

附件

實用技能學程

備查文號：臺北市政府教育局中華民國115年2月3日北市教中字第 1153038137 號函備查

# 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114年11月12日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年3月18日

# 目錄

學校基本資料	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	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	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	17
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、學校課程評鑑	20
學校課程評鑑計畫	20
附件二：校訂科目教學大綱	25

## 學校基本資料

學校校名	臺北市私立稻江高級商業職業學校		
技術型	專業群科	外語群：應用日語科 設計群：廣告設計科	
	建教合作班		
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班	商業與管理群：商業經營科 餐旅群：觀光事業科
		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	餐旅群：觀光事業科		
實用技能學程(夜)	餐旅群：餐飲技術科		
建教合作班	商業與管理群：商業經營科		



## 壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

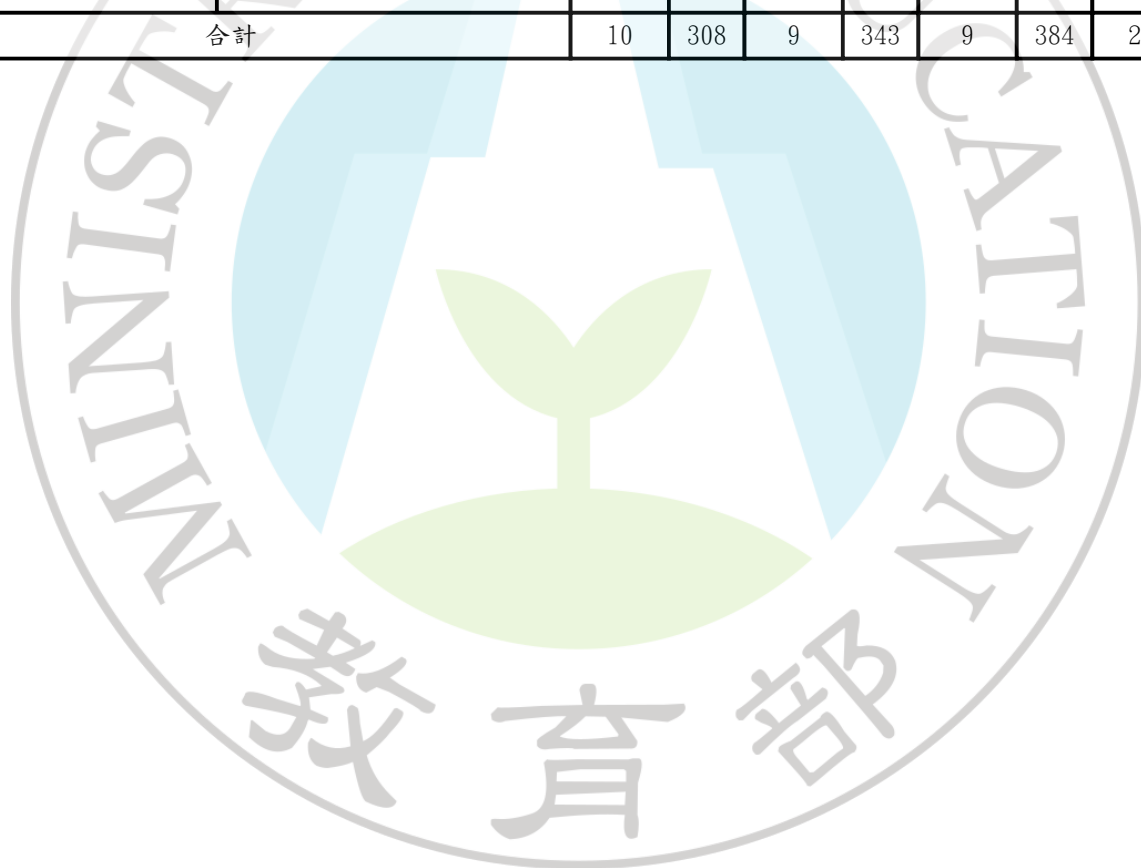


## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

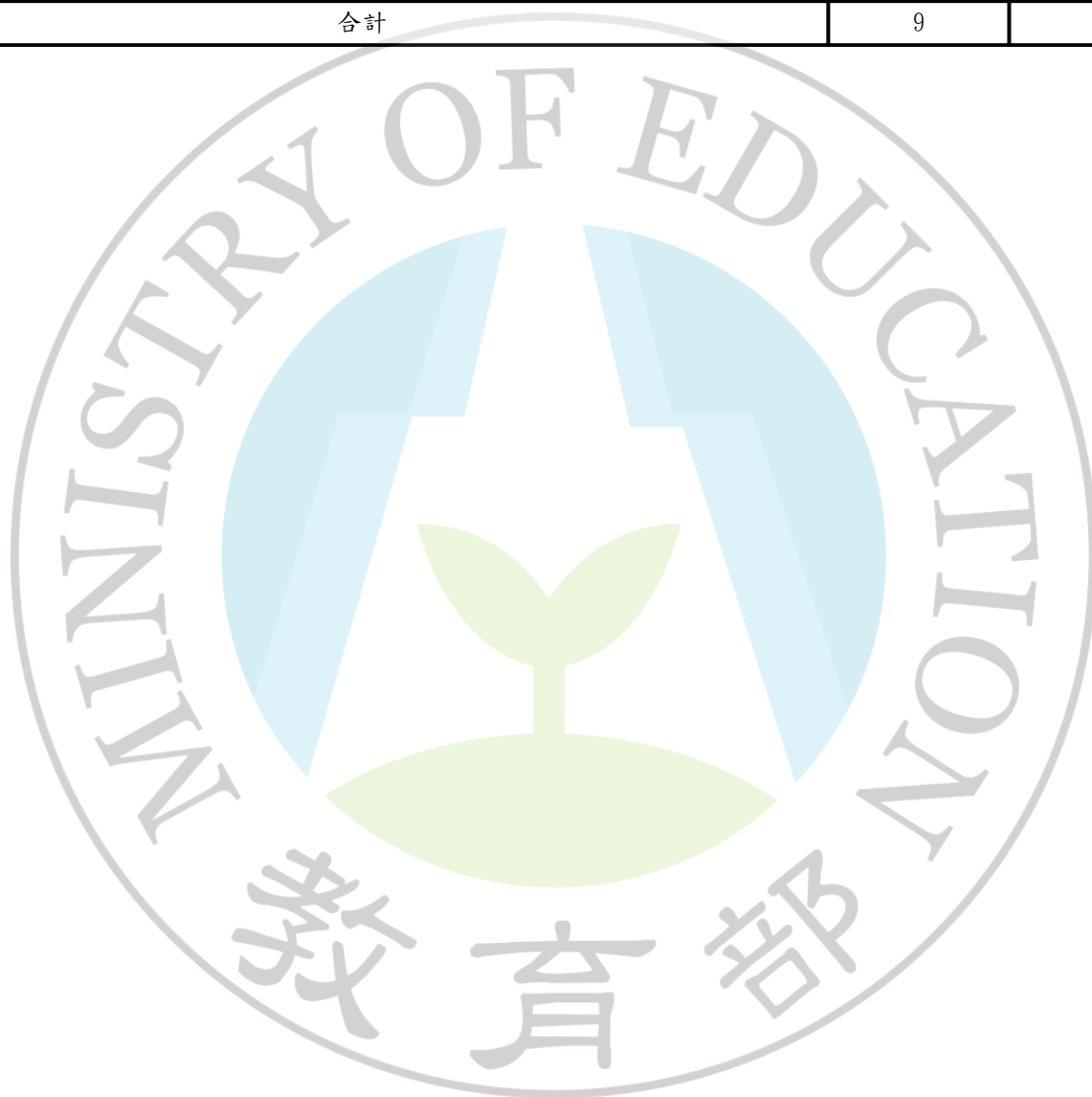
表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型 高中	商業與管理群	商業經營科	1	27	1	43	1	39	3	109
	外語群	應用日語科	1	29	1	27	1	39	3	95
	設計群	廣告設計科	2	57	2	87	2	85	6	229
	餐旅群	觀光事業科	2	54	2	47	2	81	6	182
進修部	餐旅群	觀光事業科	2	62	2	94	2	94	6	250
實用技能學程 (夜)	餐旅群	餐飲技術科	1	40	1	45	1	46	3	131
建教合作班	商業與管理群	商業經營科	1	39	0	0	0	0	1	39
合計			10	308	9	343	9	384	28	1035



二、核定科班一覽表  
表2-2 115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
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	45
	外語群	應用日語科	1	45
	設計群	廣告設計科	2	45
	餐旅群	觀光事業科	2	45
進修部	餐旅群	觀光事業科	2	47
實用技能學程(夜)	餐旅群	餐飲技術科	1	45
合計			9	409



## 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。



「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

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

### 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

108.08.29 108學年度第1學期期初校務會議修正通過(第1次修訂)

109.08.27 109學年度第1學期期初校務會議修正通過(第2次修訂)

112.08.29 112學年度第1學期期初校務會議修正通過(第3次修訂)

一、依據教育部中華民國110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令公告之「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、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「臺北市私立稻江高級商業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，由校長擔任、執行秘書由教務主任擔任、行政代表由各處室主任及組長擔任、學科代表、教師代表、家長代表、學者專家、業界代表、社區代表及學生代表等組成，合計委員41人。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9人，由教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、人事主任、輔導主任、進修部教導主任、設備組長及教學組長擔任。

(二)學科代表18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，由國語文科、英語文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、應用日語科、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、公民與社會教師推派一人擔任。

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. 「全民國防教育領域」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3人，由教師派代表及訓育組長擔任。

9. 特殊需求領域代表1人，由輔導組派一人擔任。

(三)各年級教師代表3人，由校長敦聘之。

(四)家長代表5人，由本校家長會推派五人擔任。

(五)學者專家1人，由校長敦聘之。

(六)業界代表2人，由校長敦聘之。

(七)社區代表1人，由校長敦聘之。

(八)依選舉產生之學生代表1人。

四、本委員會之任務如下：

(一)依據學校願景及學生圖像，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)修訂及審議本校選用教科用書辦法。

(四)推動學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討及修正。

(五)審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。

五、本委員會運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每學期舉行一次會議，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，實習處和學務處協辦。

六、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。

(四)研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。

七、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) 協助所屬教師發展及建置教學檔案。
- (十一) 其他課程研究和發展之相關事宜。

八、各研究會之運作原則如下：

- (一) 各學科及專業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；各群課程研究會每學期舉行一次會議。
  - (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、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，應有出席委員二分之一（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。
- 九、本要點經校務會議通過，陳校長核定後施行，修正時亦同。

## 伍、課程規劃與學生進路

### 一、餐旅群餐飲技術科教育目標

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、烘焙廚師。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (1)具有餐飲服務基本技術：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。 (2)具有烘焙師之基本技能：配合西式點心製作課程，從計算、秤料、攪拌、發酵到烘焙讓學生具有基本操作技能。</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙-麵包丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input 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 type="checkbox"/>餐飲安全與衛生4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 type="checkbox"/>西式點心製作10學分 <input type="checkbox"/>餐飲服務實習6學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 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、日語會話、餐旅英文與會話等課程，讓學生具有餐服之基本技能。 (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，使學生習得中餐烹飪基本操作方法，及簡易烹調技術。</p> <p>3. 檢定職類： 餐飲服務丙級 中餐丙級</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 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 type="checkbox"/>職業倫理與道德2學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>餐旅日文與會話4學分 <input 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 type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>中餐烹飪實習6學分 <input type="checkbox"/>蔬果切雕實習4學分</p>

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 中式點心廚師 西餐廚師 吧檯飲調員</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：透過西餐烹飪實習課程，使學生習得西餐基本操作方法、基本刀工、蔬果切雕技巧及簡易烹調技術。 (2) 具有中點師傅基礎技能：配合中式點心製作實習，以多方實作與練習，使學生習得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：透過飲料實務課程，使學生習得各種飲料調製之基本技能。</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</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 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 type="checkbox"/> 專題實作6學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 中式點心製作10學分 <input type="checkbox"/> 宴會點心製作10學分 <input type="checkbox"/> 西餐烹飪實習10學分 <input type="checkbox"/> 無國界料理製作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)  
115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					
		本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文	2	1	1					本校本土語文課程於113年11月13日課程發展委員會通過, 於114學年度起, 規劃於第一學年上、下學期各1學分授課。
		英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2				
		社會	歷史	4			1	1		
	地理									
	公民與社會					1	1			考量師資授課時數及課程調配等因素, 本校依實際需求修訂為: 上下學期各開1學分, 以利排課。
	自然科學	物理	4							
		化學				1	1			考量師資授課時數及課程調配等因素, 本校依實際需求修訂為: 上下學期各開1學分, 以利排課。
		生物				1	1			考量師資授課時數及課程調配等因素, 本校依實際需求修訂為: 上下學期各開1學分, 以利排課。
	藝術	音樂	4	1	1					考量師資授課時數及課程調配等因素, 本校依實際需求修訂為: 上下學期各開1學分, 以利排課。
		美術								
		藝術生活				1	1			考量師資授課時數及課程調配等因素, 本校依實際需求修訂為: 上下學期各開1學分, 以利排課。

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	一般科目	綜合活動	生命教育	1	1					考量師資授課時數及課程調配等因素,本校依實際需求修訂為:上下學期各開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					
		健康與護理	2			1	1			
		全民國防教育	2					1	1	
	小計	38	11	11	6	6	2	2		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2						
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3				
	飲料實務	6					3	3		
	小計	16	2	2	3	3	3	3		
	部定必修學分合計	54	13	13	9	9	5	5		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)  
115學年度入學學生適用(夜間上課) (續)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 4學分 2.90%	國語文閱讀與寫作	2					1	1	為加強學生國語文能力, 依實際需求於第三年段之上、下學期各開設1學分, 以提升學生國語文素養。	
		實用生活英語	2					1	1	為加強學生英語文能力, 依實際需求於第三年段之上、下學期各開設1學分, 以提升學生英語文素養。	
		小計	4	0	0	0	0	2	2		
	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						本科目為技職教育學生之重要基本知能, 共開設4學分(上下學期各規劃2學分), 以增進基礎認知。
		小計	6	2	2	1	1	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				考量校外職場體驗活動、課程時數調配, 本校依實際需求修訂為上下學期各開1學分, 以利課務各項規劃。
		小計	8	0	0	1	1	3	3		
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
必修學分數合計			18	2	2	2	2	5	5		
校訂選修	一般科目 12學分 8.70%	文書處理	6					3	3	「文書處理」與「資料庫應用」為二選一	
		計算機概論	6			3	3			「計算機概論」與「數位科技概論」為二選一	
		數位科技概論	6			3	3			「計算機概論」與「數位科技概論」為二選一	
		資料庫應用	6					3	3	「文書處理」與「資料庫應用」為二選一	
		應選修學分數小計	12	0	0	3	3	3	3	校訂選修一般科目開設24學分	
	專業科目 8學分 5.80%	餐旅日文與會話	4			2	2				「餐旅英文與會話」與「餐旅日文與會話」為二選一
		餐旅英文與會話	4			2	2				「餐旅英文與會話」與「餐旅日文與會話」為二選一
		應選修學分數小計	8	0	0	4	4	0	0	校訂選修專業科目開設8學分	
	實習科目 46學分 33.33%	西式點心製作	10	5	5						本課程考量與檢定訓練相結合(實作2項產品)等因素, 建請同意5學分(4小時)開課, 以利實作授課。
		中式點心製作	10						5	5	本課程考量與檢定訓練相結合(實作2項產品)等因素, 建請同意5學分(4小時)開課, 以利實作授課。

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	
校訂選修科目	實習科目 46學分 33.33%	宴會點心製作	10					5	5	考量本課程均以實作2項產品授課，建請同意5學分(4小時)開課，以利實作學習。
		西餐烹飪實習	10					5	5	本課程考量與檢定訓練相結合(實作2項產品)等因素，建請同意5學分(4小時)開課，以利實作授課。
		無國界料理製作	10					5	5	考量本課程均以實作2項產品授課，建請同意5學分(4小時)開課，以利實作學習。
		餐飲服務實習	6	3	3					
		中餐烹飪實習	6			3	3			
		蔬果切雕實習	4			2	2			
	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	
特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設0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			84	10	10	14	14	18	18	
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)  
115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	38 學分	38	27.54%	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			54	39.13%	系統設計	
校 訂	必 修	一般科目	80-84 學分	4	2.90%	系統設計	
		專業科目		6	4.35%	系統設計	
		實習科目		8	5.80%	系統設計	
	選 修	一般科目		12	8.70%	系統設計	
		專業科目		8	5.80%	系統設計	
		實習科目		46	33.33%	系統設計	
	合 計				84	60.87%	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節	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54-58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 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年		
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部 定 科 目	語文	本土語文	→ 本土語文	→	→	→	→	
		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		→	→	→	→	實用生活英語	→ 實用生活英語
			→	→	→	→	國語文閱讀與寫作	→ 國語文閱讀與寫作
	科技		→	→	→	→	資料庫應用	→ 資料庫應用
			→	→	數位科技概論	→ 數位科技概論	→	→
			→	→	計算機概論	→ 計算機概論	→	→
	→	→	→	→	文書處理	→ 文書處理		

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年	
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
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	→
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	→		→		→
			→		→	餐旅日文與會話	→	餐旅日文與會話	→
			→		→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→
	實習科目		→		→		→		→
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→
		西式點心製作	→	西式點心製作	→		→		→
			→		→		→	中式點心製作	→
			→		→		→	宴會點心製作	→
			→		→		→	西餐烹飪實習	→
			→		→		→	無國界料理製作	→
		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	→		

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表(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
週會或講座活動節數	18	18	18	18	18	18
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
合計	36	36	36	36	36	36

# 捌、學校課程評鑑

## 學校課程評鑑計畫

### 臺北市私立稻江高級商業職業學校115學年度課程評鑑實施計畫

民國114年11月12日課程發展委員會決議通過

#### 壹、依據

- 一、教育部中華民國110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。
- 三、教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第 1080031188 號「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。

#### 貳、目的

- 一、協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與教學創新，強化教師教學品質及提升學生學習成效。
- 二、每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。
- 三、評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

#### 參、課程評鑑組織及分工

- 一、本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程自我評鑑小組、群課程研究會及各科/領域教學研究會。
- 二、評鑑組織分工
  - (一)課程發展委員會
    1. 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
    2. 審議課程評鑑實施計畫。
    3. 依課程評鑑結果修正學校課程計畫。
  - (二)課程自我評鑑小組
    1. 由校長自課程發展委員會成員，聘請 11 至 13 人組成課程自我評鑑小組。
    2. 協助發展學校課程評鑑之檢核工具。
    3. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。
    4. 完成學校課程評鑑報告。
  - (三)群課程研究會
    1. 開設跨域多元選修課程。
    2. 研發跨域多元選修教材。
    3. 協助規劃及開設彈性學習時間。
  - (四)各科/領域教學研究會
    1. 由各科/領域之召集人及所屬教師組成，教師提供自我檢核相關資料。
    2. 彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。
    3. 協助檢視課程架構、課程開設、課程實施空間及課程實施設備。
    4. 協助教材選擇並進行評鑑。
    5. 開設多元選修課程。

6. 協助規劃及開設彈性學習時間。
7. 協助教師公開授課相關事宜(公開備課、授課及議課)。

#### 肆、課程評鑑內容

課程評鑑內容包括課程規劃、教學實施、學生學習相關事項，具體之評鑑項目及相關說明如附件一。

#### 伍、實施方式

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

項次	工 作 項 目	預 定 時 程
1	召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	前一學年 6 月前
2	成立學校課程評鑑小組。	9 月
3	開發課程自我評鑑工具(如檢核表、問卷等)。 進行系統性教師教學及學生學習成果資料的收集。	9 月 9-12 月、2-5 月
4	各科/領域教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，提出課程自我評鑑結果。	1 月、5 月
5	各科/領域教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案後，提送課程評鑑小組檢視修正。	6 月初
6	經課程自我評鑑小組修正之各科/領域教學研究會課程自我評鑑結果及檢討與改進方案，提學校課程發展委員會審議確認。	6 月
7	經學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討與改進方案，交學校相關單位後續執行並納入追蹤。	持續改進追蹤

#### 陸、課程評鑑結果與運用

課程評鑑過程及結果，作為學校校務發展、課程規劃、教師改進教學及促進學生有效學習之參考，其結果之運用如下：

- 一、修正學校課程計畫。
- 二、檢討學校課程實施。
- 三、理解及重視課程品質。
- 四、提供教師教學調整及專業成長規劃。
- 五、規劃補救教學或學習輔導。
- 六、激勵教師課程及教學創新。

七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。

柒、本課程評鑑實施計畫經學校課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件一、臺北市私立稻江高級商業職業學校課程自我評鑑項目及相關說明

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
課程 規劃	1. 課程發展與運作機制	1. 學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、領域/科目及科教學研究會,依學校自訂之相關辦法設置,並定期召開會議,留有紀錄。 2. 學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查,若有修訂時,報請主管機關備查。	1. 課程發展組織設置要點。 2. 課程發展組織會議紀錄(含相關會議資料與簽到表)。 3. 學校最近三年各年度課程計畫書報請主管機關核定文號。 4. 學校最近三年各年度課程計畫書上網公告網址。	● 課程發展委員會	● 5 月底完成資料彙整。
	2. 課程評鑑的規劃與管理	1. 學校課程評鑑相關工具的發展(如學生畢業條件檢核表、學生具備科專業能力檢核表、評鑑作業時程檢核表)與資料庫之取用(如臺灣學生學習成就評量資料庫、高級中等學校學習歷程資料庫等)情形說明。 2. 學校能管理與運用評鑑相關資料與結果,並檢討修訂課程計畫書。	1. 課程評鑑資料蒐集工具(含學生畢業條件檢核、學生具備科專業能力檢核、評鑑作業時程檢核相關表件)。 2. 學生學習相關資料庫取用情形。 3. 課程評鑑資料分析方法及結果運用。	● 各科/領域教學研究會 ● 課程自我評鑑小組	● 9 月底完成課程評鑑資料蒐集工具。 ● 7 月底彙整學生學習相關資料庫資料。 ● 6 月、9 月評鑑小組會議及課發會討論運用。
	3. 持續改善的機制與成果	1. 各領域/科目/專業群科定期檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求。 2. 學校能安排跨領域課程對話,建立共享的教材資源平台,以支持課程永續發展。	1. 各專業群科教學研究會議紀錄。 2. 各領域/科目教學研究會議紀錄。 3. 教材資源平台內容與跨領域課程對話活動紀錄。	● 各科/領域教學研究會	● 5 月底完成資料彙整。

4

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
教學 實施	1. 實際開課與原規劃符合情形	1. 各學期開課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應。經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 2. 多元選修之選課輔導與實際開課情形。	1. 各學期課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表。 2. 自我檢核或相關會議處理情形說明。 3. 選課輔導手冊(如選課相關辦法、輔導流程圖與日程表)、選課輔導措施及選課輔導教師任務相關資料。	● 教務處 ● 課程諮詢教師	● 5 月底完成資料彙整。
	2. 教師教學與評量	1. 各學習領域(含校訂必修及多元選修等)能發展素養導向相關課程,並研發相關教材。 2. 觀課與議課紀錄。	1. 學年度發展之素養導向課程與教材。 2. 學年度共備、觀課與議課紀錄。	● 各科/領域教學研究會 ● 全校教師	● 5 月底完成資料彙整。
	3. 彈性學習時間	1. 各學年/學期彈性學習時間規劃之各課程單元修習學生人數。 2. 各學年/學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數。	1. 各學年/學期彈性學習時間學生選修人數及時數統計表。 2. 課程諮詢教師輔導紀錄。 3. 學生選課分發志願序統計。	● 教務處 ● 課程諮詢教師	● 5 月底完成資料彙整。
	4. 多元選修	各學年/學期多元選修規劃之各課程單元修習學生人數。	1. 各學年/學期多元選修學生選修人數及時數統計表。 2. 課程諮詢教師輔導紀錄。 3. 學生選課分發志願序統計。	● 教務處 ● 課程諮詢教師	● 5 月底完成資料彙整。
學生 學習	1. 學生學習表現	1. 各專業群科一般科目/專業科目/實習科目學業表現領域學生學習情形(國語文、數學、英語文、自然、社會)與學業表現統計資料。 2. 各專業群科學生各項競賽及證照表現。	1. 臺灣學生學習成就評量資料庫資料分析。 2. 學生學業表現資料分析(校內校務系統)及學生學習歷程檔案資料分析。 3. 學習歷程檔案多元表現資料分析。	● 教務處 ● 各科/領域教學研究會	● 7 月底完成資料彙整分析。

5

層面	項目	說明	相關工具及資料	負責單位/人員	預定時程
	2. 科教育目標與專業能力檢核	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 各專業群科具備各項科專業能力的必選修課程(以課程計畫書中科課程規劃與科專業能力對應檢核表實心者計)。</li> <li>2. 學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數統計。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 科課程規劃與科專業能力對應檢核表。</li> <li>2. 畢業班學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 各科/領域教學工會</li> <li>● 教務處</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 7 月完成該學年畢業學生之能力檢核分析。</li> </ul>
	3. 確保學生畢業條件	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生達成科專業能力與畢業學分檢核及畢業前未達畢業門檻之預警機制。</li> <li>2. 應屆畢業學生未達畢業條件的因應措施。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 個別學生畢業條件檢核表及檢核結果。</li> <li>2. 預警制度說明。</li> <li>3. 學生未達畢業條件時，學校已採取的因應措施說明。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 教務處</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 9 月、2 月完成該學期預警會議。2 月同時完成畢業班學分檢核。</li> <li>● 5 月完成相關資料彙整。</li> </ul>



## 附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文閱讀與寫作
	英文名稱	Chinese reading and writing
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 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 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 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作簡易語體文之興趣及能力。 2. 培養學生閱讀與欣賞文選、古典詩選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。 3. 指導學生理解中國文化基本教材論語，以培養倫理道德之觀念及愛國淑世之精神。 4. 指導學生熟習常用應用文書信、便條、名片等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 5. 培養學生思考、組織、創造及想像之能力。 6. 指導學生認知人文素養，以培養人文關懷之情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 範文	1. 1文選 1. 2古典詩選(一) 1. 3現代詩選 範文教學 1. 作者介紹。 2. 題解說明。 3. 課文講解暨賞析。 4. 課後評量活動。	6	第三學年第一學期
(2) 文化教材	論語選讀(一) 文化教材教學 1. 孔子生平及思想簡介。 2. 論語內容之講解。 3. 相關人物介紹。 4. 論語之現代意義與價值解析。	6	
(3) 應用文	應用文教學:書信、便條、名片等。 1. 應用文格式介紹。 2. 應用文之作法教學。 3. 應用文之習作練習。 4. 應用文之應用及創新。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4) 作文	作文教學 1. 文體解說。 2. 寫作方法教學。 3. 相關範文觀摩。 4. 課外讀物導讀。 5. 習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6. 習作檢討。	6	第三學年第二學期
(5) 好文分享	1. 授課教師進行分段講解 2. 同學心得分享	6	
(6) 綜合檢討	共同進行文章心得寫作	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	1. 參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2. 一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。 3. 期刊雜誌：與語文教學有關之資料。 4. 網路資源：與語文教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材編選，把握語文核心素養的要求，並顧及聆聽、口語表達、閱讀、寫作能力的結合。 2. 教材編選和其他有關學科之教材相互配合，並適切融入閱讀素養議題，使教育成效為彰顯。 教學方法： 1. 講述法 2. 發表法 3. 問答法 4. 練習法 5. 討論法 6. 欣賞法 7. 自學輔導法 8. 觀摩法 9. 演示法 10. 戲劇表演法 11. 結合科技資源的教學 12. 分組討論法		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用生活英語
	英文名稱	Practical Daily 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 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 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 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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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.增進學生完整自我介紹的外語能力 2.增進學生出國學習餐飲技能的條件 3.增進學生的國際觀	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)English Names 英文名字	1.介紹男女適用的英文名字 2.讓學生取個英文名字	3	第三學年第一學期
(2)Your Family & your Hobbies 家人與嗜好	1.如何介紹你的家庭成員 2.你的嗜好英文如何說	3	
(3)Education Background 教育背景	1.你的教育背景 2.你畢業於哪個學校	3	
(4)Career in the future 未來的職業	1.對未來的展望 2.希望從事何種工作	3	
(5)Conclusions 結語	如何做一個完美的結尾語	3	
(6)Self-Introduction 自我介紹	自我介紹演練	3	
(7)Taking Airplane 搭機	1.櫃台check-in時用語 2.過海關時用語	3	第三學年第二學期
(8)On the Plane 在機上	機上點餐時的詞彙	3	
(9)Taking Subway/bus 搭地鐵或巴士	下機後搭地鐵或巴士 的標識語	3	
(10)At the restaurant 在餐廳	餐廳裡的用語	3	
(11)Making a phone call 打電話	如何用英語打電話	3	
(12)Practical Drill	學生輪流上台演練	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、演練、學習態度及學習檔案資料整理等各方面之整體表現		
教學資源	參考出版社提供之教學影片與教師手冊		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：教師自編教材及講義 2. 教學方式：板書、互動演練、多媒體教學		



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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)	
	<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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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
(1)第一章	Word 操作環境介紹	9	第三學年第一學期
(2)第二章	字元格式設定與段落設定	9	
(3)第三章	項目符號與編號	9	
(4)第四章	框線與網底設定	9	
(5)第五章	表格建立與編修	9	
(6)第六章	插入圖片與圖片編輯	9	
(7)第七章	分欄與分頁設定	9	第三學年第二學期
(8)第八章	合併列印	9	
(9)第九章	圖文整合	9	
(10)第十章	電腦軟體應用乙級(一)	9	
(11)第十一章	電腦軟體應用乙級(二)	9	
(12)第十二章	電腦軟體應用乙級(三)	9	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4. 平時表現：學生出席情形與課堂表現。</p>
教學資源	<p>1. 網際網路應用，提供快速資料搜尋。</p> <p>2. 教學光碟與教學內容PPT檔。</p> <p>3. 教學輔助CAI軟體。</p>
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：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>3. 兼顧認知、情意、技能三方面之教學目標。</p>



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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)	
	<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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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
(1)電腦科技	1. 電腦發展簡史。 2. 電腦科技在生活方面的應用。	9	第二學年第一學期
(2)現代生活	1. 智慧財產權與軟體授權。 2. 資訊安全與保護。	9	
(3)電腦硬體	1. 電腦的架構與連接。 2. 電腦的操作與保養。	9	
(4)電腦周邊	電腦周邊設備的介紹。	9	
(5)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。	9	
(6)電腦作業系統操作	常用作業系統的基本操作。	9	
(7)程式語言與流程圖	1. 程式語言的介紹。 2. 流程圖的介紹。	9	第二學年第二學期
(8)程式語言實例	視窗程式語言實例介紹。	9	
(9)電腦通訊	電腦通訊簡介。	3	
(10)電腦網路	1. 網路連結與資料瀏覽。 2. 網路服務的介紹。	6	
(11)網路應用實例	網路應用實例。	9	
(12)電腦軟體應用	丙級技術士學科	9	丙級技術士學科解析

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13) 電腦軟體應用	丙級技術士術科	9	丙級技術士術科解析
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9-2-1-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位科技概論
	英文名稱	Digital technology applications
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)	
	<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 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 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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、說明數位科技之系統平台及常用軟體的概念與應用。 二、養成正確使用數位科技的觀念、態度及工作習慣。 三、描述通訊網路的原理、網路服務的相關應用及電子商務的基本概念。 四、舉例防護個人資料的方法,並描述數位科技的重要社會議題。 五、養成分析、思辨、批判有關數位科技與人類社會的相關能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)數位科技概念	1.資料與資訊 2.資料數位化之原理與方法 3.數位資料的表示方法 4.數位科技的演進	9	第二學年第一學期
(2)系統平台1	1.系統平台的組成架構 1.1系統平台的組成 1.2系統平台的架構 1.3行動裝置與相關設備 2.系統平台的基本運作原理	9	
(3)系統平台2	3.系統平台之內部運作原理 3.1工作排程 3.2資源管理 3.3平行處理 4.系統平台之未來發展趨勢	9	
(4)軟體應用1	1.軟體簡介 1.1工具程式 1.2軟體開發程式 1.3辦公室軟體應用 1.4影像軟體應用 1.5影音軟體應用 1.6網際網路軟體應用 1.7休閒娛樂軟體應用	9	
(5)軟體應用2	2.行動裝置軟體簡介 3.智慧財產權與軟體授權	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)通訊網路原理	1. 電腦通訊簡介 1.1 訊息傳輸的方式 1.2 網路傳輸的方式 1.3 網路的類型 1.4 網際網路 2. 電腦網路的組成與架構 3. 網路標準與通訊協定 4. IP 位址與網域名稱	9	
(7)網路服務與應用1	1. 網路服務的介紹 1.1 資訊傳遞 1.2 檔案傳輸 1.3 數位內容 1.4 雲端運算應用	8	第二學年第二學期
(8)網路服務與應用2	2. 網路科技的應用	6	
(9)網路服務與應用3	3. 物聯網	8	
(10)電子商務1	1. 電子商務基本概念 2. 電子商務的架構與經營模式	8	
(11)電子商務2	1. 電子商務基本概念 2. 電子商務的架構與經營模式 3. 電子商務安全機制 4. 電子商務的發展	8	
(12)數位科技與人類社會1	1. 個人資料防護與網路內容防護 2. 數位科技的重要社會議題 2.1 康健的使用數位科技 2.2 資訊倫理與道德 2.3 網路霸凌與網路成癮 2.4 網路犯罪與相關法規	8	
(13)數位科技與人類社會2	3. 數位科技與現代生活 3.1 數位科技在個人方面的應用 3.2 數位科技在家庭方面的應用 3.3 數位科技在教育方面的應用 3.4 數位科技在商業方面的應用 3.5 數位科技在社會方面的應用 3.6 數位科技對人類生活的影響	8	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	<p>1. 學生的評量，應以多元的方式考核學生關於數位科技運用在日常生活的認識與思考能力，作為平時成績的參考依據。</p> <p>2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評 或檔案評量等多元評量方式辦理。</p> <p>3. 評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</p> <p>4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>5. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p> <p>6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。</p>		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。</li> <li>2. 相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。</li> <li>3. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。</li> <li>4. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。</li> </ol>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教材內容應選用商業實務應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明並由淺入深循序漸進的方式，讓學生學習後能活用數位科技。</li> <li>2. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展與語言國際化，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生學習興趣，增進學生理解能力，學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</li> <li>3. 教材的設計應摘要說明相關理論，簡述即可，避免枯燥的計算；並能以實例與圖片來解說，增進學生的了解。</li> <li>4. 本課程內容介紹各種軟體，為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等來舉例說明軟體的功能與應用即可，不宜過於強調軟體的操作。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師教學時，應以餐旅及商業有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，培養系統思考與解決問題的能力。</li> <li>2. 教學須重視課程的多元學習，加強學生正確的數位科技觀念，並適當運用小組討論、專題報告等方式，培養互助合作及批判思考等核心素養。</li> <li>3. 各單元內容應以簡介為主，不應強調繁瑣複雜的計算或過於繁雜的操作過程。</li> <li>4. 因應雲端應用愈趨普遍，各式作業系統或雲端平台之相關應用軟體也更加多元。教學不宜偏重或強調單一軟體之功能，宜使學生多認識與使用不同平台軟體，增加學習之多元性與適應性。</li> <li>5. 教師教學前，應編定教學計畫；教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。</li> </ol>

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資料庫應用
	英文名稱	Database Application
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)	
	<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 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 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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)認識資料儲存的階層,瞭解資料庫模型與結構。 (二)瞭解正規化的觀念。 (三)瞭解結構化查詢語言。 (四)熟練結構化查詢語言的操作。 (五)運用查詢語言找出資料庫中符合所求的資料。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)資料庫管理系統簡介	1.資料儲存的階層 2.資料庫模型 3.資料庫結構 4.正規化的觀念 5.資料庫管理系統的簡介	9	第三學年第一學期
(2)結構化查詢語言	1.資料庫綱要 2.資料定義語言 3.資料查詢語言 4.資料操作語言 5.資料控制語言	9	
(3)資料庫的建立-1	1.資料庫管理系統的安裝 2.軟體操作介面的簡介 3.資料表的建立	9	
(4)資料庫的建立-2	4.資料型態 5.資料欄位的設計 6.主鍵、索引的建立 7.實作練習(一)	9	
(5)資料表的操作-1	1.新增、編輯、刪除記錄 2.資料的匯入與匯出 3.資料庫關聯性練習	9	
(6)資料表的操作-2	4.與Excel綜合練習 5.與Word綜合練習 6.學期綜合實作練習(A)	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)使用者權限的操作	1. 新增、刪除使用者 2. 權限的給予、取回 3. 資料庫的安全管理 4. 實作練習(二)	9	第三學年第二學期
(8)基本查詢-1	1. 查詢敘述Select 2. 基本資料表查詢 3. 條件查詢	9	
(9)基本查詢-2	4. 查詢表格的建立 5. 排序的應用 6. 匯出資料與Excel資料交換實作練習	9	
(10)進階查詢-1	1. 統計函數 2. 多資料表查詢 3. 綜合查詢練習	9	
(11)進階查詢-2	4. 匯出資料與Excel、Word資料交換實作練習	8	
(12)預儲程序	1. 預儲程序的概念 2. 預儲程序的操作及應用 3. 綜合應用練習	5	
(13)綜合練習	1. 年度. 綜合實作練習(B) 2. 證照模擬試題	5	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 除學校規定筆試及作業成績外，宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績。 2. 評量方式除傳統的是非、選擇外，宜多增加問答題，以瞭解學生的思考表達能力。		
教學資源	1. 實習電腦網路教室。 2. 廣播教學設備。 3. 相關教學參考圖片、網站等。 4. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體或免費軟體做為教學資源。 5. 學校宜將相關自由軟體或免費軟體儲存於校園網站，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。		
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> <ol style="list-style-type: none"> <li>教材內容宜切合日常生活，以個人、家庭為中心，選取生活化教材，激發學習興趣。</li> <li>為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。</li> <li>宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。</li> </ol> <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>本科目為專業科目、實習科目。</li> <li>以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。</li> <li>隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。</li> </ol> <p>(三)教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。 <ol style="list-style-type: none"> <li>目前自由軟體或免費軟體在市場及業界佔有率雖不高，但教學與商業應用仍屬不同領域，且軟體改版迅速，教學無法百分之百滿足業界，宜強調軟體功能與文件製作的一致性觀念，才能適用於各種軟體。</li> </ol> </li> </ol>		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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
(1)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	第二學年第一學期
(2)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	
(3)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	
(4)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 一、快樂新鮮人五要 二、新鮮人職場忌諱 三、職場技巧 四、職場發展 五、職場禁忌	6	第二學年第二學期
(5)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	
(6)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	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：

/觀光餐旅群/

教學方式：

板書、多媒體教學



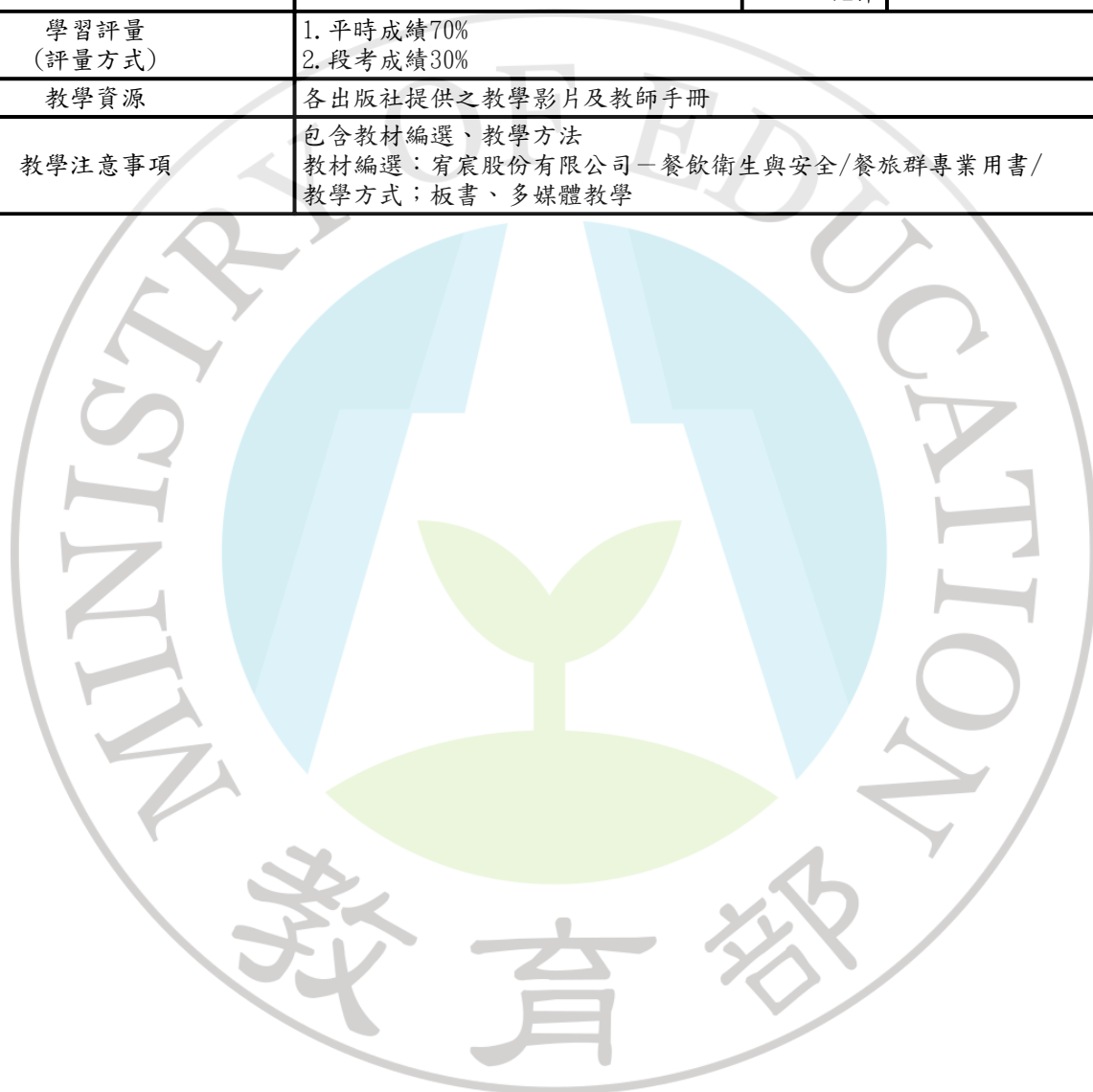
## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	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 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 type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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
(1)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	9	第一學年第一學期
(2)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	9	
(3)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	9	
(4)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	9	
(5)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	9	第一學年第二學期
(6)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	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)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	9	
(8)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	9	
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		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選：宥宸股份有限公司—餐飲衛生與安全/餐旅群專業用書/ 教學方式；板書、多媒體教學		



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅日文與會話
	英文名稱	dining japanese conervation
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 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)基礎日語入門	1. 日語特徵 2. 日語文字與字源 2-1. 平假名 2-2. 片假名 2-3. 漢字 3. 日語發音 3-1. 假名 3-1-1. 清音 3-1-2. 濁音 3-1-3. 半濁音 3-1-4. 撥音 3-1-5. 促音 3-1-6. 拗音 3-1-7. 長音 3-2. 漢字 3-2-1. 音讀 3-2-2. 訓讀 3-3. 語調 3-3-1. 頭高型 3-3-2. 中高型 3-3-3. 尾高型 3-3-4. 平板型 4. 平假名教學 4-1. 清音發音及書寫示範 4-2. 濁音發音及書寫示範 4-3. 半濁音發音及書寫示範 4-4. 長音發音及書寫示範 4-5. 促音發音及書寫示範 4-6. 拗音發音及書寫示範 5. 指導學生製作五十音輔助記憶卡片 6. 學生學會自己中文姓氏的日語發音及書寫方式	9	第二學年第一學期
(2)數字、寒暄用語	1. 數字0-10之發音及寫法 2. 寒暄用語 2-1. 早安 2-2. 日安 2-3. 晚安 2-4. 不好意思 2-5. 麻煩您 2-6. 謝謝 2-7. 再見 3. 隨堂測驗:平假名默寫	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(3) 啟程	1. 常用單語跟讀 1-1. 登機前 1-1-1. 席(座位) 1-1-2. 搭乘券(登機證) 1-1-3. 通路(走道) 1-1-4. 窓側(靠窗) 1-2. 機内 1-2-1. シートベルト(安全帶) 1-2-2. 締める(繫) 1-2-3. 消える(熄滅) 1-2-4. トイレ(洗手間) 1-2-5. 免税品 1-2-6. 着陸(降落) 2. 機内常用會話講解及跟讀 2-1. すみません、わたしの席はどこでしょう か 2-2. お飲み物はいかがでしょう か 2-3. シートベルトをお締めく ださいませ 2-4. まもなく着陸いたします 2-5. お忘れ物がないよう にご注意ください 3. 分組演練 藉由角色扮演提高學生學習興趣並 增強記憶 4. 小提醒 於機内事先填寫完成入境登錄卡可 加速通關時間	8	
(4) 入境日本	1. 常用單語跟讀 1-1. パスポート(護照) 1-2. 旅券(護照) 1-3. 入国カード(入境登錄卡) 1-4. 滞在(停留) 1-5. 人差し指(食指) 1-6. 指紋 1-7. 画面(畫面) 1-8. 危険品(危險物品) 1-9. ツアー(旅行團) 1-10. 個人旅行(自助旅行) 2. 入境審査及海關常用會話講解及 跟讀 2-1. パスポートを見せてくださ い 2-2. 日本への目的は何ですか 2-3. 観光です 2-4. ツアーで来ましたか 2-5. 個人旅行です 2-6. どこに滞在しますか 2-7. 博多のホテルです 2-8. 人差し指で指紋を押してく ださい 2-9. 画面を見せてください 2-10. どこからですか 2-11. 台湾からです 3. 分組演練 學生輪流分飾海關人員及旅客進行對 話練習	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5) 期末總複習	1. 期末總複習 2. 期末測驗 2-1. 聽力測驗: 由教師口述日文, 學生寫出中文翻譯 2-2. 口試: 兩人一組, 抽籤決定口試主題進行對話	3	
(6) 住宿-門房迎賓	1. 常用單語跟讀 1-1. エントランス(玄關) 1-2. ベルマン(門房) 1-3. 出迎え(迎接) 1-4. 宿泊(住宿) 1-5. フロント(櫃台) 1-6. 荷物(行李) 1-7. 持つ(拿) 1-8. この辺(這邊) 2. 飯店迎賓人員常用會話講解及跟讀 2-1. いらつしゃいませ 2-2. ご宿泊でしょうか 2-3. はい、そうです 2-4. お荷物お持ちいたします 2-5. フロントはこちらです 3. 分組演練 4. 小提醒 一般而言, 日本飯店不需要給小費, 住宿費已包含服務費	9	第二學年第一學期
(7) 住宿-入住登記與退房	1. 常用單語跟讀 1-1. チェックイン(入住登記) 1-2. 泊(住宿夜) 1-3. 部屋代(住房費) 1-4. すでに(已經) 1-5. 支払い済み(付清) 1-6. 予約(預約) 1-7. サイン(簽名) 1-8. 朝食券(早餐券) 1-9. 全室禁煙(全面禁菸) 1-10. 寛ぐ(放輕鬆) 1-11. インターネット(網路) 1-12. チェックアウト(退房) 2. 入住與退房常用會話講解及跟讀 2-1. ご予約のお客様でしょうか 2-2. はい、二泊で予約した林です 2-3. パスポートを拝見させていただきます 2-4. 朝食は7時から10時までです 2-5. 部屋番号をお願いします 2-6. 何も使いませんでした 2-7. お世話になりました 3. 分組演練	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 餐館-入座及點餐	1. 常用單語跟讀 1-1. レストラン(餐廳) 1-2. 何名(幾位) 1-3. 掛ける(坐) 1-4. メニュー(菜單) 1-5. Aコース(A套餐) 1-6. 一人前(一人份) 1-7. 温かい(熱的) 1-8. 冷たい(冷的) 1-9. 看板料理(招牌菜) 1-10. 人気料理(受歡迎的菜) 1-11. お皿(盤子) 1-12. ウーロン茶(烏龍茶) 2. 餐館中常用會話講解及跟讀 2-1. 何名様ですか 2-2. 2名です 2-3. ご予約はありますか 2-4. はい、林という名前で予約をしました 2-5. お席へ御案内いたします 2-6. どうぞ、こちらへ 2-7. こちらメニューでございます 2-8. ご注文がお決まりになりましたらお呼びください 2-9. お待たせいたしました 2-10. Aコースを二つください 2-11. 冷たいウーロン茶をください 2-12. はい、かしこまりました 3. 分組演練 學生輪流扮演客人及服務生進行會話練習	9	
(9) 餐館-結帳	1. 常用單語跟讀 1-1. 会計(結帳) 1-2. 現金 1-3. クレジットカード(信用卡) 1-4. それとも(或是) 1-5. 支払い(支付) 1-6. 預かる(預收) 1-7. 控え(存根) 1-8. お越し(光臨) 2. 結帳時常用會話講解及跟讀 2-1. お会計お願いします 2-2. はい、ありがとうございます 2-3. Aコース二つで合計に二千五百円です 2-4. お支払いは現金とクレジットカード、どちらになさいますか 2-5. 現金で払います、3000円から 2-6. 三千円お預かりします 2-7. 500円のお返しです 2-8. お確かめください 3. 分組演練	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教師自行設計測驗、作業 習題練習 課堂會話測驗		
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  
教材編選：觀光餐旅群用書  
教學方式：板書、多媒體教學



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文與會話
	英文名稱	Hospitality 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 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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. 學生能練習餐旅服務人員於基本服務時使用之英語會話 2. 學生能增加餐旅專業英語字彙及短句 3. 學生能多聽與說英語	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)Greeting 打招呼	1. 見面打招呼 2. 自我介紹客套用語	6	第二學年第一學期
(2)Location& Direction 位置與方向	1. 東、西、南、北方向 2. 說明方向的介詞 3. 位置的介詞 4. 方向的介詞片語	6	
(3)Room Service 訂房服務	1. 如何與客戶電話應答 2. 介紹飯店內的各種設施	6	
(4)Front Office Service前台服務	前台接待員如何接待 Check in的住戶(客戶)	6	
(5)Service Center 服務中心	1. 如何迎賓 2. 如何安排客戶旅遊行程 3. 安排商務	6	
(6)House Keeping 房務	1. 整理房務注意事項 2. 房內有關個人用品的英文	6	
(7)Elevator Service 電梯服務	1. 練習使用客氣問句 2. 指引客人搭乘電梯	7	第二學年第二學期
(8)Telephone Service 電話服務	1. 電話禮貌 2. 如何打本地店 3. 如何打國際電話	7	
(9)Ingredients and Food Preparation 食材與烹調法	1. 常用的食材與香料 2. 三種主要烹調法	6	
(10)Room Service 客房服務	1. 如何接受客房服務的點餐 2. 西式早餐的內容	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)Bar and Beverage Service 酒吧和飲料服務	介紹飲料的種類: 1. 含酒精飲料 2. 不含酒精飲料	7	
(12)總複習	總複習	3	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、演練、學習態度及學習檔案資料整理等各方面之整體表現		
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:龍騰文化股份有限公司-餐旅英文與會話 教學方式:板書、互動演練、多媒體教學		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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
(1)緒論(一)	第一節 專題製作課程意涵與重要性 第二節 專題製作課程目標	9	第三學年第一學期
(2)緒論(二)	第三節 專題製作課程之特性	6	
(3)專題製作課程理論(一)	第一節 建構主義 第二節 合作學習	9	
(4)專題製作課程理論(二)	第三節 問題導向學習	9	
(5)專題製作流程(一)	第一節 準備階段 第二節 實施階段	8	
(6)專題製作流程(二)	第三節 呈現階段 第四節 評鑑階段	7	
(7)專題製作流程(三)	第五節 進階階段	6	
(8)專題製作實務(一)	第一節 準備階段實務 第二節 實施階段實務	9	第三學年第二學期
(9)專題製作實務(二)	第三節 呈現階段實務 第四節 評鑑階段實務	9	
(10)專題製作實務(三)	第五節 進階階段實務	6	
(11)專題製作實務分享(一)	第一節 非實作專題製作實務分享 實例一:毒奶粉 實例二:布丁飲食文化暨消費行為探討	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12) 專題製作實務分享(二)	實例三:冰淇淋品牌之比較 實例四:咖啡創意料理	8	
(13) 專題製作實務分享(三)	實例五:消夜對健康之影響 實例六:高職生對茶類文化及消費行為之研究	8	
(14) 專題製作實務分享(四)	第二節 主題閱讀分享會實務分享 實例七:專題製作主題閱讀分享範例	6	
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9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career 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 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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
(1) 業界專家授課	活動內容:燒燙傷防治 配合餐飲安全與衛生課程,融入燒燙傷防治安全教育。	5	第二學年第一學期 授課講師: 中華民國聖力樂活關懷照顧協會 理事長 陳美麗 陽光基金會臉部平權代言人 陳美麗
(2) 業界專家授課	活動內容:主廚人生 配合中餐課程及餐飲實務課程,融入生涯規劃教育。	5	授課業界專家: 臺北喜來登大飯店12廚 主廚 蕭凱仁
(3) 校外職場參觀	活動內容: 配合餐飲實務課程及產學合作單位,進行參訪、實作及心得寫作等。	5	參觀地點: 台北老爺大酒店
(4) 校外職場參觀	活動內容: 配合餐飲實務課程及產學合作單位,進行參訪、實作及心得寫作等。	3	參觀地點: 台北喜來登大飯店
(5) 校外職場參觀	活動內容: 配合餐飲實務課程及產學合作單位,進行參訪、實作及心得寫作等。	4	第二學年第二學期 參觀地點: 台北寒舍艾美酒店
(6) 校外職場參觀	活動內容: 配合餐飲實務課程及產學合作單位,進行參訪、實作及心得寫作等。	4	參觀地點: 台北老爺大酒店
(7) 校外職場參觀	活動內容: 配合餐飲實務課程及產學合作單位,進行參訪、實作及心得寫作等。	5	參觀地點: 台北喜來登大飯店
(8) 業界專家授課	活動內容:職業安全教育 配合餐飲安全與衛生課程,融入職業安全教育。	5	授課業界專家: 台北老爺大酒店 人資部 涂思仔 協理

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	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9-2-3-3 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	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 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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
(1)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	10	第一學年第一學期 丙檢講解
(2)術科操作-麵包實作(一)	山形白土司 布丁餡甜麵包	10	丙檢實作七項產品反覆練習
(3)術科操作-麵包實作(二)	橄欖形餐包 圓頂奶油土司	10	丙檢實作七項產品反覆練習
(4)術科操作-麵包實作(三)	圓頂葡萄乾土司 紅豆甜麵包 奶酥甜麵包	20	丙檢實作七項產品反覆練習
(5)術科操作-蛋糕實作(一)	巧克力戚風蛋糕捲 奶油大理石蛋糕	10	丙檢實作七項產品反覆練習
(6)術科操作-蛋糕實作(二)	海綿蛋糕 香草天使蛋糕	10	丙檢實作七項產品反覆練習
(7)術科操作-蛋糕實作(三)	蒸烤雞蛋牛奶布丁 奶油空心餅(泡芙)	10	丙檢實作七項產品反覆練習
(8)術科操作-蛋糕實作(四)	檸檬布丁派	10	丙檢實作七項產品反覆練習
(9)術科操作-麵包實作(四)	山形白土司 布丁餡甜麵包	10	第一學年第二學期
(10)術科操作-麵包實作(五)	橄欖形餐包 圓頂奶油土司	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)術科操作-麵包實作(六)	圓頂葡萄乾土司 紅豆甜麵包 奶酥甜麵包	20	
(12)術科操作-蛋糕實作(五)	巧克力戚風蛋糕捲 奶油大理石蛋糕	15	
(13)術科操作-蛋糕實作(六)	海綿蛋糕 香草天使蛋糕	10	
(14)術科操作-蛋糕實作(七)	蒸烤雞蛋牛奶布丁 奶油空心餅(泡芙)	15	
(15)術科操作-蛋糕實作(八)	檸檬布丁派	10	
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9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作
	英文名稱	Chinese dim sum
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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
(1)第一章	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	20	第三學年第一學期
(2)第二章	2-1. 主材料介紹 2-2. 輔助材料介紹 2-3. 添加物介紹	20	
(3)第三章	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	20	
(4)第四章	4-1. 中式點心的種類	10	
(5)中式米食實作(一)	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	20	
(6)中式米食實作(二)	7. 碗粿 8. 蘿蔔糕 9. 米發糕 10. 麻糬 11. 湯圓 12. 芋粿巧 13. 肉圓	20	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7) 中式麵食製作(一)	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	20	
(8) 中式麵食製作(二)	6. 鍋貼 7. 餛飩 8. 韭菜盒子 9. 菜肉餡餅 10. 蒸餃	20	
(9) 中式麵食製作(三)	11. 蔥油餅 12. 燒賣 13. 水煎包 14. 白饅頭	20	
(10) 綜合檢討	1. 學生實作經驗分享 2. 各組實作情形檢討 3. 授課教師講評	10	
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)

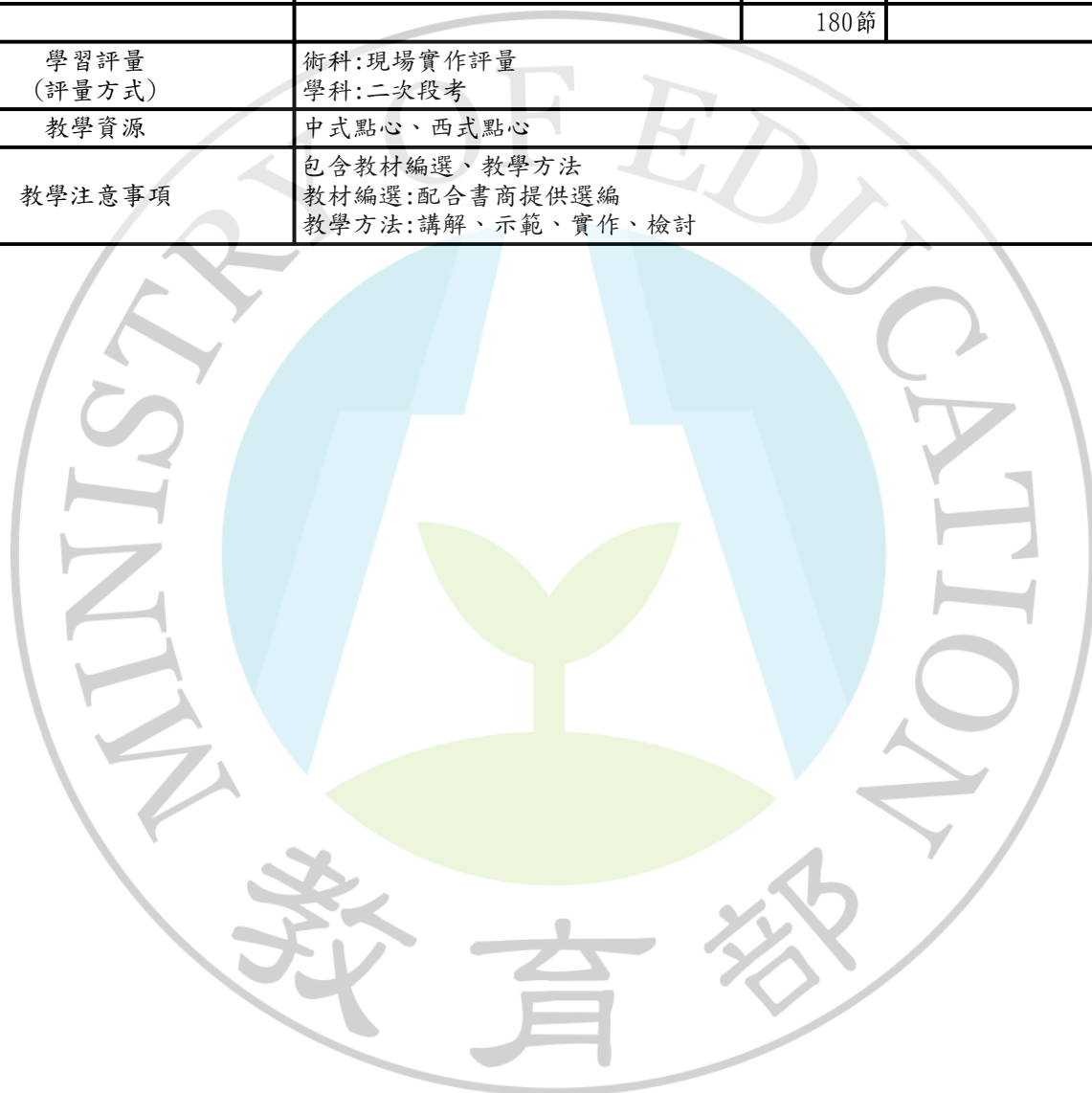
表9-2-3-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會點心製作
	英文名稱	Banquet 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 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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
(1)冷水麵類、燙水麵類(一)	打滷麵、牛肉麵、酢醬麵、撥魚麵、貓耳朵	10	第三學年第一學期
(2)冷水麵類、燙水麵類(二)	水餃、餛飩、豆沙鍋餅、鍋貼、蔥油餅	10	
(3)冷水麵類、燙水麵類(三)	抓餅、韭菜盒子、餡餅、荷葉餅、蒸餃、燒賣	10	
(4)發麵類、酥皮類(一)	饅頭、銀絲卷、包子、叉燒包	10	
(5)發麵類、酥皮類(二)	水煎包、馬拉糕、蛋黃酥、菊花酥	10	
(6)發麵類、酥皮類(三)	芋頭酥、咖哩餃、蘿蔔酥、太陽餅	10	
(7)糕皮類、米粒類(一)	鳳梨酥、蛋塔、台式月餅、廣式月餅	10	
(8)糕皮類、米粒類(二)	桃酥、油飯、肉粽、驢打滾	10	
(9)糕皮類、米粒類(三)	紫米糕、愛窩窩、八寶粥、廣東粥、珍珠丸子	10	
(10)漿粉類及其他類(一)	發糕、碗粿、蘿蔔糕、芋粿巧	10	第三學年第二學期
(11)漿粉類及其他類(二)	湯圓、花生餡麻糬、菜包粿、奶酪、肉圓	10	
(12)漿粉類及其他類(三)	鹹蛋糕、沙其瑪、開口笑、巧果、芋泥西米露、茶凍	10	
(13)宴會茶點小蛋糕(一)	檸檬炸彈、脆皮蛋糕香蕉核桃杯子	10	
(14)宴會茶點小蛋糕(二)	瑪芬巧克力藍莓杯子、奶油蛋糕、大理石蛋糕	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15)宴會茶點小蛋糕(三)	水果蛋糕、伯朗尼、輕乳酪蛋糕	10	
(16)西點類(一)	布丁、布蕾、芒果奶酪	10	
(17)西點類(二)	手指餅乾、檸檬布丁派、蘋果派、咖哩肉派、原味泡芙	10	
(18)西點類(三)	原味泡芙、水果泡芙、脆皮泡芙、烤乳酪、慕思	10	
合計		180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		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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
(1) 第一至二章	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及儲存條件	15	第三學年第一學期
(2) 第三至四章	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	15	
(3) 第五至六章	5-1. 葡萄酒與西餐的源起 5-2. 烹调用酒的認識與應用 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	
(4) 第七至八章	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(三)煎豬排附焗紫高麗菜 實習(四)義式香料炒雜菇 實習(五)原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯	20	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5) 第九章	9-1. 基本烹飪法II 實習(一) 起司奶油焗鱸魚附水煮馬鈴薯 實習(二) 起司香焗彎管麵 實習(三) 紅酒燉牛肉附奶油雞蛋麵 實習(四) 西班牙白酒甜椒茄汁燉雞	20	
(6) 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(四) 水煮蛋 實習(五) 煎早餐鬆餅 實習(六) 煎法國吐司 實習(七) 培根炒馬鈴薯 實習(八) 馬鈴薯餅	20	第三學年第二學期
(7) 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) 開放式鯖魚三明治 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(五) 帕馬火腿蜜瓜酒會小點心	20	
(8) 第十二章	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(二) 雞骨高湯 - 義大利蔬菜湯	10	
(9) 第十三章	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(三) 黑胡椒沙司 實習(四) 香煎豬里肌佐白酒奶油蘑菇沙司 實習(五) 燒烤去骨雞腿排佐黑胡椒沙司	20	
(10) 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(四) 雞汁燜煮橄欖形胡蘿蔔 實習(五) 起司烤蕃茄 實習(六) 奶焗青花菜 實習(七) 碳烤義式時蔬	20	
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9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	無國界料理製作
	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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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
(1)中式料理(一)	第一節台式料理 三杯雞、封肉	10	第三學年第一學期
(2)中式料理(二)	第二節客家料 客家小炒、油飯 第三節廣東料理 東江豆腐煲、魚雙色	20	
(3)中式料理(三)	第四節四川料理 宮保雞丁、麻婆豆腐 第五節浙江料理 宋嫂魚羹、龍井蝦仁	20	
(4)中式料理(四)	第六節湖南料理 東安子雞、於雙色 第七節福建料理 佛跳牆	20	
(5)西式料理(一)	第一節法國料理 煎魚盤飾 第二節義大利料理 紅醬義大利麵 第三節德國料理 德國豬腳	20	
(6)西式料理(二)	第四節美式料理 美式漢堡 第五節墨西哥料理 墨西哥捲餅	20	第三學年第二學期
(7)亞洲料理(一)	第六節西班牙料理 西班牙燉飯	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 亞洲料理(二)	第一節日本料理 壽司 第二節韓國料理 韓國泡菜、年糕	20	
(9) 亞洲料理(三)	第三節泰國料理 椒麻雞 第四節馬來西亞料理 叻沙	20	
(10) 亞洲料理(三)	第五節新加坡料理 肉骨茶麵 第六節印度料理 印度捲餅	20	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	1. 實作：60% 2. 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9-2-3-8 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 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 type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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
(1) 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	第一學年第一學期
(2) 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	
(3) 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	5	
(4) 第四章	4-1. 席次的安排 4-2. 用餐禮儀	5	
(5) 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	
(6) 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	
(7) 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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 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	第一學年第二學期
(9) 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	11	
(10) 第十章	10-1. 中餐服務流程 10-2. 西餐服務流程	11	
(11) 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	
(12) 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9-2-3-9 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="checkbox"/> 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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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
(1)講解(一)(二)	第一章 中餐飲文化及發展過程 第二章 中餐廚房的認識 第三章 中餐材料的認識 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	8	第二學年第一學期
(2)實作-1	1. 蒜泥五花肉 2. 白斬土雞 3. 香炸雞蛋酥 4. 脆皮炸豆腐 5. 吉利炸魚片 6. 日式炸香菇 7. 鮮蝦腐皮捲 8. 港式炸春捲 9. 鐵板豆腐	12	
(3)實作-2	1. 養生洋蔥 2. 涼拌毛豆莢 3. 涼拌小黃瓜 4. 海鮮蒸蛋 5. 糖醋魚塊 6. 櫻花蝦 7. 清炒地瓜葉 8. 薑絲炒大腸 9. 客家小炒	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4)實作-3	1. 麻婆豆腐 2. 黑胡椒豬柳 3. 玉米濃湯 4. 酸菜湯 5. 莧菜叻仔魚羹 6. 南瓜蚵肉羹	12	
(5)實作-4	1. 蒜頭燉雞件 2. 滷白菜 3. 蚵仔煎炒高麗菜	10	
(6)實作-5	1. 煎燒虱目魚肚 2. 煎炸吳郭魚 3. 排骨酥 4. 酥炸棒棒腿 5. 牛腩燴飯 6. 咖哩炒米粉	12	第二學年第二學期
(7)實作-6	1. 金瓜炒米粉 2. 滷肉飯 3. 海產粥 4. 雞絲蛋炒飯 5. 排骨麵	12	
(8)實作-7	1. 肉絲炒油麵 2. 肉絲蛋炒飯 3. 九層塔炒蛤蜊	10	
(9)實作-8	1. 金針菇炒肉絲 2. 青椒炒雞柳 3. 咕咾肉	10	
(10)實作-9	1. 涼拌花生米 2. 拌炸黑豆乾 3. 涼秋葵	10	
合計		108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9-2-3-10 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 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 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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
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
(1) 蔬果切雕工具介紹與選購(一)	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	9	第二學年第一學期
(2) 蔬果切雕工具介紹與選購(二)	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	9	
(3) 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	9	
(4) 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	9	
(5) 水果切雕示範與操作(一)	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	9	第二學年第二學期
(6) 水果切雕示範與操作(二)	第四節 各式水果基本切法 第五節 水果拼盤基本切雕範例	9	
(7) 水果切雕示範與操作(三)	第六節 常用基礎杯飾切雕示範 第七節 創意杯飾切雕示範	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 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	9	
合計		72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		

