

備查文號：教育部國教署中華民國111年05月27日臺教授國字第1110068554號函備查

高級中等學校課程計畫

苗栗縣私立中興高級商工職業學校

學校代碼：051408

建教合作班課程計畫

本校110年11月4日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年05月31日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	10
一、群科教育目標與專業能力	10
二、群科課程規劃	11
陸、群科課程表	13
一、教學科目與學分(節)數表	13
二、課程架構表	17
三、職業技能訓練計畫	18
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、彈性學習時間實施規劃	20
一、彈性學習時間實施相關規定	20
二、學生自主學習實施規範	28
三、彈性學習時間規劃表	30
附件一：部定一般科目社會、自然科學跨領域/跨科課程規劃	32
附件二：校訂科目教學大綱	33
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	70
(一)訓練課程內容	70
(二)專業基礎課程內容	71
附件四、實習式群科課程表	72

學校基本資料表

學校校名	苗栗縣私立中興高級商工職業學校		
技術型	專業群科		1. 動力機械群：汽車科 2. 電機與電子群：資訊科 3. 家政群：時尚造型科 4. 餐旅群：餐飲管理科
	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. 商業與管理群：資料處理科 2. 家政群：時尚造型科		
實用技能學程	1. 動力機械群：汽車修護科(日間上課) 2. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教務主任兼教學組長	
	電 話	037-467360分機200	

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條
 - 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
 - 七、十二年國民基本教育體育班課程實施規範
 - 八、十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
 - 九、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
 - 十、十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
 - 十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
 - 十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
 - 十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
 - 十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
 - 十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要
- 四、108年6月21日教育部發布之「高級中等學校建教合作班課程實施規範」。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	動力機械群	汽車科	1	21	1	30	1	20	3	71
	電機與電子群	資訊科	1	15	1	5	1	24	3	44
	家政群	時尚造型科	1	38	1	30	1	24	3	92
	餐旅群	餐飲管理科	1	22	1	25	1	31	3	78
	餐旅群	餐飲管理科	1	12	1	26	1	15	3	53
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	19	1	25	0	0	2	44
	家政群	時尚造型科	0	0	0	0	1	16	1	16
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	42	1	40	1	37	3	119
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	44	1	41	1	23	3	108
合計			8	213	8	222	8	190	24	625

二、核定科班一覽表

表2-2 111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	動力機械群	汽車科	1	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	2	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
	家政群	時尚造型科	1	40
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	45
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	45
合計			9	395

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 111學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目		說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
辦理方式及群別					
階梯式	餐旅群	餐飲管理科	1班	45人	

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

本校願景為:勵學 敦品 樂群 多元 1.本校學校願景以學生為主體進行思考，體察本校的縣市與條件，將學生與學習納為願景的主要部分，在經過檢視與溝通，發散再聚焦後，建構出本校的學校願景。 2.本校學校願景之內涵，從學生學習開始，進而涵養品德，與社區連結，發展多元特色。



二、學生圖像

勵志篤學

A1. 具備多元學習能力，能擬定自主學習課程並展現學習成果，樂於參加各項競賽。 A2. 具備主動求知的學習態度，自動自發，充滿好奇。 A3. 具備解決問題能力，創新思維，對周遭生活具敏銳觀察力。

品德涵養

B1. 負責任、自我承擔，了解自己的能力和自我生涯規劃。 B2. 具備待人接物友善的態度，能以禮自持、重視倫理，養成良好生活習慣。 B3. 具有系統條理的溝通表達能力。 B4. 能把挫折視為學習必經歷程，並勇於面對各種壓力與挑戰。

樂於服務

C1. 具同理心、懂感恩、積極參與服務學習、樂於參與公眾事務、回饋社會。 C2. 具備團隊運作的合作能力，與貢獻、分享的善群態度。 C3. 配合社區需要，能在生活中體現在地文化。

特色發展

D1. 激發潛能，提升專業知識與技能，學以致用。 D2. 涵養人文藝術素養，提升閱讀、創作與鑑賞的能力。 D3. 能具備資訊科技數位應用能力。 D4. 啟發特殊才能，能探索各項文化，體驗生活。

肆、課程發展組織要點

苗栗縣私立中興高級商工職業學校

課程發展委員會組織要點

苗栗縣私立中興高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

105年06月30日期末校務會議修訂通過

107年10月15日第一次臨時校務會議修訂通過

108年2月25日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

111年1月20日期末校務會議修訂通過(預計於110學年度第一學期期末校務會議追認)

一、依據：

依據教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號令頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、任務：

- (一) 規劃、審議本校整體課程事宜。
- (二) 研議本校願景及課程發展特色。
- (三) 審查學校教用書選用及全年級或全校且全學期使用之自編教材。
- (四) 訂定本校課程評鑑實施計畫

三、組成：本委員會置委員28人，由校長、執行秘書、行政代表、教師代表、家長代表、學生代表、專家學者代表與業界代表組成之；本會委員均為無給職，任期1年，連選得連任。

- (一) 召集人：校長。
- (二) 執行秘書：教務主任。
- (三) 委員：

1、行政代表7人：學務主任、實習主任、輔導主任、圖書館主任、教學組長、註冊組長、實驗研究組長。

2、各科(領域)與各年級教師代表15人：資訊科主任、汽車科主任、時尚造型科主任、餐飲管理科主任、語文領域國語文科召集人、語文領域英語文科召集人、數學領域召集人、社會、藝術、自然領域共同召集人、體育科召集人、科技課程代表、特教課程代表、全民國防課程代表，各年級代表。

3、進修部代表1人，由進修部承辦人員代表。

4、家長代表1人，由家長委員會推派。

5、學生代表1人，由班聯會推派。

6、專家學者代表1人，由學校聘任專家學者教育部協作中心陳信正委員擔任之。

7、產業代表1人，由學校聘任靜福車業何朝慶負責人擔任之。

四、工作要項：

- (一) 本委員會每學期至少開會一次，規劃審議課程架構。
- (二) 收集最新課程及教學資訊，提供各教學研究會參考。
- (三) 參考學校發展方向，推展產學合作並修訂課程架構。
- (四) 依據產業發展、學生升學就業需要審訂教科用書或編訂教學用書。
- (五) 依各專業學科及領域學科成立教學研究會並發揮其功能。
- (六) 依學科性質改進教材教法。
- (七) 其他有關課程發展事宜。

五、運作方式如下：

- (一) 本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十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、本會另置「各科(領域)教學研究會」為教學研究規畫單位，由各領域任課教師組成。職掌如下：

- (一) 協助研議課程架構、教學內容、教學計畫等相關事宜。
- (二) 協助規畫設計各科教學活動。
- (三) 協助研發課程發展、教學方法與技術。
- (四) 協助評選教科書或研發教材。
- (五) 協助推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。
- (六) 協助建置課程教學檔案。
- (七) 協助推動教學觀摩活動。

七、本組織要點經校務會議通過，陳請 校長核定公告後實施，修正時亦同。

伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					勵志篤學	品德涵養	樂於服務	特色發展
餐飲管理群	餐飲管理科	1. 中西式餐廳、咖啡廳、飲料店、飯店、旅館內外場基層從業人員。 2. 餐旅相關產業經營或管理人員。 3. 觀光休閒遊憩產業從業人員。	1. 培養具備餐飲製備與餐飲設備管理之專業知識人才。 2. 培養具備餐飲製作技術之相關技能人才。 3. 培養具備餐飲經營、管理之基礎技能人才。 4. 培養具備餐旅溝通基礎能力之人才。 5. 培養具備餐旅創新與行銷之人才。 6. 培養具備環保意識、低碳節能基礎之人才。 7. 培養具備職業倫理，樂於服務並以終身學習為目標之人才。	1. 具備餐飲相關專業之基礎能力。	●	○	○	○
				2. 具備餐飲相關行業製備及設備操作之基礎能力。	●	○	○	●
				3. 具備餐飲相關行業經營管理之基礎能力。	●	○	●	●
				4. 具備協助餐旅相關行業創業與行銷之能力。	●	○	●	●
				5. 具備餐旅服務溝通之基礎能力。	●	●	●	○
				6. 具備在地飲食文化及在地當季食材運用低碳料理之能力。	●	○	●	●
				7. 具備敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度及正確的工作價值觀。	●	●	●	●

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

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

二、群科課程規劃

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

課程類別	科目	科專業能力對應檢核							備註
名稱	名稱	1. 具備餐飲相關專業之基礎能力。	2. 具備餐行及餐業製備設備操作之基礎能力。	3. 具備餐行餐業經營管理之基礎能力。	4. 具備協助餐旅相關行業創業與行銷之能力。	5. 具備餐旅服務溝通之基礎能力。	6. 具備在地飲食文化及當季運用之能力。	7. 具備敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度及正確的工作價值觀。	
部定必修	專業科目 觀光餐旅業導論	●		●	●				
	實習科目 餐飲服務技術	●	●		●	●		●	
	飲料實務	●	●					●	

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

課程類別		科目	科專業能力對應檢核							備註
名稱		名稱	1. 具備餐飲相關專業之基礎能力。	2. 具備餐行及作業製備之基礎能力。	3. 具備餐行經營管理之基礎能力。	4. 具備協助餐旅相關行業與行銷之能力。	5. 具備餐旅服務溝通之基礎能力。	6. 具備在地飲食文化及當季運用之能力。	7. 具備敬業樂群、樂觀進取、熱忱的服務態度及正確的工作價值觀。	
校訂必修	專業科目	餐飲安全與衛生	●		●	●				
	實習科目	麵包製作	●	●				●	●	
		基礎烹飪實務	●	●				●	●	
		專題實作	●		●	●		●	●	
		烘焙實務	●	●				●	●	
		西餐烹飪實習	●	●					●	
校訂選修	專業科目	菜單設計	●		●	●		●		
		食物學	●		●	●		●		
		吧檯管理	●		●	●	●			
	實習科目	中餐烹調實習	●	●				●	●	
		遊程規劃實務				●	●	●	●	
		房務實務	●	●						●

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

2. 本表不足，請自行增列。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-2-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

111學年度入學學生適用(階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註			
				第一學年				第二學年				第三學年							
名稱		名稱	學分數	一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階段 一	階段 二	階段 三	階段 四				
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	2		2		1		1						☐ 適性分組教學		
			本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美族語 原住民族語文-泰雅族語 原住民族語文-排灣族語 原住民族語文-布農族語 原住民族語文-卑南族語 原住民族語文-賽夏族語	2	2											☐ 適性分組教學			
			英語文	4	2		2											☐ 適性分組教學	
			數學	數學	4	2		2											☐ 適性分組教學
				社會	歷史	4							1						
			地理								1								
			公民與社會							2									
			自然科學	物理	4														
				化學		1		1											
				生物		1		1											
		藝術	音樂	4															
			美術		2														
			藝術生活				2												
		綜合活動	生命教育	4															
			生涯規劃		1		1												
			家政																
			法律與生活																
			環境科學概論																
		科技	生活科技																
			資訊科技						1		1								
		健康與體育	體育	2	1		1												
			健康與護理	2	1		1												
				全民國防教育	2	1		1											
				小計	38	16	0	14	0	4	0	4	0	0	0	0	0		
		專業科目	觀光餐旅業導論		4	2		2											
		實習科目	餐飲服務技術		6	3		3											
			飲料實務		6	3		3											
				小計	16	8	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
			部定必修學分合計	54	24	0	22	0	4	0	4	0	0	0	0	0			

表6-1-2-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

111學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註	
					第一學年			第二學年			第三學年							
名稱	學分		名稱	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四		
校訂科目	一般科目	12學分 9.09%	應用文	2					1		1							
			應用數學	4					2		2							
			體適能	4					2		2							
			餐飲英文會話	2					1		1							
	專業科目	2學分 1.52%	餐飲安全與衛生	2	1		1											
	實習科目	32學分 24.24%	專題實作	4					2		2							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			麵包製作	6					3		3							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			基礎烹飪實務	8	4		4											☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			烘焙實務	6					3		3							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			西餐烹飪實習	8					4		4							☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%																
	小計			46	5		5		18		18							
	校訂選修	一般科目	0學分 0.00%															☐ 跨班
		專業科目	12學分 9.09%	菜單設計	2					1		1						☐ 跨班
				食物學	4			2		2								☐ 跨班
				吧檯管理	6	3		3										☐ 跨班
		實習科目	14學分 10.61%	中餐烹調實習	8					4		4						☐ 跨班 ☐ 協同教學 ☐ 實習分組

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註
						第一學年				第二學年				第三學年				
名稱	學分			名稱	學分數	一	寒 假	二	暑 假	一	寒 假	二	暑 假	階段 一	階段 二	階段 三	階段 四	
校訂科目	實習科目	14學分 10.61%	遊程規劃實務	6						3		3						☐ 跨班 ☐ 協同教學 ☒ 實習分組 房務實務與遊程規劃實務二選一
			房務實務	6						3		3						☐ 跨班 ☐ 協同教學 ☒ 實習分組 房務實務與遊程規劃實務二選一
	特殊需求領域	0學分 0%	生活管理	2	1		1											☐ 跨班
			社會技巧	4	1		1		1		1							☐ 跨班
			學習策略	3			1		1		1							☐ 跨班
			職業教育	4					2		2							☐ 跨班
			溝通訓練	4	1		1		1		1							☐ 跨班
			輔助科技應用	4	1		1		1		1							☐ 跨班
			功能性動作訓練	4	1		1		1		1							☐ 跨班
	小計			26	3		5		10		8							
	校訂必修及選修學分合計			72	8		10		28		26							
	在校期間應修習學分數			126	32		32		32		30							
	團體活動時間(節數)			12	3		3		3		3							
	彈性學習時間(節數)			2	0		0		0		2							
	每週總上課節數				35		35		35		35							
	職前訓練			4								4						
寒暑假課程	一般科目																	
	專業科目	面試技巧	2						2									
	實習科目	宴會實務	2				2											☐ 協同教學
		職涯體驗	1				1											☐ 協同教學
		宴會點心	1				1											☐ 協同教學
		簡易點心	1		1													☐ 協同教學
		旅館實務	1		1													☐ 協同教學
特殊需求領域																		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註	
				第一學年				第二學年				第三學年					
名稱	學分	名稱	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四		
返校課程	實習科目	台式小吃	2									1	1			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
		異國料理	2											1	1		☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
在校期間應修習總學分數			142														
建教合作機構 職業技能訓練	職業技能訓練(一)		16	△	△	△	△	△	△	△	△	4	△	△	△		
	職業技能訓練(二)			△	△	△	△	△	△	△	△	△	4	△	△		
	職業技能訓練(三)			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	4	△		△
	職業技能訓練(四)			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	4		△
應修習總學分數			158	32	2	32	4	32	2	30	4	5	5	5	5		

二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-2-1 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)

111學年度入學學生適用(階梯式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				學分數	百分比		
部定	一般科目		38學分	38	28.79%	系統設計	
	專業科目		16-20學分	4	3.03%	系統設計	
	實習科目			12	9.09%		
	合 計			54	40.91%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	66-78學分	12	9.09%	系統設計	
		專業科目		2	1.52%		
		實習科目		32	24.24%		
	選修	一般科目		0	0.00%		
		專業科目		12	9.09%		
		實習科目		14	10.61%		
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)		60	83.33%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)		46	76.67%	系統設計
	合 計			72	54.55%	系統設計	
	六學期團體活動時間合計		8-12節	12節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		0-4節	2節		系統設計		
每週總上課節數		35節	35節		系統設計		
職前訓練		4學分	4學分		系統設計		
寒暑假課程		12-16學分	8學分		系統設計		
第三學年返校課程			4學分		系統設計		
職業技能訓練		16學分	16學分		系統設計		
應修習總學分數		156-168學分	158學分		系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

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

三、職業技能訓練計畫

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

班級名稱	職業訓練日期 (例如：113/08/01 ~ 114/06/01)	人數	備註
階餐三	113/08/01 ~ 114/06/01	45	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表 7-1-1 (階梯式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	36	36	36	36
合計	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

建教班彈性學習時間規劃於高二第二學期開設2節課，除自主學習、選手培訓外，僅開設充實增廣型微課程，非整學期授課，皆未具學分。

中華民國110年11月04日110學年度第一學期第一次課發會修訂通過
如附件

苗栗縣私立中興高級商工職業學校彈性學習時間實施規範

中華民國107年11月6日107學年度第一學期第一次課發會通過
中華民國108年3月19日107學年度第二學期第一次課發會修訂通過
中華民國108年4月25日107學年度第二學期第二次課發會修訂通過
中華民國110年11月04日110學年度第一學期第一次課發會修訂通過

- 一、 苗栗縣私立中興高級商工職業學校（以下簡稱本校）為落實彈性學習時間之實施，依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號發布之十二年國民基本教育課程綱要總綱（以下簡稱總綱）高級中等教育階段規定，以及高級中等學校課程規劃及實施要點，特訂定本校彈性學習時間實施補充規定（以下簡稱本補充規定）。
- 二、 本校彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補救教學、增廣教學等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的。
- 三、 本校彈性學習時間之規劃原則如下：
 - （一） 本校彈性學習時間，在二年級第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 2 節。
 - （二） 以各年級分別實施為原則；各年級均安排學生自主學習、選手培訓、充實（增廣）/補強性教學及學校特色活動。
 - （三） 各領域/群科教學研究會，得依實務需求，於教務處規定時間內，主動提出選手培訓、充實（增廣）、補強性教學之開設申請。
 - （四） 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應向教務處提出申請，經核准後始得實施。
- 四、 本校彈性學習時間之實施內容如下：
 - （一） 學生自主學習：由學生依自行規劃之自主學習計畫，實施自主學習；有關學生自主學習相關規定，應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
 - （二） 選手培訓：由教師就代表學校參加競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前一個月為原則，必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加 2 週。相關申請表件如 [附件 1-1](#)、[附件 1-2](#)、[附件 1-3](#)。
 - （三） 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
 - （四） 補強性教學：教師應依學生學習落差情形，及擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由教師依據學生學習落差較大之單元，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，其相關申請表件如 [附件 2](#)。
 - （五） 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關單元（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如 [附件 3](#)。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達20人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

- 五、 本校彈性學習時間規劃之各項規劃，均由學生依個人意願自由參加，其實施方式如下：
- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
 - (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件一資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
 - (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制；因課程為九週之微課程，其選讀方式為每學期可選讀兩門微課程，每學年上下學期課程可以不重複。
 - (四) 補強性教學：採教師申請制；由教師填妥附件2資料向教務處申請核准後實施。
 - (五) 學校特色活動：採學生選讀制；其選讀方式併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- 六、 彈性學習時間之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 七、 本校彈性學習時間之學分授予規範如下：
- (一) 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程者。
 - (二) 修讀期間學生缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一者。
 - (三) 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準者。
 - (四) 學生不得就彈性學習時間未授予學分之教學課程申請重修。
- 本校彈性學習時間之學分採計規範如下：
- (一) 彈性學習時間之學分，得採計為學生畢業總學分。
 - (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
- 八、 本校彈性學習時間教師教學節數，計列為每週教學節數或核發授課及指導鐘點費之規範如下：
- (一) 學生自主學習：指導學生學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導節數，不得超過學生學生自主學習總節數三分之一以上。
 - (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
 - (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
 - 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 - 2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - 3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - (四) 學校特色活動：
 - 1. 由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，不另行核發鐘點費。
 - 2. 單元（主題）組合之全學期特色活動：依各該教師實際授課節數核發教師授

九、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

苗栗縣私立中興高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

[illegible]

苗栗縣私立中興高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓指導記錄表

[illegible]

附件2

補強性教學活動實施申請表

[illegible]

校長

苗栗縣私立中興高級商工職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

[illegible]

承辦單位/教師

教務處

校長

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

中華民國107年11月06日107學年度第一學期第一次課發會通過
如附件

[illegible]

苗栗縣私立齊東高級商工職業學校 學生發展 學期課程學習時分表			
附件二			
自主學習時分表			
學期自主學習	領域	領域	姓名(填報各學系)
班級	2 ¹	2 ²	2 ³
自主學習	☐ 自我開發 ☐ 專題研究 ☐ 藝文創作 ☐ 服務學習 主題: ☐ 其他: 2 ⁴		
自主學習	☐ 數學 ☐ 國語 ☐ 英語 ☐ 社會 ☐ 其他: 2 ⁵		
實地教學	選定		
	實地教學課程表		
	1. 課程課程研析與自主學習規劃、次定自主學習自主學習實地內容課程表。		
	2. 3.		
	4. 5.		
	6. 7.		
自主學習	18-21 就自我學習發展與成長發展表。		
	自主學習 學習目標		
自主學習	自主學習		
學習目標	學習目標		
學期課程時分表 (此部分, 學期完畢後填寫)			
課程目標	領域	領域發展人(師)姓名	建議自主學習教師 2 ⁶
教師指導標準		教學指導標準	

附件二

苗栗縣私立中興高級商業職業學校 學生處第 學期評核學習時誌

自主學習計畫書

學生姓名 ¹	學年班級	學業成績	指導教師		
	年 ²	班 ³	分 ⁴	姓 ⁵	
自主學習主題 ⁶	年 ⁷				
自主學習學習目標、	年 ⁸				
自主學習方式	年 ⁹				
自主學習地點、	年 ¹⁰				
自主學習計畫表	週次	實施內容與進度			師評核 指導教師 意見
	1.	與指導教師討論自主學習計劃，就自主學習自主學習實施內容溝通。			年 ¹¹
	2.				年 ¹²
	3.				年 ¹³
	4.				年 ¹⁴
	5.				年 ¹⁵
	6.				年 ¹⁶
	7.				年 ¹⁷
	8.				年 ¹⁸
	9.				年 ¹⁹
	10.				年 ²⁰
	11.				年 ²¹
	12.				年 ²²
	13.				年 ²³

14.	..	..	..
15.	..	..	..
16.	..	..	..
17.	..	..	..
18.	..	..	..
19.	..	..	..
20.	..	..	..
21.	..	..	..
22.	..	..	..
投票候補者 等一覧	..		
選挙区監護人意見 ¹⁾		選挙区監護人関係部署 ²⁾	
..		..	
投票候補部署	選挙係系付金	選挙主任姓	投票係室 ³⁾

[illegible]

		附件四：		
苗栗縣私立中興高級商業職業學校		<u>學系/系組</u>		
		學期/彈性學習時間		
學生學習成果紀錄表				
學系組別：	學系名稱：	班級組名：	指導教師：	
年	班	班	、	
自主學習方式				
題				
自主學習目標與過程：				
自主學習方法：				
評、				
自主學習實施地點：				
自主學習成果紀錄表	週次	實施內容與進度	自我檢核：	師長核對備註：
	1.	與同學擬定討論自主學習規範，完成本學期自主學習實施內容與進度。		()
	2.			
	3.			
	4.			
	5.			
	6.			
	7.			
	8.			
	9.			
	10.			
	11.			
	12.			
	13.			

14.	...	...	...
15.	...	...	...
16.	...	...	...
17.	...	...	...
18.	...	...	...
19.	...	...	...
20.	...	...	...
21.	...	...	...
22.	...	...	...
手工學習區	...		
展銷區	...		
手工學習區	...		
手工製造區	...		
遊戲區	...		
手工學習區	...		
展示區	...		
手工製作區	...		
手工製作區	...		

材料教師指導 教師補充指導 教師補充指導 補充指導

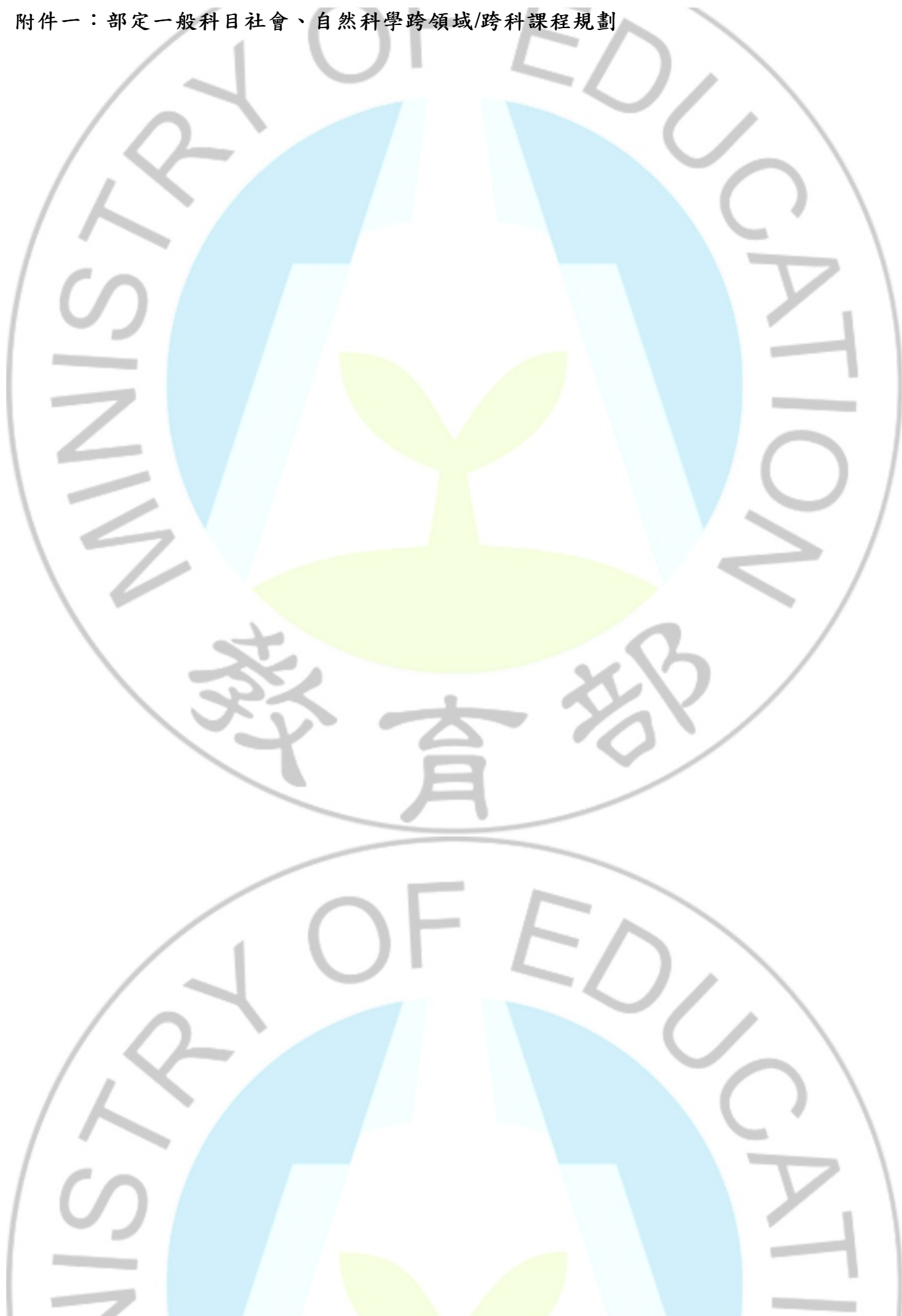
三、彈性學習時間規劃表

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

表8-1-1(階梯式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補強 性教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期			☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期	自主學習	2	18	☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		選手培訓	2	18	☒ 餐飲管理科	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		秀出自己的時尚	2	9	☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		文創商品設計	2	9	☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		藝數摺紙	2	9	☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		肌力耐力健健美	2	9	☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		識食物者為俊傑	2	9	☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設年		開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否 內外聘)	備註 (勾選是否 授學分)
						自主學習	選手培訓	充實 (增廣) 性教學	補強性教學	學校特色活動		
第二學年	第二學期	世界文化巡禮	2	9	☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		榮譽樂儀	2	9	☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
第三學年	第一學期				☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期				☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否



附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文
	英文名稱	Mandarin application
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2. 培養學生閱讀及欣賞淺近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 3. 學會使用各種修辭技巧，豐富文采。 4. 指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 5. 促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 6. 加強學生人文素養，以鑄鑄人文關懷之情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文言文欣賞(一)	1. 燭之武退秦師(6節) 2. 種樹郭橐駝傳(6節)	12	
(二)白話文欣賞	現代詩選-狼之獨步(6節)	6	
(三)文言文欣賞(二)	1. 蒹葭(6節) 2. 蘭亭集序(6節) 3. 赤壁賦(6節)	18	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	☒ 期中考試：30 % ☒ 期末考試：30 % ☒ 平時成績：40 %		
教學資源	教育部教材資源中心、教育部全球資訊網-教學資源(網)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 隨時觀察學生上課情況，進行分組討論，適時提出引導及解答。		

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用數學		
	英文名稱	applied mathematics		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☒ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	階梯式			
授課節數	2/2			
學分數	2/2			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生了解數學概念，增進學生數學知識。 2. 增強學生演算能力，提升問題解決能力。 3. 培養學生應用能力，進而應用於生活或專業學習上。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)不等式	不等式、線性規劃	12	
(二)指數對數	多項方程式、二階行列式、三階行列式	12	
(三)方程式	多項方程式、二階行列式、三階行列式	12	
(四)排列組合	排列、組合	12	
(五)機率統計	機率、統計	12	
(六)三角函數應用	和差角公式、二倍角公式、正弦定理、餘弦定理、解三角形問題	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 隨堂練習、習題、隨堂講義 2. 平時小考測驗、測驗卷、期中(末)考試		
教學資源	1. 部定審查合格之教材 2. 自編教材 3. 多媒體教學設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 基礎數學可運用各項教學設備及媒體輔助教學，提升學習成效。		

表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	Physical fitness
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培養學生具備體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、建構學生運動與健康的美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與全人健康。 五、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 六、發展學生健康相關之文化素養與國際觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)短距離跑接力跑	1. 基本動作：蹲踞、擺、蹬、抬、跑與轉。 2. 應用技術：起跑方式、步頻與步幅、加速跑、中段加速跑、最高速跑與終點衝刺跑。 1. 接力跑基本動作：持棒、跑、傳與接。 2. 應用技術：持棒起跑、接棒員起跑、傳接棒起跑、持棒起跑點的標誌標定、跑的路線與傳接棒速度時宜的配合。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(二)創造性舞蹈肢空間時間	1. 創造性舞蹈概要。 2. 肢體動作。 3. 探索與即興。 4. 創作與表演、欣賞。 創造性舞蹈 高低。 5. 探索與即興。 6. 創作主題：例如「階梯字母」。 7. 創作與表現、欣賞。 時間 8. 長短與快慢。 9. 探索與即興。 10. 創作主題：例如「雞同鴨講」。 11. 創作與表現欣賞。	4	
(三)體適能	1. 體適能項目前測：800m或1600m跑走、立定跳遠、坐姿體前彎、一分鐘仰臥起坐 2. 體適能的意義及重要。 3. 體適能的分類及內容。 4. 實務操作。 5. 心肺耐力。 6. 實務操作。 7. 柔軟性。 8. 實務操作。	8	
(四)籃球	1. 基本動作：控球。 2. 簡易規則及歷史。 3. 基本動作：運球。 4. 應用技術：移位運球。 5. 簡易規則。 6. 基本動作：傳球與接球。 7. 應用技術：移位傳接球。 8. 基本動作：一投籃。 9. 應用技術：運球急停投籃、接球投籃、轉身投籃與跳躍投籃。 10. 應用技術：運球上籃與空手切入上籃。	10	
(五)排球	1. 基本動作：低手傳球與高手傳球。 2. 應用技術：移位高低手傳球。 3. 簡易規則與歷史。 4. 基本動作：低手發球、肩上發球與側臂發球。 5. 基本動作：接發球、舉球與扣球。 6. 應用技術：隊形配置運用。 7. 基本動作：攔網與救球。 8. 應用技術：修正球扣球與隊形戰術應用。	8	
(六)桌球	1. 基本動作：握拍法、反手推擋與正手擊球。 2. 應用技術： 3. 1 反手推擋對反手推擋。 2 正手平擊對反手推擋。 3 正手平擊對正手平擊。 4. 簡易規則與歷史。 1. 基本動作：正手扣殺與反手扣殺。 2. 應用技術：步法、反手推擋或反手攻球加側身正手殺球、正手攻球與反手攻球結合。 5. 基本動作：反手搓球、正手搓球與發球。 6. 應用技術：正反手搓球結合與發球結合正手攻擊。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)羽球	1. 基本動作：握拍法、反手推擋與正手擊球。 2. 應用技術： 3.1 反手推擋對反手推擋。 2 正手平擊對反手推擋。 3 正手平擊對正手平擊。 4. 簡易規則與歷史。 1. 基本動作：正手扣殺與反手扣殺。 2. 應用技術：步法、反手推擋或反手攻球加側身正手殺球、正手攻球與反手攻球結合。 5. 基本動作：反手搓球、正手搓球與發球。 6. 應用技術：正反手搓球結合與發球結合正手攻擊。	8	
(八)體育概論	1. 體育的意義：本質、範圍與功能。 2. 體育的目的： 2.1 發展身體的機能。 2.2 訓練神經肌肉活動之技能。 2.3 健全心智發展。 2.4 培養社會道德。 3. 體育的起源與發展。	2	
(九)游泳	1. 基本動作：適應水性與漂浮。 2. 安全守則。 3. 基本動作： 3.1 捷式打腿。 3.2 捷式划手、簡易規則與歷史。 4. 簡易規則與歷史。 5. 應用技術：捷式手腳聯合動作、換氣與捷式手腳聯合配合換氣。 6. 基本動作：仰漂、仰式打腿與仰式划手。 7. 應用技術：捷式轉身、捷式出發、仰式手腳聯合、仰式呼吸、仰式轉身與仰式出發。	8	
(十)飛盤	1. 基本動作：投、接。 2. 應用技術：雙人投接、梭傳、進階投法、進階接法。 3. 比賽與欣賞。 1. 基本動作： 1.1 簡易花式介紹：繞盤、繞手、腳撿、胸滾、地上旋繞與盤邊掌上接等。 4. 簡易規則。 5. 越野賽規則與國際比賽規則。 6. 應用技術：旋、繞、滾、頂、拍、體操與舞蹈動作的運用。 7. 比賽與欣賞。 8. 比賽與欣賞：飛盤勇氣賽與飛盤回收賽。	8	
(十一)運動傷害	1. 認識運動傷害。 2. 運動傷害形成原因外在環境與個人疏忽。 3. 各種運動場域傷害的種類與症狀抽筋、肌肉裂傷、扭傷、脫臼與骨折。 4. 運動傷害的處理。 5. 各項運動傷害的特點與處理。	2	
(十二)運動與健康	1. 運動與健康的意義。 2. 運動的益處。 3. 運動的注意事項。 4. 運動處方與疾病。 5. 運動處方與肥胖。	2	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	1. 評量基準。 1.1 運動技能及體適能。 1.2 運動精神與學習態度。 1.3 體育知識。 2. 評量內容。 2.1 運動技能及體適能。 主觀評量—依教材所要求的動作協調、動作流程與姿勢優美等評量。 客觀評量—依據時間、距離、次數、重量或得分等客觀數據等評量。 2.2 運動精神與學習態度—視學生出席、服裝、努力程度與負責態度等情意行為評定。 2.3 體育知識—可採用筆試、口試、報告等方式評定。 3. 特殊學生的評量—不受上述評量基準、內容的限制，可選擇較適合其身體狀況之項目，進行整體性的評量。
教學資源	1. 各項運動器材與運動設施，應以學校實際情況規劃，並以班級數、學生數及學校經費提出運動器材需求量。 2. 體育教學除運動器材外，亦可運用圖片、相片或視聽器材等教具來輔導教學，並可鼓勵學生自製教具，或蒐集相關圖片，以增進教學成效。 3. 可運用教室內單槍投影機或電視機，實施視聽教學。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 依體育課程一貫性原則，並配合學校體育設施、教師專長、環境條件，選定各年級每學期授課教材 18 單元，共計 36 小時，或施予進階教學。 2. 教材選定後，根據教材擬定各年級每學期體育評量項目、評量方法、評量時間。體能性之評量項目可在學期前施予前測，學期末施行評量，以顯示其教學成效。 (二)教學方法 1. 按學生興趣、能力與個別差異，儘量分組教學，以提高學習成效。 2. 按教材項目及動作難易程度，採用循序漸進分級或全部教學法，儘可能提供學生成功的學習經驗。 3. 體育教學是以身體活動來達成教育目標的科目，儘可能提供學生身體活動的機會。 4. 教學及練習時，應特別指導或提醒學生避免運動傷害之正確方法。

表附2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲英文會話		
	英文名稱	English Conversation for Restaurant		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	階梯式			
授課節數	1/1			
學分數	1/1			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	學生能具備基礎英語能力，除聽說讀寫四項基本能力的培養外，能夠自然地實際使用英語為最終目標，目標為自然地交談以及在職場中的應用。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)打招呼	1. 問候及道別 2. 自我介紹	2	
(二)數字	1. 數字 2. 數量	2	
(三)時間	1. 時間 2. 日期	2	
(四)地點及方向	1. 地點 2. 問路 3. 報路	4	
(五)感謝及道歉	1. 感謝 2. 道歉	2	
(六)天氣	1. 氣候 2. 氣溫 3. 穿著	4	
(七)接待服務	1. 訂房服務 2. 客人接待服務	4	
(八)郵寄服務	1. 寄放及保管物品 2. 代寄郵件	4	
(九)住宿服務	1. 住宿手續的登記 2. 晨喚服務	4	
(十)房務服務	1. 房務服務 2. 洗衣服務	4	
(十一)其他服務	1. 停車及叫車服務 2. 失物招領服務	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	紙筆定期測驗 多元評量(含口說、分組等)		

教學資源	英語課本教材、自編教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 紮實學生英語文學習的基礎概念。 提升學生閱讀、欣賞及表達之能力。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	面試技巧
	英文名稱	Interview skills
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課 年級/學期	第二學年寒假	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解求職前的準備事項 2. 習得求職面試技巧 3. 學會如何回答面試常見之問題	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)就業前的準備	(一)就業前的準備 1. 了解自己的優缺點 2. 撰寫履歷及自傳技巧 3. 尋找工作管道 4. 求職安全守則	12	
(二)求職面試技巧	1. 自我介紹 2. 面試前注意事項 3. 面試中注意事項 4. 面試後注意事項	12	
(三)面試時常見的問題	1. 避免成為面試官搖頭的應徵者 2. 模擬面試 3. 優缺點檢討	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	平時成績 平時考核書面報告考核及口頭報告考核 期末考		
教學資源	1. 坊間教材。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 每位學生應分析自己的優缺點 2. 每位學生應完成一份履歷表及自傳 3. 每位學生應參與模擬面試		

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐飲安全與衛生的重要性。 二、瞭解餐飲安全與衛生的基本知識。 三、培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 餐飲安全與衛生的意義 2. 餐飲安全與衛生的重要性 3. 餐飲安全與衛生的管理 4. 餐飲安全與衛生的相關法規	3	
(二)基本微生物的認識	1. 細菌 2. 酵母菌 3. 黴菌 4. 病毒 5. 寄生蟲的類別 6. 寄生蟲與宿主 7. 常見的寄生蟲 8. 寄生蟲疾病的預防措施	3	
(三)經口傳染的疾病	1. 經口傳染疾病的類別 2. 經口傳染疾病的預防措施	3	
(四)食物中毒	1. 食品中毒定義與類別 2. 食品中毒的原因、預防與處理 3. 細菌性食品中毒 4. 天然毒素食品中毒 5. 化學性食品中毒 6. 類過敏性食品中毒 7. 黴菌毒素食品中毒 8. 病毒性食品中毒	4	
(五)食品的腐敗與保存	1. 腐敗與變質的定義 2. 食品腐敗與變質的因素 3. 食品腐敗與變質的現象 4. 食品保存的方法 5. 各類食品的選購與保存	6	
(六)洗淨、消毒及殺菌	1. 洗淨的定義與方法 2. 消毒和殺菌的定義與方法 3. 洗淨、消毒與殺菌的注意事項	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具清洗場所的規劃 3. 餐具的洗滌程序與方法 4. 餐具洗淨的簡易檢查方法	4	
(八)餐飲從業人員的衛生習慣	1. 餐飲從業人員的安全教育 2. 餐飲從業人員的健康管理 3. 餐飲從業人員的衛生管理 4. 餐飲從業人員的衛生教育	3	
(九)餐廳廚房衛生管理	1. 基本設施的衛生管理 2. 調理器具的衛生管理 3. 各種庫房的衛生管理 4. 廢棄物及用水的衛生管理 5. 環境衛生管理 6. 衛生自主管理	3	
(十)餐飲法規介紹	1. 食品標示的定義與種類 2. 食品標示的項目 3. 食品標章 4. HACCP的發展與定義 5. HACCP的原則 6. HACCP的實施步驟 7. HACCP的餐飲業之應用	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	平常成績(口頭問答、作業、學習態度) 40% 期中考(紙筆測驗)及期末考(紙筆測驗)各佔 30%。		
教學資源	白板、白板筆、資訊設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：教師運用媒體及影片輔助教學，以增進學習興趣。 2. 本課程宜與烹飪課程密切配合		

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	英文名稱	Menu design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	讓學生瞭解餐飲服務業與菜單的息息相關不容忽視，更可成為與顧客間溝通的重要橋樑。「菜單」為餐廳介紹本身產品必備的工具，有如一位無言的推銷員，在餐飲經營者與顧客之間扮演舉足輕重的地位	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 菜單的定義與起源 2. 菜單之基本認識	4	
(二)菜單內容	菜單設計的重要性	4	
(三)菜單種類	編制菜單的依據	4	
(四)菜單項目	菜單安排的要領	4	
(五)菜單結構	1. 中式菜單命名 2. 中餐菜單特色 3. 西餐菜單特色 4. 飲料單製作	4	
(六)菜單設計	1. 格式、封面、文字、字體的選擇 2. 用紙的選擇，色彩運用	4	
(七)菜單定價	1. 定價基礎、 2. 定價原則 3. 定價策略 4. 常見的訂價方法 5. 影響菜單定價之因素	4	
(八)菜單製作	1. 製作原則 2. 製作要求 3. 菜單常見通病	4	
(九)菜單評估	1. 菜單分析 2. 菜單修正與檢討 3. 如何增添新菜色	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 平常成績(出席率及課堂表現) 2. 期中考 3. 期末分組發表成果-菜單製作		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 互動式教學，配合講義，課本&Power Point，通力合作思考，小組討論，案例?究。期末學生分組製作一本正式菜單		

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Principles of Food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第二學期 第二學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。 二、瞭解各類食物製備時將發生的變化及食品衛生安全。 三、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物學概論	1. 食物學的範圍 2. 食物學與餐飲之關係 3. 食物與健康的關係	8	
(二)食物的主要營養成分—營養素	1. 營養素概論 2. 醣類 3. 蛋白質 4. 脂質 5. 維生素 6. 礦物質 7. 水	12	
(三)食物的特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味種類與物質 4. 植物營養素	8	
(四)食物分類	1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 乳品類 4. 豆類 5. 水產類 6. 肉類 7. 蛋類 8. 蔬菜類 9. 水果類 10. 油脂及種子類	12	
(五)其他食品類	1. 嗜好品 2. 加工食品	8	
(六)食物選購與儲存	1. 新鮮食品鑑別與選購 2. 加工食品選購要點 3. 食物貯存的重要性與方法	8	
(七)飲食之安全性	1. 食物中毒 2. 餐飲用具與清潔 3. 飲食之安全性政策	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)飲食指南及膳食計劃	1. 國人飲食準則 2. 食物代換表 3. 一班膳食設計 4. 菜餚營養分析	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採平時(學習態度)、平時成績、平時考核及口頭報告考核、期中與期末考。		
教學資源	1. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。 2. 期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本科目採講述、問答、紙筆測驗進行教學。		

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吧檯管理
	英文名稱	Bar management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識吧檯動線規劃、吧檯實體環境設計。 2. 認識飲品店經營概念，飲品市場需求、行銷策略與消費者行為。 3. 熟悉酒水成本控制、飲料庫房管理專業知識、飲料與酒單設計、飲品科技應用與飲品店企劃書。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)吧檯實體環境	1. 吧檯實體環境的角色。 2. 吧檯實體環境的構面。 3. 吧檯實體環境規劃設計。	6	
(二)吧檯管理	1. 標準飲譜與成本控制的關聯。 2. 酒水成本與控制。	9	
(三)吧檯實務	1. 飲料庫房管理專業知識。 2. 填寫採購或領料單。 3. 管理飲料庫房實務。 4. 能計算營業空間與顧客容納量。 5. 吧檯實體環境與庫房動線。	9	
(四)飲品現場經營	1. 日報表的製作與填寫。 2. 耗損及破損紀錄表製作與填寫 3. 結帳作業製作與填寫。 4. 現場人力訓練與飲品服務管理。	12	
(五)飲品市場需求	1. 飲品供需管理。 2. 蒐集市面上飲品店商品並分析市場需求。	9	
(六)消費者行為	1. 探討消費者對購買飲品的動機。 2. 如何提升顧客滿意度。	9	
(七)行銷策略	1. 成功的飲品店經營概念。 2. 行銷策略轉化為成功的販售飲品商業機會。 3. 實體飲品店參訪。	9	
(八)飲品業的通路	1. 飲品業通路的重要性。 2. 飲品原物料企業參訪。	9	
(九)葡萄酒、香檳與氣泡酒調製	1. 葡萄酒的創意調製法。 2. 香檳與氣泡酒的創意調製法。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)飲品單設計與製作	1. 飲料與酒單之『飲料感』的設計。 2. 飲品單的製作。	9	
(十一)飲品的科技應用	1. 資訊傳播科技。 2. 科技與飲品服務行銷策略。 3. 科技與飲品服務實體環境。 4. 科技與飲品服務流程。	9	
(十二)飲品店經營企劃書	1. 企劃書資源整合。 2. 企劃書的撰寫。	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 自行設計測驗、實作評量。 2. 口頭報告、課堂討論、課程參與度。		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依單元不同採用講演法、欣賞教學法、練習法、問答法等方式實施教學。 2. 術語及辭彙，應中英對照詳加解釋說明，以增進學生學習興趣。 3. 實習以學生多練習實作。 4. 適時安排學生到校外參觀，以增進對未來工作環境的瞭解。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、增進學生對餐飲專題研討之正確認知。 二、培養學生對餐飲專題研討之能力。 三、提昇學生對餐飲專題撰寫之能力。 四、落實理論與實務結合。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作的基本認知	1. 專題製作的重要性。 2. 題目設計要領。	3	
(二)研究動機與目的	1. 封面設計技巧。 2. 專題製作撰寫格式。 3. 專題製作的動機及目的。	3	
(三)專題製作文獻蒐集	1. 專題製作資料蒐集。 2. 資料分類、統整及組織。	6	
(四)專題製作範圍對象	1. 專題製作範圍。 2. 專題製作實作。	6	
(五)專題製作過程與方法	1. 研究方法的應用。 2. 研究過程注意事項。 3. 專題製作步驟。	6	
(六)專題製作結果與討論	專題製作內容寫格式。	3	
(七)專題製作結論與建議	1. 專題製作結論撰寫要領。 2. 問題與討論。	6	
(八)參考書目撰寫方法	專題製作參考文獻撰寫注意事項。	3	
(九)專題製作實作	專題製作實作。	12	
(十)專題進度報告	專題製作實作進度報告與修正。	12	
(十一)專題製作成果發表	1. 專題製作成果發表。 2. 問題與討論。	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 書面報告 2. 口頭報告 3. 平時作業 4. 平時表現		
教學資源	相關書籍、歷屆作品，書本上範例及網路資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 利用電腦教室，供學生實作練習與上網查詢相關資料。 2. 鼓勵學生家長添購電腦設備及軟體，以強化學生學習效果。		

表附2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	麵包製作
	英文名稱	Bread Preparing Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解麵包的分類與攪拌方法 二、熟悉甜麵包製作的基本技術 三、熟悉土司製作的基本技術 四、能正確的判斷烘焙程度 五、培養以基礎麵包做法，發揚成具有地方特色之商品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)麵包製作	烘焙機器設備與手工具	12	
(二)麵包製作	製作麵包基本材料之認識	12	
(三)麵包製作	度量衡與 烘培計算	12	
(四)麵包製作	直接攪拌法—麵包包餡整形	12	
(五)麵包製作	中種攪拌法—吐司攪拌整形	12	
(六)麵包製作	酵母對麵包的重要性	16	
(七)麵包製作	材料對麵糰的影響	16	
(八)麵包製作	烤箱溫度與時間的掌控	16	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、每次實習後驗收學習成果之方式確認學生學習之效果為目標 二、可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學 改進的參考。 三、應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告 之內容 應包括產品 配方、實習步驟以及實驗結果與分析討論		
教學資源	可選用坊間出版之相關教科書或自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本科目為實習科目，採分組上課。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。		

表附 2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎烹飪實務
	英文名稱	Basic cooking practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識餐飲製作之前置作業，增進專業知識及作業能力。 二、熟悉基本烹飪技能。 三、增進衛生知識，培養良好衛生習慣和正確的工作態度。 四、激發學習烹飪的興趣，並實際操作整體作業流程，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)廚房衛生與安全	1. 衛生知識 2. 廚房衛生管理 3. 廚房消防安全之常識 4. 廚房安全規定 5. 安全規範	20	
(二)烹飪器具的認識與維護	1. 烹飪設備 2. 烹飪器皿 3. 廚房常見的工具 4. 烹飪器具的使用與維護 5. 烹飪器具的管理。	20	
(三)食材處理與準備	1. 食品的分類、選擇與儲存 2. 調味料與辛香料的認識 3. 食物烹飪前的處理與洗滌 4. 食材搭配與運用	20	
(四)基礎刀工	1. 切片切絲 2. 切塊切丁 3. 切粒切鬆切末 4. 切指甲片、滾刀塊 5. 冬瓜夾、梳子片	18	
(五)特殊刀工	1. 切柳切條 2. 剝排骨、雞腿去骨 3. 十字花刀(雞球、魚球、荔枝肉) 4. 雙飛魚片、瓦片魚 5. 盤飾、水花	18	
(六)基礎烹調法	1. 炒、煸 2. 燴、溜 3. 羹湯、清湯	24	
(七)常見烹調法	1. 蒸、炸 2. 煎、燜	24	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	平常成績(口頭問答、實習操作、學習態度) 40% 期中考(學科紙筆測驗)及期末考(術科測驗、實習報告)各佔 30%。
教學資源	1. 白板、白板筆、資訊設備 2. 中餐廚房相關設備
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以講解、示範及實作為主並分組方式進行實作。 2. 兼顧認知、情意、技能三方面之教學，注重理論與操作練習，使學生能從操作中學習，培養實務能力。

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 (四)培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 烘焙的定義。 2. 烘焙的起源、分類及發展趨勢。 3. 認識烘焙原料、器具、設備。	9	
(二)烘焙教室之認識	1. 廚房設備及器皿、工具認識。 2. 廚房組織編制、職掌及運作規範。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	9	
(三)烘焙物料簡介	1. 烘焙常用之麵粉類、油脂、糖類。 2. 烘焙常用之調味料、乳品、罐頭類。 3. 烘焙常用之酵母及化學膨脹劑類。 4. 烘焙用酒之認識。	9	
(四)烘焙專業用語及烘焙計算	1. 烘焙製作術語。 2. 烘焙計算模擬、演練。	9	
(五)蛋糕之認識	1. 蛋糕之定義。 2. 蛋糕之基本分類。 3. 蛋糕之製作要領、原理。 4. 蛋糕之儲存方法。	9	
(六)蛋糕類產品操作	麵糊類、乳沫類、戚風類等蛋糕系列： 1. 麵糊之製作流程。 2. 打發程度的判斷。 3. 夾心之製作。 4. 整型及裝飾的技巧。 5. 產品品評及鑑定。	18	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)西點之認識	1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。 3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	9	
(八)西點類產品操作	布丁、派、泡芙、鬆餅類、甜甜圈、小西餅等西點系列： 1. 作業流程。 2. 攪拌及輾壓程度的判斷。 3. 整型及裝飾的方法。 4. 產品品評及鑑定	15	
(九)麵包之認識	1. 麵包之定義。 2. 麵包之基本分類。 3. 麵包之製作要領、原理。	9	
(十)麵包類產品操作	吐司類、甜麵包等麵包系列： 1. 硬性麵包。 2. 軟式麵包。 3. 甜麵包。	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 認知部分以紙筆測驗評量。 2. 技能部分施以實作評量。 3. 情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備烘焙相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦，運用網路查詢烘焙相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 2. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 4. 鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

表附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 Cuisine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能及理念。 (二)瞭解西餐的起源及特色。 (三)熟練各種食材材料切割技巧。 (四)熟悉西餐基本烹飪技巧。 (五)養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 西餐的定義。 2. 西餐的起源、演進以及發展趨勢。 3. 西餐從業人員應具備的條件。	4	
(二)西餐廚房的認識	1. 廚房設備及工具認識。 2. 廚房組織編制、職責，廚房運作區域 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	4	
(三)食品簡介	1. 西餐常用食品材料分類。 2. 西餐調味料及香料的認識。 3. 烹飪用酒認識。	12	
(四)專業用語	基本西餐烹飪術語	4	
(五)切割法介紹	1. 蔬菜類切割法。 2. 肉類切割法。 3. 家禽類切割法。 4. 海鮮類切割法。	8	
(六)基本烹飪法	1. 烹調原理介紹。 2. 各式烹調法： 1 Blanching 過水、過油。 2 Boiling 沸煮。 3 Poaching 低溫煮。 4 Steaming 蒸。 5 Deep-Fat-Frying 炸。	20	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)進階烹飪法	1 Pan Fring 煎。 2 Sauteing 炒。 3 Grilling 鐵扒/Broiling 炙烤。 4 Gratinating 焗。 5 Baking 烘烤/Roasting 燒烤。	20	
(八)湯類	1. 高湯的分類。 2. 高湯的製作要領。 3. 湯的定義及分類方式	16	
(九)基本醬汁製作	1. 醬汁(sauce)的分類及演變。 2. 基本醬汁製作過程說明。 3. 醬汁的用途及儲存。	12	
(十)西式早餐	1. 西式早餐介紹。 2. 蛋類製作。	8	
(十一)西式點心製作	1. 食材介紹。 2. 開胃小點。 3. 三明治製作。	12	
(十二)套餐設計及製作	1. 前菜及開胃菜認識。 2. 沙拉類介紹。 3. 西餐主菜介紹。 4. 配菜及主菜搭配。	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 認知部分以紙筆測驗評量。 2. 技能部分施以實作評量。 3. 情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備西餐相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦，運用網路查詢西餐相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 2. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 4. 鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

表附 2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Foods cooking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解中式菜餚的烹調方法。 (二)熟習中式菜餚的烹調技術。 (三)運用中餐烹調技巧，進而創造美味佳餚。 (四)建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (五)培養敬業精神及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化及發展過程	1. 中餐的起源、演進及發展趨勢。 2. 中餐的特色及發揚。	4	
(二)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房衛生及安全。	4	
(三)中餐材料的認識	1. 烹調材料的分類。 2. 各類材料的特性。 3. 各類材料的選購。 4. 各類材料的前處理作業。	16	
(四)調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配。	12	
(五)切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	16	
(六)蔬果切雕	1. 雕飾的材料。 2. 雕飾刀法。 3. 蔬果雕飾的運用。	12	
(七)盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇。 2. 盤飾的運用與搭配。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)基礎烹調法實習	1. 煮：煮飯、煮蛋、蒜泥白肉 2. 川：川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子 3. 拌：涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮 4. 蒸：蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨 5. 扣：梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞 6. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼	24	
(九)常見烹調法實習	1. 炒：番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯 2. 爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁 3. 煎：煎魚、菜鋪煎蛋、煎生蠔餅 4. 炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗 5. 燴：燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球 6. 羹：三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯	24	
(十)進階烹調法實習	1. 溜：咕咾肉、醋溜魚片、醋溜丸子 2. 滷：各式滷味 3. 燒：紅燒獅子頭、醬爆青蟹、乾燒明蝦 4. 燜：紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹 5. 燉：苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉 6. 煨：紅煨牛筋、栗子煨雞、煨豆腐	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 認知部分以紙筆測驗評量。 2. 技能部分施以實作評量。 3. 情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備中餐相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦，運用網路查詢中餐相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 2. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 4. 鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊程規劃實務
	英文名稱	Tour planning
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解遊程設計的涵義與種類 2. 了解遊程設計的原則與目的 3. 學會交通與食宿安排 4. 學會景點選擇與活動安排 5. 學會成本計算與分析	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)遊程設計概論	1. 遊程設計涵義與種類 2. 遊程設計的原則與目的	3	
(二)遊程的交通與食宿安排	1. 遊程的交通安排 2. 遊程的住宿考量因素 3. 遊程的餐食安排	6	
(三)遊程的景點選擇與內容安排	1. 旅遊景點安排與選擇 2. 景點停留時間與安排 3. 景點中活動與體驗的安排	6	
(四)遊程的成本估算與分析	1. 遊程成本考量因子 2. 影響成本的因素 3. 遊程成本分析 4. 訂價策略	9	
(五)北部遊程設計	1. 基隆市遊程設計 2. 雙北市遊程設計 3. 桃園市遊程設計 4. 新竹縣市遊程設計 5. 苗栗縣遊程設計	18	
(六)中部遊程設計	1. 臺中市遊程設計 2. 南投縣遊程設計 3. 彰化縣遊程設計 4. 雲林縣遊程設計 5. 中部遊程設計實務範例	18	
(七)南部遊程設計	1. 嘉義縣市遊程設計 2. 臺南市遊程設計 3. 高雄市遊程設計 4. 屏東縣觀光遊程 5. 南部遊程設計實務範例	18	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(八)東部與離島、環島遊程設計	1. 宜蘭縣遊程設計 2. 花蓮縣遊程設計 3. 臺東縣旅程設計 4. 東部遊程設計實務範例 5. 離島遊程設計 6. 環島遊程設計	18	
(九)遊程包裝及旅遊企劃書製作	1. 遊程包裝 2. 旅遊企劃書製作	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試 2. 平時作業 3. 平時表現		
教學資源	1. 講義 2. 電腦 3. 單槍投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 依本校學生情形，能利用多元媒體進行課程引導。		

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務實務
	英文名稱	Housekeeping practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	首先了解房務作業內容與基本 SOP 程序，清楚房務團隊在飯店中所扮演的角色，再深入探討房務工作之特色與本質及與一般行業的差別。房務在飯店的主要角色是提供客人良好的住宿，本課程的目的是讓學生了解房務部的運作，具備房務清潔打掃的技能，進而管理房務部門。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)房務實務操作	1. 客房清潔前的前置作業 2. 客房清潔作業流程 3. 清洗浴室作業流程 4. 擦拭各項家具作業流程 5. 地毯清潔作業流程 6. 補充各項備品	9	
(二)房務檢查作業	1. 客房檢查的人員與內容 2. 客房檢查的技巧 3. 客房檢查作業流程	6	
(三)房務服務作業	1. 開夜床及換房服務流程 2. 客房飲料服務及客房餐飲服務流程 3. 房客借用物品及遺留物作業流程 4. 其他特殊服務 5. 客人習性作業流程 6. 請勿打擾作業流程	9	
(四)客房保養與維護	1. 客房保養與維護計畫 2. 各項保養方法介紹	6	
(五)公共區域清潔與管理	1. 公共區域的清潔區域與項目 2. 公共區域的清潔作業程序	6	
(六)洗衣作業與管理	1. 洗衣房設置原則 2. 樓層洗衣作業流程 3. 洗衣房洗衣及客衣外送作業流程 4. 客衣收發控制及帳目處理作業流程 5. 客衣破損簽認及寄存等處理作業流程	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)布巾品的作業管理	1. 各部門布巾品送洗作業流程 2. 布巾品的分發、存放及作廢作業流程 3. 制服管理作業流程 4. 布品補充及控制等處理作業流程	6	
(八)商務樓層	1. 商務樓層的概念與起源 2. 商務樓層人員職責介紹 3. 商務樓層的經營發展重點與意義	6	
(九)健身中心的作業與管理	1. 健身中心職掌說明 2. 健身中心管理作業流程	6	
(十)客房安全與管理	1. 旅館安全部門概述 2. 房客各項突發問題處理作業流程 3. 旅館火災與地震處理作業流程 4. 竊盜預防處理作業流程 5. 旅館工作安全制度	9	
(十一)綠色旅館中的綠色客房	1. 綠色旅館概念 2. 綠色客房 3. 旅館綠色化探討	6	
(十二)房務人力資源管理	1. 房務部人力資源的規劃與運用 2. 房務服務訓練需求分析與計畫 3. 房務部員工生涯規劃	6	
(十三)旅館的發展概況	1. 旅館的定義與特性 2. 旅館業的分類 3. 台灣旅館業面臨的挑戰	6	
(十四)旅館的組織與結構	1. 組織架構介紹 2. 各部門職掌說明	6	
(十五)房務部組織與功能	1. 房務部在旅館組織中的角色扮演 2. 房務部門各單位職務說明 3. 房務部從業人員服務理念 4. 各級人員職責介紹	6	
(十六)客房的特色及各項配備	1. 旅館各級客房介紹 2. 客房各種配置說明 3. 房務專業術語	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試 2. 平時作業 3. 實作測驗 4. 平時表現		
教學資源	1. 課本 2. 電腦 3. 單槍投影機 4. 客房之房務設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 依本校學生情形，能利用多元媒體進行課程引導。		

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會實務
	英文名稱	Banquet practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課 年級/學期	第一學年暑假	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識宴會部門之基本組織及成員職掌 2. 學習各種宴會型態及擺設 3. 了解宴會的工作流程 4. 學習中西式宴會服務操作技巧	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會規劃	1. 宴會菜單設計及安排 2. 宴會作業流程 3. 宴會服務技巧 4. 餐飲禮儀	12	
(二)中式宴會	1. 中餐餐桌擺設 2. 中餐宴會服務	12	
(三)西式宴會	1. 西餐餐桌擺設 2. 西餐宴會服務	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試 2. 平時作業 3. 實作測驗 4. 平時表現		
教學資源	1. 講義 2. 電腦 3. 單槍投影機 4. 宴會服務設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 依本校學生情形，能利用多元媒體進行課程引導。		

表附2-3-10 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年暑假	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培育學生職涯發展能力 2. 培養學生自我了解、探索職場優勢和專業熱情 3. 促使學生了解及剖析自我人格特質與職涯性向 4. 能讓學生減少就職無謂摸索時間及心理層面不確定性 5. 推動學生接觸業界人脈發展以順利接軌理想職場 6. 強化並提升學生餐旅職涯就業潛質與人力市場競爭力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	1. 餐點實作 2. 整床作業介紹 3. 飯店導覽	6	
(二)校外職場參觀	1. 飯店導覽 2. 餐飲教學課程 3. 經驗分享	6	
(三)業界專家授課	邀請合作廠家主管到校授課 講授主題：餐廳運作方式及內部管理	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	平時評量:60% 職涯體驗互動學習:40%		
教學資源	職涯體驗回饋單		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 辦理兩場校外企業參訪及一場企業名人講座。 2. 每場體驗都必須參加並填寫回饋單。 3. 校外參訪務必穿著校服並遵守校規，維護學校聲譽。		

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會點心
	英文名稱	Banquet snack
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年暑假	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識烘焙食品之種類 2. 了解各項烘焙食品之定義、主要材料及基本製作流程 3. 了解烘焙從業人員應具備之衛生安全與品質管理概念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蛋糕類	1. 蛋糕捲 2. 布朗尼 3. 乳酪球	6	
(二)西點類	1. 馬卡龍 2. 塔皮小點心 3. 脆皮泡芙	6	
(三)麵包類	1. 羅宋麵包 2. 可頌牛角 3. 宴會餐包	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時作業 2. 實作測驗 3. 平時表現		
教學資源	1. 講義 2. 烘焙食品專業設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材由校內烘焙老師自行編輯 2. 學生分組操作練習		

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡易點心
	英文名稱	Simple snack
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年寒假	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識各種蛋糕、西點及中點之製作原理 2. 認識各種烘焙材料及特性 3. 瞭解各種烘焙材料與器具之操作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中式點心製作	1. 油皮油酥類 2. 糕漿類 3. 米食類	6	
(二)餅乾製作	1. 硬質餅乾 2. 脆餅乾 3. 比司吉	6	
(三)蛋糕製作	1. 海綿蛋糕 2. 天使蛋糕 3. 磅蛋糕	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時作業 2. 實作測驗 3. 平時表現		
教學資源	1. 講義 2. 烘焙食品專業設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材由校內烘焙老師自行編輯 2. 學生分組操作練習		

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館實務
	英文名稱	Hotel practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年寒假	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識旅館服務人員所需具備之條件 2. 認知旅館部門及組織架構 3. 餐飲服務及客房服務的技巧訓練	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識旅館	1. 房務部組織架構 2. 餐飲部組織架構 3. 其他非相關部門	6	
(二)房務實務	1. 房務員的職務 2. 房務人員工作內容 3. 客房清潔流程 4. 客房備品管理	6	
(三)餐飲實務	1. 餐飲服務知識及技能 2. 餐飲人員的專業態度 3. 餐飲規劃流程 4. 宴會服務流程	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 筆試 2. 平時作業 3. 實作測驗 4. 平時表現		
教學資源	1. 講義 2. 電腦 3. 單槍投影機 4. 房務及餐飲服務設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 依本校學生情形，能利用多元媒體進行課程引導。		

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台式小吃
	英文名稱	Taiwanese snacks
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年階段一 第三學年階段二	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)使學生了解台灣各地小吃之分類與特色 (二)明白台灣各地小吃之歷史背景與典故 (三)?用實務操作學習台灣各地小吃之製作 (四)培養正確台灣小吃料理之飲食精神 (五)培養學生對在地台式傳統小吃的認識，保留傳統精神，創造出更多的小吃料理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)台灣甜點心	1. 牛汶水、粉粿 2. 香蕉飴、涼圓	6	
(二)小吃美味必備的香料	1. 肉燥 2. 油蔥酥、豬油蔥	6	
(三)小吃醬料	1. 蒜蓉米醬、蒜蓉醬油膏 2. 甜辣醬、海山醬、辣油	6	
(四)小吃最速配的菜	1. 糖醋小黃瓜 2. 辣炒酸菜	6	
(五)台味湯粥麵	1. 大麵炒、米粉炒 2. 鼎邊銼、擔仔麵	6	
(六)台式鹹點心	1. 宜蘭卜肉、淡水阿給 2. 潤餅、刈包	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂上可依據學生表現態度、學習動機、實習服裝穿著、實習操作表現給予評量成績。 2. 期中、期末以實作測驗測試學生學習效果給予評分。		
教學資源	1. 專業科目之教科書 2. 教師自編教材 3. 相關之雜誌與期刊及網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)學生應具備中式烹調概念，再帶入台式小吃之烹調教學。 (二)運用分組實作方式，操作各種台式小吃料理。 (三)依學生差異，適時調整課程內容。 (四)教師必預示範，讓學生學會台式小吃		

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理
	英文名稱	Exotic cuisine
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年階段三 第三學年階段四	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 學習中華料理以外的各國飲食文化與美食製作 2. 了解各國飲食文化的差異性&特色 3. 學會烹調各國著名佳餚	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)東北亞	1. 日本料理 2. 韓國料理	6	
(二)南亞	1. 泰國料理 2. 越南料理	6	
(三)西南亞	1. 印度料理 2. 土耳其料理	6	
(四)美洲	1. 美國料理 2. 墨西哥料理	6	
(五)歐洲	1. 義大利料理 2. 法國料理 3. 英國料理	6	
(六)南洋	1. 馬來西亞料理 2. 新加坡料理	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 平常成績40% 2. 期中分組報告30% 3. 期末分組實作30%		
教學資源	1. 坊間教科書。 2. 自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 期中考分組報告(異國餐飲文化為主) 2. 期末考分組實作(每一組做2道異國料理菜色)		

附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

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

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
1	職業安全衛生	4	1	餐飲服務	8
2	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	2	餐旅英文	6
3	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	3	國際禮儀	6
4	性別工作平等及性騷擾防治	2	4	吧檯管理	8
5	群育活動	4	5	房務技巧	8
6	相關科別介紹與行業特性及發展	2	6	旅館管理	6
			7	廚務管理	6
合計		24	合計		48
總計					72

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

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

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

(二)專業基礎課程內容

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

項次	專業課程	教學內容	時數
1	餐飲服務	1 餐飲服務守則	8
		2 餐飲設備維護	
		3 餐飲行銷策略	
		4 餐飲服務流程	
2	餐旅英文	1 餐飲英語對話	6
		2 旅館英語對話	
3	國際禮儀	1 宴會席次安排	6
		2 服裝儀容禮儀	
		3 顧客交談禮儀	
4	吧檯管理	1 吧檯設計規劃	8
		2 吧檯前置準備	
		3 吧檯操作技巧	
		4 吧檯設備維護	
5	房務技巧	1 房務工作概要	8
		2 房務備品管理	
		3 房間清潔作業	
		4 廁所清潔作業	
6	旅館管理	1 旅館組織架構	6
		2 旅館行銷管理	
		3 旅館休閒設施	
7	廚務管理	1 廚房衛生安全	6
		2 廚房設備維護	
		3 廚房倉儲管理	
合計			48

附件四、實習式群科課程表