

附件

實用技能學程 備查文號：教育部國教署中華民國111年04月15日臺教授國字第1110048577號函備查

高級中等學校課程計畫

臺南市六信高級中學

學校代碼：211314

實用技能學程課程計畫書

本校110年11月19日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長黃振忠

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年04月27日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	9
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	9
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	10
陸、群科課程表	11
一、教學科目與學分(節)數表	11
二、課程架構表	14
三、科目開設一覽表	15
柒、團體活動時間實施規劃	17
捌、彈性學習時間實施規劃	18
一、彈性學習時間實施相關規定	18
二、學生自主學習實施規範	21
三、彈性學習時間實施規劃表	22
玖、學校課程評鑑	25
學校課程評鑑計畫	25
109學校課程評鑑結果	32
附件二：校訂科目教學大綱	33

學校基本資料表

學校校名	臺南市六信高級中學		
普通型	1.學術群：普通班		
技術型	專業群科		1.電機與電子群：資訊科 2.商業與管理群：資料處理科 3.家政群：時尚造型科 4.餐旅群：餐飲管理科
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
其他			
進修部	1.商業與管理群：資料處理科 2.餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程	1.農業群：寵物經營科(日間上課) 2.餐旅群：餐飲技術科(日間上課)		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	06-2619885#202	

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型	學術群	普通班	1	13	0	0	1	9	2	22
技術型	電機與電子群	資訊科	1	43	1	52	0	0	2	95
	商業與管理群	資料處理科	0	0	0	0	1	53	1	53
	家政群	時尚造型科	1	3	1	6	0	0	2	9
	家政群	時尚造型科	1	28	0	0	1	21	2	49
	餐旅群	餐飲管理科	1	32	2	69	2	45	5	146
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	10	0	0	0	0	1	10
	餐旅群	餐飲管理科	1	4	1	21	1	21	3	46
實用技能學程	農業群	寵物經營科(日間上課)	1	7	1	13	1	8	3	28
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	13	1	22	1	11	3	46
合計			9	153	7	183	8	168	24	504

二、核定科班一覽表

表2-2 111學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	普通班	1	45
技術型	家政群	時尚造型科	1	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
	設計群	多媒體設計科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	1	40
實用技能學程	農業群	寵物經營科(日間上課)	1	45
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	45
合計			7	300

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

以「適性揚才、全人尊嚴」為願景，建構「學生適性揚才的學習環境，溫馨關懷的友善校園」，讓學校成為令家長「放心」子女成長、令學生「安心」奠基實力、令教師「用心」成就自我的一個親師生共榮的優質場域。

多元學習環境： 1. 要求學生禮節，學會相互尊重 2. 了解學生興趣，發展群科特色 3. 縮短學用落差，培養溝通能力 4. 積極樂觀態度，勇於面對挑戰

專業精進教師團隊： 1. 充實教學環境，強化教師專業 2. 新時代新教法，活化創新教學 3. 團隊相互鏈結，提高行政效率 4. 相互協助關心，樂於分享所學

溫馨友善校園： 1. 親師生建立良好互動，廣納多方資源 2. 邀請參與活動，培養親師關係 3. 三方良好關係，溝通零距離



二、學生圖像

學習力

培養學生自主學習能力，激發學習動機及享受過程，讓學生不再恐懼學習。

表達力

學會察言觀色，並透過口語溝通及表達，學會闡述自己的想法及做法，勇敢表現自己，自信卻不自傲。

適應力

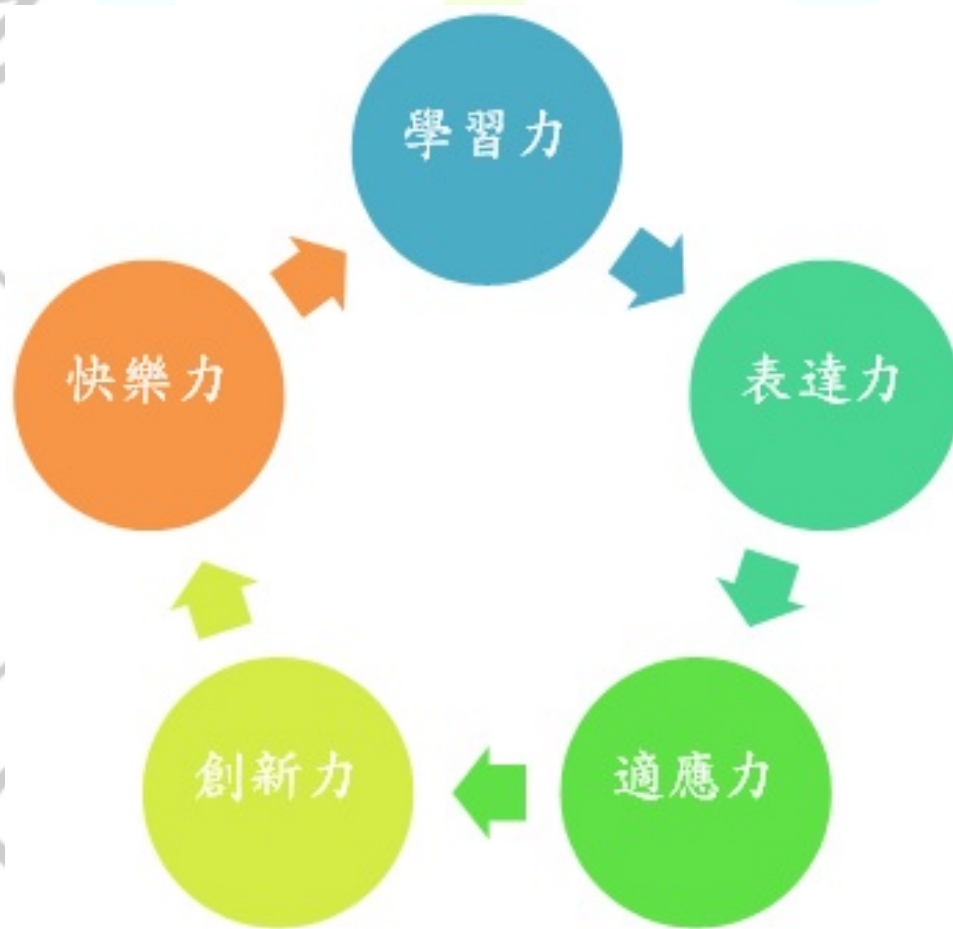
積極培養職場所需就業人才，提高學生對於未來就業職場工作的認知及實務操作能力。

創新力

藉由活化教學，讓學生於課程學會發揮好奇心，勇敢嘗試多元結合，透過創新思維享受創造的樂趣。

快樂力

創造多元快樂學習的環境，隨時保持正向能量，學習做每一件事時都能發現樂趣所在，感恩知足享受快樂



肆、課程發展組織要點

臺南市六信高級中學

課程發展委員會組織要點

臺南市六信高級中學課程發展委員會組織要點

105年12月7日校務會議通過

107年8月28日配合新課綱重新擬定，經校務會議通過

108年12月5日校務會議通過

111年2月10日配合新課綱修正，經校務會議通過

一、依據教育部110年3月10日臺教授國部字第1100016363B號頒布修正《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員23人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任(副校長兼教務主任、實習主任、學務主任、總務主任、進修部主任、輔導主任)擔任之；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

(三)領域/科目教師：由各領域/科召集人(含語文(國語文及英語文)領域、數學領域、自然科、社會科及藝能科)擔任之，每領域/學科1人。

(四)專業群科教師：由各專業群科(餐旅群、電子群及農業群)之科主任擔任之，每專業群科1人。

(五)各年級導師代表：由各年級導師推選之。

(六)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(七)專家學長：由學校聘任專家學長1人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)

(八)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(九)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一)各領域/科目/專業群科教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議。

(二)每學期召開會議時，必須提出各領域/科目/專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

(三)各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四)各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五)經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

※備註

一、本要點宜注意課程發展組織工作之合理性及可行性。

二、組織成員應加入適切的產業代表、專家學者和學生代表。

三、學校應成立課程發展委員會、一般科目（或領域）及各科別之教學研究會(含特殊教育推行委員會)；如有同群二科別（含）以上，則應組成群課程研究會。

四、各校填報課程計畫書須請檢附學校「課程發展委員會組織要點」。

五、參考相關文件

1.教育部國民及學前教育署備查技術型高級中等學校課程計畫注意事項。

2.教育部中華民國106年5月10日臺教授國部字第1060048943號函，現行課程綱要規範架構下落實校訂選修課程之規劃及開設。

3.教育部令中華民國106年9月30日臺教授國部字第1060098374B號，核釋高級中等教育法第五十五條所定高級中等學校為維護學生權益所召開之會議。

4.教育部中華民國110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B號令修正發布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

臺南市六信高級中學 110 學年度課程發展委員會組織職掌表

職稱	成 員	姓 名	職 掌	備 註
召 集 人	校 長	黃振忠	綜理本委員會各項工作推展	
委 員	教 務 主 任 社 會 類 科 召 集 人	蔡郁蘋	協助主任委員推展本會各項事務	執行秘書
委 員	實 習 主 任 數 學 類 科 召 集 人	龔昭明	推展本會各項實習工作	
委 員	學 務 主 任 本 國 語 文 類 召 集 人	吳茂森	推展本會各項學務工作	
委 員	總 務 主 任 外 國 語 文 類 召 集 人	謝富麗	推展本會各項總務工作	
委 員	進 修 部 主 任	龔昭明	協助推展本會各項行政與教學事務	
委 員	輔 導 主 任	黃瓊怡	推展本會各項輔導工作	
委 員	教 學 組 長	黃子庭	推展本會各項行政與教學事務	
委 員	註 冊 組 長 電 子 群 主 任	林子晴	協助推展本會各項行政事務 負責電子群課程規畫與教材教法工作推展	
委 員	餐 旅 群 主 任	鄭勝忠	負責餐旅群課程規畫與教材教法工作推展	
委 員	農 業 群 主 任 自然與農業類科召集人	羅中邑	負責農業群課程規畫與教材教法工作推展 協助自然科教材教法各項工作推展	
委 員	家政與藝術類召集人	徐佩筠	協助家政及藝術科教材教法各項工作推展	
委 員	商 業 類 科 召 集 人	黃豐原	協助商業類科教材教法各項工作推展	
委 員	餐 旅 類 科 召 集 人	江文誠	協助餐旅類科教材教法各項工作推展	
委 員	健護體育國防召集人	江信弘	協助健護體育類科教材教法各項工作推展	
委 員	專 任 教 師 代 表	田 琳	協助專業科目教材教法各項工作推展	
委 員	家 長 會 代 表	蔡信雄	協助輔導本會各項工作	家長會長
委 員	產 業 代 表	吳淑玲	協助輔導本會各項工作	
委 員	學 生 代 表	馬聖恩	協助輔導本會各項工作	班聯會主席

2021 年 8 月 31 日

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

(1)養成學生於餐飲實務的敏感度及自我學習的能力。(2)養成學生良好的學習風氣，落實學生學以致用，學術兼備，訓練餐旅業製備之實務能力。(3)重視學生品德教育及社會倫理，培養良好的職場倫理道德與工作態度。(4)導正職業教育，啟發學生適性潛能，落實證照制度，推動學生技術性證照考取。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位,1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 1、餐廳外場服務生 2、中餐廳助手 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1、中餐烹調 3. 檢定職類： 1、中餐烹調丙級檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒ 觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 食物學2學分 1.2 校訂選修： ☒ 蔬果切雕4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 中餐烹飪實習8學分 ☒ 中式點心製作實習6學分 2.2 校訂選修：
第二年段	1. 相關就業進路： 1、西點店助理員 2、小吃店助手 3、便當公司助手 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1、餐飲服務 2、烘焙產品製作 3. 檢定職類： 1、中式麵食加工丙級檢定 2、烘焙食品蛋糕技能丙級檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 食品安全與衛生2學分 1.2 校訂選修： ☒ 採購學2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 職涯體驗2學分 ☒ 烘焙實務6學分 2.2 校訂選修： ☒ 進階中餐烹飪實習8學分 ☒ 中式麵食製作6學分 ☒ 地方小吃8學分
第三年段	1. 相關就業進路： 1、飲料店員工 2、西式餐廳助手 3、宴會餐館店助手 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1、無國界料理 2、小吃料理製作 3、吧檯經營 3. 檢定職類： 1、飲料調製丙級檢定 2、中式麵食加工乙級檢定 3、中餐烹調乙級檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒ 飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒ 產品包裝與設計4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 專題實作2學分 2.2 校訂選修： ☒ 輕食料理8學分 ☒ 團體製作12學分 ☒ 西式點心製作12學分 ☒ 無國界料理8學分 ☒ 吧檯實務4學分 ☒ 中式米食製作8學分 ☒ 飲料經營實習2學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

111學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					適性分組教學	
			本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-排灣語 原住民族語文-太魯閣語	2	1	1						
			英語文	4	2	2					適性分組教學	
			數學	4	2	2					適性分組教學	
			社會	歷史	4			2				
				地理					2			
		公民與社會										
		自然科學	物理	4								
			化學				2					
			生物					2				
		藝術	音樂	4					1	1		
			美術									
			藝術生活						1	1		
		綜合活動	生命教育	4	2							
			生涯規劃			2						
			家政									
			法律與生活									
			環境科學概論									
		科技	生活科技									
	資訊科技											
	健康與體育	體育	2	1	1							
		健康與護理	2	1	1							
			全民國防教育	2	1	1						
			小計	38	13	13	4	4	2	2		
	專業科目	觀光餐旅業導論		4	2	2						
	實習科目	餐飲服務技術		6			3	3				
飲料實務		6					3	3				
		小計	16	2	2	3	3	3	3			
		部定必修學分合計	54	15	15	7	7	5	5			

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)

111學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	6學分 3.13%	進階英文	2			1	1				
			進階國文	2			1	1				
			數學演習	2			1	1				
			小計	6	0	0	3	3	0	0		
	專業科目	4學分 2.08%	食物學	2	1	1						
			食品安全與衛生	2			1	1				
			小計	4	1	1	1	1	0	0		
	實習科目	30學分 15.63%	專題實作	2					2			
			職涯體驗	2			1	1				
			中餐烹飪實習	8	4	4						
			中式點心製作實習	6	3	3						
			烘焙實務	6			3	3				
			創意家常菜	6	3	3						
			小計	30	10	10	4	4	2	0		
	特殊需求領域	0學分 0.00%										
			小計	0	0	0	0	0	0	0		
	必修學分數合計				40	11	11	8	8	2	0	
	校訂選修	一般科目	16學分 8.33%	體育與健康	4					2	2	☐ 跨班
				全民國防教育訓練	2			1	1			☐ 跨班
				健康體適能	2	1	1					☐ 跨班
				運動與休閒	4			2	2			☐ 跨班
				文學賞析	2					1	1	☐ 跨班
				英語會話	2					1	1	☐ 跨班
				應選修學分數小計	16	1	1	3	3	4	4	
		專業科目	14學分 7.29%	蔬果切雕	4	2	2					☐ 跨班
				採購學	2			1	1			☐ 跨班
				辦公室軟體運用	4			2	2			☒ 跨班 同校跨群（實餐、烘焙、寵經）
產品包裝與設計				4					2	2	☒ 跨班 同校跨群（實餐、烘焙、寵經）	
應選修學分數小計				14	2	2	3	3	2	2		
實習科目		68學分 35.42%	房務技術	6	3	3					☐ 跨班	
			進階中餐烹飪實習	8			4	4			☐ 跨班	
			中式麵食製作	6			3	3			☐ 跨班	

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂科目	實習科目	68學分 35.42%	地方小吃	8			4	4			□跨班 與創意蔬果雕刻開設單科單班 多元選修
			創意蔬果雕刻	8			4	4			□跨班 與地方小吃開設單科單班多元 選修
			西式點心製作	12					6	6	□跨班 與團膳製作實習刻開設單科單 班多元選修
			團膳製作	12					6	6	□跨班 與西式點心製作實習開設單科 單班多元選修
			吧檯實務	4					2	2	□跨班
			中式米食製作	8					4	4	□跨班
			輕食料理	8					4	4	□跨班
			無國界料理	8					4	4	□跨班
			飲料經營實習	2						2	□跨班
			中餐精進料理	6					3	3	□跨班
	應選修學分數小計		68	3	3	11	11	19	21	校訂選修實習科目開設96學分	
	特殊 需求 領域	0學分 0.00%									
			應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開 設0學分
	選修學分數合計				98	6	6	17	17	25	27
校訂必修及選修學分上限合計				138	17	17	25	25	27	27	
學分上限總計				192	32	32	32	32	32	32	
每週團體活動時間(節數)				12-18	2	2	2	2	2	2	
每週彈性學習時間(節數)				4-12	1	1	1	1	1	1	
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
111學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38學分	38	19.79%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.08%	系統設計
	實習科目			12	6.25%	
	合 計			54	28.13%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	6	3.13%	系統設計
		專業科目		4	2.08%	
		實習科目		30	15.63%	
	選修	一般科目		16	8.33%	
		專業科目		14	7.29%	
		實習科目		68	35.42%	
	合 計			138	71.88 %	
	實習科目學分數		至少60學分	98	51.04%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	192學分		系統設計	
六學期團體活動時間合計		12-18節	12節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		4-12節	6節		系統設計	
上課總節數		210節	210節		系統設計	
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

2.上課總節數＝應修習學分數＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性學習時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	語文	本土語文	→	本土語文	→		→		→		→		→
		國語文	→	國語文	→		→		→		→		→
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		→
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		→
	社會		→		→	歷史	→		→		→		→
			→		→		→	地理	→		→		→
	自然科學		→		→	化學	→		→		→		→
			→		→		→	生物	→		→		→
	藝術		→		→		→		→	音樂	→	音樂	→
			→		→		→		→	藝術生活	→	藝術生活	→
	綜合活動	生命教育	→		→		→		→		→		→
			→	生涯規劃	→		→		→		→		→
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		→
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		→
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→		→
校訂科目	語文		→		→	進階英文	→	進階英文	→		→		→
			→		→	進階國文	→	進階國文	→		→		→
			→		→		→		→	文學賞析	→	文學賞析	→
			→		→		→		→	英語會話	→	英語會話	→
	數學		→		→	數學演習	→	數學演習	→		→		→
	綜合活動		→		→		→		→	體育與健康	→	體育與健康	→
		健康體適能	→	健康體適能	→		→		→		→		→
	健康與體育		→		→	運動與休閒	→	運動與休閒	→		→		→
			→		→		→		→		→		→
	全民國防教育		→		→	全民國防教育訓練	→	全民國防教育訓練	→		→		→

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論		觀光餐旅業導論									
	實習科目					餐飲服務技術		餐飲服務技術		飲料實務		飲料實務	
校訂科目	專業科目	食物學	→	食物學	→		→		→		→		→
			→		→	食品安全與衛生	→	食品安全與衛生	→		→		→
		蔬果切雕	→	蔬果切雕	→		→		→		→		→
			→		→	採購學	→	採購學	→		→		→
			→		→	辦公室軟體運用	→	辦公室軟體運用	→		→		→
			→		→		→		→	產品包裝與設計	→	產品包裝與設計	→
	實習科目		→		→		→		→	專題實作	→		→
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		→
		中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習	→		→		→		→		→
		中式點心製作實習	→	中式點心製作實習	→		→		→		→		→
			→		→	烘焙實務	→	烘焙實務	→		→		→
		創意家常菜	→	創意家常菜	→		→		→		→		→
		房務技術	→	房務技術	→		→		→		→		→
			→		→	進階中餐烹飪實習	→	進階中餐烹飪實習	→		→		→
			→		→	中式麵食製作	→	中式麵食製作	→		→		→
			→		→	地方小吃	→	地方小吃	→		→		→
			→		→	創意蔬果雕刻	→	創意蔬果雕刻	→		→		→
			→		→		→		→	西式點心製作	→	西式點心製作	→
			→		→		→		→	團膳製作	→	團膳製作	→
			→		→		→		→	吧檯實務	→	吧檯實務	→
			→		→		→		→	中式米食製作	→	中式米食製作	→
			→		→		→		→	輕食料理	→	輕食料理	→
			→		→		→		→	無國界料理	→	無國界料理	→
			→		→		→		→		→	飲料經營實習	→
			→		→		→		→	中餐精進料理	→	中餐精進料理	→

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	6	6	6	6	6	6
合計	36	36	36	36	36	36

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

臺南市六信高級中學彈性學習時間規劃暨實施辦法
中華民國107年 8月28日課程發展委員會會議通過

一、臺南市六信高級中學(以下簡稱本校)依據《十二年國民基本教育課程綱要(以下簡稱新課綱)總綱》與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點(草案)(以下簡稱《實施要點(草案)》)》相關規定,特訂定本實施補充規定(以下簡稱本規定)。

二、本校彈性學習時間之實施,以拓展學生學習面向、減少學生學習落差及促進學生適性發展,並落實學生自主學習為原則。
三、本校彈性學習時間規劃,以發展學校特色和銜接學生進路為主軸,規劃模式配合學校發展、學生需求、課程規劃、排課需求和師資安排,採用全校各群科共同時段。本校彈性學習時間的開設學期,採高一至高三,六學期合計共6-12節課為原則,採計為畢業學分。

四、彈性學習時間內容為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)／補強性教學、學校特色活動及特殊需求課程等運用。

(一)學生自主學習:學生得於彈性學習時間,規劃自主學習活動,並得採個人或小組(3-5人)合作學習的方式進行專題、議題、創新實作或其他方式,且應事後安排成果報告、發表或展示。學生進行自主學習前,應先經教師指且討論後填寫申請表,填寫完成後必須經家長(法定代理人)、導師、指導老師與教學組審核通過後實施。學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、地點、方式及所需設備或資源等;學生自主學習申請及學習記錄表,如附件1-1至1-3。

(二)選手培訓規劃:代表學校參加縣級、全國性或國際性以上競賽之選手,安排指導教師實施培訓,並依實際指導節數支給鐘點費,如附件2-1至2-3。

(三)充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整列之增廣教學。

(四)補強性教學:教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請,或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期中考後兩週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,如附件3-1至3-2。

(五)學校特色活動:可辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。

(六)特殊需求課程:由特教老師依身心障礙學生學習發展需要規畫安排特殊需求領域(生活管理、社會技巧、學習策略、職業教育等等)課程,經特推會議審議通過,由特教相關老師執行。

五、彈性學習時間得安排教師授課或指導,並列入教師教學?數或給付鐘點費。全學期授課者列入教學節數;短期性授課或指導支給鐘點費。

六、本辦法提經課程發展委員會討論通過後實施,修正時亦同。

臺南市六信高級中學彈性學習時間規劃暨實施辦法

中華民國 108 年 1 月 19 日課程發展委員會議通過

- 一、臺南市六信高級中學(以下簡稱本校)依據《十二年國民基本教育課程綱要(以下簡稱新課綱)總綱》與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點(草案)》(以下簡稱《實施要點(草案)》)相關規定，特訂定本實施補充規定(以下簡稱本規定)。
- 二、本校彈性學習時間之實施，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差及促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、本校彈性學習時間規劃，以發展學校特色和銜接學生進路為主軸，規劃模式配合學校發展、學生需求、課程規劃、排課需求和師資安排，採用全校各群科共同時段。本校彈性學習時間的開設學期，採高一至高三，六學期合計共 6-12 節課為原則，採計為畢業學分。
- 四、彈性學習時間內容為學生自主學習、選手培訓、充實（增廣）／補強性教學、學校特色活動及特殊需求課程等運用。
 - (一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，規劃自主學習活動，並得採個人或小組（3-5 人）合作學習的方式進行專題、議題、創新實作或其他方式，且應事後安排成果報告、發表或展示。學生進行自主學習前，應先經教師指且討論後填寫申請表，填寫完成後必須經家長（法定代理人）、導師、指導老師與教學組審核通過後實施。學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、地點、方式及所需設備或資源等；學生自主學習申請及學習記錄表，如附件 1-1 至 1-3。
 - (二) 選手培訓規劃：代表學校參加縣級、全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓，並依實際指導節數支給鐘點費，如附件 2-1 至 2-3。
 - (三) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整列之增廣教學。
 - (四) 補強性教學：教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請，或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後兩週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，如附件 3-1 至 3-2。
 - (五) 學校特色活動：可辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名

稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。

- (六) 特殊需求課程：由特教老師依身心障礙學生學習發展需要規畫安排特殊需求領域（生活管理、社會技巧、學習策略、職業教育等等）課程，經特推會議審議通過，由特教相關老師執行。

五、 彈性學習時間得安排教師授課或指導，並列入教師教學節數或給付鐘點費。全學期授課者列入教學節數；短期性授課或指導支給鐘點費。

六、 本辦法提經課程發展委員會討論通過後實施，修正時亦同。

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

臺南市六信高級中學彈性學習時間規劃暨實施辦法

中華民國107年 8月28日課程發展委員會議通過

學生自主學習：

學生得於彈性學習時間，規劃自主學習活動，並得採個人或小組（3-5人）合作學習的方式進行專題、議題、創新實作或其他方式，且應事後安排成果報告、發表或展示。學生進行自主學習前，應先經教師指且討論後填寫申請表，填寫完成後必須經家長（法定代理人）、導師、指導老師與教學組審核通過後實施。

學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、地點、方式及所需設備或資源等。

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：											
1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。											
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應為：○○○○(彈性)											
3. 實施對象請填入科別、班級...等											
4. 本表以校為單位，1校1表。											

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教 學	學校 特色 活動		
第一學年	快樂學印尼語	1	18	☑ 寵物經營科 ☑ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	自主學習	1	18	☑ 寵物經營科 ☑ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	選手培訓	1	18	☑ 寵物經營科 ☑ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	英文短篇故事選讀	1	9	☑ 寵物經營科 ☑ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	趣味數學	1	9	☑ 寵物經營科 ☑ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	自主學習	1	18	☑ 寵物經營科 ☑ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	選手培訓	1	18	☑ 寵物經營科 ☑ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	舌尖上的中文	1	9	☑ 寵物經營科 ☑ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	圖說府城	1	9	☑ 寵物經營科 ☑ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	生活印尼語	1	18	☑ 寵物經營科 ☑ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校 特色 活動		
第一學期	自主學習	1	18	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	選手培訓	1	18	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	英文短篇小說選讀	1	9	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	App設計	1	9	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自主學習	1	18	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	選手培訓	1	18	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	趣學中文樂	1	9	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	創意攝影技巧	1	9	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
第二學期	自主學習	1	18	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	選手培訓	1	18	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	輕鬆學數學	1	9	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	管理學	1	9	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)	
					自主 學習	選 手 培 訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校 特色 活動			
第三學年	第二學期	自主學習	1	18	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	選手培訓	1	18	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否	
	軟體應用	1	9	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否	
	背包客英語	1	9	☒ 寵物經營科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否	

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

如附件

111 學年度臺南市六信高中學校課程評鑑實施計畫

中華民國 110 年 11 月 19 日課程發展委員會通過

一、 依據

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、 目的

- (一) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

三、 課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 - 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
 - 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論

後續建議修正方案。

- (四) 全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：運用或分析該主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：運用或分析該主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：運用或分析該主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

- (一) 課程發展委員會實施自我評鑑：
1. 進行課程自我評鑑計畫之擬定、實施與管考。
 2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
 3. 依需求邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
 4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑（運用檢視課程自我評鑑小組彙整之自我檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人

等)。

5.統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。

6.依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。

7.依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

(二)教學單位實施自我檢核

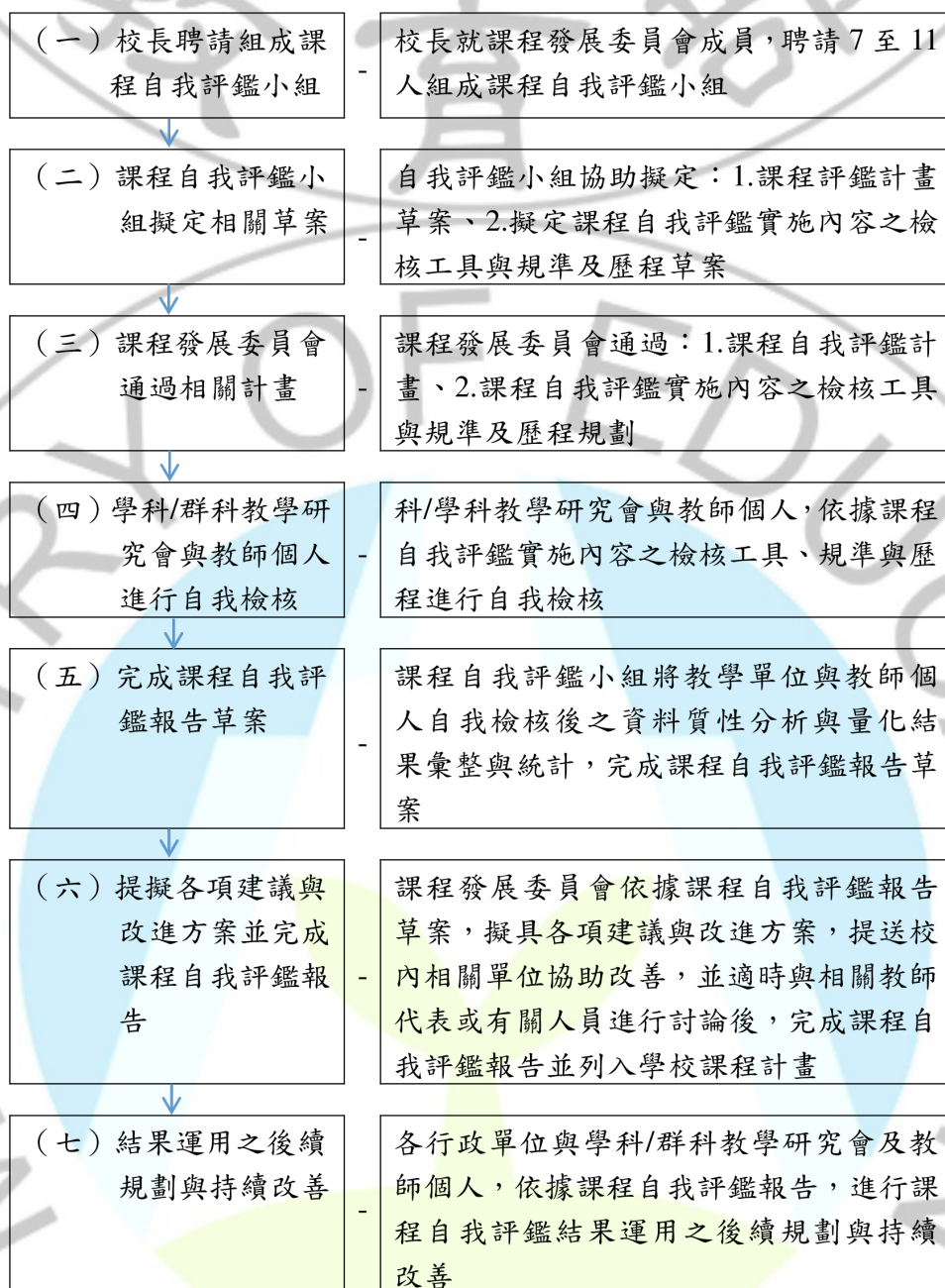
1.各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。

2.依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：

(1)依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。

(2)以教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑流程規劃



七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目 \ 時程	8 -10 月	11 月-4 月	5 -6 月	7 月
(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案	●			
(三) 課程發展委員會通過相關計畫	●			
(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
(五) 完成課程自我評鑑報告草案			●	
(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

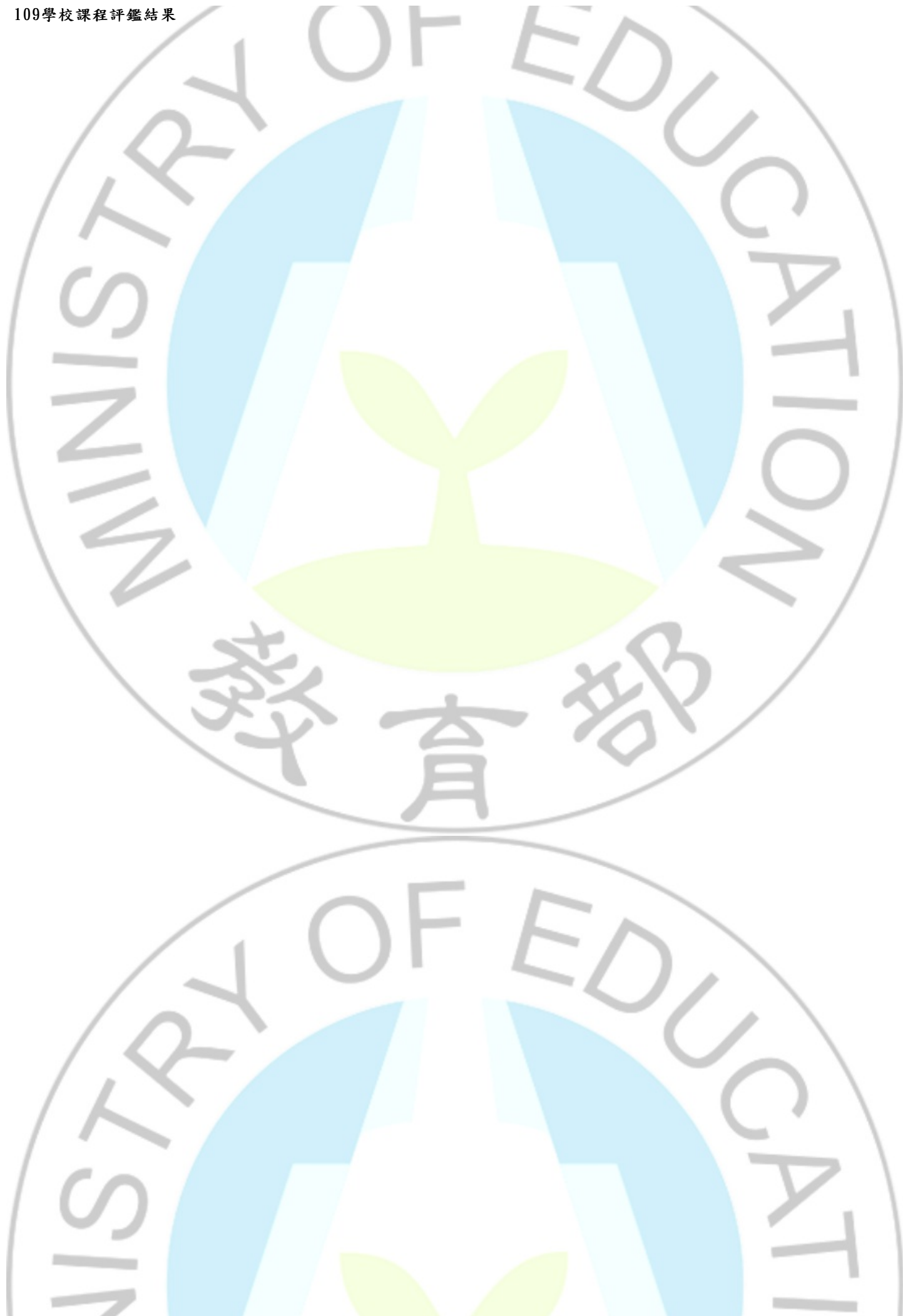
八、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

111 學年度臺南市六信高級中學學校課程評鑑小組成員

編號	職稱	成員	姓名
1	校長	召集人	黃振忠
2	教務主任	主任秘書	蔡郁蘋
3	學務主任	委員	吳茂森
4	輔導主任	委員	黃瓊怡
5	實習主任	委員	龔昭明
6	副校長兼 總務主任	委員	謝富麗
7	電子群主任	委員	林子晴
8	農業群主任	委員	羅中邑
9	餐飲群主任	委員	鄭勝忠
10	註冊組長	委員	林子晴
11	商科教師	委員	林杏芳



附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階國文
	英文名稱	Advanced Chinese
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。 (二)透過聆聽、閱讀掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 (三)理解古今多元文化，進行議題探究與思辨，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 (四)認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)詞選	能了解作者的時代背景、生平和詞作的風格。 能了解宋詞別名、體制、起源、發展、分期等知識。 能培養學生欣賞古典詞作的興趣。	3	第二學年第一學期
(二)始得西山宴遊記	學習唐宋古文八大家寫作風格的基本知識。 學習欣賞不同風格與題材的遊記。 認識藉景觀情、寓情於景的文學手。	3	
(三)岳陽樓記	學習范仲淹的生平事蹟及胸懷。 瞭解岳陽樓記的文體體裁與作法。 體會出作著在岳陽樓上觀看賞洞庭湖之不同風景的心情感受。	3	
(四)作文教學	寫作方法教學。 相關範文觀摩。 課外讀物導讀。 習作練習(含課外閱讀報告一篇)與習作檢討。	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)燭之武退秦師	認識左傳的性質及其在文學、史學上的地位。 培養對事物的敏銳觀察力，並能進而分析其利害得失。 培養能為群體之利益而忘卻私人恩怨的胸懷。	3	
(六)雜說四	認識韓愈與唐代古文運動 學習文章的錯綜變化之美 培養終身學習的精神	3	
(七)夢溪筆談選	認識沈括的生平及其成就。 認識夢溪筆談的文獻價值。 培養生動記敘、條理說明的寫作技法。 培養觀察事物，正確推斷的能力。 養成實事求是的嚴謹求知態度。	3	第二學年第二學期
(八)曲選	認識元曲的體制 欣賞元曲的語言風格 認識元散曲所反映的人生觀與處世態度 體會元曲大家作品的意涵	3	
(九)縱囚論	學習作者的時代背景、生平和詩作的風格。 認識課文中的歷史人物及相關事蹟。 分辨〈留侯論〉與〈留侯世家〉觀點之異。 培養正確閱讀且分析敘事文的能力。 培養小組合作討論及語言表達能力 體會「忍」的修養功夫。	3	
(十)赤壁賦	認識蘇軾生平，了解寫作背景，掌握本文思想主題、內容意旨，進而體認蘇軾的人生思想及生命觀照。 認識「賦」體及其流變蘇軾極擅形容、描寫，不論寫景、抒情、詠史，均有相當多修辭格的運用，計有譬喻、設問、對偶、象徵等等。 體會面對逆境的自處之道，陶冶恢宏開闊、自在自適的人生態度。	3	
(十一)蒹葭	瞭解詩經在文學史上的地位與價值。 培養溫柔敦厚的情操。 培養「樂而不淫，哀而不傷」的情懷。 學習刻畫情思的技巧。 學習揣摩文學想像的巧思。	3	
(十二)漁父	認識屈原的生平及其文學成就。 認識本文中屈原對自我節操的堅持。 學習行文時能穿插對話，使文章生動。 學習寫作時能透過角色的對照以凸顯人物形象。 建立不同流合汙、堅持理想的處世態度。 思索面對人生困境的正確態度。	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、分組報告及學習態度等。		

教學資源	國語文教學設備及教學物品數量宜滿足教學所需，並逐年充實圖書館（室）相關圖書、視聽資料、電子資源及各種教學媒材等，以利教師進行教學，有效提升學生的語文素養。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜的教科書。 2.蒐集課程相關之圖片、表格等僅作為輔助教材。 (二)教學方法 1.討論法：在教師的指導下，學生以全班或小組單位，針對教材的中心問題，各抒己見，通過討論或辯論活動，獲得知識或鞏固知識的教學方法。 2.發現法：藉由學生過去的經驗或是概念重新組織以獲得新的認知。主要教學方式是藉由問題討論，引導學習者從舊認知架構中衍生、擴充，從而建立新知。 3.自學輔導法：藉由課後思考性題目，讓學生能以自主學習的方式尋找答案，以培養靈活的思辨力，提升素質，拓展視野。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學演習		
	英文名稱	Mathematics Exercises		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☒ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進	☒ A2.系統思考與問題解決	☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達	☐ B2.科技資訊與媒體素養	☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識	☐ C2.人際關係與團隊合作	☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/1/1/0/0			
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	(一)強化高一課程需修習的核心概念。 (二)將必修課程內容歸納，並就各主題做延伸，加深加廣，補充課外的題材。 (三)藉由學生課堂演練、分組討論的學習情境和課後的習作，培養學生獨力思考和解決問題的能力。 (四)欣賞及挑戰進階的數學題，激發學生的學習動力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)數與式主題延伸	如同餘、二進位概念與應用、特殊數列等。	6	第二學年第一學期
(二)函數主題延伸	反函數的概念及求解、多項式及指對數函數的應用	6	
(三)邏輯主題延伸(I)	一筆畫問題、環狀排列、趣味塗色問題	6	
(四)邏輯主題延伸(II)	背包問題、最佳化主題	6	第二學年第二學期
(五)機率統計主題	加入圖表分析與試算軟體的實作與討論課程	6	
(六)總結	藉由每各單元的數學挑戰題的演練及分組討論，就不同解決方法分析歸納。	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 形成性評量、總結性評量與診斷性評量等學習評量。 2. 兼顧認知、情意、技能三層面及各領域、學科之核心能力與內涵。 3. 參照學習目標、教材性質與學生個別差異，採用適當而多樣的評量方法。 4. 教師應強化高層次認知思考，以培養學生論證、審辨、批判性和創造性的思考能力。		
教學資源	1. 學校對課程設計、教材編選、教學實施積極開發創意者，應給予必要之協助與獎勵。 2. 學校各科教師應安排共同專業發展時間，進行經驗分享、教學觀摩或研討教學法。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

- 1.教材之編選宜強調基本概念與原理原則之習得，並提供高層次認知思考能力之學習素材，讓學生習得運用知識解決問題之能力，避免零碎的知識材料。
- 2.各校得因應地區特性、學生特質與需求，選擇、整合或自行編輯合適的教科用書和教材，以及編選彈性學習時數所需的課程教材，惟全學期全學年使用之自編教科用書應送交各校「課程發展委員會」審查。

(二)教學方法

- 1.教學應依據學科性質、教材內容與學生能力，兼顧創意和適性，並適度補充最新之知識。
- 2.教學實施宜以學生為中心，並強化學生自主學習、批判性與創造性思考的能力，引導其學習如何學習、思考如何思考，進而培養終身學習的能力。
- 3.教學活動設計應顧及學生的多元智能需求，以達成適性發展的目標。
- 4.教學實施宜與社區、社會適度互動，有效利用多元教學媒體與社區資源，以增進學生公民意識與社會參與能力，並提昇教學效果。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語會話		
	英文名稱	English Conversation		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域): ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域: ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進	☒ A2.系統思考與問題解決	☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達	☐ B2.科技資訊與媒體素養	☒ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識	☒ C2.人際關係與團隊合作	☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/0/0/1/1			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	本科目標主要為培養基本之英語會話能力，以因應工作之基本需求，並建立穩固之英語基礎，以達能夠自我學習，繼續成長或進修。教授內容主要為教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習，上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容並激發學生學習興趣。 (一)培養職場的基本英語會話能力，以因工作中基本需求。 (二)強化英語基礎及興趣。 (三)啟發學生自我學習、繼續成長或進修的動機。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)發音及語調訓練	1. 單字音標及發音訓練。 2. 重音練習。 3. 句子之語調訓練。	2	第三學年第一學期
(二)打招呼	1. 早午晚見面之問候語。 2. 簡單寒暄及道別。 3. 自我介紹。	2	
(三)數詞	1. 數字及序數之說明。 2. 數量之表示。	2	
(四)時間的說明	1. 時、分、秒的說法。 2. 時間的說明。 3. 年、月、日、星期的說明	2	
(五)電話的應對	電話響時的應對、轉達、打錯電話等。	5	
(六)邀約	邀約、接受邀約、拒絕邀約等。	5	
(七)傳達資訊	說明、報告、傳達、及請教商業方面相關訊息。	6	第三學年第二學期
(八)陳述意見	評價、希望、決定、保留意見等。	6	
(九)委託	接受委託、拒絕委託、催促等	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	問話、對話、口語表達、表演、課堂參與、上課態度皆可列入評量考核範圍內。		
教學資源	學校宜配合教師各單元主題之介紹、製作教具或購買教學所需之軟硬體設備。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

- 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜的教科書。
- 2.蒐集課程相關之圖片、表格等僅作為輔助教材。

(二)教學方法

- 1.討論法：在教師的指導下，學生以全班或小組單位，針對教材的中心問題，各抒己見，通過討論或辯論活動，獲得知識或鞏固知識的教學方法。
- 2.發現法：藉由學生過去的經驗或是概念重新組織以獲得新的認知。主要教學方式是藉由問題討論，引導學習者從舊認知架構中衍生、擴充，從而建立新知。
- 3.自學輔導法：藉由課後思考性題目，讓學生能以自主學習的方式尋找答案，以培養靈活的思辨力，提升素質，拓展視野。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	健康體適能		
	英文名稱	Health Related Physical Fitness		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	1/1/0/0/0/0			
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	(一)學生能了解體適能基本概念 (二)學生能了解體適能處方的設計概念 (三)學生能了解體適能檢測的方式 (四)學生能做出體適能各項動作 (五)學生能達成體適能各項測驗 (六)能遵守規則及遵從老師指導並養成守秩序的好習慣 (七)能有良好運動興趣與觀念及培養團隊精神 (八)能有運動欣賞與個人賞美觀			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)運動教育模式概念	1.分組： (1)依前一學期體適能成績S型排列分組，6人一組，共8組。 (2)分工、討論隊名、口號、檢測方式、運動處方、決定角色。 2.推選組長：隊員推選，另額外參加體適能講習。 3.學習單：規畫練習紀錄表，學習心得，體適能補充資料或作業。 「體適能基本概念介紹」： 1.項目。 2.檢測方式。 3.處方設計。	6	第一學年第一學期
(二)體適能檢測	1.(1)800公尺跑走(女生)、1600公尺跑走(男生) (2)坐姿體前彎 (3)仰臥起坐 (4)立定跳遠 (5)BMI。 2.設立各項體適能紀錄保持者，學期中可向紀錄挑戰，期末各項紀錄衛冕者接受頒獎。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(三)體適能處方設定及說明	課程初制定整組體適能處方，課程中安排體適能競賽，課程末自訂一份個人體適能處方。(項目、強度、頻率、時間、訓練方式、訓練範圍、評量方式、處方設計)	6	
(四)體適能訓練	1. 每次課程皆依各組所設計的運動處方訓練50分鐘，教師從旁協助。 2. 小組成員輪流擔任紀錄、監督、訓練指導者的角色。 3. 每節課程結束後，教師依當日訓練狀況進行講解，並請同學就訓練情形作經驗交流。	6	第一學年第二學期
(五)體適能遊戲競賽	1. 6人跳繩 2. 1800公尺接力足球。 3. 12分鐘接力競走 4. 6分鐘接力上籃。	6	
(六)體適能訓練	1. (1)800公尺跑走、1600公尺跑走 (2)坐姿體前彎 (3)仰臥起坐 (4)立定跳遠 (5)BMI 2. 設立各項體適能紀錄保持者，學期中可向紀錄挑戰，期末各項紀錄者衛冕者接受頒獎。	4	
(七)體適能檢測	1. 頒獎：儀典活動中票選最4佳體適能處方三名，計算進步獎三名，各項體適能紀錄衛冕者進行頒獎，使同儕有互相學習的機會。 2. 設計體適能處方：主要讓學生學習如何為自己設計屬於自己的處方，讓學生更了解自己的身體適能及運動需求。 3. 發放問卷：了解學習上的問題，並修正體適能融入運動教育模式的缺失。 4. 教師講評： 5. 學生分享： 6. 體適能延伸教育： (1)體重控制 (2)競技體適能 (3)運動傷害復健	2	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	1. 技能學習：佔50%至70%。 2. 情意學習：佔20%至30%。 3. 認知學習：佔10%至20%。 評量要領 1. 評量應配合教學目標：教學活動是配合教學目標而訂的，因此成績的評量亦應配合教學目標來實施。亦即教師希望學生學到什麼，他就要教什麼給學生，然後再針對所教的內容予以評量。 2. 評量應是評學生學習的成果：體育成績評量是要能確實評出學生學習的成果，而不是評學生的天賦本能，尤其以技能學習的評量為然。 3. 評量應考量學生的個別差異：在技能學習的評量時應考慮到性別的差異，教師應分別建立評分的標準。此外，對於有生理機能障礙（如有心臟病、氣喘、肢體殘障等）的學生，教師應該以個案處理，予以個別評分。 4. 評量的方法應具多元性：不管是技能學習、情意學習，或是認知學習的評量，每種評量都有多種方式，教師不必祇固定用一種方式為之，可交替使用，或是多種方式並用，並可利用檔案評量方式進行學習評量。 5. 評量時應考慮場地及天候的因素：在做技能學習的評量時，教師要考慮場地及天候的因素，主要是要讓各班在測驗時能達到標準化的要求，方便將來在計分時能以年級為單位轉換為T分數。若是各班在測驗時場地及天候差異太大，就祇能以班級為單位來計算分數。 6. 評量應選擇難易適中的項目或題目：在做技能學習和認知學習的評量時，應考慮學生的程度來選擇適當的測驗項目或題目，才能發揮測驗的鑑別力。 7. 教師上課時要隨時觀察學生的表現：教師在上課時應隨時注意學生的活動情況。
教學資源	教學資源係依體育教學、體育活動與競賽、運動會、健康操之實施所需加以編列，其內容包括運動場地、設備及器材。各校依學校特性與發展特色決定體育教學或發展之項目，並可參酌教育部頒定之「一般科目設備標準」體育科設備內容加以設置。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 編寫教材時，應注意與先修課程的銜接，並注意教材內容應具時代性與前瞻性。 2. 教材之編選應根據學生的身心發展條件與興趣、學生的體適能與運動基本能力、學校特色（如學校的運動場地、設備、師資、重點發展項目…等）慎選合宜教材。 3. 進行教材編選時，各校必須成立體育科課程小組負責體育課程規畫。 4. 教師在開學前將課程計畫提交體育科課程小組討論後，再提學校課程發展委員 (二)教學方法 教師實施體育教學時，應依據學習的原理原則，透過各種具有教育價值的運動項目與運動設施或媒體為媒介，以有效的教學策略或學習集團為方法，指導學生學習。因此，體育教學應具有人性化、樂趣化、基礎化、生活化、個別化與創造性之特質，以達成發展身體機能、運動能力、心智能力及社會行為等體育教學之本質。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育與健康		
	英文名稱	Physical Training and Healthy		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/0/0/2/2			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	(一)養成愛好運動之習慣，培養健全之心理，建立康樂生活之基礎。 (二)指導學生學習基本運動方法，以促進運動能力與安全知能。 (三)培養運動道德，奠定良好之市民德性			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)體適能檢測	800、1600公尺跑走	4	第三學年第一學期
(二)游泳	韻律呼吸、水母漂、蹬牆漂浮、手臂動作、臂腿聯合、藉物打水前進10公尺	12	
(三)排球	低手發球、接發球	12	
(四)桌球	正反手切球、分組對抗	8	
(五)籃球	運球、傳球、投籃、跑位	8	第三學年第二學期
(六)羽球	發高遠球、底線長球與網前短球手部握拍	8	
(七)高爾夫球	基本握法、球感訓練、推桿練習	8	
(八)帶式橄欖球	認識規則、傳接球練習、跑位練習、攻擊防守	12	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	1. 技能學習：佔50%至70%。 2. 情意學習：佔20%至30%。 3. 認知學習：佔10%至20%。 評量要領 1. 評量應配合教學目標：教學活動是配合教學目標而訂的，因此成績的評量亦應配合教學目標來實施。亦即教師希望學生學到什麼，他就要教什麼給學生，然後再針對所教的內容予以評量。 2. 評量應是評學生學習的成果：體育成績評量是要能確實評出學生學習的成果，而不是評學生的天賦本能，尤其以技能學習的評量為然。 3. 評量應考量學生的個別差異：在技能學習的評量時應考慮到性別的差異，教師應分別建立評分的標準。此外，對於有生理機能障礙（如有心臟病、氣喘、肢體殘障等）的學生，教師應該以個案處理，予以個別評分。 4. 評量的方法應具多元性：不管是技能學習、情意學習，或是認知學習的評量，每種評量都有多種方式，教師不必祇固定用一種方式為之，可交替使用，或是多種方式並用，並可利用檔案評量方式進行學習評量。 5. 評量時應考慮場地及天候的因素：在做技能學習的評量時，教師要考慮場地及天候的因素，主要是要讓各班在測驗時能達到標準化的要求，方便將來在計分時能以年級為單位轉換為T分數。若是各班在測驗時場地及天候差異太大，就祇能以班級為單位來計算分數。 6. 評量應選擇難易適中的項目或題目：在做技能學習和認知學習的評量時，應考慮學生的程度來選擇適當的測驗項目或題目，才能發揮測驗的鑑別力。 7. 教師上課時要隨時觀察學生的表現：教師在上課時應隨時注意學生的活動情況。
教學資源	教學資源係依體育教學、體育活動與競賽、運動會、健康操之實施所需加以編列，其內容包括運動場地、設備及器材。各校依學校特性與發展特色決定體育教學或發展之項目，並可參酌教育部頒定之「一般科目設備標準」體育科設備內容加以設置。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 編寫教材時，應注意與先修課程的銜接，並注意教材內容應具時代性與前瞻性。 2. 教材之編選應根據學生的身心發展條件與興趣、學生的體適能與運動基本能力、學校特色（如學校的運動場地、設備、師資、重點發展項目…等）慎選合宜教材。 3. 進行教材編選時，各校必須成立體育科課程小組負責體育課程規畫。 4. 教師在開學前將課程計畫提交體育科課程小組討論後，再提學校課程發展委員 (二)教學方法 教師實施體育教學時，應依據學習的原理原則，透過各種具有教育價值的運動項目與運動設施或媒體為媒介，以有效的教學策略或學習集團為方法，指導學生學習。因此，體育教學應具有人性化、樂趣化、基礎化、生活化、個別化與創造性之特質，以達成發展身體機能、運動能力、心智能力及社會行為等體育教學之本質。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	全民國防教育訓練		
	英文名稱	All-Out Defense Education Military Training		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☒ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進	☒ A2.系統思考與問題解決	☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達	☒ B2.科技資訊與媒體素養	☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識	☒ C2.人際關係與團隊合作	☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/1/1/0/0			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	(一)培育歷史宏觀視野，深植慎戰和平理念。 (二)充實兵學知識素養，涵養國防戰略思維。 (三)瞭解先進科技知能，擴大國防知識視野。 (四)養成反恐應變能力，奠定社會安全基石。 (五)培養野外求生知能，增進自我防衛能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)軍事科技的演變	1. 戰爭型態的演變 2. 當代軍事科技的特色	4	第二學年第一學期
(二)軍事事務革新	1. 意義與內容 2. 各主要國家發展方向 3. 我國的軍事革新作為	4	
(三)先進武器簡介	1. 資訊作戰 2. 電磁防護 3. 飛彈防禦系統 4. 精準武器 5. 無人遙控載具 6. 隱形載具 7. 非致命武器 8. 其他	6	
(四)未來軍事科技發展趨勢	1. 生物科技 2. 奈米科技 3. 太空科技 4. 其他	4	
(五)野外活動準備事項	1. 活動計畫 2. 整備要領	4	第二學年第二學期
(六)野外求生常識	1. 我國野外地區特性 2. 可食用植物(或生物)的認識 3. 環境生態保育	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)野外求生基本知能	1. 應變原則 2. 急救要領 3. 求救方式 4. 食物取得 5. 野炊技能 6. 住所搭建	6	
(八)實作練習	1. 計畫撰寫 2. 狀況模擬與處置	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	(一)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；評量之設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。 (二)學期成績之評量：依各校學生成績考查相關規定辦理。 (三)對特殊需要學生，予以個別輔導或實施補救教學。		
教學資源	(一)全民國防教育相關軟、硬體設施之良窳，與落實教學成效之關係至鉅，各校應妥為規劃運用。 (二)全民國防教育教學專業教室，應蒐集全民國防教育各課程單元相關資料，隨時充實教學資源，並交流共享。 (三)應檢討編列預算購置或研製有關課程教學投影片、光碟、模型、電腦教學軟體等輔教器材，使教學活潑生動而有效。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 編寫教材時，應注意與國民中小學九年一貫課程的銜接，並應具時代性及前瞻性。
2. 涉及其他相關學科內容時，應保持適當區隔，明確規劃全民國防教育專業領域。
3. 教材編撰篇幅，須以課程單元時數多寡，適當編寫配置；教材綱要所列舉的說明事項，係供編撰教科書及教學參考之用，得由編著者與教師斟酌變更其次序及內容。
4. 教材內容宜由簡而繁，由淺而深，循序漸進，段落清晰，條理分明，使學生易學、易懂。
5. 圖片編排，採質量並重原則；圖片說明，宜簡潔明白，期能加深印象，增進學習興趣，提升學習效果；各種教學相關資源之取得、運用，應尊重智慧財產權。
6. 教師手冊、多媒體輔教等資料之編撰應配合教科書，針對特殊事件、人物或軍事術語等提供補充資料與相關文獻，以利教學參考運用。
7. 凡文中初次出現之外國人、地、物等譯名，均須附註原文。譯名以教育部頒定為準；若未統一者，以坊間同類書籍所譯最適當、通行者為準。
8. 本教材須結合普通高級中學課程總綱「課程設計原則」第四點精神適時融入「生涯發展、生命教育、性別平等教育、法治教育、人權教育、海洋教育（包括區辨海域衝突之原因、海上海下的國防科技武器）、環保教育、永續發展、多元文化及消費者保護教育」等議題。

(二)教學方法

1. 每一單元教學前，應熟讀教材及教師手冊內容，確立教學目標，完成教學構想，撰寫授課計畫，設計教學活動，並運用適當教學方法與教學資源，據以實施教學。
2. 為因應課程準備，各校應依實際狀況及教官（師）專長，編成教學研究小組，並可酌情結合相關授課者，得採協同教學方式授課，以落實教學成效。
3. 教學活動應配合各校學生素質、教學環境、輔教設備等條件之差異，適當安排教材與進度。教學過程中引導學生研討活動與教官（師）講解並重。
4. 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、電化教學、參訪或專題研究等多元教學方式，鼓勵學生閱讀補充讀物，多元運用圖表、投影片、模型等輔助教材，以增進教學效果。
5. 運用時事及其他課外活動學習心得，指導學生利用相關資訊，從國防軍事及全民防衛觀點去思考 and 類化推理，以瞭解事物不同層面之現象與發展，提高學生的學習興趣和意願。
6. 教學實施應隨時蒐集最新資料，充實教學內容，與時俱進。
7. 教學應著重邏輯思考、獨立判斷、創造能力之培養及正確認知之建立，增進學生團結合作、民主法治精神與責任感。
8. 教學歷程中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，相機指導練習，以收寓教於生活之效。
9. 授課時，應掌握學生學習情緒，並結合生活輔導，相機融入生涯發展、生命教育、海洋教育（包括區辨海域衝突之原因、海上海下的國防科技武器、海洋科技與國防的關係）、性別平等教育、法治教育、人權教育、環保教育、消費者保護教育、多元文化及永續發展等議題。
10. 每次授課完畢，應紀錄教學執行情形，並隨時自我評量，以求精進。
11. 選修課程內容如無必然之順序性，教師可視教材及教學需求選擇適切之課程內容，進行教學設計。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運動與休閒		
	英文名稱	Sports and Leisure		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/2/2/0/0			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	(一)養成學生積極參與運動休閒之良好習慣 (二)培養體育風氣，促進青少年身心之健康發展。 (三)提供正確體育活動知識與技能，促進學生健康。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)體適能檢測	800、1600公尺跑走	12	第二學年第一學期
(二)游泳	韻律呼吸、水母漂、蹬牆漂浮、手臂動作、臂腿聯合、藉物打水前進10公尺	12	
(三)排球	低手發球、接發球	12	
(四)桌球	正反手切球、分組對抗	12	第二學年第二學期
(五)校慶運動項目	田徑短跑、大隊接力	12	
(六)籃球	運球、傳球、投籃、跑位	12	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	1. 技能學習：佔50%至70%。 2. 情意學習：佔20%至30%。 3. 認知學習：佔10% 20%。 評量要領 1. 評量應配合教學目標：教學活動是配合教學目標而訂的，因此成績的評量亦應配合教學目標來實施。亦即教師希望學生學到什麼，他就要教什麼給學生，然後再針對所教的內容予以評量。 2. 評量應是評學生學習的成果：體育成績評量是要能確實評出學生學習的成果，而不是評學生的天賦本能，尤其以技能學習的評量為然。 3. 評量應考量學生的個別差異：在技能學習的評量時應考慮到性別的差異，教師應分別建立評分的標準。此外，對於有生理機能障礙（如有心臟病、氣喘、肢體殘障等）的學生，教師應該以個案處理，予以個別評分。 4. 評量的方法應具多元性：不管是技能學習、情意學習，或是認知學習的評量，每種評量都有多種方式，教師不必祇固定用一種方式為之，可交替使用，或是多種方式並用，並可利用檔案評量方式進行學習評量。 5. 評量時應考慮場地及天候的因素：在做技能學習的評量時，教師要考慮場地及天候的因素，主要是要讓各班在測驗時能達到標準化的要求，方便將來在計分時能以年級為單位轉換為T分數。若是各班在測驗時場地及天候差異太大，就祇能以班級為單位來計算分數。 6. 評量應選擇難易適中的項目或題目：在做技能學習和認知學習的評量時，應考慮學生的程度來選擇適當的測驗項目或題目，才能發揮測驗的鑑別力。 7. 教師上課時要隨時觀察學生的表現：教師在上課時應隨時注意學生的活動情況。
教學資源	教學資源係依體育教學、體育活動與競賽、運動會、健康操之實施所需加以編列，其內容包括運動場地、設備及器材。各校依學校特性與發展特色決定體育教學或發展之項目，並可參酌教育部頒定之「一般科目設備標準」體育科設備內容加以設置。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 編寫教材時，應注意與先修課程的銜接，並注意教材內容應具時代性與前瞻性。 2. 教材之編選應根據學生的身心發展條件與興趣、學生的體適能與運動基本能力、學校特色（如學校的運動場地、設備、師資、重點發展項目…等）慎選合宜教材。 3. 進行教材編選時，各校必須成立體育科課程小組負責體育課程規畫。 4. 教師在開學前將課程計畫提交體育科課程小組討論後，再提學校課程發展委員 (二)教學方法 教師實施體育教學時，應依據學習的原理原則，透過各種具有教育價值的運動項目與運動設施或媒體為媒介，以有效的教學策略或學習集團為方法，指導學生學習。因此，體育教學應具有人性化、樂趣化、基礎化、生活化、個別化與創造性之特質，以達成發展身體機能、運動能力、心智能力及社會行為等體育教學之本質。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階英文		
	英文名稱	Advanced English		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域：	☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)		
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域：	☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程		
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進	☒ A2.系統思考與問題解決	☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達	☐ B2.科技資訊與媒體素養	☒ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識	☐ C2.人際關係與團隊合作	☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/1/1/0/0			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	(一)能辨識英文字彙至2,600字左右。 (二)能以正確的英語朗讀課文。 (三)能藉由工具書正確了解字義與句意。 (四)能熟悉閱讀基本技巧。 (五)能辨識句子的組成要素與句型。 (六)能按各類句型造句。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)字彙(I)	以增加300個單字為原則。	6	第二學年第一學期
(二)字彙(II)	利用語境線索(context clues)推測字義。	6	
(三)字彙(III)	解讀字彙正確字義與句意。	6	
(四)語法	課文相關之語法概念。	6	第二學年第二學期
(五)閱讀技巧	略讀、精讀、預測、推論等。	6	
(六)句型與習作	課文相關之句型與模仿造句。	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、分組報告及學習態度等。		
教學資源	簡易課外讀本、報章雜誌、電腦輔助教學軟體、網際網路等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜的教科書。 2.蒐集課程相關之圖片、表格等僅作為輔助教材。 (二)教學方法 1.彈性運用各種教學方法，創造適當情境及英語會話活動，增加學生熟悉活用機會。 2.宜配合各種主題營造適當情境，設計各類活動，並利用各類教具及媒體。 3.教學過程須訓練學生聽、說、讀、寫的語言能力與技巧。 4.需營造適合學生運用英語溝通能力之環境。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學賞析
	英文名稱	Appreciation of literature
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 理解現當代文學的發展 2. 認識現當代文學與時代、社會、生活、地域的關係 3. 理解現當代作家作品的風格和特色、探索與嘗試 4. 比較不同地域的文學作品 5. 從不同角度賞析及評論現當代文學作品的思想內容和藝術手法 6. 創作文學作品 7. 培養閱讀現當代文學作品的興趣和習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)傳統與現代	認識現代文學產生的背景，透過作品了解新文學提倡者在新舊夾縫中的掙扎。	6	第三學年第一學期
(二)城市與鄉村	選讀現當代作家有關城市與鄉村的的作品，認識他們在取材方面的不同取向，以及不同的藝術手法。同時，初步歸結、認識京派與海派的文學風格。	6	
(三)大時代與個體生命	以抗日時期的作品為例，分析、比較及評論有關作品的內容、主題和表現手法，並探討作家對時代的承擔與個體生命的感受。	6	
(四)在地文學特色	研習台灣六十至九十年代的作品，了解當代作家如何以不同的藝術手法呈現中在地文學。	6	第三學年第二學期
(五)臺灣現代文學	臺灣現代文學之發展、臺灣民間故事、臺灣民間俚諺賞析、臺灣海洋文學介紹。	6	
(六)總結	總結研讀現當代文學作品的經驗，鞏固本單元的學習重點，讓學生深刻認識現當代文學的誕生及發展，理解現當代作家的風格。	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、分組報告及學習態度等。		

教學資源	國語文教學設備及教學物品數量宜滿足教學所需，並逐年充實圖書館（室）相關圖書、視聽資料、電子資源及各種教學媒材等，以利教師進行教學，有效提升學生的語文素養。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜的教科書。 2.蒐集課程相關之圖片、表格等僅作為輔助教材。 (二)教學方法 1.討論法：在教師的指導下，學生以全班或小組單位，針對教材的中心問題，各抒己見，通過討論或辯論活動，獲得知識或鞏固知識的教學方法。 2.發現法：藉由學生過去的經驗或是概念重新組織以獲得新的認知。主要教學方式是藉由問題討論，引導學習者從舊認知架構中衍生、擴充，從而建立新知。 3.自學輔導法：藉由課後思考性題目，讓學生能以自主學習的方式尋找答案，以培養靈活的思辨力，提升素質，拓展視野。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	產品包裝與設計
	英文名稱	Package Design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	瞭解包裝設計的意義及其相關知識 具備包裝設計的創作能力及實務製作能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)包裝的基本概念與理論	1. 包裝設計內容所包含要素 2. 包裝設計特性及變化 3. 包裝設計製作進行的規則	8	第三學年第一學期
(二)包裝材料簡介	1. 包裝設計的分類 2. 基礎款盒及結飾 3. 包裝材質之運用情形	8	
(三)包裝形態與結構	1. 瞭解包裝的基本結構。 2. 設計理想的展開圖	8	
(四)包裝形態與結構2	1. 直角包裝盒 2. 立方盒立柱盒變化包裝	12	第三學年第二學期
(五)包裝形態與結構3	3. 基礎圓型盒 4. 扇型包裝	8	
(六)包裝形態與結構4	1. 雙層包裝/褶線技法 2. 瓶罐包裝	8	
(七)包裝形態與結構5	3. 正方形盒軟質包裝 4. 立體禮物袋	8	
(八)包裝的視覺設計	1. 透明感雙層包裝	4	
(九)包裝的視覺設計2	1. 玻璃紙立體包裝	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 定期與隨堂紙筆測驗 2. 作業書面報告 3. 學習態度觀察		
教學資源	教科書、期刊雜誌 補充教材:色彩原理教科書、資料收集、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Principles of Food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識。 二、瞭解各類食物的特性及營養價值。 一、瞭解各類食物製備時將發生的變化。 二、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)食物學概論	1. 各類食物的特性、功能	4	第一學年第一學期
(二)各類食物營養價值	1. 六大營養素介紹	4	
(三)食物的特殊成分	1. 酵素 2. 色素	4	
(四)食物的分類	1. 食物與食品 2. 全穀根莖類 3. 魚肉豆蛋乳類 4. 蔬果類 5. 油脂與堅果	6	
(五)其他食品	1. 嗜好品 2. 加工食品	4	第一學年第二學期
(六)食物選購	1. 新鮮與加工食品 2. 食物儲存	4	
(七)飲食安全與衛生	1. 食物中毒	4	
(八)食品調理、包裝	1. 食品調理製作 2. 食品包裝容器、清潔及運輸	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 定期與隨堂紙筆測驗 2. 作業書面報告 3. 學習態度觀察		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	辦公室軟體運用
	英文名稱	Office Automation Software
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 能瞭解辦公室軟體的基本知識與概念。 2. 能對各指令、功能具初步瞭解。 3. 能正確的運用各種操作技巧，完成實作演練。 4. 能具備文書處理、簡報製作、試算表之相關能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)認識辦公室軟體	認識各種辦公室軟體 微軟office軟體介紹 建立Word文件 Word表格與圖形物件 Word的好用工具	4	第二學年第一學期
(二)Word文書應用	公司內部公告 訪客記錄表 交寄郵件登記表 公司專用信箋	8	
(三)Word文書應用2	人評會考核表 員工請假單 應徵人員資料表 職前訓練規劃表	8	
(四)Word文書應用3	市場調查問卷 分機座位表 組織架構圖 買賣合約書	8	
(五)Excel財務試算	訪客登記表 郵票使用統計表 零用金撥補表 人事資料庫	8	
(六)Excel財務試算	員工特別休假表 員工請假卡 出勤日報表 休假統計圖表 考核成績統計表	8	第二學年第二學期
(七)Excel財務試算	業績統計月報表 業績統計年度報表 年終業績分紅計算圖表 員工薪資異動記錄表 員工薪資計算表	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)PowerPoint商務簡報	公司簡介 員工職前訓練手冊 員工旅遊行程簡報 公司員工相簿	8	
(九)PowerPoint商務簡報	研發進度報告 創新行銷獎勵方案 宣傳廣告播放	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：40%(含課堂產品表象、書面作業、學習態度等) 2. 三次段考：60%(含期初、期中、期末考)		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕
	英文名稱	Vegetables Carving
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解盤飾與切雕對於烹飪的重要性。 二、熟練各式盤飾與切雕的技巧與技術。 三、培養完全健康的職業態度與衛生習慣。 四、盤飾與切雕對於各式料理的應用。 五、基礎刀法持刀要訣及工序之練習。 六、了解盤飾用具的正確用法及養護。 七、盤飾的基本原則應用及操作。 八、培養良好之審美觀念及盤飾能力。 九、啟發並培養盤飾之興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)盤飾與切雕材料之認識與選擇	1. 認識果雕刀具 2. 認識水果裝飾物 3. 認識水果拼盤 4. 瞭解水果產季及特性，瞭解水果之品質及儲存保鮮方式	6	第一學年第一學期
(二)切雕工具、種類及保養	1. 培養正確磨刀方式及操作安全 2. 認識果雕刀具的操作與基本切雕工作 3. 刀具的保護與使用的安全	6	
(三)基礎切雕技法示範-蔬菜類	1. 小花套餐盤飾 2. 向陽花盤飾 3. 太陽花盤飾 4. 鱗片花盤飾	6	
(四)基礎切雕技法示範-蔬菜類2	1. 小章魚盤飾 2. 秋葵花盤飾 3. 茄子立花盤飾 4. 玫瑰甜椒盅盤飾 5. 娃娃菜菊盤飾	6	
(五)基礎切雕技法示範-根莖類	1. 水花小兔切雕 2. 水花小鳥切雕 3. 水花小蝦切雕	12	
(六)基礎切雕技法示範-水果類	1. 番茄小花盤飾 2. 向陽花盤飾 3. 小企鵝盤飾 4. 蝴蝶盤飾	6	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)基礎切雕技法示範-瓜類	1. 扇形盤飾 2. 小燈籠盤飾 3. 日式扇形盤飾 4. 日式松柏盤飾	12	
(八)基礎切雕技法示範-瓜類2	1. 立扇盤飾 2. 平面花葉盤飾 3. 花朵盤飾 4. 大麗菊切雕 5. 五瓣花切雕 6. 快速圍盤示範	12	
(九)水花常用形狀取材切法示範	1. 常用水花取材形狀示意圖 2. 正方造型 3. 三角造型 4. 菱形造型 5. 長方造型 6. 刀刃造型 7. 半圓造型	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 定期與隨堂紙筆測驗 2. 作業書面報告 3. 學習態度觀察		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關書籍及其著作		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學
	英文名稱	Purchasing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解採購及驗收基本知能。 二、具備簡易採購及驗收能力。 三、培養誠實、負責、正確及積極的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)採購的基本概念	1. 採購的基本知識 2. 採購的基本條件	6	第二學年第一學期
(二)採購工作的內容	1. 採購的組織及任務 2. 進貨的原則及方式 3. 購買決策類型	6	
(三)採購工作的內容	1. 購買決策程序 2. 進貨程序	6	
(四)採購的相關工作	1. 交貨(交貨方式、供應商不能如期交貨之原因、延遲交貨之買方責任、確保供應商如期交貨的方法)	6	第二學年第二學期
(五)採購的相關工作	1. 驗收(驗收工作的重要性、驗收工作的步驟及方法、驗收實作)	6	
(六)採購的相關工作	1. 付款(付款方式的介紹、報價及實付金額的比較)	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：40%(含課堂產品表象、書面作業、學習態度等) 2. 三次段考：60%(含期初、期中、期末考)		
教學資源	自編教材。 視聽教學媒體、錄影帶、投影片及幻燈片、報章、雜誌、專業書刊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 講授、實作、影帶播放、觀摩示範及參觀活動。 教學內容可依學生學習狀況適當調整。		

(二)各科專業科目(以校為單位)
表9-2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生
	英文名稱	Food Safety and Sanitation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解食品安全與衛生之重要性。 2. 瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 3. 瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 4. 瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 5. 瞭解衛生管理的範圍。 6. 瞭解食品衛生安全之有關法令。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 食品安全與衛生概論	1. 食品安全與衛生之重要性。 2. 食品安全與衛生之範圍。	6	第二學年第一學期
(二) 食物中毒的分類及預防	1. 食物中毒的定義及分類。 2. 細菌性食物中毒的種類，症狀及預防。 3. 黴菌毒素食物中毒。 4. 化學性食物中毒。 5. 天然毒素食物中毒。	6	
(三) 經口傳染病	1. 經口傳染病的概念。 2. 經口傳染病的傳播途徑。 3. 經口傳染病的種類。 4. 經口傳染病的預防。	6	
(四) 食品添加物	1. 食品添加物的意義。 2. 食品添加物的分類及應用。 3. 食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則。	6	第二學年第二學期
(五) 衛生管理	1. 設備管理。 2. 用具管理。 3. 人員管理。 4. 環境管理。 5. 病媒管理。 6. 用水處理。 7. 廢水及廢棄物處理。	6	
(六) 食物分類	1. 食物與食品的分類 2. 食物的分類方法	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 定期與隨堂紙筆測驗 2. 作業書面報告 3. 學習態度觀察		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐精進料理
	英文名稱	Chinese Cuisine Preparation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	以進階中餐烹調法，引領中餐乙級等精緻料理入門，激發對烹飪藝術興趣以通過中餐乙級證照	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)203題組A	滑豬肉片 五柳鱸魚 蒸一品雞排 威化香蕉蝦捲 洋菇海皇羹 干貝燴芥菜 八寶芋泥	18	第三學年第一學期
(二)203題組B	炒豬肉鬆 鱸魚兩吃 油淋去骨雞 百花豆腐 鮮菇三層樓 蟹肉燴芥菜 芋泥西米露	18	
(三)203題組C	蒸豬肉丸 松鼠鱸魚 香橙燒雞排 紫菜沙拉蝦捲 珍菇翡翠芙蓉羹 香菇燴芥菜 蛋黃芋棗	18	
(四)203題組D	乾炸豬肉丸 鱸魚羹 百花釀雞腿 蘋果蝦鬆 鮑菇燒白菜 蜆肉燴芥菜 紅心芋泥	18	第三學年第二學期
(五)203題組E	煎豬肉餅 麒麟蒸魚 八寶封雞腿 果律蝦球 碧綠雙味菇 芥菜鹹蛋湯 豆沙芋棗	18	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)學術科總複習	食物性質之認識 食物選購 食物貯藏 食物製備 排盤與裝飾 器具設備之認識 營養知識 成本控制 衛生知識 衛生法規	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：40%(含課堂產品表象、書面作業、學習態度等) 2. 三次段考：60%(含期初、期中、期末考)		
教學資源	補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食製作
	英文名稱	Chinese Style Wheat Flour Processing Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解中式麵食製作的基本原理 2.瞭解中式麵食製作的操作程序與運用 3.進行各類中式麵食製品之實際操作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中式麵食介紹	中式麵食原料介紹 中式麵食的分類 製作報告表配方計算範例	6	第二學年第一學期
(二)中式麵食—基礎操作篇	酥油皮製作 油皮製作 油酥製作 油酥油皮分割 油皮包油酥捲 燙麵麵糰製作 麵糰壓延 厚度計厚薄規用法	6	
(三)水調麵類-冷水麵食	貓耳朵 生鮮麵條	6	
(四)水調麵類-冷水麵食	淋餅 手工水餃	6	
(五)水調麵類-燙麵食	荷葉餅 燒賣	6	
(六)水調麵類-燙麵食	抓餅 蛋餅	6	
(七)水調麵類-燒餅類麵食	蟹殼黃 芝麻醬燒餅	6	
(八)水調麵類-燒餅類麵食	發麵燒餅 蔥燒餅	6	
(九)發麵類-發酵麵食	白饅頭 三角豆沙包	6	
(十)發麵類-發酵麵食	菜肉包 雙色饅頭	6	第二學年第二學期
(十一)發麵類-發粉麵食	蒸蛋糕 馬拉糕	6	
(十二)發麵類-發粉麵食	黑糖糕 發糕	6	
(十三)發麵類-油炸麵食	沙其瑪 開口笑	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十四)發麵類-油炸麵食	巧果 脆麻花	6	
(十五)酥油皮、糕漿皮類-酥油皮麵類	蛋黃酥 菊花酥	6	
(十六)酥油皮、糕漿皮類-酥油皮麵類	綠豆椪(凸) 蘇式豆沙月餅	6	
(十七)酥油皮、糕漿皮類-糕漿皮麵類	桃酥 台式豆沙月餅	6	
(十八)酥油皮、糕漿皮類-糕漿皮麵類	廣式月餅 鳳梨酥	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：40%(含課堂產品表象、書面作業、學習態度等) 2. 三次段考：60%(含期初、期中、期末考)		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	無國界料理
	英文名稱	Fusion Cooking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解世界各國菜系特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)各國經典菜餚典故介紹	1. 了解各地飲食文化習性及取材 2. 了解特色菜餚的來源、典故之特色	6	第三學年第一學期
(二)烹飪必備之相關專業知識、技能與理念	1. 各項器具介紹及使用示範 2. 專業用語及基本切割法之認識 3. 熟練各種食物材料切割技巧	6	
(三)日韓料理	和風味噌豬肉鍋、部隊鍋、春川炒雞、和風唐揚炸雞	12	
(四)日韓料理2	日式炸豬排、親子丼、辣炒年糕、韓式拌飯	6	
(五)日韓料理3	天婦羅、玉子燒、鮮蝦可樂餅、花壽司	6	
(六)南洋料理	泰式涼拌海鮮、甘蔗蝦、馬來叻沙鍋、月亮蝦餅	12	
(七)南洋料理2	泰式打拋豬、椰子燒豬肉、鐵板月見豬	6	
(八)南洋料理3	泰式椒麻雞、印尼雞肉沙嗲、印度香料優格烤春雞	6	
(九)南洋料理4	越南風味牛腩、牛肉河粉、印尼仁當牛肉	12	
(十)南洋料理5	越南風味春捲、菲律賓春捲佐甜雞醬、泰式檸檬魚捲	6	第三學年第二學期
(十一)南洋料理6	印度魚夫咖哩、印度蔬菜咖哩、印度咖哩餃	6	
(十二)美墨料理	起司總匯海鮮塔、貝托尼辣味鮪魚佐酪梨洋蔥泥	12	
(十三)美墨料理2	美式起司雞肉捲、鮮蝦雞肉法士達	6	
(十四)美墨料理3	美式BBQ燒烤蜜汁豬肋排、墨西哥風戰斧豬排	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十五)美墨料理4	安契拉達牛肉豆泥捲餅、墨式牛肉塔可脆餅	12	
(十六)美墨料理5	墨式辣味芒果、美式歡樂潛艇堡	6	
(十七)歐陸料理	法式普羅旺斯香草雞、義式田園燒雞	6	
(十八)歐陸料理2	威靈頓牛排、勃根地紅酒燉牛肉、土耳其白豆燉牛肉	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 定期與隨堂紙筆測驗 2. 作業書面報告 3. 學習態度觀察		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視有鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式米食製作
	英文名稱	Chinese Style Rice Processing Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生瞭解中式米食之分類 2. 讓學生瞭解中式米食加工的基本知識 3. 讓學生瞭解中式米食原料加工與保藏法 4. 激發學生學習的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	中式米食之定義 中式米食之重要性 中式米食文化淵源及特色 中式米食之發展	6	第三學年第一學期
(二)主要米食產品特色介紹	主要米食產品特色介紹 中國大陸地區米食產品 台灣地區米食產品	6	
(三)米食製作方法的介紹	配方的製定 米糰(糊)的製作 內餡的調製 整形的方法 熟製的目的 熟製的方法	12	
(四)米粒類項／飯粒型	飯粒型－白米飯 飯粒型－油飯	6	
(五)米粒類項／飯粒型	飯粒型－筒仔米糕 飯粒型－肉粽	6	
(六)米粒類項／粥品型	粥品型－八寶粥 粥品型－廣東粥	12	
(七)米粒類項／粥品型	粥品型－海鮮粥 發酵食品型－甜酒釀	6	
(八)漿(粿)粉類項／米漿型	米漿型－發粿 米漿型－碗粿	6	
(九)漿(粿)粉類項／米漿型	米漿型－蘿蔔糕 米漿型－芋頭糕	12	
(十)漿(粿)粉類項／一般漿糰	一般漿糰型－芋粿巧 一般漿糰型－湯圓	6	第三學年第二學期
(十一)漿(粿)粉類項／一般漿糰	一般漿糰型－麻糬 一般漿糰型－甜年糕	6	
(十二)漿(粿)粉類項／一般漿糰	一般漿糰型－芝麻球 一般漿糰型－紅龜粿	12	
(十三)熟粉類項	熟粉類－鳳片糕 熟粉類－糕仔崙	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十四)熟粉類項	熟粉類－雪片糕 熟粉類－豬油糕	6	
(十五)熟粉類米食	一般膨發類－米花糖 熟粉類－冰皮月餅	6	
(十六)中式米食學科複習	產品分類 原料之選用 中式米食加工機具	6	
(十七)中式米食學科複習	中式米製食品製作技術 中式米製食品包裝與標示	12	
(十八)中式米食學科複習	中式米製食品品質評定 中式米製食品貯存	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：40%(含課堂產品表象、書面作業、學習態度等) 2. 三次段考：60%(含期初、期中、期末考)		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輕食料理
	英文名稱	Light food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解輕食的定義。 2. 認識食材特性。 3. 輕食器具及擺盤配料運用。 4. 各式料理搭配	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)輕食小點介紹	了解輕食的定義 認識食材特性 輕食器具及擺盤配料運用	6	第三學年第一學期
(二)沙拉風-罐沙拉	雞胸鮮蔬沙拉 凱撒雞肉沙拉	6	
(三)沙拉風	什錦水果優格沙拉 蔬菜棒沙拉 台式涼麵風味沙拉	6	
(四)飯糰-捲飯糰	高麗菜捲飯糰 五花肉捲飯糰	6	
(五)飯糰-海苔球飯糰	蛋包雞胸肉飯糰 培根玉米飯糰	6	
(六)炸物	可樂餅 炸薯條佐蜂蜜芥末醬 香辣炸雞翅	12	
(七)三明治	自製美乃滋 法式火腿乳酪三明治 蛋沙拉三明治 鮪魚洋蔥三明治	6	
(八)三明治2	綜合水果香草冰淇淋法式吐司 香蕉杏仁抹茶法式吐司 綜合莓果法式吐司	12	
(九)漢堡	沙威瑪漢堡 脆皮雞排堡 蛋黃醬豬肉堡	12	
(十)飯類	時蔬咖哩飯 茄汁燉飯	6	第三學年第二學期
(十一)飯類2	黑胡椒菇菇蓋飯 蛋包飯	6	
(十二)麵類	帕馬火腿培根蛋汁麵 波隆那番茄肉醬麵	12	
(十三)吐司	燻火腿起司法式吐司 香料炸雞法式吐司	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十四)貝果	培根雞蛋貝果 尼斯三明治貝果 火雞肉起司酪梨貝果	6	
(十五)鬆餅類	美式鬆餅 藍莓冰淇淋美式格子鬆餅 比利時烈日鬆餅	12	
(十六)東方餐點組合	燒餅油條 粉漿蛋餅 鐵板麵	6	
(十七)早午餐組合	西式炒蛋 經典班尼迪克蛋 歐姆蛋卷 西班牙馬鈴薯起司烘蛋	6	
(十八)西餐類組合	炸薯條/薯餅、薯泥、烤馬鈴薯 德式帶骨香腸、培根、火腿	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：40%(含課堂產品表象、書面作業、學習態度等) 2. 三次段考：60%(含期初、期中、期末考)		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	團膳製作
	英文名稱	Group Meal Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/6/6	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解團膳製作的定義、及作業流程 二、熟習團膳作業流程並能製作出產品 三、熟悉團膳作業的採購、驗收、倉儲的要點 四、瞭解團體膳食製作的食品安全衛生 五、了解HACCP重點	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)團體膳食的定義	團體膳食的定義 團體膳食製備與小量食物製備的異同 團體膳食製備的種類 團體膳食製備與其相關的學科 台灣團體膳食經營方式與特徵 團體膳食基層人員之工作概述	6	第三學年第一學期
(二)認識食物材料	肉類與蛋白質(含魚豆蛋奶類) 醣類(五穀根莖類) 蔬菜、水果類 油脂類 飲料類 食品添加物	6	
(三)團體膳食規劃	品質 團膳飲食趨勢 場所設施之動線規劃與設計 設備之規劃原則 特殊飲食(疾病治療飲食)規劃	6	
(四)團膳菜單設計	團膳菜單設計考量因素 團膳設計開發方向 均衡飲食設計 實際菜單製作過程 菜單範例	6	
(五)採購驗收與庫房管理	標準食譜與循環菜單 撥發與採購 採購原則與前置作業採購注意事項(市售食品常見之衛生安全等問題) 採購作業 驗收作業 庫房管理	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)團膳工作與人員管理	薪資與獎勵 工作分配 清洗、消毒及廚餘處理 工作簡化及標準化 委外作業及其人員管理	6	
(七)食品中毒	食品中毒的認識 化學性危害 食品中毒之預防 團膳衛生安全法規	6	
(八)設備與管理	設備預算編列與採購 團膳設備規劃 維護與財產管理 設備使用管理 廚餘處理與病媒防治	6	
(九)成本控制與管理	成本管理重要性與分類 成本的内容與控制 成本計算與分析	6	
(十)客訴與危機管理	抱怨管理與危機處理 抱怨處理 行動小組(問題解決方法) 其他管理	6	
(十一)團膳(餐)業執行HACCP系統之實務	HACCP之起源、特色與目的 HACCP系統與GMP、CAS品質管制之關聯性 國內(臺、澎、金、馬)實施HACCP制度之現況 建立HACCP系統之預備步驟 實施HACCP系統之七大原則	6	
(十二)團體膳食製作實習	甜點製作實習	18	
(十三)團體膳食製作實習2	家禽類製作實習	24	
(十四)團體膳食製作實習3	家畜類製作實習	24	第三學年第二學期
(十五)團體膳食製作實習4	海鮮類製作實習	24	
(十六)團體膳食製作實習5	蔬菜類製作實習	18	
(十七)團體膳食製作實習6	麵食類製作實習	18	
(十八)團體膳食製作實習7	藥膳類製作實習	24	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：40%(含課堂產品表象、書面作業、學習態度等) 2. 三次段考：60%(含期初、期中、期末考)		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導 3. 重視德育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Making
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、增進學生對餐飲專題研討之正確認知。 二、培養學生對餐飲專題研討之能力。 三、提昇學生對餐飲專題撰寫之能力。 四、落實理論與實務結合。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)專題通論	專題製作的意義 專題製作的目的 專題製作流程	4	
(二)主題選定與計畫書的擬定	成員選擇與主題選定原則 資料蒐集 蒐集管道 專題計畫書架構 撰寫專題計畫書	4	
(三)主題選定與計畫書的擬定2	專題製作基本資料 團隊成員個人資料 設備清單 材料清單 專題製作背景及目的 專題製作方法、步驟與進度 預期成果	4	
(四)專題製作歷程	研究方法 進度掌握 教師的進度規劃 學生的進度掌握 教師的進度追蹤	4	
(五)專題製作歷程2	專題實施注意事項 專題歷程檔案 歷程檔案概述 歷程檔案的管理	4	
(六)專題製作報告格式	格式說明 撰寫專題報告 封面／標題頁 中／英文摘要 目錄(含圖／表目錄)	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)專題製作報告格式2	第1章 前言(概論/緒論) 第2章 理論探討 第3章 專題設計 第4章 專題成果(模擬或實驗成果) 第5章 結論與建議 參考文獻 附錄	4	
(八)專題成果呈現	書面方式呈現 格式設定的流程及建議 網頁方式呈現 認識網頁編輯軟體 編輯建議	4	
(九)簡報重要設計技巧	簡報/口頭方式報告 簡報成功的關鍵 建立簡報架構 建立簡報環境 演練(口頭報告的技巧)	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 定期與隨堂紙筆測驗 2. 作業書面報告 3. 學習態度觀察		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說, 豐富課程內容, 提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Preparation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☐ 無 ☒ 有，科目：中餐烹飪實習	
教學目標 (教學重點)	以進階中餐烹調法，引領中餐乙級入門，激發對烹飪藝術興趣以通過中餐乙級證照	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)專業知識	分組、實習教室規則、瓦斯使用安全等說明、中餐衛生、器具及材料清洗、切割過程注意事項講解 進階了解食材特性、如何適當運用食材、激發出對烹飪藝術興趣與細膩度	12	第二學年第一學期
(二)201題組A	蒸牛肉丸 煙燻黃魚 五柳魷魚 糖醋佛手黃瓜 白果燴芥菜 掛霜腰果 炸韭菜春捲	12	
(三)201題組B	酸菜炒牛肉絲 松鼠黃魚 白果炒魷魚 涼拌佛手黃瓜 金銀蛋扒芥菜 掛霜腰果 炸肉絲春捲	12	
(四)201題組C	炒牛肉鬆 拆燴黃魚羹 椒鹽魷魚 麻辣佛手黃瓜 金菇扒芥菜 掛霜腰果 炸牡蠣春捲	12	
(五)201題組D	煎牛肉餅 酥炸黃魚條 彩椒炒魷魚 酸辣黃瓜條 三菇燴芥菜 掛霜腰果 炸韭黃春捲	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)201題組E	彩椒滑牛肉片 蒜子燒黃魚 西芹炒魷魚 廣東泡菜 竹筴燴芥菜 掛霜腰果 炸素菜春捲	12	
(七)202題組A	炸杏片蝦球 粉蒸小排骨 蔥油雞 宮保墨魚捲 佛手白菜 三絲蛋皮捲 鮮肉水餃	12	第二學年第二學期
(八)202題組B	椒鹽蝦球 京都排骨 人參枸杞醉雞 家常墨魚捲 香菇白菜膽 高麗菜蛋皮捲 花素煎餃	12	
(九)202題組C	蝦丸蔬片湯 豉汁小排骨 玉樹上湯雞 金鈎墨魚絲 什錦白菜捲 豆芽菜蛋皮捲 香煎餃子	12	
(十)202題組D	時蔬燴蝦丸 蔥串排骨 燻雞 莞爆墨魚捲 銀杏白菜膽 韭黃蛋皮捲 蝦仁水餃	12	
(十一)202題組E	三絲蝦球 紅燒排骨 家鄉屈雞 蔥油灼墨魚片 千層白菜 冬粉蛋皮捲 高麗菜水餃	12	
(十二)學教科總複習	食物性質之認識 食物選購 食物貯藏 食物製備 排盤與裝飾 器具設備之認識 營養知識 成本控制 衛生知識 衛生法規	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：40%(含課堂產品表象、書面作業、學習態度等) 2. 三次段考：60%(含期初、期中、期末考)		
教學資源	補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務技術
	英文名稱	Housekeeping Operation Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生了解房務部門之重要服務關鍵技巧與服務態度等。 二、使學生了解一名優秀敬業的房務工作者所應具備之工作態度及專業能力，並培養之。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅館服務管理	餐旅服務品質的意義 餐旅服務品質的維護管理 旅館的產品與特性	6	第一學年第一學期
(二)旅館從業人員應備的條件	旅館服務禮儀 旅館服務人員應備的條件 旅館經理人員應備的條件	6	
(三)房務部組織與功能	房務部在旅館組織中的角色扮演 房務部門各單位職務說明 房務部從業人員服務理念 各級人員職責介紹	6	
(四)客房的特色及各項配備	旅館各級客房介紹 客房各種配置說明 房務專業術語	6	
(五)房務實務操作	客房清潔前的前置作業 客房清潔作業流程 清洗浴室作業流程	6	
(六)房務實務操作2	擦拭各項家具作業流程 地毯清潔作業流程 補充各項備品	6	
(七)房務檢查作業	客房檢查的人員與內容 客房檢查的技巧 客房檢查作業流程	6	
(八)房務服務作業	換房服務流程 加床鋪設作業 開夜床服務	6	
(九)房務服務作業2	旅館房務鋪設的前置作業 單人床鋪設作業 雙人床鋪設作業	6	
(十)房務服務作業3	客房飲料服務及客房餐飲服務流程 房客借用物品及遺留物作業流程	6	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)客房保養與維護	客房的清潔作業程序 客房設備器具的清潔維護 客房備品的補充作業 客房清潔作業的機具設備	6	
(十二)客房保養與維護	客房保養與維護計畫 各項保養方法介紹	6	
(十三)公共區域清潔與管理	旅館公共區域設備的清潔保養 天花板及通風口的清潔保養 旅館客用廁所的清潔	6	
(十四)洗衣作業與管理	洗衣房設置原則 樓層洗衣作業流程 洗衣房洗衣及客衣外送作業流程 客衣收發控制及帳目處理作業流程 客衣破損簽認及寄存等處理作業流程	6	
(十五)旅館客房住客服務	一般住客服務 貴賓住宿服務 布品類收發作業	6	
(十六)布巾品的作業管理	各部門布巾品送洗作業流程 布巾品的分發、存放及作廢作業流程 制服管理作業流程 布品補充及控制等處理作業流程	6	
(十七)旅館顧客抱怨及緊急事件的處理	顧客抱怨及其他糾紛處理 旅館緊急意外事件的處理	6	
(十八)客房服務專業術語英語	客房服務英語	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：40%(平時測驗、作業、學習態度等) 2. 第一次段考：30% 3. 期末考考試：30%		
教學資源	教育部審定合格之教科書或自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教師教學時應多列舉實務界說明，以增強學生對房務管理相關訊息。 二、教師可視實際需要選擇合適機構或單位帶領學生參觀，藉以驗證學理。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作
	英文名稱	Western Dessert Preparing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/6/6	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、協助學生瞭解烘焙產業之起源及未來趨勢。 二、由實作中引導學生興趣，認識材料與工具，養成良好工作習慣與態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙器皿之認識	1. 廚房設備及器皿、工具認識。 2. 廚房組織編制、職掌及運作規範。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	6	第三學年第一學期
(二)烘焙物料簡介	1. 烘焙常用之麵粉類、油脂、糖類。 2. 烘焙常用之調味料、乳品、罐頭類。 3. 烘焙常用之酵母及化學膨脹劑類。 4. 烘焙用酒之認識。	12	
(三)烘焙專業用語及烘焙計算	1. 烘焙製作術語。 2. 烘焙計算模擬、演練。	6	
(四)蛋糕之認識	1. 蛋糕之定義。 2. 蛋糕之基本分類。 3. 蛋糕之製作要領、原理。 4. 蛋糕之儲存方法。	12	
(五)蛋糕類實作與應用	1. 麵糊之製作流程。 2. 打發程度的判斷。 3. 夾層之製作。 4. 整型及裝飾的技巧。 5. 產品品評及鑑定。	18	
(六)蛋糕類產品操作	麵糊類蛋糕系列	18	
(七)蛋糕類產品操作2	乳沫類蛋糕系列	18	
(八)蛋糕類產品操作3	戚風類蛋糕系列	18	
(九)西點之認識	1. 西點之定義。 2. 西點之基本分類。 3. 西點之製作要領、原理。 4. 西點之儲存方法。	6	第三學年第二學期
(十)西式點心實作與應用	1. 作業流程。 2. 攪拌及輾壓程度的判斷。 3. 整型及裝飾的方法。 4. 產品品評及鑑定。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)西點類產品操作	布丁、派系列	18	
(十二)西點類產品操作2	泡芙、鬆餅類系列	18	
(十三)西點類產品操作3	甜甜圈、小西餅系列	18	
(十四)麵包之認識	1. 麵包之定義。 2. 麵包之基本分類。 3. 麵包之製作要領、原理。	6	
(十五)麵包類產品操作	硬性麵包實作系列	12	
(十六)麵包類產品操作	軟式麵包實作系列	12	
(十七)麵包類產品操作	吐司類、甜麵包實作	12	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：40%(含課堂產品表象、書面作業、學習態度等) 2. 三次段考：60%(含期初、期中、期末考)		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方小吃
	英文名稱	Local delicacies to manufacture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解各地飲食文化習性及取材。 二、了解特色菜餚的來源、典故。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)臺灣各地方美食介紹	1. 臺灣小吃分類 2. 常用材料介紹 3. 常用器具介紹 4. 食材處理 5. 高湯製備 6. 醬料與配料	6	第二學年第一學期
(二)米食小吃	大湯圓、肉燥米糕、魯肉飯	6	
(三)米食小吃2	客家板條、米粉炒、大麵炒	12	
(四)米食小吃3	台南碗粿、芋粿巧、筒仔米糕	6	
(五)米食小吃4	菜粽、南部肉粽、糯米腸	6	
(六)點心小吃	中部肉圓、天香臭豆腐、蝦仁肉圓	12	
(七)點心小吃2	素潤餅捲、蚵仔煎、燒仙草	6	
(八)點心小吃3	麻辣臭豆腐、清蒸臭豆腐	6	
(九)點心小吃4	九份芋圓、甜不辣、章魚燒、廟口三明治	12	
(十)點心小吃5	大阪燒、布丁豆花、蘿蔔糕、芋頭糕	6	第二學年第二學期
(十一)點心小吃6	棺材板、天婦羅、炸春捲、蚵嗲	6	
(十二)點心小吃7	虎咬豬、香雞排、生煎包、小籠包	12	
(十三)麵羹湯小吃	牛肉麵、排骨酥湯、台南擔仔麵、酸辣湯麵	6	
(十四)麵羹湯小吃2	蚵仔麵線、大腸麵線、蝦仁羹、羊肉羹	6	
(十五)麵羹湯小吃3	魷魚羹、大麵羹、麻油雞麵線、鍋燒意麵	12	
(十六)麵羹湯小吃4	炒鱔魚麵、魚土魷魚羹、水晶圓、芋頭米粉	6	
(十七)麵羹湯小吃5	關東煮、食鼎邊趖、味噌魚湯、魚丸湯	6	
(十八)麵羹湯小吃6	酸菜豬血湯、當歸麵線、豆簽羹	12	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	1. 定期與隨堂紙筆測驗 2. 作業書面報告 3. 學習態度觀察
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材：資料收集、名家作品、網路資源
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料經營實習
	英文名稱	Beverage Practicum
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、建構餐飲管理理論基礎與實務經營管理能力 二、使學生具備飲務實務之專業知能 三、加強學生專業能力之實務訓練與實習 四、培育符合餐旅相關職場之飲務人才之能力 五、奠定學習餐旅專業知能之基礎能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲品的認識與調製	包裝飲料的認識 臺灣特有飲料的認識 飲料的調製	4	
(二)調製方法介紹	直接注入法 漂浮法 注入法 搖盪法 攪拌法 電動機攪拌法 義式咖啡機操作方式 半磅磨豆機使用方式	4	
(三)茶的認識與調製	茶歷史與發展趨勢 茶的分類與特性 茶葉的製成 茶的沖泡方法與調製	4	
(四)茶類飲料製作2	冷、熱飲品沖泡法討論與實作	8	
(五)咖啡的認識與調製	咖啡歷史與發展趨勢 咖啡豆種類 咖啡烘焙原理 咖啡萃取原理、方法與調製	4	
(六)咖啡飲料製作	冷、熱咖啡沖泡法討論與實作	8	
(七)飲料店實務分析	開店因素分析、經營理念探討	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 平時成績：40%(含課堂產品表象、書面作業、學習態度等) 2. 三次段考：60%(含期初、期中、期末考)		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吧檯實務
	英文名稱	Beverage Practicum
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、建構餐飲管理理論基礎與實務經營管理能力 二、使學生具備飲務實務之專業知能 三、加強學生專業能力之實務訓練與實習 四、培育符合餐旅相關職場之飲務人才之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)吧檯管理	1. 飲料定義與分類 2. 飲料店的分類及經營	6	第三學年第一學期
(二)酒吧介紹與吧檯認識	酒吧類型 酒吧裝潢與吧檯建構 吧檯設備與杯具 認識酒瓶及其大小	6	
(三)酒的概論	酒的概論 釀造酒 蒸餾酒 再製酒	6	
(四)蒸餾酒——六大基酒	威士忌 伏特加 白蘭地 蘭姆酒 特吉拉酒 琴酒	6	
(五)釀造酒——葡萄酒	葡萄的生長條件 釀酒的葡萄品種 葡萄酒的分類	6	
(六)釀造酒——葡萄酒	葡萄酒的釀造 加烈葡萄酒的釀造 其他特殊的釀造 新舊世界的葡萄酒 酒標與葡萄酒的命名	6	
(七)葡萄酒的服侍	葡萄酒理想的儲存環境 如何享用葡萄酒 葡萄酒服侍的重點 飲用葡萄酒的順序與原則 品嚐葡萄酒的步驟與技巧 食物與葡萄酒的搭配	6	第三學年第二學期
(八)其他酒類介紹	雞尾酒介紹 其他酒的類別與特性	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)茶類飲料的介紹	茶樹起源與種植 茶業產區 茶葉的製作過程 泡茶的基本要素 功夫茶 紅茶基本調製與簡單花式調製	6	
(十)咖啡類飲料介紹	咖啡樹與咖啡果實 咖啡生豆的製作與烘焙 咖啡產區 煮咖啡的器具	6	
(十一)咖啡類飲料介紹	製作咖啡的原則與技巧 義式調配咖啡 特調冷熱咖啡系列	6	
(十二)飲料與健康	酒與健康 咖啡與健康 茶與健康 飲料的中英文專業術語	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 定期與隨堂紙筆測驗 2. 作業書面報告 3. 學習態度觀察		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材:資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視有鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意蔬果雕刻
	英文名稱	Creative Vegetable and Fruit Sculpture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 由淺入深理論與實際操作並重的教學 2. 提升吧台人員的果雕創意研發能力，把專業吧台飲料技藝中的“水果切雕”藝術傳承於社會和學界 3. 專業果雕並以設定主題為發想的美學果雕課程	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)刀具安全握法與保護	果雕基本概念學科介紹 練習刀工操作運用 刀具的保養與研磨 輔助器具 切雕技法 造型技法 素材保存與盤飾品的保鮮	6	第二學年第一學期
(二)蔬果切雕素材介紹	根莖類 瓜果類 葉菜類 花菜與蕨類 水果類	6	
(三)果雕平面盤飾	平面葉梗與花瓣的預處理 黃瓜花卉A式 黃瓜花卉B式 黃瓜花卉C式 黃瓜花卉D式	6	
(四)果雕平面盤飾2	黃瓜蜻蜓 黃瓜蝴蝶 黃瓜金魚 黃瓜鳳凰 黃瓜青龍	6	
(五)果雕平面盤飾3	甜椒花卉A式 甜椒花卉B式 甜椒花卉C式 蘋果孔雀	6	
(六)果雕平面盤飾4	番茄花卉 番茄蝴蝶 番茄金魚 白蘿卜荷花 胡蘿卜幸運花	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)簡易立體切雕盤飾	番茄紅配綠的基本方法 蕨菜紅配綠 龍須菜紅配綠 韭菜花莖紅配綠	12	
(八)簡易立體切雕盤飾2	黃瓜花組 鋸齒花的基本切法 黃瓜鋸齒花(鋸齒花A式) 茄子鋸齒花(鋸齒花B式)	12	
(九)簡易立體切雕盤飾3	番茄向陽花 番茄玫瑰 番茄兔子 番茄企鵝	12	
(十)簡易立體切雕盤飾4	辣椒花A式 辣椒花B式 辣椒花C式 秋葵花組	6	第二學年第二學期
(十一)簡潔立體切雕盤飾	胡蘿卜圓柱體的切法 配餐花的基本切法 配餐花A式(方形) 配餐花B式(鳥兒) 配餐花C式(蝴蝶)	12	
(十二)簡潔立體切雕盤飾2	胡蘿卜蝴蝶 胡蘿卜玫瑰花 胡蘿卜四喜花 胡蘿卜卷花 胡蘿卜五瓣花	6	
(十三)西瓜皮造型盤飾	西瓜皮切雕的預處理 西瓜皮的底座樁接方法 西瓜皮光芒四射 西瓜皮天弓	6	
(十四)西瓜皮造型盤飾2	西瓜皮海帶 西瓜皮大肚魚 西瓜皮海馬 西瓜皮鯊魚	12	
(十五)水果切雕盤飾	蓮霧切法 芒果切法 西瓜切法 芭樂切法	6	
(十六)水果切雕盤飾2	哈密瓜切法(規則切法) 哈密瓜切法(開口笑切法) 哈密瓜切法(勝利樂章) 草莓切法(金魚)	12	
(十七)水果切雕盤飾3	芭樂造型切雕(螃蟹) 芭樂造型切雕(海龜)	6	
(十八)其它	皂雕與鹽雕藝術	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 定期與隨堂紙筆測驗 2. 作業書面報告 3. 學習態度觀察		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關書籍及其著作		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese Foods cooking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解中國地方菜文化與淵源。 二、刀法持刀要訣及工序之練習。 三、加強認識與學習調味料的運用 四、加強宴客菜肴製作之練習 五、培養良好之工業安全觀念及衛生習慣。 六、啟發並培訓中餐烹調之參與興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)瞭解刀法及工序之持刀動作	1. 廚房工作實地演練及操作程序 2. 中餐烹製備流程須知 3. 瞭解各種刀法及烹調法 4. 食材前處理及保存	8	第一學年第一學期
(二)調味料及辛香料	1. 常用調味料及辛香料介紹 2. 菜餚搭配	8	
(三)301題組1-2	青椒炒肉絲 茄汁燴魚片 乾煸四季豆 燴三色肉片 五柳溜魚條 馬鈴薯炒雞絲	8	
(四)301題組3-4	蛋衣雞片湯 菊花溜魚球 竹筍炒肉絲 黑胡椒豬柳 香酥花枝絲 薑絲魚片湯	8	
(五)301題組5-6	香菇肉絲油飯 炸鮮魚條 燴三鮮 糖醋瓦片魚 燻燒辣味茄條 炒三色肉丁	8	
(六)301題組7-8	榨菜炒肉絲 香酥杏鮑菇 三色豆腐羹 脆溜麻辣雞球 銀芽炒雙絲 素燴三色杏鮑菇	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)301題組9-10	五味炸肉條 三色煎蛋 三色冬瓜捲 涼拌豆干雞絲 辣豉椒炒肉丁 醬燒筍塊	8	
(八)301題組11-12	燴咖哩雞片 酸菜炒肉絲 三絲淋蛋餃 雞肉麻油飯 玉米炒肉末 紅燒茄段	8	
(九)刀工、水花及烹調技法	刀工 水花 盤飾	8	
(十)302題組1-2	西芹炒雞片 三絲淋蒸蛋 紅燒杏菇塊 糖醋排骨 三色炒雞片 麻辣豆腐丁	8	第一學年第二學期
(十一)302題組3-4	三色炒雞絲 火腿冬瓜夾 鹹蛋黃炒杏菇條 鹹酥雞 家常煎豆腐 木耳炒三絲	8	
(十二)食物選購與貯藏	食物性質之認識 食物選購 食物貯藏 食物製備 排盤與裝飾 器具設備之認識	8	
(十三)302題組5-6	三色雞絲羹 炒梳片鮮筍 西芹拌豆干絲 三絲魚捲 焦溜豆腐塊 竹筍炒三絲	8	
(十四)302題組7-8	薑味麻油肉片 薑絲醬燒鮮魚 竹筍爆肉丁 豆薯炒豬肉鬆 麻辣溜雞丁 香菇素燴三色	8	
(十五)302題組9-10	鹹蛋黃炒薯條 燴素什錦 脆溜荔枝肉 滑炒三椒雞柳 酒釀魚片 蒸三色蛋	8	
(十六)營養知識與衛生法規	營養知識 成本控制 衛生知識 食品安全衛生相關法規 營養及健康飲食	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十七)302題組9-10	鹹蛋黃炒薯條 燴素什錦 脆溜荔枝肉 滑炒三椒雞柳 酒釀魚片 蒸三色蛋	8	
(十八)302題組11-12	黑胡椒溜雞片 蔥燒豆腐 三椒炒肉絲 馬鈴薯燒排骨 香菇蝦米扒菜膽 五彩杏菇丁	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 定期與隨堂紙筆測驗 2. 作業書面報告 3. 學習態度觀察		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關書籍及其著作		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意家常菜
	英文名稱	Creative Dishes
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、激發創意與靈感 三、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食雕與盤飾之介紹	廚房實習製作的注意事項 各式基礎刀工的說明 菜餚與盤飾的顏色搭配 食材人數份量的計算	6	第一學年第一學期
(二)各式創意之料理設計介紹	各式食材刀工技巧切割示範 各式菜餚烹調實際操作示範 各式高難度刀工的說明與實作 各式盤飾技巧說明與實作	6	
(三)蛋、豆腐料理：煎炸烤類	1. 蔥花菜脯蛋 2. 魚香烘蛋	6	
(四)蛋、豆腐料理：涼拌類	1. 水煮蛋洋芋沙拉 2. 水晶皮蛋 3. 泰式涼拌豆腐	6	
(五)蛋、豆腐料理：燒炒類	1. 鮭魚洋蔥炒蛋 2. 韭黃蝦仁滑蛋 3. 鹹蛋苦瓜	6	
(六)蛋、豆腐料理：蒸煮類	1. 雞茸蒸蛋 2. 三色蛋 3. 蒜蓉蒸豆腐	6	
(七)蛋、豆腐料理：蒸煮類2	1. 玉米濃湯 2. 三絲豆腐羹	6	
(八)雞肉料理：炸烤類	1. 椒麻雞 2. 泰式烤雞翅 3. 椒鹽雞	6	
(九)雞肉料理：涼拌類	1. 黃瓜拌雞絲 2. 麻醬雞絲	6	
(十)雞肉料理：燒炒類	1. 三杯雞 2. 宮保雞丁 3. 左宗棠雞	6	第一學年第二學期
(十一)雞肉料理：燒炒類	4. 腐乳雞 5. 花雕雞 6. 咖哩雞	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)雞肉料理：燒炒類	7. 紅燒棒棒腿 8. 泡菜炒雞肉片 9. 蠔油雞片炒香菇	6	
(十三)雞肉料理：蒸煮類	1. 醉雞 2. 蓮藕雞肉燒 3. 冬瓜燜雞	6	
(十四)雞肉料理：蒸煮類2	4. 枸杞紅棗雞湯 5. 鳳梨苦瓜雞湯 6. 麻油雞	6	
(十五)豬肉料理：炸烤類	1. 香草煎豬排 2. 咖哩豬排 3. 金沙排骨	6	
(十六)豬肉料理：炸烤類2	4. 香烤培根捲 5. 串烤豬肉 6. 起司豬肉焗青椒	6	
(十七)豬肉料理：燒炒類	1. 糖醋排骨 2. 醬燒蒜香里肌 3. 蔥燒豬肉	6	
(十八)豬肉料理：蒸煮類	1. 梅乾扣肉 2. 東坡肉 3. 苦瓜排骨湯	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 平時成績：40%(含課堂產品表象、書面作業、學習態度等) 2. 三次段考：60%(含期初、期中、期末考)		
教學資源	教科書、期刊雜誌、相關著作 補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以實際範例解說，豐富課程內容，提高學生興趣。 2. 各項教學活動應配合課堂講授及實際操作示範與個別指導。 3. 重視育鼓勵學生之創造力及個人之能力之指導。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作實習
	英文名稱	Chinese Dessert Preparing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識中式點心的淵源與文化 2. 熟練中式點心設備及工具的正确操作方法 3. 認識各種中式點心材料之特性 4. 熟練基礎中式點心技能 5. 提升學生道德並養成節約用料觀念 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 中式點心機具及設備介紹 2. 中式點心典故	6	第一學年第一學期
(二)材料介紹與基礎操作	1. 酥糕類基礎操作 2. 糕餅皮類	6	
(三)材料介紹與基礎操作(3)	3. 米漿類 4. 漿糰類	6	
(四)發麵類	鮮奶饅頭、鮮肉包	6	
(五)發麵類(2)	起司饅頭、蒸蛋糕	6	
(六)發麵類(3)	發糕、麻花卷、巧果球	6	
(七)水調類	手工水餃、荷葉餅	6	
(八)水調類(2)	可可千層淋餅、餛飩	6	
(九)水調類(3)	蛋餅、蔥油餅、青蔬抓餅	6	
(十)酥糕類	蛋黃酥、金沙酥、芋頭酥	6	第一學年第二學期
(十一)酥糕類(2)	桃酥、核桃酥、方塊酥、蛋塔、鳳梨酥	6	
(十二)酥糕類(3)	菊花酥、梅花酥	6	
(十三)酥糕類(4)	港式千層糕、港式核桃酥、雙色花捲	6	
(十四)米食類	油蔥花糕、蘿蔔糕、九層糕	6	
(十五)米食類(2)	彩虹糕、小湯圓、雙色蘿蔔糕	6	
(十六)其它類	肉燥芋頭糕、芋圓&番薯圓	6	
(十七)其它類(2)	麻油綠豆糕、綠豆冰糕、自製綠豆涼粉	6	
(十八)其它類(3)	楊枝甘露、桃膠燉銀耳	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 定期與隨堂紙筆測驗 2. 作業書面報告 3. 學習態度觀察		

教學資源	一、教科書 二、自編教材 三、丙級檢定教科書
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、分組實習、採示範教學，配合投影片、錄影帶、網路照片教學使理論與實際並重。 二、採認知、技術、態度並重教學，著重人格教養。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 介紹就業市場的趨勢與就業力的分析 2. 教導求職者相關面試技巧與方法 3. 規劃各自設定的職涯目標並採取行動計劃 4. 了解相關產業工作形態及樣貌	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)業界專家授課	活動內容：相關產業介紹	6	第二學年第一學期 授課師資：黃茂丁 服務單位：麥當勞 職 稱：人資經理 授課師資：林清哲 服務單位：維悅酒店 職 稱：人資副理 因應業界專家師資要求， 職場介紹以一節課為限較佳，透過課程濃縮、簡潔扼要，能使學生印象加深並提高專注力。
(二)校外職場參觀	活動內容：職場實地參訪	6	參觀地點：麥當勞
(三)業界專家授課	活動內容：相關產業介紹	6	授課師資：吳健豪 服務單位：阿霞飯店 職 稱：主廚
(四)校外職場參觀	活動內容：職場實地參訪	6	第二學年第二學期 參觀地點：阿霞飯店
(五)校外職場參觀	活動內容：職場實地參訪	6	參觀地點：度小月
(六)校外職場參觀	活動內容：職場實地參訪	6	參觀地點：維悅酒店
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 作業書面報告 2. 學習態度觀察		
教學資源	補充教材:教科書、資料收集、名家作品、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 以講述、問題教學、啟發、討論及示範法與學生互動		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Cures the practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☐ 必/選修 ☒ 必修 ☐ 選修 ☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烘焙原料之類別與特色。 二、瞭解烘焙原料與烘焙製作之應用。 三、認識烘焙原料之屬性與應用。 四、瞭解材料與烘焙法不同所造成的成品差異性。 五、瞭解烘焙的運用與變化的概念，熟練烘焙有關的變化技能。 六、培養守法觀念與良好的職業道德，以奠定烘焙的學習基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙概論	熟習烘焙的相關知識 瞭解烘焙材料之種類 瞭解烘焙食品之分類與製作	6	第二學年第一學期
(二)烘焙丙級製作原則與應用各地方小吃點心的介紹與製作	常用烘焙原料 常用烘焙器材介紹 烘焙計算	6	
(三)烘焙丙級製作原則與應用各地方小吃點心的介紹與製作2	麵包製作方式及操作流程 蛋糕的製作原理 餅乾的製作原理 烘焙食品丙級配方表的計算原理	6	
(四)烘焙實務-麵包	麵包職類 麵包實作基本常識	6	
(五)烘焙實務-麵包2	麵包題組烤溫表 麵包題組操作流程表	6	
(六)烘焙實務-麵包3	山形白土司 布丁餡甜麵包	6	
(七)烘焙實務-麵包4	橄欖形餐包 圓頂葡萄乾土司 圓頂土司	6	
(八)烘焙實務-麵包5	紅豆甜麵包 奶酥甜麵包	6	
(九)烘焙實務-西點蛋糕	西點蛋糕職類 西點蛋糕實作基本常識	6	
(十)烘焙實務-西點蛋糕2	蛋糕題組烤溫表 蛋糕題組操作流程表	6	第二學年第二學期
(十一)烘焙實務-西點蛋糕3	巧克力戚風蛋糕捲 大理石蛋糕 大理石蛋糕紙模折法	6	
(十二)烘焙實務-西點蛋糕4	海綿蛋糕 香草天使蛋糕	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十三)烘焙實務-西點蛋糕5	蒸烤雞蛋牛奶布丁 泡芙(奶油空心餅) 檸檬布丁派	6	
(十四)烘焙實務-學科	產品分類 原料之選用 產品製作 品質鑑定 烘品食品之包裝 食品之貯存	6	
(十五)烘焙實務-餅乾	餅乾職類 餅乾實作基本常識	6	
(十六)烘焙實務-餅乾2	貓舌小西餅 葡萄乾燕麥紅糖小西餅	6	
(十七)烘焙實務-餅乾3	調味小餅乾 擠注成型小西餅	6	
(十八)烘焙實務-餅乾4	瑪琍餅乾 蘇打餅乾 椰子餅乾	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 定期與隨堂紙筆測驗 2. 作業書面報告 3. 學習態度觀察		
教學資源	自編教材、烘焙食品丙級檢定教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因應學生個別差異，操作課程宜採分組教學，給予學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，適時給予個別指導。 3. 教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。		