

高級中等學校課程計畫

國立水里高級商工職業學校

學校代碼：080410

實用技能學程課程計畫書

本校108年11月22日108學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：



(109學年度入學學生適用)

- ☐ 第一次報備查版
- ☐ 修正後報備查版
- ☒ 准予備查版

中華民國109年03月04日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	9
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	9
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	10
陸、群科課程表	11
一、教學科目與學分(節)數表	11
二、課程架構表	14
三、科目開設一覽表	15
柒、團體活動時間實施規劃	17
捌、彈性學習時間實施規劃	18
一、彈性學習時間實施相關規定	18
二、學生自主學習實施規範	19
三、彈性學習時間實施規劃表	20
玖、學校課程評鑑	39
學校課程評鑑計畫	39
附件二：校訂科目教學大綱	46

學校基本資料表

學校校名	國立水里高級商工職業學校			
普通型	1.學術群：普通班			
技術型	專業群科		1.電機與電子群：資訊科、電機科 2.商業與管理群：資料處理科 3.外語群：應用外語科(日文組)、應用日語科 4.餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科 5.其他：綜合職能科	
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
	其他			
進修部	1.電機與電子群：資訊科 2.商業與管理群：資料處理科 3.餐旅群：餐飲管理科			
實用技能學程	1.餐旅群：餐飲技術科(日間上課)			
特殊教育及特殊類型	1.學術群：體育班 2.服務群：餐飲服務科			
聯絡人	處室	教務處	電話	049-2870666轉251
	職稱	教學組	行動電話	
	姓名	盧英娟	傳真	049-2870540
	E-mail	chuan577@gmail.com		

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
- 六、學校應依【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。
- 七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型	學術群	普通班	1	11	1	19	1	19	3	49
	學術群	體育班	1	24	1	19	1	16	3	59
技術型	電機與電子群	資訊科	1	21	1	20	1	26	3	67
	電機與電子群	電機科	1	33	1	36	1	31	3	100
	商業與管理群	資料處理科	1	7	1	16	1	35	3	58
	外語群	應用外語科(日文組)	0	0	1	27	1	35	2	62
	外語群	應用日語科	1	33	0	0	0	0	1	33
	餐旅群	觀光事業科	1	27	1	29	1	37	3	93
	餐旅群	餐飲管理科	2	64	2	55	2	70	6	189
	其他	綜合職能科	0	0	1	5	1	9	2	14
進修部	電機與電子群	資訊科	1	13	0	0	0	0	1	13
	商業與管理群	資料處理科	0	0	1	13	0	0	1	13
	餐旅群	餐飲管理科	0	0	0	0	1	20	1	20
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	33	1	26	1	35	3	94
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	1	7	0	0	0	0	1	7
合計			12	273	12	265	12	333	36	871

二、核定科班一覽表

表2-2 109學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	普通班	1	35
	學術群	體育班	1	30
技術型	電機與電子群	資訊科	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
	外語群	應用日語科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	1	35
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	1	15
合計			10	330

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

本校基於務實致用和特色發展的理念，積極發展本校專業的群科特色，強化產學的實務鏈結，落實學以致用精神和縮短學習落差，定位於培育務實致用的技職人才，從「社會服務、產學合作、國際視野、全人教育、專業技能、多元適性」六大面向，培育有教養有競爭力的學生為學校發展願景，如圖所示。依校務發展六大面向建構學校願景如下：1. 營造優質環境，發展全人教育 積極辦理均質化及優質化計畫，改善學習環境，落實德、智、體、群、美五育均衡發展之理念，涵養學生成為社會中堅人才。注重品德陶冶、智能發展、強健體魄、生活教育與藝術涵養，透過集會、課程、活動的實施，培養學生正確的價值觀，並推動服務學習等活動。培育有教養、有競爭力的學生。2. 落實技職教育，提升專業技能 辦理國中技藝班、實用技能學程、校內技藝競賽、技能檢定、參加全國高級中等學校工業及商業技藝競賽。積極推動產學攜手計畫，邀請業師到校協同教學，提升學生專業技能。3. 提供多元活動，培育多元能力 辦理登玉山、學生成長營、校外教學參訪、校內技藝競賽、畢業成果展、生命與環境教育、衛生講習、性別平等教育、文藝活動、國語文競賽、體育競賽、創意發明競賽等多元活動，提供學生多元發展機會，培育學生多元能力。4. 參與社會服務，爭取社區認同 輔導學生參與社會服務，如桐林及久美社區服務、登山淨山活動、參加南投溫泉季、全民運動會、利用課餘協助社區的衛生打掃工作、協助辦理原住民語言認證等，協助辦理鄉內各項活動，爭取社區認同。5. 結合業界資源，導引職場探索 與水里蛇窯、車埕酒莊、梅子博物館、玉山管理處、日月潭教師會館、涵碧樓、日月行館、雲品酒店、溪頭米堤飯店、東埔帝綸飯店等社區業界產學合作，提供學生職場探索的機會。6. 規劃國際教育，拓展國際視野 每年辦理大手牽小手計畫、職場英語營、新住民語言樂學計畫、赴日本教育旅行、接待及推薦扶輪社國際交換學生、推動體育選手參加國際賽等，拓展國際視野，成效卓著。



二、學生圖像

教育，是因應全球變遷的關鍵，本校規劃以培育「有教養有競爭力」的優質技術人才為中心思維，建立「優質、樸質、卓越」之技職學府，以「教養、競爭力」為核心價值，培育學生「社會服務、職場探索、國際視野、全人教育、專業技能、多元適性」六項校本的核心素養，同時具體表現在「品格力、就業力、移動力、學習力、技術力和整合力」六項校本核心能力上，如圖所示。本校核心能力如下：

品格力

培養德隨量進，量由識長服務學習的品格力。

就業力

創造技職專精，永續就業以實現潛能的自足能力。

移動力

培養國際接軌，開拓全球視野並強化外語能力。

學習力

啟發多元適性學習，養成自主、能動、創造之學習力。

技術力

培養專業技能，追求技藝精湛卓越的技術力。

整合力

培養知識整合，涵養創新再造的能力。



肆、課程發展組織要點

國立水里高級商工職業學校

課程發展委員會組織要點

國立水里高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

94年6月30日校務會議訂定

95年1月20日校務會議修正通過

104年1月27日校務會議修正通過

107年1月19日校務會議修正通過

107年6月29日校務會議修正通過

107年8月29日配合新課綱重新擬定，經校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之「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33人，委員任期為一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

（一）召集人：校長。

（二）學校行政人員：由各處室主任（教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、進修部主任）擔任之，共計7人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任擔任副執行秘書）。

（三）學科教師：由各學科召集人（含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科及藝能科）擔任之，每學科 1 人，共計6人。

（四）專業群科教師：由各專業群科之科主任或召集人（含資、日、餐、觀、電、訊、商）擔任之，每專業群科1 人，共計7人。

（五）特殊需求領域課程教師：由服務群（特教）、體育班召集人擔任之，共計2人。

（六）各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

（七）教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

（八）專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

（九）產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

（十）學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

（十一）學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派 1 人擔任之。

（十二）校友會代表：由學校校友會推派 1 人擔任之。

（十三）社區代表：由學校聘任社區代表 1 人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

（一）掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

（二）統整及審議學校課程計畫。

（三）審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

（四）進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

（一）本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

（二）如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

（三）本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

（四）本委員會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。

（五）本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

（六）本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織（以下簡稱研究會）：

（一）各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

（二）各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

（三）各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

（一）規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

（二）規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

（三）協助辦理教師甄選事宜。

（四）辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

（五）辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

（六）發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

（七）選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

（八）擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

（九）協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

（十）其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

- (一) 各學科/群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
- (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
- (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
- (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行修正時亦同。

108學年度課程發展委員會名單

國立水里商工 108 學年度課程發展委員會組織表

序號	職稱	姓名	現任職稱	備註
1	主任委員	徐文法	校 長	
2	委員兼執行秘書	王異麟	教務主任	
3	副執行秘書	徐芬霞	實習主任	
4	副執行秘書	楊運興	進修部主任	
5	委 員	洪昭坤	學務主任	
6	委 員	許定邦	圖書館主任	
7	委 員	林佩君	輔導主任	
8	委 員	陳靜美	總務主任	
9	委 員	劉芬汝	導 師	國文科召集人
10	委 員	黃秀雯	導 師	英文科召集人
11	委 員	黃順星	專任教師	數學科召集人
12	委 員	連啟祥	專任教師	自然科召集人
13	委 員	周業登	導 師	社會科召集人
14	委 員	洪春成	秘 書	藝能科召集人
15	委 員	劉珮瑩	實驗研究組長	商業科召集人
16	委 員	蘇正仁	資處科科长	
17	委 員	蔡銘修	應日科科长	
18	委 員	楊書綾	餐飲科科长	
19	委 員	賴季玲	觀光科科长	
20	委 員	滕永盛	電機科科长	
21	委 員	呂黃新	資訊科科长	
22	委 員	林鈺清	特教組長	特教科召集人
23	委 員	彭坤郎	體育組長	體育班召集人
24	委 員	謝憲忠	導 師	一年級導師代表
25	委 員	陳俞良	導 師	二年級導師代表
26	委 員	洪嘉穗	導 師	三年級導師代表
27	委 員	唐玉春	導 師	教師會代表
28	委 員	鄭世平	南開科大教授	專家代表
29	委 員	林秀珍	雲品酒店協理	產業代表
30	委 員	簡如茵	日二忠學生	學生代表
31	委 員	陳九炆	家長委員	家長委員會代表
32	委 員	林東昇	水月會館管理	校友會代表
33	委 員	陳韋帆	村 長	社區代表

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 輔導學生考取中餐丙級證照，以落實政府的證照制度。
2. 推動『餐飲與健康結合』的概念，以增進國人健康。
3. 培訓高級飯店餐飲專業人才，使能勝任高品質的餐飲管理。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1.相關就業進路： 中餐廳廚師工作、餐廳外場工作 2.科專業能力(核心技能專長)： 食物學、蔬果切雕實習、中餐烹飪實習、餐飲服務技術、房務技術 3.檢定職類： 中餐烹調丙級檢定	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： ☒ 食物學4學分 1.2 校訂選修： ☒ 餐旅日文與會話4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 中餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： ☒ 房務技術4學分 ☒ 蔬果切雕實習6學分
第二年段	1.相關就業進路： 中、西餐廳廚師工作、餐廳外場工作、西點烘焙工作 2.科專業能力(核心技能專長)： 中餐烹飪進階實習、西餐烹飪實習、烘焙實務、餐飲服務實務 3.檢定職類： 烘焙-麵包、西點蛋糕丙級檢定 西餐烹調丙級檢定	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： 1.2 校訂選修： ☒ 宴會與會展管理2學分 ☒ 餐旅日文與會話4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 職涯體驗2學分 ☒ 西餐烹飪實習6學分 2.2 校訂選修： ☒ 旅遊實務4學分 ☒ 餐飲服務實務4學分 ☒ 烘焙實務8學分 ☒ 中餐烹飪進階實習6學分
第三年段	1.相關就業進路： 各式餐廳廚師、餐廳外場工作、麵包蛋糕店廚師、吧檯工作人員、漢餅店工作人員 2.科專業能力(核心技能專長)： 專題製作、異國料理、中式點心製作實習、飲料實務 3.檢定職類： 中式麵食丙、乙級	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： 1.2 校訂選修： ☒ 飲務管理4學分 ☒ 餐廳管理4學分 ☒ 觀光學概要6學分 ☒ 餐旅英文與會話2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： ☒ 餐飲服務實務4學分 ☒ 異國料理6學分 ☒ 養生蔬食6學分 ☒ 中式麵食製作實習8學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3						
			英語文	4	2	2						
		數學	數學	4	2	2						
		社會	歷史	4			2					
			地理					2				
			公民與社會									
		自然科學	物理	4			2					
			化學					2				
			生物									
		藝術	音樂	4	1	1						
			美術				1	1				
			藝術生活									
		綜合活動	生命教育	4	1							
			生涯規劃			1						
			家政									
			法律與生活									
			環境科學概論									
		科技	生活科技								1	
			資訊科技								1	
		健康與體育	體育	2	1	1						
			健康與護理	2	1	1						
		全民國防教育			2	1	1					
		小計			36	12	12	5	5	0	2	
		專業科目	觀光餐旅業導論		4	2	2					
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3						
		飲料實務		6					3	3		
	小計			16	5	5	0	0	3	3		
	部定必修學分合計			52	17	17	5	5	3	5		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表) (續)

109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	6學分 3.23%	山水美學	2			1	1				
			語文表達	4			2	2				
			小計	6	0	0	3	3	0	0		
	專業科目	4學分 2.15%	食物學	4	2	2						
			小計	4	2	2	0	0	0	0		
	實習科目	20學分 10.75%	專題實作	4					2	2		
			職涯體驗	2			1	1				
			中餐烹飪實習	8	4	4						
			西餐烹飪實習	6			3	3				
			小計	20	4	4	4	4	2	2		
	必修學分數合計				30	6	6	7	7	2	2	
	校訂選修	一般科目	18學分 9.68%	應用文	4					2	2	☐ 跨班
				數學精算	4			2	2			☐ 跨班
				體能探索	6	1	1	1	1	1	1	☐ 跨班
				繽紛飲料	4					2	2	☒ 跨班 同校跨群 AA10選1，上下學期對開，只能修一次
				扶桑風情畫	4					2	2	☒ 跨班 同校跨群 AA10選1，上下學期對開，只能修一次
				商業電影大觀	4					2	2	☒ 跨班 同校跨群 AA10選1，上下學期對開，只能修一次
程式與機器人				4					2	2	☒ 跨班 同校跨群 AA10選1，上下學期對開，只能修一次	
語文能力訓練				4					2	2	☒ 跨班 同校跨群 AA10選1，上下學期對開，只能修一次	
英文時事通				4					2	2	☒ 跨班 同校跨群 AA10選1，上下學期對開，只能修一次	
水電配線控制				4					2	2	☒ 跨班 同校跨群 AA10選1，上下學期對開，只能修一次	
微積分				4					2	2	☒ 跨班 同校跨群 AA10選1，上下學期對開，只能修一次	
觀光地理				4					2	2	☒ 跨班 同校跨群 AA10選1，上下學期對開，只能修一次	
投資與理財				4					2	2	☒ 跨班 同校跨群 AA10選1，上下學期對開，只能修一次	
應選修學分數小計				18	1	1	3	3	5	5		
專業科目		30學分 16.13%	餐旅英文與會話	6			2	2	2		☐ 跨班	
			宴會與會展管理	2			1	1			☐ 跨班	
			飲務管理	4					2	2	☐ 跨班	
	餐廳管理		4					2	2	☐ 跨班		
	觀光學概要		6					3	3	☐ 跨班		
	餐旅日文與會話		8	2	2	2	2			☐ 跨班		
	應選修學分數小計		30	2	2	5	5	9	7			

實習科目	56學分 30.11%	房務技術	4	2	2					☐ 跨班	
		餐飲服務實務	8			2	2	2	2	☐ 跨班	
		異國料理	6					3	3	☐ 跨班	
		養生蔬食	6					3	3	☐ 跨班	
		中餐烹飪進階實習	6			3	3			☐ 跨班	
		旅遊實務	4			2	2			☐ 跨班	
		蔬果切雕實習	6	3	3					☐ 跨班	
		烘焙實務	8			4	4			☐ 跨班	
		中式麵食製作實習	8					4	4	☐ 跨班	
		應選修學分數小計	56	5	5	11	11	12	12	校訂選修實習科目開設56學分	
		選修學分數合計		104	8	8	19	19	26	24	
		校訂必修及選修學分上限合計		134	14	14	26	26	28	26	
學分上限總計		186	31	31	31	31	31	31			
每週團體活動時間(節數)		12-18	3	3	3	3	3	3			
每週彈性學習時間(節數)		6-12	1	1	1	1	1	1			
每週總上課節數		210	35	35	35	35	35	35			

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)

109學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比		
部 定	一般科目		36學分	36	19.35%	系統設計	
	專業科目		16-20學分	4	2.15%	系統設計	
	實習科目			12	6.45%		
	合 計			52	27.96%	系統設計	
校 訂	必修	一般科目	124-140學分	6	3.23%	系統設計	
		專業科目		4	2.15%		
		實習科目		20	10.75%		
	選修	一般科目		18	9.68%		
		專業科目		30	16.13%		
		實習科目		56	30.11%		
	合 計			134	72.04%	系統設計	
	實習科目學分數			至少60學分	76	40.86%	系統設計
	應修習學分數			180-192學分	186學分		系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計		
六學期彈性學習時間合計		6-12節	6節		系統設計		
上課總節數		210節	210節		系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格						

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2.上課總節數＝應修習學分數＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	語文	國語文	→	國語文	→		→		→		→		
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		
	社會		→		→	歷史	→		→		→		
			→		→		→	地理	→		→		
	自然科學		→		→	物理	→		→		→		
			→		→		→	化學	→		→		
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→		
			→		→	美術	→	美術	→		→		
	綜合活動	生命教育	→		→		→		→		→		
			→	生涯規劃	→		→		→		→		
	科技		→		→		→		→		→	生活科技	
			→		→		→		→		→	資訊科技	
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→		
校訂科目	語文		→		→	語文表達	→	語文表達	→		→		
			→		→		→		→	應用文	→	應用文	
			→		→		→		→	語文能力訓練	→	語文能力訓練	
			→		→		→		→	英文時事通	→	英文時事通	
	數學		→		→	數學精算	→	數學精算	→		→		
			→		→		→		→	微積分	→	微積分	
	自然科學		→		→		→		→	觀光地理	→	觀光地理	
	藝術		→		→	山水美學	→	山水美學	→		→		
			→		→		→		→	繽紛飲料	→	繽紛飲料	
			→		→		→		→	扶桑風情畫	→	扶桑風情畫	
			→		→		→		→	商業電影大觀	→	商業電影大觀	
	綜合活動		→		→		→		→	水電配線控制	→	水電配線控制	
			→		→		→		→	投資與理財	→	投資與理財	
	科技		→		→		→		→	程式與機器人	→	程式與機器人	
			→		→		→		→	程式與機器人	→	程式與機器人	
	健康與體育	體能探索	→	體能探索	→	體能探索	→	體能探索	→	體能探索	→	體能探索	

(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	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→		→		
	實習科目	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→		→		→		→		
			→		→		→		→	飲料實務	→	飲料實務	
校訂科目	專業科目	食物學	→	食物學	→		→		→		→		
			→		→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→		
			→		→	宴會與會展管理	→	宴會與會展管理	→		→		
			→		→		→		→	飲務管理	→	飲務管理	
			→		→		→		→	餐廳管理	→	餐廳管理	
			→		→		→		→	觀光學概要	→	觀光學概要	
		餐旅日文與會話	→	餐旅日文與會話	→	餐旅日文與會話	→	餐旅日文與會話	→		→		
	實習科目		→		→		→		→	專題實作	→	專題實作	
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		
		中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習	→		→		→		→		
			→		→	西餐烹飪實習	→	西餐烹飪實習	→		→		
		房務技術	→	房務技術	→		→		→		→		
			→		→	餐飲服務實務	→	餐飲服務實務	→	餐飲服務實務	→	餐飲服務實務	
			→		→		→		→	異國料理	→	異國料理	
			→		→		→		→	養生蔬食	→	養生蔬食	
			→		→	中餐烹飪進階實習	→	中餐烹飪進階實習	→		→		
			→		→	旅遊實務	→	旅遊實務	→		→		
		蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習	→		→		→		→		
			→		→	烘焙實務	→	烘焙實務	→		→		
			→		→		→		→	中式麵食製作實習	→	中式麵食製作實習	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	12	12	12	12	12	12
學生自治及服務節數	12	12	12	12	12	12
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

- (一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本補充規定提出自主學習之申請。
 - (二) 選手培訓：由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前六個月為原則，申請表件如附件1-1；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加二週，申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。
 - (三) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
 - (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後二週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。
 - (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件3。
- (108年06月21日課發會通過)

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

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

(二) 學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多6人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。

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

(四) 每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、35人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。

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

(108年06月21日課發會通過)

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

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

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					自主學習	選手培訓	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校特色 活動		
	挑戰舌尖味蕾-在地美好食光	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	照明遇上積木語言-認識積木語言	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	生活日語旅遊篇	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	照明遇上積木語言-生活中的照明	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	玩轉軟體-基礎動態攝影與剪輯	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	玩轉軟體-邊玩邊學APP寫作程式	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

								○ 其它		
動手做童玩(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
挑戰舌尖味蕾-探訪鄉鎮味道	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
挑戰舌尖味蕾-旅食提案	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
學習檔案製作(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
生活日語餐飲篇	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
飲食文化賞析(彈性)	1	18	☒ 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	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
商業POP(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

音樂與動畫(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
挑戰舌尖味蕾-探訪鄉鎮味道	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
挑戰舌尖味蕾-旅食提案	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
學習檔案製作(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
生活日語餐飲篇	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
飲食文化賞析(彈性)	1	18	☒ 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	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
商業POP(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
								☐ 例行性		

音樂與動畫(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
挑戰舌尖味蕾-在地美好食光	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
照明遇上積木語言-認識積木語言	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
生活日語旅遊篇	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
照明遇上積木語言-生活中的照明	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
玩轉軟體-基礎動態攝影與剪輯	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
玩轉軟體-邊玩邊學APP寫作程式	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
動手做童玩(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
								☐ 例行性 ☐ 獨創		

挑戰舌尖味蕾-在地美好食光	1	6	☒ 餐飲技術科 ☐ 其他	☐	☐	☒	☐	性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
照明遇上積木語言-認識積木語言	1	9	☒ 餐飲技術科 ☐ 其他	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
生活日語旅遊篇	1	9	☒ 餐飲技術科 ☐ 其他	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
照明遇上積木語言-生活中的照明	1	9	☒ 餐飲技術科 ☐ 其他	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
玩轉軟體-基礎動態攝影與剪輯	1	9	☒ 餐飲技術科 ☐ 其他	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
玩轉軟體-邊玩邊學APP寫作程式	1	9	☒ 餐飲技術科 ☐ 其他	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
動手做童玩(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☐ 其他	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
挑戰舌尖味蕾-探訪鄉鎮味道	1	6	☒ 餐飲技術科 ☐ 其他	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
挑戰舌尖味蕾-旅食提案	1	6	☒ 餐飲技術科 ☐ 其他	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

								習 ○ 其 它		
學習檔案製作(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
生活日語餐飲篇	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
飲食文化賞析(彈性)	1	18	☒ 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	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
商業POP(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
音樂與動畫(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
挑戰舌尖味蕾-探訪鄉鎮味道	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
挑戰舌尖味蕾-旅食提案	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否

學習檔案製作(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 它 ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
生活日語餐飲篇	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 它 ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
飲食文化賞析(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 它 ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
自主學習	1	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 它 ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
商業POP(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 它 ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
音樂與動畫(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 它 ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
挑戰舌尖味蕾-在地美好食光	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 它 ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
照明遇上積木語言-認識積木語言	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 它 ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
								☐ 例行		

生活日語旅遊篇	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
照明遇上積木語言-生活中的照明	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
玩轉軟體-基礎動態攝影與剪輯	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
玩轉軟體-邊玩邊學APP寫作程式	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
動手做童玩(彈性)	1	18	☒ 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Youtuber學語文-背包課實用英文	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
多采多姿的生物世界(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
節慶文學(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
								☐ 例行性 ☐ 獨創性		

情境日語文化篇	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
遊程規劃與設計(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
服務學習	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☒ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
電腦科技探索趣-未來科技生活狂想曲	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
控制與觸控的邂逅-觸控0與1	1	9	☒ 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Youtuber學語文-用英語聊美食	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
商業禮儀(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
電腦科技探索趣-電腦元件認識與組裝	1	9	☒ 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Youtuber學語文-My Life生活英語	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

								習 ○ 其 它		
控制與觸控的邂逅-動手寫程式	1	9	☒ 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	18	☒ 餐飲技術 科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行 性 ☐ 獨創 性 ☐ 服務學 習 ☐ 其 它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
情境日語育樂篇	1	9	☒ 餐飲技術 科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行 性 ☐ 獨創 性 ☐ 服務學 習 ☐ 其 它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
服務學習	1	18	☒ 餐飲技術 科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行 性 ☐ 獨創 性 ☒ 服務學 習 ☐ 其 它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
電腦科技探索趣-未來科技生活狂想曲	1	9	☒ 餐飲技術 科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行 性 ☐ 獨創 性 ☐ 服務學 習 ☐ 其 它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
控制與觸控的邂逅-觸控0與1	1	9	☒ 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Youtuber學語文-用英語聊美食	1	6	☒ 餐飲技術 科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行 性 ☐ 獨創 性 ☐ 服務學 習 ☐ 其 它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
商業禮儀(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術 科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行 性 ☐ 獨創 性 ☐ 服務學 習 ☐ 其	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否

電腦科技探索趣-電腦元件認識與組裝	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	它 ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
跟著Youtuber學語文-My Life生活英語	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
控制與觸控的邂逅-動手寫程式	1	9	☒ 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	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
情境日語育樂篇	1	9	☒ 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Youtuber學語文-背包課實用英文	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
多采多姿的生物世界(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
節慶文學(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
								☐ 例行		

情境日語文化篇	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
遊程規劃與設計(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
情境日語育樂篇	1	9	☒ 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Youtuber學語文-背包課實用英文	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
多采多姿的生物世界(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
節慶文學(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
情境日語文化篇	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
遊程規劃與設計(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
								☐ 例行性 ☐ 獨創性		

服務學習	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☒ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
電腦科技探索趣-未來科技生活狂想曲	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
控制與觸控的邂逅-觸控0與1	1	9	☒ 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Youtuber學語文-用英語聊美食	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
商業禮儀(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
電腦科技探索趣-電腦元件認識與組裝	1	9	☒ 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Youtuber學語文-My Life生活英語	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
控制與觸控的邂逅-動手寫程式	1	9	☒ 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	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

								習 ○ 其 它		
遊程規劃與設計(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其 它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
服務學習	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ☐ 服務學習 ○ 其 它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
電腦科技探索趣-未來科技生活狂想曲	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其 它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
控制與觸控的邂逅-觸控0與1	1	9	☒ 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Youtuber學語文-用英語聊美食	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其 它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
商業禮儀(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其 它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
電腦科技探索趣-電腦元件認識與組裝	1	9	☒ 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Youtuber學語文-My Life生活英語	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

控制與觸控的邂逅-動手寫程式	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 其它 ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
自主學習	1	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
情境日語育樂篇	1	9	☒ 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Youtuber學語文-背包課實用英文	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
多采多姿的生物世界(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
節慶文學(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
情境日語文化篇	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
電影文學	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
								☐ 例行		

學習歷程製作	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
英語歌曲賞析	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
日本時事	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
數學遊戲	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
全球面面觀	1	18	☒ 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	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
學習歷程製作	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
英語歌曲賞析	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
								☐ 例行性 ☐ 獨創性		

日本時事	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
數學遊戲	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
全球面面觀	1	18	☒ 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	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
電影文學	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
電影文學	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
學習歷程製作	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
英語歌曲賞析	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
日本時事	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

								習 ○ 其 它		
數學遊戲	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
全球面面觀	1	18	☒ 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	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
學習歷程製作	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
英語歌曲賞析	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
日本時事	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
數學遊戲	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
全球面面觀	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	○ 例行性 ☐ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

		自主學習	1	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 它 ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		電影文學	1	18	☒ 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

國立水里高級商工職業學校課程評鑑實施計畫

108年11月22日課程發展委員會通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 9人組成課程自我評鑑小組。
 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四) 全校教師：參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

- (一) 課程發展委員會實施自我評鑑：
 1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
 2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
 3. 依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
 4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑（運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等）。
 5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
 6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
 7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。
- (二) 教學單位實施自我檢核
 1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
 2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑流程規劃

- (一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組。
- (二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案：
 1. 課程評鑑計畫草案。
 2. 擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案。
- (三) 課程發展委員會通過相關計畫：

1. 課程自我評鑑計畫。

2. 課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃。

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

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

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

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

七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目與時程

(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組：8-10月

(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案：8-10月

(三) 課程發展委員會通過相關計畫：8-10月

(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核：11月-4月、5-6月

(五) 完成課程自我評鑑報告草案：5-6月

(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告：5-6月、7月

(七) 結果運用之後續規劃與持續改善：8-10月、11月-4月

八、課程自我評鑑結果運用

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

(二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。

(三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。

(四) 激勵教師進行課程及教學創新。

(五) 增進教師對課程品質之重視。

(六) 修正學校課程計畫。

(七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

國立水里高級商工職業學校課程評鑑實施計畫

108 年 11 月 22 日課程發展委員會通過

一、 依據

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、 目的

- (一) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、 課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 - 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 9 人組成課程自我評鑑小組。
 - 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。

- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。
- (四) 全校教師：參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：運用或分析該管主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

（一）課程發展委員會實施自我評鑑：

- 1.進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
- 2.協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
- 3.依需求邀請據教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
- 4.依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑（運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等）。
- 5.統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
- 6.依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
- 7.依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

（二）教學單位實施自我檢核

- 1.各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
- 2.依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - （1）依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - （2）依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑流程規劃

- (一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組。
- (二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案：
 - 1.課程評鑑計畫草案。
 - 2.擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案。
- (三) 課程發展委員會通過相關計畫：
 - 1.課程自我評鑑計畫。
 - 2.課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃。
- (四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核：科/學科教學研究會與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核。
- (五) 完成課程自我評鑑報告草案：課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，完成課程自我評鑑報告草案。
- (六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告：課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫。
- (七) 結果運用之後續規劃與持續改善：各行政單位與學科/群科教學研究會及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善。

七、課程自我評鑑時程規劃

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

八、課程自我評鑑結果運用

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

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	投資與理財		
	英文名稱	Investment and Money Management		
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	0/0/0/0/2/2			
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1. 認識理財的意義與重要性 2. 認識自己對風險的承受度，以正確選擇理財的種類與自己適合的投資方式 3. 瞭解理財的種類 4. 能於生活中運用理財的知識 5. 能學會管理與分配自己的金錢			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 投資理財重要性	投資理財介紹、重要性說明	4	
(二)(二) 金錢規劃-收支	簡易記帳、想要與需要概念	8	
(三)(三) 銀行各項單據練習	存款單、提款單、匯款單及郵政劃撥單填寫	4	
(四)(四) 投資理財種類-存款	介紹存錢的方法、介紹定期存款、利息計算-單利及複利	12	
(五)(五) 投資理財種類-保險	保險意義、重要性、種類、實例介紹	10	
(六)(六) 風險承受度、報酬率	風險承受度種類、報酬率計算	4	
(七)(七) 投資理財種類-股票	如何開戶、股票種類、簡易看盤介紹、買賣股票金額計算、虛擬投資	10	
(八)(八) 投資理財種類-基金	基金介紹、簡易基金買賣介紹	8	
(九)(九) 投資理財種類-外匯	簡易外匯買賣介紹	4	
(十)(十) 理財大富翁	簡易財務報表介紹及理財大富翁操作應用	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 學習單與考試測驗 2. 分組報告 3. 實作		
教學資源	1. 坊間書籍 2. 金融監督管理委員會、證券、基金等網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 與時事結合，並配合實作 2. 部分課程需使用電腦教室		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	山水美學
	英文名稱	Landscape aesthetics
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☒ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☒ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☐ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識自然環境 二、培養學生愛好運動投入自然 三、培養學生美感內涵建構在地美學觀	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)認識環境	認識日月潭	2	
(二)(二)船隻介紹	海洋艇動作介紹	2	
(三)(三)船隻操作	海洋艇操舟練習	2	
(四)(四)船隻操作	海洋艇操舟練習	2	
(五)(五)操舟探秘	海洋艇日月潭水域操舟探秘(一)	2	
(六)(六)操舟探秘	海洋艇日月潭水域操舟探秘(二)	2	
(七)(七)山野安全知能	山野教育介紹	2	
(八)(八)山野安全知能	溯溪技術暨溪流安全	2	
(九)(九)地圖判讀與定位	地圖判讀與山野定位	2	
(十)(十)野外救護	緊急醫療及野外救護	2	
(十一)(十一)山野教育	定向越野(一)	2	
(十二)(十二) 山野教育	定向越野(二)	2	
(十三)(十三)認識土地	認識土地倫理，土地主體性之單元介紹	2	
(十四)(十四)在地風景與人文	在地風景、人文特色介紹	2	
(十五)(十五)在地藝術家	在地藝術家介紹及作品欣賞	2	
(十六)(十六)在地圖像	在地圖像與色彩解析	2	
(十七)(十七)環境議題	以環境議題—繪製作品、表現在地特色	2	
(十八)(十八) 作品欣賞	環境議題學生作品鑑賞	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 操舟動作測驗。 2. 心得報告。		
教學資源	南投縣划船、輕艇委員提供水上活動必需器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、相關水上人員保險 二、聘任專業水上救生人員協助		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	語文表達		
	英文名稱	Language Expressions I II		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/2/2/0/0			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1.透過書寫練習掌握文辭的駕馭能力。 2.培養學生運用聲音適切表達情意的能力 3.在寫作中確立自我的價值觀。 4.豐富生活觀察、感受力。 5.養成主動學習國語文的態度。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)生活寫作	自傳、讀書計畫、生活隨筆、生活態度的省思	36	
(二)閱讀活動的指導	閱讀方式、讀書心得	4	
(三)讀書會的帶領與執行	讀書會小組活動及閱讀分享	10	
(四)相關資料的蒐集整理	彙整讀書資料	6	
(五)連結語言與文學的學習相關學習	學習心得、心情小語、、人物摹寫、校園寫景	16	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	作業繳交、上台分享、小組參與		
教學資源	坊間書籍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 宜多?用講述法、發表法、問答法、練習法、討論法、欣賞法、自學輔導法、觀摩法、演示法、戲劇表演法、結合科技資源的教學、分組討論法		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文		
	英文名稱	Practical 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	0/0/0/0/2/2			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1.指導學生認識各種應用文之特性與價值 2.培養學生正確的處事態度，發展良好的人際關係 3.提升學生寫作應用文的技巧與能力，因應實際生活與職業工作之需要			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 緒論	說明授課規定、授課大綱、指定作業、成績考核與上課方式。	2	
(二)(二) 公文	書狀 單據 會議文書契約 規章、啟事、題辭與標語 慶弔文教學	20	
(三)(三) 自傳與履歷	履歷自傳、習作與觀摩	16	
(四)(四) 廣告文案企劃概論	1廣告與企劃文案教學、習作與觀摩 2. 企劃書寫作技巧與習作	16	
(五)(五) 新聞稿	新聞稿撰寫技巧與習作	12	
(六)(六) 簡報製作	簡報達人演講影片觀摩與習作	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂講授與考試測驗 2. 分組報告 3. 學習態度		
教學資源	1. 坊間書籍 2. 配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 選文力求內容旨趣切合時宜，並兼顧當代議題，啟發學生思考。 2. 課外讀物之選材文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充 3. 樣式多元符合社會脈動		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學精算		
	英文名稱	Math actuarial		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☒ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/2/2/0/0			
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1.培養學生具備學好數學的信心與態度。 2.培養學生統整數學各單元概念，強化生活情境與問題理解的能力。 3.培養學生具備將現實情境的問題轉化為數學問題的能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)平面座標系	1.平面向量 2.向量的內積 3.面積的計算方法 4.直線方程式	8	
(二)(二)數列與級數	1.等差數列與級數 2.等比數列與級數	6	
(三)(三)三角函數	1.有向角及其度量 2.三角函數的基本性質 3.任意角的三角函數 4.正弦與餘弦定理	12	
(四)(四)指數與對數	1.指數的性質 2.指數函數及其圖形 3.對數的性質 4.對數函數及其圖形	12	
(五)(五)圓	1.圓的方程式 2.圓與直線的關係	8	
(六)(六)排列組合	1.直線排列 2.重複排列 3.組合	12	
(七)(七)機率與統計	1.集合的基本概念 2.機率的運算 3.數學期望值 4.統計的基本概念 5.統計資料整理	14	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	作業、紙筆測驗、口試		
教學資源	自編講義、網路資源、計算機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選以基礎、簡易為主，提供數據盡量用簡單的整數。 2.教學方法注意學生的差異化，目標讓所有學生能建立數學觀念，並簡易計算。 3.評量方式以作業、紙筆測驗為主，對於學習成效低落的學生輔以簡易口試。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體能探索		
	英文名稱	Physical exploration		
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	1/1/1/1/1			
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	提升體能			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)律動與體能遊戲	手腳四肢的協調能力	6	
(二)壘包停看聽	支撐與肌力，地面爬行的四肢移動方法	6	
(三)小熊螃蟹走	肌力與協調，地面移動的多種方法	6	
(四)過橋山洞行	平衡與支撐，地面移動的多種方法動態平衡的移動技巧 雙人過橋的身體感覺	6	
(五)爬網繩索遊	協調與敏捷，上肢的抓握懸垂能力 遵守爬網區安全規則	6	
(六)抱石蜘蛛人	綜合體能手腳四肢的協調能力遵守攀岩區安全規則表現自我成長與進步	6	
(七)爬竿	訓練手腳協調	6	
(八)走繩考驗	訓練平衡感	6	
(九)攀樹體驗	主要訓練體力，動作協調，增加膽量	6	
(十)墊上核心運動	訓練核心肌群	6	
(十一)飛越高山跳箱	協調能力、四肢大肌肉訓練、爆發力訓練	6	
(十二)雙手萬能	團隊合作訓練、身體穩定與平衡訓練、手眼協調	6	
(十三)跳繩	協調能力，訓練平衡感	6	
(十四)正中目標飛盤	訓練投擲能力與小肌肉發展及力量控制	6	
(十五)彈力帶	小肌肉發展訓練及力量控制	6	
(十六)肌力訓練	徒手體能活動	6	
(十七)棒球九宮格	訓練投擲能力及力量控制	6	
(十八)體能大考驗	體能闖關遊戲	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	體適能測驗		
教學資源	體育器材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 探索體驗、操作教學、多媒體應用教學		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	繽紛飲料		
	英文名稱	Flourishing Beverage		
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	0/0/0/0/2/2			
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	熟悉非酒精飲料調製的相關知識及技能			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、茶類的認識與應用	1. 茶之分類及特性 2. 茶的栽種與製作 3. 茶的沖泡器具認識 4. 茶的沖泡 5. 各式茶飲的製作	18	
(二)二、花茶的認識與應用	1. 認識各種花草茶及其功效 2. 花草茶的沖泡與供應。	10	
(三)三、養生茶的認識與應用	1. 養生茶的材料認識 2. 養生茶的調配 3. 養生茶的烹煮	8	
(四)四、咖啡的認識與沖泡	1. 咖啡的歷史與遷徙 2. 咖啡的種類及特性 3. 咖啡豆的栽種與後製 4. 咖啡的沖煮法 5. 咖啡的沖煮法操作	8	
(五)五、特調咖啡的調製	各式特調咖啡的製作	8	
(六)六、果汁	1. 各種水果的認識 2. 各式果汁的製作	8	
(七)七、氣泡飲	1. 氣泡水的認識 2. 調味氣泡飲的製作	4	
(八)八、飲料與點心的搭配	1. 簡易點心的製作 2. 飲料與點心的搭配	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
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，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。
2. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	扶桑風情畫		
	英文名稱	Introduction To Japan		
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	0/0/0/0/2/2			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1. 認識日本地理、歷史。 2. 認識日本各地旅遊景點。 3. 認識日本年中行事。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)日本地理	日本地理概說	8	
(二)(二)日本歷史	日本歷史概說	8	
(三)(三)日本旅遊	1. 北海道旅遊景點 2. 本州旅遊景點 3. 四國旅遊景點 4. 九州旅遊景點	20	
(四)(四)日本的年中行事	1. 一年的慶典與生活	36	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。		
教學資源	教科書、教師蒐集之資料、網路資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)選取合於學生程度之題材，激發學生學習的興趣。 2. 教學方法 (1)講演法、口頭問答法、練習法、分組練習、背誦法。 (2)營造輕鬆自然氣氛，盡量鼓勵學生主動學習。 3. 教學相關配合事項 (1)準備教材時，宜多引較新之相關資料，以免內容太過陳舊，不符合現況。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業電影大觀		
	英文名稱	Commercial Movies Appriciation.		
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	0/0/0/0/2/2			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1.藉由電影欣賞來了解財務、行銷、理財的簡單基本概念。 2.學習重點分析、統整、團隊討論、溝通與表達之能力 3.建立正確的態度、及引導正確之價值觀，並激發正向的思考能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 財務類電影欣賞	電影重點概述與引導、內容欣賞與討論、基本財務概念介紹	12	
(二)(二) 行銷類電影欣賞	電影重點概述與引導、內容欣賞與討論、基本行銷概念介紹	12	
(三)(三) 理財類電影欣賞	電影重點概述與引導、內容欣賞與討論、基本理財概念介紹	12	
(四)(四) 商業職業道德類電影欣賞	電影重點概述與引導、內容欣賞與討論、引導正確之價值觀。	12	
(五)(五) 商業心理類電影欣賞	電影重點概述與引導、內容欣賞與討論、建立正確的態度。	12	
(六)(六) 商業勵志類電影欣賞	電影重點概述與引導、內容欣賞與討論、激發正向的思考能力。	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.口試發表 2.分組報告 3.學習單		
教學資源	1.坊間書籍 2.網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 電影內容切合時宜，啟發學生思考。 2. 配合電影內容設計適合之學習單，培養學生分析、統整之能力。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	程式與機器人		
	英文名稱	Application software programming And robot application		
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	0/0/0/0/2/2			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1. 透過零件組裝，引導學生動手建構創意機器人。 2. 透過「App Inventor 圖控程式」來開發手機 App 操控機器人。 3. 透過 App 來讓學生實際與機器人進行互動，以提高學習動機與興趣。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)應用程式設計	1. App Inventor 拼圖程式的開發環境 2. 進到 App Inventor 2 雲端開發網頁 3. App Inventor 2 的整合開發環境 4. 撰寫第一支 App Inventor 程式 5. App Inventor 程式的執行模式 6. 管理自己的 App Inventor 專案	36	
(二)程式與機器人應用	1. 手機 App 程式撰寫與修改。 2. 基本車組裝與操作控制 3. 觸碰感測器組裝與操作控制 4. 光源感測器組裝與操作控制 5. IR 紅外線(或超音波)感測器組裝與操作控制 6. 機器手臂組裝與操作控制	36	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	隨堂口試、測驗、分組討論		
教學資源	坊間書籍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本科目在實習工場上課、實際操作、撰寫程式為主		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	語文能力訓練		
	英文名稱	Basic language ability training		
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	0/0/0/0/2/2			
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1. 培養學生語文表達及應用之基本能力。 2. 指導學生具備溝通協調、理性思辨、專業統整、終身學習之能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)重要形音義辨識	重要字形、字音、字義辨識及應用	4	
(二)(二)重要詞語辨識	詞語古今衍義、外來文化語言、e世代社會語言辨識與應用	4	
(三)(三)重要成語辨識	成語古今衍義、成語認識及活用	4	
(四)(四)基本詞性辨識	詞性的活用、文句同字詞性的變化、致使動詞與意謂動詞的辨識	4	
(五)(五)複詞種類辨識	合義複詞與衍聲複詞的辨識與應用	4	
(六)(六)文法結構辨識	句子的基本成分、單句結構及特殊句式的認識與應用	4	
(七)(七)複句結構辨識	假設複句、比較複句、因果複句的認識與應用	4	
(八)(八)修辭辨識	基本修辭判斷與活用	4	
(九)(九)六書辨識	漢字的特質、文字學的定義、六書的認識	4	
(十)(十)古典詩詞欣賞與閱讀	古典詩歌的定義、發展與流派、詩人代表及作品賞析	4	
(十一)(十一)現代詩欣賞與閱讀	現代詩的定義、發展與流派、現代詩人代表認識與比較	4	
(十二)(十二)現代詩賞析及寫作	現代詩詠人詩篇及詠物詩篇賞析、練習創作	4	
(十三)(十三)現代散文欣賞與閱讀	現代散文的定義與發展、現代散文家介紹	4	
(十四)(十四)現代散文賞析及寫作	現代散文家作品賞析、練習創作	4	
(十五)(十五)現代小說欣賞與閱讀	現代小說的定義與發展、現代小說家介紹	6	
(十六)(十六)古典小說欣賞與閱讀	古典小說的定義與發展、古典小說家及作品介紹	6	
(十七)(十七)書信、柬帖辨識與應用	書信概說、信箋的寫作、信封的寫作與柬帖的種類、柬帖的用語介紹與活用	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 分組討論、完成學習單 30% 2. 實作 30% 3. 口語報告 40%		
教學資源	1. 坊間書籍 2. 配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 課外讀物之選材文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充 2. 樣式多元符合社會脈動
--------	--

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文時事通
	英文名稱	English News
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	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	透過閱讀時事英文，增進學生閱讀能力，培養多元國際觀以及關心時事的習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)環保議題	1.單字與片語學習(一) 2.文法與句型練習(一) 3.閱讀技巧訓練(一)	12	
(二)(二)經濟議題	1.單字與片語學習(二) 2.文法與句型練習(二) 3.閱讀技巧訓練(二)	12	
(三)(三)國際局勢	1.單字與片語學習(三) 2.文法與句型練習(三) 3.閱讀技巧訓練(三)	12	
(四)(四)人道關懷	1.單字與片語學習(四) 2.文法與句型練習(四) 3.閱讀技巧訓練(四)	12	
(五)(五)醫療議題	1.單字與片語學習(五) 2.文法與句型練習(五) 3.閱讀技巧訓練(五)	12	
(六)(六)藝文議題	1.單字與片語學習(六) 2.文法與句型練習(六) 3.閱讀技巧訓練(六)	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1.紙筆測驗 2.口頭問答 3.書面報告		
教學資源	1.補充教材 2.網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選以英文時事為主，輔以網路影音資源，例如CNN、BBC、Youtube等網站。 2.教學強調增加單字與片語詞彙量，釐清文法句型結構，並且培養閱讀技巧。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	水電配線控制
	英文名稱	Hydropower wiring control
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	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☐ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	學習基本電學知識理、家庭水電裝配原理及故障維修技能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工場安全及衛生	工業安全及衛生設施 消防安全	4	
(二)用電常識及用電安全	開關插座及器具之裝配介紹 單相二線式及單相三線式配線之認識	16	
(三)屋內配線	導線選用及線徑測量 導線接頭之壓接、鉗接及絕緣處理 分電盤及瓦時計之裝配 PVC管配管之認識 綜合配管及配線	16	
(四)家庭照明及電熱器具介	家庭照明器具之認識、安裝及檢修 家庭電熱器具之認識安裝及檢修	12	
(五)低壓工業配線	電動機啟動、停止控制 基本器具認識、使用及裝配介紹 單相感應電動機正逆轉原理及控制 三相感應電動機正逆轉原理及控制 水塔水位控制裝置原理	12	
(六)家庭用水設備	給水另件損壞更新常識 馬桶水箱另件漏水處理 瓦斯熱水器、瓦斯調節器簡介 瞬間電熱器安裝與修理	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗及實作		
教學資源	教科書、投影片、網路上之豐富教學資源…等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科以在教室由老師上課講解為主，宜配合相關實習。 二、除教科書外，善用各種實例示範講解，以加強學習效果。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微積分
	英文名稱	Calculus
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	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	定位為大一微積分導讀，提供學生提前修習大學課程的管道。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)極限與函數	1. 數列及其極限 2. 函數的概念 3. 函數的極限	24	
(二)(二)導函數	1. 導函數的定義 2. 函數性質的判定 3. 連鎖律 4. 函數的微分	24	
(三)(三)積分	1. 不定積分 2. 變換代換法 3. 定積分的基本意義	24	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	作業、紙筆測驗、口試		
教學資源	自編講義、網路資源、計算機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選以基礎、簡易為主，提供數據盡量用簡單的整數。 2. 教學方法注意學生的差異化，目標讓所有學生能建立微積分觀念，並簡易計算。 3. 評量方式以作業、紙筆測驗為主，對於學習成效低落的學生輔以簡易口試。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光地理		
	英文名稱	Geography of Tourism		
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	0/0/0/0/2/2			
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修科目	☐ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	一、增廣學生對觀光地理的認知。 二、增進學生對觀光地理方面的探究技能。 三、提高學生對觀光地理方面的學習興趣。 四、使學生能將所學運用於觀光旅遊和實際生活中。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 緒論	1. 觀光地理興起與類型 2. 國際旅遊市場現況與世界六大旅遊地區	4	
(二)(二) 台灣篇	1. 台灣自然旅遊資源 2. 台灣人文旅遊資源	8	
(三)(三) 中國篇	1. 中國北方、中部旅遊資源 2. 中國南方、西部旅遊資源	4	
(四)(四) 東亞太平洋區-東亞篇	1. 東北亞地區旅遊資源 2. 東南亞地區旅遊資源	12	
(五)(五) 東亞太平洋區-大洋洲篇	1. 澳洲大陸旅遊資源 2. 大洋洲群島旅遊資源	8	
(六)(六) 南亞中東篇	1. 南亞和中亞旅遊資源 2. 中東旅遊資源	4	
(七)(七) 非洲篇	1. 非洲北部旅遊資源 2. 非洲南部旅遊資源	4	
(八)(八) 歐洲篇	1. 南歐旅遊資源 2. 西歐旅遊資源 3. 北歐旅遊資源 4. 東歐旅遊資源	12	
(九)(九) 北美洲篇	1. 美國旅遊資源 2. 加拿大旅遊資源	8	
(十)(十) 中南美洲篇	1. 中美洲旅遊資源 2. 南美洲旅遊資源	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、出席率，上課態度表現 二、紙筆測驗 三、功課作業		
教學資源	一、高職與大學相關書籍。 二、坊間中外觀光相關圖書或雜誌。 三、網際網路查詢觀光地理領域相關之資料。		
	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 1. 教材由教師選用適當教科書或自行編寫。		

教學注意事項

2. 蒐集日常觀光地理領域之相關資訊、圖片、表格、宣傳刊物等作輔助材料。

二、教學方法

1. 教師視內容適切性結合教學方法，如講述法、問答法、小組討論或多媒體教學等以提升學習效果。。
2. 教師於教學時，加入實務範例或融入時事以提高學生學習興趣，並融入職業道德、環境教育等公民素養觀念。
3. 以實務與理論相配合，提高學習效果。
4. 利用各種教學媒體，以提高學習興趣，並參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會與會展管理
	英文名稱	Banquet&MICE Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解宴會之基本概念 二、瞭解宴會廳設備、宴會成本控制及銷活動 三、瞭解中、西式宴會服務 四、瞭解餐飲禮儀、外燴安排 五、瞭解會展產業 六、瞭解如何安排會展活動 七、瞭解禮賓接待、貴賓迎接等流程	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、緒論	1. 宴會之基本概念 2. 宴會部門組織 3. 宴會部門工作職掌 4. 宴會服務安排	2	
(二)二、宴會廳設備	1. 宴會廳組常用器皿 2. 宴會廳營業器材 3. 宴會廳家具介紹 4. 餐廳部與其他單位的關係	3	
(三)三、宴會成本控制及銷活動	1. 宴會成本控制 2. 宴會廳各項管銷費用編列 3. 宴會促銷活動	2	
(四)四、中式宴會服務	1. 中式宴會擺設與布置 2. 中式宴會服務 3. 餐桌的設計與布置	2	
(五)五、西式宴會服務	1. 西式宴會擺設與布置 2. 西式宴會服務 3. 西餐的服務流程	2	
(六)六、餐飲禮儀	1. 席次的安排 2. 用餐的禮節 3. 服務人員的服務準則	2	
(七)七、外燴安排	1. 外燴的服務流程 2. 外燴的成本估算 3. 外燴的規劃	3	
(八)八、會展產業介紹	1. 會展產業之基本概念 2. 會展產業之活動分類 3. 會展功能特性 4. 國際會展現況	4	
(九)九、會展活動安排	1. 會展活動程序與議程規劃 2. 邀請協辦參與籌辦 3. 會展議題邀集稿件 4. 展覽活動招商	4	
(十)十、會場選擇、食宿交通安排	1. 會場選擇基本原則 2. 會場空間規劃配置 3. 會場食宿基本原則	4	

	4. 交通運輸作業要點		
(十一)十一、禮賓接待、貴賓迎接	1. 禮賓接待作業基本原則 2. 安排貴賓接送與簡報要領	4	
(十二)十二、展覽席位及動態展示規劃執行	1. 安排展覽席位基本原則 2. 籌畫動態、靜態展位安排	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 測驗評量：單元測驗 2. 作業評量：單元練習 3. 活動評量：發問法、參與態度與學習表現 4. 檔案評量：書面資料		
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 2. 蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍，作為輔助教材。 3. 教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容之難易，應適合學生程度。 2. 教材融入實務範例，引發學習動機。 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣。 4. 連結實地參訪，增進專業知能。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光學概要
	英文名稱	Outlines of 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	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一 瞭解觀光事業價值與觀光資源之規劃與管理。 二 培養學生對觀光整體環境之認識。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一 觀光產業的概念	1. 觀光產業的意義 2. 觀光產業的起源與發展 3. 觀光產業的範疇 4. 觀光客的意義 5. 觀光產業相關名詞	14	
(二)二 觀光發展政策與觀光組織	1. 我國與國際觀光產業發展概況 2. 觀光組織 3. 國際性主要觀光組織	12	
(三)三 觀光服務業	1. 服務業的涵義 2. 服務業的特性 3. 觀光服務的內涵 4. 觀光服務業的經營管理	14	
(四)四 觀光市場與行銷	1. 觀光市場的概念 2. 觀光需求與供應 3. 觀光行銷的概念	12	
(五)五 觀光資源規劃與管理	1. 觀光資源的概念 2. 觀光資源規劃 3. 觀光資源開發與管理	16	
(六)六 導遊與領隊	1. 導遊與領隊的概念 2. 導遊接待業務 3. 領隊作業	16	
(七)七 觀光人力資源運用	1. 觀光人力資源發展 2. 觀光人力資源管理 3. 觀光人力資源培訓 4. 觀光人力規劃	16	
(八)八 觀光衝擊與觀光未來發展方向	1. 觀光衝擊 2. 我國觀光產業發展重點 3. 觀光產業未來發展趨勢	8	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 3. 針對技能部分施以口頭或書面報告評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 教材配合相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
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.善用多媒體教學，提高學習興趣。
- 2.連結實地參訪，增加專業知識。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅日文與會話
	英文名稱	Hospitality Japanese Oral 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	2/2/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第一學年 第一學期 第一學年 第二學期 第二學年 第一學期 第二學年 第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、學會基本日語會話技巧。 二、學會基本日語文法。 三、透過學習日語同時了解到日本文化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)日文發音	學習五十音及町假名、片假名。	16	
(二)學習基本句型	學習基本句型	24	
(三)基本會話	基本會話練習	28	
(四)提高會話表達能力	透過單字延申、文法解釋，擴大會話內容	40	
(五)出團用語	(一)入境手續。(二)海關行李對話。(三)行李之搬運。(四)行李損壞或遺失之處理。(五)航空公司櫃台登機手續。(六)出境手續。(七)證照、財物遺失。(八)登機廣播及席次。(九)機上服務用語。	36	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	口語測驗、紙筆測驗		
教學資源	一、坊間餐旅日文用書。二、教師自行設計教案或蒐集資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、以實務與理論相配合，提高學習效果。二、用各種教學媒體，以提高學習興趣。三、教師應參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文與會話
	英文名稱	Hospitality English and 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	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)培養職場的基本英語會話能力，以因應餐旅業工作中基本需求。 (二)強化英語基礎及興趣。 (三)啟發學生自我學習、繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)發音及語調訓練	1. 單字音標及發音訓練。 2. 重音練習。 3. 句子之語調訓練。	6	
(二)打招呼	1. 早午晚見面之問候語。 2. 簡單寒暄及道別。 3. 自我介紹。	4	
(三)數詞	1. 數字及序數之說明。 2. 數量之表示。	4	
(四)時間的說明	1. 時、分、秒的說法。 2. 時間的說明。 3. 年、月、日、星期的說明。	4	
(五)方向及位置	1. 東、西、南、北、上、下、左、右的說明。 2. 室內設施位置及地點的說明。 3. 市區方向及地點的說明。	4	
(六)感謝及道歉	1. 表示感謝時。 2. 表示歉意時。	4	
(七)天氣說明	1. 氣候說明。 2. 氣溫說明。 3. 衣著說明。	4	
(八)櫃檯服務(上)	1. 訂房服務。 2. 來訪客人的接待。 3. 寄放及保管物品。 4. 代寄郵件。	4	
(九)櫃檯服務(下)	1. 住宿手續的登記。 2. 晨喚服務。 3. 住房服務。 4. 洗衣服務。 5. 停車及叫車服務。 6. 失物招領。 7. 其他服務。	4	
(十)電梯服務	1. 客人招呼。 2. 樓層說明。 3. 抵達說明及道別。	2	
(十一)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。	4	

	5. 國際電話使用說明。		
(十二) 迎接客人	1. 歡迎客人的光臨。 2. 帶位及領檯。 3. 客滿及等候之客人的招呼。 4. 併桌時之應對。	4	
(十三) 客房餐飲服務	1. 客房內餐飲服務並介紹菜。 2. 費用說明。 3. 接受訂餐。	4	
(十四) 認識食材及菜單	1. 認識基本食材。 2. 瞭解烹調方法。 3. 瞭解菜單內容。	8	
(十五) 餐廳點菜及上菜	1. 送菜單與點菜及介紹菜服務。 2. 送茶水。 3. 上菜。	6	
(十六) 吧檯及飲料、酒水服務	1. 飲料的分類。 2. 吧檯基本用語。 3. 送飲料單及點酒水服務。 4. 服務酒水。	6	
(十七) 用餐中的服務	1. 換煙灰缸。 2. 換碗盤。 3. 清理桌面。 4. 補充酒水。	6	
(十八) 出納及送客	1. 金額說明。 2. 稅金及服務費說明。 3. 付款方式。 4. 找零與收據。 5. 換外幣。 6. 退房付費。 7. 道謝及送客。	6	
(十九) 旅遊	1. 預訂旅館。(不與訂房內容重覆) 2. 安排旅遊行程。 3. 旅遊景點。 4. 安排交通。 5. 購物。	8	
(二十) 航空	1. 預訂機位。 2. 確認班機。 3. 登機手續及接機。 4. 行李託運及提領。 5. 安檢通關。 6. 行李破損及遺失。 7. 機上服務。	6	
(二十一) 宣佈及廣播服務	1. (機場與飛機上)廣播用語及事情宣佈。 2. (領隊、導遊)出發、抵達及集合時間地點說明。 3. (飯店、餐廳)地震、火災、停電等緊急狀況說明。	4	
(二十二) 抱怨的處理	1. 出菜慢時。 2. 出錯菜時。 3. 菜中有異物時。 4. 對餐具的抱怨。 5. 弄髒客人衣物時。 6. 別的客人太吵時。 7. 電器故障時。 8. 冷氣太冷或太弱時。 9. 飛機行程等延誤時。	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	筆試及口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。		
教學資源	大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習，上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容並激發學生學習興趣。		

以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬，以收實效。
儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。
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9-2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲務管理
	英文名稱	Beverage Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識酒精飲料的類別，特性及服務方式。 2. 熟悉酒吧組織結構及人員管理方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)概論	1. 酒的概論? 2. 蒸餾烈酒簡史	6	
(二)(二)酒吧介紹	1. 酒吧介紹 2. 吧檯和後吧檯的設備工具	6	
(三)(三)吧檯設計	1. 吧台設計 2. 布局與設計	4	
(四)(四)烈酒	烈酒 1. 棕色烈酒：一般與蘇格蘭威士忌 2. 白色烈酒：伏特加、琴酒、蘭姆酒和龍舌蘭酒	10	
(五)(五)餐後酒	餐後酒認識	10	
(六)(六)香甜酒	香甜酒認識	6	
(七)(七)茶飲料	茶飲料認識	8	
(八)(八)茶飲料	如何製作茶包	6	
(九)(八)啤酒	1. 啤酒的種類 2. 釀製啤酒的基礎知識	6	
(十)(九)葡萄酒	1. 葡萄酒的種類 2. 葡萄品種	6	
(十一)(十)飲料採購	飲料採購、驗收、儲藏與庫存	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分進行紙筆測驗及書寫單元主題作業。 2. 針對情意部分以個人之學習態度進行評量。 3. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之圖書資料。 2. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐旅主管機關與相關產業資訊。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、雜誌及網路資源。 各單元交互實施，由淺入深，並注意學生個別差異調整教學內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容之難易，應適合學生程度 2. 教材融入實務範例，引發學習動機 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣 4. 連結實地參訪，增進專業知能		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳管理
	英文名稱	Restaurant Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐廳管理目的 二、瞭解餐廳組織基本原則、型態、架構 三、瞭解餐廳人事管理 四、瞭解餐廳物料管理 五、瞭解餐廳服務心理學 六、瞭解餐廳事務管理 七、瞭解餐廳成本控制 八、瞭解餐廳管理趨勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、緒論	1. 餐廳管理的意義 2. 餐廳管理的目的 3. 餐廳管理的方法	4	
(二)二、餐廳組織	1. 餐廳組織的基本原則 2. 餐廳各部門的工作職責 3. 餐廳組織架構 4. 餐廳部與其他單位的關係	12	
(三)三、餐廳人事管理	1. 人力資源管理概念 2. 人員的遴選與任用 3. 員工心理挫折與激勵 4. 員工服務守則 5. 員工職前與在職訓練	10	
(四)四、餐廳物料管理	1. 餐廳物料管理意義 2. 物料的分類與管理 3. 物料採購相關作業 4. 物料驗收作業、倉儲作業 5. 物料發放、盤點作業	12	
(五)五、餐廳服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨處理	8	
(六)六、事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	10	
(七)七、成本控制	1. 成本控制的意義 2. 成本的分類 3. 成本計算方法 4. 成本分析	12	
(八)八、餐廳管理趨勢	1. 現代管理制度 2. 現代市場行銷方式	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 測驗評量：單元測驗 2. 作業評量：單元練習 3. 活動評量：發問法、參與態度與學習表現		

	4. 檔案評量：書面資料
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 2. 蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍，作為輔助教材。 3. 教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容之難易，應適合學生程度。 2. 教材融入實務範例，引發學習動機。 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣。 4. 連結實地參訪，增進專業知能。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Introduction of Food Principles
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	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識。 二、瞭解各類食物的特性及營養價值。 三、瞭解各類食物製備時將發生的變化。 四、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、食物學概論	1. 食物學範圍 2. 食物學與餐飲之關係 3. 食物與健康的關係	2	
(二)二、食物主要營養成分	1. 營養素概論 2. 蛋白質的組成、分類、功能、需要量與食物來源 3. 醣類的組成、分類、功能、需要量與食物來源 4. 脂肪的組成、分類、功能、需要量與食物來源 5. 維生素概論 6. 礦物質的定義、分布、功能、重要性與需求量 7. 水在人體的分布、功能、重要性及需求量	28	
(三)三、食物的特殊成分	1. 食物中的酵素 2. 食物中的色素 3. 食物中的呈味成分	4	
(四)四、食物分類 I	1. 食物的分類 2. 全穀根莖類簡介、種類、特性及營養價值 3. 肉類-家畜與家禽的結構、營養成分、烹調變化	8	
(五)五、食物分類	1. 肉類-海鮮類的種類、結構、營養成分 2. 蛋類的結構、營養成分、烹調變化 3. 豆類食品的種類、營養價值與食品上的利用 4. 乳類的食品簡介、營養價值與烹調變化 5. 蔬菜類的種類、營養價值、烹調變化及烹調原則 6. 水果類的種類、營養成分、儲存及加工上的變化 7. 油脂類的種類、營養成分、性質、食品上的運用及烹調原則	10	
(六)六、其他食品類	1. 嗜好品的認識 2. 加工食品的認識	6	
(七)七、食物的選擇與儲存	1. 食物的鑑別與選購 2. 加工食品的選購 3. 食物儲存的重要性及方法	4	
(八)八、飲食的安全性	1. 食物中毒定義與類別、預防與處理 2. 食品包裝容器及清潔的安全性 3. 食品調理與餐具衛生及注意事項	6	

(九)九、飲食指南及膳食計劃	1. 國人飲食指南 2. 建議食取量表的認識 3. 食物代換表 4. 一般膳食設計	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 測驗評量：單元測驗 2. 作業評量：單元練習 3. 活動評量：發問法、參與態度與學習表現 4. 檔案評量：書面資料		
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材 2. 蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍、作為輔助教材 3. 教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容之難易，應適合學生程度 2. 教材融入實務範例，引發學習動機 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣 4. 連結實地參訪，增進專業知能		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career Expreience
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	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	以餐飲技術科的實習課程內容與專業理論管理為主，與實際業界相結合，讓學生有機會可以將學校所學與業界所需做緊密接軌。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	台中日月千禧國際連鎖酒店 鹿港庶民飲食文化解說導覽	12	
(二)業界專家授課	餐旅國際連鎖經營123 東南亞飲食文化分析	6	
(三)校外職場參觀	洽發麵粉廠+雲朗集團台中兆品酒店 南投清境老英格蘭莊園民宿	12	
(四)業界專家授課	台灣民宿的經營要點與特色簡介 台灣潛在食安問題對餐飲業的衝擊	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.心得報告 2.回饋單		
教學資源	1.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材 2.蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍、作為輔助教材 3.教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材內容之難易，應適合學生程度 2.教材融入實務範例，引發學習動機 3.善用多媒體教學，提高學習興趣 4.連結實地參訪，增進專業知能		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習
	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	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 二、認識與學習調味料的運用。 三、使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課前介紹	1. 中餐教室守則及環境區域。 2. 各項器具介紹及使用示範。	8	
(二)基本刀工教學	1. 各式刀工教學及練習，片、條、丁、粒、末 2. 各式材料刀工教學及練習，蔬菜、雞肉、豬肉、排骨、海鮮。	24	
(三)菜餚練習	1. 中餐丙檢菜餚教學與實作 2. 餐飲食物丙檢菜餚教學與實作	112	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作測驗		
教學資源	教育部審定合格教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 依教材性質，乃採講演法、問題教學法、設計教學法、練習法及自學輔導法等教學法。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習
	英文名稱	Western 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	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。 六、啟發學習西餐烹飪的興趣，?定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1. 西餐教室守則及環境區域。 2. 各項器具介紹及使用示範。	3	
(二)西餐烹飪簡介	西餐歷史與經典故事	3	
(三)西式早餐	各式西式早餐與果汁	6	
(四)開胃菜製作	冷、熱開胃菜教學與實作	9	
(五)西餐基本烹飪技巧	1. 西餐基本刀工 2. 西餐基本烹調法教學與實作	30	
(六)套餐	西式套餐及地方料理製作	30	
(七)展示菜餚	展示菜餚及上膠示範教學	12	
(八)自助餐製作	海鮮蝴蝶麵沙拉、義式燉飯、蘑菇白酒燴雞、紅酒燴牛肉等。	15	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	以學生實際操作成果、實習態度、作業成績和期末創意菜比賽等成績實施總結性評量。		
教學資源	一、完美廚藝全書(Michael Ruhlman 著，繆思出版) 二、赫氏專業餐飲英漢辭典章(Walter Bickel 著，桂魯出版) 三、食物與廚藝(Harold Mcgee 著，大家出版) 四、風味聖經(Karen Page & Andrew Dornenburg 著，大家出版) 五、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 依教材性質，斟酌分別採用演練法、啟發法、問題教學法、自學導法等教學方法。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊實務
	英文名稱	Travel Agency Operation and 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	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解國內外旅行業的興起、定義以及居中角色之特性。 二、瞭解旅行業在觀光事業中之地位、及其分類。 三、認識旅行業法定設立流程、組織架構與從業人員執掌 四、培養國內外旅遊作業程序、相關專業旅遊能力與知識。 五、提升航空票務相關知識及國內外遊程設計安排能力。 六、善用電子商務資訊旅遊平台，結合時事脈動。 七、加強對旅行業未來發展之正確認知，掌握旅行業經營趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	旅行業概論	8	
(二)旅行業	旅行業設立、組織與分類	10	
(三)旅遊產品	旅遊產品的組合與產生	12	
(四)交通安排	航空運輸與遊程安排	8	
(五)國內外團體	國內外團體作業流程	10	
(六)電子旅遊	電子旅遊資訊應用	10	
(七)旅行業從業人員	旅行業從業人員之專長分類與條件	10	
(八)未來趨勢	我國旅行業未來發展之趨勢	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、報告製作及上台發表		
教學資源	一、教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。 三、教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。 四、交通部觀光局等官方網站、觀光相關產業之網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、加強旅行業實務範例解說，藉以使學生能力與產業界需求相配合。 二、定期舉辦旅遊實務講座及旅遊業界參訪觀摩，達成產學合作。 三、教師視實際需求帶領學生實際參與遊程安排及熟悉團體旅遊作業流程，俾使理論與實務相結合。 四、教師善用各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	品德教育
	英文名稱	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		
學分數		
開課 年級/學期		
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解旅館的房務作業規範。 二、瞭解房務部作業的重要性。 三、熟悉旅館房務相關工作標準作業流程。 四、實務操作鋪床之流程 五、利用參訪、報告之製作等，使學生了解飯店之整體架構 六、培養正確的工作態度與衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	旅館客房概論	2	
(二)房務設施	房務相關設施、備品及管理工作內容介紹	2	
(三)單人床	房務工作車操作 單人床實作鋪設	14	
(四)雙人床	雙人床實作鋪設	14	
(五)加床	加床實作鋪設	12	
(六)訂房作業	熟悉訂房作業流程	8	
(七)遷入手續	熟悉旅客遷入手續流程	4	
(八)客帳作業	了解客帳作業	4	
(九)遷出手續	旅客遷出手續	4	
(十)房務管理	房務管理作業	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	以分組及個人實作練習為主		
教學資源	一、教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。 三、教材與實務相結合，使學生學以致用。 四、融入網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 鼓勵學生參加餐旅服務技能檢定		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實務
	英文名稱	Food and Beverage Service Skills
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	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解餐飲服務業所需之專業知識。 2. 熟悉餐廳營業所需之設備及器具。 3. 熟練餐飲服務之基本服勤技巧。 4. 具備餐飲從業人員所需之專業知識與技能。 5. 培養學生餐飲服務之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)餐廳服務緒論	1. 餐飲商品介紹 2. 基本服務禮儀與儀態訓練 3. 餐廳外場服務人員的組織及工作職責	8	
(二)(二)餐廳設備與器具	1. 餐廳設備的介紹 2. 餐廳器具的介紹 3. 餐廳器具材質、特性及保養 4. 布巾的介紹	12	
(三)(三)基本服務技巧	1. 餐桌的架設、拆除與收納 2. 檯布的鋪設與更換 3. 口布摺疊技巧與應用 4. 托盤的使用 5. 持盤技巧(上餐與撤餐) 6. 服務叉匙的運用	14	
(四)(四)營業前的準備工作與營業後的收善工作	1. 餐廳環境之清潔與整理 2. 工作檯的清潔與整理 3. 布巾類的整理與準備 4. 餐務整理與準備	8	
(五)(五)菜單與飲料單的認識	1. 菜單的介紹 2. 菜單的功能與結構 3. 飲料單、酒單的功能與結構	14	
(六)(六)餐桌佈置與擺設	1. 中餐的餐桌佈置與擺設 2. 西餐的餐桌佈置與擺設 3. 主題式的餐桌佈置與擺設	12	
(七)(七)餐飲禮儀	1. 席次的安排 2. 用餐禮儀	10	
(八)(八)餐飲服務種類	1. 餐桌服務 2. 自助式服務 3. 櫃檯式服務 4. 客房餐飲服務	16	
(九)(九)飲料服務技巧	1. 餐前酒的服務 2. 餐中酒的服務 3. 餐後酒的服務 4. 其他飲料的服務	16	
(十)(十)餐廳服務流程	1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程	24	

	3. 下午茶的服務流程 4. 宴會廳的服務流程		
(十一)(十一)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1. 顧客抱怨與其他糾紛處理 2. 餐廳緊急事件之種類與處理	10	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分進行紙筆測驗及書寫單元主題作業。 2. 針對情意部分以個人之學習態度進行評量。 3. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之圖書資料。 2. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐旅主管機關與相關產業資訊。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、雜誌及網路資源。 4. 各單元交互實施，由淺入深，並注意學生個別差異調整教學內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容之難易，應適合學生程度 2. 教材融入實務範例，引發學習動機 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣 4. 連結實地參訪，增進專業知能		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理
	英文名稱	Foreign 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	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	以各國飲食文化為主，先介紹當地的文化特色及地理民族區分，在進而介紹料理的製做注意事項，及示範教學，讓學生實際操作本菜餚製做過程。料理是一門藝術，需要對當季時令的食材，合宜的烹調手法及視覺上色調的安排，最重要的是凸顯想要的主题風格。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)東南亞飲食文化介紹	以泰國、越南、馬來西亞與印度飲食文化介紹	6	
(二)東南亞料理製作實習(一)	泰好吃，打拋豬肉、糖醋蝦、涼拌木瓜絲、月亮蝦餅、泰式炒飯等實習。	6	
(三)東南亞料理製作實習(二)	道地越南料理，牛肉河粉、香茅豬排飯、越式法國麵包、酪梨奶凍西米露、越式生春捲等實習。	6	
(四)東南亞料理製作實習(三)	馬來西亞料理，肉骨茶、雞飯粒、椰漿飯等實習。印度料理，印度烤餅、印度咖哩烤雞等實習。	6	
(五)東北亞飲食文化介紹	以日本與韓國料理為主，介紹本地區的料理特色。	6	
(六)東北亞料理實做練習(一)	日本料理實做，日本花壽司、日本蕎麥麵、和風照燒雞翅、柴魚昆布高湯、玉子燒等。	6	
(七)東北亞料理實做練習(二)	韓風料理實做，韓式炒年糕、海鮮煎餅、韓式烤飯、韓式泡菜、涼拌芽菜等實習。	6	
(八)實習評量	東南亞料理創意菜製作 個人評量：1道主菜，1道開胃菜、湯品或甜點。	6	
(九)義大利飲食文化介紹	義大利飲食為西餐料理之起源，依地理環境及歷史背景慢慢介紹引入料理的特色。	6	
(十)義大利料理製做實習(一)	開胃菜料理：火腿慕斯鑲蛋、回鄉酪梨開胃薄餅、煙燻鮭魚洋蔥花、番茄杏仁蝴蝶麵沙拉、芥末起司風味番茄鳳梨串、玉米粥魚子醬香節瓜、金色天使細麵沙拉等實習。	6	
(十一)義大利料理製做實習(二)	主菜料理：炭烤犢牛排配菠菜及野菇、什蔬香草燴章魚、玉米糕佐瑪莎拉甜酒配雜菇、辣味中卷配檸檬、鮭魚柳伴波特甜酒燉青蔥等實習。 甜點製作：提沙米蘇、義大利手指餅乾等實習。	6	
(十二)法國飲食文化介紹	法國料理源自於義大利菜，但從義大利的精髓中創造出自己的風格，是西餐料理中最具知名的菜系，法國菜系可分成兩大潮流，一是沿襲宮廷風格的高級路線，二是由法國風土和歷史所孕育的地方菜系。	6	
(十三)法國料理實習(一)	主菜料理：煎法國鵝肝佐紅酒蜜梨、普羅旺斯烤羊排、法式紅酒燴雞、白蘭地燴烤奶油明蝦。	6	
(十四)法國料理實習(二)	前菜料理：勃根地焗田螺、馬賽海鮮湯、香檳蘆筍沙巴翁。 甜點：法式橙汁薄餅、法式閃電泡芙、檸檬塔。	6	
(十五)英國飲食文化介紹及實做練習	大多數英國人的家庭是一日四餐，即早餐、午餐、茶點和晚餐。晚餐對英國人來說是日常生活中最重要的一部分，傳統的英國家常飯通常分三道上，前菜(通常是湯)、主菜和甜點。 英式料理實做：英式皇家炸魚片、愛爾蘭會羊肉、英式牛肉派等實習。	6	
(十六)德國飲食文化介紹及實做	德國氣候不適合蔬果耕種，本地所產的只有耐寒的蔬果，如萵苣和馬鈴薯，傳統德式蔬菜調理室水煮，可以忠於原味與保持營養，在德國餐桌上最常出現的蔬菜是馬鈴薯。	6	

練習	得國料理實做練習：德式香煎蝦餅、烤德國豬腳。		
(十七)西班牙飲食文化介紹及實做練習	四面環海的西班牙，是歐洲首屈一指的海鮮消費國，不僅在海鮮材料不於匱乏，烹調方式亦頗富變化，海鮮的烹調特色在於製作簡單，快速烹調的做法以保留原味。 西班牙料理實做練習：西班牙海鮮飯、拉蒙西亞燴蔬菜、甜椒佐白酒醋等實習。	6	
(十八)實習評量	歐洲料理為主軸，設計一套餐，包括前菜、主菜、湯品、甜點、飲料等，2人1組。	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材 2.蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍、作為輔助教材 3.教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性		
教學資源	1.教材內容之難易，應適合學生程度 2.教材融入實務範例，引發學習動機 3.善用多媒體教學，提高學習興趣 4.連結業界實際操作參訪，增進專業知能		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材內容之難易，應適合學生程度 2.教材融入實際操作練習，引發學習動機 3.善用多媒體教學，提高學習興趣 4.連結實地參訪，增進專業知能		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	養生蔬食
	英文名稱	Vegetarian Food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	介紹養生蔬食的保健常識，引導學生正確的飲食觀念，並教導製作養生蔬食菜餚，使學生將養生蔬食習慣實踐於日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 概論	1. 養生蔬食的定義 2. 養生蔬食的起源與演進 3. 養生蔬食的發展趨勢	6	
(二)(二) 廚房設備及安全管理	1. 廚房的設備與安全管理 2. 廚房的設備與工具認識 3. 廚房的設備器具的使用與維護	6	
(三)(三) 養生蔬食的材料介紹	1. 養生蔬食材料的分類與選購 2. 養生蔬食的調味料與香辛料的認識 3. 養生蔬食材料營養價值及功能	12	
(四)(四) 芽菜栽培與應用	1. 芽菜種類與特性 2. 芽菜的栽培法 3. 芽菜的培植及實作運用 (1)小麥草培植及小麥草汁調製 (2)苜蓿芽培植及鳳梨苜蓿芽汁調製	20	
(五)(五) 養生蔬食料理實務	1. 冷食類 如:天然沙拉醬、全麥三明治、精力湯、涼麵、優酪乳、高 C 果汁、芽菜壽司捲、涼拌珊瑚草、核果奶 2. 湯品類 如:抗癌蔬菜湯、糙米茶、黑豆漿、南瓜濃湯、核桃芝麻糊、止咳蓮藕羹 3. 麵食類 如:全麥水餃、全麥包子、全麥饅頭、炒全麥麵條、全麥大阪燒	40	
(六)(六) 養生蔬食料理實務	1. 套餐介紹及認識 2. 套餐製作與搭配原則 套餐實作	24	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分進行紙筆測驗及書寫單元主題作業。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以個人之學習態度進行評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之圖書資料。 2. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐旅主管機關與相關產業資訊。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、雜誌及網路資源。 4. 各單元交互實施，由淺入深，並注意學生個別差異調整教學內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫。 2. 蒐集餐旅相關圖片、表格、宣傳作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，依規定是否分組上課。		

2. 本科目採示範、講述及實作進行教學。
在操作過程中，培養學生思考及解決問題能力。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習
	英文名稱	Vegetable and Fruit Carving 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	3/3/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解蔬果切雕之重要性。 二、熟練蔬果切雕的技巧。 三、培養蔬果切雕的鑑賞能力。 四、培養正確的工作態度與衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蔬果切雕藝術	蔬果切雕藝術介紹	3	
(二)蔬果切雕材料認識	蔬果切雕各項材料之認識與選擇	6	
(三)蔬果切雕器具	蔬果切雕器具之認識與保養	6	
(四)基本切法	基本切法、組合裝飾之訓練	21	
(五)蔬果切雕	蔬果切雕實習	72	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	操作評量		
教學資源	一、教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提 三、升學習意願。 四、教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。 五、融入網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教師可利用多媒體教學資源，以提高學生學習興趣。 二、依教材性質，斟酌採用多元教學方法。 三、教學評量以分組及個人實作練習為主		

(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	烘焙實務
	英文名稱	Practicum of Baking
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)熟習烘焙的相關知識 (二)熟練各種烘焙食品的製作技能 (三)培養良好的衛生習慣與職業道德	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)烘焙概論	1. 什麼是烘焙食品 2. 介紹烘焙食品的種類 3. 說明烘焙食品的特徵	4	
(二)(二)認識烘焙器具的特性	1. 器具的種類 2. 器具的特性 3. 器具的選擇 4. 器具的使用 5. 器具的維護 6. 各式秤量工具的認識及使用	12	
(三)(三)各式添加材料	1. 認識西點附加材料 2. 酒類與香精 3. 粉類與糖類	4	
(四)(四)西點類實作	1. 餅乾類製作 2. 塔、派類製作 3. 披薩製作 4. 東洋點心	20	
(五)(五)蛋糕類實作	1. 重奶油蛋糕製作 2. 輕奶油蛋糕製作 3. 天使蛋糕製作 4. 海綿蛋糕製作 5. 戚風蛋糕製作 6. 裝飾蛋糕製作	20	
(六)(六)麵包類實作	1. 軟式麵包 2. 軟式餐包製作 3. 甜麵包製作 4. 特殊麵包製作	84	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	評量方式含同儕評量、觀察、作業評定、口試、筆試、操作測驗、作品評量等，除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。		
教學資源	利用社會資源，適時帶學生校外參觀，提高學習興趣和效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材之編選應顧及社區學生之需求，使課程內容與生活相互結合。 2. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 3. 教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。		

(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	中餐烹飪進階實習
	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	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解各中餐菜系分類及烹調特色。 (二)熟習各類食物的切配、烹調製作流程應注意事項。 (三)熟練烹調技術的基本知識，方法及應用，裝、排盤、器皿整體藝術美學，創造美味佳餚。 (四)建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (五)培養職業道德及發揚敬業廚藝精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)中餐菜系介紹	1. 中餐菜系的定義與分類 2. 各菜系的特色	6	
(二)(二)蔬果切雕	1. 雕飾的材料 2. 雕飾的刀法 3. 蔬果雕飾的應用	6	
(三)(三)配菜與裝盤技巧	1. 配菜的技巧 2. 裝盤的技巧 3. 菜餚的盤勢	3	
(四)(四)中餐烹調實習	1. 北平菜 2. 山東菜 3. 四川菜 4. 湖南菜 5. 江浙菜 6. 上海菜 7. 廣東菜 8. 福建菜 9. 台灣菜 10. 其他地方菜	42	
(五)(五)各類食物的烹調	1. 米飯類食物的烹調 2. 麵食類食物的烹調 3. 肉類食物的烹調 4. 海鮮類食物的烹調 5. 蛋類食物的烹調 6. 豆類食物的烹調 7. 蔬菜類食物的烹調 8. 水果類食物的烹調	6	
(六)(六)中餐菜單設計	1. 菜單設計原則 2. 菜單設計的方法 3. 菜單成本的規劃	6	
(七)(七)宴客菜設計及製作	1. 宴客菜菜單種類 2. 宴客菜設計菜單原則 3. 宴客菜製作與成果發表	6	
(八)(八)中餐烹飪實習	1. 米飯類 2. 麵食類 3. 肉類 4. 海鮮類 5. 蛋類 6. 豆類	33	

	7. 蔬菜類 8. 水果類 9. 宴客菜		
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
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，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。 2. 一班學生人數超過三十人時，須由二位專業教師實施教學。 3. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食製作實習
	英文名稱	Chinese Style Wheat Foodstuff
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解中式麵食之類別與特色。 二、瞭解製作中式麵食之材料與烹調法。 三、瞭解材料與烹調法不同所造成的成品差異性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	(一)中式麵食之定義、重要性、文化淵源及特色。 (二)中式麵食之發展	4	
(二)實習教室使用說明	課程規劃及分組, 器具操作方法與清潔, 廚房安全規則及個人衛生, 廚房標準使用作業程序, 廚房紀律及食物管理規章	4	
(三)配方的製定	配方計算方式	8	
(四)麵食產品教學與製作	桃酥製作及配方計算方式 蛋黃酥製作及配方計算方式 廣式月餅製作方式及計算方式 蘇式豆沙月餅製作及計算方式 鳳梨酥製作及計算方式 台式豆沙月餅製作及計算方式 菊花酥製作及計算方式 綠豆椪製作及計算方式	48	
(五)成品製作個人練習	菊花酥與廣式月餅製作練習 綠豆椪與鳳梨酥製作練習 蘇式豆沙月餅與桃酥製作練習 蛋黃酥與台式豆沙月餅製作練習 油酥皮類與糕漿類各一樣, 綠豆椪與廣式月餅練習製作	80	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、學科考試		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、實習為主, 教師示範及講解為輔。 二、配合實務展示之整合學習概念。 利用實作, 結合理論與實務。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 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 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	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	基於專題導向的學習觀念與研究設計，包含判斷力的學習，問題解決的學習，組織及連結的運用，以學習者的角度主動學習，歷程學習團隊互助合作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)概論	1. 專題製作的介紹 2. 專題製作主題的擬定	6	
(二)(二)專題製作報告流程篇	1. 擬定專題製作大綱 2. 資料的彙整與蒐集 3. 專題製作的進行 4. 書面製作報告. 製作簡報 5. 專題製作範例分享. 成果發表	26	
(三)(三)實作篇	1. 緒論 2. 文獻探討 3. 專題研究素材與方法 4. 專題結果與討論 5. 結論與建議	40	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 專題成果評鑑(專題實施過程中歷程檔案) 2. 專題製作的書面報告 3. 專題製作的口頭簡報		
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材 2. 蒐集相關圖片. 宣導刊物. 書籍，作為輔助教材 3. 教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性 4. 善用校內資源. 公共資源. 網際網路學術資料中心		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材融入實務範例，引發學習動機 2. 善用多媒體教學，提高學習興趣 3. 連結實地參訪，增進專業知能		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影文學
	英文名稱	Film literature
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	期許本課程能開闊學生眼界，了解文學與電影的特質、學習文學與電影的賞析方法、提升自我的藝術與生活層次。 1. 培養多面向的閱讀。 2. 培養中文表達與撰寫能力。 3. 培養文學鑑賞能力。 4. 培養獨立思考能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 導論	1. 課程介紹與導覽 2. 文學與電影概論	2	
(二)(二) 媒體素養	1. 哲學史詩《少年Pi 的奇幻旅程》 2. 奇幻文學《魔戒三部曲》 3. 長篇系列魔法小說《哈利波特》	6	
(三)(三) 言情小說和自我書寫	1. 網路愛情小說到影視愛情小說的戰鬥與蛻變《那些年，我們一起追的女孩》 2. 黑色幽默手法的展現《父後七日》 3. 台灣言情小說躍然大螢幕的影響《瓊瑤電影系列》	4	
(四)(四) 鄉土文學與台灣新電影	1. 臺灣社會轉型與時代變遷《兒子的大玩偶》 2. 台灣電影的集體記憶《戀戀風塵》 3. 象徵與隱喻的影視運用《玉卿嫂》 4. 對文化的認同《海角七號》	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	課堂講授與考試測驗 分組報告 心得與反思報告 學習態度		
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 內容兼顧當代議題，啟發學生思考。 2. 以分組報告互動方式，進行文字與影像在改編與詮釋之間異與同的深度論辯。 3. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片選材文字難易適中，文學樣式多元，內容賅博周洽，思想新穎深刻，使學生能自行閱讀吸收。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電工機械概論
	英文名稱	Japan Today
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識日本的社會現況 2. 了解日本的生活風俗	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)日本史地	1. 日本地理概說 2. 日本歷史概說	4	
(二)(二)日本政治	1. 天皇、內閣、國會選舉制度 2. 外交、國旗、國名由來	2	
(三)(三)日本經濟	1. 戰後的經濟到高度成長 2. 產業發展概況 3. 日本企業經營	3	
(四)(四)日本社會與科技	1. 教育制度 2. 家庭生活 3. 交通運輸狀況 4. 科學技術活動	4	
(五)(六)日本文化	1. 文字、語言、文學 2. 傳統藝能 3. 傳統藝術 4. 飲食文化 5. 宗教信仰	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。		
教學資源	教科書、教師蒐集之資料、網路資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)選取合於學生程度之題材，激發學生學習的興趣。 2. 教學方法 (1)營造輕鬆自然氣氛，盡量鼓勵學生主動學習。 (2)授課宜著重基礎知識介紹。 3. 教學配合相關配合事項 (1)準備教材時，宜多引較新之相關資料，以免內容太過陳舊，不符合現況。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎電工實習
	英文名稱	Appreciation of English Songs
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識、習唱課程安排的英文歌曲課程 2. 研究分析歌曲、音樂並且賞析 3. 喜愛英語歌曲與展演	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程介紹與導引	1. 介紹課程目標(第一學期) 2. 進度規畫 3. 分組討論	1	
(二)(二) The Beatles	1. 介紹樂團/歌手(一) 2. 原曲聆賞(一) 3. 聽力練習(一) 4. Imagine 教唱 5. Hey Jude教唱 6. 學生分組練習(一) 7. 學生學習評量(一)	5	
(三)(三)The Carpenters	1. 介紹樂團/歌手(二) 2. 原曲聆賞(二) 3. 聽力練習(二) 4. Yesterday 教唱 5. Close to You教唱 6. 學生分組練習(二) 7. 學生學習評量(二)	5	
(四)(四) Whitney Houston	1. 介紹樂團/歌手(三) 2. 原曲聆賞(三) 3. 聽力練習(三) 4. The Greatest Love of All教唱 5. Saving All My Love for You教唱 6. 學生分組練習(三) 7. 學生學習評量(三)	5	
(五)(五) The Eagles	1. 介紹樂團/歌手(四) 2. 原曲聆賞(四) 3. 聽力練習(四) 4. Hotel California教唱 5. I Can' t Tell You Why教唱 6. 學生分組練習(四) 7. 學生學習評量(四)	5	
合計		21節	
學習評量 (評量方式)	分組表演、歌曲接唱比賽、歌詞填空測驗、歌曲背景小測驗		
教學資源	影片、CD、CD播放機、網路、音響、麥克風、投影設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 主題兼顧歷史、時代背景。 2. 涵蓋人文與藝術的欣賞。 3. 教學方法多元化使學生感到興趣，激發主動學習、並且符合學習程度。 4. 結合資訊科技，讓學生有展現學習成果的機會。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語歌曲賞析
	英文名稱	Appreciation of English Songs
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識、習唱課程安排的英文歌曲課程 2. 研究分析歌曲、音樂並且賞析 3. 喜愛英語歌曲與展演	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程介紹與導引	1. 介紹課程目標(第一學期) 2. 進度規畫 3. 分組討論	1	
(二)(二) The Beatles	1. 介紹樂團/歌手(一) 2. 原曲聆賞(一) 3. 聽力練習(一) 4. Imagine 教唱 5. Hey Jude教唱 6. 學生分組練習(一) 7. 學生學習評量(一)	5	
(三)(三)The Carpenters	1. 介紹樂團/歌手(二) 2. 原曲聆賞(二) 3. 聽力練習(二) 4. Yesterday 教唱 5. Close to You教唱 6. 學生分組練習(二) 7. 學生學習評量(二)	5	
(四)(四) Whitney Houston	1. 介紹樂團/歌手(三) 2. 原曲聆賞(三) 3. 聽力練習(三) 4. The Greatest Love of All教唱 5. Saving All My Love for You教唱 6. 學生分組練習(三) 7. 學生學習評量(三)	5	
(五)(五) The Eagles	1. 介紹樂團/歌手(四) 2. 原曲聆賞(四) 3. 聽力練習(四) 4. Hotel California教唱 5. I Can' t Tell You Why教唱 6. 學生分組練習(四) 7. 學生學習評量(四)	5	
合計		21節	
學習評量 (評量方式)	分組表演、歌曲接唱比賽、歌詞填空測驗、歌曲背景小測驗		
教學資源	影片、CD、CD播放機、網路、音響、麥克風、投影設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 主題兼顧歷史、時代背景。 2. 涵蓋人文與藝術的欣賞。 3. 教學方法多元化使學生感到興趣，激發主動學習、並且符合學習程度。 4. 結合資訊科技，讓學生有展現學習成果的機會。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本時事
	英文名稱	Japan Today
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識日本的社會現況 2. 了解日本的生活風俗	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)日本史地	1. 日本地理概說 2. 日本歷史概說	4	
(二)(二)日本政治	1. 天皇、內閣、國會選舉制度 2. 外交、國旗、國名由來	2	
(三)(三)日本經濟	1. 戰後的經濟到高度成長 2. 產業發展概況 3. 日本企業經營	3	
(四)(四)日本社會與科技	1. 教育制度 2. 家庭生活 3. 交通運輸狀況 4. 科學技術活動	4	
(五)(六)日本文化	1. 文字、語言、文學 2. 傳統藝能 3. 傳統藝術 4. 飲食文化 5. 宗教信仰	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。		
教學資源	教科書、教師蒐集之資料、網路資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)選取合於學生程度之題材，激發學生學習的興趣。 2. 教學方法 (1)營造輕鬆自然氣氛，盡量鼓勵學生主動學習。 (2)授課宜著重基礎知識介紹。 3. 教學配合相關配合事項 (1)準備教材時，宜多引較新之相關資料，以免內容太過陳舊，不符合現況。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒實習
	英文名稱	Film literature
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	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	期許本課程能開闊學生眼界，了解文學與電影的特質、學習文學與電影的賞析方法、提升自我的藝術與生活層次。 1. 培養多面向的閱讀。 2. 培養中文表達與撰寫能力。 3. 培養文學鑑賞能力。 4. 培養獨立思考能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 導論	1. 課程介紹與導覽 2. 文學與電影概論	2	
(二)(二) 媒體素養	1. 哲學史詩《少年Pi 的奇幻旅程》 2. 奇幻文學《魔戒三部曲》 3. 長篇系列魔法小說《哈利波特》	6	
(三)(三) 言情小說和自我書寫	1. 網路愛情小說到影視愛情小說的戰鬥與蛻變《那些年，我們一起追的女孩》 2. 黑色幽默手法的展現《父後七日》 3. 台灣言情小說躍然大螢幕的影響《瓊瑤電影系列》	5	
(四)(四) 鄉土文學與台灣新電影	1. 臺灣社會轉型與時代變遷《兒子的大玩偶》 2. 台灣電影的集體記憶《戀戀風塵》 3. 象徵與隱喻的影視運用《玉卿嫂》 4. 對文化的認同《海角七號》	7	
合計		20節	
學習評量 (評量方式)	課堂講授與考試測驗 分組報告 心得與反思報告 學習態度		
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 內容兼顧當代議題，啟發學生思考。 2. 以分組報告互動方式，進行文字與影像在改編與詮釋之間異與同的深度論辯。 3. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片選材文字難易適中，文學樣式多元，內容賅博周洽，思想新穎深刻，使學生能自行閱讀吸收。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Learning File
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(1)協助學生藉由學習檔案之建立，建立學生多元學習型態，並肯定自己的獨特性。 (2)協助學生藉由學習檔案之建立，以紀錄個人學習歷程，作為未來生涯進路規劃之參考。 (3)培養學生統整能力，運用電腦技能及美工技巧成縣各項學習成果。 (4)協助教師了解學生學習成果，作為多元評量之參考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章審查資料大解密(一)	1-1認識審查資料	1	
(二)第一章審查資料大解密(二)	1-2審查資料的製作流程	1	
(三)第二章線上書審(一)	2-1書審上傳簡介	1	
(四)第二章線上書審(二)	2-2線上書審上傳步驟	1	
(五)第三章自傳	3-1自傳書寫	1	
(六)第四章申請動機	4-1申請動機撰寫	1	
(七)第五章讀書計畫	5-1讀書計畫三步驟	1	
(八)第六章word(一)	6-1版面設定-設定紙張大小、來源方向	1	
(九)第六章word(二)	6-2頁面設定-字型大小、行間距、字元數與行數	1	
(十)第六章word(三)	6-3編碼設定-插入頁首、頁尾與頁碼	1	
(十一)第七章學習檔案大解密(一)	7-1如何製作分隔頁	1	
(十二)第七章學習檔案大解密(二)	7-2如何作簡歷表	1	
(十三)第七章學習檔案大解密(三)	7-3如何製作目錄	1	
(十四)第八章資料美編(一)	8-1獎狀、證明與照片設計	1	
(十五)第八章資料美編(二)	8-2專題、作品與成果	1	
(十六)第八章資料美編(三)	8-3三折頁	1	
(十七)第九章面試準備	9-1面試考古題大解碼	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	一、實作評量 二、書面報告 三、表演評量 四、口語評量(口試、口頭報告、晤談) 五、同儕評量		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 採用多元評量		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學遊戲
	英文名稱	Math game
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	利用遊戲，讓學生對數學能有更深入的了解與喜愛。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備 註
(一)(一) 課程 準備	講解課程內容。	1	
(二)(二)無字 證明	「無字證明」並不是不需要文字說明就可以完全理解，而是僅需極少的解釋就能得證的意思。越是好的「無字證明」，所需的輔助文字越少。	4	
(三)(三)圓的 切線	利用餘弦定理應用在現實生活問題解決。	4	
(四)(四)對稱 的妙用	將數學中的對稱觀念與排列組合作連結。	4	
(五)(五)青蛙 交換遊戲	利用排列組合的觀念來解決問題	4	
(六)(六)手指 數數的遊戲	在活動中尋找規律或發現公式來解決問題。	4	
合計		21節	
學習評量 (評量方式)	分組討論、紙筆測驗、作業、口頭回答		
教學資源	自編講義、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選以能 樂趣化教學為主。 2. 教學方法採小班，分組討論為主。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動手做童玩(彈性)
	英文名稱	Child Toy D.I.Y.
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	以基礎物理教材為本，透過實際動手操作，增強學生對於物理瞭解的興趣，並訓練學生抽象思考、計算以及動手做的能力，以奠定學生研習下一階段物理的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、竹槍童玩製作	竹槍製作	1	授予學分數
(二)二、吸管笛童玩製作	吸管笛製作	1	
(三)三、投石器童玩製作	投石器製作	12	
(四)四、風箏童玩製作	風箏製作	2	
(五)五、氣動車童玩製作	氣動車製作	2	
(六)六、陀螺童玩製作	陀螺製作	1	
(七)七、迴旋飛機童玩製作	迴旋飛機製作	2	
(八)八、咕嚕蛋童玩製作	咕嚕蛋製作	1	
(九)九、平衡鳥童玩製作	平衡鳥製作	1	
(十)十、降落傘童玩製作	降落傘製作	1	
(十一)十一、迴力鏢童玩製作	迴力鏢製作	2	
(十二)十二、水火箭童玩製作	水火箭製作	2	
合計		28節	
學習評量 (評量方式)	多元評量：知識 30%；技能 20%；態度 50%		
教學資源	教具製作、實作器具、材料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注意操作流程說明 2. 實作時注意安全		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂與動畫(彈性)
	英文名稱	Music and Animation
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 能比較分析音樂在動畫中的功能與配樂的基本鋪陳 2. 能觀察動畫間的多元文化展現並讓學生有具體的介紹與表達之能力 3. 能以模仿的角度啟發歌曲的學習，並激發表演性的表演能力 4. 能比較日本和美國動畫間的異同之處，並以表格化比較	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)遨遊 東京	1. 介紹東京秋葉原 2. 介紹宮崎駿博物館(三鷹美術館)	3	授予學分數
(二)(二)日本 動畫與音樂	1. 探討動畫與虛擬實境的特色 2. 如何強化角色的戲劇張力	3	
(三)(三)教唱 歌曲	1. 品味歌詞中的意涵並較難的句子 2. 欣賞重要配樂 3. 教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(四)(四)歐美 動畫與音樂	1. 認識動畫的設定場景 2. 認識動畫中傳達的多元文化價值	3	
(五)(五)歌曲教唱	1. 品味歌詞中的意涵並較難的句子 2. 欣賞重要配樂 3. 教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(六)(六)評量	1. 分組歌唱方式來呈現 2. 紙筆評量	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆評量 2. 分組報告 3. 分組表演		
教學資源	1. 鋼琴 2. DVD 3. 電腦 4. 五十音表格 5. 英文歌詞		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 選擇內容符合潮流、且音樂和戲劇的相輔性，作品和片段要嚴選 2. 配合上課內容挑選適合之歌曲，進而培養學生理解、表演之能力 3. 觀察同學的特長並進行適性適才的工作分配		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化賞析(彈性)
	英文名稱	Dietary Culture
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	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 飲食不僅單純地滿足了人們的口腹之欲，更因受到各種自然環境、經濟條件、政治因素及宗教文化條件等許多成因的影響，而創造出獨有的特色。 2. 飲食是一種人類生活軌跡的呈現，飲食文化亦經過漫長的歷史階段，由粗簡到精緻逐步形成的過程。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、緒 論	1. 飲食文化的產生 2. 飲食文化的定義 3. 世界飲食區域分布	2	授予學分數
(二)二、臺灣烹調文化與飲食習俗	1. 歷史背景 2. 食烹器具的使用 3. 烹調法 4. 傳統習俗	3	
(三)三、大陸地區之飲食文化	1. 起源與菜系發展 2. 飲食原料與利用 3. 飲食器具與烹調法 4. 飲食習俗與飲食禁忌	3	
(四)四、亞洲飲食文化	1. 日本料理文化 2. 韓國飲食文化 3. 東南亞美食	2	
(五)五、歐美地區飲食文化	1. 義大利飲食文化 2. 法國飲食文化 3. 美國飲食文化 4. 澳洲飲食文化	3	
(六)六、宗教與飲食文化	1. 佛教飲食 2. 道教飲食 3. 基督教飲食 4. 回教飲食	3	
(七)七、現代飲食與生活	1. 飲食新潮流 2. 營養與生活 3. 未來發展趨勢	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 3. 針對技能部分施以口頭或書面報告評量。		
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 2. 蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍，作為輔助教材。 3. 教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容之難易，應適合學生程度。 2. 教材融入實務範例，引發學習動機。 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多采多姿的生物世界(彈性)
	英文名稱	A diverse world of creatures
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	1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 學生理解生態學基本原理、功能與重要性 2. 學生了解台灣生態系，及在地生態特色 3. 學生能運用周圍生態實例，導覽並解說生態系的功能與重要性	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 課程簡介	1. 簡介本期教學大綱 2. 說明評量方式 3. 分組	1	
(二)(二) 生態學	生態學基本原理、功能與重要性	2	
(三)(三) 生物多樣性	族群密度與生態多樣性的重要性	1	
(四)(四) Exp-校園生物觀察	生態調查	2	
(五)(五) 生物和環境	1. 生物間的交互作用 2. 族群、群集與生態系	2	
(六)(六) 台灣的生態系	1. 陸域生態系 2. 水域生態系	2	
(七)(七) Exp-參訪玉山國家公園管理處	探索台灣之美	3	
(八)(八) 生物多樣性的重要性	生物多樣性的保持與生態平衡的重要性	1	
(九)(九) 專題製作	1. 選擇主題、資料收集 2. 導覽與解說	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	多元評量：知識 30%；技能 20%；態度 50%		
教學資源	資訊教室、玉山國家公園管理處		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 須注意校內外場域的安排流暢度與安全性		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊程規劃與設計(彈性)
	英文名稱	Tour Scheduling 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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1 了解旅行社和遊程規劃作業系統的知識與特性。 2 探討旅行社和遊程規劃的內涵與相關問題，以增加學生之服務管理技能。 3 結合在地觀光產業特性，強化實作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、旅遊產品設計概論	1. 旅遊產品的特質 2. 臺灣旅行業之分類與營業範圍 3. 旅行業之角色扮演	2	授予學分數
(二)二、旅遊產品的定義與分類	1. 產品的定義 2. 產品的分類	2	
(三)三、旅遊產品設計原則	1. 產品企劃結構 2. 產品設計原則	3	
(四)四、旅遊產品設計之方法	1. 產品設計之方法 2. 新產品設計作業流程	3	
(五)五、團體旅遊成本分析	1. 旅遊成本概述 2. 成本分析架構	3	
(六)六、世界旅遊業概況與未來的旅遊趨勢	1. 世界旅遊業概況 2. 中國旅遊業概況 3. 臺灣旅遊市場的現況(國人出國、外人來臺、陸客來臺) 4. 世界旅遊趨勢	3	
(七)七、案例分析	1. 臺灣(國內遊) 2. 東南亞 3. 中國大陸 4. 日本	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 3. 針對技能部分施以口頭或書面報告評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 教材配合相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	節慶文學(彈性)
	英文名稱	Festival literature
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	1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	帶領學生剖析民俗節慶活動相關儀式之文化意涵，深究其背後之價值準則與社會意義，並檢索相關文學，開闊學生眼界，以深度了解華人節慶生活的淵源典故、及當代儀式之變遷樣貌，提升自我的藝術與生活層次。 1. 藉由文獻與田野調查，觀察傳統歲時文化與當代禮俗之沿革。 2. 藉由節慶與歲時的連結，掌握日常生活文化美學之精髓。 3. 培養對中國文學暨文化鑒賞、寫作、應用之專業基礎能力。 4. 培養對中國語言文字文獻解讀、分析、演述之專業基礎能力。 5. 培養對中國古今文學名著研讀、論說、思辯之專業基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 導論	1. 課程介紹 2. 歲時總論~認識農民曆	2	授予學分數
(二)(二) 廿四節氣基本認識	1. 立春、雨水、驚蟄及相關節慶活動 2. 春分、清明、穀雨及相關節慶活動 3. 立夏、小滿、芒種及相關節慶活動 4. 夏至、小暑、大暑及相關節慶活動 5. 立秋、處暑、白露及相關節慶活動 6. 秋分、寒露、霜降及相關節慶活動 7. 立冬、小雪、大雪及相關節慶活動 8. 冬至、小寒、大寒及相關節慶活動	8	
(三)(三) 分組報告	分組報告:台灣民俗與節慶	8	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	課堂講授與考試測驗 分組報告 學習態度		
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 課堂講授。 2. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片。 3. 以分組報告互動方式，深度了解節慶之文化意涵、價值與社會意義。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業禮儀(彈性)
	英文名稱	Executive Manners
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	1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解食、衣、住、行等各項禮儀的基本概念及演練。 2. 學習團隊討論、溝通與表達之能力 3. 建立正確的態度、及引導正確之價值觀，並激發正向的思考能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)禮儀的概念	起源、各國文化差異、禮儀的形成	2	
(二)行的禮儀	徒步、乘車、上下電梯樓梯與搭乘火車、捷運、飛機遊輪之禮儀	4	
(三)食的禮儀	宴會的種類、宴會的策劃、席次安排、餐會進行、菜單與服務	5	
(四)衣的禮儀	男士服務禮儀、女士服務禮儀、認識國際知名品牌	2	
(五)辦公室禮儀	話禮儀、同事相處、名片交換、召開商業會議	3	
(六)商業從業人員禮儀	商業場合的禮儀、演講或報告禮儀	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 口試發表 2. 學習單 3. 紙筆測驗		
教學資源	1. 坊間書籍 2. 網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 禮儀著重實用性，學習過程可讓學生多演練。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業禮儀(彈性)
	英文名稱	Executive Manners
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	1	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解食、衣、住、行等各項禮儀的基本概念及演練。 2. 學習團隊討論、溝通與表達之能力 3. 建立正確的態度、及引導正確之價值觀，並激發正向的思考能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)禮儀的概念	起源、各國文化差異、禮儀的形成	2	
(二)行的禮儀	徒步、乘車、上下電梯樓梯與搭乘火車、捷運、飛機遊輪之禮儀	4	
(三)食的禮儀	宴會的種類、宴會的策劃、席次安排、餐會進行、菜單與服務	5	
(四)衣的禮儀	男士服務禮儀、女士服務禮儀、認識國際知名品牌	2	
(五)辦公室禮儀	話禮儀、同事相處、名片交換、召開商業會議	3	
(六)商業從業人員禮儀	商業場合的禮儀、演講或報告禮儀	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 口試發表 2. 學習單 3. 紙筆測驗		
教學資源	1. 坊間書籍 2. 網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 禮儀著重實用性，學習過程可讓學生多演練。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	節慶文學(彈性)
	英文名稱	Festival literature
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	1	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	帶領學生剖析民俗節慶活動相關儀式之文化意涵，深究其背後之價值準則與社會意義，並檢索相關文學，開闊學生眼界，以深度了解華人節慶生活的淵源典故、及當代儀式之變遷樣貌，提升自我的藝術與生活層次。 1. 藉由文獻與田野調查，觀察傳統歲時文化與當代禮俗之沿革。 2. 藉由節慶與歲時的連結，掌握日常生活文化美學之精髓。 3. 培養對中國文學暨文化鑒賞、寫作、應用之專業基礎能力。 4. 培養對中國語言文字文獻解讀、分析、演述之專業基礎能力。 5. 培養對中國古今文學名著研讀、論說、思辯之專業基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 導論	1. 課程介紹 2. 歲時總論~認識農民曆	2	授予學分數
(二)(二) 廿四節氣基本認識	1. 立春、雨水、驚蟄及相關節慶活動 2. 春分、清明、穀雨及相關節慶活動 3. 立夏、小滿、芒種及相關節慶活動 4. 夏至、小暑、大暑及相關節慶活動 5. 立秋、處暑、白露及相關節慶活動 6. 秋分、寒露、霜降及相關節慶活動 7. 立冬、小雪、大雪及相關節慶活動 8. 冬至、小寒、大寒及相關節慶活動	8	
(三)(三) 分組報告	分組報告:台灣民俗與節慶	8	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	課堂講授與考試測驗 分組報告 學習態度		
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 課堂講授。 2. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片。 3. 以分組報告互動方式，深度了解節慶之文化意涵、價值與社會意義。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊程規劃與設計(彈性)
	英文名稱	Tour Scheduling 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	1	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1 了解旅行社和遊程規劃作業系統的知識與特性。 2 探討旅行社和遊程規劃的內涵與相關問題，以增加學生之服務管理技能。 3 結合在地觀光產業特性，強化實作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、旅遊產品設計概論	1. 旅遊產品的特質 2. 臺灣旅行業之分類與營業範圍 3. 旅行業之角色扮演	2	授予學分數
(二)二、旅遊產品的定義與分類	1. 產品的定義 2. 產品的分類	2	
(三)三、旅遊產品設計原則	1. 產品企劃結構 2. 產品設計原則	3	
(四)四、旅遊產品設計之方法	1. 產品設計之方法 2. 新產品設計作業流程	3	
(五)五、團體旅遊成本分析	1. 旅遊成本概述 2. 成本分析架構	3	
(六)六、世界旅遊業概況與未來的旅遊趨勢	1. 世界旅遊業概況 2. 中國旅遊業概況 3. 臺灣旅遊市場的現況(國人出國、外人來臺、陸客來臺) 4. 世界旅遊趨勢	3	
(七)七、案例分析	1. 臺灣(國內遊) 2. 東南亞 3. 中國大陸 4. 日本	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 3. 針對技能部分施以口頭或書面報告評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 教材配合相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多采多姿的生物世界(彈性)
	英文名稱	A diverse world of creatures
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	1	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 學生理解生態學基本原理、功能與重要性 2. 學生了解台灣生態系，及在地生態特色 3. 學生能運用周圍生態實例，導覽並解說生態系的功能與重要性	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 課程簡介	1. 簡介本期教學大綱 2. 說明評量方式 3. 分組	1	
(二)(二) 生態學	生態學基本原理、功能與重要性	2	
(三)(三) 生物多樣性	族群密度與生態多樣性的重要性	1	
(四)(四) Exp-校園生物觀察	生態調查	2	
(五)(五) 生物和環境	1. 生物間的交互作用 2. 族群、群集與生態系	2	
(六)(六) 台灣的生態系	1. 陸域生態系 2. 水域生態系	2	
(七)(七) Exp-參訪玉山國家公園管理處	探索台灣之美	3	
(八)(八) 生物多樣性的重要性	生物多樣性的保持與生態平衡的重要性	1	
(九)(九) 專題製作	1. 選擇主題、資料收集 2. 導覽與解說	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	多元評量：知識 30%；技能 20%；態度 50%		
教學資源	資訊教室、玉山國家公園管理處		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 須注意校內外場域的安排流暢度與安全性		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學遊戲
	英文名稱	Math game
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	利用遊戲，讓學生對數學能有更深入的了解與喜愛。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備 註
(一)(一) 課程 準備	講解課程內容。	1	
(二)(二)無字 證明	「無字證明」並不是不需要文字說明就可以完全理解，而是僅需極少的解釋就能得證的意思。越是好的「無字證明」，所需的輔助文字越少。	4	
(三)(三)圓的 切線	利用餘弦定理應用在現實生活問題解決。	4	
(四)(四)對稱 的妙用	將數學中的對稱觀念與排列組合作連結。	4	
(五)(五)青蛙 交換遊戲	利用排列組合的觀念來解決問題	4	
(六)(六)手指 數數的遊戲	在活動中尋找規律或發現公式來解決問題。	4	
合計		21節	
學習評量 (評量方式)	分組討論、紙筆測驗、作業、口頭回答		
教學資源	自編講義、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選以能 樂趣化教學為主。 2. 教學方法採小班，分組討論為主。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習歷程製作
	英文名稱	Learning File
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(1)協助學生藉由學習檔案之建立，建立學生多元學習型態，並肯定自己的獨特性。 (2)協助學生藉由學習檔案之建立，以紀錄個人學習歷程，作為未來生涯進路規劃之參考。 (3)培養學生統整能力，運用電腦技能及美工技巧成縣各項學習成果。 (4)協助教師了解學生學習成果，作為多元評量之參考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章審查資料大解密(一)	1-1認識審查資料	1	
(二)第一章審查資料大解密(二)	1-2審查資料的製作流程	1	
(三)第二章線上書審(一)	2-1書審上傳簡介	1	
(四)第二章線上書審(二)	2-2線上書審上傳步驟	1	
(五)第三章自傳	3-1自傳書寫	1	
(六)第四章申請動機	4-1申請動機撰寫	1	
(七)第五章讀書計畫	5-1讀書計畫三步驟	1	
(八)第六章word(一)	6-1版面設定-設定紙張大小、來源方向	1	
(九)第六章word(二)	6-2頁面設定-字型大小、行間距、字元數與行數	1	
(十)第六章word(三)	6-3編碼設定-插入頁首、頁尾與頁碼	1	
(十一)第七章學習檔案大解密(一)	7-1如何製作分隔頁	1	
(十二)第七章學習檔案大解密(二)	7-2如何作簡歷表	1	
(十三)第七章學習檔案大解密(三)	7-3如何製作目錄	1	
(十四)第八章資料美編(一)	8-1獎狀、證明與照片設計	1	
(十五)第八章資料美編(二)	8-2專題、作品與成果	1	
(十六)第八章資料美編(三)	8-3三折頁	1	
(十七)第九章面試準備	9-1面試考古題大解碼	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	一、實作評量 二、書面報告 三、表演評量 四、口語評量(口試、口頭報告、晤談) 五、同儕評量		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 採用多元評量		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化賞析(彈性)
	英文名稱	Dietary Culture
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 飲食不僅單純地滿足了人們的口腹之欲，更因受到各種自然環境、經濟條件、政治因素及宗教文化條件等許多成因的影響，而創造出獨有的特色。 2. 飲食是一種人類生活軌跡的呈現，飲食文化亦經過漫長的歷史階段，由粗簡到精緻逐步形成的過程。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、緒 論	1. 飲食文化的產生 2. 飲食文化的定義 3. 世界飲食區域分布	2	授予學分數
(二)二、臺灣烹調文化與飲食習俗	1. 歷史背景 2. 食烹器具的使用 3. 烹調法 4. 傳統習俗	3	
(三)三、大陸地區之飲食文化	1. 起源與菜系發展 2. 飲食原料與利用 3. 飲食器具與烹調法 4. 飲食習俗與飲食禁忌	3	
(四)四、亞洲飲食文化	1. 日本料理文化 2. 韓國飲食文化 3. 東南亞美食	2	
(五)五、歐美地區飲食文化	1. 義大利飲食文化 2. 法國飲食文化 3. 美國飲食文化 4. 澳洲飲食文化	3	
(六)六、宗教與飲食文化	1. 佛教飲食 2. 道教飲食 3. 基督教飲食 4. 回教飲食	3	
(七)七、現代飲食與生活	1. 飲食新潮流 2. 營養與生活 3. 未來發展趨勢	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 3. 針對技能部分施以口頭或書面報告評量。		
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 2. 蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍，作為輔助教材。 3. 教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容之難易，應適合學生程度。 2. 教材融入實務範例，引發學習動機。 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂與動畫(彈性)
	英文名稱	Music and Animation
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 能比較分析音樂在動畫中的功能與配樂的基本鋪陳 2. 能觀察動畫間的多元文化展現並讓學生有具體的介紹與表達之能力 3. 能以模仿的角度啟發歌曲的學習，並激發發展性的表演能力 4. 能比較日本和美國動畫間的異同之處，並以表格化比較	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)遨遊 東京	1. 介紹東京秋葉原 2. 介紹宮崎駿博物館(三鷹美術館)	3	授予學分數
(二)(二)日本 動畫與音樂	1. 探討動畫與虛擬實境的特色 2. 如何強化角色的戲劇張力	3	
(三)(三)教唱 歌曲	1. 品味歌詞中的意涵並較難的句子 2. 欣賞重要配樂 3. 教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(四)(四)歐美 動畫與音樂	1. 認識動畫的設定場景 2. 認識動畫中傳達的多元文化價值	3	
(五)(五)歌曲教唱	1. 品味歌詞中的意涵並較難的句子 2. 欣賞重要配樂 3. 教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(六)(六)評量	1. 分組歌唱方式來呈現 2. 紙筆評量	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆評量 2. 分組報告 3. 分組表演		
教學資源	1. 鋼琴 2. DVD 3. 電腦 4. 五十音表格 5. 英文歌詞		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 選擇內容符合潮流、且音樂和戲劇的相輔性，作品和片段要嚴選 2. 配合上課內容挑選適合之歌曲，進而培養學生理解、表演之能力 3. 觀察同學的特長並進行適性適才的工作分配		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動手做童玩(彈性)
	英文名稱	Child Toy D.I.Y.
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	以基礎物理教材為本，透過實際動手操作，增強學生對於物理瞭解的興趣，並訓練學生抽象思考、計算以及動手做的能力，以奠定學生研習下一階段物理的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、竹槍童玩製作	竹槍製作	1	授予學分數
(二)二、吸管笛童玩製作	吸管笛製作	1	
(三)三、投石器童玩製作	投石器製作	12	
(四)四、風箏童玩製作	風箏製作	2	
(五)五、氣動車童玩製作	氣動車製作	2	
(六)六、陀螺童玩製作	陀螺製作	1	
(七)七、迴旋飛機童玩製作	迴旋飛機製作	2	
(八)八、咕嚕蛋童玩製作	咕嚕蛋製作	1	
(九)九、平衡鳥童玩製作	平衡鳥製作	1	
(十)十、降落傘童玩製作	降落傘製作	1	
(十一)十一、迴力鏢童玩製作	迴力鏢製作	2	
(十二)十二、水火箭童玩製作	水火箭製作	2	
合計		28節	
學習評量 (評量方式)	多元評量：知識 30%；技能 20%；態度 50%		
教學資源	教具製作、實作器具、材料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注意操作流程說明 2. 實作時注意安全		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業POP(彈性)
	英文名稱	commerce POP
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	讓學生認識商業手繪海報的發展緣由，與構成要素與繪製技巧，從實作中手繪出各種議題的POP海報。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)商業手繪POP海報發展緣由介紹	1. 介紹什麼是POP手繪海報 2. 講解手繪POP海報的應用	2	授予學分數
(二)(二)海報的構成要素介紹	1. 教導POP海報的內容組成要素 2. 教導學生POP海報的構圖要領	2	
(三)(三) POP廣告字行練習	1. POP基本字型示範與練習 2. POP特殊字型示範與練習	6	
(四)(四)POP海報製作	1. 海報議題引導與文案規劃 2. 海報插圖繪製 3. POP海報實作	7	
(五)(五)POP海報賞析	1. 學生POP海報鑑賞 2. 學生POP海報評分。	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	作業評量、練習評量、學習態度評量		
教學資源	黑板、粉筆、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材 需印製字型範本工學生練習 需請學生準備鉛筆、麥克筆材料與海報用紙		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習檔案製作(彈性)
	英文名稱	Learning File
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(1)協助學生藉由學習檔案之建立，建立學生多元學習型態，並肯定自己的獨特性。 (2)協助學生藉由學習檔案之建立，以紀錄個人學習歷程，作為未來生涯進路規劃之參考。 (3)培養學生統整能力，運用電腦技能及美工技巧成縣各項學習成果。 (4)協助教師了解學生學習成果，作為多元評量之參考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章審查資料大解密(一)	1-1認識審查資料	1	授予學分數
(二)第一章審查資料大解密(二)	1-2審查資料的製作流程	1	
(三)第二章線上書審(一)	2-1書審上傳簡介	1	
(四)第二章線上書審(二)	2-2線上書審上傳步驟	1	
(五)第三章自傳	3-1自傳書寫	1	
(六)第四章申請動機	4-1申請動機撰寫	1	
(七)第五章讀書計畫	5-1讀書計畫三步驟	1	
(八)第六章word(一)	6-1版面設定-設定紙張大小、來源方向	1	
(九)第六章word(二)	6-2頁面設定-字型大小、行間距、字元數與行數	1	
(十)第六章word(三)	6-3編碼設定-插入頁首、頁尾與頁碼	1	
(十一)第七章學習檔案大解密(一)	7-1如何製作分隔頁	1	
(十二)第七章學習檔案大解密(二)	7-2如何作簡歷表	1	
(十三)第七章學習檔案大解密(三)	7-3如何製作目錄	1	
(十四)第七章學習檔案大解密(四)	7-4如何製作封面與封底	1	
(十五)第八章資料美編(一)	8-1獎狀、證明與照片設計	1	
(十六)第八章資料美編(二)	8-2專題、作品與成果	1	
(十七)第八章資料美編(三)	8-3三折頁	1	
(十八)第九章面試準備	9-1面試考古題大解碼	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	習題、作業、寫作		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 多元評量		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習檔案製作(彈性)
	英文名稱	Learning File
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(1)協助學生藉由學習檔案之建立，建立學生多元學習型態，並肯定自己的獨特性。 (2)協助學生藉由學習檔案之建立，以紀錄個人學習歷程，作為未來生涯進路規劃之參考。 (3)培養學生統整能力，運用電腦技能及美工技巧成縣各項學習成果。 (4)協助教師了解學生學習成果，作為多元評量之參考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章審查資料大解密(一)	1-1認識審查資料	1	授予學分數
(二)第一章審查資料大解密(二)	1-2審查資料的製作流程	1	
(三)第二章線上書審(一)	2-1書審上傳簡介	1	
(四)第二章線上書審(二)	2-2線上書審上傳步驟	1	
(五)第三章自傳	3-1自傳書寫	1	
(六)第四章申請動機	4-1申請動機撰寫	1	
(七)第五章讀書計畫	5-1讀書計畫三步驟	1	
(八)第六章word(一)	6-1版面設定-設定紙張大小、來源方向	1	
(九)第六章word(二)	6-2頁面設定-字型大小、行間距、字元數與行數	1	
(十)第六章word(三)	6-3編碼設定-插入頁首、頁尾與頁碼	1	
(十一)第七章學習檔案大解密(一)	7-1如何製作分隔頁	1	
(十二)第七章學習檔案大解密(二)	7-2如何作簡歷表	1	
(十三)第七章學習檔案大解密(三)	7-3如何製作目錄	1	
(十四)第七章學習檔案大解密(四)	7-4如何製作封面與封底	1	
(十五)第八章資料美編(一)	8-1獎狀、證明與照片設計	1	
(十六)第八章資料美編(二)	8-2專題、作品與成果	1	
(十七)第八章資料美編(三)	8-3三折頁	1	
(十八)第九章面試準備	9-1面試考古題大解碼	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	習題、作業、寫作		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 多元評量		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業POP(彈性)
	英文名稱	commerce POP
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	讓學生認識商業手繪海報的發展緣由，與構成要素與繪製技巧，從實作中手繪出各種議題的POP海報。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)商業手繪POP海報發展緣由介紹	1. 介紹什麼是POP手繪海報 2. 講解手繪POP海報的應用	2	授予學分數
(二)(二)海報的構成要素介紹	1. 教導POP海報的內容組成要素 2. 教導學生POP海報的構圖要領	2	
(三)(三) POP廣告字行練習	1. POP基本字型示範與練習 2. POP特殊字型示範與練習	6	
(四)(四)POP海報製作	1. 海報議題引導與文案規劃 2. 海報插圖繪製 3. POP海報實作	7	
(五)(五)POP海報賞析	1. 學生POP海報鑑賞 2. 學生POP海報評分。	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	作業評量、練習評量、學習態度評量		
教學資源	黑板、粉筆、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材 需印製字型範本工學生練習 需請學生準備鉛筆、麥克筆材料與海報用紙		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化賞析(彈性)
	英文名稱	Dietary Culture
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 飲食不僅單純地滿足了人們的口腹之慾,更因受到各種自然環境、經濟條件、政治因素及宗教文化條件等許多成因的影響,而創造出獨有的特色 2. 飲食是一種人類生活軌跡的呈現,飲食文化亦經過漫長的歷史階段,由粗簡到精緻逐步形成的過程	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 一、緒論	1. 飲食文化的產生 2. 飲食文化的定義 3. 世界飲食區域分布	2	授予學分數
(二) 二、臺灣烹調文化與飲食習俗	1. 歷史背景 2. 食烹器具的使用 3. 烹調法 4. 傳統習俗	3	
(三) 三、大陸地區之飲食文化	1. 起源與菜系發展 2. 飲食原料與利用 3. 飲食習俗與飲食禁忌	3	
(四) 四、亞洲飲食文化	1. 日本料理文化 2. 韓國飲食文化 3. 東南亞美食	2	
(五) 五、歐美地區飲食文化	1. 義大利飲食文化 2. 法國飲食文化 3. 美國飲食文化 4. 澳洲飲食文化	3	
(六) 六、宗教飲食文化	1. 佛教飲食 2. 道教飲食 3. 基督教飲食 4. 回教飲食	3	
(七) 七、現代飲食與生活	1. 飲食新潮流 2. 營養與生活 3. 未來發展趨勢	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 3. 針對技能部分施以口頭或書面報告評量。		
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 2. 蒐集相關照片、宣導刊物、書籍,作為輔助教材。 3. 教材配合現況,適時調整更新,以提高實用性。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容之難易,應適合學生程度。 2. 教材融入實務範例,引發學習動機。 3. 善用多媒體教學,提高學習興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂與動畫(彈性)
	英文名稱	Music and Animation
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 能比較分析音樂在動畫中的功能與配樂的基本鋪陳 2. 能觀察動畫間的多元文化展現並讓學生有具體的介紹與表達之能力 3. 能以模仿的角度啟發歌曲的學習，並激發展演性的表演能力 4. 能比較日本和美國動畫間的異同之處，並以表格化比較	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)遨遊 東京	1. 介紹東京秋葉原 2. 介紹宮崎駿博物館(三鷹美術館)	3	授予學分數
(二)(二)日本 動畫與音樂	1. 探討動畫與虛擬實境的特色 2. 如何強化角色的戲劇張力	3	
(三)(三)教唱 歌曲	1. 品味歌詞中的意涵並較難的句子 2. 欣賞重要配樂 3. 教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(四)(四)歐美 動畫與音樂	1. 認識動畫的設定場景 2. 認識動畫中傳達的多元文化價值	3	
(五)(五)歌曲教唱	1. 品味歌詞中的意涵並較難的句子 2. 欣賞重要配樂 3. 教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(六)(六)評量	1. 分組歌唱方式來呈現 2. 紙筆評量	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆評量 2. 分組報告 3. 分組表演		
教學資源	1. 鋼琴 2. DVD 3. 電腦 4. 五十音表格 5. 英文歌詞		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 選擇內容符合潮流、且音樂和戲劇的相輔性，作品和片段要嚴選 2. 配合上課內容挑選適合之歌曲，進而培養學生理解、表演之能力 3. 觀察同學的特長並進行適性適才的工作分配		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業POP(彈性)
	英文名稱	commerce POP
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	讓學生認識商業手繪海報的發展緣由，與構成要素與繪製技巧，從實作中手繪出各種議題的POP海報。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)商業手繪POP海報發展緣由介紹	1. 介紹什麼是POP手繪海報 2. 講解手繪POP海報的應用	2	授予學分數
(二)(二)海報的構成要素介紹	1. 教導POP海報的內容組成要素 2. 教導學生POP海報的構圖要領	2	
(三)(三) POP廣告字行練習	1. POP基本字型示範與練習 2. POP特殊字型示範與練習	6	
(四)(四)POP海報製作	1. 海報議題引導與文案規劃 2. 海報插圖繪製 3. POP海報實作	7	
(五)(五)POP海報賞析	1. 學生POP海報鑑賞 2. 學生POP海報評分	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	作業評量、練習評量、學習態度評量		
教學資源	黑板、粉筆、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材 需印製字型範本工學生練習 需請學生準備鉛筆、麥克筆材料與海報用紙		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動手做童玩(彈性)
	英文名稱	Child Toy D.I.Y.
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	以基礎物理教材為本，透過實際動手操作，增強學生對於物理瞭解的興趣，並訓練學生抽象思考、計算以及動手做的能力，以奠定學生研習下一階段物理的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、竹槍童玩製作	竹槍製作	1	授予學分數
(二)二、吸管笛童玩製作	吸管笛製作	1	
(三)三、投石器童玩製作	投石器製作	12	
(四)四、風箏童玩製作	風箏製作	2	
(五)五、氣動車童玩製作	氣動車製作	2	
(六)六、陀螺童玩製作	陀螺製作	1	
(七)七、迴旋飛機童玩製作	迴旋飛機製作	2	
(八)八、咕嚕蛋童玩製作	咕嚕蛋製作	1	
(九)九、平衡鳥童玩製作	平衡鳥製作	1	
(十)十、降落傘童玩製作	降落傘製作	1	
(十一)十一、迴力鏢童玩製作	迴力鏢製作	2	
(十二)十二、水火箭童玩製作	水火箭製作	2	
合計		28節	
學習評量 (評量方式)	多元評量：知識 30%；技能 20%；態度 50%		
教學資源	教具製作、實作器具、材料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注意操作流程說明 2. 實作時注意安全		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習檔案製作(彈性)
	英文名稱	Learning File
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(1)協助學生藉由學習檔案之建立，建立學生多元學習型態，並肯定自己的獨特性。(2)協助學生藉由學習檔案之建立，以紀錄個人學習歷程，作為未來生涯進路規劃之參考。(3)培養學生統整能力，運用電腦技能及美工技巧成縣各項學習成果。(4)協助教師了解學生學習成果，作為多元評量之參考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章審查資料大解密(一)	1-1認識審查資料	1	授予學分數
(二)第一章審查資料大解密(二)	1-2審查資料的製作流程	1	
(三)第二章線上書審(一)	2-1書審上傳簡介	1	
(四)第二章線上書審(二)	2-2線上書審上傳步驟	1	
(五)第三章自傳	3-1自傳書寫	1	
(六)第四章申請動機	4-1申請動機撰寫	1	
(七)第五章讀書計畫	5-1讀書計畫三步驟	1	
(八)第六章word(一)	6-1版面設定-設定紙張大小、來源方向	1	
(九)第六章word(二)	6-2頁面設定-字型大小、行間距、字元數與行數	1	
(十)第六章word(三)	6-3編碼設定-插入頁首、頁尾與頁碼	1	
(十一)第七章學習檔案大解密(一)	7-1如何製作分隔頁	1	
(十二)第七章學習檔案大解密(二)	7-2如何作簡歷表	1	
(十三)第七章學習檔案大解密(三)	7-3如何製作目錄	1	
(十四)第七章學習檔案大解密(四)	7-4如何製作封面與封底	1	
(十五)第八章資料美編(一)	8-1獎狀、證明與照片設計	1	
(十六)第八章資料美編(二)	8-2專題、作品與成果	1	
(十七)第八章資料美編(三)	8-3三折頁	1	
(十八)第九章面試準備	9-1面試考古題大解碼	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	習題、作業、寫作		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 多元評量		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習檔案製作(彈性)
	英文名稱	Learning File
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(1)協助學生藉由學習檔案之建立，建立學生多元學習型態，並肯定自己的獨特性。(2)協助學生藉由學習檔案之建立，以紀錄個人學習歷程，作為未來生涯進路規劃之參考。(3)培養學生統整能力，運用電腦技能及美工技巧成縣各項學習成果。(4)協助教師了解學生學習成果，作為多元評量之參考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章審查資料大解密(一)	1-1認識審查資料	1	授予學分數
(二)第一章審查資料大解密(二)	1-2審查資料的製作流程	1	
(三)第二章線上書審(一)	2-1書審上傳簡介	1	
(四)第二章線上書審(二)	2-2線上書審上傳步驟	1	
(五)第三章自傳	3-1自傳書寫	1	
(六)第四章申請動機	4-1申請動機撰寫	1	
(七)第五章讀書計畫	5-1讀書計畫三步驟	1	
(八)第六章word(一)	6-1版面設定-設定紙張大小、來源方向	1	
(九)第六章word(二)	6-2頁面設定-字型大小、行間距、字元數與行數	1	
(十)第六章word(三)	6-3編碼設定-插入頁首、頁尾與頁碼	1	
(十一)第七章學習檔案大解密(一)	7-1如何製作分隔頁	1	
(十二)第七章學習檔案大解密(二)	7-2如何作簡歷表	1	
(十三)第七章學習檔案大解密(三)	7-3如何製作目錄	1	
(十四)第七章學習檔案大解密(四)	7-4如何製作封面與封底	1	
(十五)第八章資料美編(一)	8-1獎狀、證明與照片設計	1	
(十六)第八章資料美編(二)	8-2專題、作品與成果	1	
(十七)第八章資料美編(三)	8-3三折頁	1	
(十八)第九章面試準備	9-1面試考古題大解碼	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	習題、作業、寫作		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 多元評量		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動手做童玩(彈性)
	英文名稱	Child Toy D.I.Y.
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	以基礎物理教材為本，透過實際動手操作，增強學生對於物理瞭解的興趣，並訓練學生抽象思考、計算以及動手做的能力，以奠定學生研習下一階段物理的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、竹槍童玩製作	竹槍製作	1	授予學分數
(二)二、吸管笛童玩製作	吸管笛製作	1	
(三)三、投石器童玩製作	投石器製作	12	
(四)四、風箏童玩製作	風箏製作	2	
(五)五、氣動車童玩製作	氣動車製作	2	
(六)六、陀螺童玩製作	陀螺製作	1	
(七)七、迴旋飛機童玩製作	迴旋飛機製作	2	
(八)八、咕嚕蛋童玩製作	咕嚕蛋製作	1	
(九)九、平衡鳥童玩製作	平衡鳥製作	1	
(十)十、降落傘童玩製作	降落傘製作	1	
(十一)十一、迴力鏢童玩製作	迴力鏢製作	1	
(十二)十二、水火箭童玩製作	水火箭製作	1	
合計		26節	
學習評量 (評量方式)	多元評量：知識 30%；技能 20%；態度 50%		
教學資源	教具製作、實作器具、材料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注意操作流程說明 2. 實作時注意安全		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂與動畫(彈性)
	英文名稱	Music and Animation
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 能比較分析音樂在動畫中的功能與配樂的基本鋪陳 2. 能觀察動畫間的多元文化展現並讓學生有具體的介紹與表達之能力 3. 能以模仿的角度啟發歌曲的學習，並激發展演性的表演能力 4. 能比較日本和美國動畫間的異同之處，並以表格化比較	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)遨遊 東京	1. 介紹東京秋葉原 2. 介紹宮崎駿博物館(三鷹美術館)	3	授予學分數
(二)(二)日本 動畫與音樂	1. 探討動畫與虛擬實境的特色 2. 如何強化角色的戲劇張力	3	
(三)(三)教唱 歌曲	1. 品味歌詞中的意涵並較難的句子 2. 欣賞重要配樂 3. 教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(四)(四)歐美 動畫與音樂	1. 認識動畫的設定場景 2. 認識動畫中傳達的多元文化價值	3	
(五)(五)歌曲教唱	1. 品味歌詞中的意涵並較難的句子 2. 欣賞重要配樂 3. 教唱歌曲(歌詞印製)	3	
(六)(六)評量	1. 分組歌唱方式來呈現 2. 紙筆評量	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆評量 2. 分組報告 3. 分組表演		
教學資源	1. 鋼琴 2. DVD 3. 電腦 4. 五十音表格 5. 英文歌詞		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 選擇內容符合潮流、且音樂和戲劇的相輔性，作品和片段要嚴選 2. 配合上課內容挑選適合之歌曲，進而培養學生理解、表演之能力 3. 觀察同學的特長並進行適性適才的工作分配		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業POP(彈性)
	英文名稱	commerce POP
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	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	讓學生認識商業手繪海報的發展緣由，與構成要素與繪製技巧，從實作中手繪出各種議題的POP海報。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)商業手繪POP海報發展緣由介紹	1. 介紹什麼是POP手繪海報 2. 講解手繪POP海報的應用	2	授予學分數
(二)(二)海報的構成要素介紹	1. 教導POP海報的內容組成要素 2. 教導學生POP海報的構圖要領	2	
(三)(三) POP廣告字行練習	1. POP基本字型示範與練習 2. POP特殊字型示範與練習	6	
(四)(四)POP海報製作	1. 海報議題引導與文案規劃 2. 海報插圖繪製 3. POP海報實作	7	
(五)(五)POP海報賞析	1. 學生POP海報鑑賞 2. 學生POP海報評分	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	作業評量、練習評量、學習態度評量		
教學資源	黑板、粉筆、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 自編教材 需印製字型範本工學生練習 需請學生準備鉛筆、麥克筆材料與海報用紙		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化賞析(彈性)
	英文名稱	Dietary Culture
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	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1. 飲食不僅單純地滿足了人們的口腹之欲，更因受到各種自然環境、經濟條件、政治因素及宗教文化條件等許多成因的影響，而創造出獨有的特色。 2. 飲食是一種人類生活軌跡的呈現，飲食文化亦經過漫長的歷史階段，由粗簡到精緻逐步形成的過程。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、緒 論	1. 飲食文化的產生 2. 飲食文化的定義 3. 世界飲食區域分布	2	授予學分數
(二)二、臺灣烹調文化與飲食習俗	1. 歷史背景 2. 食烹器具的使用 3. 烹調法 4. 傳統習俗	3	
(三)三、大陸地區之飲食文化	1. 起源與菜系發展 2. 飲食原料與利用 3. 飲食器具與烹調法 4. 飲食習俗與飲食禁忌	3	
(四)四、亞洲飲食文化	1. 日本料理文化 2. 韓國飲食文化 3. 東南亞美食	2	
(五)五、歐美地區飲食文化	1. 義大利飲食文化 2. 法國飲食文化 3. 美國飲食文化 4. 澳洲飲食文化	3	
(六)六、宗教與飲食文化	1. 佛教飲食 2. 道教飲食 3. 基督教飲食 4. 回教飲食	3	
(七)七、現代飲食與生活	1. 飲食新潮流 2. 營養與生活 3. 未來發展趨勢	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 3. 針對技能部分施以口頭或書面報告評量。		
教學資源	1. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 2. 蒐集相關圖片、宣導刊物、書籍，作為輔助教材。 3. 教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容之難易，應適合學生程度。 2. 教材融入實務範例，引發學習動機。 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多采多姿的生物世界(彈性)
	英文名稱	A diverse world of creatures
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	1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 學生理解生態學基本原理、功能與重要性 2. 學生了解台灣生態系，及在地生態特色 3. 學生能運用周圍生態實例，導覽並解說生態系的功能與重要性	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 課程簡介	1. 簡介本期教學大綱 2. 說明評量方式 3. 分組	1	參觀地點：
(二)(二) 生態學	生態學基本原理、功能與重要性	2	
(三)(三) 生物多樣性	族群密度與生態多樣性的重要性	1	
(四)(四) Exp-校園生物觀察	生態調查	2	
(五)(五) 生物和環境	1. 生物間的交互作用 2. 族群、群集與生態系	2	
(六)(六) 台灣的生態系	1. 陸域生態系 2. 水域生態系	2	
(七)(七) Exp-參訪玉山國家公園管理處	探索台灣之美	3	
(八)(八) 生物多樣性的重要性	生物多樣性的保持與生態平衡的重要性	1	
(九)(九) 專題製作	1. 選擇主題、資料收集 2. 導覽與解說	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	多元評量：知識 30%；技能 20%；態度 50%		
教學資源	資訊教室、玉山國家公園管理處		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 須注意校內外場域的安排流暢度與安全性		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本時事
	英文名稱	Japan Today
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識日本的社會現況 2. 了解日本的生活風俗	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)日本史地	1. 日本地理概說 2. 日本歷史概說	4	參觀地點：
(二)(二)日本政治	1. 天皇、內閣、國會選舉制度 2. 外交、國旗、國名由來	2	
(三)(三)日本經濟	1. 戰後的經濟到高度成長 2. 產業發展概況 3. 日本企業經營	3	
(四)(四)日本社會與科技	1. 教育制度 2. 家庭生活 3. 交通運輸狀況 4. 科學技術活動	4	
(五)(六)日本文化	1. 文字、語言、文學 2. 傳統藝能 3. 傳統藝術 4. 飲食文化 5. 宗教信仰	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。		
教學資源	教科書、教師蒐集之資料、網路資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)選取合於學生程度之題材，激發學生學習的興趣。 2. 教學方法 (1)營造輕鬆自然氣氛，盡量鼓勵學生主動學習。 (2)授課宜著重基礎知識介紹。 3. 教學配合相關配合事項 (1)準備教材時，宜多引較新之相關資料，以免內容太過陳舊，不符合現況。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-41 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語歌曲賞析
	英文名稱	Appreciation of English Songs
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識、習唱課程安排的英文歌曲課程 2. 研究分析歌曲、音樂並且賞析 3. 喜愛英語歌曲與展演	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程介紹與導引	1. 介紹課程目標(第一學期) 2. 進度規畫 3. 分組討論	1	
(二)(二) The Beatles	1. 介紹樂團/歌手(一) 2. 原曲聆賞(一) 3. 聽力練習(一) 4. Imagine 教唱 5. Hey Jude教唱 6. 學生分組練習(一) 7. 學生學習評量(一)	5	
(三)(三)The Carpenters	1. 介紹樂團/歌手(二) 2. 原曲聆賞(二) 3. 聽力練習(二) 4. Yesterday 教唱 5. Close to You教唱 6. 學生分組練習(二) 7. 學生學習評量(二)	5	
(四)(四) Whitney Houston	1. 介紹樂團/歌手(三) 2. 原曲聆賞(三) 3. 聽力練習(三) 4. The Greatest Love of All教唱 5. Saving All My Love for You教唱 6. 學生分組練習(三) 7. 學生學習評量(三)	5	
(五)(五) The Eagles	1. 介紹樂團/歌手(四) 2. 原曲聆賞(四) 3. 聽力練習(四) 4. Hotel California教唱 5. I Can't Tell You Why教唱 6. 學生分組練習(四) 7. 學生學習評量(四)	5	
合計		21節	
學習評量 (評量方式)	分組表演、歌曲接唱比賽、歌詞填空測驗、歌曲背景小測驗		
教學資源	影片、CD、CD播放機、網路、音響、麥克風、投影設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 主題兼顧歷史、時代背景。 2. 涵蓋人文與藝術的欣賞。 3. 教學方法多元化使學生感到興趣，激發主動學習、並且符合學習程度。 4. 結合資訊科技，讓學生有展現學習成果的機會。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-42 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習歷程製作
	英文名稱	Learning File
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(1)協助學生藉由學習檔案之建立，建立學生多元學習型態，並肯定自己的獨特性。(2)協助學生藉由學習檔案之建立，以紀錄個人學習歷程，作為未來生涯進路規劃之參考。(3)培養學生統整能力，運用電腦技能及美工技巧成縣各項學習成果。(4)協助教師了解學生學習成果，作為多元評量之參考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章審查資料大解密(一)	1-1認識審查資料	1	
(二)第一章審查資料大解密(二)	1-2審查資料的製作流程	1	
(三)第二章線上書審(一)	2-1書審上傳簡介	1	
(四)第二章線上書審(二)	2-2線上書審上傳步驟	1	
(五)第三章自傳	3-1自傳書寫	1	
(六)第四章申請動機	4-1申請動機撰寫	1	
(七)第五章讀書計畫	5-1讀書計畫三步驟	1	
(八)第六章word(一)	6-1版面設定-設定紙張大小、來源方向	1	
(九)第六章word(二)	6-2頁面設定-字型大小、行間距、字元數與行數	1	
(十)第六章word(三)	6-3編碼設定-插入頁首、頁尾與頁碼	1	
(十一)第七章學習檔案大解密(一)	7-1如何製作分隔頁	1	
(十二)第七章學習檔案大解密(二)	7-2如何作簡歷表	1	
(十三)第七章學習檔案大解密(三)	7-3如何製作目錄	1	
(十四)第八章資料美編(一)	8-1獎狀、證明與照片設計	1	
(十五)第八章資料美編(二)	8-2專題、作品與成果	1	
(十六)第八章資料美編(三)	8-3三折頁	1	
(十七)第九章面試準備	9-1面試考古題大解碼	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	一、實作評量 二、書面報告 三、表演評量 四、口語評量(口試、口頭報告、晤談) 五、同儕評量		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 採用多元評量		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-43 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影文學
	英文名稱	Film literature
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	期許本課程能開闊學生眼界，了解文學與電影的特質、學習文學與電影的賞析方法、提升自我的藝術與生活層次。 1. 培養多面向的閱讀。 2. 培養中文表達與撰寫能力。 3. 培養文學鑑賞能力。 4. 培養獨立思考能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 導論	1. 課程介紹與導覽 2. 文學與電影概論	2	
(二)(二) 媒體素養	1. 哲學史詩《少年Pi 的奇幻旅程》 2. 奇幻文學《魔戒三部曲》 3. 長篇系列魔法小說《哈利波特》	6	
(三)(三) 言情小說和自我書寫	1. 網路愛情小說到影視愛情小說的戰鬥與蛻變《那些年，我們一起追的女孩》 2. 黑色幽默手法的展現《父後七日》 3. 台灣言情小說躍然大螢幕的影響《瓊瑤電影系列》	5	
(四)(四) 鄉土文學與台灣新電影	1. 臺灣社會轉型與時代變遷《兒子的大玩偶》 2. 台灣電影的集體記憶《戀戀風塵》 3. 象徵與隱喻的影視運用《玉卿嫂》 4. 對文化的認同《海角七號》	7	
合計		20節	
學習評量 (評量方式)	課堂講授與考試測驗 分組報告 心得與反思報告 學習態度		
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 內容兼顧當代議題，啟發學生思考。 2. 以分組報告互動方式，進行文字與影像在改編與詮釋之間異與同的深度論辯。 3. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片選材文字難易適中，文學樣式多元，內容賅博周洽，思想新穎深刻，使學生能自行閱讀吸收。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-44 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學遊戲
	英文名稱	Math game
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	利用遊戲，讓學生對數學能有更深入的了解與喜愛。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備 註
(一)(一) 課程 準備	講解課程內容。	1	
(二)(二)無字 證明	「無字證明」並不是不需要文字說明就可以完全理解，而是僅需極少的解釋就能得證的意思。越是好的「無字證明」，所需的輔助文字越少。	4	
(三)(三)圓的 切線	利用餘弦定理應用在現實生活問題解決。	4	
(四)(四)對稱 的妙用	將數學中的對稱觀念與排列組合作連結。	4	
(五)(五)青蛙 交換遊戲	利用排列組合的觀念來解決問題	4	
(六)(六)手指 數數的遊戲	在活動中尋找規律或發現公式來解決問題。	4	
合計		21節	
學習評量 (評量方式)	分組討論、紙筆測驗、作業、口頭回答		
教學資源	自編講義、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選以能 樂趣化教學為主。 2. 教學方法採小班，分組討論為主。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-45 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	節慶文學(彈性)
	英文名稱	Festival literature
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	1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	帶領學生剖析民俗節慶活動相關儀式之文化意涵，深究其背後之價值準則與社會意義，並檢索相關文學，開闊學生眼界，以深度了解華人節慶生活的淵源典故、及當代儀式之變遷樣貌，提升自我的藝術與生活層次。 1. 藉由文獻與田野調查，觀察傳統歲時文化與當代禮俗之沿革。 2. 藉由節慶與歲時的連結，掌握日常生活文化美學之精髓。 3. 培養對中國文學暨文化鑑賞、寫作、應用之專業基礎能力。 4. 培養對中國語言文字文獻解讀、分析、演述之專業基礎能力。 5. 培養對中國古今文學名著研讀、論說、思辯之專業基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 導論	1. 課程介紹 2. 歲時總論~認識農民曆	2	授予學分數
(二)(二) 廿四節氣基本認識	1. 立春、雨水、驚蟄及相關節慶活動 2. 春分、清明、穀雨及相關節慶活動 3. 立夏、小滿、芒種及相關節慶活動 4. 夏至、小暑、大暑及相關節慶活動 5. 立秋、處暑、白露及相關節慶活動 6. 秋分、寒露、霜降及相關節慶活動 7. 立冬、小雪、大雪及相關節慶活動 8. 冬至、小寒、大寒及相關節慶活動	8	
(三)(三) 分組報告	分組報告:台灣民俗與節慶	8	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	課堂講授與考試測驗 分組報告 學習態度		
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 課堂講授。 2. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片。 3. 以分組報告互動方式，深度了解節慶之文化意涵、價值與社會意義。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-46 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業禮儀(彈性)
	英文名稱	Executive Manners
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	1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解食、衣、住、行等各項禮儀的基本概念及演練。 2.學習團隊討論、溝通與表達之能力 3.建立正確的態度、及引導正確之價值觀，並激發正向的思考能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)禮儀的概念	起源、各國文化差異、禮儀的形成	2	參觀地點：
(二)行的禮儀	徒步、乘車、上下電梯樓梯與搭乘火車、捷運、飛機遊輪之禮儀	4	
(三)食的禮儀	宴會的種類、宴會的策劃、席次安排、餐會進行、菜單與服務	5	
(四)衣的禮儀	男士服務禮儀、女士服務禮儀、認識國際知名品牌	2	
(五)辦公室禮儀	話禮儀、同事相處、名片交換、召開商業會議	3	
(六)商業從業人員禮儀	商業場合的禮儀、演講或報告禮儀	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1.口試發表 2.學習單 3.紙筆測驗		
教學資源	1.坊間書籍 2.網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.禮儀著重實用性，學習過程可讓學生多演練。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-47 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊程規劃與設計(彈性)
	英文名稱	Tour Scheduling 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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標(教學重點)	1 了解旅行社和遊程規劃作業系統的知識與特性。 2 探討旅行社和遊程規劃的內涵與相關問題，以增加學生之服務管理技能。 3 結合在地觀光產業特性，強化實作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、旅遊產品設計概論	1. 旅遊產品的特質 2. 臺灣旅行業之分類與營業範圍 3. 旅行業之角色扮演	2	授予學分數
(二)二、旅遊產品的定義與分類	1. 產品的定義 2. 產品的分類	2	
(三)三、旅遊產品設計原則	1. 產品企劃結構 2. 產品設計原則	3	
(四)四、旅遊產品設計之方法	1. 產品設計之方法 2. 新產品設計作業流程	3	
(五)五、團體旅遊成本分析	1. 旅遊成本概述 2. 成本分析架構	3	
(六)六、世界旅遊業概況與未來的旅遊趨勢	1. 世界旅遊業概況 2. 中國旅遊業概況 3. 臺灣旅遊市場的現況(國人出國、外人來臺、陸客來臺) 4. 世界旅遊趨勢	3	
(七)七、案例分析	1. 臺灣(國內遊) 2. 東南亞 3. 中國大陸 4. 日本	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 3. 針對技能部分施以口頭或書面報告評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 教材配合相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-48 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業禮儀(彈性)
	英文名稱	Executive Manners
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	1	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解食、衣、住、行等各項禮儀的基本概念及演練。 2.學習團隊討論、溝通與表達之能力 3.建立正確的態度、及引導正確之價值觀，並激發正向的思考能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)禮儀的概念	起源、各國文化差異、禮儀的形成	2	
(二)行的禮儀	徒步、乘車、上下電梯樓梯與搭乘火車、捷運、飛機遊輪之禮儀	4	
(三)食的禮儀	宴會的種類、宴會的策劃、席次安排、餐會進行、菜單與服務	5	
(四)衣的禮儀	男士服務禮儀、女士服務禮儀、認識國際知名品牌	2	
(五)辦公室禮儀	話禮儀、同事相處、名片交換、召開商業會議	3	
(六)商業從業人員禮儀	商業場合的禮儀、演講或報告禮儀	3	
合計		19節	
學習評量 (評量方式)	1.口試發表 2.學習單 3.紙筆測驗		
教學資源	1.坊間書籍 2.網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.禮儀著重實用性，學習過程可讓學生多演練。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-49 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊程規劃與設計(彈性)
	英文名稱	Tour Scheduling 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	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1 了解旅行社和遊程規劃作業系統的知識與特性。 2 探討旅行社和遊程規劃的內涵與相關問題，以增加學生之服務管理技能。 3 結合在地觀光產業特性，強化實作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、旅遊產品設計概論	1. 旅遊產品的特質 2. 臺灣旅行業之分類與營業範圍 3. 旅行業之角色扮演	2	授予學分數
(二)二、旅遊產品的定義與分類	1. 產品的定義 2. 產品的分類	2	
(三)三、旅遊產品設計原則	1. 產品企劃結構 2. 產品設計原則	3	
(四)四、旅遊產品設計之方法	1. 產品設計之方法 2. 新產品設計作業流程	3	
(五)五、團體旅遊成本分析	1. 旅遊成本概述 2. 成本分析架構	3	
(六)六、世界旅遊業概況與未來的旅遊趨勢	1. 世界旅遊業概況 2. 中國旅遊業概況 3. 臺灣旅遊市場的現況(國人出國、外人來臺、陸客來臺) 4. 世界旅遊趨勢	3	
(七)七、案例分析	1. 臺灣(國內遊) 2. 東南亞 3. 中國大陸 4. 日本	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 3. 針對技能部分施以口頭或書面報告評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 教材配合相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 3. 善用多媒體教學，提高學習興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-50 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	節慶文學(彈性)
	英文名稱	Festival literature
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	1	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	帶領學生剖析民俗節慶活動相關儀式之文化意涵，深究其背後之價值準則與社會意義，並檢索相關文學，開闊學生眼界，以深度了解華人節慶生活的淵源典故、及當代儀式之變遷樣貌，提升自我的藝術與生活層次。 1. 藉由文獻與田野調查，觀察傳統歲時文化與當代禮俗之沿革。 2. 藉由節慶與歲時的連結，掌握日常生活文化美學之精髓。 3. 培養對中國文學暨文化鑑賞、寫作、應用之專業基礎能力。 4. 培養對中國語言文字文獻解讀、分析、演述之專業基礎能力。 5. 培養對中國古今文學名著研讀、論說、思辯之專業基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 導論	1. 課程介紹 2. 歲時總論~認識農民曆	2	授予學分數
(二)(二) 廿四節氣基本認識	1. 立春、雨水、驚蟄及相關節慶活動 2. 春分、清明、穀雨及相關節慶活動 3. 立夏、小滿、芒種及相關節慶活動 4. 夏至、小暑、大暑及相關節慶活動 5. 立秋、處暑、白露及相關節慶活動 6. 秋分、寒露、霜降及相關節慶活動 7. 立冬、小雪、大雪及相關節慶活動 8. 冬至、小寒、大寒及相關節慶活動	8	
(三)(三) 分組報告	分組報告:台灣民俗與節慶	8	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	課堂講授與考試測驗 分組報告 學習態度		
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 課堂講授。 2. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片。 3. 以分組報告互動方式，深度了解節慶之文化意涵、價值與社會意義。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-51 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多采多姿的生物世界(彈性)
	英文名稱	A diverse world of creatures
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	1	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 學生理解生態學基本原理、功能與重要性 2. 學生了解台灣生態系，及在地生態特色 3. 學生能運用周圍生態實例，導覽並解說生態系的功能與重要性	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 課程簡介	1. 簡介本期教學大綱 2. 說明評量方式 3. 分組	1	
(二)(二) 生態學	生態學基本原理、功能與重要性	2	
(三)(三) 生物多樣性	族群密度與生態多樣性的重要性	1	
(四)(四) Exp-校園生物觀察	生態調查	2	
(五)(五) 生物和環境	1. 生物間的交互作用 2. 族群、群集與生態系	2	
(六)(六) 台灣的生態系	1. 陸域生態系 2. 水域生態系	2	
(七)(七) Exp-參訪玉山國家公園管理處	探索台灣之美	3	
(八)(八) 生物多樣性的重要性	生物多樣性的保持與生態平衡的重要性	1	
(九)(九) 專題製作	1. 選擇主題、資料收集 2. 導覽與解說	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	多元評量：知識 30%；技能 20%；態度 50%		
教學資源	資訊教室、玉山國家公園管理處		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 須注意校內外場域的安排流暢度與安全性		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-52 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學遊戲
	英文名稱	Math game
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	利用遊戲，讓學生對數學能有更深入的了解與喜愛。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備 註
(一)(一) 課程 準備	講解課程內容。	1	
(二)(二)無字 證明	「無字證明」並不是不需要文字說明就可以完全理解，而是僅需極少的解釋就能得證的意思。越是好的「無字證明」，所需的輔助文字越少。	4	
(三)(三)圓的 切線	利用餘弦定理應用在現實生活問題解決。	4	
(四)(四)對稱 的妙用	將數學中的對稱觀念與排列組合作連結。	4	
(五)(五)青蛙 交換遊戲	利用排列組合的觀念來解決問題	4	
(六)(六)手指 數數的遊戲	在活動中尋找規律或發現公式來解決問題。	4	
合計		21節	
學習評量 (評量方式)	分組討論、紙筆測驗、作業、口頭回答		
教學資源	自編講義、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選以能 樂趣化教學為主。 2. 教學方法採小班，分組討論為主。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-53 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影文學
	英文名稱	Film literature
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	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	期許本課程能開闊學生眼界，了解文學與電影的特質、學習文學與電影的賞析方法、提升自我的藝術與生活層次。 1. 培養多面向的閱讀。 2. 培養中文表達與撰寫能力。 3. 培養文學鑑賞能力。 4. 培養獨立思考能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 導論	1. 課程介紹與導覽 2. 文學與電影概論	2	
(二)(二) 媒體素養	1. 哲學史詩《少年Pi 的奇幻旅程》 2. 奇幻文學《魔戒三部曲》 3. 長篇系列魔法小說《哈利波特》	6	
(三)(三) 言情小說和自我書寫	1. 網路愛情小說到影視愛情小說的戰鬥與蛻變《那些年，我們一起追的女孩》 2. 黑色幽默手法的展現《父後七日》 3. 台灣言情小說躍然大螢幕的影響《瓊瑤電影系列》	5	
(四)(四) 鄉土文學與台灣新電影	1. 臺灣社會轉型與時代變遷《兒子的大玩偶》 2. 台灣電影的集體記憶《戀戀風塵》 3. 象徵與隱喻的影視運用《玉卿嫂》 4. 對文化的認同《海角七號》	7	
合計		20節	
學習評量(評量方式)	課堂講授與考試測驗 分組報告 心得與反思報告 學習態度		
教學資源	配合多媒體及簡報、影像或其他多媒體教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 內容兼顧當代議題，啟發學生思考。 2. 以分組報告互動方式，進行文字與影像在改編與詮釋之間異與同的深度論辯。 3. 指定閱讀或觀賞相關書籍及影片選材文字難易適中，文學樣式多元，內容賅博周洽，思想新穎深刻，使學生能自行閱讀吸收。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-54 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習歷程製作
	英文名稱	Learning File
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(1)協助學生藉由學習檔案之建立，建立學生多元學習型態，並肯定自己的獨特性。(2)協助學生藉由學習檔案之建立，以紀錄個人學習歷程，作為未來生涯進路規劃之參考。(3)培養學生統整能力，運用電腦技能及美工技巧成縣各項學習成果。(4)協助教師了解學生學習成果，作為多元評量之參考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章審查資料大解密(一)	1-1認識審查資料	1	
(二)第一章審查資料大解密(二)	1-2審查資料的製作流程	1	
(三)第二章線上書審(一)	2-1書審上傳簡介	1	
(四)第二章線上書審(二)	2-2線上書審上傳步驟	1	
(五)第三章自傳	3-1自傳書寫	1	
(六)第四章申請動機	4-1申請動機撰寫	1	
(七)第五章讀書計畫	5-1讀書計畫三步驟	1	
(八)第六章word(一)	6-1版面設定-設定紙張大小、來源方向	1	
(九)第六章word(二)	6-2頁面設定-字型大小、行間距、字元數與行數	1	
(十)第六章word(三)	6-3編碼設定-插入頁首、頁尾與頁碼	1	
(十一)第七章學習檔案大解密(一)	7-1如何製作分隔頁	1	
(十二)第七章學習檔案大解密(二)	7-2如何作簡歷表	1	
(十三)第七章學習檔案大解密(三)	7-3如何製作目錄	1	
(十四)第八章資料美編(一)	8-1獎狀、證明與照片設計	1	
(十五)第八章資料美編(二)	8-2專題、作品與成果	1	
(十六)第八章資料美編(三)	8-3三折頁	1	
(十七)第九章面試準備	9-1面試考古題大解碼	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	一、實作評量 二、書面報告 三、表演評量 四、口語評量(口試、口頭報告、晤談) 五、同儕評量		
教學資源	自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 採用多元評量		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-55 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語歌曲賞析
	英文名稱	Appreciation of English Songs
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識、習唱課程安排的英文歌曲課程 2. 研究分析歌曲、音樂並且賞析 3. 喜愛英語歌曲與展演	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程介紹與導引	1. 介紹課程目標(第一學期) 2. 進度規畫 3. 分組討論	1	參觀地點：
(二)(二) The Beatles	1. 介紹樂團/歌手(一) 2. 原曲聆賞(一) 3. 聽力練習(一) 4. Imagine 教唱 5. Hey Jude教唱 6. 學生分組練習(一) 7. 學生學習評量(一)	5	
(三)(三)The Carpenters	1. 介紹樂團/歌手(二) 2. 原曲聆賞(二) 3. 聽力練習(二) 4. Yesterday 教唱 5. Close to You教唱 6. 學生分組練習(二) 7. 學生學習評量(二)	5	
(四)(四) Whitney Houston	1. 介紹樂團/歌手(三) 2. 原曲聆賞(三) 3. 聽力練習(三) 4. The Greatest Love of All教唱 5. Saving All My Love for You教唱 6. 學生分組練習(三) 7. 學生學習評量(三)	5	
(五)(五) The Eagles	1. 介紹樂團/歌手(四) 2. 原曲聆賞(四) 3. 聽力練習(四) 4. Hotel California教唱 5. I Can' t Tell You Why教唱 6. 學生分組練習(四) 7. 學生學習評量(四)	5	
合計		21節	
學習評量 (評量方式)	分組表演、歌曲接唱比賽、歌詞填空測驗、歌曲背景小測驗		
教學資源	影片、CD、CD播放機、網路、音響、麥克風、投影設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 主題兼顧歷史、時代背景。 2. 涵蓋人文與藝術的欣賞。 3. 教學方法多元化使學生感到興趣，激發主動學習、並且符合學習程度。 4. 結合資訊科技，讓學生有展現學習成果的機會。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-56 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本時事
	英文名稱	Japan Today
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	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識日本的社會現況 2. 了解日本的生活風俗	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)日本史地	1. 日本地理概說 2. 日本歷史概說	4	
(二)(二)日本政治	1. 天皇、內閣、國會選舉制度 2. 外交、國旗、國名由來	2	
(三)(三)日本經濟	1. 戰後的經濟到高度成長 2. 產業發展概況 3. 日本企業經營	3	
(四)(四)日本社會與科技	1. 教育制度 2. 家庭生活 3. 交通運輸狀況 4. 科學技術活動	4	
(五)(五)日本文化	1. 文字、語言、文學 2. 傳統藝能 3. 傳統藝術 4. 飲食文化 5. 宗教信仰	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	口頭報告、書面報告、課堂參與、上課態度等。		
教學資源	教科書、教師蒐集之資料、網路資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1)編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (2)選取合於學生程度之題材，激發學生學習的興趣。 2. 教學方法 (1)營造輕鬆自然氣氛，盡量鼓勵學生主動學習。 (2)授課宜著重基礎知識介紹。 3. 教學配合相關配合事項 (1)準備教材時，宜多引較新之相關資料，以免內容太過陳舊，不符合現況。		