管理	1.運動傷害與急救	8	
(19)戶外運動	1.攀繩	8	
(20)體育知識	1.體育知識融入教材	4	
(21)競技運動	1.田徑運動-推鉛球 2.球類運動-籃、排、桌、羽、足、壘	8	第三學年第二學期
(22)健康體適能	1.重量訓練	8	
(23)健康管理	1.運動與體重控制	8	
(24)戶外活動	1.飛盤	8	
(25)體育知識	1.體育知識融入教材	4	
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。 三、延伸所學至語文表達等生活層面應用。 四、培養簡報發表之能力。	

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	4	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	4	
(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	4	
(4)文學演變	1.臺灣明鄭以降的文學發展	4	
(5)回饋複習	1.填寫學習單並分組討論分享	2	
(6)文人風采	1.歷史名家作品欣賞 2.文人生活軼事分享	4	第三學年第二學期
(7)當代文學導讀	1.當代文學簡介 2.當代文學選讀與賞析	4	
(8)語文表達與傳播應用	1.語文表達法介紹 2.文學中的語文表達及其於當代媒體中的傳播應用	4	
(9)小組自選議題研究	1.自選議題 2.議題研究與探討	4	
(10)小組發表	1.小組選定主題簡報發表與評量	2	
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	8	
(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	6	
(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	8	
(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	8	
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	3	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	3	
(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	3	
(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	3	
(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	3	
(6)餐旅業服務與溝通概論	1.有效的溝通法則 2.餐旅業服務文化	3	
(7)餐旅業與觀光產業之關係	1.觀光產業概說 2.餐旅業如何影響觀光產業 3.實例探討	4	第一學年第二學期
(8)餐旅業組織特性與設計	1.餐旅業組織概說 2.餐旅業組織設計	4	
(9)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	4	
(10)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	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(11)餐旅業實例探討與小組發表	1.國內外餐旅業實例探討 2.小組討論、發表與評量	2	
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	4	
(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	
(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	3	第二學年第二學期
(7)餐廳與廚房衛生管理	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	4	
(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	4	
(9)我國餐飲法規介紹	1.食品衛生管理法 2.食品良好衛生規範 3.食品衛生標準 4.食品中毒案件處理要點 5.餐飲業食品安全管制系統先期輔導作業規範	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)餐飲安全與衛生相關議題探討與發表	1.國內外重要食安事件探討 2.小組發表與評量	4	
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	9	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	6	
(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	6	
(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	9	
(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	12	
(6)訂房作業	1.訂房作業介紹與要點	6	
(7)客務部及房務部:組織與職責	1.客務部介紹 2.房務部介紹	6	
(8)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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)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	
(10)旅館客房住客服務	1.一般住客服務 2.貴賓住宿服務	10	
(11)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	
(12)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	6	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	6	
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(7)綜合應用:餐廳預訂	1.餐廳預訂相關字詞彙應用	4	第三學年第二學期
(8)綜合應用:餐廳迎賓	1.餐廳迎賓相關字詞彙應用	4	
(9)綜合應用:餐廳帶位	1.餐廳帶位相關字詞彙應用	4	
(10)綜合應用:餐廳菜單與點餐	1.菜單與點餐相關字詞彙應用	4	
(11)綜合應用:飲料介紹	1.飲料相關字詞彙應用	4	
(12)綜合應用:送餐服務	1.送餐服務相關字詞彙應用	4	
(13)綜合應用:客訴服務	1.客訴服務相關字詞彙應用	4	
(14)綜合應用:結帳	1.餐廳結帳相關字詞彙應用	4	
(15)綜合應用:餐廳送客	1.餐廳送客相關字詞彙應用	4	

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)	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	4	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	4	
(3)分析一維數據基礎	1.表達集中趨勢統計量 2.表達離散趨勢統計量	4	
(4)分析二維數據進階	1.相關係數 2.迴歸直線	4	
(5)期末簡報與評量	1.本學期課程總結、小組簡報與評量	2	
(6)信賴區間與信心水準	1.常態分布 2.信賴區間 3.信心水準	4	第三學年第二學期
(7)機率基礎	1.機率概念 2.基礎機率演算	4	
(8)機率進階	1.生活中常見機率問題與演算	4	
(9)統計圖表應用	1.解讀生活中的統計圖表	4	
(10)期末簡報與評量	1.本學期課程總結、小組簡報與評量	2	
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	6	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	6	
(3)觀光供給與需求	1.觀光資源 2.觀光事業	12	
(4)臺灣的觀光產業與資源	1.臺灣觀光產業介紹與分析 2.臺灣的觀光資源	12	
(5)臺灣餐飲業現況概說	1.臺灣餐飲業現況分析 2.實例探討	6	
(6)臺灣旅宿業現況概說	1.臺灣旅宿業現況分析 2.實例探討	6	
(7)臺灣旅行業現況概說	1.臺灣旅行業現況分析 2.實例探討	6	
(8)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	12	第三學年第二學期
(9)觀光開發與行銷(二)	1.觀光行銷 2.觀光實務	12	
(10)觀光事業經營與管理	1.觀光事業經營實例與分析 2.觀光事業的管理	6	
(11)國內外觀光行銷實務探究	1.觀光之推展與行銷 2.國內外實例探討 3.小組討論	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(12)觀光業未來展望	1.觀光業未來趨勢與展望分析 2.各國新興觀光風潮	6	
(13)期末發表與評量	1.觀光業相關議題探討 2.小組討論、簡報製作、發表與評量	9	
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	8	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	8	
(3)專題範例介紹	1.餐旅實務專題 2.餐旅知識研究專題	8	
(4)專題製作方向	1.專題主題擬訂 2.創意發想 3.核心問題發掘 4.主題可行性評估	6	
(5)SDGS議題融入介紹	1.何謂SDGS 2.SDGS議題融入專題實作	6	
(6)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	16	第三學年第一學期,開設4學分
(7)專題製作與報告格式:文本撰寫	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	16	
(8)專題製作與報告格式:檢視校正	1.專題文本內容檢視與校正 2.專題撰寫格式檢視與校正	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)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	
(10)專題評量與議題延伸	1.專題評量與講評 2.專題延伸發表	12	
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	8	
(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	8	
(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	8	
(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)課程介紹	1.課程內容、授課方式及評量方式介紹	2	
(2)文書處理基礎	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	8	
(3)文書處理進階	1.表格的美化與常遇到的問題 2.調整文件格式與文字格式 3.設定編號與項目符號,定義新的項目 4.亞洲方式的配置 5.製作主文件與資料來源檔案 6.合併著文件與資料來源檔案 7.製作郵件信封 8.製作標籤 9.認識表單功能 10.設定核取方塊 11.建立下拉式表單欄位 12.該死的長文件,我該怎麼辦 13.Writer的參考與目錄功能 14.目錄的設定 15.圖示的設定	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4)試算表基礎	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	6	
(5)試算表進階	1.公式與函數的應用 2.常用函式介紹 3.設定資料格式與快速設定格式 4.資料小計與條件式加總 5.匯入外部資料與資料剖析 6.製作與編修圖表 7.圖表元件的格式設定	6	
(6)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	8	
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	16	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	16	
(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	16	
(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	16	
(10)創意烘焙實務操作	1.蘋果派、巧克力乳酪塔 2.塔皮製作與檸檬塔	8	
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	12	
(5)各類食材的切割:蔬菜、家禽、牛豬、魚鮮等	1.蔬菜切割法 2.家禽類切割法 3.牛豬類切割法 4.魚鮮類切割法	12	
(6)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	16	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)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	
(8)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	16	
(9)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	
(10)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	9	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	12	
(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	12	
(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	9	
(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	12	第二學年第二學期
(7)客房檢查作業流程	1.客房檢查作業 2.浴室檢查作業	9	

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	12	
(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	12	
(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	9	
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	8	
(3)行動	1.體驗來修補 2.累積再出發 3.找尋出路	8	
(4)各類食材的認識與選購(一)	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	8	
(5)各類食材的認識與選購(二)	1.黃豆製品 2.奶類及其製類 3.油脂類 4.蔬果類	8	
(6)臺灣在地農特產地圖(一)	1.臺灣食材地理概況	2	第二學年第二學期
(7)臺灣在地農特產地圖(二)	1.北部地區	2	
(8)臺灣在地農特產地圖(三)	1.中部地區	2	
(9)臺灣在地農特產地圖(四)	1.南部地區	2	
(10)臺灣在地農特產地圖(五)	1.東部地區	2	
(11)臺灣在地農特產地圖(六)	1.離島地區	2	
(12)臺灣在地農特產地圖(七)	1.有機食材地圖	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13)臺灣特色小吃(一)	1.熱門小吃 2.羹麵湯飯	4	
(14)臺灣特色小吃(二)	1.熱門點心 2.冰熱飲品	4	
(15)臺灣特色小吃(三)	1.名氣小吃	4	
(16)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	6	
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	4	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	8	
(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	8	
(4)包裝形態與結構—盒	1.包裝型態分析 2.盒類包裝材料與製程	8	
(5)包裝形態與結構—箱	1.包裝型態分析 2.箱類包裝材料與製程	8	
(6)包裝形態與結構—瓶	1.包裝型態分析 2.塑膠瓶類包裝與製程 3.鋁鐵瓶類包裝與製程	8	第二學年第二學期
(7)包裝形態與結構—罐	1.包裝型態分析 2.塑膠罐類包裝與製程 3.鋁鐵罐類包裝與製程	8	
(8)各類商業包裝實例探討與分析	1.商業包裝實例探討 2.小組分析與簡報	8	
(9)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	8	
(10)包裝作品發表與評量	1.包裝作品發表呈現與評量	4	

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)	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(一)	1.台式料理 2.客家料理 3.廣東料理 4.福建料理	16	第二學年第一學期
(2)中式料理(二)	1.四川料理	8	
(3)中式料理(三)	1.浙江料理 2.湖南料理	8	
(4)西式料理(一)	1.法國料理 2.義大利料理 3.德國料理	8	
(5)西式料理(二)	1.美式料理 2.墨西哥料理 3.西班牙料理	8	
(6)亞洲料理(一)	1.日本料理 2.韓國料理	8	
(7)亞洲料理(二)	1.泰國料理 2.馬來西亞料理 3.新加坡料理	12	
(8)亞洲料理(三)	1.印度料理	4	
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	12	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	12	
(3)中式點心材料的認識(一)	1.常用之中式點心麵粉類 2.常用之中式點心油脂類	16	
(4)中式點心材料的認識(二)	1.常用之中式點心糖類 2.常用之中式點心內餡	16	
(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	8	第二學年第二學期
(7)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。	16	
(8)中式點心的製作(二)	1.發麵類-發粉類: 蒸蛋糕、馬拉糕、黑糖糕、發糕。	16	
(9)中式點心的製作(三)	1.油炸麵食: 沙其瑪、開口笑、巧果、脆麻花。	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)中式點心的製作(四)	1.糕漿皮類: 桃酥、台式豆沙月餅、廣式月餅、鳳梨酥	16	
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	12	
(3)飲料調製基礎技法	1.吧檯器具使用 2.調飲技術技法	16	
(4)臺灣特色飲品製作(一)	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	16	
(5)臺灣特色飲品製作(二)	1.珍珠奶茶認識與調製 2.其他臺灣特色飲品認識與調製 3.特色冰品認識與製作	16	
(6)基礎杯飾製作(一)	1.柑橘類杯飾製作	4	第二學年第二學期
(7)基礎杯飾製作(二)	1.其他類杯飾製作	4	
(8)基礎杯飾製作(三)	1.創意杯飾製作	4	
(9)創意飲料製作(一)	1.創意茶類飲料製作	8	
(10)創意飲料製作(二)	1.創意咖啡類飲料製作	8	
(11)創意飲料製作(三)	1.創意果汁類飲料製作	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(12)創意飲料製作(四)	1.創意冰沙類飲料製作	4	
(13)創意飲料製作(五)	1.創意其他類飲料製作	8	
(14)市售泡沫茶飲系列介紹與實務操作	1.飲料冰品店品項實例探討 2.市售飲冰品項介紹 3.市售飲冰品項	12	
(15)健康活力果汁實務操作	1.健康蔬果汁飲料類介紹與調製	8	
(16)練習與實作評量	1.練習先前所學各式飲料調製法 2.實作評量	4	
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(一)	1.創意三明治介紹與操作 2.各式煎餅介紹與操作	20	第三學年第二學期
(2)輕食料理(二)	1.簡易麵食介紹與操作 2.各式西式小點心介紹與操作	20	
(3)輕食料理(三)	1.創意早午餐介紹與操作	20	
(4)咖啡製作(一)	1.各式咖啡調製方式介紹與操作 2.咖啡畫花介紹與操作	10	
(5)咖啡製作(二)	1.咖啡拉花介紹與操作 2.立體咖啡拉花介紹與操作	10	
(6)特調飲品製作(一)	1.特調茶飲介紹與操作	5	
(7)特調飲品製作(二)	1.無酒精飲品介紹與操作	5	
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	12	
(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	12	
(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	16	
(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	16	

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	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。		

(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	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	2	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	2	
(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	2	
(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	4	
(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	8	
(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	4	
(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	4	
(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.臺灣特色點心製作	6	

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	4	
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9-2-3-19　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	6	第一學年第一學期
(2)蔬果切雕實作與應用(一)	1.片的變化與衍生 2.水花變化 3.推疊技法	8	
(3)蔬果切雕實作與應用(二)	1.盛器變化 2.花的變化 3.鳥類的變化 4.魚類的組裝切雕	8	
(4)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	8	
(5)蔬果切雕基礎應用	1.盤飾運用 2.杯飾運用	6	
(6)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	8	第一學年第二學期
(7)擺盤藝術概述(二)	1.畫盤技法運用 2.配色技法運用	8	
(8)擺盤藝術概述(三)	1.塑型技法運用 2.比例與層次技法運用	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)食器選配應用(一)	1.活用色彩的食器搭配法 2.特色食器搭配法	6	
(10)食器選配應用(二)	1.主菜與配菜分開置放的食器搭配法 2.不同材質的食器搭配法	6	
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9-2-3-20　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9-2-3-21　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	15	
(4)特色創業小吃實際操作(二)	1.手工豆花及各式冰品配料 2.車輪餅製作及內餡	15	
(5)特色創業小吃實際操作(三)	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	15	
(6)特色創業小吃實際操作(四)	1.各式中式小吃製作:胡椒餅、蔥油餅、滷味、蚵仔麵線等	15	
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9-2-3-22　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		

(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	基礎AI生活應用
	英文名稱	Fundamentals of AI in Daily Life
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	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1.理解人工智慧（AI）的基本定義與發展歷程，建立對機器學習與深度學習的初步概念。 2.能夠操作並應用常見的生成式AI工具（如ChatGPT、圖文生成工具），提升解決生活問題與數位表達的能力。 3.探討 AI 技術在生活中的倫理議題（如偽造、版權、隱私），培養正確的資訊科技素養與工程倫理。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)導論與安全規範	了解AI開發與使用中的安全性問題,學習隱私保護措施 。	2	
(2)課程介紹與AI概述	人工智慧基本原理、種類及常見的生活應用案例 。	2	
(3)AI硬體與運算基礎	瞭解AI運算的硬體架構(如CPU/GPU/NPU)與功能 。	2	
(4)生成式AI控制介面設計	提示詞工程(Prompt Engineering)基本概念與語法 。	2	
(5)自然語言處理技術	學習大型語言模型(LLM)原理,實作對話機器人應用 。	2	
(6)AI常用工具與語言入門	介紹Python等常用程式語言,選擇適合的工具進行開發 。	2	
(7)雲端AI開發環境設置	安裝並設置AI開發環境(如Colab),熟悉環境使用 。	2	
(8)邏輯與程式控制結構	理解程式中的控制結構,使用條件語句引導AI邏輯 。	2	
(9)AI圖像生成與處理	學習文字轉圖片、圖片控制與生成技術應用 。	2	
(10)邊緣運算與無線AI應用	瞭解無線傳輸與邊緣AI概念,開發簡單行動應用程式 。	2	
(11)智慧感應與AI整合實作	視覺辨識感應實作,控制訊息顯示與變化 。	2	
(12)使用者介面(UI)設計	學習UI設計原則,開發直觀易用的 AI 應用程式界面 。	2	
(13)優化AI模型與顯示效果	使用微調技術或工具提升模型準確度與輸出效果 。	2	
(14)主題AI作品圖案設計	掌握AI輔助視覺設計原則,進行專案素材創作 。	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15)主題式AI程式控制實作	整合AI模組進行專案邏輯控制與效果呈現 。	2	
(16)AI專案分享與理念設計	瞭解感應技術與AI之互動應用,分享專案設計理念 。	2	
(17)動態作品評量與討論	學習如何優化AI程式效能,提升執行速度與減少資源 。	2	
(18)AI倫理、故障與維護	學習AI系統故障排除與常見偏見問題的解決方案 。	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	一、上課態度 二、課作業與簡報 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 具備基本的手機與電腦操作能力，擁有網路搜尋及基本文書處理概念。 二、教學設備 電腦（具備網際網路連線）、投影機、平板電腦、生成式AI測試帳號（如 Gemini, ChatGPT 等）。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-2　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	
(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(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。		