

# 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

## 建教合作班課程計畫

本校109年11月13日109學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：\_\_\_\_\_



(110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110年04月01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	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	12
一、群科教育目標與專業能力	12
二、群科課程規劃	13
陸、群科課程表	15
一、教學科目與學分(節)數表	15
二、課程架構表	18
三、職業技能訓練計畫	19
柒、團體活動時間實施規劃	20
捌、彈性學習時間實施規劃	21
一、彈性學習時間實施相關規定	21
二、學生自主學習實施規範	22
三、彈性學習時間規劃表	23
附件二：校訂科目教學大綱	27
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	81
(一)訓練課程內容	81
(二)專業基礎課程內容	82
附件四、實習式群科課程表	83

## 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、綜合職能科		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組	
	電 話	049-2870666轉251	

## 壹、依據

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

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
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2-2 110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	35
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
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	1	35
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	35
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	1	15
合計			12	405

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 110學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目		說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
辦理方式及群別					
階梯式	餐旅群	餐飲管理科	1班	39人	

## 參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

### 一、學校願景

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、新任民語言樂學計畫、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

啓發多元適性學習，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术力。

### 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

如圖檔所示。

109學年度課程發展委員會組織成員

如圖檔所示。

### 國立水里高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

107年8月29日校務會議通過

108年1月16日校務會議修正

- 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)、教學組長擔任之，共計 8 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)擔任之，每專業群科 1 人，共計 6 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。

國立水里商工 109 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	委員副執行秘書	徐芬霞	實習主任	
4	委員副執行秘書	彭坤郎	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	林嫻君	輔導主任	
8	委 員	陳靜美	總務主任	
9	委 員	盧英娟	教學組長	
10	委 員	金慧霞	導 師	國文科召集人
11	委 員	黃 雲	導 師	英文科召集人
12	委 員	黃順星	導 師	數學科召集人
13	委 員	連啟祥	專任教師	自然科召集人
14	委 員	陳俞良	導 師	社會科召集人
15	委 員	洪春成	秘 書	藝能科召集人
16	委 員	蘇正仁	資處科科主任	
17	委 員	蔡銘修	應日科科主任	
18	委 員	洪嘉穗	餐飲科科主任	
19	委 員	賴季玲	觀光科科主任	
20	委 員	潘雙榮	電機科科主任	
21	委 員	呂黃新	資訊科科主任	
22	委 員	林鈺清	特教組長	特教科召集人
23	委 員	江文嘉	體育組長	體育班召集人
24	委 員	滕永盛	導 師	一年級導師代表
25	委 員	謝憲忠	導 師	二年級導師代表
26	委 員	吳如琳	導 師	三年級導師代表
27	委 員	陳碧華	導 師	教師會理事長
28	委 員	鄭世平	南開科大教授	專家代表
29	委 員	蔡名桂	南投創客基地督導	產業代表
30	委 員	邱筠倫	學生	學生代表(班聯會會長)
31	委 員	吳佳珊	家長會常務委員	家長代表
32	委 員	林東昇	校友會理事長	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、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像					
					品格力	就業力	移動力	學習力	技術力	整合力
餐旅群	餐飲管理科	<b>1. 中、西式餐廳與飯店之廚房工作人員</b> <b>2. 餐飲吧檯人員</b> <b>3. 餐飲業基層服務人員</b> <b>4. 餐飲相關產品創意與研發人才</b> <b>5. 烘焙相關產業工作人員</b>	<b>1. 培養中西餐基礎技術人才</b> <b>2. 培養飲料調製基礎技術人才</b> <b>3. 培養餐旅服務基礎技術人才</b> <b>4. 培養食材儲存與成本控制人才</b> <b>5. 培養異國料理製作技術人才</b> <b>6. 培養創意烘焙製作技術人才</b> <b>7. 培養宴會管理及製作專業技術人才</b> <b>8. 培養生活及品德教育,良好職業道德與終身學習敬業樂群之人才</b>	<b>1. 具備中西餐之專業能力.</b>	●	●		●	●	●
				<b>2. 具備飲料調製之專業能力</b>	●	●		●	●	●
				<b>3. 具備餐飲服務之專業能力</b>	●	●	●	●	●	
				<b>4. 具備食材儲存與成本控制之能力</b>		●		●	●	●
				<b>5. 具備異國料理製作之專業能力</b>	●	●		●	●	●
				<b>6. 具備創意烘焙之專業能力</b>		●	●	●	●	●
				<b>7. 具備宴會實務之專業能力</b>		●	●	●	●	●
				<b>8. 具備誠信負責職業道德及自我精進之能力</b>	●		●	●	●	●

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

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

## 二、群科課程規劃

表5-2-1 餐旅群餐飲管理科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核								備註
名稱	名稱	1.具備中西餐之專業能力.	2..具備飲料調製之專業能力	3.具備餐飲服務之專業能力	4.具備食材儲存與成本控制之能力	5.具備異國料理製作之專業能力	6.具備創意烘焙之專業能力	7.具備宴會實務之專業能力	8.具備誠信負責職業道德及自我精進之能力		
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	●	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	○	●	●	●	○	○	●	●	
		飲料實務	○	●	●	●	○	○	●	●	

表5-2-1 餐旅群餐飲管理科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表 (續)  
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核								備註		
		1.具備中西餐之專業能力.	2..具備飲料調製之專業能力	3.具備餐飲服務之專業能力	4.具備食材儲存與成本控制之能力	5.具備異國料理製作之專業能力	6.具備創意烘焙之專業能力	7.具備宴會實務之專業能力	8.具備誠信負責職業道德及自我精進之能力			
校訂必修	專業科目	職業道德	○	●	●	●	●	●	●	●		
		烘焙製作原理	○	●	●	●	●	●	●	●		
		飲調概論	○	●	●	●	●	●	●	●		
	實習科目		專題實作	●	●	●	●	●	●	●		●
			職涯體驗	○	●	●	●	●	●	●		●
			蔬果切雕	●	●	●	●	●	●	●		●
			中餐烹飪實習	●	●	●	●	●	●	●		●
			西式點心製作	○	●	●	●	●	●	●		●
			西餐烹飪實習	●	●	●	●	●	●	●		●
			餐旅服務技術	○	●	●	●	○	○	●		●
校訂選修	專業科目	食物學	○	●	●	●	●	●	●	●		
		餐飲衛生與安全	○	●	●	●	●	●	●	●		
	實習科目		異國料理實習	○	●	●	●	●	●	●		●
			地方特色料理	●	●	●	●	●	●	●		●
			宴席料理製作	●	●	●	●	●	●	●		●
		養生蔬食	●	●	●	●	●	●	●	●		

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

2. 本表不足，請自行增列。

# 陸、群科課程表

## 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-2-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)  
110學年度入學學生適用(階梯式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註		
			第一學年				第二學年				第三學年						
名稱	名稱	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四			
部定必修	語文	國語文	6	3		3										<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		英語文	4	2		2											<input type="checkbox"/> 適性分組教學
		數學	4	2		2											<input type="checkbox"/> 適性分組教學
	社會	歷史	4					1		1							
		地理															
		公民與社會						1		1							
	自然科學	物理	4														
		化學								2							
		生物						2									
	藝術	音樂	4	1		1											
		美術						1		1							
		藝術生活															
	綜合活動	生命教育	4														
		生涯規劃															
		家政															
		法律與生活															
		環境科學概論															
	科技	生活科技	4			2											
資訊科技									2								
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	11	0	13	0	5	0	7	0	0	0	0	0			
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2		2												
實習科目	餐飲服務技術	6					3		3								
	飲料實務	6					3		3								
	小計	16	2	0	2	0	6	0	6	0	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	52	13	0	15	0	11	0	13	0	0	0	0	0			

表6-1-2-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)  
110學年度入學學生適用(階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置								備註				
				第一學年			第二學年			第三學年						
名稱	學分	名稱	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四	
校訂必修	一般科目	10學分 7.58%	語文表達與應用	4				2		2						
		數學	4					2		2						
		體能探索	2					1		1						
	專業科目	10學分 7.58%	職業道德	2					1		1					
		烘焙製作原理	4						2		2					
		飲調概論	4	2		2										
	實習科目	38學分 28.79%	專題實作	6					3		3					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
			職涯體驗	4	2				2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			蔬果切雕	4	2		2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
			中餐烹飪實習	6	3		3									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			西式點心製作	6						3		3				<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			西餐烹飪實習	6	3		3									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
			餐旅服務技術	6	3		3									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%														
	小計			58	15		13		16		14					
	校訂選修	一般科目	4學分 3.03%	餐旅英文與會話	4	1		1		1		1				<input type="checkbox"/> 跨班
			食物學	2	2											<input type="checkbox"/> 跨班
		專業科目	4學分 3.03%	餐飲衛生與安全	2			2								<input type="checkbox"/> 跨班
				異國料理實習	3							3				
		實習科目	6學分 4.55%	地方特色料理	3							3				
宴席料理製作				3						3						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 同科單班選修B
養生蔬食				3						3						<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 同科單班選修B
特殊需求領域		0學分 0%													<input type="checkbox"/> 跨班	
小計			14	3		3		4		4						
校訂必修及選修學分合計			72	18		16		20		18						
在校期間應修學習學分數			124	31		31		31		31						
團體活動時間(節數)			12	3		3		3		3						
彈性學習時間(節數)			4	1		1		1		1						
每週總上課節數				35		35		35		35						
職前訓練			4							4						



## 二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-2-1 餐旅群餐飲管理科課程架構表 (以科為單位，1科1表)  
110學年度入學學生適用(階梯式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部定	一般科目	36學分	36	27.27%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計			
	實習科目		12	9.09%				
	合 計			52	39.39%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	68-80學分	10	7.58%	系統設計		
		專業科目		10	7.58%			
		實習科目		38	28.79%			
	選修	一般科目		4	3.03%			
		專業科目		4	3.03%			
		實習科目		6	4.55%			
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	58		80.56%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	44		75.86%	系統設計
	合 計				72		54.55%	系統設計
	六學期團體活動時間合計			8-12節	12節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		0-4節	4節		系統設計			
每週總上課節數		35節	35節		系統設計			
職前訓練		4學分	4學分		系統設計			
寒暑假課程		12-16學分	8學分		系統設計			
第三學年返校課程			4學分		系統設計			
職業技能訓練		16學分	16學分		系統設計			
應修習總學分數		156-168學分	156學分		系統設計			
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。							

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

### 三、職業技能訓練計畫

表6-3-2-1 餐旅群餐飲管理科階梯式建教合作班職業技能訓練  
(以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：112/08/01 ~ 113/06/01)	人數	備註
餐階一忠	112/08/01 ~ 113/06/30	35	

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表 7-1-1 (階梯式) 團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年	
	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
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	36	36	36	36
合計	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

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

- (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日21日課發會通過)

## 二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

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日21日課發會通過)

三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

表8-1-1(階梯式)彈性學習時間規劃表

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃(勾選是否內外聘)	備註(勾選是否授學分)
					自主學習	選手培訓	充實性(增廣性)教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學期	吃喝玩樂在台灣(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	生活日語(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	商業POP(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	飲食文化賞析(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	音樂與動畫(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	動手做童玩(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	飲食文化賞析(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	學習檔案製作	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	照明遇上積木語言(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	玩轉軟體-基礎動態攝影與剪輯	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
玩轉軟體-邊玩邊學App寫作程式	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
第一學年					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是

第二學期	吃喝玩樂在台灣(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科					<input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 否
	生活日語(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	商業POP(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	音樂與動畫(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	動手做童玩(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	飲食文化賞析(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	學習檔案製作	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	照明遇上積木語言(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	玩轉軟體-基礎動態攝影與剪輯	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	玩轉軟體-邊玩邊學App寫作程式	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第一學期	電腦科技探索趣-電腦元件認識與組裝	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	電腦科技探索趣-未來科技生活狂想曲	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	服務學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input checked="" type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	節慶文學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	多采多姿的生物世界(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	遊程規劃與設計(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
								<input type="radio"/> 例行性			

第二學年

第二學期

第一學

商業禮儀	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
自主學習	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
控制與觸控的邂逅(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
就愛流行樂(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
情境日語(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
電腦科技探索趣-電腦元件認識與組裝	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
電腦科技探索趣-未來科技生活狂想曲	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
服務學習	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input checked="" type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
節慶文學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
多采多姿的生物世界(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
遊程規劃與設計(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
商業禮儀	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
控制與觸控的邂逅(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
就愛流行樂(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
情境日語(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否

三學年	期第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/> 其它 <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否				

## 附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	語文表達與應用
	英文名稱	Basic language ability training
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.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)重要形音義辨識		4	
(二)重要詞語辨識		6	
(三)重要成語辨識		4	
(四)基本詞性辨識		4	
(五)複詞種類辨識		4	
(六)文法結構辨識		4	
(七)複句結構辨識		4	
(八)修辭辨識		4	
(九)六書辨識		4	
(十)古典詩詞欣賞與閱讀		4	
(十一)現代詩欣賞與閱讀		4	
(十二)現代詩賞析及寫作		4	
(十三)現代散文欣賞與閱讀		4	
(十四)現代散文賞析及寫作		4	
(十五)現代小說欣賞與閱讀		4	
(十六)古典小說欣賞與閱讀		4	
(十七)書信、柬帖辨識與應用		6	
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		



表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學
	英文名稱	Math actuarial
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.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)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	12	
(二)數列與級數	1.等差數列與級數 2.等比數列與級數	4	
(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	16	
(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)圓	1.圓的方程式 2.圓與直線的關係	4	
(六)排列組合	1.直線排列 2.重複排列 3.組合	8	
(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	16	
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。		

表附2-1-03 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	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目：	
教學目標 (教學重點)	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	2	
(二)壘包停看聽	壘包停看聽	2	
(三)小熊螃蟹走	肌力與協調, 地面移動的多種方法	2	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
(七)爬竿	訓練手腳協調	2	
(八)走繩考驗	訓練平衡感	2	
(九)攀樹體驗	主要訓練體力, 動作協調, 增加膽量	2	
(十)墊上核心運動	訓練核心肌群	2	
(十一)飛越高山跳箱	協調能力、四肢大肌肉訓練、爆發力訓練	2	
(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	2	
(十三)跳繩	協調能力, 訓練平衡感	2	
(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	2	
(十五)彈力帶	小肌肉發展訓練及力量控制	2	
(十六)肌力訓練	徒手體能活動	2	
(十七)棒球九宮格	訓練投擲能力及力量控制	2	
(十八)體能大考驗	體能闖關遊戲	2	
合計		36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 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		

表附2-1-04 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	English Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1/1	
學分數	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	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目：	
教學目標 (教學重點)	1.培養使用英語進行日常對話的能力。2.培養以口語表達意見和參與簡單討論的能力。3.引導學生將所學之字彙、片語及文法靈活運用於溝通中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)自我介紹	1.問候句 2.常用句型 3.自我介紹練習	8	
(二)校園	1.課堂常用語句 2.校園常見會話練習	8	
(三)電話	1.電話常用語句 2.電話生活會話練習	8	
(四)節慶	1.感恩節 2.聖誕節 3.新年 4.中秋節 5.端午節 6.元宵節	24	
(五)餐廳	1.餐廳常用語句 2.餐廳常見會話練習	10	
(六)方向指引	1.問路常用語句 2.方向指引常見會話練習	6	
(七)機場	1.出關與入關 2.免稅商店購物 3.飛機上相關事宜	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	分組競賽、作業練習、隨堂測驗、口語練習		
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.避免介紹冷僻、艱深的文法與句型 2.使用圖表、影片或安排有趣之情境，提供學生充份練習之機會，以加強學生對英文基本句法與常見重要句型之瞭解 3.多元學習方式，增進聽說讀寫的能力。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業道德
	英文名稱	Executive Manners
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解食、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	4	
(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	8	
(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	6	
(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	4	
(五)辦公室禮儀	話禮儀、同事相處、名片交換、召開商業會議	6	
(六)商業從業人員禮儀	商業場合的禮儀、演講或報告禮儀	4	
(七)職場倫理道德教育	尊重前輩,遵守道德教育,崇尚倫理	4	
合計		36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 包含教材編選、教學方法 道德教育著重實用性，學習過程可讓學生多演練。		

表附 2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙製作原理
	英文名稱	Practicum of Baking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(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.介紹烘焙食品の種類 3.說明烘焙食品的特徵	2	
(二)(二)認識烘焙器具的特性	1.器具の種類 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	6	
(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	2	
(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	10	
(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	10	
(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	42	
合計		72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 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。		

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲調概論
	英文名稱	Beverage Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1. 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)(九)啤酒	1. 啤酒的種類 2. 釀製啤酒的基礎知識	6	
(十)(十)葡萄酒	1. 葡萄酒的種類 2. 葡萄品種	6	
(十一)(十一)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 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		

表附2-2-04 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識。 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)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 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	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)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	8	
(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)、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	4	
	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.豆類食品の種類、營養價值與食品上的利		

(五)食物分類	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	4	
(六)其他食品類	1.嗜好品的認識 2.加工食品的認識	4	
(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.食物儲藏的重要性及方法	4	
(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	4	
(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	2	
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		

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Foodservice Safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	使學生了解食品安全與衛生的重要性，且建立正確餐飲概念，養成良好餐飲衛生工作習慣，並能將所學之知識應用於餐飲工作及實際生活。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 概論	1. 餐飲安全與衛生的意義 2. 餐飲安全與衛生的重要性 3. 餐飲安全與衛生的管理 4. 餐飲安全與衛生的相關法規	2	
(二) 微生物	1. 細菌型態、構造與生殖方式 2. 酵母菌型態、構造與生殖方式 3. 黴菌型態、構造與生殖方式 4. 病毒型態、構造與生殖方式	3	
(三) 寄生蟲	1. 寄生蟲的類別 2. 寄生蟲與宿主 3. 常見的寄生蟲 4. 寄生蟲疾病的預防措施	3	
(四) 1. 寄生蟲的類別 2. 寄生蟲與宿主 3. 常見的寄生蟲 4. 寄生蟲疾病的預防措施	1. 經口傳染的疾病的類別 2. 經口傳染的疾病的預防措施	2	
(五) 食品中毒	1. 食品中毒的定義與類別 2. 食品中毒的原因、預防與處理 3. 細菌性食品中毒的意義、類別與預防措施 4. 天然毒素食品中毒的意義、類別與預防措施 5. 化學性食品中毒的意義、類別與案例 6. 類過敏性食品中毒意義及預防 7. 黴菌毒素食品中毒意義及預防 8. 常見病毒性食品中毒	5	
(六) 食品的腐敗與保存	1. 食品腐敗與變質的定義 2. 食品腐敗與變質的因素 3. 食品腐敗與變質的現象 4. 食品保存的方法 各類食品的選購與保存	3	
(七) 食品添加物	1. 食品添加物簡介 2. 食品添加物的使用 3. 食品添加物的類別 4. 食品添加物的誤用	3	
(八) 洗淨、消毒與殺菌	1. 洗淨的定義與方法 2. 消毒與殺菌的定義與方法 3. 洗淨、消毒與殺菌的注意事項	3	
(九) 餐具的清洗管理	1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具清洗場所之規劃 3. 餐具的洗滌程序與方法 4. 餐具洗淨的簡易檢查方法	2	
(十) 餐飲從業人員的安全與衛生管理	1. 餐飲從業人員的安全教育 2. 餐飲從業人員的健康管理 3. 餐飲從業人員的衛生管理 4. 餐飲從業人員的衛生教育	2	
(十一) 餐廳廚房的衛生管理	1. 基本設施的衛生管理 2. 調理器具的衛生管理 3. 各種庫房的衛生管理 4. 廢棄物及用水的衛生管理	3	

	5.環境衛生管理		
(十二)食品標示	1.食品標示的定義與種類 2.食品標示的項目 食品標章	3	
(十三) HACCP 食品安全管制系統	1.HACCP的發展與定義 2.HACCP的原則 3.HACCP的實施步驟 HACCP於餐飲業之應用	2	
合計		36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(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.能瞭解專題製作的方法。2.能實際應用所學,完成專題實作。3.能以實作方式呈現所學成果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 專題製作的概念	1.專題實作的格式 2.專題的架構及內容 3.專題實作作品賞析	12	
(二) 專題實作的方法	1.研究動機與目的 2.專題實作文獻蒐集 3.專題實作方法與過程 4.專題實作結果與討論 5.參考書目的撰寫	24	
(三) 專題實作練習	1.專題實作練習 2.專題實作成果探討	36	
(四) 專題實作	1.專題實作 2.專題實作成果發表	36	
合計		108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)編寫教材時,宜多引較新之相關資料。(2)專題範圍廣泛,教學時宜注意循序漸進。2.教學方法(1)指導學生於授課前查閱相關期刊、文獻、操作手冊及各項元件技術資料,以加強認知程度,並培養學生思考、分析的能力。(2)教師可指導學生於課堂發表階段性成果,讓學生有互相學習的機會。3.教學相關配合事項(1)除教授課程相關之基本知識,同時需培養學生正確之職業道德觀念,及積極進取之學習態度。(2)各組專題製作主題所需不同教學資源、硬體設備應充分,軟體設備須事先蒐集製作,以利教學。		

表附2-3-02 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	以餐飲管理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 參觀機場票務處理出入境	24	
(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 異國料理	18	
(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 歐亞農場參觀	18	
(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	12	
合計		72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 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		

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕
	英文名稱	Vegetable and Fruit Carving Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解蔬果切雕之重要性。 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，提升學習意願。 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 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		

表附2-3-04 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解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。		

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作
	英文名稱	Practicum of Baking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(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.介紹烘焙食品の種類 3.說明烘焙食品的特徵	4	
(二)(二)認識烘焙器具的特性	1.器具の種類 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 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。		

表附2-3-06 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解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，訂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 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。		

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅服務技術
	英文名稱	Hotel and Restaurant Service Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、培養正確的餐旅業從業概念,服務態度及職場倫理。二、了解餐廳、房務的工作組織編制,任務職掌,器材設備、作業流程、中英文專用術語。三、熟練餐廳及房務服勤之基礎技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳服務流程	1. 中餐服務流程與實務操作 2. 西餐服務流程與實務操作	18	第一學期
(二)餐桌擺設	1. 一般餐具與特殊餐具認識與應用 2. 檯布鋪換技巧	14	
(三)餐飲服務	1. 餐飲服務方式原則與方法 2. 餐飲服務方式實務演練 3. 旁桌服務實務練習	26	
(四)飲料服勤	1. 紅茶與咖啡服勤 2. 酒類服勤	16	第二學期
(五)顧客抱怨與緊急事件	1. 餐旅業顧客抱怨與緊急事件種類與處理原則 2. 角色扮演法,模擬真實情境演練	12	
(六)主題布置	1. 餐廳宴會之餐桌主題布置 2. 旅館房務之主題布置	22	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗評量。二、實作評量。三、出席率,上課精神與學習態度評量。四、作業評量		
教學資源	一、教科書或坊間中外餐旅服務相關書籍或雜誌。二、網際網路查詢餐旅服務相關之資料。三、結合業界走訪與業師研習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 1.教材由教師選用適當教科書或自行編寫。2.蒐集餐旅服務相關資訊、圖片、表格、宣傳刊物等作輔助材料。 二、教學方法 1.本科目為實習科目,如至實習工廠或其他場所實習,得分組操作。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,並配合教學影片或光碟以提升學習效果,並融入職業道德與終身學習精神等公民素養觀念。3.視情況善用適當教學方法,實際操作餐廳與旅館服務與練習。		

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理實習
	英文名稱	Foreign Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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題風格。	

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		3	
(二)東南亞料理製作實習(一)		3	
(三)東南亞料理製作實習(二)		3	
(四)東南亞料理製作實習(三)		3	
(五)東北亞飲食文化介紹		3	
(六)東北亞料理實做練習(一)		3	
(七)東北亞料理實做練習(二)		3	
(八)實習評量		3	
(九)義大利飲食文化介紹		3	
(十)義大利料理製做實習(一)		3	
(十一)義大利料理製做實習(二)		3	
(十二)法國飲食文化介紹		3	
(十三)法國料理實習(一)		3	
(十四)法國料理實習(二)		3	
(十五)英國飲食文化介紹及實做練習		3	
(十六)德國飲食文化介紹及實做練習		3	
(十七)西班牙飲食文化介紹及實做練習		3	
(十八)實習評量		3	
合計		54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 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		

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方特色料理
	英文名稱	Place special Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	以各地方飲食文化為主, 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	3	
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	
(十)義大利料理製做實習(一)	開胃菜料理: 火腿幕斯鑲蛋、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。	3	
(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、鮭魚柳伴波特甜酒燻青蔥等實習。 甜點製作: 提沙米蘇、義大利手指餅乾等實習。	3	
(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。	3	
(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、白蘭地焗烤奶油明蝦。	3	
(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。	3	
(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三餐, 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。	3	
(十六)德國飲食文化介紹及實做練習	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。 德國料理實做練習: 德式香煎蝦餅、烤德國豬腳。	3	
(十七)西班牙飲食文化介紹及實作	四面環海的西班牙, 是歐洲首屈一指的海鮮消費國, 不僅在海鮮材料不虞匱乏, 烹調方式亦頗富變化, 海鮮的烹調特色在於製作簡單, 快速烹調的作法以保留原味	3	
(十八)實習評量	歐洲料理為主軸, 設計一套餐, 包誇前菜、主菜、湯品、甜點、飲料等, 2人一組	3	
合計		54節	
學習評量	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		

(評量方式)	3.教材配合現況，適時調整更新，以提高實用性
教學資源	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.教材內容之難易，應適合學生程度</li> <li>2.教材融入實務範例，引發學習動機</li> <li>3.善用多媒體教學，提高學習興趣</li> <li>4.連結業界實際操作參訪，增進專業知能</li> </ul>
教學注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>包含教材編選、教學方法</li> <li>包含教材編選、教學方法</li> <li>1.教材內容之難易，應適合學生程度</li> <li>2.教材融入實際操作練習，引發學習動機</li> <li>3.善用多媒體教學，提高學習興趣</li> <li>4.連結實地參訪，增進專業知能</li> </ul>

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴席料理製作
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解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)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)蔬果雕飾	1.雕飾的材料 2.雕飾的刀法 3.蔬果雕飾的應用	4	
(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	2	
(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	28	
(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	4	
(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	4	
(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	2	
(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 7.蔬菜類 8.水果類 9.宴客菜	30	
合計		80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。

表附2-3-11 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	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) 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	3	
(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	3	
(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	6	
(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	12	
(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	18	
(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	12	
合計		54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。		

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐進階實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年寒假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解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)中餐菜系介紹	1.中餐菜系的定義與分類 2.各菜系的特色	2	
(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	2	
(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	2	
(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	12	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
(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 7.蔬菜類 8.水果類 9.宴客菜	12	
合計		36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。

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會服勤技術
	英文名稱	Banquet&MICE Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4	
學分數	4	
開課年級/學期	第一學年暑假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解宴會之基本概念 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)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	6	
(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	6	
(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	4	
(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	6	
(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	6	
(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	4	
(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	6	
(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	8	
(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	8	
(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.交通運輸作業要點	6	
(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	6	
(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	6	
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。		
	包含教材編選、教學方法		



表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製實務
	英文名稱	Beverage Application
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年寒假	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識各式酒類飲料之中英文專業術語。二、認識酒精飲料調製之相關物料及設備。三、熟悉Cocktail 與Mocktail調製之專業技能。四、水果雕刻與裝飾之能力。五、培養酒吧專業知能之基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)各式酒類認識	1. 六大基酒及其他蒸餾酒 2. 葡萄酒與其他釀造酒 3. 香甜酒	8	
(二)雞尾酒知識	1. 雞尾酒發展與種類 2. 調製飲料之器具與方法 3. 調酒基本原則與酒精濃度計算	8	
(三)酒吧知識	1. 雞尾酒價格與成本計算 2. 吧檯設計與酒單 3. 酒的佐餐原則與食物搭配 4. 世界知名酒吧巡禮 5. 飲酒時機與原則	8	
(四)各式雞尾酒製作	1. 雞尾酒調製(Cocktail) 2. 無酒精雞尾酒調製(Mocktail)	8	
(五)水果雕刻	1. 雞尾酒裝飾物 2. 水果盤	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 學科測試 2. 期中期末術科評量		
教學資源	一、教科書或坊間中外酒類相關書籍或雜誌。二、網際網路查詢酒類知識相關之資料。三、業界參訪或業師研習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 1.教材由教師選用適當教科書或自行編寫。 2.蒐集酒類相關資訊、圖片、表格、宣傳刊物等作輔助材料。二、教學方法 1.本科目為實習科目，如至實習工廠或其他場所實習，得分組操作。 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，並配合教學影片或光碟以提升學習效果。 3.視情況善用適當教學方法，實際操作雞尾酒製作。		

表附2-3-15 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年階段二	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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題風格。	

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	2	
(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。	2	
(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。	2	
(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。	2	
(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。	2	
(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	2	
(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。	2	
(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。	2	
(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。	2	
(十)義大利料理製做實習(一)	胃菜料理：火腿幕斯鑲蛋、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。	2	
(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、玉米糕佐瑪沙拉甜酒配雜菇、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。	2	
(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。	2	
(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、白蘭地焗烤奶油明蝦。	2	
(十四)法國料理實習(二)	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。	2	
(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。	2	
(十六)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。	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。	2	

	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。	2	
(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。	2	
合計		36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		

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	套餐製作
	英文名稱	Suit Food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 ( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組 )	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年階段四	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解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。	2	
(二)西餐烹飪簡介	西餐歷史與經典故事	2	
(三)西式早餐	各式西式早餐與果汁	2	
(四)開胃菜製作	冷、熱開胃菜教學與實作	4	
(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	8	
(六)套餐	西式套餐及地方料理製作	12	
(七)展示菜餚	展示菜餚及上膠示範教學	2	
(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。	4	
合計		36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 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。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吃喝玩樂在台灣(彈性)
	英文名稱	Fun in Taiwan
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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.認識台灣地理 2.認識台灣各縣市鄉鎮風景色 3.認識台灣各鄉鎮特產與美食 4.了解在地的特色	

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-認識南投	課程介紹，從南投自己的鄉鎮出發。	1	
(二)北台灣	認識基隆、台北、新北、桃園、新竹景色與特產美食	5	
(三)中台灣	認識苗栗、台中、彰化、雲林、嘉義景點美食伴手禮	5	
(四)南台灣	台南、高雄、屏東景色與特產美食	3	
(五)東台灣	台東、綠島、蘭與、花蓮、宜蘭景色與特產美食	3	
(六)離島	澎湖、金門、馬祖景色與特產美食	1	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	學習態度、出席狀況、口試、學習單		
教學資源	觀光局網站、各縣市政府觀光主管單位，網路達人網紅推薦。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 採互動式教學，學生要勇於表達。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-02 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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 1. 選擇主題、資料收集 2. 導覽與解說的重要性	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 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)

表附2-4-03 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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	
(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、頁尾與頁碼方向	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 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)

表附2-4-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	就愛流行樂(彈性)
	英文名稱	Love pop music
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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.認識台灣傳唱歌曲的發展歷史 2.歌曲種類廣泛，認識其歷史背景 3.研究分析歌曲、音樂並且賞析 4.實際演唱表演	

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.課程介紹 2.進度規畫 3.分組表演討論	1	
(二)(二)台語流行歌曲歷史發展	1.介紹台語歌曲歷史發展 2.1917-1925年代 3.1925-1937年代 4.1937-1945日據時期 5.台灣光復初期 6.戒嚴時期 7.1987年至今	4	
(三)(三)客語流行歌曲介紹	客家歌曲在台灣發展現況與歌曲賞析	1	
(四)(四)原住民歌曲介紹	台灣原住民族在近年流行樂上占有一席之地，認識台灣原住民歌手及歌曲賞析。	2	
(五)(五)國語流行歌曲發展與賞析	1.1920年代:時代曲的產生 2.1930-1940年代:七大歌星的時代 3.1950-1960年代:分裂與新生 4.1970-1980年代:工業的成長與新市場的形成 5.1990年代:大融合 6.2000年代:新技術的挑戰與流行音樂，台灣華語流行音樂輝煌10年 7.2010年代:中國大陸流行音樂崛起	5	
(六)(六)西洋流行歌曲賞析	1.介紹樂團/歌手 2.原曲聆賞 3.歌曲內容解釋 4.演唱與心得分享	5	
合計		18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.主題兼顧多元文化，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)

表附2-4-05 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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	
(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)1.佛教飲食 2.道教飲食 3.基督教飲食 4.回教飲食	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 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)

表附2-4-06 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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	
(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 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)

表附2-4-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	控制與觸控的邂逅(彈性)
	英文名稱	The Encounter of Control and Trigger
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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)	學會識圖並按圖配線，以養成基礎技術人員	

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	2	
(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	3	
(三)低壓工業配線元件簡介	MC、OL、PB、TR、BZ、...及應用	2	
(四)配線原則解說	識圖、配線規則、工業配線簡介、元件符號識別、器具裝配	2	
(五)基本控制電路實作	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 電動機順序控制 多處起動停止控制 Y- $\Delta$ 動運轉	6	
(六)綜合練習	電動機寸動控制 電動機起動停止控制	2	
(七)成果驗收、評量	實作測驗	1	
合計		18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。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	情境日語(彈性)
	英文名稱	Situational Japanese Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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)	一、培養學生學習日語的興趣。二、引導學生學習日語基本詞彙。三、學生能夠習得日語基本會話。四、增進學生日語基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎日語	五十音練習	6	
(二)育樂篇	購物、邀約、招待、表達感謝、道別	6	
(三)文化篇	自我介紹、性格、興趣、生活習慣	6	
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	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選</p> <p>(一)編輯教材時，應注意內容之選擇與次序之安排。</p> <p>(二)選取合於學生程度之題材，激發學生學習日語的興趣。</p> <p>二、教學方法</p> <p>(一)營造輕鬆自然氣氛，盡量鼓勵學生主動學習。</p> <p>(二)必用之字詞或可先行講解練習，使學生充分了解。</p> <p>(三)對共通之缺點，如發音語調等，加強共同練習。</p>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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	
(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	2	
(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)咕嚕蛋童玩製作	迴旋飛機製作咕嚕蛋製作	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		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	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 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)

表附2-4-10 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.瞭解食、衣、住、行等各項禮儀的基本概念及演練。</li> <li>2.學習團隊討論、溝通與表達之能力</li> <li>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。</li> </ol>	

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)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.口試發表</li> <li>2.學習單</li> <li>3.紙筆測驗</li> </ol>		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.坊間書籍</li> <li>2.網路資源。</li> </ol>		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 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)

表附2-4-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	控制與觸控的邂逅(彈性)
	英文名稱	The Encounter of Control and Trigger
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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)	學會識圖並按圖配線，以養成基礎技術人員	

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	2	
(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	3	
(三)低壓工業配線元件簡介	MC、OL、PB、TR、BZ、...及應用	2	
(四)配線原則解說	識圖、配線規則、工業配線簡介、元件符號識別、器具裝配	2	
(五)基本控制電路實作	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 電動機順序控制 多處起動停止控制 Y- $\Delta$ 動運轉	6	
(六)綜合練習	電動機寸動控制 電動機起動停止控制	2	
(七)成果驗收、評量	實作測驗	1	
合計		18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。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吃喝玩樂在台灣(彈性)
	英文名稱	Fun in Taiwan
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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.認識台灣地理 2.認識台灣各縣市鄉鎮風景色 3.認識台灣各鄉鎮特產與美食 4.了解在地的特色	

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-認識南投	課程介紹，從南投自己的鄉鎮出發。	1	
(二)北台灣	認識基隆、台北、新北、桃園、新竹景色與特產美食	5	
(三)中台灣	認識苗栗、台中、彰化、雲林、嘉義景點美食伴手禮	5	
(四)南台灣	台南、高雄、屏東景色與特產美食	3	
(五)東台灣	台東、綠島、蘭與、花蓮、宜蘭景色與特產美食	3	
(六)離島	澎湖、金門、馬祖景色與特產美食	1	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	學習態度、出席狀況、口試、學習單		
教學資源	觀光局網站、各縣市政府觀光主管單位，網路達人網紅推薦。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 採互動式教學，學生要勇於表達。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	情境日語(彈性)
	英文名稱	Situational Japanese Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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)	一、培養學生學習日語的興趣。二、引導學生學習日語基本詞彙。三、學生能夠習得日語基本會話。四、增進學生日語基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、基礎日語	五十音練習	6	
(二)二、育樂篇	購物、邀約、招待、表達感謝、道別	6	
(三)三、文化篇	自我介紹、性格、興趣、生活習慣	6	
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 一、教材編選 (一)編輯教材時，應注意內容之選擇與次序之安排。 (二)選取合於學生程度之題材，激發學生學習日語的興趣。 二、教學方法 (一)營造輕鬆自然氣氛，盡量鼓勵學生主動學習。 (二)必用之字詞或可先行講解練習，使學生充分了解。 (三)對共通之缺點，如發音語調等，加強共同練習。		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-14 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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	
(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 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)

表附2-4-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	照明遇上積木語言(彈性)
	英文名稱	Illumination and Building Block Language
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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.認識基本邏輯的程式設計 2.認識基本電路	

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	2	
(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	2	
(三)家庭照明	家庭照明器具之認識、安裝及檢修	4	
(四)配?原則解說	基本控制電路實作	2	
(五)實作練習一	認識絕緣導?、導?連接處理、壓接及絕緣處理	3	
(六)實作練習二	電壓表、電流表、三用電表使用，開關、插座及器具的裝置	3	
(七)實作練習三、成果驗收	兩處控制一燈、三處控制一燈	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	實作測驗		
教學資源	室內配線模擬示教板		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 用電安全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	照明遇上積木語言(彈性)
	英文名稱	Illumination and Building Block Language
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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.認識基本邏輯的程式設計 2.認識基本電路	

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	2	
(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	2	
(三)家庭照明	家庭照明器具之認識、安裝及檢修	4	
(四)配?原則解說	基本控制電路實作	2	
(五)實作練習一	認識絕緣導?、導?連接處理、壓接及絕緣處理	3	
(六)實作練習二	電壓表、電流表、三用電表使用，開關、插座及器具的裝置	3	
(七)實作練習三、成果驗收	兩處控制一燈、三處控制一燈	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	實作測驗		
教學資源	室內配線模擬示教板		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 用電安全		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活日語(彈性)
	英文名稱	Daily Life Japanese
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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)	一、培養學生學習日語的興趣。二、引導學生學習日語基本詞彙。三、學生能夠習得日語基本會話。四、增進學生日語基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、基礎日語	五十音練習	6	
(二)二、餐飲篇	外食、訂位、點餐、結帳	6	
(三)三、旅遊篇	問路、預約、搭乘大眾運輸、購票	6	
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	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選</p> <p>(一)編輯教材時，應注意內容之選擇與次序之安排。</p> <p>(二)選取合於學生程度之題材，激發學生學習日語的興趣。</p> <p>二、教學方法</p> <p>(一)營造輕鬆自然氣氛，盡量鼓勵學生主動學習。</p> <p>(二)必用之字詞或可先行講解練習，使學生充分了解。</p> <p>(三)對共通之缺點，如發音語調等，加強共同練習。</p>		

## (四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表附2-4-18 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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.能以模仿的角度啓發歌曲的學習，並激發演性的表演能力 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	
(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 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)

表附2-4-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	就愛流行樂(彈性)
	英文名稱	Love pop music
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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.認識台灣傳唱歌曲的發展歷史 2.歌曲種類廣泛，認識其歷史背景 3.研究分析歌曲、音樂並且賞析 4.實際演唱表演	

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.課程介紹 2.進度規畫 3.分組表演討論	1	
(二)(二)台語流行歌曲歷史發展	1.介紹台語歌曲歷史發展 2.1917-1925年代 3.1925-1937年代 4.1937-1945日據時期 5.台灣光復初期 6.戒嚴時期 7.1987年至今	4	
(三)(三)客語流行歌曲介紹	客家歌曲在台灣發展現況與歌曲賞析	1	
(四)(四)原住民歌曲介紹	台灣原住民族在近年流行樂上占有一席之地，認識台灣原住民歌手及歌曲賞析。	2	
(五)(五)國語流行歌曲發展與賞析	1.1920年代:時代曲的產生 2.1930-1940年代:七大歌星的時代 3.1950-1960年代:分裂與新生 4.1970-1980年代:工業的成長與新市場的形成 5.1990年代:大融合 6.2000年代:新技術的挑戰與流行音樂，台灣華語流行音樂輝煌10年 7.2010年代:中國大陸流行音樂崛起	5	
(六)(六)西洋流行歌曲賞析	1.介紹樂團/歌手 2.原曲聆賞 3.歌曲內容解釋 4.演唱與心得分享	5	
合計		18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.主題兼顧多元文化，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)

表附2-4-20 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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	
(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 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)

表附2-4-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活日語(彈性)
	英文名稱	Daily Life Japanese
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	18	
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)	一、培養學生學習日語的興趣。二、引導學生學習日語基本詞彙。三、學生能夠習得日語基本會話。四、增進學生日語基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、基礎日語	五十音練習	6	
(二)二、餐飲篇	外食、訂位、點餐、結帳	6	
(三)三、旅遊篇	問路、預約、搭乘大眾運輸、購票	6	
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	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選</p> <p>(一)編輯教材時，應注意內容之選擇與次序之安排。</p> <p>(二)選取合於學生程度之題材，激發學生學習日語的興趣。</p> <p>二、教學方法</p> <p>(一)營造輕鬆自然氣氛，盡量鼓勵學生主動學習。</p> <p>(二)必用之字詞或可先行講解練習，使學生充分了解。</p> <p>(三)對共通之缺點，如發音語調等，加強共同練習。</p>		

### 附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

#### (一)訓練課程內容

表附3-1-1-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練課程時數一覽表 (以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	儀態訓練及簡易化妝	2
2	安全衛生	4	2	中餐基本技能訓練	20
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	西餐基本技能訓練	12
4	工廠組織與勞資關係	2	4	外場實務綜合訓練	7
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	烘焙基本技能訓練	7
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	餐飲吧檯進階實務	8
合計		16	合計		56
總計					72

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

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

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

(二)專業基礎課程內容

表附3-2-1-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	專業課程	教學內容	時數
1	儀態訓練及簡易化妝	1 服飾與儀態:1.男女服飾穿著禮儀2.個人體型與服飾色彩搭配修飾3.優雅儀態的介紹	2
		2 說話的禮儀:1.音調與速度 2. 口語表達與談話技巧3.演說技巧4.合宜的肢體語言搭配	
		3 簡單的化妝技巧	
2	中餐基本技能訓練	1 中餐食材的認識	20
		2 調味料及辛香料的認識	
		3 各種切割法與烹調法的運用	
3	西餐基本技能訓練	1 了解西餐烹飪必備的相關知識	12
		2 熟練各種食物切割技巧	
		3 熟練西餐基本烹調技巧	
4	外場實務綜合訓練	1 餐廳服務基本觀念	7
		2 餐廳設備與器具	
		3 基本服務技巧	
		4 營業前的準備工作與營業後的收善工作	
		5 餐桌佈置與擺設	
5	烘焙基本技能訓練	1 西點的認識與定義	7
		2 西點的基本分類,製作要領,原理	
		3 西點類產品的製作	
6	餐飲吧檯進階實務	1 茶的沖泡	8
		2 調味茶的變化及調製	
		3 咖啡的沖煮法	
		4 果汁飲料的調製	
合計			56

附件四、實習式群科課程表