

附件

實用技能學程

備查文號：新北市政府教育局中華民國113年1月25日新北教技字第 1130168999 號函備查

高級中等學校課程計畫

新北市立淡水高級商工職業學校

學校代碼：013434

實用技能學程課程計畫書

本校113年1月8日113學年度第2次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)

中華民國113年1月30日

目錄

學校基本資料	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	10
課程發展委員會組織要點	10
伍、課程規劃與學生進路	13
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	13
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	14
陸、群科課程表	16
一、教學科目與學分(節)數表	16
二、課程架構表	18
三、科目開設一覽表	19
柒、團體活動時間實施規劃	21
捌、學校課程評鑑	22
學校課程評鑑計畫	22
附件二：校訂科目教學大綱	39

學校基本資料

學校校名	新北市立淡水高級商工職業學校		
普通型高中	學術群：普通科		
技術型	專業群科	農業群：園藝科 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	電機與電子群：資訊科、電子科、控制科、電機科 商業與管理群：商業經營科、會計事務科、資料處理科
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
其他			
進修部	餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程(夜)	餐旅群：餐飲技術科		
特殊類型	服務群：門市服務科、旅館服務科		

壹、依據

一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。

二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

六、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。



貳、學校現況

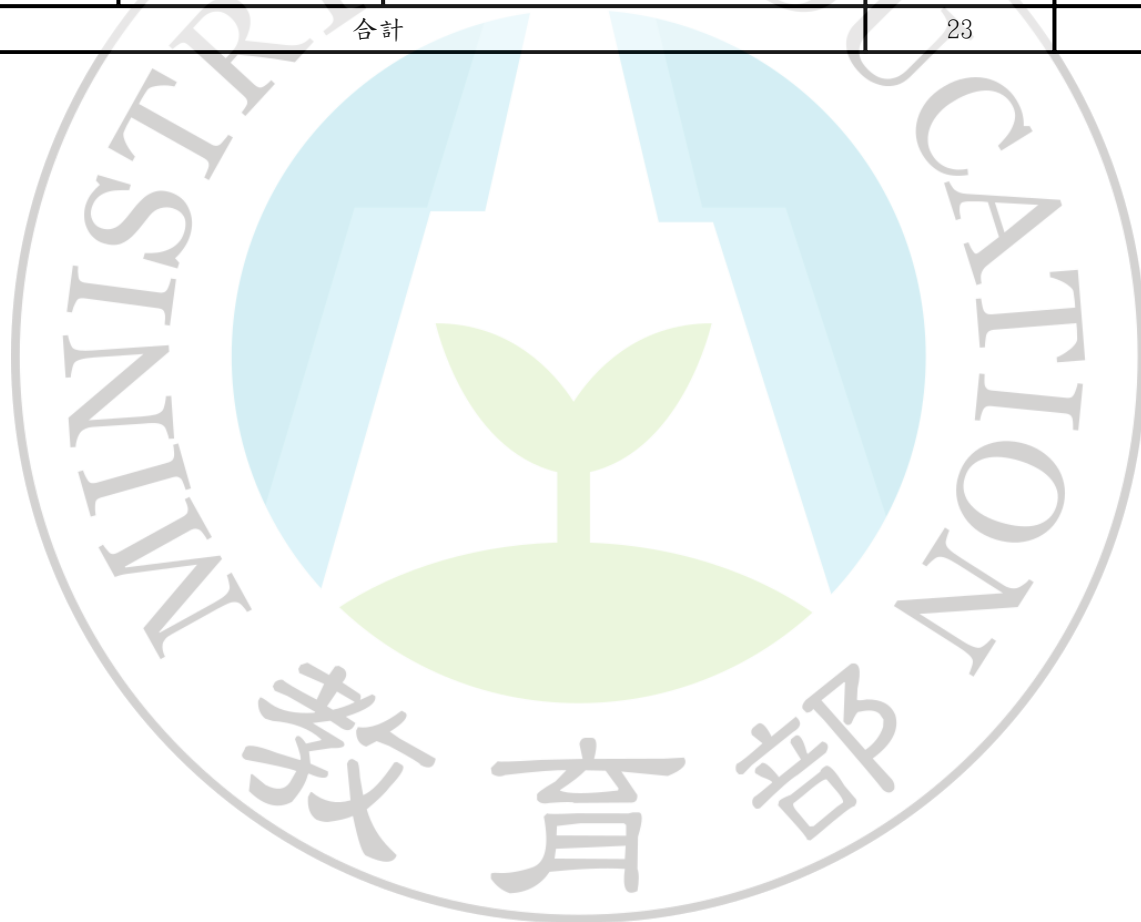
一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型 高中	學術群	普通科	4	129	4	119	4	115	12	363
技術型 高中	電機與電子群	資訊科	2	68	2	57	2	64	6	189
	電機與電子群	電子科	2	70	2	54	2	57	6	181
	電機與電子群	控制科	2	57	1	24	2	44	5	125
	電機與電子群	電機科	2	71	2	58	2	60	6	189
	商業與管理群	商業經營科	2	65	2	65	2	49	6	179
	商業與管理群	會計事務科	2	56	2	46	2	58	6	160
	商業與管理群	資料處理科	2	67	2	53	2	61	6	181
	農業群	園藝科	2	56	2	57	2	63	6	176
	餐旅群	餐飲管理科	2	69	2	61	2	65	6	195
	服務群	門市服務科	2	18	2	24	1	15	5	57
	服務群	旅館服務科	0	0	0	0	1	14	1	14
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	26	1	12	1	23	3	61
實用技能學程 (夜)	餐旅群	餐飲技術科	0	0	0	0	1	13	1	13
合計			25	752	24	630	26	701	75	2083

二、核定科班一覽表
表2-2 113學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通科	4	35
技術型高中	電機與電子群	資訊科	2	35
	電機與電子群	電子科	2	35
	電機與電子群	控制科	2	35
	電機與電子群	電機科	2	35
	商業與管理群	商業經營科	2	35
	商業與管理群	會計事務科	2	35
	商業與管理群	資料處理科	2	35
	農業群	園藝科	2	35
	餐旅群	餐飲管理科	2	35
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	35
合計			23	805



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

讓學生的知識、技能以及天賦潛力獲得充分發展，成為關懷世界、具備全球移動力的專業人才。



二、學生圖像

專業精進：具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度

精進專業技術

強化知識知能

參與特色課程

自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情

提升閱讀理解

學習解決問題

建構系統思考

國際素養：具備尊重多元之國際觀念、全球移動之專業能力

跨文化溝通力

尊重多元文化

瞭解全球議題

溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力

培養溝通能力

提高資媒素養

培養領導能力

突破創新：具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力

推動跨域學習

提升實作能力

精進專題競賽

社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力

參與社會服務

涵養道德品格

涵詠公民意識



新北市淡水商工學校課程地圖素養指標

課程主題	適性揚材、專業應用		
核心價值	追求自我實現的世界公民		
課程脈絡	探索—理解—永續		
課程主軸	專業自主	國際溝通	創新永續
課程核心議題	區域發展 設計思考 專業精進	環境生態 國際理解 全球夥伴	未來產業 社會責任 永續城市
學生圖像	專業精進、自主行動、國際素養、溝通合作、突破創新、社會參與		
學生素養指標			
專業精進:具備務實致用的專業知能、持續精進之求知態度	1-1 持續主動學習 維持恆毅學習與探究知能的信念和態度。	1-1-1 自我監督 能建立主動學習態度，堅持且專注深化自我思考力與行動力。	
		1-1-2 獨立思考 能保持好奇心與學習熱忱，運用方法自主思辨與解決問題。	
	1-2 進行脈絡理解 有條理分析文化形成的情境及因果關係。	1-2-1 沿革探索 能運用工具，蒐集、識讀及統整資料。	
		1-2-2 脈絡分析 能思辨及分析事件的因果關係。	
	1-3 發展系統思考 理解系統架構，提出假設，預測結果，解決複雜問題。	1-3-1 問題覺察 能覺察及發現問題，並提出假設與預測。	
		1-3-2 全局思考 能整體組織思考，找出核心解決方法。	
自主行動:具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情	2-1 掌握自我管理 了解自己長處與價值，在群我中做出貢獻	2-1-1 時間管理 能規劃時間運用順序，堅定紀律專注執行。	
		2-2-2 情緒管理 能學習自我調整，建立自信，選擇正向思考。	
	2-2 統整資訊蒐集 主題蒐查資料、查詢應用於主題內容。	2-2-1 資訊搜索 能運用資訊蒐集、理解及應用。	
		2-2-2 統整分析 能彙整資訊表達主題的關係。	
	2-3 體現責任意識 透過自我約束及要求，表現盡本分及可信賴的言行。	2-3-1 承擔責任 能意識自己即為學習主體，態度主動積極，表現	
		2-3-2 自我賦權 能透過自主學習，建構自我學習的知識與方法。	

學生素養指標		
國際素養:具備多元之國際觀念、全球移動之專業能力	3-1 表述自我觀點 依據證據，運用多元媒介，清楚有條理表達自我想法。	3-1-1 形成觀點 能具備思辨能力，依據證據提出觀點。
	3-2 跨域溝通合作 透過溝通、融會、串聯跨域知識，並合作完成任務。	3-1-2 表達觀點 能有效利用各種符號及工具，表達思想或見解。
		3-2-1 專業統整 能運用專業知識，並於不同情境展現所學。
		3-2-2 團隊合作 能有效溝通，調和歧見，取得共識，促進異質團體
	3-3 發表專題研究 蒐集及閱讀文獻資料，運用策略，完成專題寫作及發表。	3-3-1 閱讀探究 能針對主題蒐集資料，有系統地閱讀、分析、比
		3-3-2 專題發表 能組織、統整資料，產出符合主題之研究，並進行高品質發表。
溝通合作:具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力	4-1 掌握他人見解 擷取完整資訊，並正確詮釋他人見解。	4-1-1 擷取訊息 能客觀、完整、正確地聆聽及理解訊息。
		4-1-2 詮釋他人 能詮釋及整合他人觀點。
	4-2 評價多元觀點 以多元角度理解問題，並進行批判性思考。	4-2-1 觀點理解 能提出自身觀點，接納與尊重他人想法。
		4-2-2 思考批判 能持開放客觀態度，理性檢視與反思。
	4-3 探索自我概念 透過經驗反省、他人反饋，漸進自我與團隊	4-3-1 認識自我 能了解自己的身心成長歷程與變化。
		4-3-2 悅納特質 能接受與理解自我特質差異，肯定自我價值。
突破創新:具備跨領域合作積極態度、解決問題之執行能力	5-1 跨域溝通合作 透過溝通、融會、串聯跨域知識，並合作完成任務。	5-1-1 專業統整 能運用專業知識，並於不同情境展現所學。
		5-1-2 團隊合作 能有效溝通，調和歧見，取得共識，促進異質團體
	5-2 執行行動方案 運用各項資源與方法執行方案，並進行滾動式修正，達到有效成果。	5-2-1 運用資源 能組織知識，統整資源，找出適當方法。
		5-2-2 修正方案 能依步驟執行並進行滾動式修正，達到有效成果。
	5-3 達成團隊實現 評估成效，分享團隊成功經驗。	5-3-1 評估成效 能依方案目標檢核成效，評估達成度。
		5-3-2 分享經驗 能以多元方式呈現解決問題之歷程，並引發他人動機，共同參與行動。

學生素養指標		
社會參與:具備 關懷社會之積極 態度、職業道德 之實現能力	6-1 關懷社會議題 敏銳察覺社會議題，主動同理關懷社會。	6-1-1 敏覺議題 能觀察社會現象，思考公共議題。
		6-1-2 同理關懷 能運用同理心，理解他人，關懷群己。
	6-2 提出解決策略 分析議題並提出解決策略。	6-2-1 分析議題 能分析與議題相關之不同看法。
		6-2-2 提出策略 能運用先備經驗，提出解決問題的步驟及方法。
	6-3 執行行動方案 運用各項資源與方法執行方案，並進行滾動式修正，達到有效成果。	6-3-1 運用資源 能組織知識，統整資源，找出適當方法。
		6-3-2 修正方案 能依步驟執行並進行滾動式修正，達到有效成果。

肆、課程發展組織要點

新北市立淡水高級商工職業學校

課程發展委員會組織要點

107年8月29日校務會議通過

112年2月13日校務會議通過

一、依據教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A號令發布修正及110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號令發布修正之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、組織:本校課程發展委員會(以下簡稱本會)置委員若干,均為無給職,任期1年(每年8月1日至次年7月31日),連選得連任,其組成方式如下:

(一)學校行政人員代表 8

人:校長、教務主任、學務主任、輔導主任、實習主任、總務主任、圖書館主任、進修部主任。

(二)科主任、召集人代表16人或12人

1、專業群科課程:專業群科主任、特教、國文、英文、數學、社會領域、自然領域、藝能科領域(含健體、藝術、綜合活動、科技)各領域(學科)召集人共16人。

2、普通科課程:專業群科主任代表、普通科、特教、國文、英文、數學、社會領域、自然領域、健體、藝術、綜合活動、科技領域(學科)召集人共12人。

(三)導師代表:專業群科、普通科及特教導師代表各1人。

(四)產業專家(或社區)代表、專家學者、家長代表及學生代表各1人。

(五)111學年度組織成員名單:

1、學校行政人員代表 8

人:校長、教務主任、學務主任、輔導主任、實習主任、總務主任、圖書館主任、進修部主任。

2、科主任、召集人代表16人或12人

(1)專業群科16人:資料處理科主任、會計事務科主任、商業經營科主任、園藝科主任、餐飲管理科主任、資訊科主任、電子科主任、控制科主任、電機科主任、特教老師、國文老師、英文老師、數學老師、社會領域老師、自然領域老師、藝能老師。

(2)普通科課程12人:專業群科主任代表、普通科老師、特教老師、國文老師、英文老師、數學老師、社會領域老師、自然領域老師、健體老師、藝術老師、綜合活動老師、科技領域老師。

3、導師代表:專業群科導師、普通科導師、特教導師。

4、產業專家(或社區)代表、專家學者及學生代表。

三、職掌:

(一)規劃學校總體課程計畫;充分考量學校條件、社區特性、家長期望、學生需要等相關因素,結合全體教師和社區資源,發展學校本位課程,並審慎規劃本校專業群科及普通科總體課程計畫。

(二)審核各科課程綱要專案小組之教學計畫。

(三)審核教師自編教科用書。

(四)研訂「教科用書評選及採用辦法」。

(五)研訂各學習領域之學習節數及選修課程。

(六)依教育行政主管機關「學生成績評量辦法」,訂定補充規定。

(七)擬定教師成長活動。

(八)評議教學、評量或課程之重大爭議及衝突。

(九)定期評估、檢討、改進學校課程計畫、單元教學活動、教科用書、教學與評量方法、學生學習結果等課程問題。

(十)處理課程相關問題。

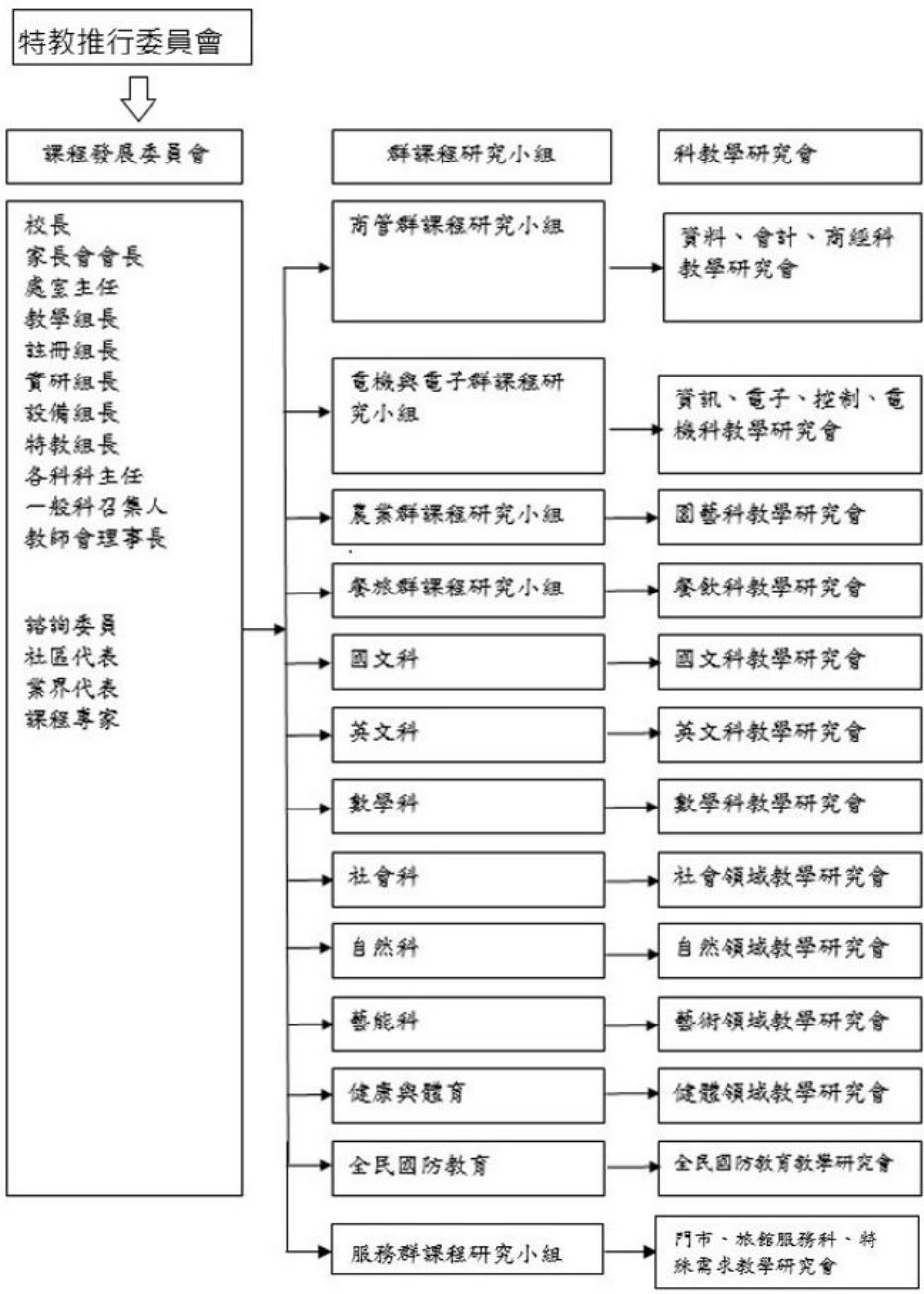
四、運作方式:

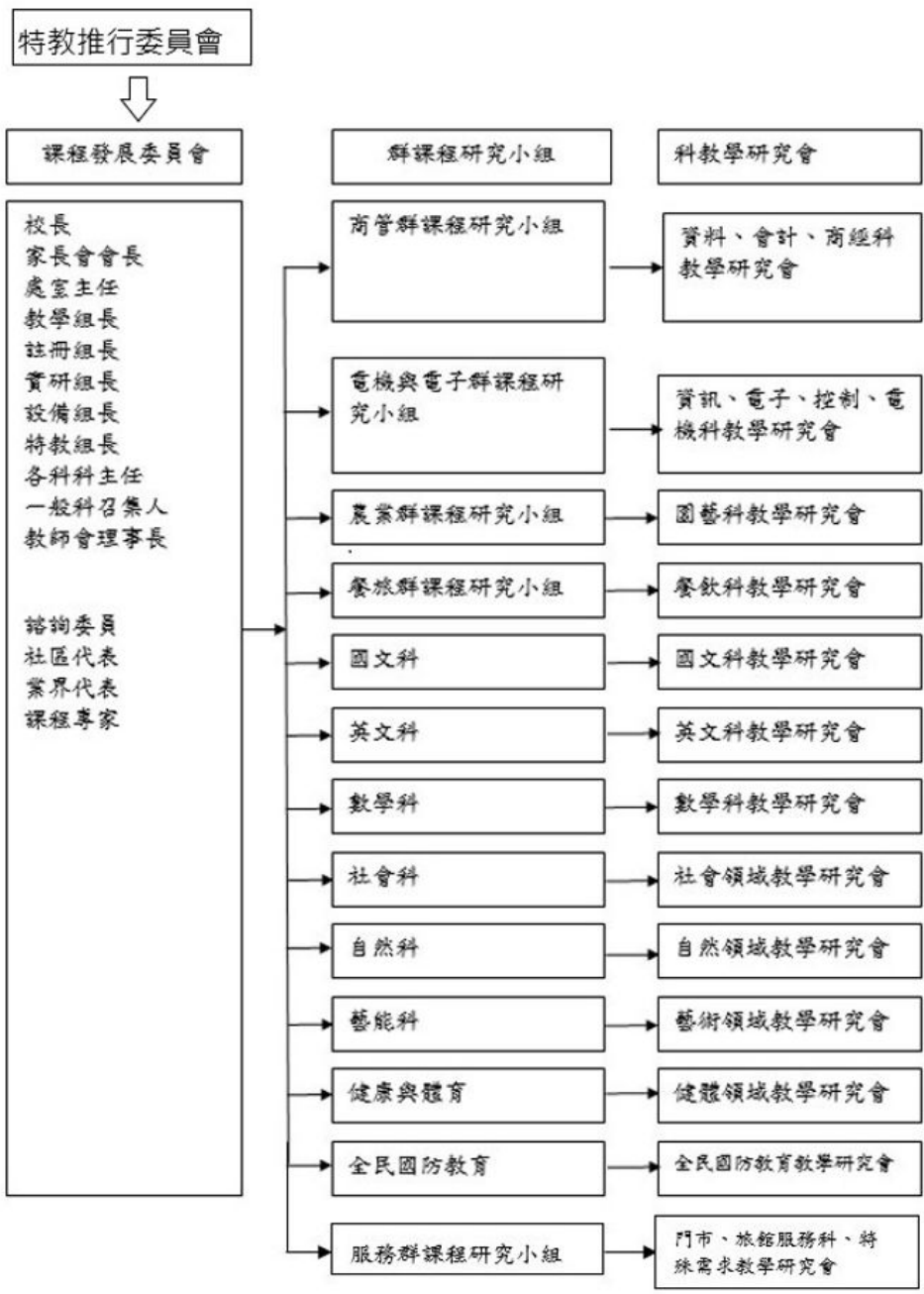
(一)本會會議由校長主持,教務主任召集之,置秘書由教學組長(專業群科課程)及試務組長(普通科課程)擔任,助理由教學組幹事擔任,負責會議相關事宜。

(二)本會會議應有3分之2以上委員出席始能開會,並經出席委員過半數之通過始得決議,出席人數不足,得改開座談會,其決議事項,應提請下次會議追認之。

(三)本會每學期1次,必要時得召開臨時會議。

(四)本會開會時得視事實需要邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。





伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培養主動了解餐飲專業知識及技能之專業人才
2. 培養成為餐飲內場烹調製備人才
3. 培養餐旅從業人員具備觀光外語聽力與口語表達
4. 培養終身學習的能力且能熱心公益、關懷社會的人才



二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 1. 烘焙點心製作人員 2. 中西餐外場服務人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐飲內場專業知識與熟悉各項餐飲器材操作能力 2. 具備專業餐飲外場基本操作及辦理各類型餐會能力 3. 具備熱心公益、參與公共事務及回饋社會的能力</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品(丙級)：對應校訂必修「烘焙實務」</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>食物學4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐旅管理4學分 <input type="checkbox"/>宴會設計與管理4學分 <input type="checkbox"/>旅遊管理4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>烘焙實務10學分 2.2 校訂選修：</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 1. 飯店、連鎖餐廳、中西餐外場服務人員 2. 中餐助理廚師 3. 飲料調製人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐飲內場專業知識與熟悉各項餐飲器材操作能力 2. 具備專業餐飲外場基本操作及辦理各類型餐會能力 3. 具備觀光外語表達、溝通合作能力及創新的思維 4. 具備熱心公益、參與公共事務及回饋社會的能力 5. 具備勞動權益、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度</p> <p>3. 檢定職類： 以下檢定職類三選1 飲料調製(丙級)：對應部定必修「飲料實務」 餐飲服務技術(丙級)：對應部定必修「餐飲服務技術」 中餐烹調(葷食、素食)(丙級)：對應校訂選修「中餐烹調實務」</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分 <input checked="" type="checkbox"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅英語會話4學分 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調實務8學分 <input type="checkbox"/>日式料理實作8學分 <input checked="" type="checkbox"/>客房實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/>桌邊烹調4學分</p>

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 1. 飯店、連鎖餐廳、中西餐外場服務人員 2. 西餐助理廚師 3. 烘焙點心製作人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐飲內場專業知識與熟悉各項餐飲器材操作能力 2. 具備專業餐飲外場基本操作及辦理各類型餐會能力 3. 具備觀光外語表達、溝通合作能力及創新的思維 4. 具備熱心公益、參與公共事務及回饋社會的能力 5. 具備勞動權益、職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度</p> <p>3. 檢定職類： 以下檢定職類三選1 西餐烹調(丙級)：對應校訂選修「西餐烹調實務」 中式麵食加工(丙級)：對應校訂選修「點心製作實務」 中式米食加工(丙級)：對應校訂選修「點心製作實務」</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 觀光餐旅英語會話4學分 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/> 專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 西餐烹調實務8學分 <input type="checkbox"/> 餐旅主題實務8學分 <input type="checkbox"/> 點心製作實務10學分</p>

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位,1科1表)
113學年度入學學生適用(夜間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美語	2	1	1					
		英語文	4	2	2					
		數學	數學	4	2	2				
		社會	歷史	4				2		
	地理					2				
	公民與社會									
	自然科學	物理	4							
		化學				2				
		生物					2			
	藝術	音樂	4	2						
		美術								
		藝術生活							2	
	綜合活動	生命教育	4							
		生涯規劃						2		
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技								
		資訊科技			2					
	健康與體育	體育	2	1	1					
		健康與護理	2	1	1					
		全民國防教育	2					1	1	
	小計	38	12	12	4	4	3	3		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2						
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3				
	飲料實務	6			3	3				
	小計	16	2	2	6	6	0	0		
	部定必修學分合計	54	14	14	10	10	3	3		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位, 1科1表)
113學年度入學學生適用(夜間上課) (續)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0		
	專業科目	8學分 5.80%	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2	
			小計	8	0	0	2	2	2	2	
	實習科目	16學分 11.59%	專題實作	4					2	2	
			職涯體驗	2			1	1			
			烘焙實務	10	5	5					本校課程規劃所需, 實用技能學程為夜間授課, 每節時數僅45分鐘, 且烘焙實務課程尚需發酵烘烤等時間較為長, 請准予同意開設此課程。
			小計	16	5	5	1	1	2	2	
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0		
	必修學分數合計			24	5	5	3	3	4	4	
	校訂選修	一般科目	10學分 7.25%	國學概要	4					2	2
語文表達及應用				2			1	1			
運動與健康				4			1	1	1	1	
應選修學分數小計				10	0	0	2	2	3	3	校訂選修一般科目開設10學分
專業科目		8學分 5.80%	食物學	4	2	2					
			餐旅管理	4	2	2					同科單班(3選1)
			宴會設計與管理	4	2	2					同科單班(3選1)
			旅遊管理	4	2	2					同科單班(3選1)
			應選修學分數小計	8	4	4	0	0	0	0	校訂選修專業科目開設16學分
實習科目		42學分 30.43%	中餐烹調實務	8			4	4			同科單班(2選1)
	西餐烹調實務		8					4	4		
	日式料理實作		8			4	4			同科單班(2選1)	
	餐旅主題實務		8					4	4		
	客房實務		4			2	2				
	桌邊烹調		4			2	2				
	點心製作實務		10					5	5	本校課程規劃所需, 實用技能學程為夜間授課, 每節時數僅45分鐘, 且點心實務課程尚需發酵烘烤等時間較為長, 請准予同意開設此課程。	
應選修學分數小計	42	0	0	8	8	13	13	校訂選修實習科目開設50學分			
校訂選修科目	特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設0學分	
	選修學分數合計			60	4	4	10	10	16	16	
	校訂必修及選修學分上限合計			84	9	9	13	13	20	20	
	學分上限總計			138	23	23	23	23	23	23	
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2		
每週總上課節數			150	25	25	25	25	25	25		

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
113學年度入學學生適用(夜間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38 學分	38	27.54%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.90%	系統設計		
	實習科目		12	8.70%			
	合 計			54	39.13%	系統設計	
校 訂	必 修	一般科目	80-84 學分	0	0.00%	系統設計	
		專業科目		8	5.80%	系統設計	
		實習科目		16	11.59%	系統設計	
	選 修	一般科目		10	7.25%	系統設計	
		專業科目		8	5.80%	系統設計	
		實習科目		42	30.43%	系統設計	
	合 計				84	60.87%	系統設計
	實習科目學分數			至少40學分	58	42.03%	系統設計
應修習學分數		138學分		138節	系統設計		
六學期團體活動時間合計		12節		12節	系統設計		
上課總節數		150節		150節	系統設計		
課 程 實 施 規 範 畢 業 條 件	1. 應修習學分數138學分，畢業及格學分數至少為132學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。						

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。
2. 上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年		
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	
部定科目	語文	本土語文	→ 本土語文	→	→	→	→	
		國語文	→ 國語文	→	→	→	→	
		英語文	→ 英語文	→	→	→	→	
	數學	數學	→ 數學	→	→	→	→	
	社會		→	→	→	歷史	→	→
			→	→	地理	→	→	→
	自然科學		→	→	化學	→	→	→
			→	→	→	生物	→	→
	藝術	音樂	→	→	→	→	→	→
			→	→	→	→	→	藝術生活
	綜合活動		→	→	→	→	生涯規劃	→
	科技		→	資訊科技	→	→	→	→
	健康與體育	體育	→	體育	→	→	→	→
健康與護理		→	健康與護理	→	→	→	→	
全民國防教育		→	→	→	→	全民國防教育	→ 全民國防教育	
校訂科目	語文		→	語文表達及應用	→	語文表達及應用	→	
			→	→	→	國學概要	→ 國學概要	
	健康與體育		→	運動與健康	→	運動與健康	→ 運動與健康	

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→		→		→
	實習科目		→		→	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→		→		→
校訂科目	專業科目		→		→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→	觀光餐旅英語會話	→
		食物學	→	食物學	→		→		→		→		→
		餐旅管理	→	餐旅管理	→		→		→		→		→
		宴會設計與管理	→	宴會設計與管理	→		→		→		→		→
		旅遊管理	→	旅遊管理	→		→		→		→		→
	實習科目		→		→		→		→	專題實作	→	專題實作	→
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		→
		烘焙實務	→	烘焙實務	→		→		→		→		→
			→		→	中餐烹調實務	→	中餐烹調實務	→		→		→
			→		→		→		→	西餐烹調實務	→	西餐烹調實務	→
			→		→	日式料理實作	→	日式料理實作	→		→		→
			→		→		→		→	餐旅主題實務	→	餐旅主題實務	→
			→		→	客房實務	→	客房實務	→		→		→
			→		→	桌邊烹調	→	桌邊烹調	→		→		→
	→		→		→		→	點心製作實務	→	點心製作實務	→		

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表(夜間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動	18	18	18	18	18	18
週會或講座	18	18	18	18	18	18
合計	36	36	36	36	36	36

捌、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

113 學年度新北市立淡水高級商工職業學校課程評鑑計畫

112.11.16 112 學年度第 1 次課發會通過

壹、依據十二年國民基本教育課程綱要、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號之高級中等學校課程評鑑實施要點及本校課程發展委員會組織要點，特訂定本計畫。

貳、目的

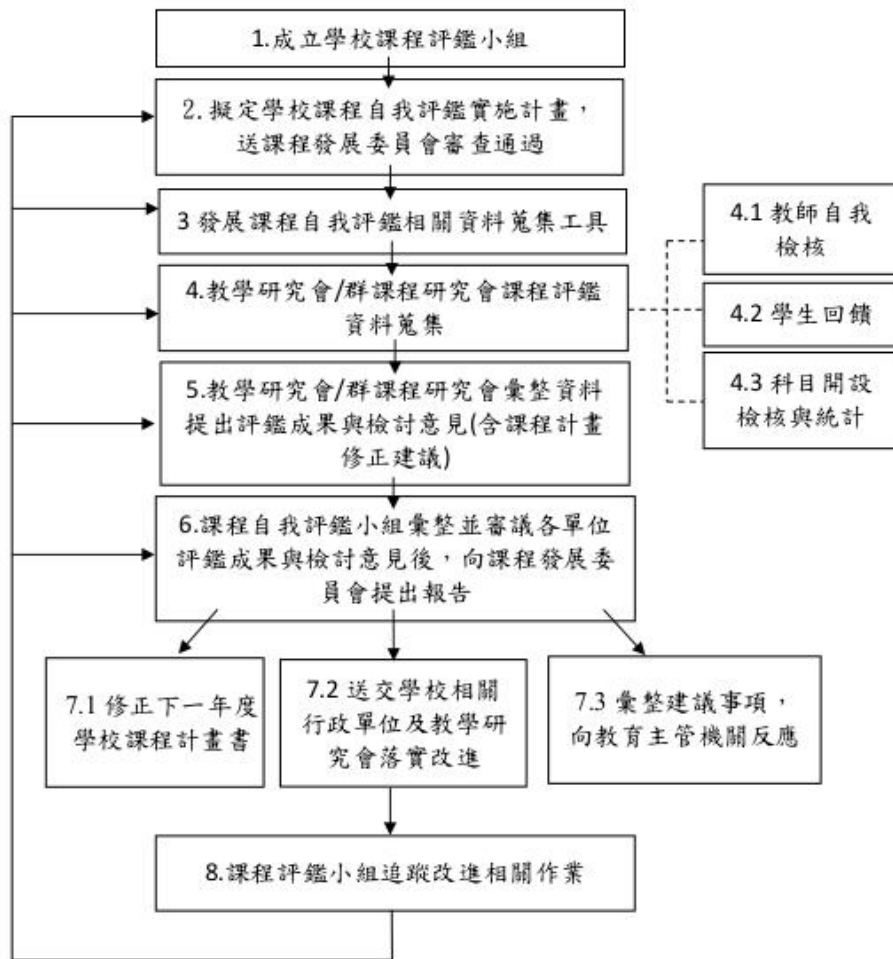
- 一、透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標。
- 二、推動學生素養的建立，落實以自發互動共好之理念，培養學生成為具有社會適應力與應變力的終身學習者。

參、課程評鑑組織及分工

- 一、課程發展委員會負責審議學校課程評鑑實施計畫，監督並審議各單位依據課程評鑑結果修正學校課程計畫相關事宜。
- 二、課程發展委員會下設課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任。成員包括學務主任、實習主任、輔導主任、進修部主任及各(領域/群科/學科)教學研究會和群課程研究會召集人。
- 三、課程評鑑小組負責課程自我評鑑綜整規劃、執行及管考各(領域/群科/學科)教學研究會課程自我評鑑相關事宜。
- 四、各(領域/群科/學科)教學研究會，由各(領域/群科/學科)教學研究會所屬全體教師組成，各(領域/群科/學科)教學研究會或群課程研究會召集人擔任主席，進行領域/群科/學科教學單位課程自我評鑑之執行與管考。
- 五、為使課程自我評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信度、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程自我評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

肆、課程評鑑實施流程與時程表

一、實施流程圖



二、評鑑時程表

序	項目	說明	實施時程
1	成立課程評鑑小組	由教務主任擔任主席，教學組長擔任執行秘書，成員包括學務主任、實習主任、輔導主任、進修部主任及各(領域/群科/學科)教學研究會/群課程研究會召集人。	9月~10月
2	訂定課程自我評鑑實施計畫	學校課程評鑑小組著手設計學校課程自我評鑑計畫，並提出課程自我評鑑計畫經課程發展委員會審查通過。	9月~10月
3	發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具	課程評鑑小組依據所設計的評鑑標準與重點，發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具。	11月~12月
4	教學研究會/群課程研究會相關課程評鑑資料蒐集	含授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計。	1月~5月
5	課程評鑑小組/教學研究會/群課程研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	彙整授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計相關資料提出評鑑成果與檢討意見(含課程計畫修正建議)，無法由教師個人可解決之事項交由各科教學研究會討論後送交課程自我評鑑小組。	5月~6月
6	課程評鑑小組會整併審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	課程評鑑小組根據所蒐集的量化與質化資料，呈現評鑑成果，部分可由學校自行之改善事項，研商具體可行之改進措施(含修正下一年度學校課程計畫)，部分無法由學校解決之困難則彙整後向教育主管機關反應，經由課程評鑑小組成員(召開評鑑檢討會議)加以討論、協商，提出自評報告。	6月~7月
7	執行課程自我評鑑改進措施	訂定下一學年度學校課程計畫、送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進、彙整建議事項向教育主管機關反應。	7月~8月
8	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	自我評鑑結果報告(含改進實施方案)送交學校相關行政單位及教學研究會落實改進，並彙集各單位意見，由課程發展委員會召開會議修訂學校課程計畫。	8月~

伍、課程評鑑實施內容(附件一~五)

層面	項目	說明
1. 課程規劃	1-1 課程發展與運作機制	1. 學校課程發展委員會(含課程評鑑組織)、領域/科目及科教學研究會/群課程研究會,依學校自訂之相關辦法設置,並定期召開會議,留有紀錄。 2. 學校課程計畫能經各層級課程發展組織討論並依行政程序確認並通過主管機關之審查,若有修訂時,報請主管機關備查。
	1-2. 課程評鑑的規劃與管理	1. 學校課程評鑑相關工具的發展(如學生畢業條件及具備科專業能力檢核表、學生回饋表、教師自我檢核表、評鑑作業時程檢核表)與資料庫之取用(如臺灣學生學習成就評量資料庫、高級中等學校學習歷程資料庫等)情形說明。 2. 學校能管理與運用評鑑相關資料與結果,並檢討修訂課程計畫。
	1-3. 持續改善的機制與成果	1. 各領域/科目/專業群科定期蒐集教師檢核及學生回饋意見,檢討課程與教學符合課程目標、科教育目標與產業需求。 2. 學校能安排跨領域課程對話,建立共享的教材資源平台,以支持課程永續發展。
2. 教學實施	2-1. 實際開課與原規劃符合情形	1. 各學年/學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數表之對應,經檢核後若有未符合情形之紀錄與處理。 2. 多元選修方式之選課輔導與實際開課情形。
	2-2. 教師教學與評量	1. 各學習領域(含校訂必修及多元選修方式等)能發展素養導向相關課程,並研發相關教材。 2. 備課、觀課與議課紀錄。
	2-3. 彈性學習時間	1. 各學年/學期彈性學習時間原規劃與實際開課差異情形(各課程單元修習學生人數)。 2. 上下學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數。
3. 學生學習	3-1. 學生學習表現	1. 學生一般科目/專業科目/實習科目學生學習情形(國語文、數學、英語文、自然、社會等)與學業表現統計資料。 2. 各專業群科/普通科學生各項競賽及專業群科證照表現。
	3-2. 科教育目標與專業能力檢核	1. 各專業群科具備各項科專業能力的選修課程(以課程計畫中科課程規劃與科專業能力對應檢核表實心者計)。 2. 學生修業三年具備各項科專業能力的學生人數統計。
	3-3. 確保學生畢業條件	1. 專業群科學生達成科專業能力與各專業群科/普通科學生畢業學分檢核及畢業前未達畢業門檻之預警機制。 2. 應屆畢業學生未達畢業條件的因應。

陸、本校應依課程自我評鑑過程及結果,辦理下列事項

- 一、改善本校課程實施條件及整體教學環境,並據以訂定本校下一學年度課程計畫。
- 二、安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- 三、增進教師對課程品質之重視,激勵教師進行課程及教學創新並能調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- 四、提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
- 五、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議;於相關會議或管道,向教育局或相關單位提供建議。

柒、本計畫經課程發展委員會會議決議討論通過,陳請校長核定後施行,修正時亦同。

附件一 課程評鑑作業時程檢核表

序	項目	檢核日期	檢核結果說明	未完成之原因及改善情形說明
1	成立課程評鑑小組	10月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
2	訂定課程自我評鑑實施計畫	10月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
3	發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具	12月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
4	各教學研究會/群課程研究會相關課程評鑑資料蒐集	5月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
5	課程評鑑小組/各教學研究會/群課程研究會彙整資料提出評鑑成果與檢討意見	6月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
6	課程評鑑小組審議各單位評鑑成果與檢討意見後，向課程發展委員會提出報告	7月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
7	執行課程自我評鑑改進措施	8月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	
8	課程評鑑小組追蹤改進相關作業	8月	<input type="checkbox"/> 已達成 <input type="checkbox"/> 未達成	

備註：本檢核表由課程評鑑小組執行秘書填寫，於每學年7月底前送課程評鑑小組會議確認

檢核人員簽章：

課程評鑑小組主席簽章：

校長簽章：

附件二 課程發展與運作機制及課程評鑑的規劃與管理檢核表

一、課程發展與運作機制

法規依據：新北市立淡水高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

課程發展組織	至少應開會次數	本學年開會日期	會議紀錄
課程發展委員會	2次	○○年○月○日 ○○年○月○日	如附件○-○
國語文領域教學研究會	3次/每學期		
英語文領域教學研究會	3次/每學期		
數學領域教學研究會	3次/每學期		
社會領域教學研究會	3次/每學期		
自然科學領域教學研究會	3次/每學期		
藝術/健康與體育領域教學研究會	3次/每學期		
綜合活動領域教學研究會	3次/每學期		
全民國防領域教學研究會	3次/每學期		
特殊需求領域教學研究會	3次/每學期		
商業與管理群教學研究會	1次/每學期		
資料處理科教學研究會	3次/每學期		
會計事務科教學研究會	3次/每學期		
商業經營科教學研究會	3次/每學期		
園藝科教學研究會	3次/每學期		
餐飲管理科教學研究會	3次/每學期		
電機電子群教學研究會	1次/每學期		
資訊科教學研究會	3次/每學期		
電子科教學研究會	3次/每學期		
控制科教學研究會	3次/每學期		
電機科教學研究會	3次/每學期		

前一學年課程計畫書報請主管機關備查日期及文號：

技高：112年2月13日 新北教技字第1120259434號函；

服務群：112年3月31日 新北教特字第1120607232號函

前一學年度課程計畫書上網公告網址：

<https://www.tsvs.ntpc.edu.tw/p/412-1000-743.php?Lang=zh-tw>

二、課程評鑑的規劃與管理

(一) 學校發展的課程評鑑相關工具

1. 評鑑作業時程檢核表
2. 課程發展與運作機制及課程評鑑的規劃與管理檢核表
3. 學生畢業條件及具備科專業能力檢核表
4. 觀課紀錄表
4. 學生回饋表
5. 教師自我檢核表
6. ○○

(二)資料庫之取用

1. 臺灣學生學習成就評量資料庫：使用於領域（國語文、數學、英語文、自然、社會等）學生學習情形之統計分析。
 2. 高級中等學校學習歷程資料庫等：使用於(1)各專業群科一般科目/專業科目/實習科目學業表現。(2)各專業群科學生各項競賽及證照表現。資料之統計分析。
- (三)學校由課程評鑑小組管理評鑑相關資料與結果，依據評鑑相關資料與結果檢討修訂課程計畫之相關會議記錄請參見附件○、○、○、○。

附件三 教師學年度自我檢核表(請科內所有教師填寫)

____學年度 教師姓名____ 所屬科別/學科____

一、教學科目檢核表(依任教科目，每一科目填寫一份)

任教科目 1：____ (科目名稱)

項目	檢核內容
教學方法 (可複選)	<input type="checkbox"/> 講述法 <input type="checkbox"/> 示範教學法 <input type="checkbox"/> 協同教學法 <input type="checkbox"/> 討論法 <input type="checkbox"/> 問題教學法 <input type="checkbox"/> 其他 _____ (請敘明)
使用教材 (可複選)	<input type="checkbox"/> 審訂教科書 <input type="checkbox"/> 自編教材 <input type="checkbox"/> 學習單 <input type="checkbox"/> 其他 _____ (請敘明)
使用教具 (可複選)	<input type="checkbox"/> 投影片 <input type="checkbox"/> 多媒體 <input type="checkbox"/> 海報 <input type="checkbox"/> 網路 <input type="checkbox"/> 其他 _____ (請敘明)
學生學習 (老師自評)	<input type="checkbox"/> 優 _____ (說明) <input type="checkbox"/> 良 _____ <input type="checkbox"/> 可 _____ <input type="checkbox"/> 待加強 _____ (原因/問題)
擔任本科目需 要協助或支援 (請條列)	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(請條列說明) 1. _____ 2. _____

任教科目 2：____ (科目名稱)

項目	檢核內容
教學方法 (可複選)	<input type="checkbox"/> 講述法 <input type="checkbox"/> 示範教學法 <input type="checkbox"/> 協同教學法 <input type="checkbox"/> 討論法 <input type="checkbox"/> 問題教學法 <input type="checkbox"/> 其他 _____ (請敘明)
使用教材 (可複選)	<input type="checkbox"/> 審訂教科書 <input type="checkbox"/> 自編教材 <input type="checkbox"/> 學習單 <input type="checkbox"/> 其他 _____ (請敘明)
使用教具 (可複選)	<input type="checkbox"/> 投影片 <input type="checkbox"/> 多媒體 <input type="checkbox"/> 海報 <input type="checkbox"/> 網路 <input type="checkbox"/> 其他 _____ (請敘明)
學生學習 (老師自評)	<input type="checkbox"/> 優 _____ (說明) <input type="checkbox"/> 良 _____ <input type="checkbox"/> 可 _____ <input type="checkbox"/> 待加強 _____ (原因/問題)
擔任本科目需 要協助或支援 (請條列)	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(請條列說明) 1. _____ 2. _____

二、教學負擔

1. 授課鐘點，第一學期：____，第二學期：____

2. 本學年彈性學習時間負責單元及該單元全學年授課總時數

授課單元名稱	全學年授課總時數

--	--

三、 備課、觀課及議課

備課	專業社群 名稱		共同備課 日期	
觀課	公開觀課 課程名稱		實施公開 觀課時間	
	觀課班級		觀課教師 人數	
議課	專業社群 名稱		議課日期	

備註：請檢附備課、觀課與議課紀錄及簽到表

四、 素養導向課程、教材研發

科目名稱	單元名稱	研發人員	單元授課時數	新增	修訂
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

備註：請檢附課程教材研發成果

五、 指導學生自主學習及選手培訓情形

指導學生 自主學習	一年級人數	
	二年級人數	
	三年級人數	
培訓選手	選手職種或競賽名稱	
	培訓選手人數	

附件四 學生回饋單(請依校訂科目擇定 108 課綱施行班級發放)

學年度第__學期 課程名稱: _____ 填表日期 _____

	非常 同意 (5)	同 意 (4)	普 通 (3)	不 同 意 (2)	非常 不同意 (1)
一、學生自評					
1. 我會課前預習及課後複習上課的內容					
2. 我每次上課會準時出席，並且認真聽講					
3. 我會主動提出問題、解決問題					
二、老師的教學內容份量及難易度適中					
三、老師的教學方法能讓我有效學習					
四、老師的教學態度認真負責					
五、老師的評量能確實反映學習重點與學習表現					
六、師生關係相處融洽					
七、修習這門課，讓我可以有學習成果上傳至學習歷程檔案，對我的生涯定向與升學備審有所幫助。					
八、綜合而言，我對這門課的教學效果滿意且很有收穫					

(一) 本課程我的收穫

(二) 我有話要對老師說

(三) 我需要學校提供協助的地方

附件五 高三畢業生畢業條件及具備科專業能力檢核表(請各校自行研發)

其他相關附件如：

1. 各學期開課課表與各專業群科教學科目與學分(節)數符合情形檢核表
2. 各學年/學期彈性學習時間規劃之各課程單元修習學生人數統計表
3. 各學年/學期彈性學習時間自主學習/選手培訓學生人數及平均時數統計表
4. 各學年學生各項競賽及證照表現彙整表

(請各校及科別視需要自行研發)

新北市普通型高級中學校總體課程評鑑表

學校名稱：淡水高工

填表時間：_____年_____月_____日

向度	指標	檢視重點	校本發展程度 5-50%以上： <input type="checkbox"/> 5-80%： <input type="checkbox"/> 3-70%： <input type="checkbox"/> 2-50%： <input type="checkbox"/> 1-30%以下	質性描述 (說明特色與施行現況)	工具證據	備註
課程與總綱及 學校綱要關聯	1. 課程發展計畫符合總綱精神。	1.1 學校總體課程計畫符合總綱精神。 (1)課程架構符合總綱基本要素。 (2)課程內容符合總綱三面九項核心要素、學習重點等。 1.2 總體課程計畫的各類課程(包括部定及校訂)之規劃,彼此間符合課程組織之順序、建置與穩定性原則。	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	(說明特色與施行現況)	(總體課程計畫書、課程發展委員會紀錄)	
	2. 課程發展計畫與學校綱要具關連性。	2.1 總體課程發展與學校綱要具關連性。 2.2 總體課程發展符合學生圖像之需求。 2.3 總體課程符合校務發展目標與學校特色經營的期待。	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	(說明特色與施行現況)	(總體課程計畫書、各年級課程配置表、各學科課程地圖)	
	3. 成立或健全課程發展組織。	3.1 學校有發揮實質功能的課程發展組織。 3.2 健全之課程發展委員會,有下設各工作小組(行政組、課程規劃組、教材審議組、評鑑組)、各課程的共備社群(教學研究會或課程核心小組)等。 3.3 課程發展組織之成員,能理解總綱、詮釋課程領導與教學專業能力。 3.4 各課程共備社群能理解總綱及領綱,並協助學校完成總體課程規劃。	1. 學校課程發展組織充分發揮功能的程度： <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 2. 課程發展組織成員能發揮課程領導與學科專業能力之程度： <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1		(課程核心小組紀錄、課程發展委員會紀錄、各科教學研究會紀錄、共備社群紀錄)	
課程發展組織與運作機制	4. 各課程發展組織之間、課程發展組織和行政單位之間,其運作機制及互動協調能發揮實質的成效。	4.1 各課程發展組織具備協同聯繫。 (1)學校能辦理多元進修、校訂必修等課程類型教師社群共備會議。 (2)學校能辦理跨領域社群會議。	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1		(多元進修課程會議紀錄、校訂必修課程會議紀錄、跨領域課程會議紀錄)	
	4.2 總體課程之發展能以各層級課程發展組織運作並依總綱行政程序確認(各領域發展之課程能於各科教學研究會、課程發展委員會中討論,並於校務會議確認)。	4.2 總體課程之發展能以各層級課程發展組織運作並依總綱行政程序確認(各領域發展之課程能於各科教學研究會、課程發展委員會中討論,並於校務會議確認)。	1. 課程發展組織能發揮協同功能之程度(如教師共備社群、教師或課程核心小組有跨系統協同)： <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 2. 第一類空課程課程教師參加教師共備社群人次與百分比：110學年度,但教師中,至少一位教師參加教師共備社群,參加率為__%。(新增)			
	4.3 學校行政單位能支援課程發展組織運作與執行(學校每學年定期開會盤點開課空間、	4.3 學校行政單位能支援課程發展組織運作與執行(學校每學年定期開會盤點開課空間、	各領域發展之課程能於課程發展委員會中討論與確認： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		(否為否,說明困難與對策)	(校務會議紀錄、課程發展委員會紀錄、各科教學研究會紀錄)
		4.3 學校行政單位能支援課程發展組織運作與執行(學校每學年定期開會盤點開課空間、	課程組織與行政單位之間的相互配合度： <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1		(優質化計畫書、學校空間及增置設備	

新北市普通型高級中學學校單一類型課程評鑑表

學校名稱：淡水高工 課程名稱：_____ 課程類型：校訂必修課程 多元選修課程 彈性學習課程 其他 _____

課程研發與教師人員：_____ 填表時間：_____年_____月_____日

向度	指標	檢視重點	課程發展程度	質性描述	工具證據	備註
課程與課程 (綱)及 學校課程發展	1. 課程發展計畫符合總綱(綱)精神。	1.1 單一類型課程能依據總綱(綱)精神(綱)要素精神進行設計。	課程發展程度 5-90%以上；4-80%；3-70%；2-60%；1-60%以下 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 2. 課程符合課程要素精神程度 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	(請參閱108總綱及綱,說明課程特色與施行現況)	(課程規劃表)	
	2. 課程發展計畫與學校綱要具關連性。	2.1 單一類型課程能依據綱要綱要進行設計或連結學校特色。	1. 課程能依據學校綱要或學校特色、學生圖像設計 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 2. 課程符合學校綱要、特色或學生圖像的程度 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	(請參閱109至112學主及課程計畫書,說明課程特色與施行現況)	(課程規劃表、學科課程地圖)	
	3. 成立或健全課程發展組織。	3.1 能組織建立學校或跨校之課程發展共備社群或課程設計小組。 3.2 社群成員能理解總綱,發揮教學專業能力	是否建立課程共備社群: <input type="checkbox"/> 有跨領域共備社群 <input type="checkbox"/> 有領域共備社群 <input type="checkbox"/> 沒有共備社群	(有,請說明社群或課程設計小組名稱)	(共備社群紀錄、教學研究會紀錄)	
課程發展組織與運作機制	4. 各課程發展組織之間、課程發展組織和行政單位之間,互動協調情形良好。	4.1 能安排共備社群的課程發展對話時間。 4.2 行政單位能協助形成跨領域課程共備社群對話。	共備社群進行頻率: <input type="checkbox"/> 每週一次 <input type="checkbox"/> 每月一次 <input type="checkbox"/> 每二個月一次 <input type="checkbox"/> 其他: _____		(共備社群紀錄、教學研究會紀錄、課程發展計畫與紀錄)	
		4.3 課程發展能運用學校內、外部教學資源。	行政單位對跨領域課程發展的幫助程度: <input type="checkbox"/> 對課程發展幫助很大 <input type="checkbox"/> 對課程發展有點幫助 <input type="checkbox"/> 對課程發展沒有幫助		(優質化計畫書、學校空間及增置設備規劃表、課表)	
		5. 完整記錄課程發展之運作情形,以供後續改進參考。	課程共備社群是否利用學校內部資源: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 課程共備社群是否利用學校外部資源: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	(是,請分別說明運用哪些資源?有何助益?否,可分別說明未與困難)	(活化教學設備及空間計畫書、設備使用紀錄簿)	
		5.1 課程共備社群或課程設計小組能定期討論,並有紀錄留存,以供其他教師參考或後續改進。	是否有製作課程共備紀錄: <input type="checkbox"/> 每次都有紀錄 <input type="checkbox"/> 大部分共備有紀錄 <input type="checkbox"/> 部分共備有紀錄 <input type="checkbox"/> 沒有紀錄		(共備社群紀錄、教學研究會紀錄)	

	5.2 留存歷年教學大綱或檔案，以供參考。	是否留存教學大綱或檔案： <input type="checkbox"/> 是；形式： <input type="checkbox"/> 文字紀錄 <input type="checkbox"/> 照片紀錄 <input type="checkbox"/> 其他（可複選） 年份：_____			
	5. 課程目標與所建議的學習內容、學習活動、評量安排等具備一貫性。	課程的學習內容、學習活動、評量安排等能呼應課程目標的程度： <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1			(課程規劃表、自編教材教案、數位化教學檔案網站平台)
	7. 課程內容與教學模式符合學生多元學習需求與適性發展。	課程與教學設計能考量學生學習程度、興趣與未來發展需求。 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	(請參閱原區學生升學 18 學群分布表 https://rmiel.cpe/Articles ，說明課程特色與執行現況)		(多元評量紀錄與資料、個人興趣性向量表、原區學生升學 18 學群分布表)
適性課程實施內涵	7.2 課程能針對學生學習成果進行 <u>臺臺量衡</u> (<u>新增</u>)評量，且評量方式 <u>多元化</u> (<u>修改</u>)。	評量方式是否多元且適當： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	(請敘述評量方式，如是否有建立評量標準(Balbrices))		(多元評量紀錄與資料)
	7.3 依據發展之課程與教學，研發 <u>臺臺量衡</u> (<u>新增</u>)教材。	教材研發完成程度： <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1	(請填寫下方「臺臺量衡」向教學設計檢核表)		(自編教材教案；學生學習成果)
	8. 建立教材資源共享與永續的概念。	課程教材資源是否與其他教師共享： <input type="checkbox"/> 教材公開跨校共享 <input type="checkbox"/> 同領域教師共享 <input type="checkbox"/> 同校教師共享 <input type="checkbox"/> 因故無法公開共享	(請說明教材資源共享情形與方式)		(數位化教學檔案網站平台)
	8.2 舉辦課程分享會議或活動，如校內課程博覽會、 <u>學生成果發表競賽</u> (<u>新增</u>)。	是否召開課程分享會議或活動： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			(課程博覽會計畫與活動成果)
在地課程評議與回饋	9. 進行課程評議規劃。	能規劃運用多元課程評議結果修訂課程： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	(能，請說明實施方式；不能，請說明困難或原因)		(課程發展委員會紀錄)
	10. 建立課程發展回饋機制，管理多元的課程評議結果。	有無建立學生與課程教師的課程回饋意見之管道： <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	(有，請說明實施方式；無，請說明困難或原因)		(課程學生回饋單)

	10.2 能系統整理與妥善保存各類課程回饋意見。 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	有無系統整理與妥善保存各類課程回饋意見： <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	(有，請說明實施方式；無，請說明困難或原因)	(雲端平台)
11. 善用評議結果增進學習成效。	11.1 能根據學生學習評量結果與提出的課程回饋意見，進行課程調整。 <input type="checkbox"/> 課程已根據學生評量結果進行調整 <input type="checkbox"/> 課程調整規劃尚在討論中 <input type="checkbox"/> 學生評量結果尚在彙整分析中	根據學生學習評量結果與提出的課程回饋意見，進行課程調整情形： <input type="checkbox"/> 課程已根據學生評量結果進行調整 <input type="checkbox"/> 課程調整規劃尚在討論中 <input type="checkbox"/> 學生評量結果尚在彙整分析中		(課程發展委員會紀錄，更正版課程規劃表)
	11.2 能根據他人回饋(如公開觀課議課或共備社群討論、同儕課程課或共備社群等)，進行課程調整。 <input type="checkbox"/> 課程已根據他人回饋進行調整 <input type="checkbox"/> 課程調整規劃尚在討論中 <input type="checkbox"/> 他人回饋尚在彙整分析中	能根據他人回饋(如公開觀課議課或共備社群討論、同儕課程課或共備社群等)，進行課程調整情形： <input type="checkbox"/> 課程已根據他人回饋進行調整 <input type="checkbox"/> 課程調整規劃尚在討論中 <input type="checkbox"/> 他人回饋尚在彙整分析中		

向度 7.3- 素養導向教學設計檢核表

此表可用於單一類型課程全學期或全學年的教學情形檢視，不見得2層面8向度均需涵蓋達成，但自我檢核之結果可做為教師未來課程規劃與實施之修正參考。備註：符合者請以取代。

層面	檢核指標	自我檢核	檢核意見(文字敘述，視情況填寫)
課程理念的落實	1. 自覺	<input type="checkbox"/>	
	2. 互動	<input type="checkbox"/>	
	3. 共好	<input type="checkbox"/>	
	4. 跨領域/科目及議題融入	<input type="checkbox"/>	
素養導向的設計	1. 整合知識、技能、態度	<input type="checkbox"/>	
	2. 注重情境化、體驗化的學習	<input type="checkbox"/>	
	3. 發展學習歷程、策略及方法	<input type="checkbox"/>	
	4. 強調實踐力行的表現	<input type="checkbox"/>	

※可檢附之工具證據(課程規劃表/授課大綱、自編教材教案、數位化教學檔案網站平台、多元評量紀錄與資料、學生學習成果)，請自此頁以下開始張貼。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國學概要
	英文名稱	Introduction of Chinese Literature
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養學生瞭解國學的豐富內涵與文化特色。 二、引導學生探索先民心靈、情感、智慧與經驗的結晶。 三、提升學生的國學素養與閱讀能力。 四、涵養學生完整的文化視野與多元的文化品味。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)國學基本常識	1.國學分類依據。 2.認識國學之最。	6	第二學年第一學期
(2)經學	1.十三經略說 2.禮記、左傳、論孟名篇介紹。 3.節選經典篇章以了解經書概要。	6	
(3)史學	1.史書體例介紹紀傳、編年體、國別史等。 2.戰國策、史記名篇賞析及相關成語。	6	
(4)子學	1.春秋戰國背景與子學的流派概述。 2.《莊子》及《韓非》及劉基《郁離子》等寓言名篇。 3.後世子部小說家概述如《世說新語》。 4.雜著筆記如《夢溪筆談》《天工開物》等	6	
(5)詩經	1.認識《詩經》的文學及文化意義。 2.欣賞閱讀詩經各經典篇章及重要成語。 3.從詩經內容觀照先秦百姓生活樣貌，陶冶良善性情。	6	
(6)楚辭與漢賦	1.認識屈原，了解其生平及創作歷程。 2.欣賞閱讀楚辭代表篇章，如〈漁父〉。 3.引導學生感受憂國憂民的文人情懷。 4.歷代辭賦流變及名篇如〈赤壁賦〉。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7) 歷代詩體介紹	1. 了解古詩的由來及發展。 2. 欣賞古詩佳篇。 3. 分辨樂府詩和古詩的差異。 4. 分辨近體詩和古詩的格式差異。	6	第二學年第二學期
(8) 著名詩篇欣賞	1. 認識唐代詩人及派別、宋詩簡述。 2. 欣賞閱讀各派別詩作，分組討論報告。 3. 欣賞閱讀宋詩名篇，分析和唐詩差異。	6	
(9) 詞體介紹	1. 了解詞體之風格與分類。 2. 認識歷代詞壇名家	6	
(10) 著名詞作鑑賞	1. 認識唐宋詞名家並欣賞其作品。 2. 從詞作中體會詞人的心境變化，從而領略生命的體悟。	6	
(11) 元曲-散曲	1. 了解元代的特殊歷史背景。 2. 認識「散曲」及「劇曲」。 3. 元代小令作品賞析。	6	
(12) 元曲-劇曲	1. 欣賞閱讀元代以後劇作家作品。 2. 欣賞相關劇作，及其與原著之差異。	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。 2. 採期中及期末考試評量，並安排習題作業及隨堂測驗。 3. 形成性評量及總結評量並重，視學習成效得辦理補救教學。		
教學資源	國學常識、韻文選讀相關自編教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>1. 教學方式應依教材性質內容，酌採講述、示範、實作、討論、詢答、辯論、測驗、資訊融入教學、參訪或專題研究等方式，並鼓勵學生閱讀補充教材，多元運用圖表、多媒體、模型等輔助教材，以增進教學效果。</p> <p>2. 應隨時蒐集最新資料，充實教學內容，與時俱進。</p> <p>3. 應著重實際操作與演練，並注意學生安全，除依據課程所訂時間實施外，更應利用學校相關活動時間，隨機指導練習，以收寓教於生活之效。</p> <p>4. 授課時，應掌握學生學習情緒，並結合生活教育，隨機融入各項議題教學，如生命教育、性別教育、法治教育、人權教育、環保教育、消費者保護教育、原住民教育及永續發展等之觀念。</p> <p>二、相關配合事項</p> <p>1. 本課程得依據學校發展特色需求，彈性調整教學單元與授課節數。</p> <p>2. 可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。</p>		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	語文表達及應用
	英文名稱	Language expression and Application
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input 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 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 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 type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、培養學生語文表達及應用之基本能力,包括:觀察、模仿、思考、分析、歸納、聯想、想像、綜合、應用、鑑賞、創作等。 二、培養學生因應各種不同需要靈活表達及應用語文之能力。 三、指導學生體認自我定位,明瞭群己關係,擁有正確之處世態度及良好之人際關係。 四、指導學生具備溝通協調、理性思辨、專業統整、終身學習之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)口語表達	1.適合時代需求之口語表達及應用之內容,包括:演講、辯論、報導、口頭問答等語文表達能力之訓練。 2.設計主題上台發表。	6	第三學年第一學期
(2)實用中文	自傳、履歷表等習作	6	
(3)文本結構分析	結構分析:解構名家文章作品,學習文章章法及結構。	6	
(4)實用中文	便條、名片、書信等習作	6	第三學年第二學期
(5)實用中文	對聯、題辭、啟事、廣告詞、新聞稿等。	6	
(6)書面寫作	1.短文練習:閱讀文章後出寫大意心得。 2.命題寫作:包括各種文類之寫作練習。 3.引導寫作:包括改寫、縮寫、重組、提綱、看圖作文、自擬題目、情境作文等之寫作練習。	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1.評量方式採多樣化,包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等;評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。 2.採期中及期末考試評量,並安排習題作業及隨堂測驗。 3.形成性評量及總結評量並重,視學習成效得辦理補救學。		
教學資源	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

1. 教學方式應依教材性質內容，酌採講述、示範、實作、討論、詢答、辯論、測驗、資訊融入教學、參訪或專題研究等方式，並鼓勵學生閱讀補充教材，多元運用圖表、多媒體、模型等輔助教材，以增進教學效果。
2. 應隨時蒐集最新資料，充實教學內容，與時俱進。
3. 應著重實際操作與演練，並注意學生安全，除依據課程所訂時間實施外，更應利用學校相關活動時間，隨機指導練習，以收寓教於生活之效。
4. 授課時，應掌握學生學習情緒，並結合生活教育，隨機融入各項議題教學，如生命教育、性別教育、法治教育、人權教育、環保教育、消費者保護教育、原住民教育及永續發展等之觀念。

二、相關配合事項

1. 本課程得依據學校發展特色需求，彈性調整教學單元與授課節數。
2. 可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。



(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運動與健康
	英文名稱	Exercise and health
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、對於健康之定義能有更廣泛且正確之認知,並嘗試改善生活習慣。 二、能學會不同運動項目的進階技巧。 三、能透過小組練習培養合作學習之態度,增進溝通互動技巧,並藉由相互觀摹共同提升運動技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)健康體適能	1. 健康身體與飲食 2. 健康心理與生活 3. 認識體能訓練與伸展放鬆技巧	3	第二學年第一學期
(2)羽球	1. 高遠擊球穩定度提升 2. 一般擊球穩定度提升	3	
(3)羽球	1. 殺球攻擊練習 2. 綜合技術訓練	6	
(4)羽球	1. 兩人攻防技術練習 2. 分組競賽練習	6	
(5)排球	1. 基本傳球技術強化 2. 基本接球技術強化	6	第二學年第二學期
(6)排球	1. 兩人攻防技術技巧 2. 分組競賽練習	6	
(7)排球	1. 兩人攻防技術寄練習 2. 分組競賽練習	6	
(8)運動與體適能	1. 運動、體適能與健康的關係 2. 身體活動的消耗與健康促進 3. 如何藉由運動提升體適能與運動關係	3	第三學年第一學期
(9)籃球	1. 進階運球 2. 投籃練習	4	
(10)籃球	1. 兩人小組合作攻防技巧 2. 分組競賽練習	5	
(11)籃球	1. 兩人小組合作攻防練習 2. 分組競賽練習	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)排球	1. 基本傳球技術強化 2. 基本接球技術強化	4	第三學年第二學期
(13)排球	1. 兩人攻防技術技巧 2. 分組競賽練習	5	
(14)羽球	1. 高遠擊球穩定度提升 2. 一般擊球穩定度提升	4	
(15)羽球	1. 兩人攻防技術練習 2. 分組競賽練習	5	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 認知占30%(含口試問答、報告及資料收集等) 2. 情意30%(含出席、課堂參與與服裝儀容等) 3. 技能40%(根據學習成效訂定之各項技術測驗)		
教學資源	1. 自編教材 2. 網路資源(影像、圖片) 3. 各類運動賽事		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 提醒學生務必穿著適宜運動之服裝 2. 學生若於運動前、中、後有任何身體不適或不宜運動之事實，請務必主動告知任課教師。 3. 對於有興趣之課題，可提前與任課教師討論，調整課程設計，增加學習動機，達多元教學之目標。 4. 鼓勵學生利用餘暇時間參與各項運動競賽，乘機記錄可做為加分依據。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	Hospitality English and Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
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	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)培養職場的基本英語會話能力，以因應餐旅業工作中基本需求。 (二)強化英語基礎及興趣。 (三)啟發學生自我學習、繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)發音及語調訓練	1.單字音標及發音訓練。 2.重音練習。 3.句子之語調訓練。	6	第二學年第一學期
(2)打招呼	1.早午晚見面之問候語。 2.簡單寒暄及道別。 3.自我介紹。	6	
(3)數詞	1.數字及序數之說明。 2.數量之表示。	6	
(4)時間的說明	1.時、分、秒的說法。 2.時間的說明。 3.年、月、日、星期的說明。	6	
(5)方向與位置	1.東、西、南、北、上、下、左、右的說明。 2.室內設施位置及地點的說明。 3.市區方向及地點的說明。	6	
(6)感謝與道歉	1.表示感謝時。 2.表示歉意時。	6	
(7)天氣說明	1.氣候說明。 2.氣溫說明。 3.衣著說明。	6	第二學年第二學期
(8)櫃檯服務上	1.訂房服務。 2.來訪客人的接待。 3.寄放及保管物品。 4.代寄郵件。	6	
(9)櫃檯服務下	1.住宿手續的登記。 2.晨喚服務。 3.住房服務。 4.洗衣服務。 5.停車及叫車服務。 6.失物招領。 7.其他服務。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 電梯服務	1. 客人招呼。 2. 樓層說明。 3. 抵達說明及道別。	6	
(11) 電話對話	1. 電話禮貌。 2. 電話號碼的說明。 3. 轉接給客人或客房。 4. 留話給客人。 5. 國際電話使用說明。	6	
(12) 迎接客人	1. 歡迎客人的光臨。 2. 帶位及領檯。 3. 客滿及等候之客人的招呼。 4. 併桌時之應對。	6	
(13) 客房餐飲服務	1. 客房內餐飲服務並介紹菜。 2. 費用說明。 3. 接受訂餐。	6	第三學年第一學期
(14) 認識食材及菜單	1. 認識基本食材。 2. 瞭解烹調方法。 3. 瞭解菜單內容。	6	
(15) 餐廳點菜及上菜	1. 送菜單與點菜及介紹菜服務。 2. 送茶水。 3. 上菜。	6	
(16) 吧檯酒水飲料服務	1. 飲料的分類。 2. 吧檯基本用語。 3. 送飲料單及點酒水服務。 4. 服務酒水。	6	
(17) 用餐中的服務	1. 換煙灰缸。 2. 換碗盤。 3. 清理桌面。 4. 補充酒水。	6	
(18) 出納與送客	1. 金額說明。 2. 稅金及服務費說明。 3. 付款方式。 4. 找零與收據。 5. 換外幣。 6. 退房付費。 7. 道謝及送客。	6	
(19) 旅遊	1. 預訂旅館。(不與訂房內容重覆) 2. 安排旅遊行程。 3. 旅遊景點。 4. 安排交通。 5. 購物。	6	第三學年第二學期
(20) 航空1	1. 預訂機位。 2. 確認班機。 3. 登機手續及接機。 4. 行李託運及提領。	6	
(21) 航空2	1. 安檢通關。 2. 行李破損及遺失。 3. 機上服務。	6	
(22) 宣佈及廣播服務	1. (機場與飛機上) 廣播用語及事情宣佈。 2. (領隊、導遊) 出發、抵達及集合時間地點說明。 3. (飯店、餐廳) 地震、火災、停電等緊急狀況說明。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(23) 抱怨的處理1	1. 出菜慢時。 2. 出錯菜時。 3. 菜中有異物時。 4. 對餐具的抱怨。 5. 弄髒客人衣物時。 6. 別的客人太吵時。	6	
(24) 抱怨的處理2	1. 電器故障時。 2. 冷氣太冷或太弱時。 3. 飛機行程等延誤時	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	筆試及口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。		
教學資源	大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材，最好有語調標示，以建立同學說標準聲調之能力。 2. 須融入餐旅專業用語約2000字。(包含三大領域，係以旅館、餐飲、旅行業為主要內容) <p>(二)教學方法</p> <p>以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬，以收實效。</p> <p>(三)教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。 		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Principles of 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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識食物的內涵，了解食物與健康的關係。 2. 結合餐飲實務與食物學，並應用於日常生活。 3. 認識每日飲食指南，學習食物熱量與膳食設計。 4. 熟悉營養素的種類與重要性，學習食物的選購方式。 5. 熟悉食物與安全衛生的預防方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)食物學概論1	1. 食物學的內涵 2. 食物學的意義與目的	6	第一學年第一學期
(2)食物學概論2	1. 食物與健康 2. 食物學與餐飲	6	
(3)飲食指南	1. 健康飲食 2. 每日飲食指南 3. 膳食設計	6	
(4)營養素1	1. 營養素概論 2. 礦物質、水營養素	6	
(5)營養素2	1. 醣類、維生素營養素 2. 蛋白質、脂肪營養素	6	
(6)六大類食物與餐飲	1. 食物概論 2. 全穀根莖類與肉魚豆蛋類	6	
(7)六大類食物與餐飲	1. 蔬菜與水果類 2. 奶類與堅果種子類	6	第一學年第二學期
(8)食品加工與餐飲1	1. 食品加工概論 2. 認識食品添加物法規	6	
(9)食品加工與餐飲2	1. 色素使用限制 2. 酵素使用限制	6	
(10)衛生安全與餐飲1	1. 食物腐敗 2. 食物保存	6	
(11)衛生安全與餐飲2	1. 預防食物中毒 2. 食品包裝	6	
(12)衛生安全與餐飲3	1. 清洗 2. 消毒	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。 2. 期中及期末考試評量，並安排習題作業及隨堂測驗。		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 圖書館應具備充足中外食物學相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢飲料學相關資料。 3. 中外食物學相關之圖書資料、教學光碟、掛圖、雜誌及網路資源。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學方式應依教材性質內容，酌採講述、示範、實作、討論、詢答、辯論、測驗、資訊融入教學、參訪或專題研究等方式，並鼓勵學生閱讀補充教材，多元運用圖表、多媒體、模型等輔助教材，以增進教學效果。 2. 應隨時蒐集最新資料，充實教學內容，與時俱進。 3. 應著重實際操作與演練，並注意學生安全，除依據課程所訂時間實施外，更應利用學校相關活動時間，隨機指導練習，以收寓教於生活之效。 4. 授課時，應掌握學生學習情緒，並結合生活教育，隨機融入各項議題教學，如生命教育、性別教育、法治教育、人權教育、環保教育、消費者保護教育、原住民教育及永續發展等之觀念。 <p>二、教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。 2. 採期中及期末考試評量，並安排習題作業及隨堂測驗。 3. 形成性評量及總結評量並重，視學習成效得辦理補救教學。 <p>三、相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本課程得依據學校發展特色需求，彈性調整教學單元與授課節數。 2. 可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅管理
	英文名稱	Practical Planning of Tourism and Hospitality
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養正確的餐旅業從業概念與服務態度。 2. 認識餐飲、旅館、旅行業及航空客運等餐旅相關產業之屬性與任務職掌。 3. 認識餐旅業之經營概念。 4. 培養符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。 5. 具備餐旅產業的溝通協調與前瞻能力及職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論篇	1. 餐旅業的定義及特性。 2. 餐旅業的發展過程及影響。 3. 餐旅從業人員之職業前程規劃。 4. 餐旅從業人員之職業道德。 5. 餐旅從業人員之條件。	6	第一學年第一學期
(2)餐飲篇	1. 餐飲業的發展。 2. 餐飲業類別及餐廳種類。	6	
(3)餐飲篇2	1. 餐飲組織及從業人員之職掌。 2. 餐廳格局概要、餐飲業之經營概念。	6	
(4)旅館篇	1. 旅館業的定義 2. 旅館業的發展與特性。	6	
(5)旅館篇	1. 旅館業類別 2. 客房的種類。	6	
(6)旅行業篇	1. 旅行社的組織 2. 從業人員之職掌。	6	
(7)航空篇	1. 旅行業之經營概念。 2. 航空業務	6	第一學年第二學期
(8)航空篇	1. 航空運輸的區域與專業代碼。 2. 認識航空票務。	6	
(9)旅館篇	1. 旅館組織及從業人員之職掌。 2. 旅館業之經營概念。	6	
(10)旅行業篇	1. 旅行業的發展。 2. 旅行業的類別及旅行社的種類。	6	
(11)總結篇	1. 餐旅行銷之演進。 2. 餐旅行銷之策略	6	
(12)總結篇	1. 餐旅業的未來發展。 2. 餐旅業的未來趨勢。	6	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 紙筆測驗 2. 口頭問答 3. 習題練習 4. 課堂討論 5. 報告撰寫。
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 圖書館資料。 2. 電腦資訊。 3. 網路資源。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 須融入餐旅業與其他相關產業之關係。 2. 教材由任課老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 <p>(二)教學方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 每學期授課36小時，二學期合計72小時。 2. 參觀旅館、餐廳、旅行社之時間由師生自訂。 3. 以PPT投影片、教學光碟及照片等媒體作為輔助教學以增進學習效果。 4. 認知方面應依教材性質，斟酌採用講演法、啟發法、問題教學法、協同教學等教學方法。 <p>(三)教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 校外餐旅機構。 2. 學校行政支援。 3. 寒暑假前往餐旅相關業界學習以充實自我實務能力並提升教學品質。 4. 透過校外餐旅機構之接洽安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。

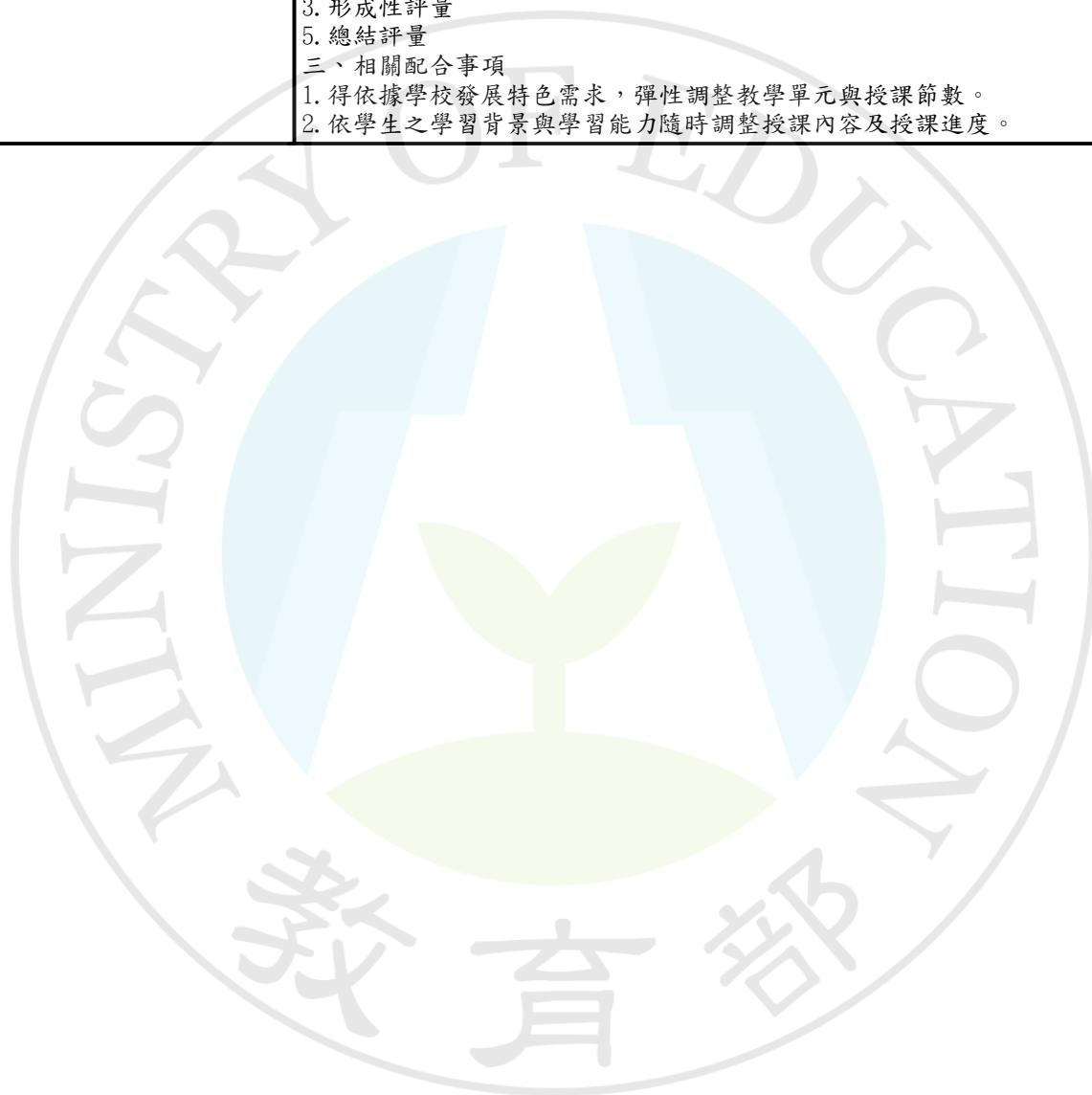
(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會設計與管理
	英文名稱	Hotel 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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解宴會管理的意義與目的 2. 瞭解不同宴會規劃原則與菜單設計的搭配 3. 宴會成本控制的管理因素	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)宴會管理概論	1. 宴會管理的意義 2. 宴會管理的目的	6	第一學年第一學期
(2)宴會管理之分類	1. 介紹宴會主題設計 2. 介紹宴會種類	6	
(3)宴會菜單的設計1	1. 菜單的定義 2. 菜單的起源	6	
(4)宴會菜單的設計2	1. 菜單的分類 2. 菜單的內容	6	
(5)宴會菜單的設計3	1. 中西餐菜肴饌飲故事 2. 菜餚命名	6	
(6)宴會菜單的設計4	1. 飲品在宴會種類的角色介紹 2. 飲品在宴會種類的角色設計	6	
(7)宴會規劃1	1. 動線規劃 2. 動線規劃之實例說明	6	第一學年第二學期
(8)宴會規劃2	1. 人員規劃 2. 人員規劃之實例說明	6	
(9)宴會規劃3	1. 菜單規劃 2. 菜單規劃之實例說明	6	
(10)宴會成本控制1	1. 介紹宴會成本設計的概念 2. 介紹宴會成本控制的概念	6	
(11)宴會成本控制2	1. 人力成本介紹 2. 人力成本之實例說明	6	
(12)宴會成本控制3	1. 食材成本介紹 2. 物料成本介紹	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	教學評量採多樣化學習，包括討論、問答、資料收集整理、報告、實做、紙筆測驗等。		
教學資源	1. 中外餐旅相關之圖書、PPT、雜誌及網路資源 2. 坊間教科書符合課程需求之相關書籍		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 採講述、示範、實作、討論、詢答、辯論、測驗、資訊融入教學、參訪或專題研究等方式 2. 補充教材，多元運用圖表、多媒體、模型等輔助教材。 3. 學校相關活動時間，隨機指導練習。 4. 結合生活教育，融入如生命教育、性別教育、法治教育、人權教育、環保教育、消費者保護教育、原住民教育及永續發展等各項議題教學。 <p>二、教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試。 2. 期中考試 3. 期末考試 4. 隨堂測驗。 3. 形成性評量 5. 總結評量 <p>三、相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 得依據學校發展特色需求，彈性調整教學單元與授課節數。 2. 依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。
---------------	---



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊管理
	英文名稱	TOURISM PRACTICE
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解旅行業的起源意義及特質 2. 瞭解旅行業在觀光事業中之發展及分類 3. 瞭解航空票務相關知識 4. 掌握旅行業經營趨勢 5. 瞭解旅行業組織及從業人員之職掌 6. 能運用所學設計旅遊行程 7. 能辨別旅遊行程與專業人員之優劣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)旅行業導論	1. 旅遊之興起與 2. 旅行業沿革	6	第一學年第一學期
(2)旅行業導論2	1. 旅行業之定義 2. 旅行業之特質	6	
(3)旅行業設立、組織與分類	1. 我國旅行業之申請設立 2. 旅行業從業人員	6	
(4)旅行業之經營概念1	1. 旅行業之產品 2. 遊程種類及設計原則	6	
(5)旅行業之經營概念2	1. 旅行業團體作業流程 2. 旅行業統計資料及觀光專有名詞	6	
(6)旅行業之經營概念3	1. 旅行所需文件及入出境相關事項 2. 旅行業相關法規	6	
(7)航空業務	1. 航空旅遊業務 2. 世界地理區位之基本知識	6	第一學年第二學期
(8)航空業務	1. 機票的基本常識 2. 電腦訂位及銀行清帳作業	6	
(9)我國旅行業未來之發展	1. 旅行業發展之系統概念 2. 旅行業供應商之發展	6	
(10)我國旅行業未來之趨勢	1. 我國旅行業市場之現況 2. 未來發展之趨勢	6	
(11)旅行從業人員之專長	1. 從業人員專長分類 2. 從業人員專長培養 3. 旅行業專用術語介紹	6	
(12)航空票務篇	1. 航空運輸區域與專業代碼。 2. 認識航空票域。	6	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 圖書館資料。 2. 電腦網路資訊。 3. 教學光碟。 4. 雜誌。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 須融入餐旅業與其他相關產業之關係。 2. 教材由任課老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 <p>(二)教學方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 每學期授課36小時，二學期合計72小時。 2. 參觀旅館、餐廳、旅行社之時間由師生自訂。 3. 以PPT影片、教學光碟及照片等媒體作為輔助教學以增進學習效果。 4. 認知方面應依教材性質，斟酌採用講演法、啟發法、問題教學法、協同教學等教學方法。 <p>(三)教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 校外餐旅機構。 2. 學校行政支援。 3. 暑假前往餐旅相關業界學習以充實自我實務能力並提升教學品質。 4. 透過校外餐旅機構之接洽安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Development
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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 強化學生課程學習統整能力。 2. 培養學生團隊合作分工之能力 3. 建立學生文書處理、成果展示、口頭報告與表達之能力。 4. 提升學生問題解決、團隊創新、實務整合之能力。 5. 專精研究項目製作的能力。 6. 建立專題實作學習的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)主題之選定	1. 主題選定的初步發想 2. 主題選定	6	第三學年第一學期
(2)計畫書之擬定	1. 計畫書的初步規劃 2. 計畫書的擬定	6	
(3)專題報告之格式	1. 專題實作歷程 2. 專題實作報告格式	6	
(4)專題實作實務—餐飲篇	1. 實習課程學習成果展企劃探討 2. 實習課程學習成果展執行探討	6	
(5)專題實作實務—餐飲篇	1. 專題實作歷程 2. 專題實作報告格式	6	
(6)專題實作實務—觀光篇	1. 專題學習經驗描述 2. 專題學習心得描述	6	
(7)專題實作實務—觀光篇	1. 實務學習之檢討 2. 實務學習之建議	6	第三學年第二學期
(8)專題實作實務—餐飲篇	1. 工作技能現場解說示範 2. 專題成果的報告與討論	6	
(9)專題實作實務—觀光篇	1. 影響地方觀光之各項因素分析 2. 大型節慶活動對地方觀光之影響	6	
(10)專題成果的寫作	1. 專題學習應用 2. 專題寫作方法	6	
(11)專題成果的寫作	1. 專題學習經驗與心得撰述 2. 專題成果報告發表	6	
(12)專題實作實務—觀光篇	1. 工作技能現場解說示範 2. 專題成果的報告與討論	6	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 評量內涵包含實作能力、成品或服務等相關成果產出、書面報告、口頭報告等四種。 2. 兼重形成性評量與總結性評量，包括認知、技能、情意三向度。 3. 採同儕評量及自我評量，以呈現學生之多元能力表現。
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教材：餐旅相關工具書籍。 2. 網路資源：餐旅有關作品觀賞。 3. 實習教室。 4. 歷屆作品。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 採分組或協同教學方式進行，學生採合作學習小組上課，每小組以3至5人為原則。 2. 各階段由學生以甘特圖或管控表件呈現學習進度。



(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career Experiencing
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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解餐飲業界現況及動態 2. 培養未來就業所需之基本能力 3. 熟悉職場上工作職務力求學以致用 4. 熟悉食材性質及特性，充分展現專業能力 5. 培養人文素養及職業道德，開拓學生餐飲視野	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 業界專家授課	活動內容： 1. 透過業界專家協同教學，使學生於課程中學習的專業技能得以與業界接軌，學生在業師教導過程中，瞭解業界產品製作方式。 2. 業師可直接傳授職場實際經驗，使學生了解職場的工作態度及產業資訊。 3. 業師介紹最新流行產品資訊，更使學生與實際職場接軌。 4. 業界專家教授之內容，增加學生學習興趣，提升學生學習成效。	6	第三學年第一學期 (參觀地點及授課師資視實際執行情況調整) 授課師資：王耳碧(暫訂) 服務單位：圓山大飯店 職稱：經理
(2) 校外職場參觀	活動內容： 1. 培養創新思考模式 2. 工作團隊運作型態認知 3. 學習分工合作培養團隊精神 4. 餐飲業參訪(餐飲企業經營)	6	參觀地點：三星青蔥文化館(暫訂)
(3) 校外職場參觀	活動內容： 1. 勞工安全、勞工保險制度 2. 專責業務說明 3. 提升實作能力與知識整合 4. 旅遊業參訪(旅程規劃)	6	參觀地點：圓山大飯店(暫訂)
(4) 業界專家授課	活動內容： 1. 透過業界專家協同教學，使學生於課程中學習的專業技能得以與業界接軌，學生在業師教導過程中，瞭解業界產品製作方式。 2. 業師可直接傳授職場實際經驗，使學生了解職場的工作態度及產業資訊。 3. 業師介紹最新流行產品資訊，更使學生與實際職場接軌。 4. 業界專家教授之內容，增加學生學習興趣，提升學生學習成效。	6	第三學年第二學期 (參觀地點及授課師資視實際執行情況調整) 授課師資：蔡東寶(暫訂) 服務單位：大黑松小倆口 職稱：副執行長

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)校外職場參觀	活動內容： 1. 培養創新思考模式 2. 工作團隊運作型態認知 3. 學習分工合作培養團隊精神 4. 餐飲業參訪(餐飲企業經營)	6	參觀地點：林口A8福容飯店(暫訂)
(6)校外職場參觀	活動內容： 1. 勞工安全、勞工保險制度 2. 專責業務說明 3. 提升實作能力與知識整合 4. 旅遊業參訪(旅程規劃)	6	參觀地點：大黑松小倆口牛軋糖博物館(暫訂)
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。 2. 期中及期末考試評量，並安排習題作業及隨堂測驗。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足職涯體驗相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢飲料學相關資料。 3. 相關之圖書資料、教學光碟、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>1. 教學方式應依教材性質內容，酌採講述、示範、實作、討論、詢答、辯論、測驗、資訊融入教學、參訪或專題研究等方式，並鼓勵學生閱讀補充教材，多元運用圖表、多媒體、模型等輔助教材，以增進教學效果。</p> <p>2. 應隨時蒐集最新資料，充實教學內容，與時俱進。</p> <p>3. 應著重實際操作與演練，並注意學生安全，除依據課程所訂時間實施外，更應利用學校相關活動時間，隨機指導練習，以收寓教於生活之效。</p> <p>4. 授課時，應掌握學生學習情緒，並結合生活教育，隨機融入各項議題教學，如生命教育、性別教育、法治教育、人權教育、環保教育、消費者保護教育、原住民教育及永續發展等之觀念。</p> <p>二、教學評量</p> <p>1. 教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。</p> <p>2. 採期中及期末考試評量，並安排習題作業及隨堂測驗。</p> <p>3. 形成性評量及總結評量並重，視學習成效得辦理補救教學</p> <p>三、相關配合事項</p> <p>1. 本課程得依據學校發展特色需求，彈性調整教學單元與授課節數。</p> <p>2. 可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。</p>		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice Training
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	5/5/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解烘焙的定義、基本方法及器具設備。 2. 瞭解烘焙原料的基本特性與使用方法。 3. 培養正確的工作態度與提高對烘焙技術的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源及分類 3. 烘焙食品的發展趨勢 4. 烘焙學理論之教學	10	第一學年第一學期
(2)烘焙器材的認識	1. 烘焙設備的認識 2. 烘焙器具的認識 3. 烘焙設備器具的使用與維護	10	
(3)烘焙材料的認識	1. 常用之烘焙麵粉類 2. 常用之烘焙油脂類 3. 常用之烘焙糖類 4. 常用之烘焙蛋類 5. 常用之烘焙乳製品 6. 酵母及化學膨脹劑 7. 乳化劑及鹽 8. 巧克力與可可粉 9. 水果類、堅果類及其他 10. 烘焙常用酒類	12	
(4)烘焙計算	1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 烘焙配方計算	12	
(5)麵包的認識	1. 麵包的定義 2. 麵包的分類 3. 麵包常用材料 4. 麵包製作方法與流程 5. 麵包內餡與裝飾 6. 麵包品評與鑑定	18	
(6)軟質麵包製作	1. 軟質麵包如： 山形白土司、圓頂奶油土司、圓頂葡萄乾土司、橄欖型餐包、帶蓋全麥土司 2. 硬質麵包如： 雞蛋牛奶麵包 3. 甜麵包如： 波蘿麵包、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)硬質及其他麵包製作	1.鬆質麵包如： 牛角麵包 2.其他變化產品如： 蔓越莓司康、鮭魚蔥花麵包、辮子麵包、肉鬆麵包捲、芝士芝麻棒	18	
(8)蛋糕的認識	1.蛋糕的分類 2.蛋糕常用材料 3.蛋糕製作方法與流程 4.蛋糕整型與裝飾技巧 5.蛋糕品評與鑑定	18	第一學年第二學期
(9)西式點心製作	1.小西餅如： 指形小西餅、冰箱小西餅 2.奶油空心餅如： 奶油空心餅、天鵝泡芙 3.派和塔如： 檸檬布丁派、水果塔 4.鬆餅如： 裝飾鬆餅 5.披薩如： 厚片披薩、薄片披薩 6.道納司如：酵母道納司 7.膠凍類西點如： 蒸烤雞蛋牛奶布丁、雙色果凍、奶酪	18	
(10)蛋糕製作	1.麵糊類如： 重奶油蛋糕、奶油大理石蛋糕 2.乳沫類如： 海綿蛋糕、 香草天使蛋糕、酒會小蛋糕	18	
(11)西式點心的認識	1.西式點心的種類 2.小西餅定義與製作方法 3.奶油空心餅定義與製作方法 4.派和塔定義與製作方法 5.鬆餅定義與製作方法	18	
(12)西式點心的認識	1.披薩定義與製作方法 2.道納司定義與製作方法 3.膠凍類西點定義與製作方法	12	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	1.依據教學進度，行形成性及總結評量。 2.評量內容兼顧學生差異，設計合適評量方式。		
教學資源	1.一般教室應配備單槍投影機、教學電腦以利播放教學媒體 (如教學PPT、YoutubeY 影片等)提升學生學習興趣。 2.於烘焙專業教室中實習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.烘焙實務/全華圖書/蔡英敏著 2.蒐集烘焙相關之圖片、刊物、書籍等作為輔助教材。 (二)教學方法 1.教師課堂講授操作並與學生互動學習。 2.老師於單元講授結束，指定作業引導學生實務操作。 3.實作採分組方式進行。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實務
	英文名稱	Chinese Cooking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 讓學生瞭解中國各菜系的分佈及特點。 2. 瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 3. 認識與學習調味料的運用。 4. 使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。 5. 培養食物選購及烹飪的基本技巧。 6. 建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 7. 啟發學習烹飪興趣，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
(1)中餐烹調基本認識	1. 中餐烹調的起源與發展 2. 廚房的組織與衛生管理	18	第二學年第一學期
(2)基礎烹調技法演示練習	1. 認識及介紹煮烹調法 2. 認識及介紹川烹調法 3. 認識及介紹蒸烹調法 4. 認識及介紹炒烹調法 5. 認識及介紹凍烹調法	18	
(3)基礎烹調技法演示練習	1. 認識及介紹燒烹調法 2. 認識及介紹滷烹調法 3. 認識及介紹扣烹調法 4. 認識及介紹燴烹調法 5. 認識及介紹溜烹調法	18	
(4)基礎烹調技法演示練習	1. 認識及介紹燜烹調法 2. 認識及介紹拌烹調法 3. 認識及介紹煨烹調法 4. 認識及介紹羹烹調法 5. 認識及介紹燉烹調法	18	
(5)中餐烹調基本認識	1. 中餐烹調原料的特性與製備原理 2. 中餐烹調法的基本知識 3. 中式八大菜系基礎烹調技法演示練習	18	第二學年第二學期
(6)基礎烹調技法演示練習	1. 認識及介紹炸烹調法 2. 認識及介紹乾煸烹調法 3. 認識及介紹爆烹調法	18	
(7)基礎烹調技法演示練習	1. 認識及介紹扒烹調法 2. 認識及介紹烤烹調法 3. 認識及介紹塌烹調法 4. 認識及介紹貼烹調法	18	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)基礎烹調技法演示練習	1. 認識及介紹鹽焗烹調法 2. 認識及介紹煎烹調法 3. 認識及介紹拔絲烹調法 4. 認識及介紹燻烹調法	18	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。 2. 期中及期末考試評量，並安排習題作業及隨堂測驗。 3. 成性評量及總結評量並重，視學習成效得辦理補救教學。		
教學資源	1. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 2. 坊間教科書符合課程需求之相關書籍。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>1. 教學方式應依教材性質內容，酌採講述、示範、實作、討論、詢答、辯論、測驗、資訊融入教學、參訪或專題研究等方式，並鼓勵學生閱讀補充教材，多元運用圖表、多媒體、模型等輔助教材，以增進教學效果。 2. 應隨時蒐集最新資料，充實教學內容，與時俱進。 3. 應著重實際操作與演練，並注意學生安全，除依據課程所訂時間實施外，更應利用學校相關活動時間，隨機指導練習，以收寓教於生活之效。 4. 授課時，應掌握學生學習情緒，並結合生活教育，隨機融入各項議題教學，如生命教育、性別教育、法治教育、人權教育、環保教育、消費者保護教育、原住民教育及永續發展等之觀念。</p> <p>二、教學評量</p> <p>1. 教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。 2. 採期中及期末考試評量，並安排習題作業及隨堂測驗。 3. 形成性評量及總結評量並重，視學習成效得辦理補救教學</p> <p>三、相關配合事項</p> <p>1. 本課程得依據學校發展特色需求，彈性調整教學單元與授課節數。 2. 可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。</p>		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實務
	英文名稱	Western Cuisine Practiice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。 六、啟發學習西餐烹飪的興趣，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
(1)西餐烹飪介紹	1.西餐的起源演進與發展趨勢 2.西餐工作人員具備的條件 3.西餐廚房的衛生與安全	12	第三學年第一學期
(2)西餐基本認識	1.西餐廚房設備與工具介紹 2.西餐常用食品材料分類 3.基本西餐烹調術語	12	
(3)西餐烹飪技巧	握刀方式及刀工	16	
(4)西餐烹飪技巧	焗、烤烹調實習	16	
(5)西式套餐	1.西式早餐製作 2.高湯之製作	16	
(6)西式套餐	餐湯、沙拉製作	14	第三學年第二學期
(7)西餐烹飪技巧	燙煮、過水、低溫煮、蒸的烹調實習	16	
(8)西式套餐	主餐、甜點製作	14	
(9)大型宴會食物製備技巧	1.宴會小點 2.大量製作之流程規劃與實際操作	12	
(10)西餐烹飪技巧	過油、煎、炸、炒的烹調實習	16	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	上課態度及敬業精神、段考、期考與技能檢定為評量		
教學資源	教育部審定合格教科書及教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選： 以商業職業學校西餐烹飪實習課程為主。 二、教學方法： 教學過程應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 三、教學相關配合事項： 以實習操作進行診斷性評量。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日式料理實作
	英文名稱	Japanese cooking
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 學習日本料理的烹調技術。 2. 學習日本料理的擺盤方式。 3. 學習日本料理的服務方式。 4. 瞭解日本飲食文化。 5. 建立良好餐飲衛生及安全習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識器具	1. 器具介紹 2. 盛皿歷史簡介	10	第二學年第一學期
(2)食材介紹	1. 魚類介紹 2. 烹調法介紹	10	
(3)食材介紹	1. 米食演進歷史簡介 2. 味噌種類的介紹	10	
(4)食材介紹	1. 菇類 2. 烏龍麵 3. 和果子	10	
(5)日式刀法	1. 白蘿蔔刀工 2. 小黃瓜刀工 3. 肉類刀工 4. 蔬菜類刀工	16	
(6)料理方法1	1. 壽司、飯糰 2. 玉子燒	16	
(7)料理方法2	1. 釜飯 2. 醬燒	14	第二學年第二學期
(8)料理方法3	1. 揚物 2. 炸 3. 煮物 4. 刺身	16	
(9)擺盤方式	1. 日式料理擺盤時材認識 2. 日式料理刀工手法	14	
(10)餐點服務方式	1. 菜服務方式 2. 點心服務方式	14	
(11)飲料服務方式	1. 酒精飲料服務方式 2. 一般飲料服務方式	14	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。 2. 期中及期末考試評量，並安排習題作業及隨堂測驗。
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、教學光碟、掛圖、雜誌及網路資源。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 採講述、示範、實作、討論、詢答、辯論、測驗、資訊融入教學、參訪或專題研究等方式。 2. 補充教材，多元運用圖表、多媒體、模型等輔助教材。 3. 學校相關活動時間，隨機指導練習。 4. 結合生活教育，融入如生命教育、性別教育、法治教育、人權教育、環保教育、消費者保護教育、原住民教育及永續發展等各項議題教學。 <p>二、教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試。 2. 期中考試 3. 期末考試 4. 隨堂測驗。 5. 形成性評量 6. 總結評量 <p>三、相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 得依據學校發展特色需求，彈性調整教學單元與授課節數。 2. 依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。

(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅主題實務
	英文名稱	Project Development Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 注重實作學習使學生能選定主題研究。 2. 培養學生正確的工作價值與職業道德觀念。 3. 融合授課實務學習與探索研究方式。 4. 培養學生具備初階遊程規劃的實務能力。 5. 增進學生對餐飲文化的認知。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 餐飲業概論	1. 餐廳經營的要素 2. 餐飲業的特性與種類 3. 餐飲部門組織	8	第三學年第一學期
(2) 餐廳管理實務簡介	1. 餐廳的主題與佈置 2. 餐廳管理主要內容 3. 餐廳與其他部門之聯繫	8	
(3) 中式餐飲簡介	1. 中式各地方菜系特點 2. 中餐食材認識與處理	8	
(4) 中式餐飲實務	1. 中式調味料搭配 2. 中餐盤飾之認識	8	
(5) 中餐廚房實務	1. 中式餐飲烹調方法 2. 基礎中式刀工練習	8	
(6) 西式餐飲實務	1. 西餐飲食文化認識 2. 西餐食材認識與處理	8	
(7) 西式餐飲實務	1. 基礎西餐烹飪方式 2. 基礎西式刀工練習	8	
(8) 餐飲採購介紹	1. 餐飲採購之意義 2. 餐飲採購部的職責和其他部門之關係	8	
(9) 餐飲採購實務	1. 餐飲採購之主要任務 2. 驗收作業及倉儲作業與發放管理	8	
(10) 餐飲行銷認識	1. 餐飲推銷形式 2. 廣告推銷	8	第三學年第二學期
(11) 餐飲行銷實務	1. 餐廳推銷方法 2. 公共關係	8	
(12) 食品衛生之認識	1. 食品衛生的重要性 2. 食品衛生的控制 3. 廚房安全	8	
(13) 菜單設計介紹	1. 菜單的意義與製作 2. 菜單的內容子種類	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14) 菜單設計實務	1. 菜單的功能&菜單的設計 2. 菜單的定價及其策略	8	
(15) 餐飲服務實務	1. 專業服務人員的個人特質 2. 餐飲服務之方式 3. 客房餐飲服務 4. 中式餐飲服務	8	
(16) 飲料管理實務	1. 葡萄酒及啤酒 2. 烈酒 3. 咖啡及茶	8	
(17) 餐廳經營控制	1. 餐廳服務質量的控制 2. 餐飲成本的控制 3. 生產流程控制 4. 餐飲成本類型	8	
(18) 餐飲未來發展	1. 國內餐飲消費趨勢 2. 餐飲業面臨的困境與未來發展	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。		
教學資源	1. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 2. 坊間教科書符合課程需求之相關書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 採分組或協同教學方式進行，學生採合作學習小組上課，每小組以3至5人為原則。 2. 各階段由學生以甘特圖或管控表件呈現學習進度。		

(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客房實務
	英文名稱	Roomservice Program
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養客務、房務管理基礎概念。 2. 培養學生認識客務、房務各單位的標準作業程序、工作規範及操作技巧。 3. 讓學生瞭解客房部門與其他部門的關係、旅館安全與應變處理的方式。 4. 瞭解旅館安全與應變處理的方式。 5. 培養學生熟悉工作規範及操作技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 緒論	1. 介紹旅館類型。 2. 介紹客房配備、客房部組織。	6	第二學年第一學期
(2) 緒論	1. 住宿業在旅館經營中的角色。 2. 房務部在旅館經營中的角色。	6	
(3) 客房清潔作業與實務	1. 客房清潔方式與技巧。 2. 客房保養與維護。	6	
(4) 客房清潔作業與實務	1. 洗衣房作業。 2. 其他。	6	
(5) 房務部篇	1. 房務部的工作職責。 2. 房務專業術語、訂房作業。	6	
(6) 客房整理實務	1. 認識布巾品管。 2. 其他。	6	
(7) 客房整理實務	1. 熟悉庫房作業實務。 2. 熟悉庫房運作流程。	6	第二學年第二學期
(8) 房務部篇	1. 鋪床作業。 2. 庫存品的管理。	6	
(9) 客務部篇	1. 客務部的工作職責。 2. 櫃台接待與服務中心作業。	6	
(10) 客務部篇	1. 客務部訂房登記 2. 客務部入宿登記。	6	
(11) 房務部篇	1. 布巾管理作業。 2. 布巾庫存作業。	6	
(12) 客務部篇	1. 結帳作業。 2. 退房作業。	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、教學光碟、掛圖、雜誌及網路資源。 4. 商務中心：總機話務服務。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 須融入餐旅業與其他相關產業之關係。 2. 教材由任課老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 <p>(二)教學方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 每學期授課36小時，二學期合計72小時。 2. 參觀旅館、餐廳、旅行社之時間由師生自訂。 3. 以PPT投影片、教學光碟及照片等媒體作為輔助教學以增進學習效果。 4. 認知方面應依教材性質，斟酌採用講演法、啟發法、問題教學法、協同教學等教學方法。 <p>(三)教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 校外餐旅機構。 2. 學校行政支援。 3. 寒暑假前往餐旅相關業界學習以充實自我實務能力並提升教學品質。 4. 透過校外餐旅機構之接洽安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	桌邊烹調
	英文名稱	Flambe
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 讓學生瞭解桌邊烹調的意義。 2. 瞭解及運用不同的服物推車。 3. 認識與學習桌邊烹調的表演技巧。 4. 使學生習得桌邊基本技能，進而具有創造具臺灣特色的桌邊烹調能力。 5. 創新台灣在地食材特色烹調。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)桌邊烹調之特色	1. 桌邊烹調之基本認識 2. 桌邊烹調的特色	6	第一學年第一學期
(2)桌邊烹調之技巧	1. 桌邊烹調的實務認識 2. 桌邊烹調的技巧教學	6	
(3)桌邊烹調內容1	1. 前菜 2. 湯	6	
(4)桌邊烹調內容2	1. 沙拉 2. 主菜	6	
(5)桌邊烹調內容3	1. 澱粉 2. 甜點	6	
(6)桌邊烹調內容4	1. 飲料 2. 其他注意項	6	
(7)器皿搭配1	1. 餐飲服務相關的金屬器皿。 2. 餐飲服務相關的玻璃器皿。	6	第一學年第二學期
(8)器皿搭配2	1. 適用於中式菜餚、桌邊烹調之器皿搭配。 2. 其他材質。	6	
(9)各式器具的認識	1. 營造適合的情境。 2. 運用各式器具提升桌邊烹調成效。	6	
(10)布巾之鋪設與設計	1. 營造適合的情境。 2. 運用布巾的設計提升桌邊烹調成效。	6	
(11)創新台灣在地食材	1. 運用在地特色食材料理搭配烹調情境。 2. 運用在地特色食材料理搭配烹調實務。	6	
(12)創新台灣在地食材2	1. 以桌邊烹調方式呈現台灣食材。 2. 以桌邊烹調方式呈現當令食材。	6	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。 2. 期中及期末考試評量，並安排習題作業及隨堂測驗。
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、教學光碟、掛圖、雜誌及網路資源。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 採講述、示範、實作、討論、詢答、辯論、測驗、資訊融入教學、參訪或專題研究等方式。 2. 補充教材，多元運用圖表、多媒體、模型等輔助教材。 3. 學校相關活動時間，隨機指導練習。 4. 結合生活教育，融入如生命教育、性別教育、法治教育、人權教育、環保教育、消費者保護教育、原住民教育及永續發展等各項議題教學。 <p>二、教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試。 2. 期中考試。 3. 期末考試。 4. 隨堂測驗。 5. 形成性評量。 6. 總結評量。 <p>三、相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 得依據學校發展特色需求，彈性調整教學單元與授課節數。 2. 依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	點心製作實務
	英文名稱	Chinese Dessert Preparing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/5/5	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識中西點心的淵源與文化 2. 熟練中西點心設備及工具的正确操作方法 3. 認識各種中西點心材料之特性 4. 熟練基礎中西點心技能 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)各國點心起源	各國點心的起源、演變及流行模式	12	第三學年第一學期
(2)各國點心食材介紹	各國不同食材、種類與各國食材運用及演變	12	
(3)臺灣點心文化之介紹	臺灣點心文化與製作	12	
(4)台灣點心製作	米食類製作：米糕、肉粽等。 冷水麵製作：麵條、水餃	18	
(5)台灣點心製作	燙麵類製作：蔥油餅、蒸餃、小籠包	18	
(6)台灣點心製作	油酥皮類製作：咖哩餃、蛋黃酥、菊花酥 糕皮類製作：廣式月餅	18	
(7)台灣點心製作	各式包子、馬拉糕、發糕	12	第三學年第二學期
(8)台灣點心製作	客家美食：麻糬、草仔粿 原住民美食：竹筒飯、小米麻糬	18	
(9)台灣點心製作	其他類膠凍類製作：菜燕、西谷米	10	
(10)粵式糕點	1. 葷蒸-豉汁鳳爪、陳皮牛肉丸 2. 小籠蒸-蝦餃、腸粉	10	
(11)粵式糕點	大籠蒸-流沙包、奶黃包 鹹水餃、炸雲吞	10	
(12)西式特色點心-傳統點心	1. 乳酪塔 2. 千層派 3. 栗子塔 4. 烤蘋果捲	15	
(13)西式特色點心-創意點心	1. 切達起士酥 2. 義式馬卡龍 3. 法式馬卡龍 4. 瑞式馬卡龍	15	
合計		180節	

學習評量 (評量方式)	配合授課進度，進行單元實習評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及實作，以提升學習興趣及成效。 2. 利用成品的講解，擴增教學內容與教學效果。 3. 利用影片觀賞，介紹合宜之中西點製作相關知識。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 培養學生正確的工作態度及職業道德觀念。

