

高級中等學校課程計畫

臺北市私立稻江高級商業職業學校

學校代碼：361401

實用技能學程課程計畫書

本校108年6月7日107學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

(108學年度入學學生適用)

初審版 複審版 核定版

中華民國108年07月12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
附件二：校訂科目教學大綱	18

學校基本資料表

學校校名					
技術型	專業群科		1. 商業與管理群：商業經營科 2. 外語群：應用日語科 3. 設計群：廣告設計科 4. 餐旅群：觀光事業科		
	建教合作班				
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班			
		產學訓專班			
		就業導向 課程專班			
		雙軌訓練 旗艦計畫			
其他					
進修部	1. 餐旅群：觀光事業科				
實用技能學程	1. 餐旅群：餐飲技術科(夜間上課)				
聯絡人	處 室	教 學 組	電 話	02-25912001	
	職 稱	教 學 組 長	行 動 電 話	0939789573	
	姓 名	林 澤 源	傳 真	02-25954005	
	E-mail	curriculum@tkcvs.tp.edu.tw			

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。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	21	1	25	1	41	3	87
	外語群	應用日語科	1	41	1	42	2	61	4	144
	設計群	廣告設計科	1	50	1	17	1	47	3	114
	餐旅群	觀光事業科	3	85	3	110	6	208	12	403
進修部	餐旅群	觀光事業科	2	100	2	100	2	100	6	300
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(夜間上課)	1	35	1	36	2	41	4	112
合計			9	332	9	330	14	498	32	1160

二、核定科班一覽表

表2-2 108學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	50
	外語群	應用日語科	2	50
	設計群	廣告設計科	1	50
	餐旅群	觀光事業科	4	50
進修部	餐旅群	觀光事業科	2	100
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(夜間上課)	2	30
合計			12	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

快樂學習 技藝超群

「快樂學習」、「技藝超群」的技職學府，以「熱心」、「愛心」、「耐心」、「關心」培育「多元技藝」、「務實學習」的優質技術人才。



二、學生圖像

學習力

具備持續進修和終身學習能力的優質技職人才。

專業力

具備職場所需專精和持恆能力的優質技職人才。

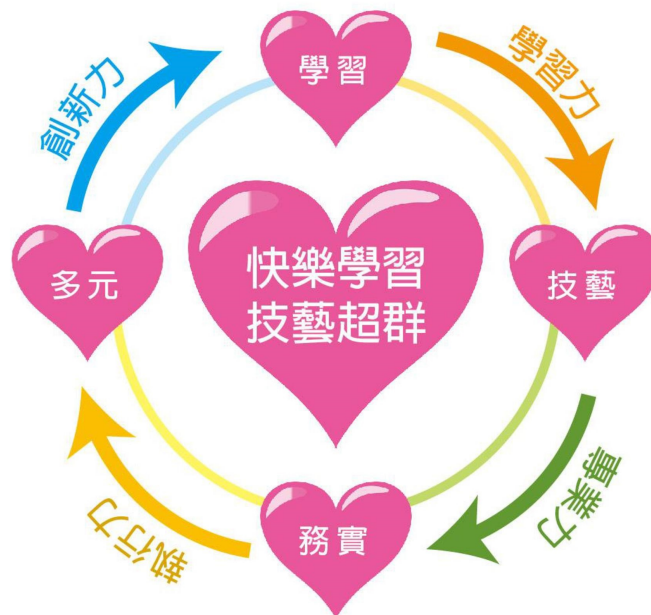
執行力

具備工作整合和團隊領導能力的優質技職人才。

創新力

具備啟發創意和創新發想能力的優質技職人才。

二、學生圖像



學習力：具備持續進修和終身學習能力的優質技職人才。

專業力：具備職場所需專精和持恆能力的優質技職人才。

執行力：具備工作整合和團隊領導能力的優質技職人才。

創新力：具備啟發創意和創新發想能力的優質技職人才。

肆、課程發展組織要點

課程發展委員會組織要點

課程發展組織要點

臺北市私立稻江高級商業職業學校課程發展委員會組織要點

107.02.05 106學年度第2學期期初校務會議修正通過

107.06.29 106學年度第2學期期末校務會議修正通過

一、依據教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令公告之十二年國民基本教育課程綱要總綱。

二、為發展學校特色，提升教學品質，建立精緻形象，審議各群科課程配置、開課學期，課程學分數及規劃課程教學評鑑等相關事宜，特設置「職業學校課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程決策單位。

三、本會置主任委員一人，由校長兼任；委員33人，由校長聘任學校行政代表、學科代表、教師代表、家長代表、學者專家、業界代表及學生代表等組成；置執行秘書一人，由校長聘請委員兼任。委員為無給職，其任期，一學年一任。本會開會通知、議程及相關資料應於三天前公告，並開放本校教師列席。

委員組成如下：

(一)行政代表4人，由教務主任、實習主任、進修部教導主任及教學組長擔任。

(二)學科代表17人，由以下各科或各領域教師推派代表擔任：

1. 一般科目代表3人，由國文科、英文科(應用外語科)與數學科教學研究會各推派代表一人擔任。

2. 專業類科代表6人，由商業經營科、觀光事業科、廣告設計科、應用日文科、餐飲技術科、進修部觀光事業科等教學研究會各推派一人擔任。

3. 社會領域代表1人，由歷史、地理、公民教師推派一人擔任。

4. 自然領域代表1人，由物理、化學、生物教師推派一人擔任。

5. 「藝術領域」、「生活領域」代表1人，由音樂、美術、家政、生涯規劃、法律與生活教師推派一人擔任。

6. 「健康與體育領域」代表1人，由體育、護理教師推派一人擔任。

7. 「國防通識」代表1人，由軍訓教官推派一人擔任。

8. 「綜合活動領域」或「團體活動時間」代表2人，由學務主任及副訓育組長擔任。

9. 特殊需求領域代表1人，由輔導組派一人擔任。

(三)教師代表1人，由本校教師會推派一人擔任。

(四)各年級教師代表3人，由校長敦聘之。

(五)家長代表5人，由本校家長會推派五人擔任。

(六)學者專家1人，由校長敦聘之。

(七)業界代表2人，由校長敦聘之。

(八)社區代表1人，由校長敦聘之。

(九)依選舉產生之學生代表2人。

四、本會之任務如下：

(一)審議課程規劃相關文件、作業流程，並督導執行。

(二)審議課程配置、開課學期、核定時數、學分，教師資格、設備需求等。

(三)研議學校課程配置所需師資、設備、開辦年段、時數需求，重補修需求評估；檢討類群科之整併、開設、廢置。

(四)設計規劃課程教學評鑑作業相關規範。

(五)每學年前一年擬定開課規劃案。

(六)排課模擬、師資規劃、教學設備場所等資源限制條件事宜，需移送教務處等單位分析其可行性後，進行說明、協調與調整工作。

(七)推動課程教學評鑑工作，並定期追蹤、檢討與修正。

(八)配合各領域課程研究小組、教學研究會，整體規劃教學與主題教學活動。

五、本會設置課程規劃研究單位為課程研究小組、教學研究會、教學研究會。其組織與任務如次：

(一)課程研究小組：依學校群科、一般科目與綜合活動科目規劃設置。

1. 群課程研究小組：為同群跨科課程規劃研究單位，由群內各科主任或各教學研究會召集人組成；互推一人擔任該研究小組召集人(或稱主席)。教務主任、一般科目課程研究小組召集人需列席。

2. 一般科目課程研究小組：由一般科目各學科研究會召集人(或科主任)組成；互推一人擔任該研究小組召集人。教務主任、各群課程研究小組召集人需列席。

3. 團體活動時間研究小組：為團體活動時間規劃研究單位。學生事務處主任擔任召集人；由訓育組長、生活輔導組長、課外活動組長、衛生組長、體育組長、各課程研究小組召集人、教師會代表、家長會代表等人士組成。教務主任需列席。

4. 本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：

(1)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(2)統整及審議學校課程計畫。各課程研究小組依據部定群教育目標規劃，擬定各科教育目標、各科校訂課程之規劃(科目課程名稱、學分數、必選修之分類、先備條件、開設年段、開設流程、課程教學評鑑、教師資格與專長、設備需求、教學場所等相關資料)，送課程委員會審議。

(3)為維護教學品質，設計、規劃、執行與督導、推動教師公開授課與學校課程自我評鑑工作。

(二)學科教學研究規劃單位為：各教學研究會及特殊教育推行工作委員會。由各學科教師、技士及技佐組成；設召集人一人，經推選，或由校長指定科主任或教師出任。教務主任需列席，其工作任務如次：

1. 學科教師共同研議、規劃、檢討、修正、開設課程與教學。

2. 審議開設課程申請，送相關課程研究小組研議。

3. 規劃設計教學活動。

4. 研究、發展教學方法與技術。
 5. 教材遴選或研發。
 6. 推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。
 7. 課程的研究與發展。
 8. 建置課程教學檔案。
 9. 推動教師公開授課活動。
- 六、本會每學期至少舉行委員會議1次，必要時得召開臨時會議。召開時間需配合教師撰寫教材、教務處排課配課時間等需求。
- 七、本會行政工作由教務處主辦，相關處室協辦。
- 八、本要點需經校務會議通過，修正時亦同，並陳校長核定後施行。

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

本學程以培育餐旅事業之作業、管理基層人才為目標。為達成此一目標，應加強：一、傳授有關餐飲人員之基本知識和技能。二、培養餐飲人員之基層作業與服務知能。三、涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1.相關就業進路： 餐廳外場服務員、烘焙技師</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具有餐飲服務基本技能：透過餐飲服務實作課程，使學生具有餐飲服務及客房服務等基本技能，並可使學生於職場實習前具有基本之認知。(2)具有烘焙師基礎之基本技能：配合相關課程從計算、秤料、攪拌、發酵到烤焙，使學生具有烘焙師基本操作技能。</p> <p>3.檢定職類： 餐飲服務丙級 烘焙-麵包丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>職業倫理與道德2學分 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>西式點心製作實習10學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務實習6學分</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： 客房服務員、中餐廚師</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具有餐飲服務技術能力：透過餐飲服務技術、房務技術、餐旅日文與會話、餐旅英文與會話等課程，讓學生具有餐服基本技能。(2)具有中餐廚師基本技能：配合中餐烹飪及蔬果切雕等基本課程，使學生從基本刀工、蔬果切雕技巧、簡易烹調等具有基本技能。</p> <p>3.檢定職類： 旅館客房服務丙級 中餐丙級 電腦軟體應用丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲安全與衛生4學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐旅日文與會話4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐旅英文與會話4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹飪實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>蔬果切雕實習4學分</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： 西餐廚師、中式點心廚師</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具有西餐廚師基礎技能：透過西餐烹飪基本操作方法，基本刀工、切雕技巧、簡易烹調技術及能力，使學生具有基本技能。(2)具有中點師傅基礎技能：以多方實作及訓練等方式，使學生具有製作中式麵食及米食的基本技能。(3)具有飲料調製實務技能之能力：透過各式飲料調製技能實作課程，使學生具有飲調基本技能。</p> <p>3.檢定職類： 中式米食丙級 中式麵食丙級 西餐丙級 飲料調製丙級 電腦軟體運用乙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>專題實作6學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>中式點心製作實習10學分 <input checked="" type="checkbox"/>宴會點心製作實習10學分 <input checked="" type="checkbox"/>西餐烹飪實習10學分 <input checked="" type="checkbox"/>無國界料理製作實習10學分</p>

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)
108學年度入學學生適用(夜間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4			1	1			原部訂2學分，考量本校師資授課時數及課程調配等因素，依實際需求修訂為:上下學期各1學分，以利排課。
		地理								
		公民與社會				1	1			
	自然科學	物理	4							原部訂2學分，考量本校師資授課時數及課程調配等因素，依實際需求修訂為:上下學期各1學分，以利排課。
		化學				1	1			
		生物				1	1			
	藝術	音樂	4	1	1					原部訂2學分，考量本校師資授課時數及課程調配等因素，依實際需求修訂為:上下學期各1學分，以利排課。
		美術								
		藝術生活				1	1			
	綜合活動	生命教育	4	1	1					原部訂2學分，考量本校師資授課時數及課程調配等因素，依實際需求修訂為:上下學期各1學分，以利排課。
		生涯規劃						1	1	
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技								
		資訊科技								
	健康與體育	體育	2	1	1					原部訂2學分，考量本校師資授課時數及課程調配等因素，依實際需求修訂為:上下學期各1學分，以利排課。
健康與護理		2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1					原部訂2學分，考量本校師資授課時數及課程調配等因素，依實際需求修訂為:上下學期各1學分，以利排課。	
	小計	36	12	12	5	5	1	1		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2						
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3				
	飲料實務	6					3	3		
	小計	16	2	2	3	3	3	3		
	部定必修學分合計	52	14	14	8	8	4	4		

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)
108學年度入學學生適用(夜間上課)

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 4.35%	國語文	2					1	1	為加強高三學生國語文能力, 依實際需求增訂2學分(上下學期各開1學分), 以提升學生國語文素養。	
		英文	2					1	1	由於本校學生基礎之英語文能力較為低落, 為加強其能力依實際需求增訂2學分(上下學期各開1學分), 以提升學生英語文基本能力。	
		數學	2					1	1	為加強學生之數學計算能力, 本校依實際需求增訂2學分(上下學期各開1學分), 以提升學生基本數學理解能力。	
		小計	6	0	0	0	0	3	3		
	專業科目 6學分 4.35%	職業倫理與道德	2	1	1						本科目為技職教育學生之基本知能, 本校依需求開設2學分(上下學期各1學分), 以增進基礎認知。
		餐飲安全與衛生	4			2	2				
		小計	6	1	1	2	2	0	0		
	實習科目 8學分 5.80%	專題實作	6						3	3	
		職涯體驗	2			1	1				
		小計	8	0	0	1	1	3	3		
必修學分數合計			20	1	1	3	3	6	6		
校訂科目	一般科目 12學分 8.70%	計算機概論	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班	
		文書處理	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
		應選修學分數小計	12	0	0	3	3	3	3		
	專業科目 8學分 5.80%	餐旅英文與會話	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
		餐旅日文與會話	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
		應選修學分數小計	8	0	0	4	4	0	0		
	實習科目 46學分 33.33%	西式點心製作實習	10	5	5						<input type="checkbox"/> 跨班 本課程考量與檢定訓練相結合(實作2項產品)等因素, 建議同意5學分(4小時)開課, 以利實作授課。
		餐飲服務實習	6	3	3						<input type="checkbox"/> 跨班
		中餐烹飪實習	6			3	3				<input type="checkbox"/> 跨班
		蔬果切雕實習	4			2	2				<input type="checkbox"/> 跨班
中式點心製作實習		10						5	5	<input type="checkbox"/> 跨班 本課程考量與檢定訓練相結合(實作2項產品)等因素, 建議同意5學分(4小時)開課, 以利實作授課。	
西餐烹飪實習		10						5	5	<input type="checkbox"/> 跨班 本課程考量與檢定訓練相結合(實作2項產品)等因素, 建議同意5學分(4小時)開課, 以利實作授課。	
宴會點心製作實習		10						5	5	<input type="checkbox"/> 跨班 考量本課程均以實作2項產品授課, 建議同意5學分(4小時)開課, 以利實作學習。	
無國界料理製作實習	10						5	5	<input type="checkbox"/> 跨班 考量本課程均以實作2項產品授課, 建議同意5學分(4小時)		

									開課，以利實作學習。
	應選修學分數小計	46	8	8	5	5	10	10	校訂選修實習科目開設66學分
	選修學分數合計	66	8	8	12	12	13	13	
	校訂必修及選修學分上限合計	86	9	9	15	15	19	19	
	學分上限總計	138	23	23	23	23	23	23	
	每週團體活動時間(節數)	12	2	2	2	2	2	2	
	每週總上課節數	150	25	25	25	25	25	25	

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)
108學年度入學學生適用(夜間上課)

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	26.09%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	2.90%	系統設計			
	實習科目		12	8.70%				
	合 計			52	37.68%	系統設計		
校 訂	必修	一般科目	82-86學分	6	4.35%	系統設計		
		專業科目		6	4.35%			
		實習科目		8	5.80%			
	選修	一般科目		12	8.70%			
		專業科目		8	5.80%			
		實習科目		46	33.33%			
	合 計				86		62.32%	系統設計
	實習科目學分數			至少40學分	54		39.13%	系統設計
應修習學分數		138學分	138學分		系統設計			
六學期團體活動時間合計		12節	12節		系統設計			
上課總節數		150節	150節		系統設計			
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數138學分，畢業及格學分數至少為132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。							

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。

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	→	歷史	→		→	
			→		→	公民與社會	→	公民與社會	→		→	
	自然科學		→		→	化學	→	化學	→		→	
			→		→	生物	→	生物	→		→	
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→	
			→		→	藝術生活	→	藝術生活	→		→	
	綜合活動	生命教育	→	生命教育	→		→		→		→	
			→		→		→		→	生涯規劃	→	生涯規劃
	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		→		→		→		→	國語文	→
			→		→		→		→	英文	→	英文
數學			→		→		→		→	數學	→	數學

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	第一學年			第二學年			第三學年		
	第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論 →	觀光餐旅業導論 →						
	實習科目			餐飲服務技術 →	餐飲服務技術 →		飲料實務	飲料實務	
校訂科目	專業科目	職業倫理與道德 →	職業倫理與道德 →						
				餐飲安全與衛生 →	餐飲安全與衛生 →				
				餐旅英文與會話 →	餐旅英文與會話 →				
				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 →				
		西式點心製作實習 →	西式點心製作實習 →						
		餐飲服務實習 →	餐飲服務實習 →						
				中餐烹飪實習 →	中餐烹飪實習 →				
				蔬果切雕實習 →	蔬果切雕實習 →				
							中式點心製作實習	中式點心製作實習	
							西餐烹飪實習	西餐烹飪實習	
							宴會點心製作實習	宴會點心製作實習	
							無國界料理製作實習	無國界料理製作實習	

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7-2團體活動時間規劃表(夜間上課)

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
週會或講座活動節數	18	18	18	18	18	18
合計	36	36	36	36	36	36

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	國語文		
	英文名稱	Chinese		
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 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 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"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/0/1/1			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
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)	基礎國文			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課文1	古文觀止選文1-3篇	12	
(二)課文2	古文觀止選文1-3篇	12	
(三)課文3	古文觀止選文1-3篇	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	考試及平時考		
教學資源	部頒教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

(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	英文
	英文名稱	English
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 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 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 type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
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.培養學生運用所學簡易的字詞及語法,實際運用於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。 2.培養學生具備英語文有效的學習方法與正確的學習態度,並涵育英語文的學習興趣,提昇人文素養。 3.培養學生獨立思考與價值判斷之能力。 4.指導學生認識與瞭解中西文化差異、國際事務、科技新知及世界觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1.人際關係	如:人際關係、挫折克服與情緒管理、生命教育、性別教育、人權教育及溝通技巧等。	3	
(二)2.休閒、娛樂與運動	如:嗜好、興趣與休閒活動以及各類運動等。	4	
(三)3.日常生活	如:食、衣、住、行、生活起居、購物、接洽事務、災害防救及法治教育等。	3	
(四)4.現代科技	如:資訊、醫學及現代科技產品等。	3	
(五)5.文化與風俗民情	如:中外文化、風土民俗、禮儀、世界各地民情等。	5	
(六)6.文學與藝術	如:短文賞析、幽默短文、溫馨小品、散文、短劇、音樂、美術、舞蹈等。	3	
(七)7.語言	如:廣告、標示、書信、表格、肢體語言及語言禮儀等。	4	
(八)8.工、商、農業等知識	如:行業類別、工農業產品、銀行、貨幣、信用卡、及消費者保護等。	3	
(九)9.環境教育	如:自然生態(包括海洋生態)及環保理念等。	4	
(十)10.就業	如:職場介紹、生涯規劃及職場安全等。	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	教學評量應把握形成性評量、總結性評量與檔案評量並重;注重評量語言的運用而少評量語言的知識;應注重語言使用的流利而較不強調語言的精確之測驗。		
教學資源	除上課教材,教師應儘可能提供與課文有關的教材、教具、視聽教學媒體或電腦輔助教學軟體;並列出延續學習活動之參考書目,供學生參考自修。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選:教材的編選宜注重課程之整體性及活動之多元性,並掌握漸進、累積及反覆的原則。課文以一般知識性、趣味性、實用性和啟發性的文章為主,選材宜多樣化。 教學方法:教學過程除訓練學生聽、說、讀、寫的语言能力與技巧外,也需營造適合學生運用英語文溝通能力之環境。		

(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	數學
	英文名稱	mathematics
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 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 type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生了解數學概念與函數圖形，增進學生的基本數學知識。 2. 培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。 3. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。 4. 增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)直線 方程式	1-1 直角坐標、距離公式、分點坐標 1-2 直線的斜率與方程式 1-3 函數及其圖形	4	
(二)三角 函數	2-1 有向角及其度量 2-2 銳角三角函數的定義及基本性質 2-3 任意角的三角函數 2-4 三角函數的圖形	4	
(三)向量	3-1 向量的意義 3-2 向量的加減法與實數積 3-3 向量的內積與夾角	4	
(四)指數 與對數及 其運算	4-1 指數的運算與意義 4-2 指數函數及其圖形 4-3 對數的運算與意義 4-4 對數函數及其圖 4-5 常用對數及其應用	4	
(五)數列 與級數	1-1等差數列與等差級數 1-2等比數列與等比級數 1-3無窮等比級數	5	
(六)式的 運算	2-1多項式的四則運算 2-2餘式與因式定理 2-3分式與根式的運算	5	
(七)方程 式	1. 多項方程式 2. 二元一次聯立方程式與二階行列式 3. 三階行列與cramer	5	
(八)不等 式及其應 用	1. 一元二次不等式 2. 絕對不等式 3. 二元一次不等式的圖形 4. 線性規劃	5	
合計		36節	
學習評量	1. 教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		

(評量方式)	2. 註記重點之內容應允許學生使用計算器或電腦軟體求值與作圖，不宜要求學生以筆算方式處理繁複數值的計算。
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在教材中安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。 2. 因應未來趨勢，在註記重點之內容應介紹使用計算器、電腦軟體解決相關問題的方法。 3. 學校應提供學生計算器、合法電腦軟體、電腦教室之資源。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>教材編選：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 宜另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。 2. 本綱要所列分配時數與實施學年學期僅供參考，教師得因學生實際需求，增減單元時數，務使學生能有實質之學習成效。 <p>教學方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 每個數學概念的介紹，宜實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 2. 註記重要之內容可使用計算器或電腦軟體求值與作圖。

(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	計算機概論		
	英文名稱	Introduction to Computer Science		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)		
	跨領域	<input 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 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"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/3/3/0/0			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生學習應用電腦的基本知識與操作技巧。 2. 引導學生熟悉視窗軟體的基礎觀念與方法。 3. 指導學生瞭解計算機程式的基本知識與觀念。 4. 指導學生增進個人解決問題、自我學習及推理思考之能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 電腦科技與現代生活	1. 電腦發展簡史。 2. 電腦科技在生活方面的應用。 3. 智慧財產權與軟體授權。 4. 資訊安全與保護。	3	
(二)2. 電腦硬體知識	1. 電腦的架構與連接。 2. 電腦的操作與保養。 3. 電腦周邊設備的介紹。	3	
(三)3. 電腦作業環境應用	1. 電腦作業環境的介紹。 2. 電腦作業系統的分類。 3. 常用作業系統的基本操作。	3	
(四)4. 基本視窗程式應用	1. 程式語言的介紹。 2. 流程圖的介紹。 3. 視窗程式語言實例介紹。	3	
(五)5. 電腦網路與應用	1. 電腦通訊簡介。 2. 網路連結與資料瀏覽。 3. 網路服務的介紹。 4. 網路應用實例。	6	
(六)6. 電腦軟體應用	丙級技術士考題	90	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	學生成績的評量，除學校規定的筆試及作業成績外，教師在教學時應考核學生應用技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。		
教學資源	(1)實習設備。 (2)相關的圖片、影片等。 (3)視聽教學設備。 (4)廣播教學設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選應用宜切合日常生活，以學生的經驗為中心，選取生活化教材，激發學生學習之興趣。 2. 教學方法： (1)本科目為實作科目。 (2)以學生既有的知識或經驗為基礎，多舉應用上的實例以引起學習動機；並本於因材施教之原則，重視個別輔導。		

(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	文書處理		
	英文名稱	Word processing		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育		
	非跨領域 跨領域	<input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input 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 checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/0/0/3/3			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解文書處理的基本概念。 二、使學生能了解文書處理的應用範圍。 三、使學生能操作文書處理軟體。 四、使學生能運用文書處理軟體完成各類文件與報告。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章	Word 操作環境介紹	3	
(二)第二章	字元格式設定與段落設定	3	
(三)第三章	項目符號與編號	3	
(四)第四章	框線與網底設定	3	
(五)第五章	表格建立與編修	3	
(六)第六章	插入圖片與圖片編輯	3	
(七)第七章	分欄與分頁設定	3	
(八)第八章	合併列印	3	
(九)第九章	圖文整合	3	
(十)	術科扣分項目、試題及動作要求說明 題組五:試題編號930205 題組四:試題編號930204		

第十章	題組三：試題編號930203 題組二：試題編號930202 題組一：試題編號930201	81	
合計		108節	
學習 評量 (評量 方式)	(1)段考：以課本習題與評量為主要範圍，以選擇題為主，測驗學生基本觀念與應用能力。 (2)平時考：以課本習題與評量為主要範圍，以選擇題為主，定期小考。訓練學生養成課後複習的習慣，提升學習效果。 (3)作業：配合教學進度，定期指派作業，部分於課堂中完成，並進行評分；部分於家中完成，以電子郵件方式提交。 (4)平時表現：學生出席情形與課堂表現。		
教學 資源	(1)網際網路應用，提供快速資料搜尋。 (2)教學光碟與教學內容 PPT 檔。 (3)教學輔助 CAI 軟體。		
教學 注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>教材編選： 文書處理，林世良編著，全華圖書。</p> <p>教學方法： (1)本課程以實務操作為主，上課方式分為三階段，第一階段示範中文打字軟體，訓練學生基本打字速度；第二階段以犯列解說各種文書處理技巧，並要求學生當場完成作業並評分；第三階段文章編修，要求學生獨力完成文件報告，所有實務操作均以電腦廣播系統示範，要求學生跟著操作，訓練學生文件處理能力。 (2)本課程運用許多CAI工具軟體來輔助教學，各單元作業均以實務應用為主，增加學生學習興趣。 (3)兼顧認知、情意、技能三方面之教學目標。</p>		

(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	餐旅英文與會話
	英文名稱	Dining English and conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解餐飲的基本對話。 2. 瞭解餐服時各類狀況之基本詞彙。 3. 瞭解餐飲工作及實際生活中之基本文法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一篇 單字篇	名詞、動詞、形容詞、副詞	24	
(二)第二篇 片語篇	動詞+名詞+介詞 介詞+a/the+名詞 介詞+one' s+名詞 介詞+形容詞+介詞	12	
(三)第三篇 對話篇	問候、感謝與祝賀、道歉與同情、打電話、請求與提議、Yes-No問句、How的問句、What的問句、Which/Why/Who的問句、Where/When的問句、常用必背的口語	24	
(四)第四篇 文法篇	時式、被動語態、助動詞、主詞與動詞一致、假設法、動名詞、不定詞、分詞、關係詞、連接詞、代名詞	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	平時60%：作業、報告、討論 段考40%：期中、期末		
教學資源	各出版社提供之餐旅群用書等參考資料		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： /觀光餐旅群用書/ 教學方式： 1. 教師講解 2. 實例分享與討論 3. 口語練習		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅日文與會話
	英文名稱	Dining Japanese conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1、熟練常用之「敬語」短句。並對「動詞轉化為敬語」之句型，能運用自如。 2、熟記餐旅業所需之詞彙、接待短句等。 3、對所設定之各種場合對話，能自然、流利表達出來。 4、對日本風土民情、文化、民族性，有基本之認知。 5、養成服務從業員正確。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章 服務時的會話	1-1 帶領至座位 1-2-3 點餐和推薦料理 1-4-5 用餐中的服務與會話 1-6 結帳	24	
(二)第二章 客房服務	2-1 訂餐 2-2 -3 點餐確認 2-4 抱怨	24	
(三)第三章 如何應對客人的抱怨	3-1 對料理內容與餐具之抱怨 3-2 對服務的抱怨	12	
(四)第四章 電話中的應對	4-1 訂位之應對 4-2-4 留言的受理 4-3 其他之應對	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	自行設計測驗, 作業 習題練習 口頭報告 課堂討論 課程參與度(出席率)		
教學資源	教師手冊、多媒體教學		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 餐旅日語 課堂教授, 口頭報告		

(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	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Food hygiene and safety
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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解餐飲安全與衛生的重要性。 2. 瞭解餐飲安全與衛生的基本知識。 3. 培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣與職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)CH1概論	1-1餐飲衛生安全 1-2餐飲衛生安全的重要性 1-3餐飲衛生安全相關法規	6	
(二)CH2基礎微生物認識	2-1微生物發展史 2-2細菌 2-3真菌 2-4病毒 2-5寄生蟲	6	
(三)CH3食物中毒	3-1食物中毒的定義與分類 3-2食物中毒的原因 3-3食物中毒的預防 3-4細菌性食物中毒 3-5天然毒素食物中毒 3-6化學性食物中毒 3-7黴菌毒素食物中毒 3-8類過敏性食物中毒	6	
(四)CH4餐飲從業人員衛生管理	4-1餐飲從業人員健康管理 4-2餐飲從業人員衛生管理 4-3餐飲從業人員衛生教育	10	
(五)CH5清潔、消毒與殺菌	5-1清潔的定義與要素 5-2消毒與殺菌的定義與要素 5-3清潔、消毒暨中餐烹調檢定衛生評分須知	10	
(六)CH6餐具的清洗管理	6-1餐具的清洗程序與方法 6-2餐具清洗的簡易檢驗法	10	
(七)CH7餐廳、廚房衛生管理	7-1餐飲環境衛生管理 7-2餐飲設備衛生管理 7-3餐飲場所區隔 7-4廢棄物管理 7-5病蟲害管理	12	
(八)CH8 HACCP安全管制系統與應用	8-1 HACCP起源與基本觀念 8-2 HACCP七項原則 8-3發展HACCP應有的認知與實施步驟 8-4 HACCP系統於餐飲業之應用	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 平時成績70% 2. 段考成績30%		
教學資源	各出版社提供之教學影片及教師手冊		
	包含教材編選、教學方法		

(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	職業倫理與道德
	英文名稱	Workplace ethics and morality
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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 讓學生了解職場倫理的基本概念及規範 2. 讓學生了解職場文化的特性與內涵	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章 職場倫理的意義	第一節 何謂倫理? 第二節 何謂倫理的意義 第三節 職場倫理的影響	6	
(二)第二章 職場倫理	第一節 倫理.vs.專業倫理，倫理.vs.法律 第二節 職業生涯發展理論 第三節 職場生涯過程	6	
(三)第三章 職場新鮮人求職經驗	第一節 企業的期許 第二節 職場核心能力 第三節 企業用人最忌	6	
(四)第四章 工作態度篇	第一節 面對職場的態度-二不三要 第二節 新工作倫理 第三節 新鮮人的工作態度 快樂新鮮人五要 新鮮人職場忌諱 職場技巧 職場發展 職場禁忌	6	
(五)第五章 工作的價值與衝突	第一節 價值觀 第二節 道德觀 第三節 衝突的產生 第四節 如何培養敬業精神 第五節 要有敬業精神與責任感	6	
(六)第六章 職場秘訣	第一節 職場十大倫理 第二節 職場十大EQ	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 講述式利用圖表、照片為輔助教材，幫助研讀之印象。 2. 使用學習後進行團體討論或自我評量，增進學習效果。 3. 以實際操作輔助，了解餐飲服務之流程。		
教學資源	相關餐旅群用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： /觀光餐旅群/ 教學方式；板書、多媒體教學		

(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	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。 2. 訓練學生資料搜集及整理之能力。 3. 培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。 4. 培養學生運用所學進而解決問題之能力。 5. 使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。 6. 訓練學生撰寫研究報告及口頭簡報之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 專題製作概論	第一節 專題製作的意義與目的 第二節 專題製作課程的實施流程	21	
(二)2. 專題製作準備階段	第一節 專題製作基本資料、成員介紹及工作分配 第二節 專題摘要、動機及目的 第三節 設備清單及進度表	21	
(三)3. 專題製作實施	第一節 前言及文獻探討 第二節 實施方法、成果及結論	21	
(四)4. 專題製作報告書及專題競賽格式範例	第一節 一般專題報告書格式 第二節 小論文格式 第三節 餐旅群專題製作競賽格式 第四節 簡報與口語技巧	24	
(五)5. 專題製作範例及歷屆專題製作競賽題目	第一節 專題製作範例 第二節 專題製作競賽題目	21	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	以分組編組方式實施,並以各章節進度之繕寫狀況予以評量。		
教學資源	全國專題暨創意製作競賽資訊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：廣懋圖書股份有限公司－專題製作/觀光餐旅群/ 教學方式；板書、多媒體教學		

(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 Cooking and Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解中餐烹飪的基本知識 2. 熟練各種刀工及烹調技巧 3. 培養食物選購及正確操作各種烹飪設備的能力 4. 建立良好的餐飲衛生與安全習慣 5. 啟發學習烹飪的興趣，奠定日後升學或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)講解(一)	第一章 中餐飲食文化及發展過程 第二章 中餐廚房的認識 第三章 中餐材料的認識	5	
(二)講解(二)	第四章 切割法的認識及運用 第五章 中餐烹調實習 一、肉類烹調實習 二、海鮮類烹飪實習 三、蔬菜類烹飪實習 四、湯類烹飪實習	5	
(三)實作	蒜泥五花肉 白斬土雞 香炸雞蛋酥 脆皮炸豆腐 吉利炸魚片 日式炸香菇 鮮蝦腐皮捲 港式炸春捲 鐵板豆腐 肉絲炒油麵 肉絲蛋炒飯 九層塔炒蛤蜊 金針菇炒肉絲 青椒炒雞柳 咕咾肉 涼拌花生米 拌炸黑豆乾 涼秋葵 養生洋葱 涼拌毛豆莢 涼拌小黃瓜 海鮮蒸蛋 糖醋魚塊 櫻花蝦炒高麗菜 清炒地瓜葉 薑絲炒大腸 客家小炒 麻婆豆腐 黑胡椒豬柳 玉米濃湯	210	

	酸菜湯 莧菜叻仔魚羹 南瓜蚵肉羹 蒜頭燉雞件 滷白菜 蚵仔煎 煎燒虱目魚肚 煎炸吳郭魚 排骨酥 酥炸棒棒腿 牛腩燴飯 咖哩炒米粉 金瓜炒米粉 滷肉飯 海產粥 雞絲蛋炒飯 排骨麵		
合計		220節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績30% 2. 實作分組成績30% 3. 段考成績40%		
教學資源	各出版社提供之教學影片及教師手冊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：相關餐旅群用書 教學方式：講解、示範、分組實作、產品講評		

(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	餐飲服務實習
	英文名稱	Catering Services
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 2. 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。 3. 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)第一章	1-1 餐飲商品介紹 1-2 基本服務禮儀及儀態訓練 1-3 餐飲從業人員的工作職責	4	
(二)第二章	2-1 餐廳設備的介紹 2-2 餐廳器具的介紹 2-3 餐廳器具材質、特性及保養 2-4 布巾的介紹	4	
(三)第三章	3-1 認識各式菜單 3-2 菜單功能及結構 3-3 認識飲料單及酒單 3-4 飲料單、酒單之功能及結構 3-5 餐食與飲料的搭配	4	
(四)第四章	4-1 席次的安排 4-2 用餐禮儀	4	
(五)第五章	5-1 餐廳之清潔及整理 5-2 餐具之清潔及整理 5-3 工作檯之清潔及整理 5-4 布巾類之整理及準備	12	
(六)第六章	6-1 摺疊餐巾 6-2 架設及拆除餐桌 6-3 鋪設及更換檯布 6-4 操持各式托盤、服務架及服務車 6-5 餐具服務 6-6 餐具擺設 6-7 餐廳服務須知	12	
(七)第七章	7-1 中餐的餐桌佈置及擺設 7-2 西餐的餐桌佈置及擺設	12	
(八)第八章	8-1 餐桌服務 8-2 自助式服務 8-3 櫃檯式服務 8-4 宴會服務 8-5 客房餐飲服務 8-6 其他餐飲服務方式	12	
(九)第九章	9-1 葡萄酒、香檳的服務 9-2 餐前酒與餐後酒的服務 9-3 啤酒的服務 9-4 紹興酒的服務 9-5 咖啡及茶的服務 9-6 其他飲料的服務	12	

(十)第十章	10-1 中餐服務流程 10-2 西餐服務流程	12	
(十一)第十一章	11-1 餐具之清潔及分類 11-1 廚餘之處理 11-1 垃圾之分類 11-1 餐廳資源回收之處理	10	
(十二)第十二章	12-1 顧客抱怨及其他糾紛處理 12-1 餐廳緊急事件之種類及處理	10	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 以個人服儀、上課態度及精神，為實習成績參照標準 2. 平時成績40% (包含服裝儀容、實習成績、實習報告及平時筆試測驗) 3. 段考30% 4. 期末考30% (期末技能測驗)		
教學資源	各出版社提供之教學影片及教師手冊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：相關餐旅群用書 教學方式：講解、示範、分組實作、產品講評		

(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	西式點心製作實習
	英文名稱	Baking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	5/5/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解烘焙的基本知識，並對烘焙原料與設備有正確的認識與運用。 2. 熟練烘焙之基本技能。 3. 培養良好的學習態度與敬業精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本講解	應檢人員須知 原料介紹 器具介紹 麵包製作 蛋糕製作 烘焙計算	20	
(二)術科操作-麵包實作	山形白土司 布丁餡甜麵包 橄欖形餐包 圓頂奶油土司 圓頂葡萄乾土司 紅豆甜麵包 奶酥甜麵包	100	
(三)術科操作-蛋糕實作	巧克力戚風蛋糕捲 奶油大理石蛋糕 海綿蛋糕 香草天使蛋糕 蒸烤雞蛋牛奶布丁 奶油空心餅(泡芙) 檸檬布丁派	60	
合計		180節	
學習評量(評量方式)	1. 平時成績30% 2. 實作分組成績30% 3. 段考成績40%		
教學資源	各出版社提供之教學影片及教師手冊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：相關餐旅群用書 教學方式：講解、示範、分組實作、產品講評		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習
	英文名稱	Western cooking practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/5/5	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解西餐烹飪的基本知識，並對烹調原料與設備有正確的認識與運用。 2. 熟練西餐烹飪之基本技能。 3. 培養良好的學習態度與敬業精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一、二章	1-1 西餐的定義 1-2 西餐的起源及現今流行趨勢和未來發展 1-3 專業西餐人員所應具備的條件 2-1 西餐廚房的組織架構及工作執掌 2-2 廚房各工作區域的工作內容 2-3 專業廚師的標準衣著配件及廚房設備與工具認識	5	
(二)第三、四章	3-1 認識度量衡與運用 3-2 溫度與重量的換算 4-1 西餐常用食材的分類 4-2 西餐各式香料及調味品 4-3 各式食材及香料調味品的選購及儲存條件	5	
(三)第五、六章	5-1 葡萄酒與西餐的源起 5-2 烹調用酒的認識與應用 5-3 佐餐酒的介紹與搭配 6-1 西餐菜單的種類 6-2 西餐菜單基本內容 6-3 西餐菜單設計重點 6-4 菜單舉例	20	
(四)第七、八章	7-1 西餐用刀的基本常識 7-2 蔬菜類切割法 7-3 肉類切割法 7-4 海鮮類切割法 8-1 熱傳導原理 8-2 基本烹飪法 I 實習(一) 美式華爾道夫沙拉 實習(二) 青豆仁漿湯附麵包丁 實習(六) 煎豬排附焗紫高麗菜 實習(七) 義式香料炒雜菇 實習(八) 原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯	30	
(五)第九章	9-1 基本烹飪法 II 實習(三) 起司奶油焗鱸魚附水煮馬鈴薯 實習(四) 起司香焗彎管麵 實習(八) 紅酒燉牛肉附奶油雞蛋麵 實習(九) 西班牙白酒甜椒茄汁燉雞	30	
(六)第十章	10-1 西式早餐的認識 10-2 西式早餐製作實習 實習(一) 煎蛋(單面煎) 實習(二) 煎蛋(雙面煎) — 雙面煎半熟 實習(三) 西式早餐炒蛋 實習(五) 水煮蛋	30	

	實習(七)煎早餐鬆餅 實習(九)煎法國吐司 實習(十)培根炒馬鈴薯 實習(十一)馬鈴薯餅		
(七)第十一章	11-1 三明治與酒會小點心的認識 11-2 三明治與酒會小點心的製作實習 實習(一)開放式鮭魚三明治 實習(二)總匯三明治 實習(三)煎火腿起司三明治 實習(四)黑胡椒燻牛肉法國麵包三明治 實習(十)帕馬火腿密瓜酒會小點心	30	
(八)第十二、十三章	12-1 西式高湯的認識及製作 12-2 西式湯品製作 實習(一)白色高湯系 - 雞骨高湯 實習(五)雞骨高湯 - 義大利蔬菜湯 13-1 基本沙司的認識及製作 13-2 西餐沙司製作實習 實習(一)美乃滋 實習(二)千島醬汁 實習(八)黑胡椒沙司 實習(十五)香煎豬里肌佐白酒奶油蘑菇沙司 實習(十六)燒烤去骨雞腿排佐黑胡椒沙司	30	
(九)第十四章	14-1 基本配菜的認識 14-2 配菜的變化及製作 實習(三)蒜椒義大利麵 實習(八)雞汁燻煮橄欖形胡蘿蔔 實習(九)起司烤蕃茄 實習(十)奶焗青花菜 實習(十一)碳烤義式時蔬	30	
合計		210節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績30% 2. 實作分組成績30% 3. 段考成績40%		
教學資源	各出版社提供之教學影片及教師手冊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：相關餐旅群用書 教學方式；講解、示範、分組實作、產品講評		

(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	中式點心製作實習
	英文名稱	Chinese dim sum
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/5/5	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識中式點心的歷史與演進發展。 2. 熟悉各種中式點心材料之特性。 3. 增進中式點心設備及工具之正確操作技巧。 4. 熟練中式點心配方與成本計算，並養成成本控制、節約用料觀念。 5. 了解中式點心的分類與特性。 6. 強化中式點心的製作技能。 7. 理論與實作相互配合，啟發學生學習製作中式點心的興趣，並能品鑑各式點心之優劣。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一、二章	1-1 中式點心文化的記載 1-2 中式點心與民俗文化 1-3 大陸各地點心的特點 2-1 主材料介紹 2-2 輔助材料介紹 2-3 添加物介紹	5	
(二)第三、四章	3-1 設備及器具介紹 3-2 度量衡換算 3-3 配方計算 3-4 成本計算 4-1 中式點心的種類	5	
(三)中式米食實作	1珍珠丸子 2台式肉粽 3油飯 4筒仔米糕 5八寶粥 6廣東粥 7碗粿 8蘿蔔糕 9米發糕 10麻糬 11湯圓 12芋粿巧 13肉圓	100	
	1麵糰的壓延 2油皮、油酥製作與包法 3油皮酥糰二次捲 4手工水餃 5貓耳朵 6鍋貼 7餛飩 8韭菜盒子 9菜肉餡餅 10蒸餃 11蔥油餅 12燒賣 13水煎包		

(四)中式麵食實作	14白饅頭 15花捲 16菜肉包 17夾心鹹蛋糕 18馬拉糕 19發糕 20咖哩餃 21蛋黃酥 22芋頭酥 23菊花酥 24蘿蔔絲酥餅 25泡(椪)餅 26台式月餅 27桃酥 28酥皮蛋塔 29鳳梨酥 30廣式月餅	100	
合計		210節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績30% 2. 實作分組成績30% 3. 段考成績40%		
教學資源	各出版社提供之教學影片及教師手冊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：相關餐旅群用書 教學方式；講解、示範、分組實作、產品講評		

(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	蔬果切雕實習
	英文名稱	Fruit and vegetable carving
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	使學生正確的學習蔬果切雕、盤飾的技巧、衛生習慣重要性切雕技巧刀工基礎練習、蔬果切雕對於菜餚的外觀整體重要性、讓初學者短時間認識刀具安全、握刀正確姿勢、雕出新生命。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一--三章	第一章 蔬果切雕沿革史 第二章 蔬果素材的選擇 第三章 蔬果切雕成品的保存方法	6	
(二)第四章 蔬果切雕工具介紹與選購	第一節 蔬果切雕工具的選購 第二節 蔬果切雕工具的保養 第三節 刀具的使用方法	6	
(三)第五章 各種刀切法介紹	第一節 直刀法 第二節 平堆刀法 第三節 直推刀法 第四節 拉刀法 第五節 推拉刀法 第六節 滾刀法 第七節 蝴蝶刀法 第八節 削刀法	14	
(四)第六章	第一節 基礎刀工示範與操法 第二節 牙籤眼睛製作	14	
(五)第七章 蔬菜切雕示範與操作	第一節 紅辣椒切雕範例 第二節 紅蘿蔔切雕範例 第三節 白蘿蔔切雕範例 第四節 小黃瓜切雕範例 第五節 大黃瓜切雕範例 第六節 茄子切雕範例 第七節 南瓜切雕範例	14	
(六)第八章 水果切雕示範與操作	第一節 柳丁切雕範例 第二節 番茄切雕範例 第三節 蘋果切雕範例 第四節 各式水果基本切法 第五節 水果拼盤基本切雕範例 第六節 常用基礎杯飾切雕範例 第七節 創意杯飾切雕範例	14	
(七)第九章 蔬果切雕的應用	第一節 基本盤飾原理與示範 第二節 各式盤飾示範與應用	16	
合計		84節	
學習評量(評量方式)	1. 平時成績30% 2. 實作分組成績30% 3. 段考成績40%		
教學資源	各出版社提供之教學影片及教師手冊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：相關餐旅群用書 教學方式：講解、示範、分組實作、產品講評		

(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	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使學生了解餐飲科之職涯發展進路 2. 能具備職涯分析系統工具應用能力 3. 能具備職涯規劃工具應用能力 4. 能具備餐飲相關從業人員之專業態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)業界專家授課	職業安全教育、性別平等教育宣導	6	
(二)校外職場參觀	生涯進路與實習飯店之餐飲業簡介	9	
(三)業界專家授課	高職學習內涵與生涯進路	3	
(四)業界專家授課	個人特質與職業屬性	2	
(五)業界專家授課	行業發展與人力供需	2	
(六)業界專家授課	職業生活及工作倫理	3	
(七)校外職場參觀	選定產學合作之2-3間五星級飯店實施職場體驗~餐飲服務、客房服務及餐飲實作體驗課程	9	
(八)業界專家授課	個人學習檔案製作	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	學生實習狀況、參與活動狀況		
教學資源	各實習場所參觀 職場體驗		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選:自編教材 教學方法:皮書、經驗分享、職場參觀、職場體驗活動		

(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	無國界料理製作實習
	英文名稱	Borderless 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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/5/5	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解世界多國的飲食文化淵源。 二、認識世界多國的特色食材與料理手法。 三、熟悉世界多國的著名美食背景與特點。 四、學習烹調世界多國料理製作方式。 五、培養國際觀以及融合食材與料理的運用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章中式料理	第一節 台式料理 第二節 客家料理 第三節 廣東料理 第四節 四川料理 第五節 浙江料理 第六節 湖南料理 第七節 福建料理	60	
(二)第二章西式料理	第一節 法國料理 第二節 義大利料理 第三節 德國料理 第四節 美式料理 第五節 墨西哥料理 第六節 西班牙料理	60	
(三)第三章亞洲料理	第一節 日本料理 第二節 韓國料理 第三節 泰國料理 第四節 馬來西亞料理 第五節 新加坡料理 第六節 印度料理	60	
合計		180節	
學習評量(評量方式)	一、實作：60% 二、段考：40%		
教學資源	宥宸文化有限公司-世界料理各國著名美食		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：宥宸文化有限公司-世界料理各國著名美食 教學方法：實作(示範、講解、檢討)		

(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	宴會點心製作實習
	英文名稱	Banquet snack making
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/5/5	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解宴會點心的演進與發展 2. 認識宴會點心的常用的材料與設備 3. 學習並製作各式中、西式點心	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、冷水麵類	打滷麵、牛肉麵、酢醬麵、撥魚麵、貓耳朵、水餃、餛飩、豆沙鍋餅、鍋貼	20	
(二)二、燙水麵類	蔥油餅、抓餅、韭菜盒子、餡餅、荷葉餅、蒸餃、燒賣、	20	
(三)三、發麵類	饅頭、銀絲卷、包子、叉燒包、水煎包、馬拉糕	20	
(四)四、酥皮類	蛋黃酥、菊花酥、芋頭酥、咖哩餃、蘿蔔酥、太陽餅	20	
(五)五、糕皮類	?梨酥、蛋塔、台式月餅、廣式月餅、桃酥	20	
(六)米粒類	油飯、肉粽、驢打滾、紫米糕、愛窩窩、八寶粥、廣東粥、珍珠丸子	20	
(七)漿粉類	發糕、碗粿、蘿蔔糕、芋粿巧、湯圓、花生餡麻糬、菜包粿	20	
(八)其他類	奶酪、肉圓、鹹蛋糕、沙其瑪、開口笑、巧果、芋泥西米露、茶凍	20	
(九)宴會茶點小蛋糕	?茶口味、咖啡口味、天使蔬果捲、天使海苔捲、小元寶、海綿蛋糕糖霜玫瑰花裝飾、檸檬炸彈、脆皮蛋糕香蕉核桃杯子、瑪芬巧克力藍莓杯子、奶油蛋糕、大理石蛋糕、水果蛋糕、伯朗尼、輕乳酪蛋糕	20	
(十)西點類	布丁、布蕾、芒果奶酪、手指餅乾、檸檬布丁派、蘋果派、咖哩肉派、原味泡芙、水果泡芙、脆皮泡芙、烤乳酪、慕思	20	
(十一)麵包土司類	餐包、土司	20	
合計		220節	
學習評量(評量方式)	術科:現場實作評量 學科:二次段考		
教學資源	中式點心、西式點心		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選:配合書商提供選編 教學方法:講解、示範、實作、檢討		