

備查文號： 新北市政府教育局中華民國115年03月18日新北教技字第1150506160號函備查

高級中等學校課程計畫

智光學校財團法人新北市智光高級商工職業學校

學校代碼：011420

建教合作班課程計畫

本校114年11月18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03月20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	11
一、群科教育目標與專業能力	11
二、群科課程規劃	12
陸、群科課程表	14
一、教學科目與學分(節)數表	14
二、課程架構表	18
三、職業技能訓練計畫	19
柒、團體活動時間實施規劃	20
捌、彈性學習時間實施規劃	21
一、彈性學習時間實施相關規定	21
二、學生自主學習實施規範	22
三、彈性學習時間規劃表	23
附件二：校訂科目教學大綱	24
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	68
(一)訓練課程內容	68
(二)專業基礎課程內容	69
附件四、實習式群科課程表	70

學校基本資料表

kkkkk

學校校名	智光學校財團法人新北市智光高級商工職業學校		
技術型	專業群科		1. 機械群：機械科 2. 電機與電子群：資訊科、電子科 3. 商業與管理群：資料處理科 4. 設計群：多媒體設計科 5. 餐旅群：餐飲管理科
	建教合作班		1. 餐旅群：餐飲管理科
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
其他			
進修部	1. 電機與電子群：資訊科 2. 餐旅群：餐飲管理科		
聯絡人	處室	教學組	
	職稱	教學組長	
	電話	29432491--310	

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	機械群	機械科	1	27	1	42	1	41	3	110
	電機與電子群	資訊科	1	15	1	40	1	27	3	82
	電機與電子群	電子科	1	27	1	33	1	21	3	81
	商業與管理群	資料處理科	1	13	1	30	1	33	3	76
	設計群	多媒體設計科	1	39	2	51	2	48	5	138
	餐旅群	觀光事業科	1	18	1	12	1	8	3	38
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	3	99	3	101	3	95	9	295
進修部	電機與電子群	資訊科	0	0	0	0	1	4	1	4
	餐旅群	餐飲管理科	1	21	1	17	1	8	3	46
合計			10	259	11	326	12	285	33	870

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	機械群	機械科	2	45
	電機與電子群	資訊科	2	45
	電機與電子群	電子科	1	45
	商業與管理群	資料處理科	2	45
	設計群	多媒體設計科	2	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	6	45
進修部	電機與電子群	資訊科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45
合計			18	810

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 115學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

辦理方式及群別	項目	說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
輪調式	餐旅群	餐飲管理科	1班	90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

創造生命無限可能的技職學校

智光商工由故董事長南亭法師籌創，秉持佛教辦學精神，依循「平等、尊重、人性、關懷」的普世價值，以校訓慈智誠勤「慈悲以愛物、智慧以明理、誠正以處世、勤儉以律身」的理念，播菩提種子、啟智慧光芒，以健全人格教育，建構「德育至上、技藝第一」的教育核心價值，為學生找未來，為產業育人才。為發揚技職教育辦學特色，培育產業人才，智光校務與時俱進朝向多元的成長願景，精進發展，將教學品質技能傳藝，由量的擴充轉化到質的提升。透過創意、創造、創新，發展智光各項優良學風傳統，以成就一所學生適性學習，激發學生無限潛能，打造學生未來希望的技職學校。「點亮智光、成就每一個學生」，以「HOPE」(Humanity:人文、Originality:創新、Profession:專業、Execution:篤行)，形塑學校品牌，提升學校「多元價值」，培育具「執行力、品格力、創新力、技術力」的智光青年。期許學生在優質的教育環境中能快樂學習成長，以卓越的競爭力，點亮智光商工成為技職學校的領航者。本校願景經由核心小組、課程發展委員會及各領域教學研究會議開會討論，發展本校之學校願景及學生學習圖像。其歷程如下：*106年5月至6月核心小組召開多次討論會議。*106年6月13日課程發展委員會會議討論。*106年9月12日行政會議決議通過。



二、學生圖像

執行力

期許學生以主動學習態度，習得專業知識，學以致用、並培養自學能力及行動力解決問題。

品格力

期許學生培養良好人際關係，強化負責服務之態度，透過溝通團隊合作，並關心公共議題及自然環境，貢獻所學回饋人群。

創新力

期許學生具備系統思考素養，擅長分析思辨，以深化學習、獨立思考，積極創新求變。

技術力

期許學生務實應變，深化學習技藝專精。

肆、課程發展組織要點

智光學校財團法人新北市智光高級商工職業學校

課程發展委員會組織要點

課程發展委員組織要點

新北市智光高級商工職業學校課程發展委員會設置要點
113年1月19日校務會議修正通過

第一條 依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B 號頒布《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設置要點(以下簡稱本要點)。

第二條 為發展學校特色，提升教學品質，建立精緻形象，審議各科課程配置、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「課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程決策單位。

第三條 本會置主任委員一人，由校長兼任；置副主任委員一人，由教務主任兼任；委員二十七人，委員為無給職，其任期一學年一任，委員組織成員如下：

一、學校行政代表：由各處室主任組長(學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、人事主任、教學組長、註冊組長、進修部教學組長)擔任之，共計八人；由教學組長兼任執行秘書；由註冊組長、進修部教學組長兼任副執行秘書。

二、學科教師代表：由各學科召集人(國文科、英文科、數理科、社會科、輔導科、體育科、全民國防科)擔任之，共計七人。

三、專業群科教師代表：由機械科主任、資處科主任、電機電子群主任、餐旅群主任、多媒體設計科主任擔任之，共計五人。

四、其他成員計有教師會代表一人、學者專家一人、業界代表一人、家長代表一人、學生代表三人，共計七人。

第四條 本會之任務如下：

一、審議課程規劃相關文件、作業流程，並督導執行。

二、審議課程配置、開課學期、核定時數、學分，教師資格、設備需求等。

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

四、審查學校全年級或全校且全學期使用之自編教材。

五、設計規劃課程教學評鑑作業相關規範。

六、每學年前一年擬定開課規劃案。

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

八、推動課程教學評鑑工作，並定期追蹤、檢討與修正。

九、配合各科課程研究小組、教學研究會，整體規劃教學與主題教學活動。

第五條 本會設置課程規劃研究單位(各科課程研究小組)及教學研究規劃單位(學科教學研究會)。其組織與任務如次：

一、各科課程研究小組：依學校各科的課程規劃設置。

(一)各科課程研究小組：由各專業群科主任及各學科召集人擔任該研究小組主席。教務主任、實習主任、教學組長須列席。

(二)工作任務如次：

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

2. 審議各學科教學研究會提出的課程計畫與教學計畫案。

3. 為維護教學品質，設計、規劃、執行與督導、推動同儕教學視導與課程教學評鑑工作。

二、各學科教學研究會：由各學科教師組成；設召集人一人，由教務處指定該學科教師出任。其工作任務如次：

(一)學科教師共同研議、規劃、檢討、修正、開設課程與教學。

(二)審議開設課程申請，送課程發展委員會研議。

(三)規劃設計教學活動。

(四)研究、發展教學方法與技術。

(五)教材遴選或研發。

(六)發展課程評鑑工具及標準。

(七)課程的研究與發展。

(八)建置課程教學檔案。

(九)規畫公開授課活動。

(十)推動課程評鑑工作。

第六條 本會每學年至少舉行委員會議乙次，必要時得召開臨時會議；會議應有委員過半之出席，且出席委員過半之同意始得議決。召開時機需配合教師撰寫教材、教務處排課配課時間等需求。

第七條 本會行政工作由教務處主辦，相關處室協辦。

第八條 本章程經校務會議通過，陳報校長核定後實施，修正時亦同。

課程發展組織架構

規劃流程及工作要項

1. 蒐集資料

(1) 教育部107年公布之「職業學校商業群、餐旅群、電機電子群、機械群、設計群」。

(2) 蒐集或製定相關表件。

2. 進行需求評估分析。

3. 訂定教育目標及學生基本能力指標。

4. 擬定各項章程、辦法及細則

(1) 擬定校定科目設計與審查程序。

a. 校定科目設計原則。

(a) 參考本校現有師資、設備。

(b) 參考社會需求。

(c) 符合學生需求。

b. 校定科目設計與審查程序如下：

各科提出科目大要

↓

各科及教學研究會初審

↓

學校課程發展委員會複審

↓

正式列入科目表讓學生選修。

(2) 擬定校定科目大要，撰寫格式。

(3) 擬定排課原則與方式。

(4) 擬定學生選課方式。

(5) 擬定補救教學施行細則。

(6) 擬定重補修學分施行細則。

(7) 擬定成績考查辦法補充規定。

5. 師資人力資源規劃

(1) 依全校總班級數，統計所有開課之總時數。

(2) 調查近三年教師退休人數，並統計各學科教師人數。

(3) 分析統計各科教師之基本教學時數。

(4) 做出各科目教師及教學時數分析表。

(5) 校內人力資源調查並分析統計。

(6) 人力資源供需整合。

6. 空間資源規劃

(1) 現有空間調查

調查學校現有之空間及使用率，如實習工場、教室、辦公室、圖書館、活動中心、運動場、校園輔助場地等區域。

(2) 空間需求整合

依據學校未來發展趨勢作空間需求整合與規劃。

7. 設備資源規劃

(1) 設備資源整合。

(2) 設備新置及汰舊換新之經費預算與計劃。

8. 社會資源規劃與運用

(1) 在職業技能上運用企業界之資源。

a. 安排學生赴相關事業單位參觀或見習，體驗職業工作世界。

b. 安排學生赴相關事業單位，接受工作崗位的訓練或實習。

c. 遴聘校外具有實務經驗之專業人員至校專題演講。

d. 瞭解企業界對人力需求，縮短學生與企業技能水準之差距。

(2) 在學校行政上運用社會社團之資源。

a. 活動課程結合社會之有關社團，辦理師資交流，活動觀摩，擴展學生社交之能力與範圍。

b. 結合社會資源辦理社區親職活動、環保、反毒等活動，讓學校、社會、家庭大結合。

(3) 在學校功能上運用學生家長之資源。

健全家長會組織，結合家長資源，勉勵教師、激勵學生，提高學校聲望。

9. 溝通宣導

10. 擬定學校整體課程架構表

11. 擬定各類課程領域開設學分數表

12. 規劃校訂必、選修科目

13. 各科教學研究會擬定教學科目與學分數

14. 各科教學研究會擬定各領域課程開設流程表

15. 各科教學研究會擬定各學期開設科目表

16. 各科教學研究會擬定教學科目時數總表

17. 各科教學研究會、規劃不同進路選課建議表

18. 各科教學研究會撰寫科目大要

19. 召開課程發展委員會審議

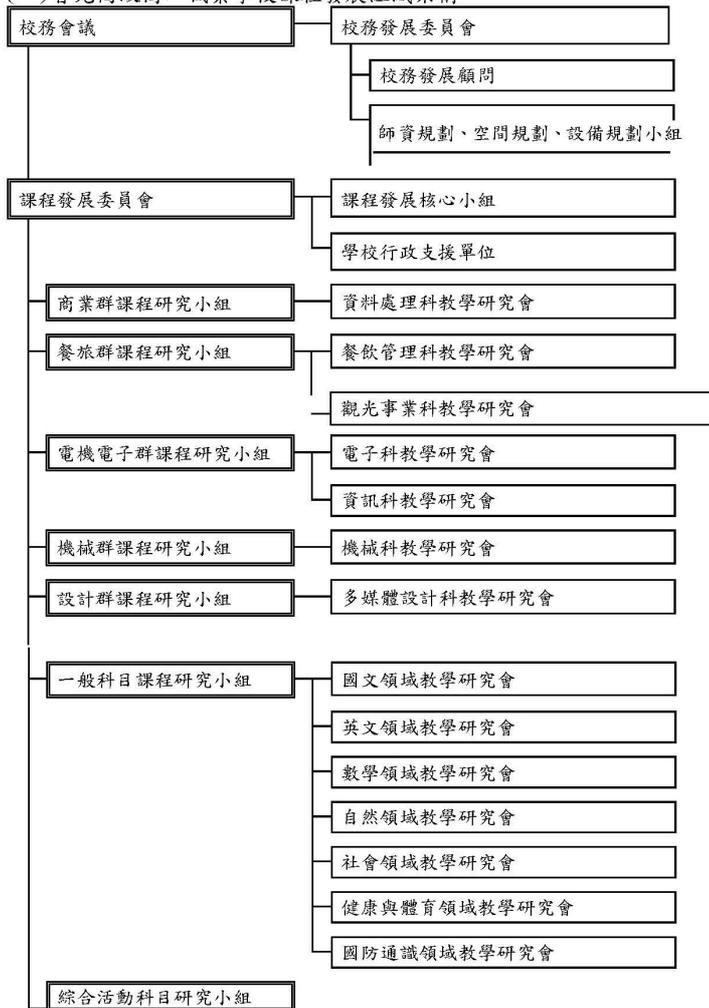
20. 召開校務會議

21. 呈報新北市教育局核備

22. 正式實施

23. 成效檢討、修正

(一)智光高級商工職業學校課程發展組織架構



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			
					執行力	品格力	創新力	技術力
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐廳內場從業人員 2. 餐廳外場從業人員 3. 飯店廚務部門從業人員 4. 飯店飲務部門從業人員 5. 飯店房務部門從業人員 6. 飯店餐務部門從業人員 7. 飯店宴會部門從業人員 8. 飲料調製及販售從業人員 9. 餐飲販售相關從業人員 10. 食品衛生相關從業人員 1. 餐廳內場從業人員 2. 餐廳外場從業人員 3. 飯店廚務部門從業人員 4. 飯店飲務部門從業人員 5. 飯店房務部門從業人員 6. 飯店餐務部門從業人員 7. 飯店宴會部門從業人員 8. 飲料調製及販售從業人員 9. 餐飲販售相關從業人員 10. 食品衛生相關從業人員	1. 具備對餐飲安全與基礎烹飪相關專業技能的能力。 2. 具備分辨四季食材的辨識能力。 3. 具備製備烘焙食品的基本能力並能持續學習的能力。 4. 具備製作飲料與咖啡飲品的能力並能持續學習的能力。 5. 具備餐飲服勤與接待禮儀的基本能力。 6. 具備對於廚藝精進並能持續進修和學習的能力。 7. 具備客房清潔打掃的能力。 8. 具備口語表達與溝通表達的能力。 9. 具備相關職場所需職業道德與職場倫理的能力。	具備對餐飲安全與基礎烹飪相關專業技能的能力。	●	●	●	●
				具備分辨四季食材的辨識能力。	●			
				具備製備烘焙食品的基本能力並能持續學習的能力。	●			●
				具備製作飲料與咖啡飲品的能力並能持續學習的能力。	●			●
				具備餐飲服勤與接待禮儀的基本能力。		●	●	●
				具備對於廚藝精進並能持續進修和學習的能力。	●	●		●
				具備客房清潔打掃的能力。	●		●	
				具備口語表達與溝通表達的能力。	●		●	
				具備相關職場所需職業道德與職場倫理的能力。	●	●		●

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 餐旅群餐飲管理科輪調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
		具備對餐飲安全與基礎相關專科的能力。	具備對四季的辨別食材的能力。	具備對烘焙食品的基本能力並能持續學習的能力。	具備對咖啡與飲品的能力並能持續學習的能力。	具備對餐飲服務與禮儀的基本能力。	具備對廚藝並能持續進修學習的能力。	具備對客房清潔的打掃能力。	具備對口語表達與溝通的能力。	具備對職場道德與倫理的能力。	
部定必修	觀光餐旅業導論	○	○	○	○	○	○	○	○	●	
	餐飲服務技術	○	○	○	○	●	○	●	●	○	
	飲料實務	○	○	○	●	●	○	○	●	○	

表5-2-1 餐旅群餐飲管理科輪調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	
		具備對餐飲安全與基礎相關專業的能力。	具備對四季的辨別食材的能力。	具備製烘焙食品基本並能持續學習的能力。	具備製作咖啡飲品並能持續學習的能力。	具備餐飲服務與禮儀基本的能力。	具備對廚藝並能持續進修學習的能力。	具備清潔的客房打掃能力。	具備口語表達與溝通的能力。	具備職場道德與倫理的能力。		
校訂必修	專業科目	食物學	○	●	○	○	○	●	○	○	○	
		職場倫理	○	○	○	○	○	○	○	○	●	
		專業英文	○	○	○	○	○	○	○	●	○	
	實習科目	中餐烹調實習	●	●	○	○	●	○	○	○	●	
		專題實作	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		烘焙實務	○	●	●	○	●	○	○	○	●	
		西餐烹調實習	●	●	○	○	●	○	○	○	●	
校訂選修	專業科目	餐飲日文會話	○	○	○	○	●	●	○	●	○	
		餐飲管理	○	○	○	○	○	○	○	○	●	
		酒類概論	○	○	○	●	●	○	○	○	○	
	實習科目	客房服務實習	○	○	○	○	○	○	●	○	○	
		亞洲料理	●	●	●	○	○	●	○	○	○	
		中式點心	●	●	●	○	○	●	○	○	○	
		歐式料理	●	●	●	○	○	●	○	○	○	
		蔬果切雕實習	●	●	○	○	○	●	○	○	○	
		產品經營業務	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		宴會料理	●	●	○	○	○	●	○	○	○	
		西點烘焙	●	●	●	○	○	●	○	○	○	
		觀光餐旅實務	●	○	○	○	○	●	○	○	○	

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6-1-1-1 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)
115學年度入學學生適用(輪調式)

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						
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期				
名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分				
															名稱	學分數	節數
部定必修	一般科目	國語文	6	3	2	3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		語文	2					2	1	1	1					<input type="checkbox"/> 適性分組教學 由於私立學校招生期程及新生人數變化較大，如果將本土語文/臺灣手語在第一學年實施將無法及時統計出正確的學生志願及聘請相應的師資，所以將課程開在第二學年以便有充分的時間完成統計學生志願及聘任教師。 本土語文/臺灣手語依總綱規定以開設於高一為原則，惟學校另有考量，先勉予通過。	
		英語文	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	數學	數學	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	社會	歷史	4														
		地理						1	1	2	1						
		公民與社會										2	1	1	1		
	自然科學	物理	4					2	1	1	1						
		化學						1	1	2	1						
		生物															
	藝術	音樂	4	2	1	1	1										
		美術						2	1	1	1						
		藝術生活															
	綜合活動	生命教育	4														
		生涯規劃										2	1	1	1		
		家政															
		法律與生活															
	科技	生活科技	2														
		資訊科技		2	1	1	1										
	健康與體育	體育	2	1	1	2	1										
健康與護理		2	2	1	1	1											
	全民國防教育	2	2	1	1	1											
	小計	38	18	11	15	11	11	7	7	5	4	2	2	2			
專業科目	觀光餐旅業導論	4	3	2	3	2											
實習科目	餐飲服務技術	6	4	3	5	3											
	飲料實務	6					4	3	5	3							
	小計	16	7	5	8	5	4	3	5	3	0	0	0	0			



表6-1-1-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

115學年度入學學生適用(輪調式)

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	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期				
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分				
校訂必修	一般科目	2學分 1.52%	生命教育概論	2	1	1	2	1											
	專業科目	6學分 4.55%	職場倫理	2	2	1	2	1											
			食物學	2								1	1	2	1				
			專業英文	2								1	1	2	1				
	實習科目	28學分 21.21%	專題實作	4								3	2	3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			中餐烹調實習	8	3	2	3	2	3	2	3	2						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			烘焙實務	8						3	2	3	2	3	2	3	2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			西餐烹調實習	8						3	2	3	2	3	2	3	2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%																	
	小計			36	6	4	7	4	9	6	9	6	11	8	13	8			
校訂選修	一般科目	4學分 3.03%	資訊科技應用	2					1	1	2	1							
	專業科目	4學分 3.03%	日文會話	2	1	1	2	1										與數學演習二擇一	
			數學演習	2	1	1	2	1										與日文會話二擇一	
			餐飲管理	2						1	1	2	1						
	實習科目	28學分 21.21%	酒類概論	2						1	1	2	1						與餐飲日文會話二擇一
			餐飲日文會話	2						1	1	2	1						與酒類概論二擇一
			客房服務實習	2						2	1	2	1						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			亞洲料理	4										3	2	3	2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			歐式料理	4										3	2	3	2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	實習科目	28學分 21.21%	蔬果切雕實習	4									3	2	3	2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
中式點心			4						3	2	3	2						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 與西點烘焙二擇一	

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	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			第一學期		第二學期		
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂科目	實習科目 28學分 21.21%	西點烘焙	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 與中式點心二擇一	
		宴會料理	4									3	2	3	2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		產品經營銷售	4									3	2	3	2		
		觀光餐旅實務	2										2	1	2		1
	特殊需求領域 0學分 0.00%																
小計			36	1	1	2	1	8	6	11	6	17	11	17	11		
校訂必修及選修學分合計			72	7	5	9	5	17	12	20	12	28	19	30	19		
在校期間應修習學分數			126	32	21	32	21	32	22	32	20	32	21	32	21		
團體活動時間(節數)			18	3		3		3		3		3		3			
彈性學習時間(節數)			0	0		0		0		0		0		0			
每週總上課節數				35		35		35		35		35		35			
基礎訓練			8														
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)		24		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						
	職業技能訓練(五)												4				
	職業技能訓練(六)														4		
應修習總學分數			158		25		25		26		24		25		25		

二、課程架構表

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

115學年度入學學生適用(輪調式)

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	2	1.52%	系統設計	
		專業科目		6	4.55%		
		實習科目		28	21.21%		
	選 修	一般科目		4	3.03%		
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		28	21.21%		
	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)	66	91.67%	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)	56	84.85%	系統設計
	合 計				72	54.55%	系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計		
六學期彈性學習時間合計		0-6節	0節		系統設計		
每週總上課節數		35節	35節		系統設計		
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計		
職業技能訓練		24學分	24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：部定科目及校訂必選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6-3-1-1 餐旅群餐飲管理科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：115/09/01 ~ 115/11/30)	人數	備註
甲梯	115/09/01 ~ 115/11/30	45	
	116/03/01 ~ 116/05/31	45	
	116/09/01 ~ 116/11/30	45	
	117/03/01 ~ 117/05/31	45	
	117/09/01 ~ 117/11/30	45	
	118/03/01 ~ 118/05/31	45	
	115/12/01 ~ 116/02/28	45	
乙梯	116/06/01 ~ 116/08/31	45	
	116/12/01 ~ 117/02/29	45	
	117/06/01 ~ 117/08/31	45	
	117/12/01 ~ 118/02/28	45	
	118/06/01 ~ 118/08/31	45	
		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 (輪調式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	12	12	12	12	12	12
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	24	24	24	24	24	24
合計	36	36	36	36	36	36

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)

二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。



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(輪調式)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			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第三學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生命教育概論
	英文名稱	Life Education
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input checked="" type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.以「生命起源」、「生命維護」、「生命發揚」、「生命完成」為四大綱要，推展出符合部頒綱要規定之特色課程。2.「生命起源」單元推動學生進行人學探索建構自己的生命觀。3.「生命維護」進行美善的價值思辨課程，讓學生建立正確的價值觀與生活方式。4.「生命發揚」推動生命關懷課程，發揮生命價值，讓自己與他人及環境得到和諧共融。5.「生命完成」引導學生思考生命的終極課題，並從事靈性修養，讓生命中的身心靈、感性與理性、行為與意志得到統整，完成圓滿的生命。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)生命起源	1. 生命是什麼?生命的獨特性與侷限性。 2. 生命的意義、活出生命意義。3. 探索自生命價值觀。 了解自己的責任義務。	4	
(二)生命維護	1. 自我探索、了解自我獨特性。人生意義金字塔。 2. 身心健康維護。在順境與逆境中，活出生命的美好。 3. 情緒管理、正念練習、感恩練習。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(三)智光文化	1. 立命之學1-許自己一個美好的人生:斷惡修善。 2. 立命之學2-「覺」之教育、尋找生命導師。 3. 宗教信仰對個人生命及人類社會的影響。 4. 立命之學3-福慧雙修、關懷行動服務學習-智光好青年。 5. 立命之學4-生命的淨化與提升、五戒十善。 6. 立命之學5-菩薩行、生命的圓滿。	4	
(四)品德教育	1. 品德教育的重要、自制、容忍議題探討。 2. 尊重、同理心、助人、公民禮節議題探討。 3. 寬恕、敦厚、友情、親情議題探討。	4	
(五)性別平等教育	1. 性騷擾性侵害防治。 2. 兩性正確交往態度、在愛中成長度。戀愛地圖、正確愛情觀。 3. 性別平等教育及家庭倫理、家庭教育議題。	4	
(六)生命維護	1. 智慧過人生。 2. 正確思考的重要性，避免偏見與錯謬的方法。 3. 道德判斷原則。	4	
(七)生命發揚	1. 關懷環境與自然保護。 2. 尊重多元與差異。 3. 活出生命美學。 4. 關懷尊重其他生物-民胞物與好青年。 5. 關懷尊重弱勢團體-培養仁愛之心。	4	
(八)生命完成	1. 宗教與人生-宗教與人生的關係、正信與迷信的區別。 2. 正確宗教信仰的力量。 3. 生死關懷-臨終關懷、思考生命的終極課題。 4. 人格統整與靈性發展人格統整的重要自我覺察與反思。 5. 靈性修養體驗活動。	4	
(九)生命電影院	每學期各選一部生命教育主題電影討論	4	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育		
學習評量(評量方式)	1. 課間活動參與40%。2. 期中考試30%。3. 期末考試30%		
教學資源	選用教育部審定合格之教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 應有積極參與活動的心理準備。 2. 應多方蒐集資料，以為課堂報告之素材。 3. 應多體驗生活並反思 人人生長經驗，以為課堂議題發表分享之內容。		

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學演習
	英文名稱	Problem Solving for Mathematics
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 強化高一必修課程需修習的核心概念。2. 將必修課程內容歸納，並就各主題做延伸，加深加廣，補充課外的題材。3. 藉由學生課堂演練、分組討論的學習情境和課後的習作，培養學生獨力思考和解決問題的能力。4. 欣賞及挑戰進階的數學題，激發學生的學習動力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)指數與對數	指數與指數函數、對數與對數函數、常用對數及其運用	3	
(二)數列與級數	等差數列與等差級數、等比數列與等比級數	3	
(三)三角函數的應用	正弦定理，餘弦定理，三角測量	3	
(四)二次曲線	拋物線、橢圓、雙曲線	3	
(五)排列組合	直線排列、重複排列、組合	3	
(六)空間向量	空間概念、空間座標系、空間向量、空間的平面	3	
(七)數與式主題延伸	同餘、二進位概念與應用、認識特殊數列與其應用。	3	
(八)函數主題延伸	反函數的概念及求解、多項式及指對數函數的應用	3	
(九)邏輯主題延伸	真值表的介紹，生活中的推理，從實例中去解決問題	3	
(十)組合數學主題延伸	一筆畫問題、環狀排列、趣味塗色問題、背包問題、最佳化主題	3	
(十一)機率統計主題延伸	圖表分析與試算軟體的實作與討論課程	3	
(十二)挑戰題欣賞與分組討論	由每各單元的數學挑戰題的演練及分組討論，就不同解決方法分析歸納。	3	
合計		36節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育	<input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育	<input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育	<input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 課間活動參與40%。2. 期中考試30%。3. 期末考試30%			
教學資源	選用教育部審定合格之教科書 電腦			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 了解學生的起點行為能力及考量個別差異後進行教學並給予充分的練習機會			

表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊科技應用		
	英文名稱	APPLICATION OF INFORMATION TECHNOLOGY		
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	1/2			
學分數	1/1			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	簡介資訊電腦相關技術與應用，讓修課同學思考如何利用資訊技術在自己所主修的領域上。 學習跨領域的基礎知識。 養成因應與學習新資訊技術的能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)資訊科技簡介	簡介資訊電腦相關技術與應用	4	
(二)硬體架構	處理器、電腦周邊、人機互動、嵌入式系統:平板與手機	3	
(三)軟體系統	作業系統與、資料庫與應用軟體	4	
(四)資訊科技(1)	網際網路技術介紹	3	
(五)資訊科技(2)	資訊安全技術介紹	3	
(六)資訊科技(3)	多媒體技術介紹	3	
(七)資訊科技應用	雲端、物聯網、生產力4.0	4	
(八)資訊科技應用	巨量資料分析與應用	4	
(九)跨領域資訊技術	管理科學領域應用	4	
(十)跨領域資訊技術	醫學領域的應用	4	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 課間活動參與40%。2. 期中考試30%。3. 期末考試30%		
教學資源	選用教育部審定合格之教科書 電腦		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 了解學生的起點行為能力及考量個別差異後進行教學並給予充分的練習機會		

表附2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日文會話
	英文名稱	Japanese Conversation
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.熟悉日本語音，字彙及句型。 2.了解句子結構文章句法。 3.了解助詞之功能及動詞之變化。 4.建立日文學習之興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)句型XII	1.對物品等慾望的表達 2.期望進行某動作、某行為的表達與應用 3.動作性動詞和目的的表達與應用 4.兩個動作同時進行的表達	4	
(二)句型V~XII	複習句型V~XII 10~17課	4	
(三)句型XIII	動詞分類及動詞型	4	
(四)句型XIV	1.動詞肯定句 2.動詞否定句	4	
(五)句型XV	1.動詞的練習 2.形容詞	5	
(六)句型XVI	1.形容詞在句子的基本形式 2.語法練習 3.名詞認識	5	
(七)句型XVII	動詞分類與書寫的方法	5	
(八)句型XVIII	動詞分類與動詞形	5	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育		

學習評量 (評量方式)	1. 考核學生對單元內容的熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告等多元評量方式辦理。 3. 教學評量：平時成績(30%)，含平時考核、作業考核及口頭報告考核(30%)期末考(40%) 3. 教學中注意學生學習情況，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。
教學資源	1. 教科書、電腦、投影設備、教學廣播系統。 2. 利用圖書資源、網路資源，充實教學內容。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：一般上課及單元練習。 2. 配合日本流行文化，作為補充教材。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職場倫理
	英文名稱	Workplace Ethics
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2	
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	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解個人主觀/客觀上的職涯興趣/能力。 2. 加強職場人際溝通的能力。 3. 增進職場工作的熱誠與抗壓性。 4. 建立職場工作敬業合群的能力。 5. 培育符合餐旅相關職場之基礎專業人才之能力，並奠定學習餐旅專業知能之基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)職場面面觀	1. 職場倫理的意義。 2. 職場倫理的重要性。 3. 社會變遷中職場倫理的調適。	6	
(二)職場倫理在餐旅職場的應用	1. 人力資源管理。 2. 人際互動。 3. 資訊管理。 4. 財務管理。	6	
(三)職場必修的學分-職涯發展(1)	1. 訂定自己的目標。 2. 執行計畫。	6	
(四)職場必修的學分-職涯發展(2)	1. 調整計畫。 2. 針對新計畫再出發。	6	
(五)法律(1)	了解職場相關法律，保護公司及自己。	6	
(六)法律(2)	了解職場相關法律，保護公司及自己。	6	
(七)職場倫理之實踐(1)	1. 餐旅職場工作的態度與成長。 2. 職場倫理之實踐策略	6	
(八)職場倫理之實踐(2)	1. 餐旅職場倫理之兩難情境實力探討。 2. 落實餐旅相關職場倫理的方法。	6	
合計		48節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式採用；分組討論、紙筆測驗、課堂觀察、學習單、口試、書面作業及報告等。 3. 本校成績評量規範。 日常學業成績評量佔40%(上課態度20%、出缺勤10%、課堂作業10%)，定期評量佔60%(第一期中考15%、第二次期中考15%、期末考30%)
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 實際案例分享。 3. 自編教材。 4. 多媒體資訊。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材選擇、教學方式及評量方法係： 1. 引導學生思考職場真實情境，模擬常見狀況下的應對進退方法。 2. 師生共同討論職場個案分析。

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Food Fundamentals
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解食物學的基本觀念及知識。2.瞭解食物營養，成分，分類，處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。3.建立食物學原理與餐飲衛生與安全的良好工作習慣與職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物學概論	1.食物學的範圍 2.食物學與餐飲之關係 3.食物學與健康的關係	5	
(二)營養素概論	1.營養素概論 2.營養素的意義與分類	5	
(三)食物的主要成份(蛋白質的重要性)	1.蛋白質的組成與分類 2.蛋白質的功能 3.蛋白質的需要量與食物來源	5	
(四)食物的主要成份(醣類的重要性)	1.醣類的組成與分類 2.醣類的功能 3.糖類的需要量與食物來源	5	
(五)食物的主要成份(脂肪的重要性)	1.脂肪的組成與分類 2.脂肪的功能 3.脂肪的需要量與食物來源	5	
(六)食物的主要成份(維生素的重要性)	1.維生素概論 2.脂溶性維生素的功能與來源 3.水溶性維生素的功能與來源 礦物質 礦物質的定義 種類與分佈 礦物質的營養功能 重要礦物質各論 7. 水 水在人體內的分佈水的重要性及功能 水的平衡及需要量 食物含水量	5	
(七)食物的特殊成份味	1.酵素 2.礦物質 3.食用色素 4.主要味覺成份烹調變化	6	
合計		36節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	<p>學習評量宜多樣化：包括課堂討論、口頭問答、習題練習、實物操作、紙筆測驗、撰寫報告..等 教學評量：</p> <p>1. 平時成績(40%)，含平時上課表現，隨堂小考、習作、書面報告 及口頭報告。</p> <p>2. 期中考兩次(30%)</p> <p>3. 期末考(30%)。</p>
教學資源	一、教科書。 二、相關影片、食物學相關PPT
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>教材編選： 教材由老師選擇適宜之教科書</p>

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專業英文
	英文名稱	Professional English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 熟悉英語基本單字及文法。 2. 了解句子結構基本句法。 3. 認識餐飲專業英文詞彙。 4. 建立餐飲管理科專業英文的學習興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本認識	英語的結構	6	
(二)母子音介紹	1. 基本母音和子音 2. 日常用招呼語	6	
(三)基本英文專業詞彙	基本餐飲英文詞彙介紹與認識	6	
(四)收音介紹	1. 單收音 2. 收音	6	
(五)基本句型	句型的基本學習	6	
(六)基本英文專業詞彙	基本餐飲英文詞彙介紹與認識	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 考核學生對單元內容的熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式採觀察、口試、筆試、作業等多元評量方式辦理。 3. 教學評量：平時成績(30%)，含平時考核書面報告考核及口頭報告考核(30%)期末考(40%)。		
教學資源	1. 教科書、電腦、投影設備、教學廣播系統。 2. 利用圖書資源、網路資源，充實教學內容		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：一般上課及單元練習。 2. 指定學生作業，由教師評閱，並透過課堂抽問、小考與段考，瞭解學生學習效果		

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Restaurant Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解餐飲管理的目的。 2. 了解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性。 3. 了解成本控制的方法。 4. 了解現代餐飲管理的發展趨勢。 5. 建立餐飲管理的學習興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 餐飲業概論 2. 餐旅業屬性	4	
(二)餐飲組織	1. 餐廳外場組織 2. 餐廳內場組織	4	
(三)人事管理	1. 餐飲從業人員標準 2. 餐飲從業人員職業道德 3. 職業前程規劃 4. 職業在職訓練	4	
(四)物料管理	1. 餐廳經營理念 2. 餐廳籌授予規劃 3. 物料管理與發放	4	
(五)服務心理學	1. 顧客心理學 2. 顧客抱怨與其糾紛處理 3. 旅館緊急事件之種類 4. 旅館緊急事件之處理	4	
(六)事務管理	1. 設備清潔之清潔與保養 2. 公共區域管理	4	
(七)廚房管理	1. 內場經營與實務 2. 食品安全管理 3. 食品衛生管理	4	
(八)成本控制與分析	1. 基本會計帳 2. 成本控制 3. 報表製作 4. 製程控制	4	
(九)現代餐飲管理之趨勢	1. 未來餐飲發展趨勢 2. 餐旅類共同發展趨勢 3. 餐旅業個別發展趨勢	4	
合計		36節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	學習評量包括課堂討論、口頭問答、習題練習、實物操作、紙筆測驗、撰寫報告..等
教學資源	教育部審定合格教科書
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.上課前先行預習餐旅概論、餐飲服務技術等相關學科。 2.反思餐飲消費之生活經驗，以作為課堂議題討論或學期報告的素材。

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	酒類概論
	英文名稱	Introduction to Alcohol
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解酒精飲料別與特性並熟悉物料運用。 2.瞭解調製酒精飲料的方法與配成。 3.熟悉酒精飲料的服務。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)釀造酒	1. 酒的定義及分類 2. 認識啤酒的原料及釀製過程 3. 啤酒的特性及分類 4. 認識葡萄品種及葡萄酒的釀製過程 5. 葡萄酒的產區與分類方式 6. 辨識不同國家的葡萄酒	4	
(二)蒸餾酒	1. 蒸餾酒的製造過程 2. 認識六大基酒的釀造原料與產區 3. 蒸餾酒的特性與飲用 4. 辨認六大基酒	4	
(三)合成酒	1. 認識世界各地的合成酒 2. 利口酒的分類	3	
(四)國產酒	1. 臺灣菸酒公司產製的酒類 2. 臺灣具有特色的酒類	3	
(五)雞尾酒的特性	1. 雞尾酒的定義與特性 2. 雞尾酒的組成要素	3	
(六)調酒之用具及材料	1. 調酒的用具與杯皿 2. 調酒的主材料與副材料	3	
(七)調酒的基本原則及方法	1. 調酒的原則與基本程序 2. 各種調酒的方法 3. 熟練倒酒、攪拌及搖酒之基本技巧 4. 練習裝飾物的製作	4	
(八)雞尾酒的種類	1. 雞尾酒的分類 2. 雞尾酒的調製與變化	3	
(九)雞尾酒及賓治酒的調製方法	1. 辨識各種酒類 2. 認識賓治酒	3	
(十)吧台作業	1. 認識吧台設備 2. 吧台作業規範	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)酒類服務	1. 酒單的認識。 2. 酒的服務。 3. 酒與食物的搭配。	3	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
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	教育部編列教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。二、指定學生作業，由教師評閱，並透過課堂抽問、小考與段考，瞭解學生學習效果。		

表附2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲日文會話
	英文名稱	Catering Japanese conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 熟悉日語基本單字及文法。 2. 了解基本句型句子結構。 3. 運用基本問候語。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)平假名	1. 平假名-清音 2. 平假名-濁音、半濁音 3. 平假名-長音、促音、拗音	2	
(二)數字及招呼語	1. 數字的念法 2. 日常用招呼語	4	
(三)句型	1. 句型 2. 否定用法 3. 自我介紹的應用	6	
(四)句型	1. 場所的詢問與表達 2. 商品來源的詢問與表達 3. 價錢的詢問與表達	6	
(五)句型	1. 移動性動詞的基本學習 2. 移動性動詞與文通工具、起始點的學習 3. 動詞時態、與動詞肯定、否定的學習 4. 時間的學習與起始點的應用	6	
(六)句型	1. 他動詞的基本學習 2. 邀約動詞的基本學習 3. 在某場所進行某動作的基本學習 4. 月份與日期的應用	6	
(七)句型	1. 存在句型的基本學習 2. 擁有句型的基本學習 3. 所在位置的基本學習(動、植物、人、物)	6	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		

學習評量 (評量方式)	1.教學方法：一般上課及單元練習。 2.教學評量：平時成績(30%)，含平時考核書面報告考核及口頭報告考核(30%)期末考(40%)。 3.指定學生作業，由教師評閱，並透過課堂抽問、小考與段考，瞭解學生學習效果。
教學資源	教育部審定合格教科書
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.除教科書外，善用各項網路教學媒材，以增強學習成效。 2.注意日本流行文化，作為上課討論或報告之素材。

(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 Development and Implementation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)增進學生的思考及統整能力，以專題製作的方式完成專案報告。(二)引導學生擬定主題並進行資料收集、分組討論、擬訂計畫並學習撰寫成果報告書之歷程。(三)透過課程的學習歷程培養學生解決問題的能力，進而達到跨領域的結合符合多元學習的目標	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識專題實作	1. 專題實作的意義與特色。 2. 專題實作的預期成效。 3. 專題實作的程序與流程。 4. 專題實作呈現型態。	8	
(二)擬定主題與計畫書	1. 分組與分工。 2. 試探準備選定主題。 3. 商業管理領域參考主題。 4. 擬定計畫書。	8	
(三)資料的蒐集、彙整	1. 資料的類型。 2. 原始資料的蒐集方法。 3. 次級資料的蒐集方法。	8	
(四)專題製作相關競賽與作品觀摩	1. 商管群專題製作相關競賽介紹。 2. 專題製作作品觀摩。	8	
(五)調查訪問與實施	1. 問卷設計與實施。 2. 問卷調查的實施。 3. 訪談技巧與實例。	8	
(六)資料的統整與分析	1. 商業管理常用的分析工具。 2. 統計的基本概念。 3. 問卷實施後資料處理。	8	
(七)企劃案撰寫	1. 認識企劃案。 2. 企劃案撰寫流程。 3. 企劃案參考主題。 4. 企劃案撰寫說明與範例。	8	
(八)專題報告撰寫	1. 專題報告撰寫與解說。 2. 多媒體型態成果發表。	8	
(九)簡報製作與口頭報告	1. 基礎簡報製作。 2. 口頭簡報的進行。	8	
合計		72節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時了解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量方式採觀察、口試、作業、實作、報告等多元評量方式辦理。 3. 教師可按單元內容和性質採觀察、作業口頭報告筆試測驗實地演練與檔案評量等多元評量方式。
教學資源	1. 多功能實習教室。 2. 可安排校外教學機構之現場參觀與訪談。 3. 利用圖書資源、網路資源，充實教學內容。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 1. 專題內容之選擇，應適合學生程度提高習興趣。 2. 教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專內容能與實務結合。 3. 專題教材及學習成果製作，應與實務配合，使學生能學以致用。 二、教學方法 1. 教學方法宜兼重教師課堂講授及學生團隊合作的培養。 2. 教師教學時，可配合相關專題製作競賽之分析，進行案例教學法，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，引導相關問題及解決問題的步驟。 3. 交互運用講述、問答、演示、合作學習、學生口頭報告及批判思考等多元教學方法，培養學生解決問題的能力。 4. 教師教學宜強調綜合應用學生所學的知識、技能與態度；橫向與縱向式的做一整合。

表附2-3-02 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 dinner practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第一學年 第一學期 第一學年 第二學期 第二學年 第一學期 第二學年 第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	了解中餐 起源與 飲食文化、廚房組織編制及常用食材，並能應用相關知能解決問題。 運用中餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類中式菜餚，能規劃、執行與創新應用。 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化與發展	起源及演進 菜系特色	6	
(二)中餐廚房	設備與器具的認識及維護 廚房衛生與安全	6	
(三)中餐食材	食材認識與分類 各類食材的選購 安全衛生的流程	6	
(四)切割法與烹調的運用 I	各式刀具的使用規範	6	
(五)切割法與烹調的運用 II	各種刀法的認識	6	
(六)切割法與烹調的運用 III	切割及刀工練習	6	
(七)基礎烹調法 I	各類烹調法的認識-川	6	
(八)基礎烹調法 II	各類烹調法的認識-滷	6	
(九)基礎烹調法 III	各類烹調法的認識-湯	6	
(十)基礎烹調法 IV	各類烹調法的認識-煮	6	
(十一)基礎烹調法 V	各類烹調法的認識-拌	6	
(十二)基礎烹調法 VI	各類烹調法的認識-扣	6	
(十三)中餐菜系介紹	1. 中餐菜系分類 2. 各菜系特色	6	
(十四)各菜系的烹調實習 I	1. 廣東菜 2. 四川菜 3. 湖南菜 4. 山東菜	6	
(十五)各菜系的烹調實習 II	1. 浙江菜 2. 江蘇菜 3. 安徽菜	6	
(十六)各類食物烹調法與實習 I	1. 米飯類 2. 麵食類 3. 肉類 4. 蛋類	6	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十八)宴客菜的設計	1. 宴客菜的設計原理 2. 宴客菜的設計理念	6	
(十九)宴客菜的製作 I	1. 宴客菜的製作原理 2. 宴客菜的製作方法練習	6	
(二十)宴客菜的製作 II	1. 錦繡大拼盤 2. 蒜蓉蒸蝦 3. 上雞湯	6	
(二十一)宴客菜的製作 III	1. 傳統甜湯 2. 櫻花蝦米糕	6	
(二十二)宴客菜的製作 IV	1. 佛跳牆 2. 清蒸海上鮮	6	
(二十三)宴客菜的製作 V	1. 醃篤鮮 2. 橙汁排骨	6	
(二十四)無菜單料理	1. 無菜單料理的設計 2. 無菜單料理的發想與製作	6	
合計		144節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 自編教材。 3. 多媒體教材。 4. 網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 上課採分組實務操作方式 2. 上課前須加強宣導實習教室使用設備之安全與環境衛生 3. 要求學生有完整服儀及良好的工作習慣與態度。		

表附2-3-03 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	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第二學年 第一學期 第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	了解烘焙起源、定義分類及發展趨勢 了解烘焙起源，並能應用相關技能解決問題。 運用烘焙基本機具 與器具，並能應用具，並能應用科技 在專業實務操作。 運用麵包、蛋糕西式點心等產品製作技巧，能規劃、執行與創新應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙的定義	烘焙的定義 烘焙的起源與分類	12	
(二)烘焙的發展	烘焙食品的發展趨勢	12	
(三)設備與器具	設備與器具介紹	12	
(四)烘焙計算	度量衡單位與換算 烘焙百分比	12	
(五)麵包的知識	定義、起源與發展 分類	12	
(六)麵包的知識	製作方法與流程	12	
(七)麵包的製作 I	軟質麵包製作技能	12	
(八)麵包的製作 II	硬質麵包製作技能	12	
(九)麵包的製作 III	台式麵包製作技能	12	
(十)西式點心製作 I	小西餅類產品製作技能	12	
(十一)西式點心製作 II	奶油空心餅產品製作技能	12	
(十二)西式點心製作 III	糕漿及酥皮式產品製作技能	12	
合計		144節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋:紙筆測驗、課堂觀察、口頭報告、書面報告、實作操作 3. 本校成績評量規範 日常學業成績評量佔30%(上課態度10%、出缺勤狀況10%、服裝儀容10%)，實習成績佔30%(專題作品)，定期評量佔40%(第一次期中考10%、第二次期中考10%、期末考20%)		
教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 國內外相關烘焙等資源。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教師自行選擇適宜之教科書。 2. 蒐集相關資料彙整成冊，並製作學習報告書供學生課前預習及課後書

寫作業用。 3. 本科目為實習科目，上課採教師示範教學，學生分組練習。

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	運用基本西餐烹調機具與工具，並能應用科技在專業實務操作。 運用菜餚裝飾與擺盤，具備欣賞西式菜餚與餐飲美學之素養。 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西餐烹調機具與工具專業術語	西式刀具與手工具的種類	12	
(二)西餐常用食材	西餐常用食材的料理應用	12	
(三)西餐常用辛香調味料	香料與辛香料的認識	12	
(四)基礎西式刀工	刀具使用須知	12	
(五)基本西式烹調法	過水過油的應用	12	
(六)基本西式烹調法	低溫煮的應用	12	
(七)基本西式烹調法	煎的應用	12	
(八)基本西式烹調法	炒的應用	12	
(九)高湯	高湯分類與製作要領 西式湯分類	12	
(十)醬汁	西式醬汁的製作與應用	12	
(十一)主菜	蔬菜類主菜 肉類主菜	12	
(十二)主菜	海鮮類主菜	12	
合計		144節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 操作評量:學生依教師示範製作出成品,教師依照學生成品之外觀 口味等評量學習成果 2. 書面評量:學生書寫報告,內含菜餚食材切割、調味與烹調作法並書寫心得。		
教學資源	自編食譜教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

教材編選 1. 參考歐美各國經典食譜 從中挑選出具當地特色的菜餚 2. 參酌現今食尚風潮, 調整菜餚

呈現風格 2. 考量時節性, 3. 考量食材取得可能, 逐步調整菜單 • 教學方法 1. 教師示範教學掌握課程節

奏, 分段講解與示範 2. 教學帶入各國菜餚的地方特色的風俗民情飲食偏好 3. 分組實習考量個別差異與組

員協調度 4. 評量上考量學生個別差異

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房服務實習
	英文名稱	Practical to Room Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解客房設備、器具與備品。 2. 熟習房務基本技能。 3. 專精操作客房餐飲服務工作。 4. 建立嚴謹、勤勉的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅館商品介紹	1. 了解旅館中所提供的有形商品與無形商品。 2. 了解常見的客房分類方式與名稱。 3. 了解房務部的組織與結構。 4. 分辨房務部各從業人員的工作內容及職責。 5. 培養服務內涵。	4	
(二)客房設備、器具及備品	1. 認識客房各區域空間利用，所含配件及功能。 2. 能正確擺放客房用布巾、消耗性備品及非消耗性備品。 3. 能正確準備客房用布巾數量。 4. 養成愛物惜物的良好生活習慣。 5. 培養平常對各類型旅館差異的觀察能力。	4	
(三)房務基本技能(1)	1. 了解房務作業的概念。 2. 認識房務清潔工作的程序。 3. 了解客房狀況的類別。 4. 熟悉客房清潔前應做的準備。	4	
(四)房務基本技能(2)	1. 練習正確鋪設保潔墊、床單、毛毯、床單，和套入羽絨被套、枕套，架設加床等基本技能。 2. 培養勞動、衛生的生活習慣。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)客房的清潔及維護	1.熟悉客房清潔作業的原則與標準流程。 2.學習客房備品的管控、巡查及補充作業。 3.能正確操作各區域的清潔工作。 4.養成正確操作姿勢與動作，避免職業傷害。 5.培養房務清潔作業時正確的工作態度。	4	
(六)房務鋪設作業(1)	1.熟練撤床作業程序及備品處理原則。 2.了解房務開夜床作業要點及備品準備原則。 3.能使用房務車準備足量的床鋪布巾。	4	
(七)房務鋪設作業(2)	1.能正確操作加床作業並進行鋪設。 2.培養嚴謹的工作態度，要求成品具商業價值。	4	
(八)住客服務(1)	1.了解房務部門對一般住客的基本服務與客房服務的內容。 2.了解管家對特殊身分貴賓的工作職能。	4	
(九)住客服務(2)	1.能正確操作客房餐飲服務工作。 2.能模擬客房布巾送洗作業。 3.愛物惜物延長布巾使用期限。	4	
(十)公共區域的清潔及維護	1.了解旅館公共區域的範圍與清潔作業要點。 2.學習旅館公共區域之天花板、通風口的清潔保養流程。 3.能正確操作與保養各式清潔打掃工具。 4.能將清潔的勞動習慣運用於日常生活中。 5.日常生活能愛物惜物，體諒清潔人員辛勞。	6	
(十一)旅館顧客抱怨及緊急事件處理	1.了解顧客抱怨的成因。 2.能正確處理並面對顧客抱怨與投訴。 3.了解旅館緊急事件的種類與處理機制。 4.學習操作滅火器材。 5.學習使用緩降機。	6	
合計		48節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
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	坊間教材。自編教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教學方法：一般上課、再以分組方式進行操作，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。二、指

定學生作業，由教師評閱，並透過課堂抽問、小考與段考，瞭解學生學習效果。

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	亞洲料理
	英文名稱	Asian Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識亞洲其他國家的飲食特色。 2. 專精刀工與烹飪技巧。 3. 製作日本、韓國、泰越、印度料理。 4. 遵守實習工場安全規則。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)壽司製作	捲壽司 花壽司 散壽司 握壽司手卷	3	
(二)丼飯製作	親子丼 牛丼 蛋包飯	3	
(三)麵食製作	鍋燒烏龍麵 叉燒拉麵 綠藻涼麵	6	
(四)煮、蒸、鍋物	關東煮 茶碗蒸 土瓶蒸 海鮮寄世鍋 壽喜燒	6	
(五)炸物	日式炸蝦 日式炸豬排 野菜天婦羅	6	
(六)湯鍋	部隊鍋 泡菜鍋 辣牛肉湯 大醬湯人參雞湯	6	
(七)韓式主菜主食	辣炒年糕韓式炸醬麵 韓式炸雞韓式拌飯 紫菜飯捲	6	
(八)韓式點心小菜	泡菜煎餅 海鮮煎餅 煎餃 涼拌冬粉 黃瓜泡菜 泡菜蘿蔔	6	
(九)泰國料理	打拋豬肉 月亮蝦餅 金錢蝦餅 涼拌青木瓜 涼拌海鮮 清蒸檸檬魚 椒麻雞 蝦醬空心菜 綠咖哩雞 紅咖哩雞 泰式炒河粉	6	
(十)越南料理	越式春捲 沙嗲肉串 咖哩螃蟹 啤酒蝦越式煎班燒 魚酸湯	6	
(十一)南洋料理	海南雞飯 肉骨茶 海鮮豆腐煲 巴東牛肉 緬式咖哩 牛腩煲	6	
(十二)印度前菜與咖哩	酸奶沙拉 炸咖哩角 羊肉串燒 雙醬咖哩 蝦 香料 烤雞 咖哩魚 南瓜咖哩腰果香料雞	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十三)印度主食甜品	印度飛餅 印度薄餅 茄汁羊排 風味蔬菜飯 番紅花燉飯 白汁扁豆 羊肉飯 印度奶茶 芒果酸奶 椰汁棉花糕…	6	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育		
學習評量 (評量方式)	1. 依教師示範 製作烹調出成品 依照學生成品之外觀 口味等評定學習成果 2. 學生書寫報告 內含菜餚食材切割 調味與烹調作法 並書寫心得		
教學資源	食譜教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 參考數種版本食譜 從中挑選出具有當地特色的菜餚 2. 選擇食譜應考量實習場地設備與學生製作能力 還有食材購買地點		

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	歐式料理
	英文名稱	European Western Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識歐美其他國家的料理食材與特色。 2. 了解更多烹飪技法。 3. 專精精緻法式料理，義式料理、美式料理、德式料理的能力。 4. 遵守實習工場的安全規則。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)精緻法式料理	精緻法式冷前菜：鮭魚慕斯肉凍	10	
(二)經典法式料理	1. 精緻法式熱前菜：香煎鵝肝佐野菜油醋汁 2. 精緻法式湯品：法式卡布奇諾蕈菇濃湯 馬賽魚湯	10	
(三)義式地方料理	1. 精緻法式主菜：韃靼牛肉佐松露油 2. 法式香草烤羊背 3. 法式主食：普羅旺斯漁夫燉飯	12	
(四)義式地方特色料理	面具麵包	10	
(五)墨西哥料理	1. 湯：義式蔬菜湯 2. 前菜：托斯卡尼開胃菜	10	
(六)南美料理	烤什錦蔬菜	10	
(七)美式料理	主食類：手工義大利麵餃	10	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	1. 操作評量：學生依教師示範製作出成品，教師依照學生成品之外觀 口味等評量學習成果 2. 書面評量：學生書寫報告，內含菜餚食材切割、調味與烹調作法並書寫心得。		
教學資源	自編食譜教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

- 教材編選 1. 參考歐美各國經典食譜 從中挑選出具當地特色的菜餚 2. 參酌現今食尚風潮, 調整菜餚呈現風格 2. 考量時節性, 3. 考量食材取得可能, 逐步調整菜單
- 教學方法 1. 教師示範教學掌握課程節奏, 分段講解與示範 2. 教學帶入各國菜餚的地方特色的風俗民情飲食偏好 3. 分組實習考量個別差異與組員協調度 4. 評量上考量學生個別差異

表附2-3-08 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	Fruits and Vegetables Carving Arts
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識蔬果切雕的材料、特色、工具、方法。 2. 專精蔬果切雕技法。 3. 建立蔬果切雕藝術之鑑賞力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 蔬果切雕藝術簡介 2. 蔬果切雕材料之認識與選擇 3. 蔬果切雕之工具種類與保養 4. 蔬果切雕作品之保存	9	
(二)基礎刀法介紹	1. 直刀法 2. 推刀法 3. 拉刀法 4. 滾刀法 5. 蝴蝶刀法	9	
(三)盤飾	1. 盤飾之基本原則及技法 2. 平面盤飾 3. 立體盤飾	9	
(四)摺花	1. 摺花之基本技法 2. 基本摺花 3. 立體摺花 4. 立體翻花 5. 串摺花	9	
(五)圓槽刀雕法	1. 圓槽刀雕法之工具、材料 2. 圓槽刀雕法基本技法 3. 圓槽刀雕法之應用	9	
(六)黏花	1. 黏花枝基本技法 2. 黏花之應用法	9	
(七)單面雕法	1. 單面雕法基本技巧 2. 單面雕法之應用-花草 3. 單面雕法之應用-動物	9	
(八)立體雕法	1. 立體雕法之基本技巧 2. 立體雕法之應用-花草 3. 立體雕法之應用-動物	9	
合計		72節	

<p>議題融入</p>	<p> <input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 </p>
<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>1. 配合授課進度，針對技能部分施以實作評量，以便即時了解績學績效，並督促學生達成學習目標 2. 評量內容應兼顧認知、技能及情意 3. 評量方式注重個人實作，培養蔬果切雕之技法</p>
<p>教學資源</p>	<p>1. 教學時運用實物，各項教學媒體，以提昇學習興趣 2. 廣泛蒐集相關資訊，充實學生相關知能 3. 邀請業界相關人士，舉辦專業知能之講座</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 1. 教材內容及排序安排，宜參照教材大綱之內涵，並符合教學目標 2. 教學內容宜採循序漸進，使學生逐步學習切雕之技能</p>

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心
	英文名稱	Chinese Refreshment
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識中式點心的淵源與文化 2. 熟練設備及工具的正确操作方法及管理方式 3. 認識各種點心材料之特性 4. 實習操作點心製作技能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論	1. 中式米麵食加工原料介紹 2. 中式米麵食器具之介紹 3. 中式米麵食之分類	12	
(二) 麵食類	燒餅類麵食：蟹殼黃、芝麻醬燒餅、發麵燒餅、蔥燒餅	12	
(三) 麵食類	麵粉類麵食：蒸蛋糕、馬拉糕、黑糖糕、發糕	12	
(四) 米食類	米粒類：油飯、珍珠丸子、廣東粥、八寶粥	12	
(五) 米食類	漿(粿)粉類：碗粿、麻糬、芋粿巧	12	
(六) 綜合應用	麵食與米食綜合應用之產品製作	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 以綜合討論、實習報告及實作成品實施學習過程評量 2. 以平時測驗、實作測驗及期末考試實施總結性評量		
教學資源	教室及實習教室、教科書、媒體教材、網路數位資訊等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依教材內容理論課程搭配實作進度教學，以增強記憶、理解力，並提高學習興趣。 2. 參閱各項相關資訊，配合教材內容來補充。 3. 實作與理論配合，提高學習效果 4. 本科目為實習科目，至工場實習需分組上課。		

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點烘焙
	英文名稱	Baking Food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解各國之傳統餅乾烘焙點心 2. 熟練設備及工具之正確操作方法及管理方式 3. 認識各種點心材料之特性 4. 實習熟練西式點心製作技能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 常見器具介紹 2. 基本食材介紹	9	
(二)餅乾實作	1. 軟式小西餅	9	
(三)餅乾實作	鬆酥小西餅	10	
(四)餅乾實作	海綿類小西餅麵糊製作	11	
(五)餅乾實作	蛋白類小西餅麵糰製作	11	
(六)餅乾實作	酥硬小西餅	11	
(七)餅乾實作	花式小西餅	11	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	1. 以綜合討論、實習報告及實作成品實施學習過程評量 2. 以平時測驗、實作測驗及期末考試實施總結性評量		
教學資源	教室及實習教室、教科書、媒體教材、網路數位資訊等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依教材內容理論課程搭配實作進度教學，以增強記憶、理解力，並提高學習興趣。 2. 參閱各項相關資訊，配合教材內容來補充。 3. 實作與理論配合，提高學習效果 4. 本科目為實習科目，至工場實習需分組上課。		

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會料理
	英文名稱	Banquet Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解各式節慶宴會活動相關料理。 2. 了解餐飲業宴會管理之基礎觀以及標準作業流程。 3. 練習學生具備宴會菜餚製備能力。 4. 遵守實習工場安全規則。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會的基本概念	1. 宴會工作職掌與組織架構。 2. 瞭解宴會服務內容與管理。 3. 熟悉宴會服務流程。	8	
(二)宴會的設備與器具	1. 各式宴會擺設。 2. 機具設備保養與管理。	8	
(三)中餐宴客菜系介紹	1. 熟悉中國各省地理位置及傳統文化。 2. 了解各菜系特色及製作原則。	8	
(四)中餐閩粵風味菜系	1. 福建菜製作:佛跳牆、八寶紅蟳飯、班指干貝 2. 廣東菜製作:咕咾肉、XO醬炒鮮貝、蠔油芥藍牛肉、廣式炒麵。	8	
(五)中餐川湘風味菜系	1. 四川菜製作:宮保雞丁、麻婆豆腐、魚香烘蛋、豆瓣魚、怪味雞、家常茄子。 2. 湖南菜製作:東安子雞、酥烤素方。	8	
(六)中餐江浙風味菜系	1. 江蘇菜製作:揚州炒飯、松鼠魚、無錫肉骨頭、砂鍋獅子頭、文思豆腐。 2. 浙江菜製作:東坡肉、宋嫂魚羹、蜜汁火方、西湖醋魚、龍井蝦仁、寧式鱸絲、荷葉粉蒸肉、辣椒鑲肉、上海菜飯、紹興醉雞、無錫排骨。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)中餐京魯風味菜系	1. 北京菜製作:京醬肉絲、涮羊肉、芙蓉雞片 2. 山東菜製作:九轉大腸、三彩大蝦、油爆雙脆、焦溜松花蛋、四喜丸子。	8	
(八)傳統台灣風味菜系	台灣菜製作:肉粽、三杯雞、麻油雞、薑母鴨、西魯肉、麻油雙腰、鳳梨蝦球、蔞豉鮮蚶。	8	
(九)宴客菜的設計及製作	1. 宴客菜專案菜單設計。 2. 宴客菜的製作。 3. 宴客菜的應用及成果發表。	8	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便修正教學成效，並度促學生達成學習目標。 2. 教師按照每周單元內容指派學生繳交學習成果報告書。 3. 期中針對認知部分實施紙筆測驗評量。 4. 期末技能成果分享，以組為單位製備指定料理，由教師及他組同學一同評鑑。 5. 評量方式採觀察、報告書、實作等多元評量方式辦理。		
教學資源	1. 實習工廠設備、教師教學廣播系統。 2. 利用圖書資源、網路資源充實教學內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師自行選擇適宜之教科書。 2. 蒐集相關資料彙整成冊，並製作學習報告書供學生課前預習及課後書寫作業用。 3. 本科目為實習科目，上課採教師示範教學，學生分組練習。		

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產品經營銷售
	英文名稱	Product Management and Sales
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解品牌及品牌權益。 2. 了解品牌經理人工作。 3. 專精提升品牌價值的能力。 4. 熟悉顧客與市場力量，市場機會。 5. 遵守商業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 緒論	1. 認識產品的定義 2. 了解經營的範疇 3. 消費者的定位與介紹	9	
(二) 品牌定位	1. 說明品牌的特性 2. 了解品牌在行銷管理所扮演的角色 2. 比較不同的品牌權益 3. 正確比較與改進品牌權益四大模式之優缺點	9	
(三) 品牌建立	1. 建立、衡量與經營品牌權益 2. 明白正確運用品牌權益於不同產品項目及市場區隔	9	
(四) 產品銷售	1. 規劃及發展品牌策略的重要決策 2. 可以建立強有力之行銷競爭地位	9	
(五) 銷售技巧	1. 明白各種整合品牌行銷活動 2. 餐飲銷售技巧的應用 3. 針對市場行銷進行合理規劃	9	
(六) 消費者心理	1. 明白消費者心態 2. 創造品牌與顧客之共鳴	9	
(七) 實例經營與分享	1. 了解行銷投資之投資報酬率(ROI) 2. 正確整合公司內部與外部行銷活動 3. 探討品牌之未來發展方向	9	
(八) 實例經營與分享	探討品牌之未來發展方向	9	
合計		72節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 考核學生對單元內容的熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 教學中注意學生學習情況及評量結果，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。
教學資源	1. 教科書、電腦、投影設備、教學廣播系統。 2. 利用圖書資源、網路資源，充實教學內容。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教學方法：一般上課及單元練習。 2. 教學評量：平時成績(30%)，含平時考核書面報告考核及口頭報告考核(30%)期末考(40%)。 3. 指定學生作業，由教師評閱，並透過課堂抽問、小考與段考，瞭解學生學習效果。</p>

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅實務
	英文名稱	Practical to Tourism & Hospitality Industry
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識觀光餐旅相關產業的特性及經營實務。 2. 培育觀光餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業知能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲業(1)	1. 餐飲業的特性 2. 餐飲業的類別與餐廳種類	6	
(二)餐飲業(2)	1. 餐飲業的組織與部門 2. 餐飲業的經營概念實務	6	
(三)旅行業(1)	1. 旅行業的特性 2. 旅行業的類別與旅行社的種類	6	
(四)旅行業(2)	1. 旅行業的組織與部門介紹 2. 旅行業的經營概念實務	6	
(五)旅館業(1)	1. 旅館業的特性 2. 旅館業的類別與客房種類	6	
(六)旅館業(2)	1. 旅館業的組織與部門介紹 2. 旅館業的經營概念實務	6	
(七)觀光餐旅業的發展	觀光餐旅業發展的方向	6	
(八)觀光餐旅業的概況	觀光餐旅業的概況 疫情下觀光餐旅業的轉型	6	
合計		48節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量		
教學資源	1. 圖書館之中外觀光餐旅相關之圖書資料。 2. 中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 3. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。
2. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。
3. 蒐集餐旅產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。

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輪調式建教合作班基礎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	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	基礎烘焙實作	14
2	職業安全衛生	4	2	中式點心實作	14
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	餐飲服務實作	22
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	基礎中餐實作	22
5	群育活動	6	5	基礎西餐實作	14
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	飲料調製實作	14
			7	餐飲衛生與安全	6
			8	食物學	6
			9	餐旅業導論	6
合計		26	合計		118
總計					144

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輪調式建教合作班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表 (以科為單位, 1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	基礎烘焙實作	1 烘焙設備安全認知	14
		2 烘焙材料認識	
		3 烘焙設備清潔與保養	
		4 麵包製作原理介紹	
		5 麵包實作	
2	中式點心實作	1 中式水調和類麵食	14
		2 中式糕漿皮類麵食	
		3 中式酥油皮類麵食	
3	餐飲服務實作	1 基本服勤技巧	22
		2 餐飲禮儀	
		3 迎賓接待禮儀	
4	基礎中餐實作	1 中餐烹調原理	22
		2 基本烹調方法	
		3 刀工認識與應用	
5	基礎西餐實作	1 西餐烹調概論	14
		2 常用西餐烹調方法介紹	
		3 簡易西餐製作	
6	飲料調製實作	1 非酒精飲料	14
		2 飲料調製	
		3 咖啡調製	
7	餐飲衛生與安全	1 餐飲衛生安全的重要性	6
		2 餐飲從業人員的安全與衛生管理	
		3 食物中毒種類	
8	食物學	1 食物與健康的關係	6
		2 食物與餐飲的關係	
		3 食物與營養的關係	
		4 食物製備原理	
9	餐旅業導論	1 餐旅從業人員的職場倫理與道德	6
		2 餐旅從業人員的職場溝通與禮儀	
		3 餐旅職場中的性別平等與歧視	
合計			118

附件四、實習式群科課程表