

備查文號：  
新北市政府教育局113年1月12日新北教技字第1130074302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

進修部課程計畫

本校113年1月8日112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16日

## 學校基本資料表

|           |                |  |   |                 |
|-----------|----------------|--|---|-----------------|
| 學校校名      | 新北市立淡水高級商工職業學校 |  |   |                 |
| 普通型高中     | 普通科            |  |   |                 |
| 技術型高中     | 專業群科           | 1. 電機與電子群:資訊科;電子科;控制科;電機科<br>2. 商業與管理群:商業經營科;會計事務科;資料處理科<br>3. 農業群:園藝科<br>4. 餐旅群:餐飲管理科 |   |                 |
|           | 建教合作班          |  |   |                 |
|           | 重點產業專班         | 產學攜手合作專班   | 1. 電機與電子群:資訊科<br>2. 電機與電子群:電子科<br>3. 電機與電子群:控制科<br>4. 電機與電子群:電機科<br>5. 商業與管理群:商業經營科<br>6. 商業與管理群:會計事務科<br>7. 商業與管理群:資料處理科 |                 |
|           |                | 產學訓練專班   |   |                 |
|           |                | 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      |  |   |                 |
| 特殊教育及特殊類型 | 門市服務科;旅館服務科    |  |   |                 |
| 聯絡人       | 處室             | 教務處  | 電話  | 02-26203930#214 |
|           | 職稱             | 教務主任   | 行動電話  | 個資不予顯示          |
|           | 姓名             | 個資不予顯示   | 傳真  | 個資不予顯示          |
|           | E-mail         | 個資不予顯示   |   |                 |

## 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、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     | 科班別   | 一年級 |     | 二年級 |     | 三年級 |     | 小計 |     |
|-----------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|
|           |        |       | 班級  | 人數  | 班級  | 人數  | 班級  | 人數  | 班級 | 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 |
|           |        | 電子科   | 2   | 70  | 2   | 54  | 2   | 57  | 6  | 181 |
|           |        | 控制科   | 2   | 57  | 1   | 24  | 2   | 44  | 5  | 125 |
|           |        | 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 |
|           |        | 會計事務科 | 2   | 56  | 2   | 46  | 2   | 58  | 6  | 160 |
|           |        | 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  |
| 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  |

## 二、核定科班一覽表

表 2-2 113學年度核定科班一覽表

| 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   |
|       |        | 電子科   | 2   | 35   |
|       |        | 控制科   | 2   | 35   |
|       |        | 電機科   | 2   | 35   |
|       | 商業與管理群 | 商業經營科 | 2   | 35   |
|       |        | 會計事務科 | 2   | 35   |
|       |        | 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   |

## 參、學校願景與學生圖像

### 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<br>設計思考<br>專業精進             | 環境生態<br>國際理解<br>全球夥伴                      | 未來產業<br>社會責任<br>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    |   |  |                                     |
| <b>學生素養指標</b>              |                                  |   |  |                                     |
| 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<br>維持恆毅學習與探究知能的信念和態度。 | 1-1-1 自我監督<br>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<br>能保持好奇心與學習熱忱，運用方法自主思辯與解決問題。 |                                     |
|                            | 1-2 進行脈絡理解<br>有條理分析文化形成的情境及因果關係。 | 1-2-1 沿革探索<br>能運用工具，蒐集、識讀及統整資料。           | 1-2-2 脈絡分析<br>能思辨及分析事件的因果關係。             |                                     |
|                            |                                  | 1-3 發展系統思考<br>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<br>能覺察及發現問題，並提出假設與預測。         | 1-3-2 全局思考<br>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<br>了解自己長處與價值，在群我中做出貢獻          | 2-1-1 時間管理<br>能規劃時間運用順序，堅定紀律專注執行。        | 2-2-2 情緒管理<br>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<br>主題蒐查資料、查詢應用於主題內容。           | 2-2-1 資訊搜索<br>能運用資訊蒐集、理解及應用。             | 2-2-2 統整分析<br>能彙整資訊表達主題的關係。         |
|                            |                                  |   | 2-3 體現責任意識<br>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<br>能意識自己即為學習主體，態度主動積極，表現 |

| 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<br>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<br>能具備思辨能力，依據證據提出觀點。<br>3-1-2 表達觀點<br>能有效利用各種符號及工具，表達思想或見解。 |
|                                   | 3-2 跨域溝通合作<br>透過溝通、融會、串聯跨域知識，並合作完成任務。        | 3-2-1 專業統整<br>能運用專業知識，並於不同情境展現所學。                                      |
|                                   |  | 3-2-2 團隊合作<br>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<br>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<br>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<br>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<br>擷取完整資訊，並正確詮釋他人見解。  |
| 4-1-2 詮釋他人<br>能詮釋及整合他人觀點。         |  |  |
| 4-2 評價多元觀點<br>以多元角度理解問題，並進行批判性思考。 |  | 4-2-1 觀點理解<br>能提出自身觀點，接納與尊重他人想法。                                       |
|                                   |  | 4-2-2 思考批判<br>能持開放客觀態度，理性檢視與反思。  |
| 4-3 探索自我概念<br>透過經驗反省、他人反饋，漸進自我與團隊 |  | 4-3-1 認識自我<br>能了解自己的身心成長歷程與變化。   |
|                                   |  | 4-3-2 悅納特質<br>能接受與理解人我特質差異，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<br>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<br>能運用專業知識，並於不同情境展現所學。                                      |
|                                   |  | 5-1-2 團隊合作<br>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<br>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<br>能組織知識，統整資源，找出適當方法。                                       |
|                                   |  | 5-2-2 修正方案<br>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<br>評估成效，分享團隊成功經驗。                 | 5-3-1 評估成效<br>能依方案目標檢核成效，評估達成度。  |
|                                   |  | 5-3-2 分享經驗<br>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<br>關懷社會之積極<br>態度、職業道德<br>之實現能力 | <b>6-1 關懷社會議題</b><br>敏銳察覺社會議題，主動同理關懷社會。             | <b>6-1-1 敏覺議題</b><br>能觀察社會現象，思考公共議題。        |
|  |   | <b>6-1-2 同理關懷</b><br>能運用同理心，理解他人，關懷群己。      |
|  | <b>6-2 提出解決策略</b><br>分析議題並提出解決策略。                   | <b>6-2-1 分析議題</b><br>能分析與議題相關之不同看法。         |
|  |   | <b>6-2-2 提出策略</b><br>能運用先備經驗，提出解決問題的步驟及方法。  |
|  | <b>6-3 執行行動方案</b><br>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。 | <b>6-3-1 運用資源</b><br>能組織知識，統整資源，找出適當方法。     |
|  |   | <b>6-3-2 修正方案</b><br>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

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。

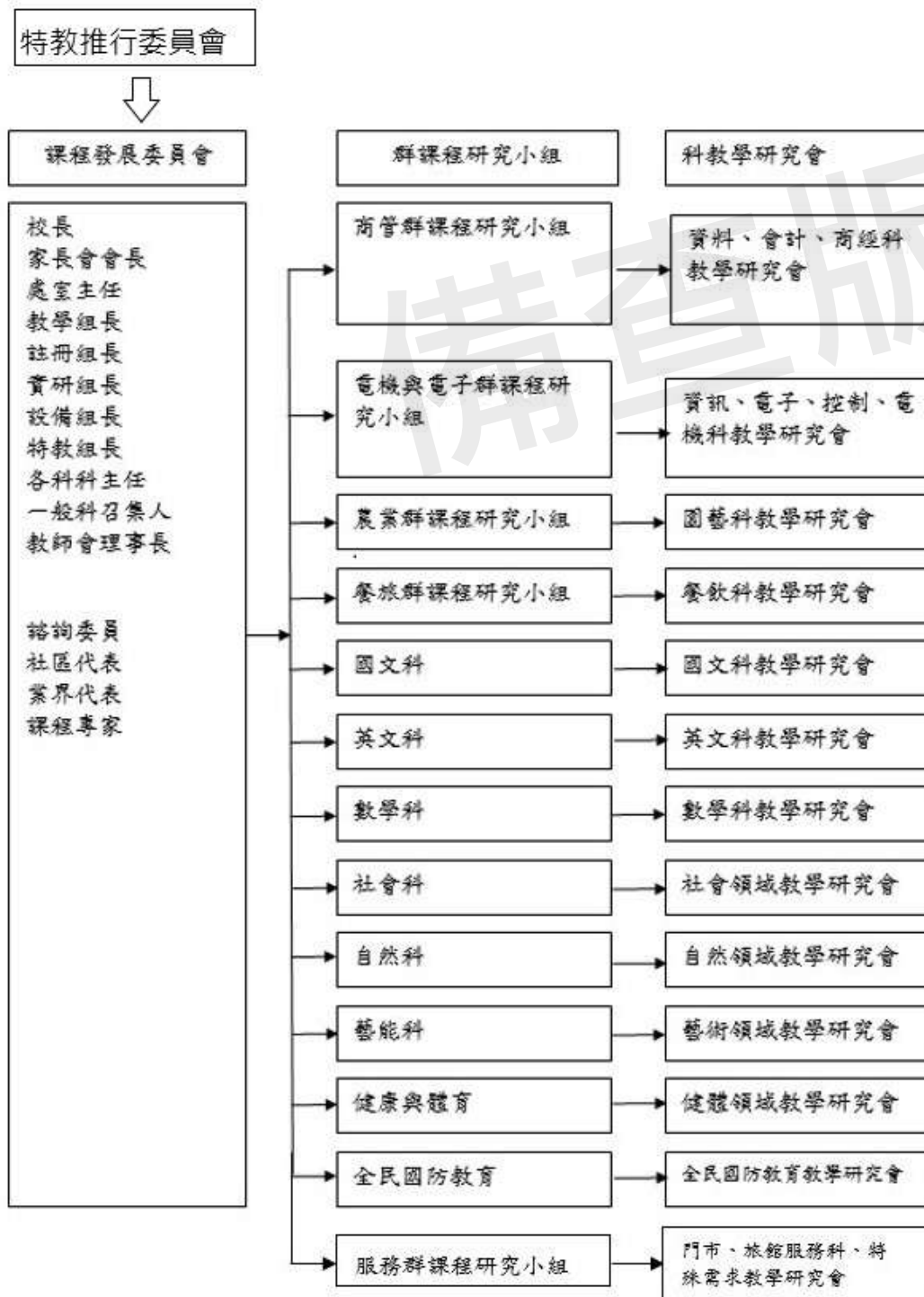
四、運作方式:

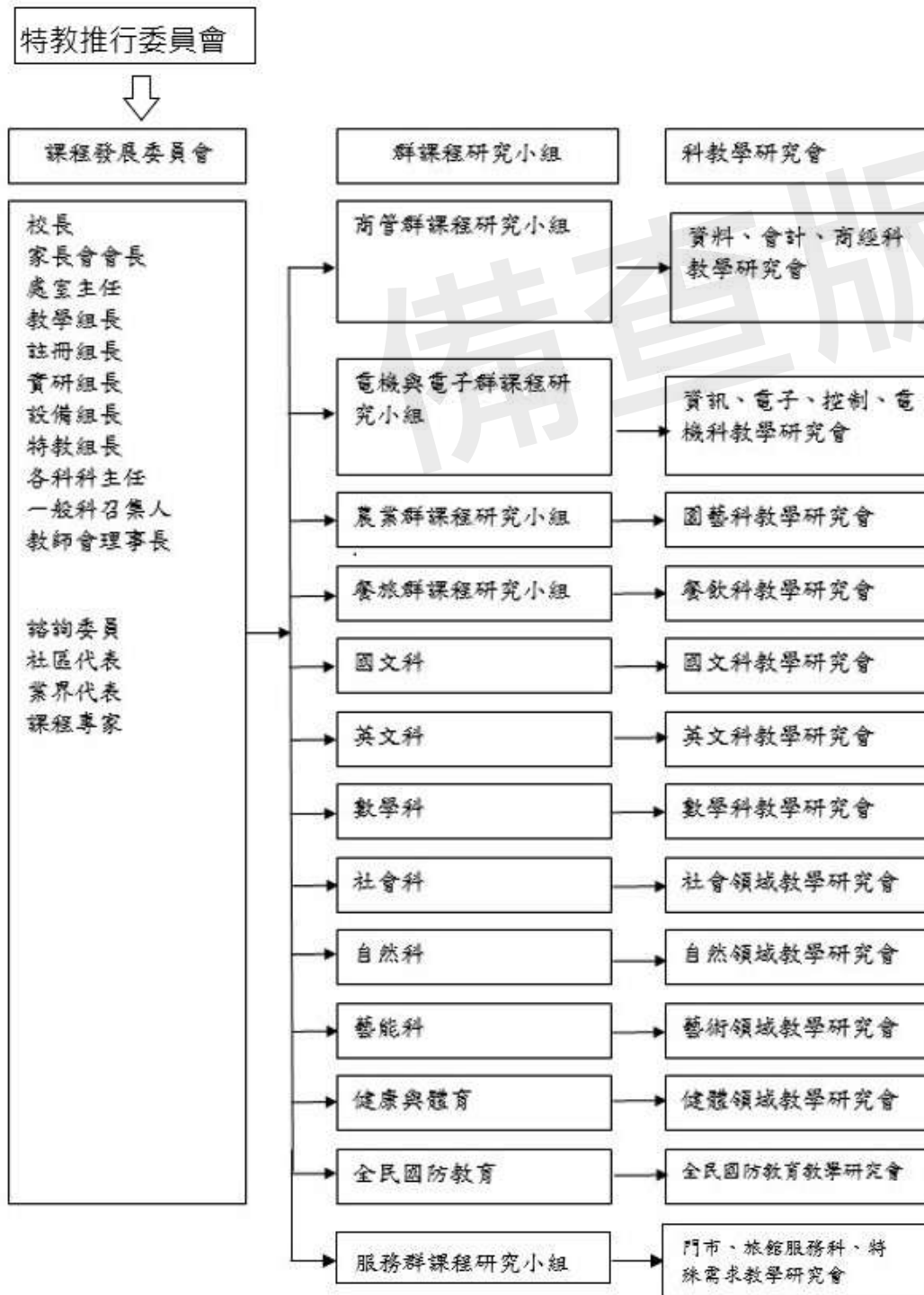
(一)本會會議由校長主持,教務主任召集之,置秘書由教學組長(專業群科課程)及試務組長(普通科課程)擔任,助理由教學組幹事擔任,負責會議相關事宜。

(二)本會會議應有三分之二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、課程發展與規劃

專業群科

## 一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

| 群別      | 科別            | 產業需求或職場進路  | 科教育目標                      | 科專業能力                                  | 學生圖像  |  |  |  |  |  |
|---------|---------------|--|----------------------------|--|---|--|--|--|--|--|
|         |               |  |                            |  | 專業<br>精進：<br>具備<br>務致<br>的業<br>能持<br>精之<br>知度 | 自主<br>行：<br>備發<br>具自<br>自的<br>習能<br>能積<br>持之<br>動情 | 國際<br>素：<br>備重<br>具尊<br>多之<br>際觀<br>、球<br>動專<br>業力 | 溝通<br>合：<br>備理<br>解包<br>之知<br>力團<br>合之<br>作力 | 突破<br>新：<br>具跨<br>域作<br>積態<br>、決<br>題解<br>問之<br>行力 | 社會<br>與：<br>備懷<br>具關<br>社之<br>極度<br>職道<br>之踐<br>能力 |
| 餐旅<br>群 | 餐飲<br>管理<br>科 | 餐飲服務及接待人員<br>中西餐烹飪人員<br>廚師助理<br>飯店工作人員<br>飯店房務人員 | 1. 培養主動了解餐飲專業知識及技能之專業人才    | 具備餐飲內場專業知識與熟悉各項餐飲器材操作能力                | ●   | ●  | ○  | ○  | ○  | ○  |
|         |               |  | 2. 培養成為餐飲內場烹調製備人才          | 具備專業餐飲外場基本操作及辦理各類型餐會能力                 | ●   | ●  | ○  | ●  | ○  | ○  |
|         |               |  | 3. 培養餐旅從業人員具備觀光外語聽力與口語表達能力 | 具備觀光外語表達、溝通合作能力及創新的思維                  | ○   | ●  | ●  | ●  | ●  | ○  |
|         |               |  | 4. 培養終身學習的能力且能熱心公益、關懷社會的人才 | 具備熱心公益、參與公共事務及回饋社會的能力                  | ○   | ●  | ○  | ○  | ●  | ●  |
|         |               |  |                            | 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 | ●   | ●  | ○  | ○  | ○  | ○  |

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

### (一) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

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

表5-2-1 餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表 (以科為單位, 1科1表)

| 課程類別 | 領域/科目 |                | 科專業能力對應檢核 |   |   |   |   | 備註 |
|------|-------|----------------|-----------|---|---|---|---|----|
|      | 名稱    | 名稱             | 1         | 2 | 3 | 4 | 5 |    |
| 部定必修 | 專業科目  | 觀光餐旅業導論        | ○         | ● |   | ● | ● |    |
|      |       | 觀光餐旅英語會話       | ○         | ● | ● | ● | ○ |    |
|      | 實習科目  | 餐飲服務技術         | ○         | ● | ○ | ● | ● |    |
|      |       | 飲料實務           | ○         | ● | ● | ● | ○ |    |
| 校訂必修 | 實習科目  | 烘焙技能領域<br>烘焙實務 | ●         | ○ | ○ | ● | ○ |    |
|      |       | 專題實作           | ●         | ● | ○ | ● | ● |    |
| 校訂選修 | 專業科目  | 餐旅管理           | ○         | ● | ● | ○ | ○ |    |
|      |       | 烘焙導論           | ●         | ○ | ○ | ○ | ● |    |
|      |       | 食物製備原理         | ●         | ● | ○ | ○ | ○ |    |
|      |       | 旅遊管理           | ○         | ○ | ● | ○ | ○ |    |
|      |       | 宴會設計與管理        | ●         | ● | ○ | ○ | ○ |    |
|      | 實習科目  | 西餐烹調實習         | ○         | ● | ● | ● | ○ |    |
|      |       | 餐旅主題實務         | ●         | ● | ● | ● | ● |    |
|      |       | 中餐烹調實習         | ●         | ○ | ○ | ● | ○ |    |
|      |       | 日式料理實作         | ●         | ○ | ○ | ○ | ○ |    |
|      |       | 點心製作實習         | ●         | ○ | ○ | ● | ● |    |

備註：

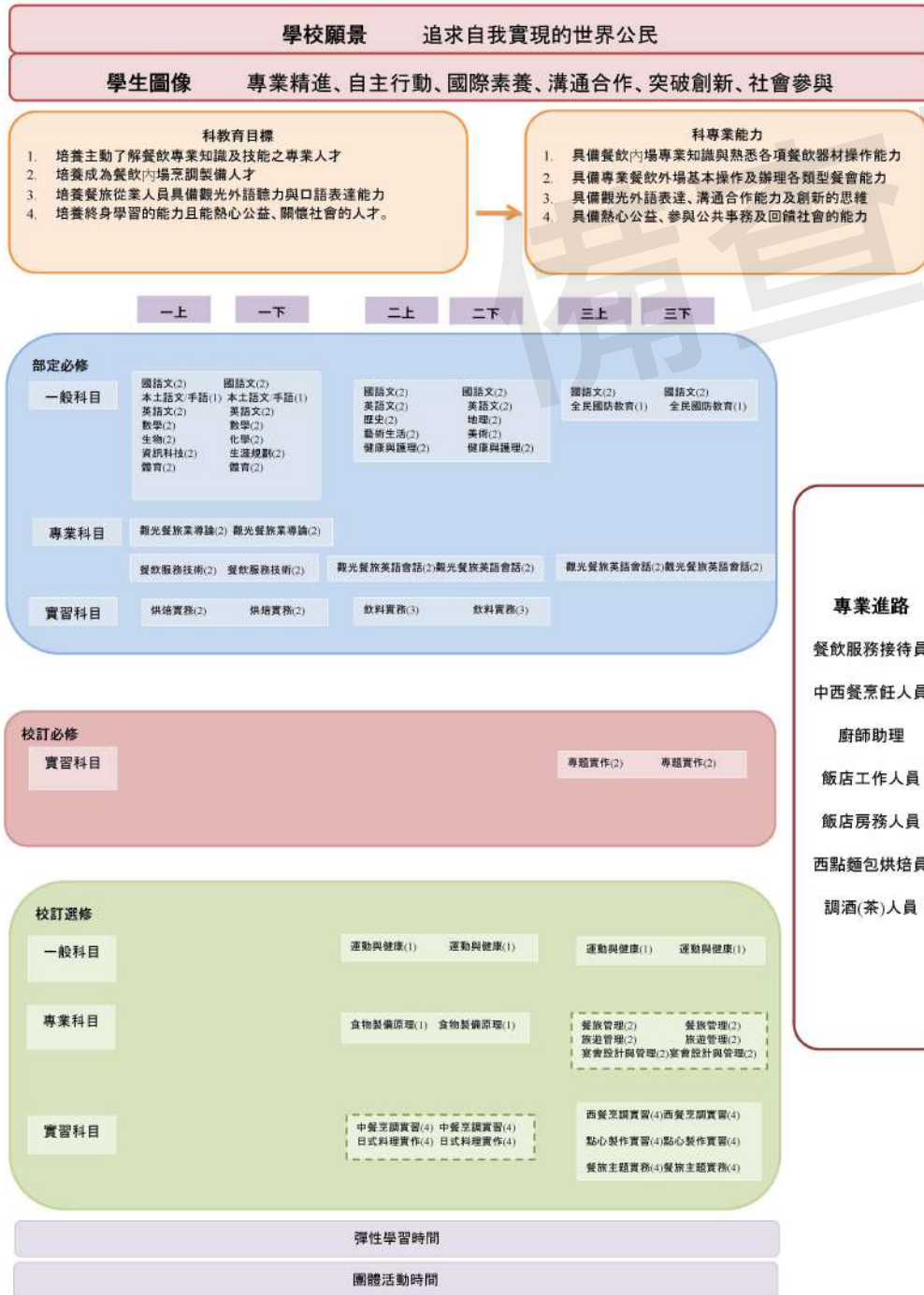
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。



### 三、科課程地圖

#### (一) 餐飲管理科(408)

### 餐飲管理科課程地圖



## 四、議題融入

## (一) 餐飲管理科(408)

表5-4-1 餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

| 科目             | 議題     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |        |        |        |      |      |        |   |
|----------------|--------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|--------|--------|--------|------|------|--------|---|
|                | 性別平等教育 | 人權教育 | 環境教育 | 海洋教育 | 品德教育 | 生命教育 | 法治教育 | 科技教育 | 資訊教育 | 能源教育 | 安全教育 | 防災教育 | 家庭教育 | 生涯規劃教育 | 多元文化教育 | 閱讀素養教育 | 戶外教育 | 國際教育 | 原住民族教育 |   |
| 校必實習 / 專題實作    |        |      |      |      |      |      |      |      | ✓    |      |      |      |      | ✓      | ✓      |        |      |      |        |   |
| 校選一般 / 運動與健康   |        |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ✓    |      |      |        |        |        | ✓    |      |        |   |
| 校選專業 / 食物製備原理  |        |      | ✓    |      |      |      |      |      |      |      | ✓    |      |      |        |        | ✓      |      |      |        |   |
| 校選專業 / 宴會設計與管理 |        |      |      |      |      |      |      |      | ✓    |      |      |      |      |        | ✓      |        |      |      |        |   |
| 校選專業 / 旅遊管理    |        |      | ✓    |      |      |      |      |      | ✓    |      |      |      |      |        |        |        |      | ✓    |        |   |
| 校選專業 / 烘焙導論    |        |      |      |      |      |      |      |      |      |      | ✓    |      |      |        | ✓      |        |      |      |        |   |
| 校選專業 / 餐旅管理    |        |      |      |      |      |      |      |      | ✓    |      | ✓    |      |      |        | ✓      |        |      |      |        |   |
| 校選實習 / 中餐烹調實習  |        |      |      |      | ✓    |      |      |      |      |      | ✓    |      |      |        | ✓      |        |      |      |        |   |
| 校選實習 / 日式料理實作  |        |      |      |      | ✓    |      |      |      |      |      | ✓    |      |      |        |        |        |      |      | ✓      |   |
| 校選實習 / 西餐烹調實習  |        |      |      |      | ✓    |      |      |      |      |      | ✓    |      |      |        |        |        |      |      | ✓      |   |
| 校選實習 / 餐旅主題實務  |        |      |      |      | ✓    |      |      |      |      |      | ✓    |      |      |        |        |        |      |      | ✓      |   |
| 校選實習 / 點心製作實習  |        |      |      |      | ✓    |      |      |      |      |      | ✓    |      |      |        | ✓      |        |      |      |        |   |
| <b>科目數統計</b>   | 0      | 0    | 2    | 0    | 5    | 0    | 0    | 0    | 4    | 0    | 9    | 0    | 0    | 1      | 5      | 2      | 1    | 4    | 0      | 0 |



## 陸、群科課程表

## 一、教學科目與節數表

 專業群科

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

113學年度入學新生適用

| 課程類別        | 領域 / 科目及節數 |            | 授課年段與節數配置 |     |      |    |      |   | 備註 |                |                |
|-------------|------------|------------|-----------|-----|------|----|------|---|----|----------------|----------------|
|             |            |            | 第一學年      |     | 第二學年 |    | 第三學年 |   |    |                |                |
| 名稱          | 名稱         | 節數         | 一         | 二   | 一    | 二  | 一    | 二 |    |                |                |
| 部定必修課程      | 語文         | 國語文        | 12        | 2   | 2    | 2  | 2    | 2 | 2  |                |                |
|             |            | 英語文        | 8         | 2   | 2    | 2  | 2    |   |    |                |                |
|             |            | 閩南語文       | 2         | 1   | 1    |    |      |   |    |                |                |
|             |            | 客語文        | 0         | (1) | (1)  |    |      |   |    |                |                |
|             |            | 原住民族語文-阿美語 | 0         | (1) | (1)  |    |      |   |    |                |                |
|             |            | 閩東語文       | 0         | (1) | (1)  |    |      |   |    |                |                |
|             |            | 臺灣手語       | 0         | (1) | (1)  |    |      |   |    |                |                |
|             | 數學         | 數學         | 8         | 2   | 2    | 2  | 2    |   |    | B版             |                |
|             | 社會         | 歷史         | 2         |     |      | 2  |      |   |    |                |                |
|             |            | 地理         | 2         |     |      |    | 2    |   |    |                |                |
|             | 自然科學       | 化學         | 2         | 2   |      |    |      |   |    |                | B版             |
|             |            | 生物         | 2         |     | 2    |    |      |   |    |                | A版             |
|             | 藝術         | 音樂         | 2         |     |      |    | 2    |   |    |                |                |
|             |            | 藝術生活       | 2         |     |      | 2  |      |   |    |                |                |
|             | 綜合活動       | 生涯規劃       | 2         |     | 2    |    |      |   |    |                |                |
|             | 科技         | 資訊科技       | 2         | 2   |      |    |      |   |    |                |                |
|             | 健康與體育      | 健康與護理      | 2         |     |      | 1  | 1    |   |    |                |                |
|             |            | 體育         | 2         | 1   | 1    |    |      |   |    |                |                |
|             | 全民國防教育     |            | 2         |     |      |    |      | 1 | 1  |                |                |
|             | 小計         |            | 52        | 12  | 12   | 11 | 11   | 3 | 3  |                | 部定必修一般科目總計52節數 |
| 專業科目        | 觀光餐旅業導論    | 6          | 3         | 3   |      |    |      |   |    |                |                |
|             | 觀光餐旅英語會話   | 8          |           |     | 2    | 2  | 2    | 2 |    |                |                |
|             | 小計         | 14         | 3         | 3   | 2    | 2  | 2    | 2 |    | 部定必修專業科目總計14節數 |                |
| 實習科目        | 餐飲服務技術     | 6          | 3         | 3   |      |    |      |   |    |                |                |
|             | 飲料實務       | 6          |           |     | 3    | 3  |      |   |    |                |                |
|             | 烘焙         | 8          | 4         | 4   |      |    |      |   |    |                |                |
|             | 小計         | 20         | 7         | 7   | 3    | 3  | 0    | 0 |    | 部定必修實習科目總計20節數 |                |
| 專業及實習科目節數合計 |            | 34         | 10        | 10  | 5    | 5  | 2    | 2 |    |                |                |
| 部定必修節數合計    |            | 86         | 22        | 22  | 16   | 16 | 5    | 5 |    | 部定必修總計86節數     |                |

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

113學年度入學新生適用

| 課程類別         |                        | 領域 / 科目及節數 |     | 授課年段與節數配置 |    |      |    |      |    | 備註                 |  |
|--------------|------------------------|------------|-----|-----------|----|------|----|------|----|--------------------|--|
|              |                        |            |     | 第一學年      |    | 第二學年 |    | 第三學年 |    |                    |  |
| 名稱           | 節數                     | 名稱         | 節數  | 一         | 二  | 一    | 二  | 一    | 二  |                    |  |
| 校訂必修         | 實習科目<br>4節數<br>2.99%   | 專題實作       | 4   |           |    |      |    | 2    | 2  |                    |  |
|              |                        | 小計         | 4   |           |    |      |    | 2    | 2  | 校訂必修實習科目總計4節數      |  |
|              | 校訂必修節數合計               |            | 4   | 0         | 0  | 0    | 0  | 2    | 2  | 校訂必修總計4節數          |  |
| 校訂選修         | 一般科目<br>4節數<br>2.99%   | 運動與健康      | 4   |           |    | 1    | 1  | 1    | 1  |                    |  |
|              |                        | 最低應選修節數小計  | 4   |           |    |      |    |      |    |                    |  |
|              | 專業科目<br>8節數<br>5.97%   | 食物製備原理     | 2   |           |    | 1    | 1  |      |    |                    |  |
|              |                        | 烘焙導論       | 2   | 1         | 1  |      |    |      |    |                    |  |
|              |                        | 宴會設計與管理    | 4   |           |    |      |    | 2    | 2  | 同科單班<br>AC3選1      |  |
|              |                        | 旅遊管理       | 4   |           |    |      |    | 2    | 2  | 同科單班<br>AC3選1      |  |
|              |                        | 餐旅管理       | 4   |           |    |      |    | 2    | 2  | 同科單班<br>AC3選1      |  |
|              |                        | 最低應選修節數小計  | 8   |           |    |      |    |      |    |                    |  |
|              | 實習科目<br>32節數<br>23.88% | 西餐烹調實習     | 8   |           |    |      |    |      | 4  | 4                  |  |
|              |                        | 餐旅主題實務     | 8   |           |    |      |    |      | 4  | 4                  |  |
| 點心製作實習       |                        | 8          |     |           |    |      |    | 4    | 4  |                    |  |
| 日式料理實作       |                        | 8          |     |           | 4  | 4    |    |      |    | 同科單班<br>AD2選1      |  |
| 中餐烹調實習       |                        | 8          |     |           | 4  | 4    |    |      |    | 同科單班<br>AD2選1      |  |
| 最低應選修節數小計    |                        | 32         |     |           |    |      |    |      |    |                    |  |
| 校訂選修節數合計     |                        | 44         | 1   | 1         | 6  | 6    | 15 | 15   | 15 | 多元選修開設 12 節        |  |
| 學生應修習節數總計    |                        |            | 134 | 23        | 23 | 22   | 22 | 22   | 22 | 部定必修、校訂必修及選修課程節數總計 |  |
| 每週團體活動時間(節數) |                        |            | 6   | 1         | 1  | 1    | 1  | 1    | 1  |                    |  |
| 每週彈性學習時間(節數) |                        |            | 4   | 0         | 0  | 1    | 1  | 1    | 1  |                    |  |
| 每週總上課時間(節數)  |                        |            | 144 | 24        | 24 | 24   | 24 | 24   | 24 |                    |  |

## 二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

113學年度入學新生適用

| 項目                           |   | 相關規定       |            | 學校規劃情形     |             | 說明      |       |
|------------------------------|---|------------|------------|------------|-------------|---------|-------|
|                              |   |            |            | 節數         | 百分比(%)      |         |       |
| 一般科目                         | 部定  |            | 48-56 節    | 52         | 36.11 %     |         |       |
|                              | 校訂  | 必修         | 各校課程發展組織自訂 | 0          | 0 %         |         |       |
|                              |   | 選修         |            | 4          | 2.78 %      | 不含跨屬性   |       |
|                              | 合計 (A)  |            |            | 56         | 38.89 %     |         |       |
| 專業及實習科目                      | 部定  | 專業科目       | 節(依總綱規定)   | 14         | 9.72 %      |         |       |
|                              |   | 實習科目       | 節(依總綱規定)   | 20         | 13.89 %     |         |       |
|                              |   | 專業及實習科目合計  | 節(依總綱規定)   | 34         | 23.61 %     |         |       |
|                              | 校訂  | 專業科目       | 必修         | 各校課程發展組織自訂 | 0           | 0 %     |       |
|                              |   |            | 選修         |            | 8           | 5.56 %  | 不含跨屬性 |
|                              |   | 實習科目       | 必修         | 各校課程發展組織自訂 | 4           | 2.78 %  |       |
|                              |   |            | 選修         |            | 32          | 22.22 % | 不含跨屬性 |
|                              | 校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計   |            | 各校課程發展組織自訂 | 0          | 0 %         |         |       |
| 合計 (B)                       |   | 節(依總綱規定)   | 78         | 54.17 %    |             |         |       |
| 部定及校訂必修節數合計                  |   | 節(依總綱規定)   | 90         | 62.5%      |             |         |       |
| 校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C) |   | 各校課程發展組織自訂 | 0          | 0%         |             |         |       |
| 學生應修習節數總計                    |   | 節(依總綱規定)   |            | 134 節      | (A)+(B)+(C) |         |       |
| 六學期團體活動時間(節數)合計              |   | 6 - 12 節   |            | 6 節        |             |         |       |
| 六學期彈性教學時間(節數)合計              |   | 2 - 4 節    |            | 4 節        |             |         |       |
| 上課總節數                        |   | 144 節      |            | 144 節      |             |         |       |
| 畢業條件                         | 依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。   |            |            |            |             |         |       |
| 備註：                          | 1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。<br>2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。 |            |            |            |             |         |       |

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

| 序號 | 項目   | 團體活動時間節數 |    |      |    |      |    | 備註     |
|----|------|----------|----|------|----|------|----|--------|
|    |      | 第一學年     |    | 第二學年 |    | 第三學年 |    |        |
|    |      | 一        | 二  | 一    | 二  | 一    | 二  |        |
| 1  | 班級活動 | 18       | 18 | 18   | 18 | 18   | 18 |        |
|    | 合計   | 18       | 18 | 18   | 18 | 18   | 18 | (節/學期) |
|    |      | 1        | 1  | 1    | 1  | 1    | 1  | (節/週)  |

備註：每學期以18週計算

## 捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

| 開設<br>年段 | 開設名稱 | 每週<br>節數 | 開設<br>週數 | 實施對象 | 開設類型     |                  |   |                       |                            | 師資<br>規劃 | 備註 |  |
|----------|------|----------|----------|------|----------|------------------|---|-----------------------|----------------------------|----------|----|--|
|          |      |          |          |      | 自主<br>學習 | 選<br>手<br>培<br>訓 | 充<br>實<br>(<br>增<br>廣<br>)<br>性<br>教<br>學 | 補<br>強<br>性<br>教<br>學 | 學<br>校<br>特<br>色<br>活<br>動 |          |    |  |
| 第二學年     | 第一學期 | 自主學習     | 1        | 18   | 全校各科     | V                |   |                       |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 廚藝小當家    | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 食物學      | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 咖啡應用實務   | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 桌邊烹調     | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          | 第二學期 | 自主學習     | 1        | 18   | 全校各科     | V                |   |                       |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 廚藝小當家    | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 食物學      | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 咖啡應用實務   | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 桌邊烹調     | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
| 第三學年     | 第一學期 | 自主學習     | 1        | 18   | 全校各科     | V                |   |                       |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 休閒事業管理   | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 食在有意思    | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 飲食文化     | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 西餐導論     | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          | 第二學期 | 自主學習     | 1        | 18   | 全校各科     | V                |   |                       |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 休閒事業管理   | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 食在有意思    | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 飲食文化     | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |
|          |      | 西餐導論     | 1        | 18   | 全校各科     |                  |   | V                     |                            |          | 內聘 |  |

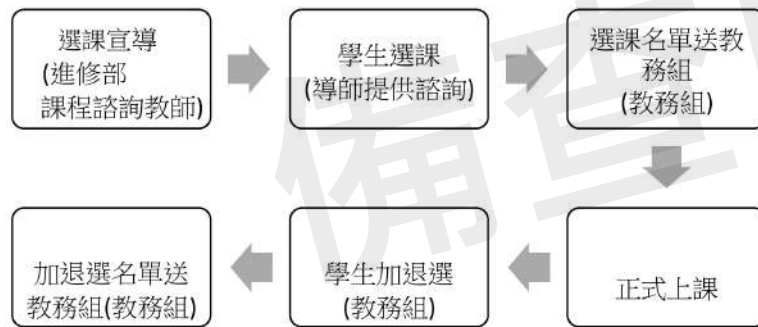


### 玖、學生選課規劃與輔導

#### 一、選課輔導流程規劃

##### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

※選課輔導流程圖(含選課輔導及流程)



同科單班選課流程圖

## (二)日程表

表9-1 選課日程表

| 序號 | 時間                      | 活動內容          | 說明   |
|----|-------------------------|---------------|--|
| 1  | 4月最末1週(下學期)12月最末1週(上學期) | 選課宣導          | 舊生利用前一學期進行選課宣導<br>新生利用報到時段進行選課宣導             |
| 2  | 4月最末1週(下學期)12月最末1週(上學期) | 學生選課及導師提供諮詢輔導 | 舊生利用前一學期進行學生選課<br>新生利用報到時段進行學生選課<br>選課名單送教務組 |
| 3  | 8月31日(上學期)/2月15日(下學期)   | 正式上課          |  |
| 4  | 9月(上學期)/2月(下學期)         | 加、退選          | 學生加、退選名單送教務組<br>當學期第一週實施                     |
| 5  | 114年10月                 | 檢討            |  |

## 二、選課輔導措施

### 1. 本校修課及選課原則：

- (1) 因應學生升學與就業之需要，在部定與校訂必修課程之外，學生可依個人志趣與性向，並徵詢老師與家長之意見決定進路後，選修合適之課程。
- (2) 選修課程部份，就該學期各領域所開設之選修科目選擇，配合學生的進路詳加考慮。
- (3) 在升學科目方面，輔導學生選修校訂開設之一般科目；在專業方面，輔導學生選修實習科目增加技能課程以加強取得技術士證照。
- (4) 選修課程必須符合學生程度，配合部定課程及學生先備知識。
- (5) 選課必須達到開課標準才能開班。

### 2. 輔導措施：

#### (1) 教師方面

經過各科教學研究會議開設各科選修科目提供學生選課。  
師資安排配合教師專長及意願，原則以教師第一專長優先排配課。  
各班導師加強宣導課程架構，輔導學生選修課程。  
透過各種說明會、座談會以及個別指導等方式，輔導學生選課。  
經由教學研究會議及校務會議提供整體課程架構。

#### (2) 學生方面

高一新生於新生始業輔導及高一學期中，介紹國中、高中職之差異，畢業生之進路發展及四技二專多元入學管道等。

高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資訊，幫助學生增進對自我的認識。

選課之選擇應顧及學生之學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前一層級學校的學習經驗，一方面考慮與下一層級學校的課程銜接。

選課須注意縱的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間需加以適當的組織，使其內容與活動能逐漸加深加廣，以減少學習困擾，提高學習效率。

學生選課亦須重視橫的聯繫，俾使學生能獲得統整之知能，以聯合運用於實際工作中，並有利於自我之發展。

選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。

#### (3) 家長方面

於親師座談會或家長委員會加強宣導。

藉由學校網站將課程內容公告，使家長透過資訊網路知悉學校各群、科各類選修課程的開課。

藉由各科主任及各班導師利用科集會或班會提供溝通管道，使家長得知選課科目及內容。

## 三、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

| 序號 | 科目屬性 | 科目名稱   | 適用群科別 | 授課年段與學分配置 |   |      |   |      |   |
|----|------|--------|-------|-----------|---|------|---|------|---|
|    |      |        |       | 第一學年      |   | 第二學年 |   | 第三學年 |   |
|    |      |        |       | 一         | 二 | 一    | 二 | 一    | 二 |
| 1. | 一般   | 運動與健康  | 餐飲管理科 | 0         | 0 | 1    | 1 | 1    | 1 |
| 2. | 專業   | 食物製備原理 | 餐飲管理科 | 0         | 0 | 1    | 1 | 0    | 0 |
| 3. | 專業   | 烘焙導論   | 餐飲管理科 | 1         | 1 | 0    | 0 | 0    | 0 |
| 4. | 實習   | 西餐烹調實習 | 餐飲管理科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 4    | 4 |
| 5. | 實習   | 餐旅主題實務 | 餐飲管理科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 4    | 4 |
| 6. | 實習   | 點心製作實習 | 餐飲管理科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 4    | 4 |

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

| 序號 | 科目屬性 | 科目名稱    | 適用群科別 | 授課年段與學分配置 |   |      |   |      |   | 開課方式 | 同時段開課 |
|----|------|---------|-------|-----------|---|------|---|------|---|------|-------|
|    |      |         |       | 第一學年      |   | 第二學年 |   | 第三學年 |   |      |       |
|    |      |         |       | 一         | 二 | 一    | 二 | 一    | 二 |      |       |
| 1. | 專業   | 宴會設計與管理 | 餐飲管理科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 2    | 2 | 同科單班 | AC3選1 |
| 2. | 專業   | 旅遊管理    | 餐飲管理科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 2    | 2 | 同科單班 | AC3選1 |
| 3. | 專業   | 餐旅管理    | 餐飲管理科 | 0         | 0 | 0    | 0 | 2    | 2 | 同科單班 | AC3選1 |
| 4. | 實習   | 日式料理實作  | 餐飲管理科 | 0         | 0 | 4    | 4 | 0    | 0 | 同科單班 | AD2選1 |
| 5. | 實習   | 中餐烹調實習  | 餐飲管理科 | 0         | 0 | 4    | 4 | 0    | 0 | 同科單班 | AD2選1 |

## 拾、學校課程評鑑

### 一、113學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

113學年度新北市立淡水高級商工職業學校課程評鑑計畫

附檔資料：

### 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 次課程發展會議

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 1080050023B 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

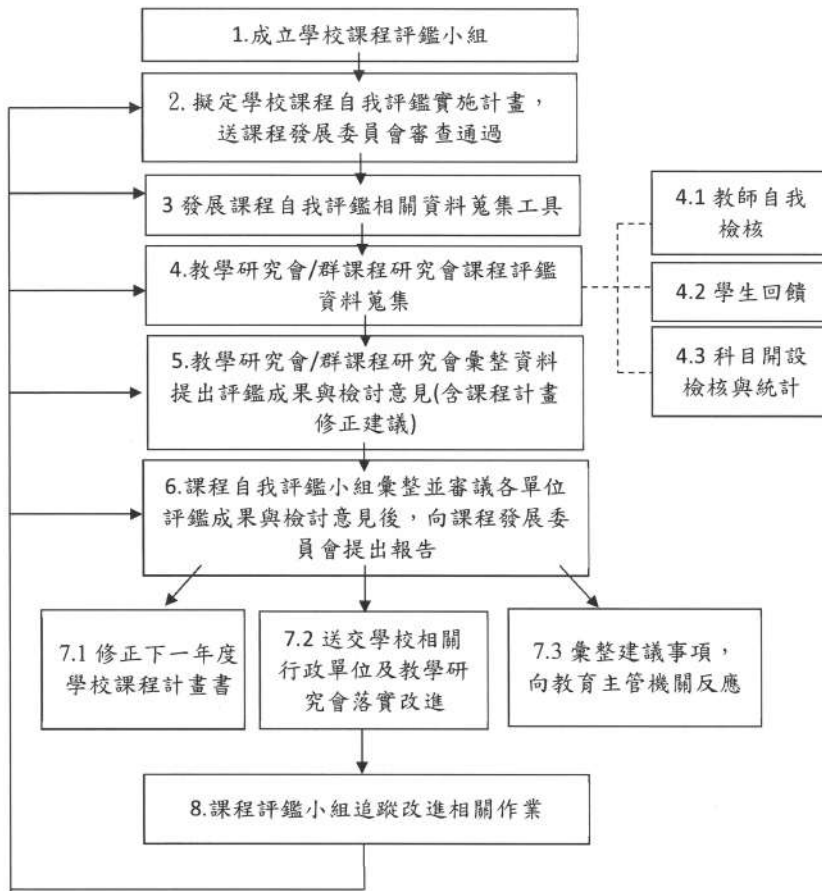
- 一、透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標。
- 二、推動學生素養的建立，落實以自發互動共好之理念，培養學生成為具有社會適應力與應變力的終身學習者。

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規準與重點，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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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)。<br>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。<br>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(以課程計畫中課程規劃與科專業能力對應檢核表實心者計)。<br>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。<br>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<br><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<br><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<br><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<br><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<br><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<br><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<br><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<br><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<br>○○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<br>(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<br><input type="checkbox"/> 問題教學法 <input type="checkbox"/> 其他_____ (請敘明) |
| 使用教材<br>(可複選)             | <input type="checkbox"/> 審訂教科書 <input type="checkbox"/> 自編教材 <input type="checkbox"/> 學習單<br><input type="checkbox"/> 其他_____ (請敘明)  |
| 使用教具<br>(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<br><input type="checkbox"/> 其他_____ (請敘明)                                      |
| 學生學習<br>(老師自評)            | <input type="checkbox"/> 優 _____ (說明)<br><input type="checkbox"/> 良 _____<br><input type="checkbox"/> 可 _____<br><input type="checkbox"/> 待加強 _____ (原因/問題)                                      |
| 擔任本科目需<br>要協助或支援<br>(請條列) | <input type="checkbox"/> 無<br><input type="checkbox"/> 有(請條列說明)<br>1.<br>2.  |

任教科目 2：\_\_\_\_\_ (科目名稱)

| 項目                        | 檢核內容   |
|---------------------------|--|
| 教學方法<br>(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<br><input type="checkbox"/> 問題教學法 <input type="checkbox"/> 其他_____ (請敘明) |
| 使用教材<br>(可複選)             | <input type="checkbox"/> 審訂教科書 <input type="checkbox"/> 自編教材 <input type="checkbox"/> 學習單<br><input type="checkbox"/> 其他_____ (請敘明)  |
| 使用教具<br>(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<br><input type="checkbox"/> 其他_____ (請敘明)                                      |
| 學生學習<br>(老師自評)            | <input type="checkbox"/> 優 _____ (說明)<br><input type="checkbox"/> 良 _____<br><input type="checkbox"/> 可 _____<br><input type="checkbox"/> 待加強 _____ (原因/問題)                                      |
| 擔任本科目需<br>要協助或支援<br>(請條列) | <input type="checkbox"/> 無<br><input type="checkbox"/> 有(請條列說明)<br>1.<br>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<br>名稱   |  | 共同備課<br>日期   |  |
| 觀課 | 公開觀課<br>課程名稱 |  | 實施公開<br>觀課時間 |  |
|    | 觀課班級         |  | 觀課教師<br>人數   |  |
| 議課 | 專業社群<br>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<br>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<br>同意<br>(5) | 同<br>意<br>(4) | 普<br>通<br>(3) | 不<br>同<br>意<br>(2) | 非常<br>不同意<br>(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

填表時間：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

學校名稱：淡水商工

| 向度           | 指標  | 檢視重點  | 校本發展程度   | 質性描述          | 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 學校總體課程計畫能符合總綱精神。<br>(1)課程架構符合總綱基本要求。<br>(2)課程內容符合總綱三面九項核心素養、學習重點等。<br>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、進貫與統整性原則。  | 5-60%以上： <input type="checkbox"/> 4-80%： <input type="checkbox"/> 3-70%： <input type="checkbox"/> 2-50%： <input type="checkbox"/> 1-50%以下： <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。<br>2.2 總體課程發展符合學生圖像之需求。<br>2.3 總體課程符合校務發展目標與學校特色經營的期待。   | 總體課程發展與學校綱要關連程度：<br><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。<br>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)、各課程的民間社群(教學研究會或課程核心小組)等。<br>3.3 課程發展組織之成員，能理解總綱、發揮課程領導與教學專業能力。<br>3.4 各課程具備社群研解總綱及綱要，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：<br><input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1<br>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：<br><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、民間社群紀錄) |    |
| 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功效。 | 4.1 各課程發展組織具備明確聯繫。<br>(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。<br>(2)學校能辦理跨領域社群共備會議。<br>4.2 總體課程之發展能經各層級課程發展組織運作並依據行政程序確認(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)。<br>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、 | 1. 課程發展組織能發揮協調功能之程度(如教師共備社群、教師或與課程核心小組有跨系跨組調)：<br><input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1<br>2. 第一階段課程發展教師參加教師共備社群人次與百分比：110學年度一位教師中，共計一位教師參加教師共備社群，參加率為10%。(新增)<br>各領域發展之課程能於課程發展委員會中討論與確認：<br><input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | (若為否，說明困難與對策) | (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)     |    |
|              |   |   |  |               |                                       |    |
|              |   |   |  |               |                                       |    |

|   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
|   |  |   |  | <p>規劃表、活化教學設備與空間計畫書)</p> <p>(課程發展委員會紀錄、各科教學研究會紀錄、專題講座、專題活動)</p> <p>(總體課程計畫書、課程發展委員會紀錄、各科教學研究會紀錄、單一課程評議表)</p>  |
|   | <p>課程發展組織能定期運作且紀錄完整程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p>  | <p>各學習領域(含校訂必修、多元選修及彈性學習等課程)的課程規劃能呼應總體課程目標的程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>各學習領域課程(含校訂必修、多元選修及彈性學習等課程)之目標、學習內容、學習活動與評量安排等具邏輯一貫性的程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>各年級縱向銜接與領域間橫向統整程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>總體課程能依據學生的背景分析進行規劃，達成的程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> | <p>場地、設備器材及經費)。</p> <p>5.1 學校各層級課程發展組織定期運作，並留存紀錄，供後續參考。</p> <p>6.1 各學習領域(含校訂必修及多元選修等)的課程規劃，能呼應總體課程目標。</p> <p>6.2 總體課程能考量各課程內涵間的聯繫，及各年級縱向銜接與領域間橫向統整。</p> <p>6.3 各學習領域(含校訂必修及多元選修等)之目標、學習內容、學習活動與評量安排等具一貫性。</p> <p>7.1 總體課程能依據學生的背景分析(學習程度、學習需要、性向、未來職涯發展)，進行規劃與實施。</p> <p>7.2 總體課程架構能提供多元適性選擇。</p>  | <p>(說明特色與施行現況)</p> <p>(說明特色與施行現況)</p> <p>(說明特色與施行現況)</p> <p>(說明特色與施行現況)</p> <p>(學生入學資料、個人興趣性向量表、歷屆學生升學18 學研分布表)</p> <p>(總體課程計畫書、課程發展委員會紀錄、各科教學研究會紀錄、單一課程評議表)</p> <p>(課程規劃表、教師或社群自編教材、專業導向教學設計檢核表)</p> <p>(命題電子檔)</p> <p>(課程諮詢教師設置要點、選課輔導手冊)</p> <p>(數位化教學檔案與平台)</p> |
| <p>5. 完整記錄各層級課程發展組織之運作情形，以供後續改進參考。</p> <p>6. 總體課程目標與各課程規劃之目標及學習內容、學習活動、評量安排等，具一貫性。</p> <p>7. 課程內容與教學模式，能以學生為主體，符合學生多元學習需求與適性發展。</p> | <p>5.1 學校各層級課程發展組織定期運作，並留存紀錄，供後續參考。</p> <p>6.1 各學習領域(含校訂必修及多元選修等)的課程規劃，能呼應總體課程目標。</p> <p>6.2 總體課程能考量各課程內涵間的聯繫，及各年級縱向銜接與領域間橫向統整。</p> <p>6.3 各學習領域(含校訂必修及多元選修等)之目標、學習內容、學習活動與評量安排等具邏輯一貫性的程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>各年級縱向銜接與領域間橫向統整程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>總體課程能依據學生的背景分析(學習程度、學習需要、性向、未來職涯發展)，進行規劃與實施。</p> <p>7.1 總體課程能依據學生的背景分析(學習程度、學習需要、性向、未來職涯發展)，進行規劃，達成的程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>7.2 總體課程架構能提供多元適性選擇。</p> | <p>各學習領域(含校訂必修及多元選修等)能發展素養導向相關課程，並研發相關教材，完成的程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>各學習領域(含校訂必修及多元選修等)能設計素養導向評量，強調情境化的命題設計引導教學實施，完成的程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>1. 選課輔導手冊完成程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>2. 課程諮詢充分提供程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p>                    | <p>總體課程架構能提供多元適性達成的程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>各學習領域(含校訂必修及多元選修等)能發展素養導向相關課程，並研發相關教材，完成的程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>各學習領域(含校訂必修及多元選修等)能設計素養導向評量，強調情境化的命題設計引導教學實施，完成的程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>1. 選課輔導手冊完成程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> <p>2. 課程諮詢充分提供程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p> | <p>(說明特色與施行現況)</p> <p>(說明特色與施行現況)</p> <p>(說明特色與施行現況)</p> <p>(說明特色與施行現況)</p>   |
| <p>8. 建立教材資源共享與永續的概念。</p>   | <p>8.1 學校能發展與建立共享的教材資源平台，以支持課程永續發展。</p>  | <p>線上共享的教材資源平台充分發揮功效程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p>  | <p>線上共享的教材資源平台充分發揮功效程度：<br/> <input type="checkbox"/>5 <input type="checkbox"/>4 <input type="checkbox"/>3 <input type="checkbox"/>2 <input type="checkbox"/>1</p>   | <p>(數位化教學檔案與平台)</p>   |



### 新北市普通型高級中等學校單一類型課程評鑑表

學校名稱：淡水商工 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\_\_\_\_\_

課程研發與授課人員：\_\_\_\_\_ 填表時間：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

| 角度                    | 指標                                   | 檢視重點  | 課程發展程度  | 實施簡述   | 工具與媒                               | 備註                     |
|-----------------------|--------------------------------------|---|---|--|------------------------------------|------------------------|
| 課程與組織<br>(綱)及<br>學校課程 | 1. 課程發展計畫符合總綱(綱)精神。                  | 1.1 單一類型課程能根據總綱(綱)精神(綱)精神進行設計。                          | 5-90%以上；4-80%；3-70%；2-60%；1-60%以下<br>1. 課程能符合課程綱要精神 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無<br>2. 課程符合課程綱要精神程度 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 | (請參閱108總綱及相關說明，說明課程特色與他行現況)  | (課程現況表)                            |                        |
|                       | 2. 課程發展計畫與學校課程具關連性。                  | 2.1 單一類型課程能根據學校課程進行設計或連結學校特色。                           | 1. 課程能依課程綱要或學校特色、學生圖像設計 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無<br>2. 課程符合學校特色、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110至112年上及課程計畫書，說明課程特色與他行現況)   | (課程現況表、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共備社群或課程設計小組。<br>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：<br><input type="checkbox"/> 有領域共備社群<br><input type="checkbox"/> 有領域共備社群<br><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)                   |                        |
|                       | 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。<br>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：<br><input type="checkbox"/> 每週一次 <input type="checkbox"/> 每月一次<br><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、課程研習計畫與紀錄)         |                        |
|                       | 5. 完整記錄課程發展之運作情形，以供後續改進參考。           | 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。            | 行政單位對跨領域課程發展的幫助程度：<br><input type="checkbox"/> 對課程發展幫助很大<br><input type="checkbox"/> 對課程發展有點幫助<br><input type="checkbox"/> 對課程發展沒有幫助  | 行政單位對跨領域課程發展的幫助程度：<br><input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否<br>2. 課程共備社群是否利用學校外部資源：<br><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，可分別說明需求未與困難) | (活化教學設備及空間計畫書、設備借用紀錄簿) |
| 課程發展組織與運作機制           |                                      |   |   |  |                                    |                        |

|          |  |   |   |                                      |
|----------|--|---|---|--------------------------------------|
|          | 5.2 留存應存教學大綱或檔案，以供參考。                    | 是否留存教學大綱或檔案：<br><input type="checkbox"/> 是；形式： <input type="checkbox"/> 文字紀錄 <input type="checkbox"/> 照片紀錄<br><input type="checkbox"/> 其他（可複選）年份：_____                  |   |                                      |
|          | 6. 課程目標與所定議的學習內容、學習活動、評量安排等具邏輯一貫性。       | 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：<br><input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 |   |                                      |
|          | 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、興趣與未來職涯發展需求。<br><input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 | 課程與教學設計能考量學生學習程度、興趣與未來職涯發展需求。<br><input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 | （多元評量紀錄與資料，個人興趣性向量表、產品學生升學 18 學期分佈表） |
| 適性課程實施內涵 | 7.2 課程能針對學生學習成果進行量測(新增)評量，且評量方式多元適宜(修改)。 | 評量方式是否多元且適當：<br><input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否   | 評量方式是否多元且適當：<br><input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否   | （多元評量紀錄與資料）                          |
|          | 7.3 依據強基之課程與教學，研修基礎書面(新增)教材。             | 教材研發完成程度：<br><input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1                     | 教材研發完成程度：<br><input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1                     | （自編教材教案；學生學習成果）                      |
|          | 8. 建立教材資源共享與本職的概念。                       | 課程教材資源是否與其他教師共享：<br><input type="checkbox"/> 教材公開於共享 <input type="checkbox"/> 同領域教師共享<br><input type="checkbox"/> 同校教師共享 <input type="checkbox"/> 開放無法公開共享              | 課程教材資源是否與其他教師共享：<br><input type="checkbox"/> 教材公開於共享 <input type="checkbox"/> 同領域教師共享<br><input type="checkbox"/> 同校教師共享 <input type="checkbox"/> 開放無法公開共享              | （請填寫下方「素養導向教學設計檢核表」）                 |
|          | 8.2 舉辦課程分享會議或活動，如校內課程博覽會、學生成果展覽(新增)。     | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否   | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否   | （課程博覽會計畫與活動成果）                       |
| 系統課程與回饋  | 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：<br><input type="checkbox"/> 能 <input type="checkbox"/> 不能  | 能規劃運用多元課程評議結果修訂課程：<br><input type="checkbox"/> 能 <input type="checkbox"/> 不能  | （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：<br><input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無   | 有無建立學生與課程教師的課程回饋意見之管道：<br><input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無   | （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。<br>各類課程回饋意見。<br><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。<br>11.2 能根據他人回饋(如公開課、課程或共備社群討論等)進行課程調整。                     | 有關系統整理與妥善保存各類課程回饋意見：<br><input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無<br>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：<br><input type="checkbox"/> 課程已根據學生評量結果進行調整<br><input type="checkbox"/> 課程調整規劃尚在討論中<br><input type="checkbox"/> 學生評量結果尚在彙整分析中<br>能根據他人回饋(如公開課、課程或共備社群討論等)進行課程調整情形：<br><input type="checkbox"/> 課程已根據他人回饋進行調整<br><input type="checkbox"/> 課程調整規劃尚在討論中<br><input type="checkbox"/> 他人回饋尚在彙整分析中 | (課程發展委員會紀錄、更正後課程規劃表)<br><br>(課程發展委員會紀錄、更正後課程規劃表) |

年度 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，但自我檢視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      | 檢核標準            | 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. 自發           | 以學習者為學習的主體，選擇適當的學習方式，促進自我理解，引發學習興趣與動機                      | <input type="checkbox"/> |  |
|         | 2. 互動           | 學習者能廣泛運用各種方式，有效與他人及環境正向互動                                  | <input type="checkbox"/> |  |
|         | 3. 共好           | 和他人建立適切的合作模式與人際關係，參與公眾行動，應用所學產生共好的效果                       | <input type="checkbox"/> |  |
|         | 4. 跨領域/科目及議題融入  | 考量與其他領域、科目的整合或議題融入教學                                       | <input type="checkbox"/> |  |
| 素養導向的設計 | 1. 整合知識、技能、態度   | 強調學習是完整的，不能只偏重知識方面   | <input type="checkbox"/> |  |
|         | 2. 注重情境化、顯性化的學習 | 能將學習內容和過程與經驗、事件、情境、脈絡進行適切結合                                | <input type="checkbox"/> |  |
|         | 3. 尊重學習歷程、策略及方法 | 課程規劃及教學設計能結合學習內容與探究歷程，以顯性學生擁有自學能力，成為終身學習者                  | <input type="checkbox"/> |  |
|         | 4. 強調實踐力行的表現    | 讓學生能學以致用，整合所學遷移應用到其他事例，或實際應用於生活中，更可對其所知所行進行後設思考，而有所持續精進的可能 | <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。

## 二、111學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

新北市立淡水高級商工職業學校111學年度課程評鑑報告(專業群科)

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：[111\\_013434\\_2\\_Year1\\_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

## 附件一：課程及教學規劃表

專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1 新北市立淡水高級商工職業學校 校訂一般科目教學大綱

|                |  |                     |          |  |
|----------------|--|---------------------|----------|--|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 運動與健康               |          |  |
|                | 英文名稱   | Exercise and health |          |  |
| 師資來源           | 校內單科   |                     |          |  |
| 科目屬性           | 選修   |                     |          |  |
|                | 領域：健康與體育   |                     |          |  |
|                | 單科：統整型   |                     |          |  |
| 科目來源           | 學校自行規劃   |                     |          |  |
| 課綱核心素養         | A 自主行動：A1. 身心素質與自我精進<br>B 溝通互動：B1. 符號運用與溝通表達<br>C 社會參與：C2. 人際關係與團隊合作                                 |                     |          |  |
| 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、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力                     |                     |          |  |
| 適用科別           | 餐飲管理科  |                     |          |  |
|                | 4  |                     |          |  |
|                | 第二學年<br>第三學年   |                     |          |  |
| 建議先修科目         | 無  |                     |          |  |
| 教學目標<br>(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。<br>二、能學會不同運動項目的進階技巧。<br>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。 |                     |          |  |
| 議題融入           | 餐飲管理科：安全教育、戶外教育教育  |                     |          |  |
| 教學內容           |  |                     |          |  |
| 主要單元(進度)       | 內容細項   | 分配節數                | 備註       |  |
| (一)健康體適能       | 1. 健康身體與飲食<br>2. 健康心理與生活<br>3. 認識體能訓練與伸展放鬆技巧   | 6                   | 第二學年第一學期 |  |
| (二)羽球          | 1. 高遠擊球穩定度提升<br>2. 殺球攻擊練習<br>3. 綜合技術訓練   | 6                   |          |  |
| (三)籃球          | 1. 進階運球與投籃練習<br>2. 兩人小組合作攻防技巧  | 6                   |          |  |
| (四)籃球          | 1. 兩人小組合作攻防練習<br>2. 分組競賽練習   | 6                   | 第二學年第二學期 |  |
| (五)排球          | 1. 基本傳接球技術強化<br>2. 兩人攻防技術技巧  | 6                   |          |  |
| (六)排球          | 1. 兩人攻防技術練習<br>2. 分組競賽練習   | 6                   |          |  |
| (七)運動與體適能      | 1. 運動、體適能與健康的關係<br>2. 身體活動的消耗與健康促進<br>3. 如何藉由運動提升體適能與運動關係  | 6                   | 第三學年第一學期 |  |
| (八)羽球          | 1. 高遠擊球穩定度提升<br>2. 殺球攻擊技巧  | 6                   |          |  |
| (九)羽球          | 1. 殺球攻擊練習<br>2. 綜合技術訓練   | 6                   |          |  |

|                |   |    |          |
|----------------|---|----|----------|
| (十)籃球          | 1. 進階運球與投籃練習<br>2. 兩人小組合作攻防技巧   | 6  | 第三學年第二學期 |
| (十一)籃球         | 1. 兩人小組合作攻防練習<br>2. 分組競賽練習  | 6  |          |
| (十二)排球         | 1. 基本傳接球技術強化<br>2. 兩人攻防技術練習<br>3. 分組競賽練習  | 6  |          |
| 合 計            |   | 72 |          |
| 學習評量<br>(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%(含出缺席、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         | 1、提醒學生務必穿著適宜運動之服裝<br>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。<br>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<br>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。 |    |          |

## 三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 新北市立淡水高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

|                 |   |                                 |      |          |
|-----------------|---|---------------------------------|------|----------|
| 科目名稱            | 中文名稱  | 宴會設計與管理                         |      |          |
|                 | 英文名稱  | Banquet Management              |      |          |
| 師資來源            | 內聘  |                                 |      |          |
| 科目屬性            | 選修  |                                 |      |          |
|                 | 專業科目  |                                 |      |          |
|                 | 科目來源  | 學校自行規劃                          |      |          |
| 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、突破創新：具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力   |                                 |      |          |
| 適用科別            | 餐飲管理科   |                                 |      |          |
|                 | 4   |                                 |      |          |
|                 | 第三學年  |                                 |      |          |
| 建議先修科目          | 有，科目：中餐烹調實務、西餐烹調實務、烘焙實務、飲料調製實務  |                                 |      |          |
| 教學目標<br>(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  |                                 |      |          |
| 議題融入            | 餐飲管理科：資訊教育、多元文化教育   |                                 |      |          |
| 教學內容            |   |                                 |      |          |
| 主要單元(進度)        |   | 內容細項                            | 分配節數 | 備註       |
| (一) 宴會管理的意義與目的  |   | 1. 介紹宴會種類<br>2. 介紹宴會主題 設計       | 9    | 第三學年第一學期 |
| (二) 宴會菜單的定義與分類1 |   | 1. 菜單的起源<br>2. 菜單的定義            | 9    |          |
| (二) 宴會菜單的定義與分類2 |   | 1. 菜單的分類<br>2. 菜單的內容            | 9    |          |
| (三) 宴會菜單的命名與設計1 |   | 1. 中西餐菜肴饌飲故事<br>2. 中西餐菜餚命名      | 9    |          |
| (三) 宴會菜單的命名與設計2 |   | 1. 飲品在宴會種類的角色介紹<br>2. 飲品在宴會種類設計 | 9    | 第三學年第二學期 |
| (四) 宴會規劃        |   | 1. 動線規劃<br>2. 人員規劃<br>3. 菜單規劃   | 9    |          |
| (五) 宴會成本控制1     |   | 1. 介紹宴會成本設計的概念                  | 9    |          |
| (五) 宴會成本控制2     |   | 2. 人力成本介紹<br>3. 食材及物料成本介紹       | 9    |          |
| 合 計             |   |                                 | 72   |          |
| 學習評量<br>(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  |                                 |      |          |
| 教學注意事項          | 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。 二、教學評量 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 三、相關配合事項 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。 |                                 |      |          |

表 11-2-3-2 新北市立淡水高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

|                  |   |  |      |          |
|------------------|---|--|------|----------|
| 科目名稱             | 中文名稱  | 食物製備原理   |      |          |
|                  | 英文名稱  | Principles of Food Preparation                               |      |          |
| 師資來源             | 內聘  |  |      |          |
| 科目屬性             | 選修  |  |      |          |
|                  | 專業科目  |  |      |          |
|                  | 科目來源  | 學校自行規劃   |      |          |
| 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、自主行動；具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、突破創新；具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力、社會參與；具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力 |  |      |          |
| 適用科別             | 餐飲管理科   |  |      |          |
|                  | 2   |  |      |          |
|                  | 第二學年  |  |      |          |
| 建議先修科目           | 有，科目：中餐烹調實務、烘焙實務  |  |      |          |
| 教學目標<br>(教學重點)   | 1. 認識食物的內涵，了解食物與健康的關係。<br>2. 了解食物製備目的原理與方法及膳食製備原則，並了解食物褐變原因及控制方法。<br>3. 結合餐飲實務與食物學，學習食物的選購方式，並應用於日常生活。      |  |      |          |
| 議題融入             | 餐飲管理科：環境教育、安全教育、閱讀素養教育  |  |      |          |
| 教學內容             |   |  |      |          |
| 主要單元(進度)         |   | 內容細項   | 分配節數 | 備註       |
| (一)緒論            |   | 1. 食物與餐飲、健康的關係<br>2. 食物製備品質及目的<br>3. 溫度種類及熱傳方式<br>4. 食品的褐變介紹 | 2    | 第三學年第一學期 |
| (二)食材認識          |   | 1. 食物的酸鹼性<br>2. 認識各類食材                                       | 2    |          |
| (三)食物分類及營養       |   | 1. 各類食物分與營養價值<br>2. 食品的選購原則<br>3. 營養標示                       | 3    |          |
| (四)食物製備原理-主食類    |   | 1. 米<br>2. 小麥<br>3. 玉米<br>4. 馬鈴薯<br>5. 番薯                    | 5    |          |
| (五)食物製備原理-肉類及海鮮類 |   | 1. 肉類之營養價值及選購與處理<br>2. 海鮮類之營養價值及選購與品質管理                      | 6    |          |
| (六)食物製備原理-豆奶蛋類   |   | 1. 黃豆類營養成分與產品<br>2. 奶類的營養成分及加工與烹煮原理<br>3. 蛋類的營養成分及製備         | 6    | 第三學年第二學期 |
| (七)食物製備原理-油脂及蔬果類 |   | 1. 油脂類之特性與加熱變化<br>2. 蔬果類之營養價值與殺青與儲存<br>3. 菇類營養價值及低碳素食        | 6    |          |
| (八)加工製備與辛香料原理    |   | 1. 加工品褐變原因及其控制方法<br>2. 調味料與辛香料的作用種類與用途                       | 3    |          |
| (九)保存法及器具設備      |   | 1. 冷藏、冷凍食品<br>2. 燃料與烹調用具                                     | 3    |          |
| 合計               |   |  | 36   |          |
| 學習評量<br>(評量方式)   | 1. 評量方式包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等七種 2. 評量設計 以培養學生思考、表達及操作能力為原則。                                      |  |      |          |
| 教學資源             | 1. 自編教材 2. 網路資源 3. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片 4. 期刊雜誌   |  |      |          |
| 教學注意事項           | 一、教學方法<br>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。

二、教學評量 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

三、相關配合事項 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。

表 11-2-3-3新北市立淡水高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

|                 |   |   |      |      |
|-----------------|---|---|------|------|
| 科目名稱            | 中文名稱  | 旅遊管理  |      |      |
|                 | 英文名稱  | TOURISM PRACTICE  |      |      |
| 師資來源            | 內聘  |   |      |      |
| 科目屬性            | 選修  |   |      |      |
|                 | 專業科目  |   |      |      |
|                 | 科目來源  | 學校自行規劃  |      |      |
| 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、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力                                      |   |      |      |
| 適用科別            | 餐飲管理科   |   |      |      |
|                 | 4   |   |      |      |
|                 | 第三學年  |   |      |      |
| 建議先修科目          | 無   |   |      |      |
| 教學目標<br>(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 |   |      |      |
| 議題融入            | 餐飲管理科：環境教育、資訊教育、國際教育教育  |   |      |      |
| 教學內容            |   |   |      |      |
| 主要單元(進度)        |   | 內容細項  | 分配節數 | 備註   |
| (一)旅行業導論        |   | 1. 旅遊之興起與旅行業沿革<br>2. 旅行業之定義與特質  | 9    | 第一學期 |
| (二)旅行業設立、組織與分類  |   | 1. 旅行業之分類<br>2. 我國旅行業之 申請設立<br>3. 旅行業從業人員                             | 9    |      |
| (三)旅行業之經營概念1    |   | 1. 旅行業之產品<br>2. 遊程種類及設 計原則  | 9    |      |
| (三)旅行業之經營概念2    |   | 3. 旅行業團體作業流程<br>4. 旅行業統計資料及觀光 專有名詞<br>5. 旅行所需文件及入出境相關事項<br>6. 旅行業相關法規 | 9    |      |
| (四)航空業務         |   | 1. 航空旅遊業務<br>2. 世界地理區位 之基本知識<br>3. 機票的基本常識<br>4. 電腦訂位及銀行清 帳作業         | 9    | 第二學期 |
| (五)我國旅行業未來之發展趨勢 |   | 1. 旅行業發展之系統概念<br>2. 旅行業供應商之發展<br>3. 我國旅行業市場之現況<br>4. 未來發展之趨勢          | 9    |      |
| (六)旅行從業人員之專長    |   | 1. 從業人員專長分類<br>2. 從業人員專長培養<br>3. 旅行業專用術語介 紹                           | 9    |      |
| (七)航空票務篇        |   | 1. 航空運輸區域與專業代碼。<br>2. 認識航空票域。   | 9    |      |
| 合 計             |   |   | 72   |      |
| 學習評量<br>(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. 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          | (一)教材編選： 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。(二)教學方法： 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。(三) 教學相關配合事項 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。

表 11-2-3-4 新北市立淡水高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

|                |   |   |      |      |
|----------------|---|---|------|------|
| 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           | 內聘  |   |      |      |
| 科目屬性           | 選修  |   |      |      |
|                | 專業科目  |   |      |      |
|                | 科目來源  | 學校自行規劃  |      |      |
| 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、國際素養；具備尊重多元之國際觀念、全球移動之專業能力、溝通合作；具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與；具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力   |   |      |      |
| 適用科別           | 餐飲管理科   |   |      |      |
|                | 4   |   |      |      |
|                | 第三學年  |   |      |      |
| 建議先修科目         | 無   |   |      |      |
| 教學目標<br>(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。   |   |      |      |
| 議題融入           | 餐飲管理科：資訊教育、安全教育、多元文化教育  |   |      |      |
| 教學內容           |   |   |      |      |
| 主要單元(進度)       |   | 內容細項  | 分配節數 | 備註   |
| (一)緒論篇         |   | 1. 餐旅業的定義及特性。<br>2. 餐旅業的發展過程及影響。<br>3. 餐旅從業人員之職業前程規劃。<br>4. 餐旅從業人員之職業道德。<br>5. 餐旅從業人員之條件。 | 9    | 第一學期 |
| (二)餐飲篇         |   | 1. 餐飲業的發展。<br>2. 餐飲業類別及餐廳種類。<br>3. 餐飲組織及從業人員之職掌。<br>4. 餐廳格局概要、餐飲業之經營概念。                   | 9    |      |
| (三)旅館篇1        |   | 1. 旅館業的定義、發展與特性。<br>2. 旅館業類別及客房的種類。   | 9    |      |
| (三)旅館篇2        |   | 3. 旅館組織及從業人員之職掌。<br>4. 旅館業之經營概念。  | 9    | 第二學期 |
| (四)旅行業篇1       |   | 1. 旅行業的發展。<br>2. 旅行業的類別及旅行社的種類。<br>3. 旅行社的組織及從業人員之職掌。                                     | 9    |      |
| (四)旅行業篇2       |   | 4. 旅行業之經營概念。<br>5. 航空業務   | 9    |      |
| (五)航空篇         |   | 1. 航空運輸的區域與專業代碼。<br>2. 認識航空票務。  | 9    |      |
| (六)總結篇         |   | 1. 餐旅行銷。<br>2. 餐旅業的未來發展趨勢。  | 9    |      |
| 合 計            |   |   | 72   |      |
| 學習評量<br>(評量方式) | 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           | 1. 圖書館資料。 2. 電腦資訊。 3. 網路資源。   |   |      |      |
| 教學注意事項         | (一)教材編選： 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。<br>(二)教學方法： 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。 |   |      |      |

(三)教學相關配合事項 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。

表 11-2-3-5新北市立淡水高級商工職業學校 校訂專業科目教學大綱

|                |   |                                   |      |          |
|----------------|---|-----------------------------------|------|----------|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 烘焙導論                              |      |          |
|                | 英文名稱  | Introduction of Baking            |      |          |
| 師資來源           | 內聘  |                                   |      |          |
| 科目屬性           | 選修  |                                   |      |          |
|                | 專業科目  |                                   |      |          |
|                | 科目來源  | 學校自行規劃                            |      |          |
| 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、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、突破創新：具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力  |                                   |      |          |
| 適用科別           | 餐飲管理科   |                                   |      |          |
|                | 2   |                                   |      |          |
|                | 第一學年  |                                   |      |          |
| 建議先修科目         | 無   |                                   |      |          |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、認識烘焙的相關知識。二、熟習各種烘焙食品的製作技能 三、培養良好的衛生習慣與職業道德。   |                                   |      |          |
| 議題融入           | 餐飲管理科：安全教育、多元文化教育   |                                   |      |          |
| 教學內容           |   |                                   |      |          |
| 主要單元(進度)       |   | 內容細項                              | 分配節數 | 備註       |
| (一)烘焙起源及發展     |   | 1. 烘焙的起源、演進及發展趨勢。<br>2. 烘焙的特色及發揚。 | 6    | 第二學年第一學期 |
| (二)烘焙一般設備的 認識  |   | 1. 設備與器具的認識及維護。<br>2. 衛生及安全。      | 6    |          |
| (三)攪拌機的認識      |   | 1. 各式攪拌機的使用方法。<br>2. 攪拌器具的認識。     | 6    |          |
| (四)常用烘焙材料的認識   |   | 1. 常用麵粉的認識。<br>2. 常用油脂的認識。        | 6    | 第二學年第一學期 |
| (五)常用烘焙材料的搭配   |   | 1. 酵母與糖的搭配。<br>2. 酵母與鹽的搭配。        | 6    |          |
| (六)常用烘焙材料的配置   |   | 1. 雞蛋與奶製品的搭配。<br>2. 其他            | 6    |          |
| 合 計            |   |                                   | 36   |          |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。  |                                   |      |          |
| 教學資源           | 1. 圖書館應具備充足烘焙概論相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢烘焙相關資料。 3. 烘焙概論相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。  |                                   |      |          |
| 教學注意事項         | (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 蒐集烘焙事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。<br>(二)教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用,以提高學生學習興趣。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 分組活動(加強學生合作學習的機會)。 |                                   |      |          |

## 四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 新北市立淡水高級商工職業學校 校訂實習科目教學大綱

|                  |  |                                       |      |          |
|------------------|--|---------------------------------------|------|----------|
| 科目名稱             | 中文名稱   | 專題實作                                  |      |          |
|                  | 英文名稱   | Project Development                   |      |          |
| 師資來源             | 內聘   |                                       |      |          |
| 科目屬性             | 必修   |                                       |      |          |
|                  | 實習科目   |                                       |      |          |
|                  | 科目來源   | 學校自行規劃                                |      |          |
| 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、自主行動：具備自發自主的學習動能、積極持續之行動熱情、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與：具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力              |                                       |      |          |
| 適用科別             | 餐飲管理科  |                                       |      |          |
|                  | 4  |                                       |      |          |
|                  | 第三學年   |                                       |      |          |
| 建議先修科目           | 有，科目：中餐烹調實習、西餐烹調實習、烘焙實務、觀光餐旅業導論  |                                       |      |          |
| 教學目標<br>(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。 |                                       |      |          |
| 議題融入             | 餐飲管理科：資訊教育、生涯規劃教育、閱讀素養教育   |                                       |      |          |
| 教學內容             |  |                                       |      |          |
| 主要單元(進度)         |  | 內容細項                                  | 分配節數 | 備註       |
| (一)研究方法與 專題呈現技巧1 |  | 1. 主題選定與計畫書的擬定                        | 9    | 第三學年第一學期 |
| (一)研究方法與 專題呈現技巧2 |  | 2. 專題實作歷程<br>3. 專題實作報告格式              | 9    |          |
| (二)專題實作實 務—餐飲篇1  |  | 1. 餐飲科實習課程學習成果展企劃與執行探討<br>2. 餐飲工作環境認識 | 9    |          |
| (二)專題實作實 務—餐飲篇2  |  | 3. 工作技能現場解說 示範<br>4. 專題成果的報告與討論       | 9    |          |
| (三)專題實作實 務—觀光篇   |  | 1. 大型節慶活動對地方觀光之影響<br>2. 工作技能實作        | 9    | 第三學年第二學期 |
| (三)專題實作實 務—觀光篇2  |  | 3. 專題學習經驗 與心得描述<br>4. 實務學習檢討與建議       | 9    |          |
| (四)專題成果的報告及討論1   |  | 1. 專題學習經驗與心得撰述及發表                     | 9    |          |
| (四)專題成果的報告及討論2   |  | 2. 專題學習應用<br>3. 專題寫作方法                | 9    |          |
| 合 計              |  |                                       | 72   |          |
| 學習評量<br>(評量方式)   | 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             | 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           | 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。   |                                       |      |          |

表 11-2-4-2 新北市立淡水高級商工職業學校 校訂實習科目教學大綱

|                |   |                              |      |          |
|----------------|---|------------------------------|------|----------|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 日式料理實作                       |      |          |
|                | 英文名稱  | Japanese cooking             |      |          |
| 師資來源           | 內聘  |                              |      |          |
| 科目屬性           | 選修  |                              |      |          |
|                | 實習科目  |                              |      |          |
|                | 科目來源  | 學校自行規劃                       |      |          |
| 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、國際素養；具備尊重多元之國際觀念、全球移動之專業能力、突破創新；具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力、社會參與；具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力 |                              |      |          |
| 適用科別           | 餐飲管理科   |                              |      |          |
|                | 8   |                              |      |          |
|                | 第二學年  |                              |      |          |
| 建議先修科目         | 無   |                              |      |          |
| 教學目標<br>(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。                              |                              |      |          |
| 議題融入           | 餐飲管理科：品德教育、安全教育、國際教育教育  |                              |      |          |
| 教學內容           |   |                              |      |          |
| 主要單元(進度)       |   | 內容細項                         | 分配節數 | 備註       |
| (一)認識器具1       |   | 1. 日本飲食文化概述<br>2. 日本料理的淵源及發展 | 9    | 第二學年第一學期 |
| (一)認識器具2       |   | 1. 器具介紹<br>2. 盛皿歷史簡介         | 9    |          |
| (二)食材介紹1       |   | 1. 魚類介紹<br>2. 魚類及烹調法介紹       | 9    |          |
| (二)食材介紹2       |   | 1. 日本米食文化<br>2. 米食演進歷史簡介     | 9    |          |
| (三)食材介紹1       |   | 1. 味噌種類的介紹<br>2. 菇類          | 9    |          |
| (三)食材介紹2       |   | 3. 烏龍 麵<br>4. 和果子            | 9    |          |
| (四)日式刀法1       |   | 1. 白蘿蔔刀工<br>2. 小黃瓜刀工         | 9    |          |
| (四)日式刀法2       |   | 3. 肉類刀工<br>4. 蔬菜類刀工          | 9    |          |
| (五)料理方法1       |   | 1. 揚物<br>2. 炸                | 9    | 第二學年第二學期 |
| (五)料理方法2       |   | 3. 煮 物<br>4. 刺身              | 9    |          |
| (六)料理方法1       |   | 1. 釜飯<br>2. 醬燒               | 9    |          |
| (六)料理方法2       |   | 3. 壽司、飯糰<br>4. 玉子燒           | 9    |          |
| (七)擺盤方式1       |   | 1. 日式料理擺盤時材認識                | 9    |          |
| (七)擺盤方式2       |   | 2. 日式料理刀工手法                  | 9    |          |
| (八)服務方式1       |   | 1. 酒水服務方式                    | 9    |          |
| (八)服務方式2       |   | 2. 菜服務方式<br>3. 點心服務方式        | 9    |          |
| 合 計            |   |                              | 144  |          |
| 學習評量<br>(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 | 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。 二、教學評量 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 三、相關配合事項 1. 得<br>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。 |

表 11-2-4-3 新北市立淡水高級商工職業學校 校訂實習科目教學大綱

|                |  |   |      |          |
|----------------|--|---|------|----------|
| 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           | 內聘   |   |      |          |
| 科目屬性           | 選修   |   |      |          |
|                | 實習科目   |   |      |          |
|                | 科目來源   | 學校自行規劃  |      |          |
| 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、國際素養；具備尊重多元之國際觀念、全球移動之專業能力、溝通合作；具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、社會參與；具備關懷社會之積極態度、職業道德之實踐能力  |   |      |          |
| 適用科別           | 餐飲管理科  |   |      |          |
|                | 8  |   |      |          |
|                | 第三學年   |   |      |          |
| 建議先修科目         | 有，科目：烘焙實務、觀光餐旅業導論  |   |      |          |
| 教學目標<br>(教學重點) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識餐飲製作之前置作業，增進專業知識及作業能力。</li> <li>2. 中式及西式餐點的基本烹飪技能。</li> <li>3. 培養學生具備初階遊程規劃的實務能力。</li> <li>4. 增進學生對餐飲文化的認知。</li> <li>5. 培養學生正確的工作價值與職業道德觀念。</li> </ol> |   |      |          |
| 議題融入           | 餐飲管理科：品德教育、安全教育、國際教育教育   |   |      |          |
| 教學內容           |  |   |      |          |
| 主要單元(進度)       |  | 內容細項  | 分配節數 | 備註       |
| (一)餐飲業概論       |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐廳經營的要素</li> <li>2. 餐飲業的特性與種類</li> <li>3. 餐飲部門組織</li> </ol>     | 8    | 第三學年第一學期 |
| (二)餐廳管理實務簡介    |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐廳的主題與佈置</li> <li>2. 餐廳管理主要內容</li> <li>3. 餐廳與其他部門之聯繫</li> </ol> | 8    |          |
| (三)中式餐飲簡介      |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中式各地方菜系特點</li> <li>2. 中餐食材認識與處理</li> </ol>                      | 8    |          |
| (四)中式餐飲實務      |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中式調味料搭配</li> <li>2. 中餐盤飾之認識</li> </ol>                          | 8    |          |
| (五)中餐廚房實務      |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中式餐飲烹調方法</li> <li>2. 基礎中式刀工練習</li> </ol>                        | 8    |          |
| (六)西式餐飲實務      |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 西餐飲食文化認識</li> <li>2. 西餐食材認識與處理</li> </ol>                       | 8    |          |
| (七)西餐廚房實務      |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基礎西餐烹飪方式</li> <li>2. 基礎西式刀工練習</li> </ol>                        | 8    |          |
| (八)餐飲採購介紹      |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐飲採購之意義</li> <li>2. 餐飲採購部的職責和其他部門之關係</li> </ol>                 | 8    |          |
| (九)餐飲採購實務      |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐飲採購之主要任務</li> <li>2. 驗收作業及倉儲作業與發放管理</li> </ol>                 | 8    |          |
| (十)餐飲行銷認識      |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐飲推銷形式</li> <li>2. 廣告推銷</li> </ol>                              | 8    | 第三學年第二學期 |
| (十一)餐飲行銷實務     |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐廳推銷方法</li> <li>2. 公共關係</li> </ol>                              | 8    |          |
| (十二)食品衛生之認識    |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品衛生的重要性</li> <li>2. 食品衛生的控制</li> <li>3. 廚房安全</li> </ol>        | 8    |          |
| (十三)菜單設計介紹     |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 菜單的意義與製作</li> <li>2. 菜單的內容子種類</li> </ol>                        | 8    |          |
| (十四)菜單設計實務     |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 菜單的功能&amp;菜單的設計</li> <li>2. 菜單的定價及其策略</li> </ol>                | 8    |          |

|                |  |     |  |
|----------------|--|-----|--|
| (十五)餐飲服務實務     | 1. 專業服務人員的個人特質<br>2. 餐飲服務之方式<br>3. 客房餐飲服務<br>4. 中式餐飲服務             | 8   |  |
| (十六)飲料管理實務     | 1. 葡萄酒及啤酒<br>2. 烈酒<br>3. 咖啡及茶                                      | 8   |  |
| (十七)餐飲經營控制     | 1. 餐廳服務質量的控制<br>2. 餐飲成本的控制<br>3. 生產流程控制<br>4. 餐飲成本類型               | 8   |  |
| (十八)餐飲未來發展     | 1. 國內餐飲消費趨勢<br>2. 餐飲業面臨的困境與未來發展                                    | 8   |  |
| 合 計            |  | 144 |  |
| 學習評量<br>(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         | 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。 |     |  |

表 11-2-4-4 新北市立淡水高級商工職業學校 校訂實習科目教學大綱

|                  |  |                                  |      |          |
|------------------|--|----------------------------------|------|----------|
| 科目名稱             | 中文名稱   | 點心製作實習                           |      |          |
|                  | 英文名稱   | Chinese Dessert Preparing        |      |          |
| 師資來源             | 內聘   |                                  |      |          |
| 科目屬性             | 選修   |                                  |      |          |
|                  | 實習科目   |                                  |      |          |
|                  | 科目來源   | 學校自行規劃                           |      |          |
| 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、溝通合作：具備理解包容之認知能力、團隊合作之協作能力、突破創新：具備跨域合作的積極態度、解決問題之執行能力                   |                                  |      |          |
| 適用科別             | 餐飲管理科  |                                  |      |          |
|                  | 8  |                                  |      |          |
|                  | 第三學年   |                                  |      |          |
| 建議先修科目           | 無  |                                  |      |          |
| 教學目標<br>(教學重點)   | 1. 讓學生了解各種點心的起源、演變及流行模式。<br>2. 瞭解國際點心食材運用與演變。<br>3. 認識與學習各國點心的製作。<br>4. 使學生習得基本技巧，進而具有創造具地方特色的飲食能力 |                                  |      |          |
| 議題融入             | 餐飲管理科：品德教育、安全教育、多元文化教育   |                                  |      |          |
| 教學內容             |  |                                  |      |          |
| 主要單元(進度)         |  | 內容細項                             | 分配節數 | 備註       |
| (一)各國點心起源        |  | 各國點心的起源、演變及流行模式                  | 8    | 第三學年第一學期 |
| (二)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              | 8    |          |
| (三)臺灣點心文化與製作     |  | 臺灣點心文化之介紹                        | 8    |          |
| (四)台灣點心製作—米麵食製作1 |  | 米食類製作：米糕、肉粽等。                    | 8    |          |
| (四)台灣點心製作—米麵食製作2 |  | 冷水麵製作：麵條、水餃                      | 8    |          |
| (四)台灣點心製作—米麵食製作3 |  | 燙麵類製作：蔥油餅、蒸餃、小籠包                 | 8    |          |
| (四)台灣點心製作—米麵食製作4 |  | 油酥皮類製作：咖哩餃、蛋黃酥、菊花酥               | 8    |          |
| (四)台灣點心製作—米麵食製作5 |  | 糕皮類製作：廣式月餅                       | 8    |          |
| (四)台灣點心製作—米麵食製作6 |  | 發麵類：各式包子、馬拉糕、發糕                  | 8    |          |
| (四)台灣點心製作—米麵食製作7 |  | 客家美食：麻糬、草仔粿                      | 8    | 第三學年第二學期 |
| (四)台灣點心製作—米麵食製作8 |  | 原住民美食：竹筒飯、小米麻糬                   | 8    |          |
| (四)台灣點心製作—米麵食製作9 |  | 膠凍類製作：菜燕、西谷米                     | 8    |          |
| (五) 亞洲點心-粵式糕點1   |  | 1. 葷蒸-豉汁鳳爪、陳皮牛肉丸<br>2. 小籠蒸-蝦餃、腸粉 | 8    |          |
| (五) 亞洲點心-粵式糕點2   |  | 1. 大龍蒸-流沙包、奶黃包<br>2. 煎炸-鹹水餃、炸雲吞  | 8    |          |
| (六)西式特色點心—傳統點心1  |  | 1. 乳酪塔<br>2. 千層派                 | 8    |          |
| (六)西式特色點心—傳統點心2  |  | 1. 栗子塔<br>2. 烤蘋果捲                | 8    |          |

|                 |  |     |
|-----------------|--|-----|
| (六)西式特色點心—創意點心1 | 1.切達起士酥<br>2.義式馬卡龍   | 8   |
| (六)西式特色點心—創意點心2 | 1.法式馬卡龍<br>2.瑞式馬卡龍   | 8   |
| 合 計             |  | 144 |
| 學習評量<br>(評量方式)  | 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。<br>2、採期中及期末考試評量，並安排習題作業及隨堂測驗。<br>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            | 1.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。<br>2.坊間教科書符合課程需求之相關書籍。   |     |
| 教學注意事項          | <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。<br/>2、應隨時蒐集最新資料，充實教學內容，與時俱進。<br/>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>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。<br/>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> |     |

## 五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

表 11-2-5-1 新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

|                    |  |                                 |    |  |
|--------------------|--|---------------------------------|----|--|
| 科目名稱               | 中文名稱   | 咖啡應用實務                          |    |  |
|                    | 英文名稱   | coffee culture and applications |    |  |
| 師資來源               | 內聘   |                                 |    |  |
| 科目屬性               | 充實(增廣)性  |                                 |    |  |
| 適用科別               | 餐飲管理科  |                                 |    |  |
| 節/週                | 每週1節，共18週  |                                 |    |  |
| 開課年級/學期            | 第二學年   |                                 |    |  |
| 教學目標<br>(教學重點)     | 1. 瞭解各國咖啡的產區特性 2. 學習咖啡調製要領之能力 3. 建立咖啡專業知能之基礎能力 4. 學習飲料的服務方式及如何品茗之能力 5. 學習義式咖啡機操作和拉花技能  |                                 |    |  |
| 教學內容               |  |                                 |    |  |
| 主要單元(進度)           | 內容細項   | 分配節數                            | 備註 |  |
| (一) 認識咖啡豆          | 1. 介紹咖啡的品種、生長及種植方式<br>2. 介紹各國咖啡豆分類等級<br>3. 咖啡豆的後製處理介紹  | 2                               |    |  |
| (二) 咖啡豆烘培與操作       | 1. 介紹烘豆機結構原理、及烘豆條件<br>2. 介紹咖啡生豆烘變過程的物理與化學變化<br>3. 熟豆的烘培度與機器操作介紹<br>4. 介紹檢測生熟豆咖啡含水量與焦糖化方式   | 2                               |    |  |
| (三) 咖啡風味介紹         | 1. 咖啡風味介紹<br>2. 咖啡香瓶的認識與練習<br>3. 咖啡萃取金杯理論的介紹<br>4. 咖啡配豆風味技巧介紹  | 2                               |    |  |
| (四) 咖啡豆的萃取及煮器認識與操作 | 1. 濾杯式手沖咖啡操作<br>2. 虹吸式咖啡操作<br>3. 濾滴式咖啡機操作<br>4. 介紹咖啡豆貯存、包裝方法   | 3                               |    |  |
| (五) 義式咖啡介紹與奶泡調製    | 1. 義大利咖啡機操作<br>2. 牛奶奶泡及咖啡拉花技巧運用<br>3. 義式咖啡調製   | 5                               |    |  |
| (六) 各式咖啡飲料調製       | 1. 常用咖啡飲料介紹<br>2. 調製咖啡飲料   | 4                               |    |  |
| 合計                 |  | 18                              |    |  |
| 學習評量<br>(評量方式)     | 採多元評量方式，日常學業成績評量(筆試、作業、口試、資料蒐集整理)占分比率為50%及定期學業成績評量(期中考2次占分比率為30%、期中考1次占分比率為20%)占分比率為50%。   |                                 |    |  |
| 教學資源               | 1. 教育部審定版本 2. 補充講義 3. 電腦(含投影)設備 4. 網路資源  |                                 |    |  |
| 教學注意事項             | 一、教學方法 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。 二、教學評量 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 三、相關配<br>合事項 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。 |                                 |    |  |

表 11-2-5-2 新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱  
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

|                      |   |        |    |
|----------------------|---|--------|----|
| 科目名稱                 | 中文名稱  | 桌邊烹調   |    |
|                      | 英文名稱  | Flambe |    |
| 師資來源                 | 內聘  |        |    |
| 科目屬性                 | 充實(增廣)性   |        |    |
| 適用科別                 | 餐飲管理科   |        |    |
| 節/週                  | 每週1節，共18週   |        |    |
| 開課年級/學期              | 第二學年  |        |    |
| 教學目標<br>(教學重點)       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 讓學生瞭解桌邊烹調的意義。</li> <li>2. 認識與學習桌邊烹調的表演技巧。</li> <li>3. 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。</li> <li>4. 創新台灣在地食材特色烹調。</li> </ol>  |        |    |
| 教學內容                 |   |        |    |
| 主要單元(進度)             | 內容細項  | 分配節數   | 備註 |
| (一) 介紹桌邊烹調之特色與技巧     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹桌邊烹調的特色</li> <li>2. 桌邊烹調的技巧教學</li> </ol>  | 3      |    |
| (二) 桌邊烹調             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 前菜</li> <li>2. 湯</li> <li>3. 沙拉</li> <li>4. 主菜</li> <li>5. 澱粉</li> <li>6. 甜點</li> <li>7. 飲料</li> </ol>  | 6      |    |
| (三) 各式器具的認識，布巾之鋪設與設計 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐飲服務相關的金屬器皿、玻璃器皿、其他材質</li> <li>2. 適用於中式菜餚、桌邊烹調之器皿搭配。</li> <li>3. 營造適合的情境。</li> <li>4. 運用布巾的設計提升 桌邊烹調成效。</li> </ol>  | 3      |    |
| (四) 創新台灣在地食材         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 運用在地特色食材料理搭配烹調情境。</li> <li>2. 將台灣食材以桌邊烹調方式呈現。</li> </ol>  | 6      |    |
| 合 計                  |   | 18     |    |
| 學習評量<br>(評量方式)       | <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 期中及期末考試評量，並安排習題作業及隨堂測驗。</li> </ol>  |        |    |
| 教學資源                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。</li> <li>2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。</li> <li>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。</li> </ol>   |        |    |
| 教學注意事項               | <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>二、教學評量 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</li> <li>三、相關配合事項 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。</li> </ol> |        |    |

表 11-2-5-3新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱  
 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

|                 |  |  |      |    |
|-----------------|--|--|------|----|
| 科目名稱            | 中文名稱   | 廚藝小當家  |      |    |
|                 | 英文名稱   | Fine Cooking   |      |    |
| 師資來源            | 內聘   |  |      |    |
| 科目屬性            | 充實(增廣)性  |  |      |    |
| 適用科別            | 餐飲管理科  |  |      |    |
| 節/週             | 每週1節，共18週  |  |      |    |
| 開課年級/學期         | 第二學年   |  |      |    |
| 教學目標(教學重點)      | 1.瞭解各式異國料理與運用 2.瞭解及運用各式菜餚的進階烹調方法與技巧 3.認識與學習特殊器具的運用 4.使學生習得進階烘焙技巧   |  |      |    |
| 教學內容            |  |  |      |    |
| 主要單元(進度)        |  | 內容細項   | 分配節數 | 備註 |
| (一)異國料理介紹       |  | 1.認識東北亞與東南亞料理<br>2.認識西方與地中海飲食料理<br>3.運用各國菜餚特性規畫出特色菜單                         | 3    |    |
| (二)各國特色器具介紹     |  | 1.認識各式特色專用器具的介紹<br>2.瞭解各式特色專用器具的使用   | 2    |    |
| (三)各國烹調原理與菜餚的介紹 |  | 1.認識各國烹調法<br>2.瞭解東北亞與東南亞經典菜餚的製作<br>3.瞭解西方與地中海飲食料理經典菜餚的製作                     | 3    |    |
| (四)擺盤原理         |  | 1.點線面擺設法<br>2.平衡擺設法<br>3.立體擺設法<br>4.色彩擺設法                                    | 3    |    |
| (五)擺盤應用         |  | 1.依菜式分類擺設<br>2.依食器變化擺設<br>3.依場合變化應用擺盤  | 3    |    |
| (六)烘焙蛋糕西點產品的介紹  |  | 1.認識各國西點蛋糕的特色<br>2.認識目前市面西點蛋糕流行的種類<br>3.瞭解目前市面西點蛋糕流行裝飾-韓式擠花、水晶擠花<br>4.認識藝術蛋糕 | 2    |    |
| (七)巧克力世界        |  | 1.認識各式巧克力品牌<br>2.認識各式巧克力的特性<br>3.瞭解各式巧克力的用途<br>4.瞭解手工巧克力與灌模巧克力的製作方法          | 2    |    |
| 合 計             |  |  | 18   |    |
| 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、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達與統整之能力為原則。<br>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.圖書館具備充足中、外餐飲相關之圖書資料。<br>2.學校設置電腦網路以資運用查詢餐飲相關資料。<br>3.中、外餐飲相關之圖書資料、教學光碟、掛圖、雜誌及網路資源。   |  |      |    |
| 教學注意事項          | 一、教學方法<br>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。<br>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，如環保教育、消費者保

護教育及永續發展等之觀念。

## 二、教學評量

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、單元教學活動表現及筆試等；評量

設計應以培養學生思考、表達與統整之能力為原則。

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。

## 三、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。

表 11-2-5-4新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱  
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

|              |   |                    |    |
|--------------|---|--------------------|----|
| 科目名稱         | 中文名稱  | 食物學                |    |
|              | 英文名稱  | Principles of Food |    |
| 師資來源         | 內聘  |                    |    |
| 科目屬性         | 充實(增廣)性   |                    |    |
| 適用科別         | 餐飲管理科   |                    |    |
| 節/週          | 每週1節，共18週   |                    |    |
| 開課年級/學期      | 第二學年  |                    |    |
| 教學目標(教學重點)   | 1. 瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。 2. 瞭解食物的特性、營養價值、選擇、貯存、加工與烹調時的變化及食品衛生安全。 3. 應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。 4. 瞭解食材進而珍惜善用食材。 5. 建立對食物思考力與食物倫理觀念，並應用於餐旅服務及日常生活中，進而建立健康的飲食觀念。  |                    |    |
| 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. 食物學簡介<br>2. 認識食物的主要營養成分—營養素概論<br>3. 瞭解食物的特殊成分<br>6 第一學期  | 3                  |    |
| (二)食物分類與製備原理 | 1. 瞭解食物的分類項目<br>2. 其他食品類<br>3. 全穀類、肉類、水產類、蛋類、豆類、乳類、<br>蔬菜類、水果類的介紹   | 6                  |    |
| (三)飲食之安全性    | 1. 瞭解各類食物的特性、功能及每日需要量<br>2. 瞭解各類食品的加工過程<br>3. 學習各種新鮮食物的選購技巧，以確保安全增進健康<br>4. 食物中毒的類型與預防方法介紹、食品包裝   | 3                  |    |
| (四)飲食指南及膳食計畫 | 1. 食品加工及飲食指南與理想體重<br>2. 食物代換表<br>3. 膳食計畫設計  | 6                  |    |
| 合 計          |   | 18                 |    |
| 學習評量(評量方式)   | 1. 評量方式包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等七種 2. 評量設計以培養學生思考、表達及操作能力為原則。   |                    |    |
| 教學資源         | 1. 自編教材 2. 網路資源 3. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片 4. 期刊雜誌   |                    |    |
| 教學注意事項       | <p>一、教學方法 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> <p>二、教學評量 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 三、相關配合事項 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</p> |                    |    |

表 11-2-5-5新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱  
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

|            |  |                            |            |
|------------|--|----------------------------|------------|
| 科目名稱       | 中文名稱   | 西餐導論                       |            |
|            | 英文名稱   | Western cuisin             |            |
| 師資來源       | 內聘   |                            |            |
| 科目屬性       | 充實(增廣)性  |                            |            |
| 適用科別       | 餐飲管理科  |                            |            |
| 節/週        | 每週1節，共18週  |                            |            |
| 開課年級/學期    | 第三學年   |                            |            |
| 教學目標(教學重點) | 1.瞭解綠色飲食概念 2.融入環保與飲食觀念 3.融入設計與美學觀念提升廚藝水準<br>4.瞭解食材進而珍惜善用食材 5.建立對食物思考力與食物倫理觀念   |                            |            |
| 教學內容       |  |                            |            |
| 主要單元(進度)   |  | 內容細項                       | 分配節數       |
| (一)飲食潮流篇   |  | 1.從產地到餐桌(綠色餐飲)<br>2.飲食社會責任 | 6 第三學年第一學期 |
| (二)飲食潮流篇   |  | 1.蔬食料理<br>2.野菜料理           | 6          |
| (三)飲食潮流篇   |  | 1.有機料理<br>2.餐桌布置           | 6          |
| (四)料理擺盤    |  | 1.模具塑型<br>2.食材推疊           | 6 第三學年第二學期 |
| (五)料理擺盤    |  | 1.刀工修飾<br>2.混和食材擺盤         | 6          |
| (六)料理擺盤    |  | 3.平面構圖<br>4.抽象留白           | 6          |
| 合 計        |  |                            | 36         |
| 學習評量(評量方式) | 1.評量方式包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等七種 2.評量設計以培養學生思考、表達及操作能力為原則   |                            |            |
| 教學資源       | 1.教育部審定版本 2.自編講義 3.網路資源  |                            |            |
| 教學注意事項     | <p>一、教學方法 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 二、教學評量 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 三、相關配合事項 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</p> |                            |            |

表 11-2-5-6新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱  
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

|                |   |              |          |
|----------------|---|--------------|----------|
| 科目名稱           | 中文名稱  | 飲食文化         |          |
|                | 英文名稱  | Culinary Art |          |
| 師資來源           | 內聘  |              |          |
| 科目屬性           | 充實(增廣)性   |              |          |
| 適用科別           | 餐飲管理科   |              |          |
| 節/週            | 每週1節，共18週   |              |          |
| 開課年級/學期        | 第三學年  |              |          |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 瞭解飲食文化起源、演變、習慣。<br>2. 瞭解國際食材運用與食具演變。<br>3. 認識各洲飲食文化。<br>4. 學習基本技巧，進而具有創造具地方特色的飲食能力。<br>5. 比較台灣與西方飲食的共同性與差異性  |              |          |
| 教學內容           |   |              |          |
| 主要單元(進度)       | 內容細項  | 分配節數         | 備註       |
| (一) 認識飲食文化     | 瞭解飲食文化的起源   | 3            | 第三學年第一學期 |
| (二) 認識飲食文化     | 介紹飲食文化的演變及習慣  | 3            |          |
| (三) 國際食材與食具篇   | 介紹國際食材  | 3            |          |
| (四) 國際食材與食具篇   | 瞭解各種食具  | 3            | 第三學年第二學期 |
| (五) 飲食文化－飲料篇   | 1. 認識各式酒精性飲料<br>2. 認識各式非酒精性飲料   | 3            |          |
| (六) 各洲飲食文化介紹   | 1. 亞洲飲食文化<br>2. 歐洲飲食文化<br>3. 台灣飲食文化<br>4. 科學飲食文化  | 3            |          |
| 合 計            |   | 18           |          |
| 學習評量<br>(評量方式) | 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等；評量設計應以培養學生思考、表達 及操作能力為原則。<br>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. 圖書館資料 2. 電腦網路資料 3. 教學光碟 4. 雜誌  |              |          |
| 教學注意事項         | 一、教學方法 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。<br>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。<br>二、教學評量 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<br>三、相關配合事項 1. 得依據學校發展特色需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。 |              |          |

表 11-2-5-7 新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱  
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

|                |  |                             |          |
|----------------|--|-----------------------------|----------|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 休閒事業管理                      |          |
|                | 英文名稱   | Leisure Business Management |          |
| 師資來源           | 內聘   |                             |          |
| 科目屬性           | 充實(增廣)性  |                             |          |
| 適用科別           | 餐飲管理科  |                             |          |
| 節/週            | 每週1節，共18週  |                             |          |
| 開課年級/學期        | 第三學年   |                             |          |
| 教學目標(教學重點)     | 1. 了解五大休閒事業體 2. 了解休閒事業管理與一般服務業管理的異同處 3. 了解休閒事業其他產業的相關性 4. 了解休閒事業在國內產業中的重要性 5. 了解休閒事業管理的專業知識 6. 了解國際間休閒事業體的現況 7. 了解創新突破對於休閒事業的重要性 |                             |          |
| 教學內容           |  |                             |          |
| 主要單元(進度)       | 內容細項   | 分配節數                        | 備註       |
| (一) 休閒事業管理的特性  | 1. 休閒事業的範圍與類型<br>2. 休閒的種類<br>3. 休閒的功能<br>4. 休閒的心理因素<br>5. 休閒事業特性   | 3                           | 第三學年第一學期 |
| (二) 休閒事業的行銷管理  | 1. 滿足顧客的需求<br>2. 休閒事業的服務策略<br>3. 休閒事業的策略性行銷<br>4. 外部行銷策略<br>5. 影響公司行銷策略的因素   | 3                           |          |
| (三) 休閒事業的創新管理  | 1. 創新的定義、型態與步驟<br>2. 創新的類型<br>3. 創新的來源<br>4. 創新的思維   | 3                           |          |
| (四) 休閒事業的危機管理  | 1. 危機管理的定義<br>2. 危機的類型<br>3. 危機管理的意涵與步驟  | 3                           | 第三學年第二學期 |
| (五) 國際休閒事業體的概況 | 1. 各國休閒事業體的現況<br>2. 跨國休閒事業管理<br>3. 跨國休閒事業體的未來發展趨勢  | 3                           |          |
| (六) 教學影片觀賞     | 1. 撥放與休閒事業相關之影片，提高同學學習興趣   | 3                           |          |
| 合計             |  | 18                          |          |
| 學習評量(評量方式)     | 平時40% (小考、出勤狀況、課堂秩序、課堂討論、學習態度，缺席16節課以上(含16節)平時成績以0分計) 期中心得報告30% 期末心得報告30%。   |                             |          |
| 教學資源           | 可選用教育部審定合格之教科書或自編教材  |                             |          |
| 教學注意事項         | 一、本學科以在教室上課為主。二、以電腦簡報三、講授重要理論及實例四、師生間充分討論。   |                             |          |

表 11-2-5-8新北市立淡水高級商工職業學校 校訂科目教學大綱  
彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

|                |  |                 |    |
|----------------|--|-----------------|----|
| 科目名稱           | 中文名稱   | 食在有意思           |    |
|                | 英文名稱   | Food Literature |    |
| 師資來源           | 內聘   |                 |    |
| 科目屬性           | 充實(增廣)性  |                 |    |
| 適用科別           | 餐飲管理科  |                 |    |
| 節/週            | 每週1節，共18週  |                 |    |
| 開課年級/學期        | 第三學年   |                 |    |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 培養學生閱讀賞析飲食文學之能力與興趣。 2. 傳授飲料調製的基本知識及實用技能。 3. 能使用文書處理、多媒體編輯軟體進行點單製作。  |                 |    |
| 教學內容           |  |                 |    |
| 主要單元(進度)       | 內容細項   | 分配節數            | 備註 |
| (一)舌尖上的文學      | 介紹本土文學中出現的台灣小吃&飲品<br>(例如:蚵仔煎、蘿蔔糕、淡水阿給、淡水魚丸、滷肉飯、珍珠奶茶等)  | 6               |    |
| (二)生活飲品        | 調製生活中常喝的飲品(例如:珍珠奶茶、蜂蜜檸檬汁、奇異果冰沙、柳橙鮮奶蜜等)   | 6               |    |
| (三)點單製作        | 學習以文書處理、多媒體編輯軟體製作點單及美編。  | 6               |    |
| 合 計            |  | 18              |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 評量方式採多元化，包括分組討論、問答、報告、實作、上機測驗、筆試等方式。評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。形成性評量及總結性評量並重。   |                 |    |
| 教學資源           | 自編教材   |                 |    |
| 教學注意事項         | 1. 課程採班群分組，3班1組，上下學期皆開設相同內容，由不同班群選修。<br>2. 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、單元教學活動表現等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。<br>3. 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。<br>4. 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。 |                 |    |

