

備查文號：桃園市政府教育局中華民國115年03月27日桃教高字第1150026210號函備查

高級中等學校課程計畫

永平學校財團法人桃園市私立永平工商高級中等學校

學校代碼：031421

建教合作班課程計畫

本校114年11月19日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年06月02日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	11
一、群科教育目標與專業能力	11
二、群科課程規劃	12
陸、群科課程表	18
一、教學科目與學分(節)數表	18
二、課程架構表	31
三、職業技能訓練計畫	34
柒、團體活動時間實施規劃	37
捌、彈性學習時間實施規劃	38
一、彈性學習時間實施相關規定	38
二、學生自主學習實施規範	39
三、彈性學習時間規劃表	40
附件二：校訂科目教學大綱	48
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	188
(一)訓練課程內容	188
(二)專業基礎課程內容	192
附件四、實習式群科課程表	197

學校基本資料表

kkkkk

學校校名	永平學校財團法人桃園市私立永平工商高級中等學校		
技術型	專業群科		1.動力機械群：汽車科 2.設計群：廣告設計科 3.家政群：幼兒保育科 4.餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科
	建教合作班		1.商業與管理群：資料處理科 2.餐旅群：餐飲管理科
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向 課程專班	
		雙軌訓練 旗艦計畫	
	其他		
進修部	1.動力機械群：汽車科 2.餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程	1.動力機械群：汽車修護科(日間上課) 2.餐旅群：餐飲技術科(日間上課)、旅遊事務科(日間上課)		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組	
	電 話	03-4822464#310	

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	動力機械群	汽車科	4	50	4	38	4	46	12	134
	商業與管理群	資料處理科(建教合作班)	2	26	0	0	2	38	4	64
	設計群	廣告設計科	1	25	1	42	1	41	3	108
	家政群	幼兒保育科	1	27	1	32	1	32	3	91
	餐旅群	觀光事業科	0	0	0	0	2	41	2	41
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	10	274	10	234	10	331	30	839
	藝術群	表演藝術科	3	57	3	42	3	43	9	142
進修部	動力機械群	汽車科	0	0	2	18	2	21	4	39
	餐旅群	餐飲管理科	0	0	3	36	3	27	6	63
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	2	51	2	69	2	70	6	190
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	4	104	4	133	4	149	12	386
	餐旅群	旅遊事務科(日間上課)	2	37	2	56	2	28	6	121
合計			29	651	32	700	36	867	97	2218

二、核定科班一覽表

表2-2 115學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	動力機械群	汽車科	4	45
	商業與管理群	資料處理科	2	45
	設計群	廣告設計科	1	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	2	45
	餐旅群	餐飲管理科	10	45
	藝術群	表演藝術科	3	45
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	2	90
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	4	180
	餐旅群	旅遊事務科(日間上課)	2	90
合計			31	2115

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 115學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

辦理方式及群別	項目	說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
輪調式	商業與管理群	資料處理科	1班	90人	
	食品群	烘焙科	2班	160人	
	餐旅群	餐飲管理科	2班	160人	

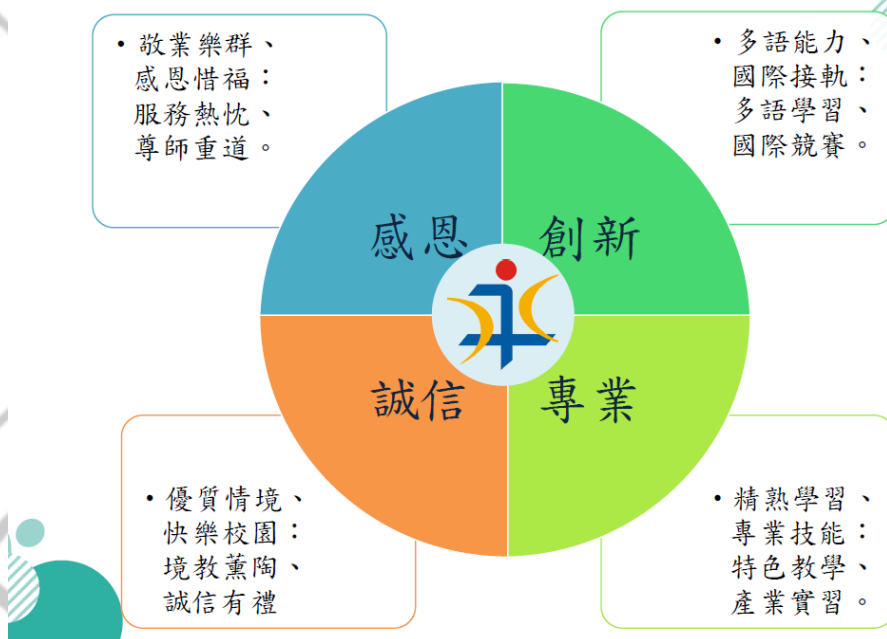
參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

本校辦學以陶冶青年身心，培養健全公民，奠定研究學術或學習專門知能之預備為宗旨，再因應社會經濟產業結構的變化，融合本校校訓『忠、恕、勤、毅』精神，與董事會制定『創新、專業、誠信、感恩』的教育理念，訂定出本校今後發展願景，做為學校推動校務發展的最高指標。本校之願景如下：（一）多語能力 國際接軌 廿一世紀的社會，交通資訊網路無遠弗屆，世界產業的分工又相互依賴，全球化是必然的趨勢。職業教育除了技術的養成，更要培養國際化的宏觀態度，語言就是邁入國際化的工具之一。所以專業英文的學習有助於增強學生專業能力並且鼓勵學生學習第二外語更可以增強學進軍國際舞台的能力。此外，各群科也積極培訓學生參加校內外技能競賽，進而跨足參加國際競賽，使專業技能更加精進。（二）精熟學習 專業技能 職業學校的目標就是要培養社會的基礎人員，讓學生學得一技之長，進而建立專業的領域，在社會上發揮專長，以推動社會經濟的成長。落實實習課程，輔導學生考取多張丙檢證照，三年級時則加強輔導乙級考照能力；藉由遴聘業界專家協同教學，促進學生更了解業界發展的趨勢及所需具備之能力；透過就導班計畫，讓學生赴業界實習得以學以致用並與業界接軌。（三）優質情境 快樂校園 學校不斷更新設備與改善教學環境，在教學設計上考量多元的需求。老師在教學中掌握學生學習的情境，並與學生產生良性互動，達到所謂教學相長的意境。透過良好的學習過程，讓學生快樂學習。（四）敬業樂群 感恩惜福 本校在公民道德教育上，重視團隊秩序、尊師重道，教化學生感恩惜福、培養職業道德及尊重職場倫理。透過班會、週會、專題演講與其他的活動，提供學生一個認知與思辨的學習空間。

學校願景圖



二、學生圖像

二、學生圖像（一）競爭力 全球視野 多元兼容●挑戰高手 迎向世界 鼓勵學生參與各項國際競賽、推動國際證照、促進海外遊學與國際交流，修習第二外語以增強專業能力，塑造國際學習環境以接軌全球並開拓全球化的視野。（二）專業力 獨立思考 深化學習●精益求精 創造價值 培養每位學生能成為各行各業專業技術人員為目標。強化自己的專業技能，理論與實務兼顧，術科與學科並重，以務實致用為方向養成終身學習的習慣。（三）服務力 學習投入 青春熱情●溫馨關懷 盡責敬業 培養學生懷抱最熱忱的心和最誠摯的信念，對人、對事、對學習投入青春熱情與生命力，營造溫馨關懷、熱情的敬業態度。（四）品格力 誠以待人 互助合作●腳踏實地 慎以處事 教導學生以講究信用的態度待人，用腳踏實地的態度處事。誠以待人不虛偽，互助合作力量大，建立人與人之間最可靠的信任關係。

競爭力

全球視野 多元兼容●挑戰高手 迎向世界 鼓勵學生參與各項國際競賽、推動國際證照、促進海外遊學與國際交流，修習第二外語以增強專業能力，塑造國際學習環境以接軌全球並開拓全球化的視野。

專業力

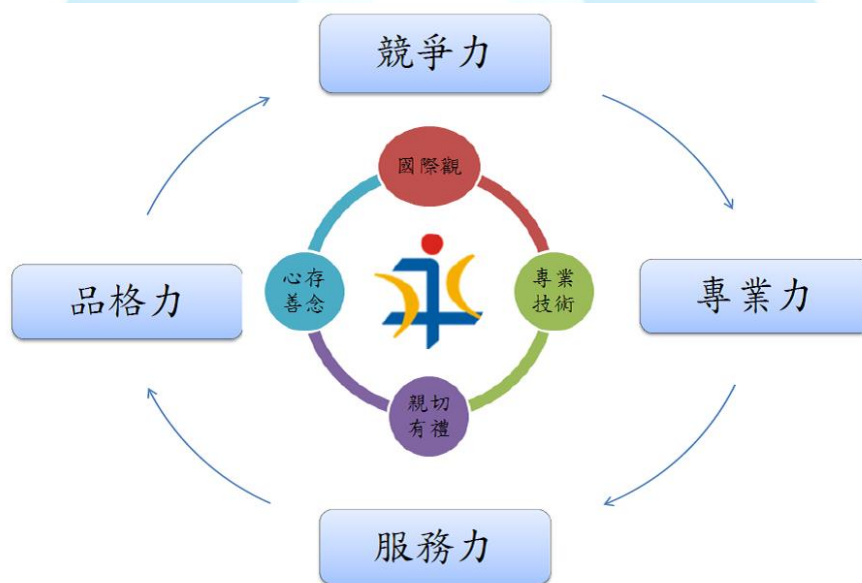
獨立思考 深化學習●精益求精 創造價值 培養每位學生能成為各行各業專業技術人員為目標。強化自己的專業技能，理論與實務兼顧，術科與學科並重，以務實致用為方向養成終身學習的習慣。

服務力

學習投入 青春熱情●溫馨關懷 盡責敬業 培養學生懷抱最熱忱的心和最誠摯的信念，對人、對事、對學習投入青春熱情與生命力，營造溫馨關懷、熱情的敬業態度。

品格力

誠以待人 互助合作●腳踏實地 慎以處事 教導學生以講究信用的態度待人，用腳踏實地的態度處事。誠以待人不虛偽，互助合作力量大，建立人與人之間最可靠的信任關係。



肆、課程發展組織要點

永平學校財團法人桃園市私立永平工商高級中等學校

課程發展委員會組織要點

私立永平工商高級中等學校課程發展委員會組織要點

106年10月03日行政會議通過

107年01月25日校務會議修正通過

107年8月29日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

111年01月20日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

- 一、依據教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員37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(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、進修部主任)及各單位組長(教學組長、註冊組長、設備組長、實研組長、實習組長)擔任之，共計11人；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/科目召集人(含語文(國語文和英日語文)領域、數學領域、自然領域、綜合活動及科技領域、社會領域、健康與體育、國防領域及藝術領域)擔任之，每領域/科目1人，共計9人。
 - (四)專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計7人。
 - (五)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。
 - (六)專家學者：由學校聘任專家學者2人擔任之。
 - (七)產業代表：由學校聘任產業代表2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(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。
- (三) 各群課程研究會：由該群各科(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，得邀請業界代表或專家學者參加。

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(學程)教學研究會每學期舉行一次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年不定期舉行二次會議。
- (二) 每學期召開會議時，必須提出各領域/科目和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(學程)/各群召集人主辦，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，修訂時亦同。

114 學年度課程發展委員會組織成員

職稱	姓名	職稱	姓名
召集人	胡劍峯校長	健康與體育召集人	許雪琴組長
執行秘書	薛美惠主任	國防領域召集人	呂冠頤教官
副執行秘書	李瓊慧主任	英日文領域召集人	李世仁老師
副執行秘書	何富國主任	數學領域召集人	黃瓊瑤老師
委員	祁秋順主任	國文領域召集人	洪巧穎老師
委員	莊建龍主任	社會領域召集人	祝甜恬老師
委員	邱馨儀主任	藝術領域召集人	王貞惠老師
委員	張婷婷組長	綜合及科技領域召集人	閻文霞老師
委員	陳昭宏組長	自然領域召集人	黃銀雄老師
委員	陳柏宏組長	一年級導師代表	彭惠君老師
委員	李怡芬組長	二年級導師代表	謝蕙如老師
委員	陳碧芳組長	三年級導師代表	陳沛滢老師
資料處理科科主任	葉翠珊主任(代)	特殊教育教師代表	吳麗娟組長
餐飲管理科科主任	傅淑玲科主任	產業代表	Lai Café
幼兒保育科科主任	陳佩瑩老師(代)	產業代表	尊爵天際飯店
廣告設計科科主任	葉穎詔科主任	專家學者	萬能科大
觀光事業科科主任	石佳燕科主任	專家學者	醒吾科大
表演藝術科科主任	陳柏赫科主任	學生代表	潘可欣
汽車科科主任	楊治遠科主任	學生家長委員會代表	陳玉欣

伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					競爭力	專業力	服務力	品格力
商業與管理群	資料處理科	1. 辦公室文書處理人員 2. 數位多媒體製作人員 3. 資訊管理人員 4. 軟體設計人員 5. 電子商務人員	1. 培養資訊軟體及管理所需之初級技術人才。(基礎) 2. 培養多媒體製作的基礎技術人才。(基礎) 3. 培養伺服器管理的基本技術人才。(分流1) 4. 培養商業經營、創意思考及行銷管理的基本技術人才。(分流2) 5. 培養人文素養與職業道德及終身學習的人才。(進修)	具備文書編輯能力(基礎)	●	●		
				具備多媒體製作能力(基礎)	●	●		
				具備網頁設計能力(基礎)	●	●		
				具備伺服器管理能力(分流1)	●	●		
				具備電子商務領域的基本能力(分流2)	●	●		
				具備職場道德及終身學習的能力(進修)				●
食品群	烘焙科	1. 烘焙工廠作業人員 2. 烘焙坊烘焙技師 3. 食品廠研發管理人員 4. 衛生管理人員 5. 食品行銷人員	1. 培養學生烘焙及食品專業技術人才(基礎) 2. 培養學生食品加工及檢驗分析技術之人才(基礎) 3. 培養食品加工之人才(分流) 4. 培養生活及品德教育，良好職業道德、敬業樂群與終身學習之人才(進修)	培養學生烘焙及食品專業技術人才(基礎)	●	●	●	●
				培養學生食品加工及檢驗分析技術之人才(基礎)	●	●	●	●
				培養食品加工之人才(分流)	●	●	●	●
				培養生活及品德教育，良好職業道德、敬業樂群與終身學習之人才(進修)	●	●	●	●
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐飲業內外場基層技術人員 2. 餐飲業經營基層管理人員 3. 國際連鎖飯店餐飲部人員 4. 烘焙產業之基礎技術人員 5. 自行創業餐飲店	1. 培養餐飲專業知識與技能的基礎人才。(基礎) 2. 培養餐飲管理基本知能的人才。(基礎) 3. 培養餐廳外場實務之管理人才。(分流1) 4. 培養餐飲廚務技術從業的人才。(分流2) 5. 培養職場道德、敬業樂群與終身學習的能力。(進修)	具備餐飲製備技能及熟悉各項器具操作的能力(基礎)	○	●	●	●
				具備餐飲外場專業知識與技能的能力(基礎)	○	●	●	●
				具備餐飲管理的基本能力(基礎)	○	●	●	●
				具備餐廳外場及管理的能力(分流1)	●	●	●	●
				具備餐飲廚務技術的能力(分流2)	●	●	●	●
				具備相關職業道德所需安全衛生知能與終身學習多元進修的能力(進修)	●	●	●	●

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

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

二、群科課程規劃

表5-2-1 商業與管理群資料處理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核					備註
名稱	名稱	具備文書編輯能力(基礎)	具備多媒體製作能力(基礎)	具備網頁設計能力(基礎)	具備伺服器管理能力(分流1)	具備電子商務領域的基本能力(分流2)	具備職場道德及終身學習的能力(進修)	
部定必修	專業科目	商業概論				○	○	
	實習科目	經濟學概要	○			●	●	
		會計實務	○			●	●	
		數位科技應用			○	●	●	
		商業溝通	○				●	

表5-2-1 商業與管理群資料處理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	具備文書編輯能力(基礎)	具備多媒體製作能力(基礎)	具備網頁設計能力(基礎)	具備伺服器管理能力(分流1)	具備電子商務領域的基本能力(分流2)	具備職場道德及終身學習的能力(進修)	
校訂必修	專業科目	動畫設計	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	專題實作	●				○	○	
校訂選修	專業科目	數位科技概論		○	○		●	○	
	實習科目	試算表實作	○					●	
		中英文輸入法	●					●	
		文書處理	●					●	
		多媒體製作與應用		●	○			●	
		程式語言與設計			●	●	○	●	
		商業禮儀						●	
		商業經營實務	○	○	●		●	●	
		商業簡報實務	●	●			●	●	
		行銷實務	●	●	○	○	●	●	
		網頁製作	●	○	●	○	○	●	
		影像處理	○	●				●	
		門市服務實務	○				○	●	
		資料庫應用			●	●	○	●	

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

表5-2-2 食品群烘焙科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱		名稱	培養學生烘焙及食品專業技術人才(基礎)	培養學生食品加工及檢驗分析技術之人才(基礎)	培養食品加工之人才(分流)	培養生活及品德教育，良好職業道德、敬業樂群與終身學習之人才(進修)	
部 定 必 修	專業科目	食品加工	●	●	●	○	
		食品微生物	●	○	○	○	
		食品化學與分析	○	●	○	●	
	實習科目	食品加工實習	○	●	●	○	
		食品微生物實習	●	●	○	○	
		食品化學與分析實習	●	●	○	○	

表5-2-2 食品群烘焙科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核				備註
名稱	名稱	培養學生烘焙及食品專業技術人才(基礎)	培養學生食品加工及檢驗分析技術之人才(基礎)	培養食品加工之人才(分流)	培養生活及品德教育，良好職業道德、敬業樂群與終身學習之人才(進修)	
校訂必修	專業科目	烘焙食品概論	●	●	●	
	科目	食品安全與衛生	●	●	●	
	實習科目	專題實作	●	○	○	
	科目	西式點心製作	●	○	○	
	科目	烘焙實務	○	○	○	
校訂選修	專業科目	食品添加物	●	●	●	
		食物學	○	○	○	
		採購學	●	●	●	
		伴手禮盒研究	●	●	●	
		菜單設計	●	●	●	
	實習科目	中式點心製作	●	○	○	
		商業簡報實務	●	○	○	
		蛋糕裝飾	●	○	○	
		無國界料理	●	○	○	
		伴手禮製作	●	○	○	
		地方小吃	●	○	○	
		餅乾製作	●	○	○	
		中式麵食製作	●	○	○	
		蔬果切雕實習	●	○	○	
		飲料調製實習	●	●	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

表5-2-3 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱		名稱	具備餐飲製備技能及熟悉各項器具操作的能力(基礎)	具備餐飲外場專業知識與技能的能力(基礎)	具備餐飲管理的基本能力(基礎)	具備餐廳外場及管理的能力(分流1)	具備餐飲廚務技術的能力(分流2)	具備相關職業道德所需安全衛生知能與終身學習多元進修的能力(進修)	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論		●	●	●		●	
	實習科目	飲料實務	●	●	●	●	●	●	
		餐飲服務技術	●	●	●	●	●	●	

表5-2-3 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱	名稱	具備餐飲製備技能及熟悉各項器具操作的能力(基礎)	具備餐飲外場專業知識與技能的能力(基礎)	具備餐飲管理的基本能力(基礎)	具備餐廳外場及管理的能力(分流1)	具備餐飲廚務技術的能力(分流2)	具備相關職業道德所需安全衛生知能與終身學習多元進修的能力(進修)	
校訂必修	專業科目	餐飲管理	●	●	●	●	●	
		餐飲安全與衛生	●	●	●	○	●	
		國際禮儀		●	●		●	
	實習科目	專題實作	○	●	○	○	●	
		中餐烹調實習	●	●	●	●	●	
		西餐烹調實習	●	●	●	●	●	
		烘焙實務	●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	餐飲採購		●	●	○	●	
		餐旅英文與會話	○	●	●		●	
		食物學	○	●	●	○	●	
		餐旅日文與會話	○	●	●		●	
		菜單設計	●	●	●	●	●	
		餐飲美學	●	●	●	●	●	
	實習科目	房務實務	●	○	●	○	●	
		異國料理	●	○	●	○	●	
		基礎烹飪	●	●	●	●	●	
		西式點心	●	●	●	●	●	
		蔬果雕與盤飾	●		○	○	●	
		日本料理	●	○	●	○	●	
		門市服務	●	●	●	●	●	
		中式點心	●	○	●	○	●	
		吧檯實務		○	●	○	●	

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

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 商業與管理群資料處理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註			
				第一學年				第二學年				第三學年							
名稱		名稱		學分數		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
						節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	4	3	5	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	2						1	1	2	1					☐ 適性分組教學 1.有關本土語各項師資，基於部定必修應具備「合格教師證」之基本條件，而現行各種因應做法多屬權宜之計，未考慮現場教學師資需求，非教育政策長遠之福，沒有一定要高一銜接的問題，開在高二反而有利於出社會同理心的建立及生涯發展與規劃。 2.本校業依課程計畫書完成各項部定課程規劃，預計於高二選修本土語課程，無任何不利學生生涯進路及興趣。 本土語文/臺灣手語依總綱規定以開設於高一為原則，惟學校另有考量，先勉予通過。	
		英語文	4	3	2	3	2											☐ 適性分組教學	
		數學	數學	4	3	2	3	2											☐ 適性分組教學
		社會	歷史	4					2	1	1	1							
			地理									2	1	1	1				
			公民與社會																
		自然科學	物理	4															
			化學									2	1	1	1				
			生物						2	1	1	1							
		藝術	音樂	4										1	1	2	1		
			美術									2	1	1	1				
	藝術生活																		
	綜合活動	生命教育	4																
		生涯規劃									2	1	1	1					
		家政																	
		法律與生活																	
		環境科學概論																	
	科技	生活科技																	
		資訊科技										3	2						
	健康與體育	體育	2	2	1	1	1												
		健康與護理	2	1	1	2	1												
	全民國防教育			2	1	1	2	1											
	小計				38	14	10	16	10	5	3	4	3	12	7	6	5		
專業	商業概論		4	3	2	3	2												

科目	經濟學概要	4					3	2	3	2						
實習科目	會計實務	6	5	3	4	3										
	數位科技應用	4					3	2	3	2						
	商業溝通	2											3	2		
小計		20	8	5	7	5	6	4	6	4	0	0	3	2		
部定必修學分合計		58	22	15	23	15	11	7	10	7	12	7	9	7		

表6-1-1-1 商業與管理群資料處理科教學科目與學分(節)數表(續)
115學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
					第一學年		第二學年		第三學年								
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數		學分	
校訂必修	一般科目	11學分 8.33%	品德教育	5			2	1	2	1	1	1	2	1	1	1	
			華語文	6	10	6											
	專業科目	4學分 3.03%	動畫設計	4									3	2	3	2	
	實習科目	4學分 3.03%	專題實作	4							3	2	3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%															
小計				19	10	6	2	1	2	1	4	3	8	5	4	3	
校訂科目	一般科目	2學分 1.52%	安全教育	2					2	1	1	1					
	專業科目	4學分 3.03%	數位科技概論	4					3	2	3	2					
	實習科目	42學分 31.82%	試算表實作	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			中英文輸入法	2			3	2								☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			文書處理	4								3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			多媒體製作與應用	4					3	2	3	2				☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			商業簡報實務	4					3	2	3	2				☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			行銷實務	4					3	2	3	2				☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			網頁製作	2										3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			影像處理	4								3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			門市服務實務	2										3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			程式語言與設計	2			3	2								☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			資料庫應用	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
名稱		學分				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									
										節數	學分	節數	學分	節數	學分			節數
校訂科目	校訂選修	實習科目	42學分 31.82%	商業經營實務	4								3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			商業禮儀	2					2	1	1	1					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
		特殊需求領域	0學分 0.00%															
	小計			48	0	0	6	4	19	12	17	12	12	8	18	12		
	校訂必修及選修學分合計		67	10	6	8	5	21	13	21	15	20	13	22	15			
	在校期間應修習學分數					125	32	21	31	20	32	20	31	22	32	20	31	22
團體活動時間(節數)					18	3		3		3		3		3		3		
彈性學習時間(節數)					3	0		1		0		1		0		1		
每週總上課節數						35		35		35		35		35		35		
基礎訓練(限僑生)					12													
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)		24		4													
	職業技能訓練(二)						4											
	職業技能訓練(三)							4										
	職業技能訓練(四)									4								
	職業技能訓練(五)												4					
	職業技能訓練(六)																4	
應修習總學分數					161		25		24		24		26		24		26	

表6-1-1-2 食品群烘焙科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

115學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註
名稱	學分數			第一學年				第二學年				第三學年				
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期				
名稱		學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
部定必修	語文	國語文	6	4	3	5	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	2													☐ 適性分組教學 1.有關本土語各項師資，基於部定必修應具備「合格教師證」之基本條件，而現行各種因應做法多屬權宜之計，未考慮現場教學師資需求，非教育政策長遠之福，沒有一定要高一銜接的問題，開在高二反而有利於出社會同理心的建立及生涯發展與規劃。2.本校業依課程計畫書完成各項部定課程規劃，預計於高二選修本土語課程，無任何不利學生生涯進路及興趣。 本土語文/臺灣手語依總綱規定以開設於高一為原則，惟學校另有考量，先勉予通過。
		英語文	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學
		數學	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學
	社會	歷史	4					1	1	2	1					
		地理										2	1	1	1	
		公民與社會														
	自然科學	物理	4													
		化學										1	1	2	1	
		生物						1	1	2	1					
	藝術	音樂	4									1	1	2	1	
		美術										2	1	1	1	
		藝術生活														
	綜合活動	生命教育	4													
		生涯規劃										1	1	2	1	
		家政														
		法律與生活														
		環境科學概論														
	科技	生活科技														
		資訊科技										3	2			
	健康與體育	體育	2	2	1	1	1									
		健康與護理	2	1	1	2	1									
	全民國防教育		2	1	1	2	1									
	小計		38	14	10	16	10	3	3	6	3	10	7	8	5	
	專業科目	食品加工	4	3	2	3	2									
		食品微生物	2					3	2							
		食品化學與分析	2									3	2			
	實習科目	食品加工實習	6	5	3	4	3									
		食品微生物實習	3					5	3							
食品化學與分析實習		3									5	3				

小計	20	8	5	7	5	8	5	0	0	8	5	0	0	
部定必修學分合計	58	22	15	23	15	11	8	6	3	18	12	8	5	



表6-1-1-2 食品群烘焙科教學科目與學分(節)數表(續)

115學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註
					第一學年				第二學年				第三學年				
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目 11學分 8.33%	品德教育	5			2	1	2	1	1	1	2	1	1	1		
		華語文	6	10	6												
	專業科目 4學分 3.03%	烘焙食品概論	2					2	1	1	1						
		食品安全與衛生	2					2	1	1	1						
	實習科目 10學分 7.58%	專題實作	2									3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
		西式點心製作	2			3	2									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
		烘焙實務	6					5	3	4	3					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
	特殊需求領域 0學分 0.00%																
	小計			25	10	6	5	3	11	6	7	6	5	3	1	1	
校訂科目	一般科目 2學分 1.52%	安全教育	2							1	1	2	1				
	專業科目 7學分 5.30%	食品添加物	1												2	1	
		食物學	2			3	2										
		採購學	1												2	1	
		伴手禮盒研究	2												3	2	
		菜單設計	1								2	1					
	實習科目 32學分 24.24%	蛋糕裝飾	4										3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		無國界料理	2												3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		伴手禮製作	4										3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		地方小吃	4						3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
		餅乾製作	2								3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
中式麵食製作		4										3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註					
						第一學年				第二學年				第三學年							
名稱		學分		名稱		學分數		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期				第一學期		第二學期	
								節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			節數	學分	節數	學分
校訂科目	校訂選修	實習科目	32學分 24.24%	蔬果切雕實習	2							3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學			
				商業簡報實務	2										3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學				
				中式點心製作	4					3	2	3	2				☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學				
				飲料調製實習	4					3	2	3	2				☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學				
		特殊需求領域	0學分 0.00%																		
	小計				41	0	0	3	2	10	7	19	12	9	6	22	14				
	校訂必修及選修學分合計				66	10	6	8	5	21	13	26	18	14	9	23	15				
	在校期間應修習學分數				124	32	21	31	20	32	21	32	21	32	21	31	20				
	團體活動時間(節數)				18	3		3		3		3		3		3					
	彈性學習時間(節數)				2	0		1		0		0		0		1					
每週總上課節數					35		35		35		35		35		35						
基礎訓練(限僑生)				12																	
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)			24		4															
	職業技能訓練(二)							4													
	職業技能訓練(三)								4												
	職業技能訓練(四)										4										
	職業技能訓練(五)												4								
	職業技能訓練(六)															4					
應修習總學分數				160		25		24		25		25		25		24					

表6-1-1-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註
				第一學年				第二學年				第三學年				
名稱	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
			節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
部定必修	一般科目	國語文	6	5	3	4	3								☐ 適性分組教學	
		語文 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	2					1	1	2	1					☐ 適性分組教學 1.有關本土語各項師資，基於部定必修應具備「合格教師證」之基本條件，而現行各種因應做法多屬權宜之計，未考慮現場教學師資需求，非教育政策長遠之福，沒有一定要高一銜接的問題，開在高二反而有利於出社會同理心的建立及生涯發展與規劃。 2.本校業依課程計畫書完成各項部定課程規劃，預計於高二選修本土語課程，無任何不利學生生涯進路及興趣。 本土語文/臺灣手語依總綱規定以開設於高一為原則，惟學校另有考量，先勉予通過。
		英語文	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學
		數學	4	3	2	3	2									☐ 適性分組教學
	社會	歷史	4	1	1	2	1									
		地理						2	1	1	1					
		公民與社會														
	自然科學	物理	4													
		化學										1	1	2	1	
		生物						2	1	1	1					
	藝術	音樂	4									1	1	2	1	
		美術										1	1	2	1	
		藝術生活														
	綜合活動	生命教育	4													
		生涯規劃										1	1	2	1	
		家政														
		法律與生活														
		環境科學概論														
	科技	生活科技														
		資訊科技								3	2					
	健康與體育	體育	2	2	1	1	1									
		健康與護理	2	2	1	1	1									
	全民國防教育		2					1	1	2	1					
	小計		38	16	10	14	10	6	4	9	6	4	4	8	4	
	專業科目	觀光餐旅業導論	4	3	2	3	2									
	實習科目	飲料實務	6					3	2	3	2	1	1	2	1	
		餐飲服務技術	6	1	1	2	1	3	2	3	2					

小計	16	4	3	5	3	6	4	6	4	1	1	2	1	
部定必修學分合計	54	20	13	19	13	12	8	15	10	5	5	10	5	

表6-1-1-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)
115學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
					第一學年				第二學年				第三學年					
名稱	學分		名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
					節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分	
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%																
	專業科目	6學分 4.55%	餐飲管理	2									2	1	1	1		
			餐飲安全與衛生	2					2	1	1	1						
			國際禮儀	2									1	1	2	1		
	實習科目	15學分 11.36%	專題實作	2									3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			中餐烹調實習	5			8	5									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			西餐烹調實習	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			烘焙實務	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
	特殊需求領域	0學分 0.00%																
	小計			21	0	0	8	5	8	5	7	5	6	4	3	2		
校訂選修	一般科目	12學分 9.09%	原住民族語文-阿美語	6	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	與品德教育同科跨班2選1	
			品德教育	6	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	與原住民族語文-阿美語同科跨班2選1	
			律動	4										3	2	3	2	與門市服務同科跨班2選1
			安全教育	2										2	1	1	1	與餐飲美學同科跨班2選1
			生活華語	1	2	1												與餐飲採購同科跨班2選1(此科目為僑生選修，臺生另選餐飲採購，以利後續的排課)

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	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數		學分	
校訂科目	一般科目	12學分 9.09%	華語文文化	1	2	1										與菜單設計同科跨班2選1(此科目為僑生選修，臺生另選菜單設計，以利後續的排課)	
			基礎華語	4	6	4										與基礎烹飪同科跨班2選1(此科目為僑生選修，臺生另選基礎烹飪，以利後續的排課)	
	專業科目	10學分 7.58%	餐旅英文與會話	4					2	1	1	1	2	1	1	1	
			食物學	2				3	2								
			餐旅日文與會話	2					2	1	1	1					
			餐飲美學	2									2	1	1	1	與安全教育同科跨班2選1(此科目為僑生選修，臺生另選安全教育，以符合專業實習學分比例)
			餐飲採購	1	2	1											與生活華語同科跨班2選1
			菜單設計	1	2	1											與華語文文化同科跨班2選1
	實習科目	28學分 21.21%	西式點心	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			蔬果雕與盤飾	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			日本料理	2									3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			房務實務	2											3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			異國料理	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			中式點心	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			吧檯實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			基礎烹飪	4	6	4											☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學 與基礎華語同科跨班2選1

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註				
名稱		學分				名稱		學分數		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	
				節數	學分					節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分	節數	學分
校訂科目	校訂選修	實習科目	28學分 21.21%	門市服務	4									3	2	3	2	□ 協同教學 □ 實習分組教學 與律動同科跨班2選1(此科目為僑生選修，臺生另選律動，以符合專業實習學分比例)		
		特殊需求領域	0學分 0.00%																	
		小計		50	12	7	4	3	12	7	9	7	21	13	18	13				
	校訂必修及選修學分合計			71	12	7	12	8	20	12	16	12	27	17	21	15				
	在校期間應修習學分數				125	32	20	31	21	32	20	31	22	32	22	31	20			
團體活動時間(節數)				18	3		3		3		3		3		3					
彈性學習時間(節數)				3	0		1		0		1		0		1					
每週總上課節數					35		35		35		35		35		35					
基礎訓練				8																
基礎訓練(限僑生)				(12)																
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)			24			4													
	職業技能訓練(二)								4											
	職業技能訓練(三)										4									
	職業技能訓練(四)												4							
	職業技能訓練(五)														4					
	職業技能訓練(六)																4			
應修習總學分數				157(161)		24		25		24		26		26		24				

二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-1-1 商業與管理群資料處理科課程架構表(以科為單位，1科1表)

115學年度入學學生適用(輪調式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38學分	38	28.79%	系統設計
	專業科目		16-20學分	8	6.06%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			58	43.94%	系統設計
校訂	必修	一般科目	66-78學分	11	8.33%	系統設計
		專業科目		4	3.03%	
		實習科目		4	3.03%	
	選修	一般科目		2	1.52%	
		專業科目		4	3.03%	
		實習科目		42	31.82%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	54	80.60%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	46	85.19%	系統設計
	合 計			67	50.76%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	3節		系統設計	
每週總上課節數		35節	35節		系統設計	
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計	
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	157學分		系統設計	
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

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

表6-2-1-2 食品群烘焙科課程架構表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(輪調式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38學分	38	28.79%	系統設計
	專業科目		16-20學分	8	6.06%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			58	43.94%	系統設計
校訂	必修	一般科目	66-78學分	11	8.33%	系統設計
		專業科目		4	3.03%	
		實習科目		10	7.58%	
	選修	一般科目		2	1.52%	
		專業科目		7	5.30%	
		實習科目		32	24.24%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	53	80.30%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	42	79.25%	系統設計
	合 計			66	50.00%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	2節		系統設計	
每週總上課節數		35節	35節		系統設計	
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計	
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	156學分		系統設計	
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

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

表6-2-1-3 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)
115學年度入學學生適用(輪調式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38學分	38	28.79%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	3.03%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			54	40.91%	系統設計
校訂	必修	一般科目	66-78學分	0	0.00%	系統設計
		專業科目		6	4.55%	
		實習科目		15	11.36%	
	選修	一般科目		12	9.09%	
		專業科目		10	7.58%	
		實習科目		28	21.21%	
	專業及實習科目合計		應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	59	83.10%	系統設計
	實習科目合計		應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	43	72.88%	系統設計
	合 計			71	53.79%	系統設計
	六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	3節		系統設計	
每週總上課節數		35節	35節		系統設計	
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計	
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計	
應修習總學分數		156-168學分	157學分		系統設計	
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。					

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

三、職業技能訓練計畫

表6-3-1-1 商業與管理群資料處理科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：115/09/01 ~ 115/11/30)	人數	備註
A班	115/09/01 ~ 115/11/30	43	
	116/03/01 ~ 116/05/31	43	
	116/09/01 ~ 116/11/30	43	
	117/03/01 ~ 117/05/31	43	
	117/09/01 ~ 117/11/30	43	
	118/03/01 ~ 118/04/30	43	
	115/12/01 ~ 116/02/28	43	
B班	116/06/01 ~ 116/08/31	43	
	116/12/01 ~ 117/02/29	43	
	117/06/01 ~ 117/08/31	43	
	117/12/01 ~ 118/02/28	43	
	118/05/01 ~ 118/06/30	43	

表6-3-1-2 食品群烘焙科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：115/09/01 ~ 115/11/30)	人數	備註
A班	115/09/01 ~ 115/11/30	86	
	116/03/01 ~ 116/05/31	86	
	116/09/01 ~ 116/11/30	86	
	117/03/01 ~ 117/05/31	86	
	117/09/01 ~ 117/11/30	86	
	118/03/01 ~ 118/04/30	86	
	115/12/01 ~ 116/02/28	86	
B班	116/06/01 ~ 116/08/31	86	
	116/12/01 ~ 117/02/29	86	
	117/06/01 ~ 117/08/31	86	
	117/12/01 ~ 118/02/28	86	
	118/05/01 ~ 118/06/30	86	

表6-3-1-3 餐旅群餐飲管理科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：115/09/01 ~ 115/11/30)	人數	備註
A班	115/09/01 ~ 115/11/30	43	
	116/03/01 ~ 116/05/31	43	
	116/09/01 ~ 116/11/30	43	
	117/03/01 ~ 117/05/31	43	
	117/09/01 ~ 117/11/30	43	
	118/03/01 ~ 118/04/30	43	
B班	115/12/01 ~ 116/02/28	43	
	116/06/01 ~ 116/08/31	43	
	116/12/01 ~ 117/02/29	43	
	117/06/01 ~ 117/08/31	43	
	117/12/01 ~ 118/02/28	43	
	118/05/01 ~ 118/06/30	43	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表 7-1-1 (輪調式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	12	12	12	12	12	12
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	24	24	24	24	24	24
合計	36	36	36	36	36	36

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

桃園市永平工商彈性學習時間實施規定

107年6月28日課發會通過

110年11月10日課發會修正通過

113年11月19日課發會通過

114年11月19日課發會通過

一、依據

(一)教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、教育部

110.3.15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」

(二)教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B號令發布、教育部

110.06.11臺教授國部字第1100048154B號令發布修正之「高級中等學校

課程規劃及實施要點」

二、目的

發揮學生自發規劃學習內容的精神，藉由多元學習活動、補救教學及增廣教學等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展。

三、實施方式

(一)實施時間：依學校課程總體計畫書規劃時數，全校統一於周一第二節課實施。

(二)實施方式：

1. 教務處於每學期第18週公布下一個學期彈性學習時間實施資訊。內容包含自主學習、充實性學習課程、補強性教學課程、選手培訓計畫、學校特色活動時間規劃。

2. 學生於每學期期末第19週參考教務處公布彈性學習時間實施資訊，上網選修彈性課程；規劃自主學習或選手培訓者，填寫「學生自主學習計畫表」(附表一)

3. 「學生自主學習計畫表」經導師及科主任輔導核章、家長同意簽章後，送教務處審核。

4. 新生於新生始業輔導活動安排彈性學習時間宣導，並由導師輔導新生規劃彈性學習時間。

5. 學生每週彈性學習時間依個別選課結果及自主學習計畫到指定地點實施，並由負責人員點名。

(三)實施地點：由教務處彙整開課資料後，再公告課程教室。

四、實施內容：

(一)學生自主學習：

學生得自主規劃學習內容，依本校「學生自主學習實施規定」辦理。

(二)充實性學習課程：

由各科教學研究會或教師提出規劃多元學習課程提供學生選擇。

(三)補強性教學課程：

由各科教學研究會或教師視學生學習需要規劃補強性教學課程供學生選擇。

(四)選手培訓：

由各單位於開學前提出培訓計畫，計畫內含實施週次、選手名單。經獲選選手之學生始可將彈性學習時間規劃選手培訓。

五、課程規劃與申請

(一)各單位及教師得於學期開始前填「彈性學習時間選修課程規劃表」(附表二)，由教務處彙整公布。

(二)彈性學習時間選修課程以六節為單位規劃，並規劃師資、場地設備及其他選修條件。

(三)辦理特色活動及選手培訓計畫應簽核通過。

六、選課與開課限制

開課人數依課程規劃人數限制，最高47人。選修超過限制人數以電腦亂數抽選決定，並輔導選修其他課程或自主學習。

七、相關附件

附表一「學生自主學習計畫表」

附表二「彈性學習時間選修課程規劃表」

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。

桃園市永平工商學生自主學習實施規範

107年6月28日課發會通過

110年11月10日課發會修正通過

113年11月19日課發會通過

114年11月19日課發會通過

一、依據

(一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、教育部

110.3.15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」

(二) 教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B號令發布、教

育部110.06.11臺教授國部字第1100048154B號令發布修正之「高級中等學校課程規劃及實施要點」

二、目的

發揮學生自發規劃學習內容的精神，藉由多元學習活動、補救教學、增廣教學等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展。

三、實施時間

依學校課程總體計畫書規劃時數，全校統一於每周一第二節課實施。

四、實施方式

1. 學校依人力及場地設備資源，規劃開放各學習場域提供學生自主學習。開放空間公布於彈性學習時間實施資訊供學生規劃參考。

2. 學生於每學期期末第19週參考教務處公布彈性學習時間實施資訊，規劃填寫「學生自主學習計畫表」(附表一)，經導師輔導及家長同意核章後，送教務處審核。新生第一學期不實施自主學習。

3. 學生每週彈性學習時間依個別計畫到指定地點，並由場域負責人點名核章。

4. 學生自主學習進度及成效由導師協助輔導。導師每週查閱學生自主學習進度及出缺勤，並給予指導及建議。

5. 學期末繳回「學生自主學習計畫表」及學習成果報告(附表二)。

五、空間規劃

開放空間名稱 負責單位 自主學習用途 限制與條件

圖書館閱覽區 圖書館 閱讀

圖書館電腦區 圖書館 網路資料查詢

電競教室 實習處 實作學習 選手培訓使用

電腦資訊教室 實習處 實作學習 選手培訓使用

餐飲科實習工場 實習處 實作學習 選手培訓使用

觀光科實習工場 實習處 實作學習 選手培訓使用

汽車科實習工場 實習處 實作學習 選手培訓使用

表藝科實習工場 實習處 實作學習 選手培訓使用

廣設科實習工場 實習處 實作學習 選手培訓使用

幼保科實習工場 實習處 實作學習 選手培訓使用

明德堂 學務處 球類運動、體能訓練 選手培訓使用

六、其他

1. 學生自主學習應於規劃場域內實施計畫學習活動，持「學生自主學習計畫表」向管理人員報到，報到後不得擅自離開，下課離開時請管理人員核章。

2. 未依規定實施自主學習及繳交學習成果報告者，得取消次學期自主學習申請權利。

3. 自主學習應遵照各場域使用規則與限制，並服從各場域負責人員管理，違者得取消場域使用權利。

七、本要點經課程發展委員會通過後實施。

三、彈性學習時間規劃表

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

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			☐ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	社會技巧	1	12	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自主學習	1	12	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	機車檢修DIY	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	民間故事與藝術	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期			☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	初級華文閱讀	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	咖啡世界	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	數學大熱門	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	說說唱唱學中文	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	科學大爆炸	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	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	音樂與表演欣賞	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	數學家的故事	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	實用英語會話	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	影片欣賞籃球比賽	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	汽車品牌認識	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	Excel 商務應用必學的十六堂課	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	聽覺開發	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	快樂學華語	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	何謂評書	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	從電影裡學英語	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	消失的世界遺產	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	拉糖工藝	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年	第二學期			☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
第二學年	第一學期			☐ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
		1	1	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	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		
第二學年	中級華文聽力	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	NBA籃球比賽欣賞	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	數學猜猜猜	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	生活中的物理	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	流行音樂賞析	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	探索台灣離島之美	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	用數學看世界	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	一字千金	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	肢體語言	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	台灣夜市王	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	食安議題	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	AI提升創造力	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

開設 年段	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		
第二學年	PowerPoint 高效實用範例必修16課	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自主學習	1	12	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	韓劇時光	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自行車程式編程	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	中國文學史	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	汽車發展趨勢	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	汽車塗裝	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	英文寫作技巧	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	說說唱唱學中文	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	探訪夜市美食	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	說唱學華語	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	進階實用英文	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	星級美食獵遊取趣	1	6	☒ 資料處理科 ☐ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	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		
第二學年	第二學期										
第三學年	第二學期										
第三學年	第二學期										

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	電影賞析	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	數學大集合	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	說說唱唱學中文	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	肢體律動訓練	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	華語應用	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	認識多益單字	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	葡萄美酒夜光杯	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	生活中的物理	1	6	☒ 資料處理科 ☒ 烘焙科 ☒ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	品德教育		
	英文名稱	Character Education		
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	☒ 資料處理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/2/1/2/1			
學分數	1/1/1/1/1			
開課 年級/學期	第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 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、以民主方式凝聚全校共識，藉由討論、思辨與反省選擇可彰顯學校特色與需求的核心價值，並推動親師生的具體行為準則之實踐。 二、透過各類課程、活動、潛在課程，以及發揮校長道德領導與教師典範等，透過明列具體目標與內涵及成效評估機制，形塑品德校園文化。 三、深化家長與社區對於品德教育的重視程度，增強其對於當代品德核心價值及其行為準則的認識與實踐，進而發揮家庭與社會教育的品德教育功能，並期與學校教育產生相輔相成之效。 四、結合政府、學校與民間團體資源，強化社會品德教育功能，藉以增進社會各界對於當代品德的共識與實踐，並結合重要節日辦理相關主題活動，進而深耕臺灣品德文化。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)看見你的好	關懷行善、賞識感恩、接納包容	6	
(二)品德數來寶	誠實信用、謙虛有禮、賞識感恩	6	
(三)失落的一角	團隊合作、賞識感恩、接納包容	6	
(四)愛護 環境我最行	尊重生命、珍惜資源、愛護自然	6	
(五)神啊！到底有沒有法督	公平正義、自主自律、關懷行善	6	
(六)把愛傳下去—感恩與祝福	分享共好、關懷行善、賞識感恩	6	
(七)博愛讓不讓?愛心紅不讓!	尊重生命、關懷行善、接納包容	6	
(八)項脊軒志	孝親尊長、賞識感恩、建立正向積極的人生觀	6	
(九)兇手不只一個	公平正義、關懷行善、接納包容	6	
(十)尊重他人，勇敢做自己	分享共好、尊重生命、接納包容	6	
(十一)搶救剩食大作戰	珍惜資源、愛護自然、自主自律	6	
(十二)不一樣的天使	團隊合作、接納包容	6	
(十三)該怎麼成就你的人生	品德教育	6	
(十四)薩提爾的親子情緒課	情緒管理	6	

(十五)7個習慣決定未來	主動積極、以終為始、要事第一、雙贏思維、知彼解己、統合綜效、不斷更新	6	
(十六)讓天賦發光	了解世界和自身的天份，擁有充實的人生	6	
合計		96節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	教學評量除紙筆測驗外，配合單元目標，採用討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。
教學資源	教師自編教材、訪問教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、力求簡明扼要，活用所學資料。 二、選材具普遍性、代表性，並兼顧時代需要、社會生活。 三、包含教材編選、教學方法

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	華語文
	英文名稱	Mandarin
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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	10	
學分數	6	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、期透過自然對話的方式，學習日常生活所需之應對詞彙，以奠定華語文的基礎，並為日後學習進階華文作準備。 二、以基本的日常生活需求為取材範圍，著重實用性與功能性，以學習後能用、會用為目標。 三、課文對話、詞彙、語法依學生的學習環境及能力，定量並排序。 四、注重聽、說、讀、寫四技平衡發展，採任務型活動來提升聽說能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)語音與基本問候	學習四聲	12	
(二)生活對話	日常生活中的簡單對話(如購物、點餐等)情境演練	12	
(三)生活會話	日常生活中的簡單對話(如搭乘交通工具、問路)情境演練	12	
(四)基本語法-疑問句	常見句型疑問句等語法結構	12	
(五)基本語法-否定句	常見句型否定句等語法結構	8	
(六)基本語法-時間副詞	常見句型時間副詞等語法結構	8	
(七)聽力理解	簡單對話與故事聽力練習	10	
(八)聽力練習	基本詞彙與句型的聽辨	10	
(九)口語表達	介紹自己及家人、描述日常生活	10	
(十)閱讀理解	閱讀簡單的短文，理解文章大意與細節	10	
(十一)寫作訓練	寫簡單的日記、書信，練習描述人物或事件	8	
(十二)文化介紹與討論	介紹中國的傳統節日與習俗，分析中華文化與學生本國文化的異同	8	
合計		120節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	教學評量除紙筆測驗外，配合單元目標，採用討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。		

教學資源	一、教師手冊:包含教學指引、課本練習解答、作業本解答、聽力文本、其他資源連結等。 二、課文對話、生詞、作業本的錄音檔案。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 一、力求簡明扼要，活用所學資料。 二、選材具普遍性、代表性，並兼顧時代需要、社會生活。 三、包含教材編選、教學方法

表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	安全教育
	英文名稱	Safety Education
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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)為有效提升學生安全意識，降低意外事故傷害，並減輕教師課程設計負擔，爰依學生發生事故傷亡率較高的類型，區分「交通安全、水域安全、防墜安全、防災安全、食藥安全」五大主題，發展各學習階段適齡適性之安全教育課程教材。(二)依學生需求與學校特性，因地制宜選擇參考運用於教學，藉以增強學生安全素養、自救與解決問題之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)安全議題你我他	1. 可控的交通風險因素(個人及交通工具)及不可控(天氣)的探討。2. 自身用路義務及保護他人安全的方案發想。	2	
(二)交通知能大補帖	1. 國內交通事故位置與死傷人數的概況。2. 通行路權的意義及交通標誌、標線及號誌的功能與設置目的。3. 學校周邊交通事故熱點探究與因應之道。4. 科技改善交通問題之做法的發想。	4	
(三)機車駕駛應該會的事	1. 駕駛考照資格的認識及透過模擬考照深入探究無照駕駛的相關問題。2. 機車事故常見原因、用路倫理與群體關係的探究。3. 機車相關交通規則、注意事項，及安全駕駛與防禦駕駛概念的理解。4. 探究臺灣多使用機車的相關原因。5. 機車特性、類型的認識與騎乘機車時的風險，及安全駕駛模擬路線之規劃。	4	
(四)交通安全倡議由我做起	綜合前面課程重點，規劃輕旅路線，並探究旅程中的交通風險，提出因應做法。	2	
(五)機車騎乘安全	1. 機車知識 2. 騎乘安全 3. 日常檢查	6	
(六)水域安全	1. 救溺五步 2. 防溺水招	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)防災安全	1. 地震防災 2. 防颱準備 3. 火災知識 4. 一氧化碳 5. 瓦斯使用安全 6. 爆竹煙火 7. 山水域求生 8. 急救教學	6	
(八)食藥安全	1. 依據個人需求評估藥妝及健康食品的安全成分並合宜選用。 2. 了解藥害救濟制度及食品醫藥安全相關法規，能論述個人促進健康的觀點與立場。 3. 理解藥膳補品與中藥材可能的安全危害，具備安全使用的意識與行動。 4. 瞭解基因改造食品，以安全為考量調整個人消費行動。	4	
(九)防墜安全	1. 分析與覺察墜落原因，此事故傷害之危險因子與情感墜樓的危害影響。 2. 探究職業災害的墜落危機及必要安全衛生設備及措施。 3. 提出因應防墜落事件的自我防治策略。 4. 探究情緒及情感發生身心失調的高風險狀況。 5. 應用有效情緒管理，學習正向思考與處理。 6. 察覺情感失落或情緒失調之自殺、自殘徵兆與線索並及早防禦。	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育		
學習評量 (評量方式)	1. 學生成績評量 2. 筆記作業成績 3. 分組討論報告 4. 學習單		
教學資源	1. 「教育部國民中小學課程與教學資源整合平臺」(https://cirn.moe.edu.tw/Issue/FilePage.aspx?sid25id120mid12700) 2. 教育雲首頁「教育大市集」(https://market.cloud.edu.tw/) 3. 相關圖片、影片與網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 引導學生正確的思想及價值觀。 2. 選擇的教材要具備普遍性、代表性且融入社會生活。 3. 教授課程應因材施教，引導學生能思考、肯發問，促使學生共同研討繼而應用到生活之中。		

表附 2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	品德教育		
	英文名稱	Character Education		
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	☒ 烘焙科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/2/1/2/1			
學分數	1/1/1/1/1			
開課 年級/學期	第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 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、以民主方式凝聚全校共識，藉由討論、思辨與反省選擇可彰顯學校特色與需求的核心價值，並推動親師生的具體行為準則之實踐。 二、透過各類課程、活動、潛在課程，以及發揮校長道德領導與教師典範等，透過明列具體目標與內涵及成效評估機制，形塑品德校園文化。 三、深化家長與社區對於品德教育的重視程度，增強其對於當代品德核心價值及其行為準則的認識與實踐，進而發揮家庭與社會教育的品德教育功能，並期與學校教育產生相輔相成之效。 四、結合政府、學校與民間團體資源，強化社會品德教育功能，藉以增進社會各界對於當代品德的共識與實踐，並結合重要節日辦理相關主題活動，進而深耕臺灣品德文化。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)看見你的好	關懷行善、賞識感恩、接納包容	6	
(二)品德數來寶	誠實信用、謙虛有禮、賞識感恩	6	
(三)失落的一角	團隊合作、賞識感恩、接納包容	6	
(四)愛護 環境我最行	尊重生命、珍惜資源、愛護自然	6	
(五)神啊！到底有沒有法督	公平正義、自主自律、關懷行善	6	
(六)把愛傳下去—感恩與祝福	分享共好、關懷行善、賞識感恩	6	
(七)博愛讓不讓?愛心紅不讓!	尊重生命、關懷行善、接納包容	6	
(八)項脊軒志	孝親尊長、賞識感恩、建立正向積極的人生觀	6	
(九)兇手不只一個	公平正義、關懷行善、接納包容	6	
(十)尊重他人，勇敢做自己	分享共好、尊重生命、接納包容	6	
(十一)搶救剩食大作戰	珍惜資源、愛護自然、自主自律	6	
(十二)不一樣的天使	團隊合作、接納包容	6	
(十三)該怎麼成就你的人生	品德教育	6	
(十四)薩提爾的親子情緒課	情緒管理	6	
(十五)7個習慣決定未來	主動積極、以終為始、要事第一、雙贏思維、知彼解己、統合綜效、不斷更新	6	
(十六)讓天賦發光	了解世界和自身的天份，擁有充實的人生	6	
合計		96節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	教學評量除紙筆測驗外，配合單元目標，採用討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。
教學資源	教師自編教材、訪問教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、力求簡明扼要，活用所學資料。 二、選材具普遍性、代表性，並兼顧時代需要、社會生活。 三、包含教材編選、教學方法

表附2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	華語文
	英文名稱	Mandarin
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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	10	
學分數	6	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、期透過自然對話的方式，學習日常生活所需之應對詞彙，以奠定華語文的基礎，並為日後學習進階華文作準備。 二、以基本的日常生活需求為取材範圍，著重實用性與功能性，以學習後能用、會用為目標。 三、課文對話、詞彙、語法依學生的學習環境及能力，定量並排序。 四、注重聽、說、讀、寫四技平衡發展，採任務型活動來提升聽說能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)語音與基本問候	學習四聲	12	
(二)生活對話	日常生活中的簡單對話(如購物、點餐等)情境演練	12	
(三)生活會話	日常生活中的簡單對話(如搭乘交通工具、問路)情境演練	12	
(四)基本語法-疑問句	常見句型疑問句等語法結構	12	
(五)基本語法-否定句	常見句型否定句等語法結構	8	
(六)基本語法-時間副詞	常見句型時間副詞等語法結構	8	
(七)聽力理解	簡單對話與故事聽力練習	10	
(八)聽力練習	基本詞彙與句型的聽辨	10	
(九)口語表達	介紹自己及家人、描述日常生活	10	
(十)閱讀理解	閱讀簡單的短文，理解文章大意與細節	10	
(十一)寫作訓練	寫簡單的日記、書信，練習描述人物或事件	8	
(十二)文化介紹與討論	介紹中國的傳統節日與習俗，分析中華文化與學生本國文化的異同	8	
合計		120節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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		
學習評量(評量方式)	教學評量除紙筆測驗外，配合單元目標，採用討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。		

教學資源	一、教師手冊:包含教學指引、課本練習解答、作業本解答、聽力文本、其他資源連結等。 二、課文對話、生詞、作業本的錄音檔案。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 一、力求簡明扼要，活用所學資料。 二、選材具普遍性、代表性，並兼顧時代需要、社會生活。 三、包含教材編選、教學方法

表附2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	安全教育		
	英文名稱	Safety Education		
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	☒ 烘焙科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	1/2			
學分數	1/1			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	(一)為有效提升學生安全意識，降低意外事故傷害，並減輕教師課程設計負擔，爰依學生發生事故傷亡率較高的類型，區分「交通安全、水域安全、防墜安全、防災安全、食藥安全」五大主題，發展各學習階段適齡適性之安全教育課程教材。(二)依學生需求與學校特性，因地制宜選擇參考運用於教學，藉以增強學生安全素養、自救與解決問題之能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)安全議題你我他	1. 可控的交通風險因素(個人及交通工具)及不可控(天氣)的探討。 2. 自身用路義務及保護他人安全的方案發想。	2	
(二)交通知能大補帖	1. 國內交通事故位置與死傷人數的概況。 2. 通行路權的意義及交通標誌、標線及號誌的功能與設置目的。 3. 學校周邊交通事故熱點探究與因應之道。 4. 科技改善交通問題之做法的發想。	4	
(三)機車駕駛應該會的事	1. 駕駛考照資格的認識及透過模擬考照深入探究無照駕駛的相關問題。 2. 機車事故常見原因、用路倫理與群體關係的探究。 3. 機車相關交通規則、注意事項，及安全駕駛與防禦駕駛概念的理解。 4. 探究臺灣多使用機車的相關原因。 5. 機車特性、類型的認識與騎乘機車時的風險，及安全駕駛模擬路線之規劃。	4	
(四)交通安全倡議由我做起	綜合前面課程重點，規劃輕旅路線，並探究旅程中的交通風險，提出因應做法。	2	
(五)機車騎乘安全	1. 機車知識 2. 騎乘安全 3. 日常檢查	6	
(六)水域安全	1. 救溺五步 2. 防溺水十招	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)防災安全	1.地震防災 2.防颱準備 3.火災知識 4.一氧化碳 5.瓦斯使用安全 6.爆竹煙火 7.山水域求生 8.急救教學	6	
(八)食藥安全	1. 依據個人需求評估藥妝及健康食品的安全成分並合宜選用。 2. 了解藥害救濟制度及食品醫藥安全相關法規，能論述個人促進健康的觀點與立場。 3. 理解藥膳補品與中藥材可能的安全危害，具備安全使用的意識與行動。 4. 瞭解基因改造食品，以安全為考量調整個人消費行動。	4	
(九)防墜安全	1. 分析與覺察跌墜原因，此事故傷害之危險因子與情感墜樓的危害影響。 2. 探究職業災害的墜落危機及必要安全衛生設備及措施。 3. 提出因應防墜落事件的自我防治策略。 4. 探究情緒及情感發生身心失調的高風險狀況。 5. 應用有效情緒管理，學習正向思考與處理。 6. 察覺情感失落或情緒失調之自殺、自殘徵兆與線索並及早防禦。	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育		
學習評量 (評量方式)	1. 學生成績評量 2. 筆記作業成績 3. 分組討論報告 4. 學習單		
教學資源	1. 「教育部國民中小學課程與教學資源整合平臺」(https://cirn.moe.edu.tw/Issue/FilePage.aspx?sid25idl20midl2700) 2. 教育雲首頁「教育大市集」(https://market.cloud.edu.tw/) 3. 相關圖片、影片與網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 引導學生正確的思想及價值觀。 2. 選擇的教材要具備普遍性、代表性且融入社會生活。 3. 教授課程應因材施教，引導學生能思考、肯發問，促使學生共同研討繼而應用到生活之中。		

表附2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語文-阿美語		
	英文名稱	Indigenous Language		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/1/2/1/2/1			
學分數	1/1/1/1/1/1			
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 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. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文化與族語概說	認識族群與部落故事	6	
(二)族群傳說	族群傳說與樂舞	6	
(三)原住民族歌謠	歌謠教唱學族語	6	
(四)族語用語-字母篇	認識族群語音符號	6	
(五)族語用語-計量詞彙	1. 數字計量 2. 代名詞、指示詞 3. 疑問詞 4. 時間	6	
(六)族語用語-人物稱謂	1. 親屬稱謂 2. 人物身分 3. 身體部位	6	
(七)族語用語-戶外篇	1. 動物昆蟲 2. 植物 3. 山川地理 4. 自然景觀 5. 農耕 6. 建築 7. 狩獵 8. 交通	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)族語用語-生活篇	1. 情緒思維 2. 生活作息 3. 疾病 4. 肢體動作 5. 行動 6. 食物 7. 顏色 8. 聲音	6	
(九)族語第十階	1. 阿美民族 2. 阿美族分布領域 3. 居住環境 4. 生計變遷 5. 觀光發展	6	
(十)族語第十一階	1. 婚姻 2. 親戚 3. 命名 4. 教育	6	
(十一)生活會話	1. 旅遊 2. 戀愛 3. 傳統祭典	6	
(十二)情境族語	1. 訪談用語 2. 商品買賣 3. 物品借還 4. 狩獵活動	6	
(十三)族語短文	1. 訪談用語 2. 商品買賣 3. 物品借還 4. 狩獵活動	6	
(十四)繪本學習-文章閱讀	媽媽捕魚去	6	
(十五)繪本學習-文章填充	愛織布的馬耀	6	
(十六)口說句型篇	看圖識字	6	
(十七)訊息問句	1. 關係 2. 動植物 3. 物品	6	
(十八)是非問句	1. 職業 2. 動作進行 3. 地方	6	
合計		108節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	期中考30%，平時作業30%，期末考40%		
教學資源	九階原住民族語言教材或相關自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 內容以熟悉族語拼音字母與單字為主，輔以生活會話及族語歌謠。 2. 內容以文法為主，輔以生活會話。 3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。		

表附2-1-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	品德教育		
	英文名稱	Character Education		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☒ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/1/2/1/2/1			
學分數	1/1/1/1/1			
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 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、以民主方式凝聚全校共識，藉由討論、思辨與反省選擇可彰顯學校特色與需求的核心價值，並推動親師生的具體行為準則之實踐。 二、透過各類課程、活動、潛在課程，以及發揮校長道德領導與教師典範等，透過明列具體目標與內涵及成效評估機制，形塑品德校園文化。 三、深化家長與社區對於品德教育的重視程度，增強其對於當代品德核心價值及其行為準則的認識與實踐，進而發揮家庭與社會教育的品德教育功能，並期與學校教育產生相輔相成之效。 四、結合政府、學校與民間團體資源，強化社會品德教育功能，藉以增進社會各界對於當代品德的共識與實踐，並結合重要節日辦理相關主題活動，進而深耕臺灣品德文化。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)看見你的好	關懷行善、賞識感恩、接納包容	6	
(二)品德數來寶	誠實信用、謙虛有禮、賞識感恩	6	
(三)失落的一角	團隊合作、賞識感恩、接納包容	6	
(四)愛護 環境我最行	尊重生命、珍惜資源、愛護自然	6	
(五)神啊！到底有沒有法督	公平正義、自主自律、關懷行善	6	
(六)把愛傳下去—感恩與祝福	分享共好、關懷行善、賞識感恩	6	
(七)博愛讓不讓?愛心紅不讓!	尊重生命、關懷行善、接納包容	6	
(八)項脊軒志	孝親尊長、賞識感恩、建立正向積極的人生觀	6	
(九)兇手不只一個	公平正義、關懷行善、接納包容	6	
(十)尊重他人，勇敢做自己	分享共好、尊重生命、接納包容	6	
(十一)搶救剩食大作戰	珍惜資源、愛護自然、自主自律	6	
(十二)不一樣的天使	團隊合作、接納包容	6	
(十三)該怎麼成就你的人生	品格教育	6	
(十四)薩提爾的親子情緒課	情緒管理	6	
(十五)7個習慣決定未來	主動積極、以終為始、要事第一、雙贏思維、知彼解己、統合綜效、不斷更新	6	
(十六)讓天賦發光	了解世界和自身的天份，擁有充實的人生	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十七)從大腦看人生	人生哲學體悟、道德品格培養、文化修養表現、生命價值探索及持續學習堅持	6	
(十八)品格教育廣角鏡	品格的基本價值	4	
(十九)孩子不是壞，只是壓力大	1. 解讀訊號 2. 偵測壓力 3. 減少壓力 4. 自我覺察 5. 做出回應	4	
合計		108節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	教學評量除紙筆測驗外，配合單元目標，採用討論、口頭問答、隨堂測驗、作業或分組報告等方法。		
教學資源	教師自編教材、訪問教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、力求簡明扼要，活用所學資料。 二、選材具普遍性、代表性，並兼顧時代需要、社會生活。 三、包含教材編選、教學方法		

表附2-1-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活華語		
	英文名稱	Everyday 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	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2			
學分數	1			
開課 年級/學期	第一學年第一學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、採用溝通式教學法為原則，希望學生學會使用中文應付生活中各種狀況。 二、使聽、說、讀、寫四種技能可以同時發展。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)生活用語之介紹	1.自我介紹。 2.禮貌詢問。	6	
(二)日常用語	1.日常生活用語。 2.口語表達。	6	
(三)辦事用語	1.銀行、郵局等場所辦事用語。 2.超市等場所生活用語。	6	
(四)租賃用語	1.打電話約時間、在哪裡？ 2.找房子、租房子	6	
合計		24節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	課堂參與、隨堂作業、回家作業。		
教學資源	1.採用民間之教科書。 2.教師自編補充講義。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.方法宜更須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。 2.應兼重教師課堂訓練及學生大量口說練習。 3.加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。		

表附2-1-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	華語文文化		
	英文名稱	Mandarin Chinese language and culture		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2			
學分數	1			
開課 年級/學期	第一學年第一學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	一、介紹中國的傳統節日、歷史人物、風俗習慣等，增強學生的文化認同感。 二、鼓勵學生進行簡短的演講或發表自己的想法，提升口語表達信心。 三、閱讀中學習新詞彙並進行語境理解，增強語言的豐富性與準確性。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)會話練習	1. 您好 2. 我有兩個弟弟 3. 他不是學生	6	
(二)親屬稱謂	1. 我爸爸再電腦公司工作 2. 歡迎你來 3. 你平常喜歡做什麼?	6	
(三)人們打招呼的方式	1. 請問您是哪位? 2. 祝你生日快樂 3. 你星期五有時間嗎? 4. 學中文不難	6	
(四)文化介紹與討論	1. 介紹中國的傳統節日與習俗 2. 分析中華文化與學生本國文化的異同	6	
合計		24節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	課堂參與、隨堂作業、回家作業。		
教學資源	教師自編教材、訪問教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 方法宜更須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。 2. 應兼重教師課堂訓練及學生大量口說練習。 3. 加強語言之實際生活應用，實施生活化教學。		

表附2-1-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎華語
	英文名稱	Mandarin
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、協助僑生建立穩固的華語基礎，提升其語言表達能力、聽說讀寫綜合運用，並加深對中華文化的理解 二、讓學生能夠在日常生活及學習中流暢運用華語，並具備與同學、本國師長及職場長官同事進行有效溝通的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)語音與基本問候	學習四聲	6	
(二)生活會話(一)	日常生活中的簡單對話(如購物、點餐等)情境演練	8	
(三)生活會話(二)	日常生活中的簡單對話(如搭乘交通工具、問路)情境演練	8	
(四)基本語法(一)	疑問句語法結構	4	
(五)基本語法(二)	否定句語法結構	4	
(六)基本語法(三)	時間副詞語法結構	4	
(七)聽力理解	簡單對話與故事聽力練習，基本詞彙與句型的聽辨	12	
(八)口語表達	介紹自己及家人、描述日常生活	10	
(九)閱讀理解	閱讀簡單的短文，理解文章大意與細節	8	
(十)寫作訓練	寫簡單的日記、書信，練習描述人物或事件	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	課堂參與、隨堂作業、回家作業。		
教學資源	教師自編教材、訪問教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、力求簡明扼要，活用所學資料。 二、選材具普遍性、代表性，並兼顧時代需要、社會生活。 三、包含教材編選、教學方法		

表附2-1-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	律動		
	英文名稱	Rhythm		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與問題解決 ☒ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	3/3			
學分數	2/2			
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	一、以體育領域中採用「身體素養」的概念來作為課程目標與評量指標以及視為體育課程的最終目標。 二、本課程將體適能及概念放入學習當中，利用身體律動、走、跑、跳的人體本能加入教材遊戲化、遊戲教材化的元素，並融入性別平等議題、「環境議題」、「能源議題」，讓學生能在真實情境當中不斷的學習；讓學生學習如何與他人互助、討論、協調與傾聽，培養正向且積極的互動與態度。 三、希望藉由創意且多元的律動搭配體適能課程設計，讓學生達到核心素養的具體內涵，將校園環境每個角落當作最棒的教室，以大自然環境隨意取材，讓學生從各個階段都能體驗多樣化的課程並結合體適能及各體育單項的要素，期許學生能快樂成長，對他們的身心靈能產生良好的變化與影響，以培養終身學習的興趣及習慣。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)體適能心動要馬上行動	能隨著節奏做出，走、跑、跳與投擲的身體律動、藉由特定的律動動作，增加身體對應部位的體適能	6	
(二)體適能與氧的距離	能測量自己在運動前後及不同強度時，脈搏心率的變化以檢視個人體適能(心肺適能)	6	
(三)力與美展現	能透過球類跑跳動作等活動，覺察腿部的力量與任務的完成度以檢視個人體適能(肌力、肌耐力與柔軟度)	6	
(四)與繩同行	能透過跳繩遊戲競爭比賽，能覺察與他人之間的運動技能及執行策略的差異	6	
(五)配色連線	能願意參與活動遊戲設計，予配對的夥伴互相進行體能挑戰	6	
(六)接力大賽	能與同儕相互配合、溝通與分享以完成目標，培養相互合作與他人和諧互動素養	6	
(七)力拔山河	能夠與團隊溝通協調並實行比賽所擬定的策略，參與活動進行並同儕合作	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)球類大亂鬥	體認不同的球類運動方式對心率的影響、發展移動性的身體律動能力、循環站闖關活動	6	
(九)校園馬拉松	藉由設置校園各點為路線讓學生發現學校之美並養成愛護校園不隨地丟垃圾之公民道德意識	6	
(十)眼見為憑	能在活動中快速判斷相對應的顏色或號碼及將其移動正確判斷	6	
(十一)生命延續	透過身體活動，探索運動潛能與表現正確的身體活動	6	
(十二)運動愛地球	藉由活動設計讓學生能學會減少污染空氣的排放或情境中學會問題的解決，以落實在日後的生活當中	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 自評 3. 課堂表現		
教學資源	教師自編教材、訪問教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學宜多觀察學生，以了解學生個別學習狀況 二、分組教學時採隨機分組，以避免落單的情況發生 三、依學生的能力適時的調整教學內容強度，提高學生學習意願		

表附2-1-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	安全教育		
	英文名稱	Safety Education		
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☒ 選修		
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域			
	☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進	☒ A2.系統思考與問題解決	☒ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達	☒ B2.科技資訊與媒體素養	☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識	☒ C2.人際關係與團隊合作	☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲管理科			
辦理方式	輪調式			
授課節數	2/1			
學分數	1/1			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	(一)為有效提升學生安全意識，降低意外事故傷害，並減輕教師課程設計負擔，爰依學生發生事故傷亡率較高的類型，區分「交通安全、水域安全、防墜安全、防災安全、食藥安全」五大主題，發展各學習階段適齡適性之安全教育課程教材。(二)依學生需求與學校特性，因地制宜選擇參考運用於教學，藉以增強學生安全素養、自救與解決問題之能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)安全議題你我他	1. 可控的交通風險因素(個人及交通工具)及不可控(天氣)的探討。 2. 自身用路義務及保護他人安全的方案發想。	2	
(二)交通知能大補帖	1. 國內交通事故位置與死傷人數的概況。 2. 通行路權的意義及交通標誌、標線及號誌的功能與設置目的。 3. 學校周邊交通事故熱點探究與因應之道。 4. 科技改善交通問題之做法的發想。	4	
(三)機車駕駛應該會的事	1. 駕駛考照資格的認識及透過模擬考照深入探究無照駕駛的相關問題。 2. 機車事故常見原因、用路倫理與群體關係的探究。 3. 機車相關交通規則、注意事項，及安全駕駛與防禦駕駛概念的理解。 4. 探究臺灣多使用機車的相關原因。 5. 機車特性、類型的認識與騎乘機車時的風險，及安全駕駛模擬路線之規劃。	4	
(四)交通安全倡議由我做起	綜合前面課程重點，規劃輕旅路線，並探究旅程中的交通風險，提出因應做法。	2	
(五)機車騎乘安全	1. 機車知識 2. 騎乘安全 3. 日常檢查	6	
(六)水域安全	1. 救溺五步 2. 防溺水十招	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)防災安全	1.地震防災 2.防颱準備 3.火災知識 4.一氧化碳 5.瓦斯使用安全 6.爆竹煙火 7.山水域求生 8.急救教學	6	
(八)食藥安全	1. 依據個人需求評估藥妝及健康食品的安全成分並合宜選用。 2. 了解藥害救濟制度及食品醫藥安全相關法規，能論述個人促進健康的觀點與立場。 3. 理解藥膳補品與中藥材可能的安全危害，具備安全使用的意識與行動。 4. 瞭解基因改造食品，以安全為考量調整個人消費行動。	4	
(九)防墜安全	1. 分析與覺察跌墜原因，此事故傷害之危險因子與情感墜樓的危害影響。 2. 探究職業災害的墜落危機及必要安全衛生設備及措施。 3. 提出因應防墜落事件的自我防治策略。 4. 探究情緒及情感發生身心失調的高風險狀況。 5. 應用有效情緒管理，學習正向思考與處理。 6. 察覺情感失落或情緒失調之自殺、自殘徵兆與線索並及早防禦。	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育		
學習評量 (評量方式)	1. 學生成績評量 2. 筆記作業成績 3. 分組討論報告 4. 學習單		
教學資源	1. 「教育部國民中小學課程與教學資源整合平臺」(https://cirn.moe.edu.tw/Issue/FilePage.aspx?sid25idl20midl2700) 2. 教育雲首頁「教育大市集」(https://market.cloud.edu.tw/) 3. 相關圖片、影片與網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 引導學生正確的思想及價值觀。 2. 選擇的教材要具備普遍性、代表性且融入社會生活。 3. 教授課程應因材施教，引導學生能思考、肯發問，促使學生共同研討繼而應用到生活之中。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	動畫設計
	英文名稱	Computer Animation 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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解電腦動畫的製作原理。 2. 認識電腦動畫之應用與發展 3. 具備動畫軟體操作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)停格動畫拍攝	1. 動畫基礎原理 2. 油土動畫 3. 彈跳球實拍	6	
(二)動畫基礎原理-角色設計	1. 角色設計 2. 故事設計 3. 創意發想方法	6	
(三)動畫基礎原理-故事設計	1. 故事設計 2. 範例分析	9	
(四)角色模型製作-肢體骨架	1. 模型製作工具與材料介紹 2. 角色模型製作-肢體骨架	9	
(五)角色模型製作-形體捏塑	1. 角色模型製作 2. 身體與表情系統的製作	9	
(六)角色模型製作	1. 角色模型製作 2. 服裝與上色技巧	9	
(七)分鏡腳本	1. 分鏡腳本製作 2. 範例分析	6	
(八)動態腳本	動畫電影解構	6	
(九)動畫拍攝	偶動畫拍攝	6	
(十)影片拍	攝影棚架設	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 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		

學習評量 (評量方式)	1. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 2. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 3. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 5. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。
教學資源	1. 除個人電腦外、亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置，及3D印表機、數位相機、數位攝影機等設備。 2. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體，雲端應用軟體或行動裝置App 等做為教學資源。 3. 相關教學參考文字、圖片、音訊、視訊、模型作品、多媒體設計專題和資料等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。 4. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充份利用教材、教具及其他教學資源。 5. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜選用與學生生活應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作。 2. 教材編選應顧及學生的需要並配合科技發展，引發學生學習興趣，增進學生理解能力，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，並能顧及學生學習經驗與課程銜接。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體雲端應用軟體等進行教學講解與操作。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組得依主管機關規定。 2. 教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎， 激發其學習動機，須加強學生實地演練，主要增進學生技能操作之能力，培養學生系統思考與解決問題之能力。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 4. 在教學中，鼓勵學生製作與設計作品，可給學生機會，以培養學生規畫及執行能力， 並融入媒體素養及道德實踐的內容，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位科技概論
	英文名稱	Introduction to Digital Technology
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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)說明數位科技之系統平台及常用軟體的概念與應用。 (二)養成正確使用數位科技的觀念、態度及工作習慣。 (三)描述通訊網路的原理、網路服務的相關應用及電子商務的基本概念。 (四)舉例防護個人資料的方法，並描述數位科技的重要社會議題。 (五)養成分析、思辨、批判有關數位科技與人類社會的相關能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)數位科技概念	1. 資料與資訊 2. 資料數位化之原理與方法 3. 數位資料的表示方法 4. 數位科技的演進	9	第一學期
(二)系統平台	1. 系統平台的組成架構 2. 系統平台的基本運作原理 3. 系統平台之內部運作原理 4. 系統平台之未來發展趨勢	9	
(三)軟體應用	1. 軟體簡介 2. 行動裝置軟體簡介 3. 智慧財產權與軟體授權	9	
(四)通訊網路原理	1. 電腦通訊簡介 2. 電腦網路的組成與架構 3. 網路標準與通訊協定 4. IP 位址與網域名稱	9	
(五)網路服務與應用	1. 網路服務的介紹 2. 網路科技的應用 3. 物聯網	9	第二學期
(六)電子商務概念	1. 電子商務基本概念 2. 電子商務的架構與經營模式	9	
(七)電子商務發展	1. 電子商務安全機制 2. 電子商務的發展	9	
(八)數位科技與人類社會	1. 個人資料防護與網路內容防護 2. 數位科技的重要社會議題 3. 數位科技與現代生活	9	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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
學習評量 (評量方式)	1. 學生的評量，應以多元的方式考核學生關於數位科技運用在日常生活的認識與思考能力，作為平時成績的參考依據。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。 6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習快速的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1. 教學設備需符合「電腦教室」設備基準。 2. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3. 相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。 4. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App 等做為教學資源。 5. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6. 教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教導學生尊重智慧財產權，除使用學校授權軟體教學外，亦可選用自由軟體、免費軟體或雲端應用軟體，可讓學生容易取得軟體，同時瞭解軟體授權的觀念。 2. 教學實習與商業應用屬不同領域，而各種應用軟體改版迅速，教學無法完全滿足業界需求，故應強調軟體功能的一致性觀念，才能適用於各種不同版本的軟體。 3. 鼓勵學生多觀察日常生活中的數位科技並思考多元的創意應用。

表附 2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品概論
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢 2. 了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程 3. 熟練烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧 4. 具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣 5. 具備烘培美感素養	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源及分類 3. 烘焙食品的發展趨勢	6	
(二)烘焙設備與器具的認識	1. 烘焙設備的認識 2. 烘焙器具的認識 3. 烘焙設備器具的使用與維護	6	
(三)烘焙常見材料的認識	1. 常用之烘焙麵粉類 2. 常用之烘焙油脂類 3. 常用之烘焙糖類	6	
(四)烘焙液體材料的認識	1. 常用之烘焙蛋類 2. 常用之烘焙乳製品 3. 酵母及化學膨脹劑	6	
(五)烘焙材料的認識	1. 乳化劑及鹽 2. 巧克力與可可粉 3. 水果類、堅果類及其他 4. 烘焙常用酒類	6	
(六)烘焙的計算	1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 烘焙配方計算	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		

學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。
教學資源	1. 善用烘焙實習教室等之教學設備。 2. 各種教學媒體(投影片、光碟片及錄影帶影片)。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明。 2. 教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。 (二)教學方法 1. 教學內容採示範、講述法及實作法進行教學。 2. 教學過程加入實務範例補充說明。 3. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果。

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全與衛生
	英文名稱	Food sanitation and Safety
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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	瞭解食品安全的重要性，認識常見的食品汙染源、對於食品的腐敗、酸敗、含毒有害物質、病原微生物之污染、異物之混入等做適當之措施。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品衛生定義	確保食品的安全性、完全性、健全	3	
(二)食品安全問題(一)	汙染源、病原菌、營養危害、環境汙染	3	
(三)食品安全問題(二)	天然毒性、農藥殘留、抗生素殘留、黴菌毒素	4	
(四)食品腐敗	風味、味道、色澤	4	
(五)食物中毒	沙門桿菌、葡萄球菌、腸炎弧菌	4	
(六)食品衛生定義	確保食品的安全性、完全性、健全性	4	
(七)食品安全問題(一)	汙染源、病原菌、營養危害、環境汙染	4	
(八)食品安全問題(二)	天然毒性、農藥殘留、抗生素殘留、黴菌毒素	4	
(九)食物保存	濕度、溫度、空間	3	
(十)食物安全	HACCP重要危害分析管制點	3	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	認知部分-紙筆測驗評量		
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集餐飲事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。		

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品添加物
	英文名稱	Food Additives
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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
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、內容： 本課程旨在講授各種食品中常用到的食品添加物，其物化性質，作用原理，安全性及世界各國的管理法規等。所使用之添加物包括：(1)延緩食品腐敗變質，以增加保存性的抗氧化劑、防腐劑、乳化劑及安定劑等，(2)增加食品色澤、香味、口感及營養價值的著色劑、香味劑、甜味劑、增稠劑、磷酸鹽類及營養添加劑等，(3)食品加工過程中必須使用者：酵素及助濾劑等。 二、教科書：國內外食品添加物之相關教科書與文獻資料等。 三、成績評量方式：期中考與期末考平均計算。 四、預修課程：食品化學與食品微生物學。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品添加物概況	食品添加物介紹	2	
(二)食品添加定義	食品的製造物質	2	
(三)食品添加物之意涵	危害風險	2	
(四)檢測方法	目測、實測	2	
(五)法定使用範圍與限量	法規規範食品添加物	4	
(六)食品添加物介紹1	防腐劑、殺菌劑、抗氧化劑、漂白劑、保色劑、膨脹劑	4	
(七)食品添加物介紹2	品質改良劑、營養添加劑、著色劑、香料、調味劑	4	
(八)食品添加物介紹3	黏稠劑、結著劑、食品工業用化學藥品、載體、乳化劑、其他添加物	2	
(九)食品添加物之使用	食品添加物之使用案例	2	
合計		24節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育		
學習評量 (評量方式)	1. 口頭報告、問答 2、書面報告 3、作品 4、學習單 5、分組競賽 6、學習態度.		
教學資源	教材、案例、影視、圖片、課件		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一) 教材1. 注意教師講述技巧 2. 配合其他教學方式，建立雙向溝通管道 3. 適時使用教學媒體 4. 要

求學生作筆記 5. 揭示綱要，綜述要點，詳述內容

(二) 1. 講述式 2. 互動問答法 3. 分組討論報告

表附2-2-06 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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/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 三、瞭解各類食物製備時將發生的變化 四、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物學概論	1. 食物定義、食物分類 2. 六大類食物特性、功能	6	
(二)營養學	1. 六大類營養素介紹、特性、來源 2. 各類食物的每日需要量	6	
(三)食品加工學	1. 各類食品的加工過程 2. 各類食物的選購技巧	6	
(四)食物製備	1. 食品衛生安全 2. 飲食指南及膳食計畫	6	
(五)肉類食物製備	1. 肉之各部位特徵及用途、烹調與保存	6	
(六)蔬果類食物製備	1. 蔬果之分類、組織結構、營養價值、蔬果色香味質地 2. 製備應注意事項	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 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		
學習評量(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. 圖書館應具備充足之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、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 蒐集相關餐旅事業之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔導教材。 (二)教學方法 1. 教師於施教時加入實務範例補充說明,提高學生學習興趣,可以投影片。 2. 光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學,增進學習效果。		

表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學
	英文名稱	Purchasing Studies
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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
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)	1. 了解餐飲採購的意義與重要性 2. 了解餐飲採購管理的過程 3. 熟悉各種餐飲採購的方法 4. 能養成良好餐飲採購的道德與智能 5. 了解餐飲採購的後續作業驗收、庫房管理與撥發作業	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲採購的範疇	1-1餐飲採購的意義 1-2餐飲採購的重要性 1-3餐飲採購的目標與特性 1-4餐飲採購的工作內容	2	
(二)餐飲採購人員的基本素養	2-1何謂餐飲採購人員 2-2餐飲採購人員的基本條件 2-3餐飲採購人員應具備的知能 2-4餐飲採購人員的職業道德	2	
(三)餐飲採購部門的組織分工	3-1餐飲採購部門的職責 3-2餐飲採購部門的組織系統 3-3餐飲採購部門與跨部門的關係	2	
(四)採購方法與原則	4-1餐飲採購方法 4-2餐飲採購原則 4-3良好供應商條件與來源 4-4餐飲採購成本	2	
(五)庫存管理	5-1盤存與訂貨 5-2進貨與驗收 5-3發貨工作	2	
(六)餐飲採購流程	6-1餐飲採購流程 6-2餐飲採購規格表	2	
(七)餐飲採購合約	7-1採購合約的意義與要件 7-2合約的種類 7-3採購合約的訂定與變更 7-4採購合約的簽訂與注意事項	2	
(八)餐飲食材的採購I	8-1乾貨的採購與儲存 8-2加工食品的採購與儲存 8-3蔬果的採購與儲存	2	
(九)餐飲食材的採購II	9-1肉品的採購與儲存 9-2海鮮的採購與儲存 9-3奶蛋類食材的採購與儲存	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)餐飲食材的採購III	10-1有機食材的採購與儲存 10-2調味料的採購與儲存 10-3辛香料的採購與儲存	4	
合計		24節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用紙筆測驗, 確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用口頭問答、小組報告, 作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告, 作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生, 予以補救教學及作業		
教學資源	1. 可利用學校圖書館, 蒐集相關採購學知識 2. 利用校園建置的網路, 作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動, 讓學生實際體驗採購流程		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 依教學單元及各單元目標編寫, 並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主, 不偏向高深理論探討 3. 教科書挑選以採購流程、採購合約及各類食材採購要點為主 4. 教學方法: (1) 以投影片、光碟片等多媒體資源, 輔助教學, 增進學習效果 (2) 教師依教學目標採用講述、啟發、問題引導、分組討論等教學方法		

表附2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	伴手禮盒研究
	英文名稱	Souvenir 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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	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)	能認識本國文化與異國文化的特色，學習伴手禮盒製作 能認識在地伴手禮與其背後的文化與設計意涵	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)伴手禮盒包裝介紹	常見伴手禮包裝	4	
(二)伴手禮盒種類	伴手禮盒種類材質介紹	4	
(三)伴手禮用途	伴手禮功用	4	
(四)各式手工禮盒	各地區手工禮盒介紹	4	
(五)商品設計與包裝	商店形象與商品屬性	4	
(六)伴手禮包裝設計1	區域伴手禮禮盒設計	4	
(七)伴手禮包裝設計2	節慶伴手禮禮盒設計	4	
(八)伴手禮包裝設計3	創意造型及圖形設計	4	
(九)伴手禮包裝設計4	創意禮盒的色彩設計	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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		
學習評量 (評量方式)	1. 每次實習後驗收學習成果之方式，確認學生學習之效果為目標。 2. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進之參考。 3. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及注意事項並可貼上實習操作照片。		
教學資源	1. 可選用坊間出版之相關教科書或自編教材、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與餅乾製作有關之機關研習、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 一、教學方法：(一)運用分組實作方式，製作在地伴手禮。(二)依學生差異，適時調整課程內容。(三)教師必預示範學生應學會之在地代表性特產。 二、教學資源：專業科目之教科書、相關之雜誌與期刊、網路資源。 三、教學相關配合事項：要求學生做筆記，作為部分之平時成績。		

表附 2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	英文名稱	Menu Design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課 年級/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. 瞭解菜單設計之基本概念 2. 瞭解菜單設計之原則 3. 瞭解肉類、海鮮及四季之季節性食材、蔬果 4. 瞭解基本烹調之運用及技巧 5. 熟悉成本控制與廚房管理能力 6. 瞭解廚房及餐廳設備之運用 7. 提升學生職業道德養成，提倡綠色環保廚房之概念 8. 提升學生養成珍惜食材，節約用料觀念之養成	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)菜單的意義	1. 菜單的起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	4	
(二)菜單的種類和內容	1. 菜單的分類 2. 循環菜單 3. 菜單的內容 4. 菜單的結構 5. 飲料單	4	
(三)菜單的功能與設計原則	1. 市場調查的重要性 2. 菜單規劃的步驟 3. 菜單規劃常見問題 4. 菜單的編排與設計	4	
(四)菜單的訂價及其策略	1. 餐廳成本計算 2. 簡易損益平衡 3. 菜單定價 4. 成本控制的方法與策略	6	
(五)菜單製作實習	1. 小組成立 2. 主題選定 3. 小組分工 4. 資料彙整 5. 菜單呈現	6	
合計		24節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☒ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	1.學期中段考採用紙筆測驗，確認學生的學習狀況 2.課堂中採用口頭問答、小組報告，作為平時評量方法 3.每位學生需製作個人特色菜單，作為學習過程成績評量 4.針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業
教學資源	1.可利用學校圖書館，蒐集相關菜單設計知識 2.利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3.主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2.教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3.教科書挑選以食物營養、各類食物性質及安全性為主" 4.以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 5.教師依教學目標採用講述、啟發、問題引導、分組討論等教學方法"

表附2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Catering management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解餐飲管理的意義及目的、方法 二、了解餐飲組織之意義 三、了解人事管理的相關重點 四、了解物料管理之餐飲產品研發五、了解服務心理學之相關內容六、了解文書、檔案管理的重要性 七、了解廚房標準化作業流程 八、了解食材成本控制與分析之重要性 九、了解現在餐飲管理之發展趨勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲管理概論	1. 餐飲管理之意義及目的2. 餐飲管理之方法3. 餐飲管理的特點	4	
(二)餐飲組織	"1. 餐飲組織的定義與基本原則2. 餐飲各部分內職責3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係5. 工作分析與工作設計"	4	
(三)人事管理	1. 事管理的概念2. 人員的遴選與任用3. 經理人應了解員工的心理特點4. 員工心理的挫折與激勵5. 員工職前訓練與在職進修	4	
(四)物料管理	1. 採購作業管理2. 驗收作業管理3. 庫存作業管理4. 發放作業管理	4	
(五)服務心理學	1. 消費者的需求2. 服務的意義與特質3. 溝通的藝術4. 顧客抱怨心理分析及處理5. 壓力管理	4	
(六)事務管理	1. 文書管理2. 檔案管理3. 時間管理	4	
(七)廚房的維護與管理	1. 廚房組織與工作分配2. 廚房標準化作業流程3. 餐飲之維護與管理4. 廚房的衛生與安全	4	
(八)食材成本與控制	1. 食材成本控制的意義2. 食材成本的分類3. 食材成本計算方法4. 餐飲成本分析研究	4	
(九)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度2. 電腦化的業務管理3. 現代餐飲市場行銷4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	4	
合計		36節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	1. 口頭報告、問答 2. 書面報告 3. 作品 4. 學習單 5. 分組競賽 6. 學習態度
教學資源	教材、案例、影視、圖片、課件
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注意教師講述技巧 2. 配合其他教學方式，建立雙向溝通管道 3. 適時使用教學媒體 4. 要求學生作筆記 5. 揭示綱要、綜述要點、詳述內容 6. 教學方法：(1)講述式(2)互動問答法(3)分組討論報告

表附2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	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	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品衛生安全之基本觀念。 二、了解餐飲組織的運作。 三、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 四、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 五、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲安全概論	1. 餐飲安全衛生的定義與範圍 2. 餐飲衛生安全的重要性 3. 餐飲衛生安全的相關法規	4	
(二)基礎微生物	1. 微生物發展史 2. 細菌 3. 真菌 4. 病菌 5. 寄生蟲	6	
(三)食物中毒	1. 食物中毒之定義及分類 2. 食物中毒的原因 3. 食物中毒的預防 4. 細菌性食物中毒 5. 天然毒素食物中毒 6. 化學性食物中毒 7. 黴菌毒素食物中毒 8. 類過敏性食物中毒	6	
(四)餐飲從業人員衛生管理	1. 餐飲從業人員健康管理 2. 餐飲從業人員衛生管理 3. 餐飲從業人員衛生教育	4	
(五)清潔、消毒與殺菌	1. 清潔的定義與要素 2. 消毒與殺菌的定義與要素 3. 清潔、消毒暨中餐烹調檢定衛生須知	4	
(六)餐具的清洗管理	1. 餐具的清洗程序與方法 2. 餐具清洗的檢疫檢驗法	4	
(七)餐廳、廚房衛生管理	1. 餐飲環境衛生管理 2. 餐飲設備衛生管理 3. 餐飲場所隔離 4. 廢棄物管理 5. 病蟲害管理	4	
(八)HACCP安全管制系統與應用	1. HACCP起源與基本觀念 2. HACCP七項原則 3. 發展HACCP應有的認知與實施步驟 4. HACCP系統於餐飲業應用	4	
合計		36節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	1. 口頭報告、問答 2. 書面報告 3. 作品 4. 學習單 5. 分組競賽 6. 學習態度
教學資源	教材、案例、影視、圖片、課件
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注意教師講述技巧 2. 配合其他教學方式，建立雙向溝通管道 3. 適時使用教學媒體 4. 要求學生作筆記 5. 揭示綱要、綜述要點、詳述內容 6. 教學方法：(1)講述式(2)互動問答法(3)分組討論報告

表附2-2-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解禮儀的重要性及其基本知能。 2. 探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。 3. 建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 禮儀的重要性2. 禮儀的起源與演變3. 時代改變，禮儀也跟著變	2	
(二)禮儀綜論	1. 禮儀的原則2. 國際禮儀的基本原則3. 國際禮儀的重要性	2	
(三)餐飲禮儀－宴會通則	1. 如何扮演稱職的主人2. 如何成為受歡迎的客人3. 座次安排4. 中餐原則	4	
(四)餐飲禮儀－中餐禮儀	1. 中餐禮儀的原則2. 中餐禮儀的注意事項	2	
(五)餐飲禮儀－西餐禮儀	1. 服務特色2. 餐桌擺飾3. 餐具語言4. 器皿應用5. 上菜順序與菜餚吃法6. 英式下午茶禮儀7. 酒的禮儀	6	
(六)餐飲禮儀－日本料理	日北料理的種類與使用方式	2	
(七)穿著禮儀－女性篇	1. 學生時代的穿著原則2. 上班穿著打扮	2	
(八)穿著禮儀－男性篇	1. 男士休閒服2. 男士正式服裝3. 特殊場合的禮服4. 男性上班族儀容打扮	2	
(九)拜訪與接待	1. 拜訪禮儀2. 接待禮儀	2	
(十)商務飯店與渡假旅館	1. 飯店、旅館禮儀2. 寄宿及民宿禮儀3. 度假小木屋禮儀4. 青年旅館之禮儀	2	
(十一)交通禮儀	1. 乘車的禮儀2. 簡易渡輪3. 搭機禮儀	2	
(十二)社交禮儀	1. 自我介紹2. 為他人介紹3. 握手4. 名片	2	
(十三)饋贈禮儀	1. 送禮的態度2. 婚喪喜慶送禮禮節3. 商務送禮4. 收禮5. 送禮與接受禮物的細節6. 各國送禮禁忌	2	
(十四)書信、卡片、電話禮儀	1. 書信禮儀2. 卡片禮儀3. 電話禮儀	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十五)辦公室禮儀	1.履歷表與自傳.2面試禮儀3.會議禮儀	2	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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		
學習評量 (評量方式)	1.教學須作客觀評量，配合授課進度，妥善運用總結性評量、診斷性評量及形成性評量，以進行單元評量及綜合評量。也可輔導學生進行自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並藉此鼓勵生，讓學生達成學習目標。2.教師可按單元內容和性質不同，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現，進行觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等評量。3.教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知、技能、情意等方面，以利學生健全發展。4.學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。5.對於未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	1.國際禮儀手冊2.學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材內容及次序安排，應參照商業概論教學大綱之內涵，並符合教學目標。 2.教材編選應顧及學生程度需求。		

表附2-2-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文與會話
	英文名稱	Hospitality English Conversation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1/2/1	
學分數	1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解觀光餐旅基本英語會話知識，並能運用於日常生活與觀光餐旅職場中。 2. 了解觀光餐旅英語會話技能，主動探索新知，並解決實務問題。 3. 運用觀光餐旅英語會話技巧，提升自我學習、繼續成長或進修的動機。 4. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。 5. 具備餐旅職場危機處理基本知能，以因應危機事件。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)問候用語	1. 見面問候語 2. 寒暄與道別 3. 自我介紹	2	
(二)方向與位置	1. 設施位置及地點 2. 地區方向及地點	2	
(三)訂房服務	1. 旅館客房設施說明 2. 訂房作業用語	2	
(四)櫃檯服務	1. 遷入及遷出手續 2. 代寄郵件 3. 寄放與保管物品	4	
(五)服務中心	1. 行李服務 2. 停車與叫車服務 3. 票務及旅遊服務 4. 商務中心	4	
(六)房務服務	1. 客房清潔與整理 2. 補充客房備品 3. 失物招領 4. 洗衣服務	4	
(七)電梯服務	1. 客人招呼 2. 樓層說明 3. 抵達說明與道別	4	
(八)話務服務	1. 電話禮貌 2. 電話號碼的說明 3. 轉接及留話給客人 4. 國際電話使用說明 5. 晨喚服務	4	
(九)食材與烹調法	1. 基本食材認識 2. 基本烹調方法	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)客房餐飲服務	1. 客房餐飲服務菜單 2. 費用說明 3. 客房訂餐與服務	4	
(十一)吧檯酒水服務	1. 飲料基本詞彙 2. 吧檯服務用語	4	
(十二)迎賓接待	1. 迎賓帶位 2. 客滿及等候之客人的招呼 3. 席次安排	4	
(十三)點餐服務	1. 菜單內容 2. 遞送菜單與點餐 3. 送餐服務	4	
(十四)餐中服務	1. 調整餐具 2. 補充酒水 3. 收拾殘盤與清理桌面	4	
(十五)結帳作業	1. 帳單內容說明 2. 付款方式 3. 找零與收據 4. 兌換外幣 5. 住房退房結帳	4	
(十六)送客服務	1. 旅宿業送客用語 2. 餐飲業送客用語	4	
(十七)遊程服務	1. 領團接待 2. 行程安全說明 3. 旅遊景點 4. 伴手禮 5. 夜市與臺灣小吃	4	
(十八)航班預訂及確認	1. 機位預訂 2. 班機確認、取消或更改	2	
(十九)通關手續	1. 登機手續 2. 行李託運與提領 3. 安檢、證照查驗、檢疫與海關 4. 行李破損與遺失 5. 接送機服務	4	
(二十)客艙服務	1. 艙內服務 2. 艙內廣播 3. 艙內商品販售 4. 緊急逃生說明	4	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育		

學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生口語熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。
教學資源	1. 善用視聽教室等之教學設備。 2. 補充課外英語廣播教材。 3. 各種教學媒體（投影片、光碟片及錄影帶影片）。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關餐旅英語能力之檢定。 3. 教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習。 4. 上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容，啟發學生學習興趣。

表附2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Principle of Food Science
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/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. 了解食物學的基本知識 2. 了解各類食物的特性及營養價值 3. 了解各類食物製備時將發生的變化 4. 應用所學之基本知識於餐飲工作與實際生活中	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)談食物學的概念	1-1食物學的範圍 1-2食物學與餐飲的關係 1-3食物學與餐飲的關係	2	
(二)談食物的主要成分：營養素	2-1營養素概論 2-2蛋白質 2-3醣類 2-4脂肪 2-5維生素 2-6礦物質 2-7水	6	
(三)談食物的特殊成分	3-1酵素 3-2色素 3-3主要呈味成分	4	
(四)談食物的分類I	4-1食物的分類 4-2全穀根莖類 4-3肉類-家畜與家禽	4	
(五)談食物的分類II	5-1水產類 5-2蛋類 5-3豆類食品 5-4乳類 5-5蔬菜類 5-6水果類 5-7油脂類	4	
(六)談其他食品類	6-1嗜好品 6-2加工食品	4	
(七)談食物的選購與貯存	7-1生鮮食物之鑑別與選購 7-2加工食品的選購 7-3食品貯藏之重要性與方法	4	
(八)談餐飲之安全性	8-1食物中毒 8-2食物中毒的類型 8-3食物中毒的預防處理 8-4食品包裝容器及清潔的安全性	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)談飲食指南及膳食計畫	9-1認識膳食營養素參考攝取量 9-2國人飲食指南 9-3食物代換表 9-4一般飲食設計	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1.學期中段考採用紙筆測驗，確認學生的學習狀況 2.課堂中採用口頭問答、小組報告，作為平時評量方法 3.每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4.針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業		
教學資源	1.可利用學校圖書館，蒐集相關食物學知識 2.利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3.主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2.教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3.教科書挑選以食物營養、各類食物性質及安全性為主 4.教學方法： (1)以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 (2)教師依教學目標採用講述、啟發、問題引導、分組討論等教學方法		

表附2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅日文與會話
	英文名稱	Hospitality Japanese Conversation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一) 培養學生具餐旅職場所需的基礎日語會話能力。 (二) 啟發學生自我學習，繼續進修的動機。 (三) 扮演練習及情境模擬，活化課程內容，啟發學生學習興趣 (四) 鼓勵學生參加相關日語能力之檢定。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 櫃台應對	1. 來訪客人的接待 2. 寄放與保管物品 3. 住宿手續的登記 4. 晨喚服務 5. 洗衣服務 6. 停車與叫車服務 7. 介紹飯店設施 8. 介紹客房及餐廳的價位 9. 退房與結帳 10. 館內廣播	6	
(二) 電話的應對	1. 接電話用語及禮儀 2. 電話訂房的應對 3. 國際電話的使用說明 4. 轉接給客人或客房 5. 留話給客人	6	
(三) 餐服應對	1. 送菜單與幫客人點餐 2. 處理客人的請託 3. 推薦與介紹菜單 4. 送茶水 5. 上菜 6. 會計與結帳	6	
(四) 抱怨的處理	1. 客滿時 2. 出菜慢時 3. 出錯菜時 4. 設備不佳時	6	
(五) 風景名勝簡介	1. 北部地區 2. 中南部地區 3. 東部地區 4. 飯店周邊地點的介紹 5. 交通指引	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)旅遊出團用語	1. 入出境手續 2. 海關行李對話 3. 行李之搬運 4. 行李損壞或遺失之處理 5. 航空公司櫃台登機手續 6. 預訂機位及確認班機 7. 證照或財物遺失 8. 機上服務用語 9. 手提行李規定 10. 機上禁止電話通訊規定	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生口語熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。		
教學資源	1. 善用視聽教室等之教學設備。 2. 補充課外日語廣播教材。 3. 各種教學媒體（投影片、光碟片及錄影帶影片）。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 儘量採日語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關日語能力之檢定。 3. 教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習。 4. 上課時宜進行角色扮演練習及情境模擬，活化課程內容，啟發學生學習興趣。		

表附2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲美學
	英文名稱	Culinary aesthetics
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解飲食文化的產生與發展，以及影響飲食文化的重要因素。 二、認識世界各地飲食文化與餐飲美學的特色。 三、掌握餐飲美學的基礎概念，包含色彩學、藝術賞析等。 四、提升餐飲作品的造型設計能力，並將美學融入餐飲作品中。 五、培養對餐飲文創的熱忱，並探索餐飲創業的可能性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美學基礎	色彩學、藝術概論、美學概念	6	
(二)飲食文化	各地飲食文化特色、飲食文化與社會的關係	4	
(三)餐飲美學	餐飲時尚趨勢	6	
(四)餐飲作品賞析與評論	透過賞析、評論現有著作，引導學生探索美食文創	6	
(五)藝術創作與生活	結合繪畫、複合媒材，進行餐飲作品的造型設計	6	
(六)時尚餐廳介紹	時尚餐廳介紹	4	
(七)餐廳空間美學	餐廳空間美學	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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		
學習評量 (評量方式)	1. 學生成績評量 2. 筆記作業成績 3. 分組討論報告 4. 學習單		
教學資源	教師自編教材、訪問教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、力求簡明扼要，活用所學資料。 二、選材具普遍性、代表性，並兼顧時代需要、社會生活。		

表附2-2-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲採購
	英文名稱	Catering procurement
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解餐飲採購的意義與重要性 2. 了解餐飲採購管理的過程 3. 熟悉各種餐飲採購的方法 4. 能養成良好餐飲採購的道德與智能 5. 了解餐飲採購的後續作業驗收、庫房管理與撥發作業	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲採購的範疇	1-1 餐飲採購的意義 1-2 餐飲採購的重要性 1-3 餐飲採購的目標與特性 1-4 餐飲採購的工作內容	2	
(二)餐飲採購人員的基本素養	2-1 何謂餐飲採購人員 2-2 餐飲採購人員的基本條件 2-3 餐飲採購人員應具備的知能 2-4 餐飲採購人員的職業道德	2	
(三)談食物的特殊成分	3-1 餐飲採購部門的職責 3-2 餐飲採購部門的組織系統 3-3 餐飲採購部門與跨部門的關係	2	
(四)採購方法與原則	4-1 餐飲採購方法 4-2 餐飲採購原則 4-3 良好供應商條件與來源 4-4 餐飲採購成本	2	
(五)庫存管理	5-1 盤存與訂貨 5-2 進貨與驗收 5-3 發貨工作	2	
(六)餐飲採購流程	6-1 餐飲採購流程 6-2 餐飲採購規格表	2	
(七)餐飲採購合約	7-1 採購合約的意義與要件 7-2 合約的種類 7-3 採購合約的訂定與變更 7-4 採購合約的簽訂與注意事項	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八) 餐飲食材的採購I	8-1 乾貨的採購與儲存 8-2 加工食品的採購與儲存 8-3 蔬果的採購與儲存	2	
(九) 餐飲食材的採購II	9-1 肉品的採購與儲存 9-2 海鮮的採購與儲存 9-3 奶蛋類食材的採購與儲存	4	
(十) 餐飲食材的採購III	10-1 有機食材的採購與儲存 10-2 調味料的採購與儲存 10-3 辛香料的採購與儲存	4	
合計		24節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育		
學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用紙筆測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用口頭問答、小組報告，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業		
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關餐飲採購學知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗採購流程		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3. 教科書挑選以食物營養、各類食物性質及安全性為主 4. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 5. 教師依教學目標採用講述、啟發、問題引導、分組討論等教學方法		

表附2-2-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	英文名稱	Menu Design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解菜單設計之基本概念 2. 瞭解菜單設計之原則 3. 瞭解肉類、海鮮及四季之季節性食材、蔬果 4. 瞭解基本烹調之運用及技巧 5. 熟悉成本控制與廚房管理能力 6. 瞭解廚房及餐廳設備之運用 7. 提升學生職業道德養成，提倡綠色環保廚房之概念 8. 提升學生養成珍惜食材，節約用料觀念之養成	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)菜單的意義	1. 菜單的起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	2	
(二)菜單的種類和內容	1. 菜單的分類 2. 循環菜單 3. 菜單的內容 4. 菜單的結構 5. 飲料單	2	
(三)菜單的訂價及其策略1	1. 餐廳成本計算 2. 簡易損益平衡	2	
(四)菜單的訂價及其策略2	3. 菜單定價 4. 成本控制的方法與策略	2	
(五)菜單的功能與設計原則1	1. 市場調查的重要性 2. 菜單規劃的步驟	4	
(六)菜單的功能與設計原則2	3. 菜單規劃常見問題 4. 菜單的編排與設計	4	
(七)菜單製作實習1	1. 小組成立 2. 主題選定	4	
(八)菜單製作實習2	3. 小組分工 4. 資料彙整 5. 菜單呈現	4	
合計		24節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用紙筆測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用口頭問答、小組報告，作為平時評量方法 3. 每位學生需製作個人特色菜單，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關菜單設計知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3. 教科書挑選以食物營養、各類食物性質及安全性為主" 4. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 5. 教師依教學目標採用講述、啟發、問題引導、分組討論等教學方法"

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Seminar on Field Research
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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第二學期 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)	1. 培養專題製作之方法、程序、技術與管理能力。 2. 涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力。 3. 建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習。 4. 應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)「專題製作」的介紹	1. 學習前的心理準備 2. 分組工作的進行	6	第二學年第二學期
(二)「專題製作」的前置作業	1. 主題的擬定 2. 網站資源的介紹	6	
(三)專題的整體規劃	1. 小論文的整體架構 2. 專題的研究步驟及研究邏輯 3. 專題的發展計畫書及時間規劃 4. 國內專題比賽的介紹	9	
(四)「前言」的發展	1. 研究動機及背景 2. 研究目的介紹 3. 研究方法的介紹 4. 研究範圍與限制 5. 研究步驟圖的介紹	9	
(五)何謂「文獻探討」	1. 文獻探討的目的 2. 文獻的資料來源及類型	6	
(六)「文獻探討」的發展	1. 文獻探討的發展過程 2. 研究主題的相關理論 3. 文獻的引註資料	6	第三學年第一學期
(七)研究方法的進行	1. 研究工具的介绍 2. 資料的衡量尺度 3. 抽樣方法的介紹 4. 三種研究方法的進行	6	
(八)資料處理與分析	1. 統計學的概念 2. 常用的分析工具 3. 三種研究方法的資料處理與分析	6	
(九)「結論」的發展	1. 結論的撰寫 2. 建議的撰寫 3. 後續研究之建議 4. 目錄、摘要及附錄的撰寫	6	
(十)「簡報」的製作	1. 簡報的概念 2. 簡報的設計觀念 3. 簡報的製作步驟	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)「簡報」的發表	1. 簡報的口頭發表	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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		
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。		
教學資源	1. 除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置，及3D印表機、數位相機、數位攝影機等設備。 2. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體，雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 3. 相關教學參考文字、圖片、音訊、視訊、模型作品、多媒體設計專題和資料等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。 4. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充份利用教材、教具及其他教學資源。 5. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜選用與學生生活應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作。 2. 教材編選應顧及學生的需要並配合科技發展，引發學生學習興趣，增進學生理解能力，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，並能顧及學生學習經驗與課程銜接。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體雲端應用軟體等進行教學講解與操作。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組得依主管機關規定。 2. 教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，須加強學生實地演練，主要增進學生技能操作之能力，培養學生系統思考與解決問題之能力。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 4. 在教學中，鼓勵學生製作與設計作品，可給學生機會，以培養學生規畫及執行能力，並融入媒體素養及道德實踐的內容，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。		

表附2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	試算表實作
	英文名稱	Excel Implementation
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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解試算表在目前辦公室自動化中所扮演的角色。 二、能熟練操作及使用兩種以上試算表公式計算。 三、能使用兩種以上試算表的套裝軟體進行文作建檔及編輯。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Excel訂購單教學	1. 產品訂購單	6	第一學期
(二)Excel成績表教學	1. 學期成績計算表	6	
(三)Excel統計教學	1. 技能檢定統計資料表	6	
(四)Excel大數據教學	1. 大數據資料整理	6	
(五)Excel圖表教學	1. 用圖表呈現數據	6	
(六)Excel資料篩選	1. 資料篩選 2. 小計的使用	6	
(七)Excel樞紐分析表	1. 樞紐分析表的應用	6	第二學期
(八)Excel調整樞紐分析表	1. 調整樞紐分析表 2. 交叉分析篩選器	6	
(九)Excel樞紐分析圖	1. 製作樞紐分析圖	6	
(十)Excel作帳	1. 零用金帳簿	6	
(十一)Excel報價系統	1. 報價系統 2. 員工考績表	6	
(十二)綜合練習	1. 小專題製作	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育		

學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。
教學資源	1. 除個人電腦外、亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置，及3D印表機、數位相機、數位攝影機等設備。 2. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體，雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 3. 相關教學參考文字、圖片、音訊、視訊、模型作品、多媒體設計專題和資料等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。 4. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充份利用教材、教具及其他教學資源。 5. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜選用與學生生活應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作。 2. 教材編選應顧及學生的需要並配合科技發展，引發學生學習興趣，增進學生理解能力，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，並能顧及學生學習經驗與課程銜接。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體雲端應用軟體等進行教學講解與操作。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組得依主管機關規定。 2. 教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，須加強學生實地演練，主要增進學生技能操作之能力，培養學生系統思考與解決問題之能力。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 4. 在教學中，鼓勵學生製作與設計作品，可給學生機會，以培養學生規畫及執行能力，並融入媒體素養及道德實踐的內容，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中英文輸入法
	英文名稱	Chinese Character Key-in
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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/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、能瞭解中英文輸入在辦公室現代化中所扮演的角色。 二、能熟練操作及使用兩種以上中文輸入法，並通過電腦基金會之中文輸入檢定。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中英文輸入法概論	1. 作業系統輸入法安裝與設定	4	
(二)TQC輸入輔助教學暨認證系統安裝說明	1. 輸入法練習系統安裝與使用	4	
(三)英數輸入介紹	1. 英文輸入介紹 2. 數字輸入導論	4	
(四)英數輸入輔助教學暨認證系統	1. 英數練習環境介紹 2. 檢定環境介紹	4	
(五)中文輸入法介紹	1. 新注音輸入法 2. 倉頡輸入法 3. 大易輸入法	4	
(六)中文輸入輔助教學暨認證系統	1. 嚙蝦米輸入法 2. 拆碼練習 3. 中文輸入練習	4	
(七)英文輸入技能認證系統	1. 英文練習環境介紹 2. 檢定環境介紹	4	
(八)數字輸入技能認證系統	1. 數字練習環境介紹 2. 檢定環境介紹	4	
(九)中文輸入技能認證系統	1. 綜合練習 2. 檢定環境介紹	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育		

學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。
教學資源	1. 除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置，及3D印表機、數位相機、數位攝影機等設備。 2. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體，雲端應用軟體或行動裝置App 等做為教學資源。 3. 相關教學參考文字、圖片、音訊、視訊、模型作品、多媒體設計專題和資料等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。 4. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充份利用教材、教具及其他教學資源。 5. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜選用與學生生活應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作。 2. 教材編選應顧及學生的需要並配合科技發展，引發學生學習興趣，增進學生理解能力，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，並能顧及學生學習經驗與課程銜接。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體雲端應用軟體等進行教學講解與操作。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組得依主管機關規定。 2. 教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎， 激發其學習動機，須加強學生實地演練，主要增進學生技能操作之能力，培養學生系統思考與解決問題之能力。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 4. 在教學中，鼓勵學生製作與設計作品，可給學生機會，以培養學生規畫及執行能力， 並融入媒體素養及道德實踐的內容，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文書處理
	英文名稱	Word Processing
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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解文書處理在目前辦公室自動化中所扮演的角色。 二、能熟練操作及使用兩種以上中文輸入法。 三、能使用兩種以文書處理的套裝軟體進行文作建檔及編輯。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦工具	1. 開機 2. 電腦硬體設備 3. 視窗環境	6	第一學期
(二)電腦檔案管理	1. 我的電腦與磁片製備 2. 檔案總管與執行程式	6	
(三)認識鍵盤	1. 正確的打字姿勢 2. 鍵盤按鍵的位置	6	
(四)鍵盤基礎練習	1. 鍵盤位置與指法 2. 基本練習	6	
(五)指法熟練	1. 熟練英文字鍵練習 2. 熟練數字鍵練習	6	
(六)簡易編修	1. 基本編輯技巧 2. 文章練習	6	
(七)綜合測驗	1. 練習要領 2. 綜合測驗題	6	第二學期
(八)文書處理基本觀念	1. 開新檔案、開啟舊檔 2. 儲存檔案與另存新檔 3. 字型的大小、樣式、粗體、斜體、底線 4. 文件的對齊 5. 文字顏色的設定	6	
(九)建立簡單的文件	1. 清除格式設定 2. 注音標示、圍繞字元、下標與上標、亞洲方式配置 3. 直書／橫書 4. 中文繁簡轉換 5. 插入日期與時間	6	
(十)搬移、拷貝和行距設定	1. 複製區段文字 2. 復原貼上、重複貼上與取消復原 3. 移動區段文字 4. Office剪貼簿 5. 行距的控制 6. 段落與段落間距的控制	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)縮排邊界的技巧	1. 縮排技術、認識尺規、左右縮排、首行縮排 2. 凸排 3. 增加縮排鈕和減少縮排鈕 4. 建立列表的項目符號、刪除項目符號、更改預設的項目符號 5. 建立列表的數字編號、刪除數字編號、更改預設的數字編號	6	
(十二)儲存與套用文件樣式	1. 儲存樣式、儲存格式化標題、儲存格式化段落 2. 利用插入點觀察樣式 3. 應用所儲存的樣式 4. 為文字套用快速樣式 5. 為整份文件套用樣式又稱設計樣式 6. 修改樣式內容 7. 組合管理	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育		
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。		
教學資源	1. 除個人電腦外、亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置，及3D印表機、數位相機、數位攝影機等設備。 2. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體，雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 3. 相關教學參考文字、圖片、音訊、視訊、模型作品、多媒體設計專題和資料等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。 4. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充份利用教材、教具及其他教學資源。 5. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 教材內容宜選用與學生生活應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作。
2. 教材編選應顧及學生的需要並配合科技發展，引發學生學習興趣，增進學生理解能力，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，並能顧及學生學習經驗與課程銜接。
3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體雲端應用軟體等進行教學講解與操作。

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目，是否分組得依主管機關規定。
2. 教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，須加強學生實地演練，主要增進學生技能操作之能力，培養學生系統思考與解決問題之能力。
3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。
4. 在教學中，鼓勵學生製作與設計作品，可給學生機會，以培養學生規畫及執行能力，並融入媒體素養及道德實踐的內容，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體製作與應用
	英文名稱	Multimedia Production and Application
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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)認識多媒體概念及格式。 (二)培養多媒體製作與應用之興趣。 (三)應用影音處理功能。 (四)應用 3D 繪圖與 3D 列印功能。 (五)應用電腦動畫功能。 (六)養成多媒體製作與應用基本能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)多媒體簡介	1. 認識多媒體 2. 多媒體格式 3. 動畫影音整合	9	第一學期
(二)網際網路	1. 網際網路的影響 2. 整合設計與專案組織	6	
(三)影音軟體	1. 認識影音處理軟體 2. 威力導演軟體基本操作	6	
(四)影音剪輯	1. 威力導演影音剪輯實作演練 2. 會聲會影影音剪輯實作演練	6	
(五)電腦繪圖	1. 認識電腦繪圖 2. 認識SketchUp	6	
(六)3D電腦繪圖	1. 實作演練：房子 2. 速繪牆面與結構建模	3	
(七)3D列印	1. 關於3D列印 2. 安裝與基本操作 3. 基礎建模	9	第二學期
(八)3D列印建模	1. 進階建模 2. 網路取材運用 3. 3D列印實作演練	9	
(九)2D電腦動畫	1. 認識電腦動畫軟體 2. 卡通角色動畫	9	
(十)電腦遊戲動畫	1. 平面捲軸式遊戲動畫	9	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。
教學資源	1. 教學設備需符合「電腦教室」設備基準。 2. 除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧手機等相關行動裝置設備，及3D印表機、數位相機、數位攝影機等。 3. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體，雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 4. 相關教學參考文字、圖片、音訊、視訊、模型作品、多媒體設計專題和資料等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。 5. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充份利用教材、教具及其他教學資源。 6. 教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容宜選用與學生生活應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作。 2. 教材編選應顧及學生的需要並配合科技發展，引發學生學習興趣，增進學生理解能力，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，並能顧及學生學習經驗與課程銜接。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體雲端應用軟體等進行教學講解與操作。

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業簡報實務
	英文名稱	Business briefing 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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識簡報素材的基本操作。 二、學會簡報工具的功能設定。 三、學會簡報內容規劃及母片設計。 四、學習簡報製作視覺化呈現。 五、簡報實務演練。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識簡報軟體	1. 開啟簡報軟體 2. 快速瀏覽簡報軟體	6	第一學期
(二)基本操作	1. 新建簡報 2. 設計標題投影片外觀 3. 在預設的文字方塊內輸入資料 4. 插入並調整圖片 5. 新增投影片 6. 保存文件	6	
(三)進階操作	1. 插入背景圖片 2. 插入文字方塊 3. 製作第二張投影片框架	6	
(四)學習型組織特徵圖	1. 套用背景範本 2. 在背景模板中插入文字 3. 在背景範本中繪製圖案 4. 繪製3D圖案 5. 插入箭頭圖說文字的說明文字 6. 插入項目符號	6	
(五)插入表格	1. 版面設定 2. 製作表格 3. 手繪表格 4. 使儲存格更符合資料呈列需要	6	
(六)美工圖案	1. 表格框線設計 2. 填滿表格與儲存格背景色彩 3. 在表格中輸入資料 4. 插入美工圖案	6	
(七)組織圖	1. 建立組織圖 2. 編輯組織圖 3. 標示組織圖成員	6	第二學期
(八)結構圖	1. 美化組織圖 2. 對組織圖進行最後的調整	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)統計圖	1. 製作統計圖 2. 美化統計圖表	6	
(十)統計表	1. 相對投影片位置的物件對齊 2. 調整投影片背景色彩 3. 繪製立體折線箭頭 4. 在備忘稿模式下建立備忘稿內容	6	
(十一)動畫圖	1. 建立文件背景 2. 在投影片中插入圖表解釋文字 3. 繪製圖表軸線	6	
(十二)表格動畫	1. 繪製圖表 2. 加入動畫效果	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀評量，配合授課進度，妥善運用總結性評量、診斷性評量及形成性評量，以進行單元評量及綜合評量。也可輔導學生進行自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並藉此鼓勵生，讓學生達成學習目標。 2. 教師可按單元內容和性質不同，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現，進行觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等評量。 3. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知、技能、情意等方面，以利學生健全發展。 4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 5. 對於未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	1. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 2. 學校宜與員生消費合作社的經營進行結合，或安排賣場之現場參觀與訪談。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 教材內容及次序安排，應參照商業概論教學大綱之內涵，並符合教學目標。
2. 教材編選應顧及學生程度需求，並配合時代發展不斷更新，加強商業發展與外語的相關性，使課程內容儘量與現實生活相結合，並能讓學生將所學知能應用於實際生活中，以洞察生活中之各種問題，進行反思及發展解決之道。
3. 教材選擇應顧及學生學習經驗，並配合學生身心發展程序，延續前階段學校的學習經驗，並能與後階段學校的課程銜接。
4. 教材選擇需具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造與批判思考、獨立判斷、適應環境變遷及自我發展之能力。
5. 教材選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，使得新的學習經驗能建立於既有經驗之上，逐漸加深加廣，以減少學習困擾，提高學習效率。
6. 教材選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能，以運用於實際活動中，並有利於將來之自我發展。

(二)教學方法

1. 教師教學前，應編定教學進度表及教學計畫，並以和日常生活有關的實例作為教材。
2. 教師教學時，應使學生能從「經驗中學習」，例如：適時指導學生閱讀新聞與雜誌，培養實務體驗能力，並隨時建立學生正確的工作價值與倫理道德觀念。
3. 教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，配合時事問題，讓學生能反思科技資訊與媒體倫理的議題，培養性別平等與團隊合作的素養，利用分組討論、合作學習、上台報告及個案研究等方式，以提高學習興趣，並培養其發現與解決問題的能力。
4. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷實務
	英文名稱	Marketing Practices
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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)說明不同階段的行銷觀念演進與內涵。 (二)分辨消費者與組織不同的購買行為與購買決策。 (三)培養目標行銷 STP 與 SWOT 分析的能力。 (四)熟悉產品、價格、通路、推廣的行銷組合與決策。 (五)運用行銷知能，分組製作一份基礎實用型的行銷企劃書，並發表成果。 (六)培養創意創新的行銷思維，具備溝通協調與團體合作的精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷觀念及其演進	1. 行銷的意義與本質 2. 行銷的範圍 3. 行銷觀念的演進與爭議 4. 行銷的社會責任 5. 實作活動與範例說明	3	第一學期
(二)行銷環境分析	1. 行銷環境分析 2. 行銷的內部環境及其變遷對行銷工作的影響 3. 行銷的外部環境及其變遷對行銷工作的影響 4. 行銷環境分析的工具 5. 實作活動與範例說明	6	
(三)顧客購買行為與市場分析	1. 市場結構分析 2. 消費者購買決策過程 3. 影響消費者購買行為的因素 4. 組織購買決策過程 5. 影響組織購買行為的因素 6. 顧客關係管理 7. 實作活動與範例說明	6	
(四)行銷目標	1. 行銷策略 STP 分析的基本概念 2. 如何運用行銷組合來完成行銷目標 3. SWOT 分析 4. 實作活動與範例說明	6	
(五)行銷組合－產品	1. 行銷組合的基本概念－4P 與 4C 2. 產品概論 3. 產品策略 4. 產品生命週期(PLC)模式 5. 實作活動與範例說明	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)行銷組合－價格	1. 價格決策 2. 影響價格決策的因素 3. 基本定價方法	6	
(七)行銷組合－定價策略	1. 價格競爭策略 2. 實作活動與範例說明	3	第二學期
(八)行銷組合－通路	1. 通路的基本概念 2. 通路的類型 3. 通路系統的整合 4. 實作活動與範例說明	9	
(九)行銷組合－推廣	1. 促銷(銷售推廣) 2. 人員推銷 3. 公共關係 4. 廣告的意義與類型 5. 廣告的 5M 決策 6. 實作活動與範例說明	9	
(十)市場調查與行銷資	1. 市場調查的定義 2. 市場調查的範圍與功能 3. 市場調查的步驟 4. 行銷資訊系統 5. 實作活動與範例說明	9	
(十一)行銷企劃書撰寫	1. 企劃書撰寫要點 2. 企劃書撰寫流程 3. 企劃書撰寫格式 4. 企劃書撰寫參考主題 5. 行銷企劃書範例 6. 實作活動與範例說明	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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		
學習評量 (評量方式)	1. 教師須配合課程進度作客觀的評量，進行單元評量及實作活動評量，以了解學習的成效與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，增進學生從成績進步中獲得鼓勵與成就感。 2. 教師可依單元性質採取以下評量方式包含觀察、作業、口試、筆試測驗、實作活動、分組上台報告或展演發表等。依據評量結果，改進教材、教法，並實施補救或增廣教學。 3. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 學習評量的結果須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及實施補救或增廣教學之依據。 5. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使學生潛能獲得充分的發展。		
教學資源	1. 教學設備須符合「商務應用教室」設備基準。 2. 教學上應充分利用圖書館資源、網絡資源(如 YouTube 等)，並結合社會資源，例如與產業界進行建教式合作教學或策略聯盟等方式，以增進行銷實務知能。 3. 教學上教師應引導學生共同蒐集列舉各種商業廣告案例，可藉由書籍、雜誌以及各網站等多管道蒐集之，以提升教學成效。 4. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學上應充分運用教材、教具及其他各種多媒體，以提升學習興趣。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材內容，應參照行銷實務教學綱要。除了顧及學生需要與科技發展，儘量與時事及生活相結合，以引發學生興趣。
2. 教材之選擇難易度方面，應顧及學生學習經驗，並配合學生身心發展程序與學校的課程銜接。
3. 教材編選須注意「縱」的銜接，行銷實務各單元間須適當的編排，使教學能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。
4. 教材之選擇「橫」的聯繫方面，行銷實務各單元與相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能連貫，讓學生能獲得統整的知能。
5. 教材需不斷更新，除兼具啟發性與創造性，並配合當前的經濟環境發展趨勢。課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，引導學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁製作
	英文名稱	Web 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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	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)	1. 了解網頁設計的原理。 2. 表現學習網頁設計的興趣。 3. 了解網頁設計於生活周遭的應用範疇與重要性。 4. 學習網頁設計的技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Dreamweaver簡介	1. 網頁設計基本概念 2. 新建本地網站 3. 建立網站地圖	3	
(二)網頁基本元素	1. 設定文字樣式 2. 編排段落文字 3. 加入清單內容 4. 插入超連結和字元符號 5. 快速套用CSS樣式	3	
(三)網頁影像編輯	1. 為網頁加入影像 2. 影像簡易編修 3. 為影像設定超連結 4. 影像進階應用技巧	3	
(四)版面元件	1. 建立版面表格 2. 變更表格配置 3. 排序表格資料 4. 網頁元素定位-AP Div	6	
(五)建立頁框	1. 建立頁框網頁 2. 調整和編輯頁框 3. 設定頁框屬性	6	
(六)連結天地	1. 加入動畫元件 2. 行為特效-彈出訊息與影像淡出 3. 網頁音樂播放器	6	
(七)網站發佈與更新	1. 檢查本機網站連結 2. 發佈網站 3. 同步更新網站	3	
(八)網頁特效	1. Dreamweaver Extension 2. 網頁過渡效果設計 3. 自訂視窗捲軸色彩 4. 標題列跑馬燈	6	
合計		36節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。
教學資源	1. 除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置，及3D印表機、數位相機、數位攝影機等設備。 2. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體，雲端應用軟體或行動裝置App 等做為教學資源。 3. 相關教學參考文字、圖片、音訊、視訊、模型作品、多媒體設計專題和資料等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。 4. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充份利用教材、教具及其他教學資源。 5. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜選用與學生生活應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作。 2. 教材編選應顧及學生的需要並配合科技發展，引發學生學習興趣，增進學生理解能力，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，並能顧及學生學習經驗與課程銜接。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體雲端應用軟體等進行教學講解與操作。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組得依主管機關規定。 2. 教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，須加強學生實地演練，主要增進學生技能操作之能力，培養學生系統思考與解決問題之能力。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 4. 在教學中，鼓勵學生製作與設計作品，可給學生機會，以培養學生規畫及執行能力，並融入媒體素養及道德實踐的內容，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影像處理
	英文名稱	Photo processing
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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解Photoshop的功能及熟悉其操作使用方式。 二、能靈活運用各種工具、指令的用法及使用時機，融會貫通於創作作品中。 三、能運用Photoshop之操作技巧與網頁設計搭配應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)設計基礎概念	1. Photoshop的介面設定 2. Photoshop使用者客製偏好設定	6	第一學期
(二)封面影像與會員卡設計	1. 設計的手法 2. 設計專案管理 3. 使用基本工具製作有創意的Facebook臉書封面影像設計 4. 運用漸層效果進行可印刷的會員卡設計	9	
(三)運用色彩表現的創意形象海報	1. 品牌識別 2. 企業品牌的發展階段(品牌發展三步驟) 3. CIS 整體規劃設計 4. 色彩調整與圖層模式創作視覺拼貼形象照 5. 圖層模式、色彩調整、遮色片與創意筆刷應用海報設計	9	
(四)影像修圖	1. 品牌實例 2. 台灣文創品牌實例	9	
(五)影像圖樣	1. 圖樣設計、填滿與調整圖層、光線特效合成的包裝標籤設計	3	
(六)影像合成與3D技巧	1. 影像圖層樣式與善用調整邊緣去背合成的海報製作	3	第二學期
(七)創意遮色片應用	1. 色彩原理 2. 色彩管理與規劃 3. 顏色與心理影響	9	
(八)電視台主播背板設計	1. 創意影像、遮色片與色版合成設計海報 2. 電視台主播背板設計	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)網頁版型banner設計	1. Photoshop的製作與應用 2. 平面設計的製作：一般傳單的構成與規格 3. 網頁與數位裝置上的製作 4. 影片與視訊的製作	9	
(十)動態banner設計	1. 與Photoshop相關的檔案格式 2. 圖像著作權 3. 網頁banner動態gif設計 4. 網頁版型設計與切片互動設定	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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		
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。		
教學資源	1. 除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置，及3D印表機、數位相機、數位攝影機等設備。 2. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體，雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 3. 相關教學參考文字、圖片、音訊、視訊、模型作品、多媒體設計專題和資料等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。 4. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充份利用教材、教具及其他教學資源。 5. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜選用與學生生活應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作。 2. 教材編選應顧及學生的需要並配合科技發展，引發學生學習興趣，增進學生理解能力，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，並能顧及學生學習經驗與課程銜接。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體雲端應用軟體等進行教學講解與操作。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組得依主管機關規定。 2. 教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，須加強學生實地演練，主要增進學生技能操作之能力，培養學生系統思考與解決問題之能力。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 4. 在教學中，鼓勵學生製作與設計作品，可給學生機會，以培養學生規畫及執行能力，並融入媒體素養及道德實踐的內容，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。		

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務實務
	英文名稱	Chain Store Service 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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	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)	1. 描述門市服務管理重點與基本觀念。 2. 熟悉現代門市管理與相關軟、硬體設備操作。 3. 運用門市服務相關經營技巧。 4. 應用熟練門市服務相關設備流程。 5. 培養正確的門市服務工作態度及實作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)零售概論	1. 門市服務的日常行政作業 2. 門市人員服儀與出勤管理	3	
(二)門市行政	1. 門市管理報表 2. 櫃檯作業相關帳表 3. 門市績效考核	3	
(三)櫃檯作業	1. 門市應對進退禮儀 2. 收銀相關週邊設備操作 3. 顧客付款方式 4. 結帳作業 5. 投庫作業 6. 交班作業	6	
(四)商品處理	1. 商品知識的建立 2. 商品進退貨注意事項 3. 商品陳列注意要項 4. 商品上架與下架作業要項 5. 商品退貨與報廢處理 6. 資源回收品處理	3	
(五)門市設備操作	1. 門市營業設備簡介 2. 觸控式收銀 POS 系統操作 3. 其他門市設備操作 4. 門市設備維修與保養	3	
(六)顧客服務	1. 門市服裝儀容注意要點 2. 門市人員禮貌與應對進退態度 3. 門市服務術語 4. 顧客抱怨處理	3	
(七)門市清潔	1. 門市內外環境清潔 2. 門市玻璃清潔 3. 門市地板清潔 4. 門市清潔安排與注意事項 5. 門市清潔輪值表	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)環境及衛生安全	1. 門市商圈與門市動線的規劃 2. 天然災害防治要點 3. 人為災害防治要點 4. 門市防搶對策 5. 環境衛生管理 6. 消防安全作業管理	3	
(九)職業道德	1. 職業道德規範 2. 門市人員應有的工作態度	3	
(十)門市管理與未來發展	1. 門市科技管理 2. 門市管理未來發展趨勢	3	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 法治教育 ☐ 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		
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。		
教學資源	1. 除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置，及3D印表機、數位相機、數位攝影機等設備。 2. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體，雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 3. 相關教學參考文字、圖片、音訊、視訊、模型作品、多媒體設計專題和資料等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。 4. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充份利用教材、教具及其他教學資源。 5. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜選用與學生生活應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作。 2. 教材編選應顧及學生的需要並配合科技發展，引發學生學習興趣，增進學生理解能力，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，並能顧及學生學習經驗與課程銜接。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體雲端應用軟體等進行教學講解與操作。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組得依主管機關規定。 2. 教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，須加強學生實地演練，主要增進學生技能操作之能力，培養學生系統思考與解決問題之能力。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 4. 在教學中，鼓勵學生製作與設計作品，可給學生機會，以培養學生規畫及執行能力，並融入媒體素養及道德實踐的內容，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。		

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	程式語言與設計
	英文名稱	Programming Language and 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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/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)描述程式語言基本概念。 (二)應用程式設計的方法。 (三)養成撰寫程式的基本能力。 (四)養成程式設計的邏輯思考能力。 (五)建構分析與解決問題能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)程式語言基本概念	1. 認識程式語言 2. 程式設計演算法的介紹 3. 程式語言開發環境的介紹 4. 物件導向程式設計基本概念	4	第一學期
(二)程式的組成與語法規則	1. 程式基本架構 2. 程式語法規則說明 3. 基本指令介紹 4. 標準輸/出入方法	4	
(三)資料型態與運算	1. 常數與變數 2. 整數與浮點數 3. 字元與字串 4. 布林型別 5. 運算子與運算式	4	
(四)選擇結構	1. 結構化程式設計概念 2. 單一選擇敘述 3. 多重選擇敘述 4. 巢狀選擇敘述	6	
(五)重覆結構	1. 迴圈基本架構 2. 計數迴圈介紹 3. 條件迴圈介紹 4. 巢狀迴圈介紹 5. 變更迴圈流程的敘述	6	
(六)陣列	1. 陣列的概念 2. 一維陣列宣告與初始化 3. 一維陣列內容存取 4. 二維陣列宣告與初始化 5. 二維陣列內容存取	4	
(七)模組化	1. 模組化概念 2. 函式宣告與定義 3. 全域變數與區域變數	4	
(八)函式	1. 函式的引數傳遞 2. 函式的傳回值 3. 內建函式庫介紹	4	
合計		36節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、實作、報告、測驗、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。 6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。
教學資源	1. 教學設備需符合電腦教室設備基準。 2. 除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置。 3. 運用相關教學參考圖片、音訊、視訊時，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違反國情與善良風俗。 4. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體，雲端應用軟體或行動裝置 App 等，做為教學資源。 5. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充份利用教材、教具及其他教學資源。 6. 教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容宜選用與學生生活中應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作並由淺入深循序漸進的方式，讓學生學習後能應用於生活中。 2. 教材編選應顧及學生的需要並配合科技發展，使課程內容能與生活結合，以引發學生學習興趣，增進學生理解能力，學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 3. 教材設計以建構學生運算思維、邏輯思考判斷並得以運用資訊科技解決問題的能力為目標。 4. 本課程內容偏重軟體教學，為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置 App 等，提供學生具備不同程式語言設計能力，以達課程多元學習。

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資料庫應用
	英文名稱	Database Application
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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)描述資料庫及資料庫管理系統的應用實例。 (二)運用資料庫管理系統建立資料庫。 (三)建立資料表並運用資料表的各項編輯功能。 (四)應用資料庫的查詢功能。 (五)運用結構化查詢語言存取資料庫系統內資料。 (六)建構資料庫設計管理及實作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)資料庫管理系統	1. 資料儲存的階層 2. 資料庫模型 3. 資料庫結構 4. 正規化的觀念 5. 資料庫管理系統簡介	9	第一學期
(二)資料庫的建立	1. 資料庫管理系統安裝 2. 操作介面簡介 3. 資料型態 4. 使用者權限操作	9	
(三)資料表操作	1. 資料表的建立 2. 資料欄位的設計 3. 主鍵、索引的建立 4. 新增、編輯、刪除記錄 5. 資料的匯入與匯出	9	
(四)基本查詢	1. 基本資料表查詢 2. 多資料表查詢 3. 條件查詢	9	
(五)進階查詢	1. 統計函數 2. 綜合查詢演練	9	第二學期
(六)結構化查詢	1. 資料定義語言 2. 資料查詢語言	9	
(七)結構化操作	1. 資料操作語言 2. 資料控制語言	9	
(八)資料庫程式設計	1. 資料庫應用系統設計 2. 網頁資料庫設計	9	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的瞭解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1. 教學設備須符合「電腦教室」設備基準。 2. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3. 運用相關教學參考圖片、音訊、視訊時，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違反國情與善良風俗。 4. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App做為教學資源。 5. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6. 教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容宜切合日常生活，以個人、家庭、社會為中心，選取生活化教材，激發學習興趣。 2. 教材編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。 3. 教材設計以建構資料庫設計管理及實作能力為目標，各單元間及相關科目、不同科目各單元間彼此間須加以適當的組織，使得新的學習經驗能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。教材內容與教學活動要統合或連貫，使學生能獲得統整之知能，以聯合運用於實際工作中，有利於將來之自我發展。 4. 本課程內容偏重軟體教學，為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體或雲端應用軟體等進行教學講解與操作。

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業經營實務
	英文名稱	Business Management 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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 熟悉各類型中小商店的經營實務。 2. 瞭解現代化的商業環境。 3. 學會使用簡易的商業自動設備。 4. 學習商業經營的內容及內涵。 5. 熟悉現代商業實際運作之系統、程序及作業方法。 6. 增加個案研討實例，以求理論與實務相結合。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)營業準備	1. 商品策略 2. 商品陳列實務	9	第一學期
(二)商品策略與管理	1. 商品單品管理與損耗管理 2. 提高商品附加價值	9	
(三)銷售管理	1. 銷售人員管理 2. 銷售管理實務 3. 賣場管理 4. 促銷管理	9	
(四)銷售時點資訊管理	1. 企業資訊化 2. 銷售時點資訊管理之功能 3. 商品管理 4. 銷售管理 5. 客戶管理 6. 促銷電腦化管理	9	
(五)商品採購與庫存管理	1. 採購的基本原則 2. 採購計畫及採購作業 3. 新商品引進程序 4. 談判技巧與策略 5. 訂購、送貨與退貨 6. 庫存管理與迴轉率 7. 盤點作業	9	第二學期
(六)供應商管理與電子訂貨系統	1. 基本資料管理 2. 進貨作業管理 3. 退貨作業管理 4. 付款作業管理與訂貨資料分析 5. 電子訂貨系統操作示範 6. 收銀大師POS系統—前台簡易作業流程說明	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)風險管理	1. 經營方面的風險 2. 財務方面的風險 3. 其他風險 4. 風險的防範	9	
(八)中小型商店之營運管理實務	1. 商店經營計畫 2. 中小型商店營運可能面臨的問題 3. 中小型商店營運所面臨問題的因應之道	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 法治教育 ☐ 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		
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。		
教學資源	1. 除個人電腦外、亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置，及3D印表機、數位相機、數位攝影機等設備。 2. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體，雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 3. 相關教學參考文字、圖片、音訊、視訊、模型作品、多媒體設計專題和資料等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。 4. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充份利用教材、教具及其他教學資源。 5. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容宜選用與學生生活應用相關範例，且各單元主題宜採範例說明與操作。 2. 教材編選應顧及學生的需要並配合科技發展，引發學生學習興趣，增進學生理解能力，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，並能顧及學生學習經驗與課程銜接。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體雲端應用軟體等進行教學講解與操作。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組得依主管機關規定。 2. 教師教學時，應以和日常生活有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，須加強學生實地演練，主要增進學生技能操作之能力，培養學生系統思考與解決問題之能力。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。 4. 在教學中，鼓勵學生製作與設計作品，可給學生機會，以培養學生規畫及執行能力，並融入媒體素養及道德實踐的內容，可適度採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。		

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業禮儀
	英文名稱	Business Etiquette
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	☒ 資料處理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解禮儀的基本知識：禮儀的概念、禮儀的發展歷史、禮儀的特性，瞭解世界主要國家的禮俗風情及基本的禮儀規範。 2. 培養學生理解、寬容、謙遜、誠懇的待人態度 3. 培養學生是非分明、與人為善、助人為樂的做人品行 4. 培養人們莊重大方、熱情友好、談吐文雅、講究禮貌的行為舉止。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導論	1. 禮儀的定義 2. 熟悉禮儀的內容 3. 掌握禮儀的特徵 4. 理解禮儀的功能	6	第一學期
(二)塑造良好的儀態	1. 儀態規範 2. 儀態表現	6	
(三)建立良好的商務交往	1. 見面禮儀 2. 商務禮儀規範 3. 用餐禮儀	6	
(四)儀式禮儀規範	1. 瞭解開業儀式 2. 瞭解剪彩儀式 3. 簽字廳的佈置	6	
(五)簽約	1. 商務洽談遵守原則 2. 瞭解釋出會主題 3. 展覽會規則 4. 洽談過程七部曲	6	第二學期
(六)新聞發表會	1. 瞭解即席演講特點 2. 瞭解發表會禮儀規範 3. 交際型派對應遵守的禮儀規則	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	1. 教師須作客觀的評量，以明瞭學生學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據。 2. 學習評量內容應兼顧認知、技能、情意三方面，以利學生健全發展。 3. 教師可按單元內容和性質採觀察、作業、口頭報告、筆試、測驗、實地演練與檔案評量等多元評量方式。 4. 除實施總結性評量外，教學中更應輔以診斷性評量及形成性評量，以便即時瞭解學生的學習困難，進行學習輔導。 5. 學習評量的結果須妥予運用，可作為教師改進教材、教法以及輔導學生實施補救教學、增廣教學之依據。 6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1. 教學設備須符合「商務應用教室」設備基準。 2. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教學設備與媒體以及其他教學資源，以提升學生學習興趣。 3. 教學應充分利用實體資源與網絡資源等，以增強教學內容與教學效果。 4. 教學應利用報章及雜誌，加強實例的介紹，增加學生閱讀商業溝通相關知識能力，使教學活潑化並與時事相結合。 5. 教學可使用影片、語音或多媒體教學，並融入道德實踐的內容與媒體素養，讓學生瞭解職場的實際作業情形。 6. 教學時可安排參訪不同文化之企業，增進學生實務經驗。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容難易度的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生學習動機並增進理解能力，使學生能應用所學於實際生活中，進而提升未來職場的溝通能力。 2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗，配合學生身心發展程序，以及學校的課程銜接。 3. 教材之選擇須注意「縱」向的銜接，商業溝通各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 4. 教材之選擇須重視「橫」向的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，增進學生獲得統整的知能，以聯合運用於實際工作中，並有利於將來之自我發展。 5. 教材之選擇需具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	position paper
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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
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)	1. 訓練學生獨立思考及創造之能力。 2. 培養學生發現問題和解決問題之能力。 3. 訓練學生使用日文調查與研究之能力。 4. 培養整合性能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作簡介與學生分組	1. 介紹專題的範圍 2. 分組	2	第二學年 第一學期
(二)選擇專題主題	1. 各組發表主題 2. 主題修改	2	
(三)專題資料蒐集與探討	1. 創作的流程及思維的過程 2. 主題修改再審	2	
(四)專題企劃1	1. 介紹專題的範圍	2	
(五)專題企劃2	1. 分組題案 2. 如何媒體行銷	2	
(六)專題企劃3	2. 如何創造作品，及如何呈現作品2	4	
(七)專題提案	1. 分組題案 2. 如何媒體行銷	4	
(八)專題實務製作1	各組專題製作1	4	
(九)專題實務製作2	各組專題製作2	4	
(十)檢討與修正	發表與修正	2	
(十一)作品發表與檢討1	1. 各組作品發表與檢討 2. 專題與展示效果	4	
(十二)作品發表與檢討2	1. 各組作品發表與檢討 2. 專題與展示效果	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	形成式評量、實作評量、多元評量		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社專題製作相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選：1. 選擇簡單扼要，以實際範例提高學生學習興趣。

二、教學方法：1. 講堂講授及實務並重，宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。2. 根據學生所具備的程度尋求多元化發展，以求刺激更多的創意表現。

三、教學評量：評量內容以專題實務過程與成果為主。

四、教學資源：1. 各式書籍。2. 各種形式的媒體教學資源：如報章書籍、多媒體教材、投影片、網路數位資訊等。3. 實際設計案例之作品。

五、教學相關配合事項：1. 鼓勵學生進行作品發表，訓練口語表達技巧。2. 應重視及鼓勵學生之創意思考能力。3. 學期結束須完成小組作品。

表附2-3-16 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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/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、瞭解西點製作的起源及相關器具設備。 二、熟練西點各項常用材料的特性及使用方法。 三、熟練烘焙計算、產品分類及製作。 四、培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)創意蛋糕變化 1	麵糊類蛋糕製作, 法式乳酪蛋糕/巧克力布朗尼蛋糕/重乳酪水烤蛋糕。	3	
(二)創意蛋糕變化 2	戚風類蛋糕製作, 香草戚風蛋糕/巧克力戚風蛋糕。 水果蛋糕瑞士卷/肉鬆蛋糕卷。	3	
(三)西式點心 1	西式點心製作: (1)派-甜派皮/鹹派皮 (2)泡芙-脆皮泡芙/閃電泡芙變化 (3)小西餅-薑餅屋 (4)其他類點心-生巧克力日式乳酪條/檸檬塔	3	
(四)西式點心 2	(1)小西餅-薑餅屋 (2)其他類點心-生巧克力日式乳酪條/檸檬塔	3	
(五)歐式麵包 1	(1)歐式麵包介紹。 (2)天然酵母的認識與培養。	6	
(六)歐式麵包 2	(1)健康歐式麵包的製作原理。 (2)歐式起士麵包。	6	
(七)歐式麵包 3	(1)紅酒桂圓麵包。 (2)全麥黑糖麵包。	6	
(八)歐式麵包 4	(1)黑麥雜糧麵包。 (2)紅酒核桃蔓越莓麵包。 (3)黑芝麻燕麥麵包。	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		

學習評量 (評量方式)	1. 實作評量 2. 紙筆測驗(段考、平時測驗)。
教學資源	1. 坊間教材。 2. 自編講義。 3. 其他相關資料。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 實習課程注意設備使用之安全規範, 避免意外發生。 2. 實習課程應遵守實習教室安全衛生守則。 3. 教學過程中融入珍惜食材之概念。

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	5/4	
學分數	3/3	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 (四)培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生習慣。	

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

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

表附2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾
	英文名稱	Western Dessert Baking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解蛋糕的基本分類 二、熟悉西點、蛋糕的操作流程 三、能自我判斷不同產品的烤焙程度 四、能運用所學做產品變化 五、培養以西式烘焙為基礎，將產品藝術化教學內容主要單元(進度) 內容細項分配節數備註	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蛋糕裝飾概論	1. 蛋糕的分類及發展趨勢。 2. 蛋糕器具、材料使用及維護。	2	
(二)霜飾的種類與製作	1. 鮮奶油霜飾。 2. 蛋白霜飾 3. 奶油霜飾、翻糖。 4. 色彩調配及技巧。	12	
(三)各種花嘴練習、基礎 裝飾練習	1. 基礎抹面技巧。 2. 貝殼花嘴技巧、應用。 3. 玫瑰花、菊花嘴技巧、應用。 4. 圓形花嘴、線條花嘴技巧、應用。 5. 編織花嘴技巧、應用。	12	
(四)裝飾技巧-擠花裝飾	1. 貝殼戀曲。 2. 玫瑰之夜。 3. 聖誕花葉。 4. 花籃編織。	10	
(五)裝飾技巧-抹刀裝飾	1. 黑森林。 2. 幸福時光。 3. 心知物語。 4. 夢幻森林。	12	
(六)裝飾技巧-水果裝飾	1. 草莓花園。 2. 水果皇冠。 3. 漩渦晶鑽。 4. 宇治經典。	12	
(七)創意蛋糕及巧克力飾 片製作	1. 巧克力飾片製作。 2. 巧克力花朵製作。 3. 羊妹妹。 4. 哈太郎。	12	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。
教學資源	(1)參考工具書：蛋糕製作技術、蛋糕與西點、國外烘焙原文書、電子工具書。 (2)一般用書：與烘焙教學有關之書籍及指定教課書。 (3)期刊雜誌：蛋糕協會、GATEAUX雜誌、德麥原料商月刊。 (4)網路資源：與烘焙教學有關之資料、食品資訊網。 (5)自編講義。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (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.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 (二)教學方法： 1.兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2.培養學生正確的職業道德觀念。 3.本科為實作科目，應為教師講解示範，學生實際操作，產品講評。 4.教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。 (三)教學相關配合事項： 1.安排參觀大型烘焙房，以提升教學品質。 2.利用寒暑假前往相關業界學習，充實自我實務能力，提升教學品質。 3.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 4.鼓勵學生多參加校內、外技藝競賽，藉以驗證學用一致。

表附2-3-19 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	Exotic Cuisine
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	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)	1. 使學生認識異國料理的文化淵源、特性與分類 2. 讓學生熟練異國料理設備與器具的正確操作方法 3. 認識異國料理使用材料與特性 4. 熟練製作異國料理的基礎技能 5. 培養學生興趣，並能鑑賞各式料理的優劣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)異國料理的飲食文化與歷史	1-1 異國料理的飲食文化 1-2 異國料理的起源 1-3 異國料理的種類 1-4 異國料理常見的菜色	4	
(二)東北亞及北亞地區(日本料理)	2-1 天婦羅 2-2 御好燒 2-3 玉子燒	4	
(三)東北亞及北亞地區(韓國料理)	3-1 辣炒年糕 3-2 部隊鍋 3-3 韓式拌飯	4	
(四)東北亞及北亞地區(蒙古料理)	4-1 蒙古烤肉	4	
(五)東北亞及北亞地區(新疆料理)	5-1 孜然羊肉烤串 5-2 新疆大盤雞	4	
(六)南洋地區(泰國料理)	6-1 泰式涼拌海鮮 6-2 月亮蝦餅	4	
(七)南洋地區(越南料理)	7-1 越南風味春捲 7-2 牛肉河粉 7-3 甘蔗蝦	4	
(八)南洋地區(馬來西亞料理)	8-1 仁當牛肉 8-2 馬肉肉骨茶 8-3 馬來喇沙鍋	4	
(九)南亞及西亞地區(印度料理)	9-1 印度香料優格烤春雞 9-2 印度漁夫料理 9-3 印度蔬菜料理	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		

學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用料理實作、小組報告，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關採購學知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗採購流程
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3. 教科書挑選以採購流程、採購合約及各類食材採購要點為主

表附2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	伴手禮製作
	英文名稱	Souvenir 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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	能認識本國文化與異國文化的特色與禁忌，並尊重不同的文化習俗 能認識在地伴手禮與其背後的文化意涵	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)吐司類伴手禮	1. 生乳吐司 2. 高鈣吐司	6	
(二)酥餅類伴手禮1	1. 芋頭酥 2. 地瓜餅	6	
(三)酥餅類伴手禮2	1. 太陽餅 2. 老婆餅	6	
(四)酥餅類伴手禮3	1. 奶油酥餅 2. 鳳梨酥 3. 烏魚子酥餅	6	
(五)酥餅類伴手禮4	1. 風車餅 2. 咬人貓酥	6	
(六)酥餅類伴手禮5	1. 鳳梨釋迦餅 2. 松子酥	6	
(七)地方伴手禮1	1. 鳳凰酥 2. 阿里山Q餅	6	
(八)地方伴手禮2	1. 桂圓蛋糕 2. 牛軋餅	6	
(九)地方伴手禮3	1. 巧克力軟餅 2. 磅蛋糕 3. 堅果塔	6	
(十)地方伴手禮4	1. 蛋捲 2. 奶酪 3. 黃金沙其馬	6	
(十一)糖果類伴手禮1	1. 牛軋糖 2. 花生糖	6	
(十二)糖果類伴手禮2	1. 軟糖 2. 麥芽糖餅	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	1. 每次實習後驗收學習成果之方式，確認學生學習之效果為目標。 2. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進之參考。 3. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及注意事項並可貼上實習操作照片。
教學資源	1. 可選用坊間出版之相關教科書或自編教材、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與餅乾製作有關之機關研習、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 一、教學方法：(一)運用分組實作方式，製作在地伴手禮。(二)依學生差異，適時調整課程內容。(三)教師必預示範學生應學會之在地代表性特產。 二、教學資源：專業科目之教科書、相關之雜誌與期刊、網路資源。 三、教學相關配合事項：要求學生做筆記，作為部分之平時成績。

表附2-3-21 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 Cuisine
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 具備基本地方小吃專業知識與技能的能力 2. 具備基本烹煮地方小吃的的能力 3. 具備基本餐旅實務從業的能力 4. 具備餐飲工做安全衛生知能與多元進修的能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1-1 語意究源 1-2 台灣小吃的分類	6	
(二)材料與器具分類	2-1 常用材料介紹 2-2 常用器具與設備介紹	6	
(三)北部地方小吃1	4-1 藥燉排骨 4-2 豬腸冬粉	6	
(四)北部地方小吃2	5-1 麻油雞 5-2 四神湯 5-3 雙胞胎	6	
(五)中部地方小吃1	7-1 客家鹹湯圓 7-2 臭臭鍋 7-3 蚵嗲	6	
(六)中部地方小吃2	8-1 排骨酥湯 8-2 腿庫控肉販	6	
(七)南部地方小吃1	10-1 筒仔米糕 10-2 鴨肉羹 10-3 浮水魚羹	6	
(八)南部地方小吃2	11-1 虱目魚粥 11-2 棺材板 11-3 台南牛肉湯	6	
(九)宜蘭地方小吃1	13-1 糕渣 13-2 卜肉 13-4 西魯肉	6	
(十)宜蘭地方小吃2	14-1 礁溪蔥油餅 14-2 蒜味肉羹	6	
(十一)花蓮地方小吃1	16-1 花蓮麻糬 16-2 竹筒飯 16-3 野薑花飯	6	
(十二)花蓮地方小吃2	17-1 炸彈蔥油餅 17-2 柴魚拉麵 17-3 黑潮海鮮卷	6	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用切雕實作、小組報告，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關食物學知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 2. 教師依教學目標採用講述、啟發、問題引導、分組討論等教學方法

表附 2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作
	英文名稱	Cookie Baking Preparing Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/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. 瞭解餅乾製作的重要性。 2. 瞭解餅乾製作的原理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 餅乾的定義及種類 2. 台灣的餅乾發展過程 3. 餅乾製作器具及設備 4. 烘焙計算 5. 烘焙衛生及安全 6. 工廠安全衛生	3	
(二)餅乾製作材料及功能	1. 餅乾製作的主材料及副材料 2. 各項材料之特性及應用 3. 各項材料之特性對餅乾製品品質之影響	3	
(三)麵糊類小西餅	1. 軟性小西餅的製作	3	
(四)脆硬性小西餅的製作	1. 椰子小西餅的製作 2. 砂糖小西餅的製作 3. 酥硬性小西餅的製作	6	
(五)鬆酥性小西餅的製作	1. 丹麥奶酥小西餅的製作 2. 奶油小西餅	3	
(六)乳沫類小西餅1(海綿類)	1. 蛋黃小西餅的製作 2. 杏仁蛋黃餅的製作	6	
(七)乳沫類小西餅(蛋白類)	1. 椰子球的製作 2. 指形小西餅的製作	6	
(八)酥脆類餅乾	1. 蘇打餅乾的製作 2. 奶油蘇打餅乾的製作	3	
(九)硬質餅乾	1. 酵素蘇打餅乾的製作 2. 化學膨脹劑蘇打餅乾的製作	3	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	1. 每次實習後驗收學習成果之方式，確認學生學習之效果為目標。 2. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進之參考。 3. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括產品配方、實習步驟以及注意事項並可貼上實習操作照片。
教學資源	1. 可選用坊間出版之相關教科書或自編教材、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與餅乾製作有關之機關研習、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 教材內容應酌情增補有關知識，加強課程深度。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。 (三)其他教學相關事項 1. 必要(實際)時可以建教合作，讓學生至校外單位實習。 2. 隨時注意學生的工廠衛生安全

表附2-3-23 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
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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解中式麵食之分類 2. 中式麵食加工的基本知識 3. 中式麵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	中式麵食之定義 中式麵食之重要性 中式麵食文化淵源及特色 中式麵食之發展 1. 我國主要麵食產品特色介紹 2. 北方麵食 3. 南方麵食 4. 台灣麵食(台北牛肉麵、蚵仔麵線…)	9	
(二)原料與器具的選用	1. 原料的分類 2. 原料的選擇及儲存 3. 器具的認識及用途	9	
(三)製作原理與方法	配方的製定 麵糰(糊)的製作 1. 內餡的調製 2. 整形的方法 3. 熟製的目的 4. 熟製的方法	9	
(四)水調和麵類	1. 冷水麵食 2. 燙麵食 3. 燒餅類麵食	9	
(五)發麵類	1. 發酵麵食 2. 發粉麵食 3. 油炸麵食	9	
(六)酥糕類	1. 酥油皮類 2. 糕漿皮類	9	
(七)品質鑑定	1. 內部品質 2. 外部品質	9	
(八)產品包裝	1. 包裝材料的簡介 2. 包裝材料的選擇	9	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解中式麵食的相關知識外，並評量學生之應用能力。
教學資源	(1)教科書、報章雜誌、相關中式麵食加工及其著作。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與中式麵食加工有關之機構、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (1)教學採用講解、問答法、討論法等方法。 (2)借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。

表附2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts
師資來源	☒ 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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/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、認識蔬果切雕的材料、特色、工具、方法。 二、熟習蔬果切雕技法。 三、培養欣賞蔬果藝術之鑑賞力。 四、培養敬業精神及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 蔬果切雕藝術簡介 2. 蔬果切雕材料之認識與選擇 3. 蔬果切雕之工具種類與保養 4. 蔬果切雕作品之保存	4	
(二)基礎刀法介紹	1. 直刀法 2. 推刀法 3. 拉刀法 4. 滾刀法 5. 蝴蝶刀法	4	
(三)盤飾	1. 盤飾之基本原則及技法 2. 平面盤飾 3. 立體盤飾	4	
(四)摺花	1. 摺花之基本技法 2. 基本摺花 3. 立體摺花 4. 立體翻花 5. 串摺花	4	
(五)圓槽刀雕法	1. 圓槽刀雕法之工具、材料 2. 圓槽刀雕法基本技法 3. 圓槽刀雕法之應用	4	
(六)黏花	1. 黏花枝基本技法 2. 黏花之應用法	4	
(七)單面雕法	1. 單面雕法基本技巧 2. 單面雕法之應用-花草 3. 單面雕法之應用-動物	6	
(八)立體雕法	1. 立體雕法之基本技巧 2. 立體雕法之應用-花草 3. 立體雕法之應用-動物	6	
合計		36節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度, 針對技能部分施以實作評量, 以便即時了解績學績效, 並督促學生達成學習目標 2. 評量內容應兼顧認知、技能及情意 3. 評量方式注重個人實作, 培養蔬果切雕之技法
教學資源	1. 教學時運用實物, 各項教學媒體, 以提昇學習興趣 2. 廣泛蒐集相關資訊, 充實學生相關知能 3. 邀請業界相關人士, 舉辦專業知能之講座
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學編選 1. 教材內容及排序安排, 宜參照教材大綱之內涵, 並符合教學目標 2. 教學內容宜採循序漸進, 使學生逐步學習切雕之技能 二、教學方法 1. 兼顧認知、情意與生活化三方面之教學 2. 本科目以學生實作為主, 教師講解及示範為輔 3. 教學上配合各種照片、圖片、錄影帶等教學媒體, 加深學習概念, 增進學習效果 4. 課程中隨時灌輸職業道德觀念

表附2-3-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業簡報實務
	英文名稱	Business briefing 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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	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、認識簡報素材的基本操作。 二、學會簡報工具的功能設定。 三、學會簡報內容規劃及母片設計。 四、學習簡報製作視覺化呈現。 五、簡報實務演練。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識簡報軟體	1. 開啟簡報軟體 2. 快速瀏覽簡報軟體	2	
(二)基本操作	1. 新建簡報 2. 設計標題投影片外觀 3. 在預設的文字方塊內輸入資料 4. 插入並調整圖片 5. 新增投影片 6. 保存文件	2	
(三)進階操作	1. 插入背景圖片 2. 插入文字方塊 3. 製作第二張投影片框架	2	
(四)學習型組織特徵圖	1. 套用背景範本 2. 在背景模板中插入文字 3. 在背景範本中繪製圖案 4. 繪製3D圖案 5. 插入箭頭圖說文字的說明文字 6. 插入項目符號	2	
(五)插入表格	1. 版面設定 2. 製作表格 3. 手繪表格 4. 使儲存格更符合資料呈列需要	2	
(六)美工圖案	1. 表格框線設計 2. 填滿表格與儲存格背景色彩 3. 在表格中輸入資料 4. 插入美工圖案	2	
(七)組織圖	1. 建立組織圖 2. 編輯組織圖 3. 標示組織圖成員	4	
(八)結構圖	1. 美化組織圖 2. 對組織圖進行最後的調整	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)統計圖1	1. 製作統計圖 2. 美化統計圖表	4	
(十)統計表2	1. 相對投影片位置的物件對齊 2. 調整投影片背景色彩 3. 繪製立體折線箭頭 4. 在備忘稿模式下建立備忘稿內容	4	
(十一)動畫圖	1. 建立文件背景 2. 在投影片中插入圖表解釋文字 3. 繪製圖表軸線	4	
(十二)表格動畫	1. 繪製圖表 2. 加入動畫效果	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 多元文化教育		
學習評量 (評量方式)	1. 教學須作客觀評量，配合授課進度，妥善運用總結性評量、診斷性評量及形成性評量，以進行單元評量及綜合評量。也可輔導學生進行自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並藉此鼓勵生，讓學生達成學習目標。 2. 教師可按單元內容和性質不同，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現，進行觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等評量。 3. 教育的方 針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知、技能、情意等方面，以利學生健全發展。 4. 學習評量的結果 須妥善運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，可通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 5. 對於未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	1. 學校宜充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 2. 學校宜與員生消費合作社的經營進行結合，或安排賣場之現場參觀與訪談。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容及次序安排，應參照商業概論教學大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材編 選應顧及學生程度需求，並配合時代發展不斷更新，加強商業發展與外語的相關性，使課程內容儘量與現實生活相結合，並能讓學生將所學知能應用於實際生活中，以洞察生活中之各種問題，進行反思及發展解決之道。 3. 教材選擇應顧及學生學習經驗，並配合學生身心發展程序，延續前階段學校的學習經驗，並能與後階段學校的課程銜接。 4. 教材選擇需具啟發性與創造性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造與批判思考、獨立判斷、適應環境變遷及自我發展之能力。 5. 教材選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，使得新的學習經驗能建立於既有經驗之上，逐漸加深加廣，以減少學習困擾，提高學習效率。 6. 教材選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能，以運用於實際活動中，並有利於將來之自我發展。		

表附2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Dessert 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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認識中國點心的淵源與文化。 二、熟練中國點心設備及工具之正確操作方法。 三、認識各種中式點心材料之特性。 四、熟練基礎中式點心技能。 五、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 六、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)基礎學科 認識	1. 中式點心的種類 2. 中式點心的原料介紹 3. 中式點心的製作設備與工具 4. 中式點心的製作技巧	6	
(二)發麵類－ 發酵麵食	1. 三角豆沙包 2. 白饅頭 3. 蒸蛋糕 4. 馬拉糕 5. 黑糖糕 6. 發糕	6	
(三)發麵類－ 油炸麵食	1. 沙其瑪 2. 開口笑 3. 巧果 4. 脆麻花	6	
(四)水調麵類－ 冷水麵食	1. 貓耳朵 2. 手工水餃 3. 淋餅	6	
(五)水調麵類－ 燙麵食	1. 燒賣 2. 荷葉餅 3. 蛋餅 4. 抓餅	6	
(六)米粒類項－ 飯粒型	1. 油飯 2. 筒仔米糕	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)酥油皮麵類	1. 蛋黃酥 2. 菊花酥 3. 綠豆椪 4. 蘇式豆沙月餅 5. 老婆餅 6. 椰蓉酥 7. 太陽餅 8. 咖哩餃 9. 芝麻喜餅 10. 泡(碰)餅	6	
(八)糕漿皮麵類	1. 桃酥 2. 台式豆沙月餅 3. 廣式月餅 4. 鳳梨酥 5. 酥皮蛋塔 6. 金露酥	6	
(九)綜合練習1	1. 酥油皮類測驗練習	6	
(十)綜合練習2	1. 發麵類測驗練習	6	
(十一)綜合練習3	1. 冷水麵測驗練習	6	
(十二)綜合練習4	1. 燙麵類測驗練習	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 實作成品評分(團體) 2. 個人書面紙本作業(個人) 3. 期末成果發表(團體設計)		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 利用影片觀賞，介紹合宜之中點種類及變化。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 64 教學注意事項 2. 教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 3. 實作教材應參照時下流行產品，以免教學資料太過陳舊，與現實脫節。 4. 教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 1. 教學方法 (1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (2)培養學生正確的職業道德觀念。 (3)本科為實作科目，應為教師講解示範，學生實際操作，產品講評。 2. 教學評量 1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (2)培養學生正確的職業道德觀念。 (4)本科為實作科目，應為教師講解示範，學生實際操作，產品講評。 3. 教學資源 (1)教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 (2)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 4. 教學相關配合事項 (1)參觀大型中點工廠，引領學生參與實際作業，以達實務與理論並重。 (2)鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致 (3)利用寒暑假前往相關業界學習，充實自我實務能力，提升教學品質。		

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製實習
	英文名稱	The Practice of Beverages
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	☒ 烘焙科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識吧檯種類、設備與作業規範 2. 了解酒單的功能及結構 3. 熟悉葡萄酒的服務 4. 熟悉酒與食物的搭配原則	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)無酒精飲料	1. 茶類飲料的調製	6	
(二)無酒精飲料	1. 乳品類飲料的調製 2. 果汁類飲料的調製	6	
(三)無酒精飲料	1. 蘇打類飲料的調製 2. 冰沙類飲料的調製	6	
(四)咖啡沖煮法1	1. 滴泡式咖啡的沖泡 2. 虹吸式咖啡的沖泡 3. 比時利咖啡壺的沖泡 4. 越南咖啡的沖泡	6	
(五)咖啡沖煮法2	1. 冰滴式咖啡的沖泡 2. 法式濾壓壺的沖泡 3. 土耳其咖啡的沖泡 4. 摩卡壺的沖泡	6	
(六)特調咖啡	1. 普通咖啡為底之咖啡 2. 義式濃縮咖啡為底之咖啡	6	
(七)基礎咖啡	1. 牛奶種類介紹 2. 奶泡辨識	6	
(八)藝術咖啡	1. 咖啡畫花-巧克力醬畫花 2. 咖啡畫盤	6	
(九)水果盤製作	1. 香蕉西瓜盤 2. 柳橙玉兔盤 3. 柳橙鳳梨船	6	
(十)花式咖啡	1. 熱抹茶拿鐵 2. 冰咖啡拿鐵	6	
(十一)綜合咖啡	1. 維也納熱咖啡 2. 爪哇熱咖啡	6	
(十二)杯飾的介紹	1. 檸檬杯飾 2. 其他杯飾欣賞	6	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實作熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式 得採觀察、實作、筆試、作業、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。
教學資源	1. 善用實習教室等之教學設備。 2. 各種教學媒體（投影片、光碟片及錄影帶影片）。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明。 2. 教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。 (二)教學方法 1. 教學內容採示範、講述法及實作法進行教學。 2. 教學過程加入實務範例補充說明。 3. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果。

表附2-3-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
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)	1. 了解專題製作的重要性 2. 了解專題製作之流程 3. 養成問題解決及團隊合作的能力 4. 建立知識整合與表達能力 5. 應用所學之基本知識於產業界	

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	1-1 專題製作定義 1-2 專題製作目的 1-3 專題製作流程	4	
(二)主題選定與計畫書的擬定	2-1 主題選定原則 2-2 資料蒐集 2-3 撰寫計畫書架構 2-4 撰寫專題計畫書	6	
(三)專題製作實務-餐飲篇	3-1 範例一：餐飲科實習課程學期成果展企劃與執行探討 3-2 範例二：巧克力起源與演變之探討 3-3 範例三：消費者對輕食的認知、需求、態度及購買意願之探討	4	
(四)專題製作實務-觀光篇	4-1 範例一：休閒農場消費者行為探討 4-2 範例二：南庄民宿經營管理探討 4-3 範例三：大型節慶活動對地方觀光之影響-以民國100年台灣燈會在苗栗為例	4	
(五)專題製作歷程	5-1 研究方法 5-2 進度掌握 5-3 專題實施注意事項 5-4 專題歷程檔案	6	
(六)專題製作報告格式	6-1 格式說明 6-2 撰寫專題報告	6	
(七)專題成果呈現	7-1 書面方式呈現 7-2 口頭報告方式呈現	6	
合計		36節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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
學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用小組紙本報告，作為學習過程成績評量 2. 課堂中採用口頭問答、小組討論，作為平時評量方法 3. 期末採用小組口頭報告及專題報告書，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關報章雜誌資料 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關網路新聞及網路資料的媒介 3. 利用校園建置的專業教室，作為實做產品的場地 4. 主要教學資源為書籍、簡報及歷屆獲獎專題報告範例"
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以創新及實用性為主，不偏向高深理論探討 3. 教科書挑選以專題計畫書、製作歷程及報告格式要點為主 4. 教學方法： (1) 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 (2) 教師依教學目標採用講述、啟發、問題引導、分組討論等教學方法 (3) 以專題製作報告紙本及電子範例輔助教學，提升學習動力

表附2-3-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Cooking
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	8	
學分數	5	
開課年級/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. 瞭解中式烹調菜系與特色 2. 熟悉各菜系之烹調 3. 熟悉各類食材烹調方法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)菜系概述	1. 閩粵風味菜系 2. 川湘風味菜系 3. 江浙風味菜系 4. 京魯風味菜系	9	
(二)各菜系之烹調實習1	1. 廣東菜系實作 2. 福建菜系實作 3. 四川菜系實作 4. 湖南菜系實作	12	
(三)各菜系之烹調實習2	1. 湖南菜系實作 2. 江蘇菜系實作	6	
(四)各菜系之烹調實習3	1. 山東菜系實作 2. 安徽菜系實作 3. 台灣菜系實作	12	
(五)全穀雜糧類的烹調與實習	1. 全穀根莖類的烹調 2. 全穀雜糧類的烹調實習	12	
(六)蔬菜水果類的烹調與實習	1. 蔬菜水果類的烹調 2. 蔬菜水果類的烹調實習	12	
(七)家禽家畜類的烹調與實習	1. 家禽家畜類的烹調變化 2. 家禽家畜類的烹調實習	12	
(八)海鮮類的烹調與實習	1. 海鮮類的烹調變化 2. 海鮮類的烹調實習	12	
(九)豆加工類品的烹調與實習	1. 豆乳蛋加工品的烹調變化 2. 蛋乳蛋加工品的烹調實習	9	
合計		96節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		

學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用中餐實作、小組成果展示，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關中餐烹飪知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 4. 教師依教學目標採用講述、示範、問題引導、分組實作等教學方法

表附2-3-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cooking
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解西餐的起源與發展 2. 瞭解西餐常用之食材與運用 3. 瞭解西餐廚房人員編制與職掌 4. 瞭解西餐的切割法與烹調法 5. 熟悉各類西餐料理操作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西餐概論	1. 西餐的定義 2. 西餐起源及發展 3. 現代西餐的趨勢	6	
(二)西餐廚房	1. 西餐廚房人員條件 2. 西餐工作人員編制 3. 西餐設備及工作	6	
(三)西餐食品材料	1. 蔬果類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 乳製品 5. 香料及辛香料 6. 烹調用酒	6	
(四)西餐切割法與烹調法	1. 西餐用刀基本常識 2. 各類食材的切割法 3. 西餐烹調法的介紹與原理	9	
(五)西餐早餐的認識與實作	1. 西餐早餐的認識 2. 西餐早餐實作	9	
(六)開胃菜的認識與實作	1. 開胃菜的認識 2. 開胃菜的實作	9	
(七)沙拉的認識與實作	1. 沙拉的認識 2. 沙拉醬汁與各式沙拉的實作	9	
(八)湯類的認識與實作	1. 高湯的認識 2. 西式湯品的種類 3. 著名湯品的認識與實作	9	
(九)主餐的認識與實作	1. 沙司的認識 2. 配菜的認識 3. 各國主餐的認識與實作	9	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用西餐實作、小組成果展示，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關西餐烹飪知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討

表附2-3-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Baking
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解烘焙材料的運用 2. 熟悉烘焙計算方式 3. 熟悉各類烘焙產品之操作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙計算	1. 度量衡認識	1	
(二)烘焙計算	2. 烘焙百分比 3. 配方計算實作	2	
(三)蛋糕類烘焙食品實作1	1. 麵糊類蛋糕實作	6	
(四)蛋糕類烘焙食品實作2	2. 乳末類蛋糕實作	6	
(五)蛋糕類烘焙食品實作3	3. 戚風類蛋糕實作	6	
(六)麵包類烘焙產品實作1	1. 甜麵包實作	6	
(七)麵包類烘焙產品實作2	2. 軟式麵包實作	9	
(八)麵包類烘焙產品實作3	3. 硬式麵包實作	9	
(九)麵包類烘焙產品實作4	4. 裹油麵包實作	9	
(十)餅乾類烘焙產品實作1	1. 造型冰箱西餅製作	6	
(十一)餅乾類烘焙產品實作2	2. 軟式西餅製作	6	
(十二)餅乾類烘焙產品實作3	3. 硬性餅乾製作	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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		
學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用烘焙實作、小組成果展示，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業		
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關烘焙知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明
2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討
3. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果
4. 教師依教學目標採用講述、示範、問題引導、分組實作等教學方法

表附2-3-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心
	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	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解西點製作的起源及相關器具設備 2. 熟練西點各項常用材料的特性及使用方法 3. 熟練烘焙計算、產品分類及製作 4. 培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西式點心概論	1. 西點的歷史 2. 西點產業之發展	3	
(二)西式點心常用材料及器材	1. 常見烘焙材料 2. 常見烘焙器材 3. 烘焙計算	6	
(三)西式點心基礎實作	1. 戚風蛋糕體實作 2. 海綿蛋糕體實作 3. 天使蛋糕體實作	9	
(四)麵包類製作實習	1. 蘋果肉桂捲實作 2. 麵包棒實作 3. 冰火波羅包實作	9	
(五)蛋糕類製作實習I	1. 綜合馬芬蛋糕實作 2. 馬德雷實作 3. 巧克力重乳酪蛋糕實作 4. 巧克力可麗露實作	12	
(六)餅乾類製作實習I	1. 皇家紅茶餅實作 2. 檸檬優格餅乾實作 3. 冰箱小西餅	9	
(七)慕斯類製作實習	1. 芒果慕斯實作 2. 巧克力慕斯實作 3. 巧克力巴巴露	9	
(八)派與塔類製作實習I	1. 覆盆子巧克力派 2. 德式布丁派 3. 法式鹹塔	9	
(九)蛋糕類製作實習II	1. 蛋糕壽司捲實作 2. 蜂蜜千層蛋糕實作	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		

學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用西式點心實作、小組成果展示，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關西餐烹飪知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材： 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 教學方法： 1. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 2. 教師依教學目標採用講述、示範、問題引導、分組實作等教學方法

表附2-3-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果雕與盤飾
	英文名稱	Engraving Plate Decorated with Vegetables
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解蔬果切雕的基本知識 2. 了解各類食物的特性及營養價值 3. 了解各類食材時將發生的變化 4. 應用所學之基本知識於餐飲工作與實際生活中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1-1 蔬果切雕的歷史演變 1-2 蔬果切雕的類型 1-3 蔬果切雕的用途	6	
(二)原料介紹與選購	2-1 蔬菜類 2-2 水果類	6	
(三)工具的介紹與使用	3-1 刀具的介紹與使用 3-2 磨刀石 3-3 各式造型壓模器	9	
(四)刀工技法的介紹與實作	4-1 基本刀工技法示範 4-2 基本刀工實作	9	
(五)蔬果切雕之盤飾概念	5-1 盤飾的原則 5-2 盤飾的分類 5-3 盤飾的排法	9	
(六)片的變化與衍生	6-1 基本型 6-2 變化型	6	
(七)水花變化	7-1 水花刀工變化 7-2 水花片刀工實作 7-3 水花塊刀工實作	9	
(八)堆疊技法	8-1 堆疊技法實作 8-2 變化型堆疊技法實作	6	
(九)盛器變化	9-1 盛器變化製作	6	
(十)花的變化	10-1 花的變化實作	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 多元文化教育		

學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用切雕實作、小組報告，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關食物學知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3. 教學方法： (1) 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 (2) 教師依教學目標採用講述、啟發、問題引導、分組討論等教學方法

表附2-3-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理
	英文名稱	Japanese Cuisine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
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)	1. 使學生認識日本料理的文化淵源、特性與分類 2. 讓學生熟練日本料理設備與器具的正確操作方法 3. 認識日本料理使用材料與特性 4. 熟練製作日本料理的基礎技能 5. 培養學生興趣，並能鑑賞各式日本料理的優劣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基礎刀工與製備	1蔬菜基礎刀工 2書次裝飾刀工 3海鮮類基礎刀工 4高湯與醬汁基礎製備	3	
(二)日本料理實作(前菜篇)	1涼拌小菜 2漬物	3	
(三)日本料理實作(刺身篇)	1綜合鮮魚生魚片 2龍蝦刺身	3	
(四)日本料理實作(壽司篇)	1球形壽司 2乳酪壽司 3鮮蝦蘆筍細捲 4稻荷紫米壽司	3	
(五)日本料理實作(煮物篇)	1薑汁培根豬 2和風牛蒡 3荒煮野菜	3	
(六)日本料理實作(燒物篇)	1照燒雞腿 2旗魚西京燒 3照燒扇貝	6	
(七)日本料理實作(揚物篇)	1野菜天婦羅 2揚出豆腐 3炸蝦天婦羅	3	
(八)日本料理實作(烤物篇)	1牛肉烤串 2羊肉烤串 3雞肉烤串	3	
(九)日本料理的飲食文化與歷史	1日本料理的飲食文化 2日本料理的起源 3日本料理的種類 4日本料理常見的菜色	1	
(十)日本料理廚房設備與餐具	1廚房設備 2常用刀具 3其他常用器具 4日本料理餐具	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)常用食材介紹	1生鮮蔬菜類 2肉類 3海鮮類	6	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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		
學習評量 (評量方式)	1.學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2.課堂中採用料理實作、小組報告，作為平時評量方法 3.每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4.針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業		
教學資源	1.可利用學校圖書館，蒐集相關採購學知識 2.利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3.主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4.可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗採購流程		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2.教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3.教科書挑選以採購流程、採購合約及各類食材採購要點為主 4.教學方法： (1)以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 (2)教師依教學目標採用講述、啟發、問題引導、分組討論等教學方法		

表附2-3-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務實務
	英文名稱	Teppanyaki
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	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)	1. 認識房務整理的設備與器具 2. 培養房務工作的專業知識及技能 3. 了解房務服務範圍、項目及服務流程相關規定	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)房務部組織與功能	1. 房務部組織架構 2. 從業人員的職責與規範	2	
(二) 客房設施及備品	1. 客房設施與器具 2. 客房布巾與備品 3. 客房清潔用品	2	
(三)客房清潔作業	1. 客房清潔的前置作業 2. 客房清潔作業流程 3. 浴室清潔作業 4. 臥室清潔作業	9	
(四)房務基本技能	1. 應對禮儀及儀態訓練 2. 房務車的準備作業 3. 鋪床技能基本技巧實作 4. 尊重職場性別平等	8	
(五)鋪床作業	1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業 3. 加床鋪設作業 4. 開夜床作業	9	
(六)清潔與維護	1. 客房的保養維護計畫 2. 公共區域的清潔維護	3	
(七)客房安全	1. 災害預防與處理 2. 客房安全	3	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 法治教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育		

學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習實做科目，評量方式除了學生理論基礎的建構為考核標準，更強調實習操作技巧、餐飲衛生安全知能，及是否能融會貫通，最終具備房務工作的能力，總和作為日常評量成績。 2. 評量方式得採課堂觀察、口試（介紹工作流程）、筆試（衛生安全法規）、作業（上課筆記）、課堂實作、分組作業及自我評量等多元方式辦理。授課教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。 3. 因應多元管道入學學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應輔以診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 4. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。
教學資源	1. 學校應充分活用現有的房務實習教室及其對應設備上，提供學生實施操作教學。 2. 學校宜充實各項多媒體教學設備，提供教師多元化教學及給予學生不同方式的學習管道。 3. 除授課師資外，宜安排業師協同教學及相關企業職場體驗，藉由業界真實的工作情形結合校內所學技能，降低學用落差與企業接軌，達成所學即所用，畢業即就業。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材內容編排，以房務實務為主要參考書籍，搭配餐飲衛生安全，作為課程主體。 2. 教學內容以基礎房務工作為基礎，搭配業界實際工作流程，提供學生理論與實務的應用與結合。 3. 教學方法： (1) 本科目為實習實作科目，實習課程為分組上課。 (2) 教學時，應兼顧認知、技能、情意三方面的學習技能，並融入核心素養。 (3) 教師教學時應作示範教學，以房務整理作為授課主軸。注重課堂實際參與，使學生在教學中，啟發學習興趣、獲得知識及成就感，進而達成「做中學、學中做」。 (4) 教師教學時，應以學生的生活用餐經驗為基礎，引發其學習動機，建構房務整理的工作能力。 (5) 教學過程中搭配校外參觀與職場體驗，藉由實務體驗機會，提升就業力。

表附2-3-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理
	英文名稱	Exotic Cuisine
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生認識異國料理的文化淵源、特性與分類 2. 讓學生熟練異國料理設備與器具的正確操作方法 3. 認識異國料理使用材料與特性 4. 熟練製作異國料理的基礎技能 5. 培養學生興趣，並能鑑賞各式料理的優劣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)異國料理的飲食文化與歷史	1-1 異國料理的飲食文化 1-2 異國料理的起源 1-3 異國料理的種類 1-4 異國料理常見的菜色	6	
(二)東北亞及北亞地區(日本料理)	2-1 天婦羅 2-2 御好燒 2-3 玉子燒	6	
(三)東北亞及北亞地區(韓國料理)	3-1 辣炒年糕 3-2 部隊鍋 3-3 韓式拌飯	6	
(四)東北亞及北亞地區(蒙古料理)	4-1 蒙古烤肉	3	
(五)東北亞及北亞地區(新疆料理)	5-1 孜然羊肉烤串 5-2 新疆大盤雞	6	
(六)南洋地區(泰國料理)	6-1 泰式涼拌海鮮 6-2 月亮蝦餅	6	
(七)南洋地區(越南料理)	7-1 越南風味春捲 7-2 牛肉海粉 7-3 甘蔗蝦	9	
(八)南洋地區(馬來西亞料理)	8-1 仁當牛肉 8-2 馬肉肉骨茶 8-3 馬來喇沙鍋	9	
(九)南亞及西亞地區(印度料理)	9-1 印度香料優格烤春雞 9-2 印度漁夫料理 9-3 印度蔬菜料理	9	
(十)歐洲地區(土耳其料理)	10-1 土耳其茄子鑲肉 10-2 扁豆濃湯 10-3 牧羊人沙拉	6	
(十一)美墨地區	10-1 墨式辣味芒果開胃小點 10-2 魔力辣味巧克力烤雞腿	6	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 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
學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用料理實作、小組報告，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關採購學知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗採購流程
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 3. 教科書挑選以採購流程、採購合約及各類食材採購要點為主

表附2-3-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心
	英文名稱	Chinese 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	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識中國點心的淵源與文化 2. 熟練中國點心設備及工作的正確操作方法 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. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念 6. 培養學生學習性卻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)烘焙教室守則及機具設備介紹	1. 中式點心課程規範及介紹 2. 中式點心的概要與產品標準 3. 中式點心器具設備介紹 4. 中式點心器具設備操作說明	1	
(二)中式點心典故	1. 中式點心的文化與發展 2. 中式點心的各地風味 3. 中式點心與節令習俗	1	
(三)中式點心種類介紹	1. 中式點心的種類 2. 中式點心的原料	1	
(四)油皮類點心實習	1. 蛋黃酥 2. 綠豆椪 3. 咖哩餃	9	
(五)發麵類點心實習	1. 全麥饅頭 3. 鮮肉包 4. 豆沙包 5. 刈包 6. 水煎包 7. 蔥燒包	12	
(六)水調和麵類點心實習1	1. 白麵條附乾醬 2. 翡翠麵條附湯 3. 貓耳朵 4. 水餃 5. 餛飩 6. 豆沙鍋餅 7. 韭菜盒子 8. 餡餅	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)水調和麵類點心實習2	9. 蔥油餅 10. 燒賣 11. 小籠湯包 12. 蒸餃	12	
(八)漿皮類點心實習1	1. 鳳梨酥 2. 蛋塔 3. 桃酥	9	
(九)漿皮類點心實習2	4. 台式月餅 5. 廣式月餅	6	
(十)中式米食點心實習1	1. 荷葉糯米雞 2. 紫米豆沙粽	6	
(十一)中式米食點心實習2	3. 芝麻球 4. 芋粿巧	3	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 戶外教育		
學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用中式點心實作、小組成果展示，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業		
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關中式點心知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材： 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明 2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討 教學方法： 1. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 2. 教師依教學目標採用講述、示範、問題引導、分組實作等教學方法		

表附2-3-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	吧檯實務
	英文名稱	Business briefing Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識吧檯種類、設備與作業規範 2. 了解酒單的功能及結構 3. 熟悉葡萄酒的服務 4. 熟悉酒與食物的搭配原則	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)吧檯種類與設計	1. 吧檯的種類 2. 吧檯的設計	6	
(二)吧檯設備及作業規範	1. 吧檯的設備 2. 吧檯的作業規範	6	
(三)酒單的認識	1. 酒單的功能 2. 酒單的分類	6	
(四)酒單的認識	1. 酒單的結構 2. 葡萄酒單的內容	6	
(五)酒的服務	1. 侍酒師 2. 葡萄酒開瓶器 3. 葡萄酒杯	6	
(六)酒的服務	1. 葡萄酒的服務 2. 陳年紅酒的服務 3. 葡萄酒飲用順序之原則	6	
(七)酒與食物的搭配	1. 佐餐酒 2. 食物與葡萄酒的搭配原則 3. 通常不配酒的食物	6	
(八)酒與食物的搭配	1. 烹調用酒 2. 葡萄酒儲存要領	6	
(九)雞尾酒的調製	1. 雞尾酒的特性 2. 雞尾酒調酒之用具及材料	6	
(十)雞尾酒的調製	1. 調酒的基本原則及方法 2. 雞尾酒的種類	6	
(十一)雞尾酒的調製	1. 飲料與調酒專有中英文名詞 2. 常見的各式雞尾酒	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)雞尾酒的調製	雞尾酒的調製方法 2. 賓治酒(Punch)的調製	6	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教學評量須客觀，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學的依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 4. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 5. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生的學習困難，進行學習輔導。 6. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生的依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學，對學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充份的發展。		
教學資源	1. 利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 2. 教師應參閱最新資料刊物，配合教材內容來教學。 教學注意事項		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明。 2. 教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。 (二)教學方法 1. 教學內容採示範、講述法及實作法進行教學。 2. 教學過程加入實務範例補充說明。 3. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果。		

表附2-3-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎烹飪
	英文名稱	Basic Cooking
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	6	
學分數	4	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解基礎蔬果切雕的概念與應用 2. 瞭解菜餚的擺盤的技法 3. 熟悉各類烹調技法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐烹調法認識與實習1	1. 火候運用實作	12	
(二)中餐烹調法認識與實習2	1. 烹調調味料認識	3	
(三)菜餚的組成、塑型與盛盤	1. 盛盤的原理與技巧 2. 盤飾的運用與實務	6	
(四)中餐烹調法認識與實習1	1. 熱源掌握與運用 2. 食材初步熟處理	6	
(五)中餐烹調法認識與實習2	1. 各式烹調法認識	12	
(六)中餐烹調法認識與實習3	1. 各式烹調法應用	12	
(七)蔬果切雕的概念與應用1	1. 蔬果切雕的概述 2. 蔬果切雕的原料、工具與技法	6	
(八)蔬果切雕的概念與應用2	1. 蔬果切雕運用 2. 蔬果切雕實務	6	
(九)菜餚的組成、塑型與盛盤1	1. 配菜的原理與技巧 2. 菜餚塑型的原理與技巧	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 生命教育 ☐ 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		
學習評量 (評量方式)	1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況 2. 課堂中採用中餐實作、小組報告，作為平時評量方法 3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量 4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業		
教學資源	1. 可利用學校圖書館，蒐集相關基礎烹調知識 2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介 3. 主要教學資源為食物實體、圖書資料、教學光碟、時事影片與新聞 4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 依教學單元及各單元目標編寫，並佐以圖片、照片、表格等資訊說明
2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討
3. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果
4. 教師依教學目標採用講述、示範、問題引導、分組實作等教學方法

表附2-3-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務
	英文名稱	Retail Services Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生養成良好的服務態度及安全、衛生習慣。 2. 熟悉門市作業內容。 3. 培養門市作業實際操作技能與應用的能力。 4. 具備衛生安全基礎知識與危機處理能力。 5. 培養收銀時話術應對的能力。 6. 培養實際操作技能與應用能力。 7. 培養學生養成良好的服務態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本職場禮儀	1. 職稱與工作職責的區辨 2. 禮貌用語的職場應用 3. 個人與環境整潔和維護 4. 顧客需求與問題處理	8	
(二)衛生安全	1. 環境與安全衛生 2. 工作安全 3. 職業災害	8	
(三)收銀台簡介與話術練習	1. 收銀台的種類 2. 直立式條碼掃描器 3. 手握式條碼掃描器 4. 複合式設備 5. 收銀盒 6. 發票捲紙機 7. 結帳話術	12	
(四)交接班作業	1. 交接注意事項 2. 交接清點項目 3. 交接紀錄內容 4. 特殊情況處理	8	
(五)結帳程序	1. 結帳話術 2. 登錄商品 3. 商品裝袋 4. 結帳作業 5. 換貨、退貨作業	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)顧客服務與顧客關係 轉理作業	1. 櫃台接待 2. 顧客應對用語 3. 電話應為用語 4. 顧客需求詢問的技巧和處理 5. 顧客購買意願詢問的技巧和處理 6. 售後服務的技巧和處理 7. 面對顧客訴求應有態度和處理 8. 尋求工作夥伴協助，以及向上司反應與報告	6	
(七)櫃檯環境的認識	1. 櫃檯工作內容的認識 2. 櫃檯內外走道暢通 3. 熟悉職場商品價錢與擺放 4. 熟悉櫃檯內相關設備 5. 交、接排班表的認識	8	
(八)消費方式作業	1. 消費方式的種類與介紹 2. 消費安全	6	
(九)認識物品整理工作	1. 物品整理工作的重要性 2. 物品整理的基本步驟 3. 物品整理相關行業介紹 4. 工作安全與保健注意事項	8	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 品德教育 ☐ 能源教育 ☐ 生命教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、實作、口試等		
教學資源	1. 加強實例的介紹，使教學活潑化。 2. 使用多媒體教學及利用實習商店，讓學生了解各種不同型態的物品整理相關職場實際作業情形（如：便利商店、超市、量販店及物流中心）。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實作科目，課程設計宜以操作為主，輔以理論進行教學。 2. 注重實例學習，使學生能從「經驗中學習」，培養實務體驗能力。 3. 隨時養成學生正確的工作價值觀念。 4. 注入職務再設計觀念，配合學生能力及特質設計工作輔具，協助學生跨越生理限制參與學習，使學生潛能得以發揮。 5. 可安排與業界之交流，或邀請業界專業人士協同教學，並可安排至各種門市服務場所參觀見習，以實際了解產業發展，增進未來就業機會。 6. 蒐集相關職場所面臨的困境與倫理問題，進行實際分析與討論，並蒐集相關圖書、商品、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。 7. 本學期宜著重於使學生了解且能說明櫃台作業內容及達到操作和應用之能力，評量時宜考量學生之個別差異。		

附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

表附3-1-1-2 商業與管理群資料處理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	中英文輸入法	10
2	職業安全衛生	4	2	文書處理	22
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	門市服務	24
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	商業禮儀	10
5	群育活動	6	5	物流管理實務	10
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	商業溝通	8
7	基本華語文輔導課程	96	7	試算表實作	10
合計		122	合計		94
總計					216

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

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

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

表附3-1-2-2 食品群烘焙科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	烘焙基礎實習	16
2	職業安全衛生	4	2	飲料調製	12
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	西點製作	12
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	廚藝製作	16
5	群育活動	6	5	食物製備實習	12
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	食物學	10
7	基本華語文輔導課程	96	7	點心製作	16
合計		122	合計		94
總計					216

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

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

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

表附3-1-3-1 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	餐飲服務技術	24
2	職業安全衛生	4	2	飲料調製	24
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	基本刀工	8
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	基礎中餐烹飪	20
5	群育活動	6	5	基礎西餐烹飪	12
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	烘焙	14
			7	食物學	8
			8	觀光餐旅業導論	8
合計		26	合計		118
總計					144

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

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

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

表附3-1-3-2 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	餐飲服務技術	24
2	職業安全衛生	4	2	飲料調製	20
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	基本刀工	8
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	基礎烹飪	20
5	群育活動	6	5	烘焙	14
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	食物學	8
7	基本華語文輔導課程	96			
合計		122	合計		94
總計					216

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

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

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

(二)專業基礎課程內容

表附3-2-1-2 商業與管理群資料處理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	中英文輸入法	1 英文按鍵基本練習	10
		2 英文按鍵混合練習	
		3 中文注音輸入法練習	
		4 中文拼音輸入法練習	
		5 中文漢音輸入法練習	
		6 手持裝置輸入法練習	
2	文書處理	1 文書處理基本觀念	22
		2 建立簡單的文件	
		3 搬移、拷貝和行距設定	
		4 縮排邊界的技巧	
		5 儲存與套用文件樣式	
		6 建立新聞格式的文件	
3	門市服務	1 門市行政	24
		2 門市清潔	
		3 商品處理作業	
		4 櫃臺作業	
		5 顧客服務作業	
		6 簡易設備操作	
4	商業禮儀	1 商業禮儀的重要性	10
		2 行止的禮儀	
		3 面對面的禮儀	
		4 辦公室禮儀	
		5 進餐的禮儀	
		6 妝扮的禮儀	
		7 接待的禮儀	
5	物流管理實務	1 物流的基本概念	10
		2 物流服務與成本管理	
		3 物流模式	
		4 包裝管理	
		5 裝卸與投運	
		6 倉儲管理	
		7 庫存管理	
		8 運輸管理	
		9 配送管理	
		10 物流資訊	
6	商業溝通	1 職場溝通	8
		2 商業溝通與科技	
		3 跨文化的商業溝通	
		4 傾聽的藝術	
		5 說話的技巧	
		6 非語言溝通	
		7 情緒管理與壓力調適	

7	試算表實作	1	Excel訂購單教學	10
		2	Excel成績表教學	
		3	Excel統計教學	
		4	Excel大數據教學	
合計				94

表附3-2-2-2 食品群烘焙科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	烘焙基礎實習	1 烘焙材料與計算	16
		2 麵包定義與起源發展	
		3 甜麵包認識與製作	
		4 吐司類認識與製作	
		5 其他調理麵包認識與製作	
2	飲料調製	1 特調茶類的製作	12
		2 果汁飲料的調製	
		3 特調冰咖啡的製作	
		4 特調熱咖啡的製作	
		5 冰沙類飲品製作	
3	西點製作	1 麵糊類蛋糕認識與製作	12
		2 乳沫類蛋糕認識與製作	
		3 戚風類蛋糕認識與製作	
		4 餅乾類的認識與製作	
4	廚藝製作	1 肉類各部位的認識選擇與製作	16
		2 海鮮類的認識選擇與製作	
		3 蛋類和乳類的認識選擇與製作	
		4 食米和麵粉的認識與製作	
5	食物製備實習	1 食材認識與介紹	12
		2 食物料理精髓內容介紹	
		3 食物製備原理	
		4 各式食物料理介紹及操作	
6	食物學	1 食物學的範圍	10
		2 食物學與餐飲的關係	
		3 食物學與健康的關係	
		4 食物的主要成分	
		5 六大類食物分類	
7	點心製作	1 酥油皮類認識與操作	16
		2 發酵麵糰認識與操作	
		3 米調麵糰認識與操作	
		4 水調麵糰認識與操作	
合計			94

表附3-2-3-1 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	餐飲服務技術	1 餐具的認識	24
		2 餐廳設備	
		3 餐飲服務前的準備工作	
		4 餐桌佈設	
		5 餐飲禮儀及服務流程	
		6 菜單認識	
		7 各式服務方式	
2	飲料調製	1 特調茶類的製作	24
		2 果汁飲料的調製	
		3 特調熱咖啡的製作	
		4 特調冰咖啡的製作	
3	基本刀工	1 認識刀工-塊、絲、丁、末、茸、水花片	8
4	基礎中餐烹飪	1 肉類各部分的認識選擇與烹調	20
		2 海鮮類的認識選擇與烹調	
		3 蛋類的認識選擇與烹調	
		4 蔬果的認識選擇與烹調	
		5 食米和麵粉的認識選擇與烹調	
		6 乾貨類的認識選擇與烹調	
		7 加工食品的認識選擇與烹調	
5	基礎西餐烹飪	1 西餐常見食材、調味料的認識選擇與烹調	12
		2 西餐常見刀工練習	
		3 西餐基礎烹調法	
6	烘焙	1 烘焙設備與器具的認識與使用	14
		2 烘焙材料認識與烘焙計算	
		3 甜麵包類製作	
		4 土司類製作	
		5 點心類製作	
7	食物學	1 食物學的範圍	8
		2 食物學與餐飲的關係	
		3 食物學與健康的關係	
		4 食物的主要成分	
		5 六大類食物分類	
8	觀光餐旅業導論	1 餐廳的定義與分類	8
		2 組織架構介紹	
		3 各部門職掌說明	
合計			118

表附3-2-3-2 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表（以科為單位，1科1表）

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	餐飲服務技術	1 餐具的認識	24
		2 餐廳設備	
		3 餐飲服務前的準備工作	
		4 餐桌佈設	
		5 餐飲禮儀及服務流程	
		6 菜單認識	
		7 各式服務方式	
2	飲料調製	1 特調茶類的製作	20
		2 果汁飲料的調製	
		3 特調熱咖啡的製作	
		4 特調冰咖啡的製作	
3	基本刀工	1 認識刀工-塊、絲、丁、末、茸、水花片	8
4	基礎烹飪	1 肉類各部分的認識選擇與烹調	20
		2 海鮮類的認識選擇與烹調	
		3 蛋類的認識選擇與烹調	
		4 蔬果的認識選擇與烹調	
		5 食米和麵粉的認識選擇與烹調	
		6 乾貨類的認識選擇與烹調	
		7 加工食品的認識選擇與烹調	
5	烘焙	1 烘焙設備與器具的認識與使用	14
		2 烘焙材料認識與烘焙計算	
		3 甜麵包類製作	
		4 土司類製作	
		5 點心類製作	
6	食物學	1 食物學的範圍	8
		2 食物學與餐飲的關係	
		3 食物學與健康的關係	
		4 食物的主要成分	
		5 六大類食物分類	
合計			94

附件四、實習式群科課程表