

附件

實用技能學程

備查文號：桃園市政府教育局中華民國115年2月3日桃教高字字第 1153038137 號函備查

# 高級中等學校課程計畫

桃園市私立永平高級工商職業學校

學校代碼：031421

## 實用技能學程課程計畫書

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3月5日

## 目錄

|                |    |
|----------------|----|
| 學校基本資料         | 1  |
| 壹、依據           | 2  |
| 貳、學校現況         | 3  |
| 參、學校願景與學生圖像    | 5  |
| 一、學校願景         | 5  |
| 二、學生圖像         | 6  |
| 肆、課程發展組織要點     | 7  |
| 課程發展委員會組織要點    | 7  |
| 伍、課程規劃與學生進路    | 9  |
| 一、餐旅群餐飲技術科教育目標 | 9  |
| 二、餐旅群餐飲技術科學生進路 | 10 |
| 陸、群科課程表        | 12 |
| 一、教學科目與學分(節)數表 | 12 |
| 二、課程架構表        | 16 |
| 三、科目開設一覽表      | 17 |
| 柒、團體活動時間實施規劃   | 19 |
| 捌、彈性學習時間實施規劃   | 20 |
| 一、彈性學習時間實施相關規定 | 20 |
| 二、學生自主學習實施規範   | 25 |
| 三、彈性學習時間實施規劃表  | 31 |
| 玖、學校課程評鑑       | 46 |
| 學校課程評鑑計畫       | 46 |
| 附件二：校訂科目教學大綱   | 50 |

# 學校基本資料

|           |                                                    |          |                                                               |
|-----------|----------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------|
| 學校校名      | 桃園市私立永平高級工商職業學校                                    |          |                                                               |
| 技術型       | 專業群科                                               |          | 動力機械群：汽車科<br>設計群：廣告設計科<br>家政群：幼兒保育科<br>餐旅群：觀光事業科<br>藝術群：表演藝術科 |
|           | 建教合作班                                              |          |                                                               |
|           | 重點產業專班                                             | 產學攜手合作專班 |                                                               |
|           |                                                    | 產學訓專班    |                                                               |
|           |                                                    | 就業導向課程專班 |                                                               |
|           |                                                    | 雙軌訓練旗艦計畫 |                                                               |
|           |                                                    | 其他       |                                                               |
| 進修部       | 動力機械群：汽車科<br>餐旅群：餐飲管理科                             |          |                                                               |
| 實用技能學程(日) | 動力機械群：汽車修護科<br>餐旅群：餐飲技術科、旅遊事務科                     |          |                                                               |
| 建教合作班     | 電機與電子群：資訊科<br>商業與管理群：資料處理科<br>食品群：烘焙科<br>餐旅群：餐飲管理科 |          |                                                               |

## 壹、依據

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

二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。

六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。



## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

| 類型                | 群別     | 科別    | 一年級 |     | 二年級 |      | 三年級 |      | 小計  |      |
|-------------------|--------|-------|-----|-----|-----|------|-----|------|-----|------|
|                   |        |       | 班級數 | 人數  | 班級數 | 人數   | 班級數 | 人數   | 班級數 | 人數   |
| 技術型<br>高中         | 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 | 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 | 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<br>能學程<br>(日) | 動力機械群  | 汽車修護科 | 2   | 51  | 2   | 69   | 2   | 70   | 6   | 190  |
|                   | 餐旅群    | 餐飲技術科 | 4   | 104 | 4   | 133  | 4   | 149  | 12  | 386  |
|                   | 餐旅群    | 旅遊事務科 | 2   | 37  | 2   | 56   | 2   | 28   | 6   | 121  |
| 建教合<br>作班         | 電機與電子群 | 資訊科   | 0   | 0   | 1   | 66   | 1   | 74   | 2   | 140  |
|                   | 商業與管理群 | 資料處理科 | 1   | 50  | 1   | 80   | 1   | 79   | 3   | 209  |
|                   | 食品群    | 烘焙科   | 1   | 82  | 1   | 82   | 2   | 155  | 4   | 319  |
|                   | 餐旅群    | 餐飲管理科 | 3   | 196 | 3   | 122  | 3   | 80   | 9   | 398  |
| 合計                |        |       | 34  | 979 | 38  | 1050 | 43  | 1255 | 115 | 3284 |

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 |
|-----------|--------|-------|-----|------|
| 技術型高中     | 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(日) | 動力機械群  | 汽車修護科 | 2   | 90   |
|           | 餐旅群    | 餐飲技術科 | 4   | 180  |
|           | 餐旅群    | 旅遊事務科 | 2   | 90   |
| 合計        |        |       | 31  | 2115 |



## 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。

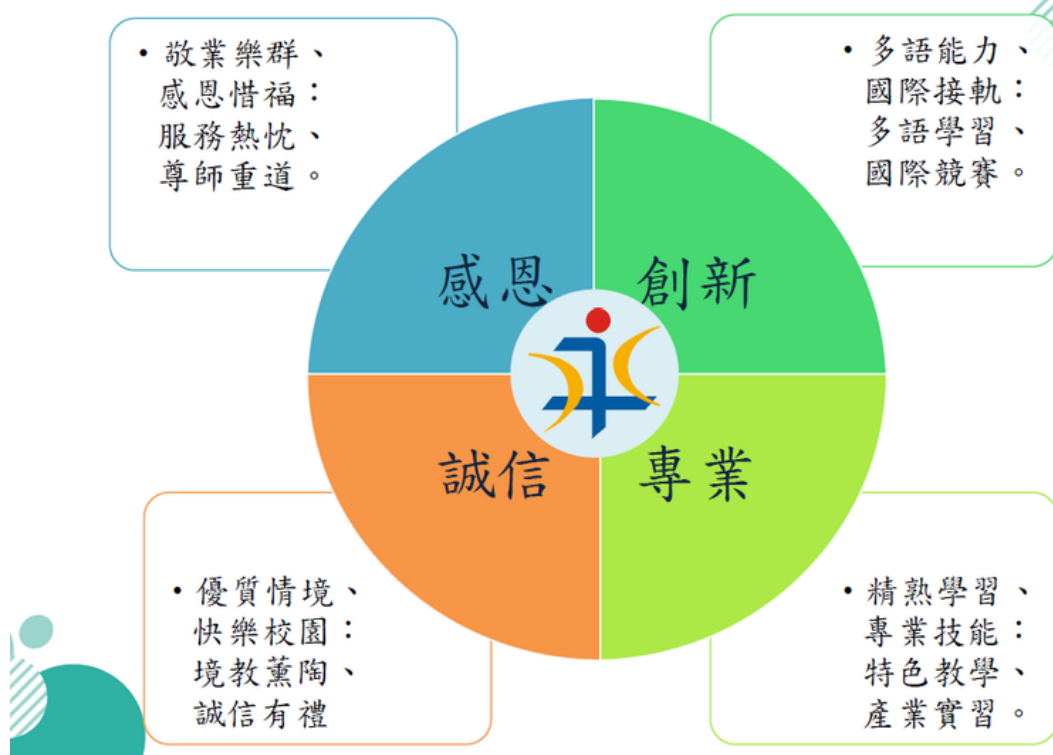
(三)優質情境 快樂校園

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

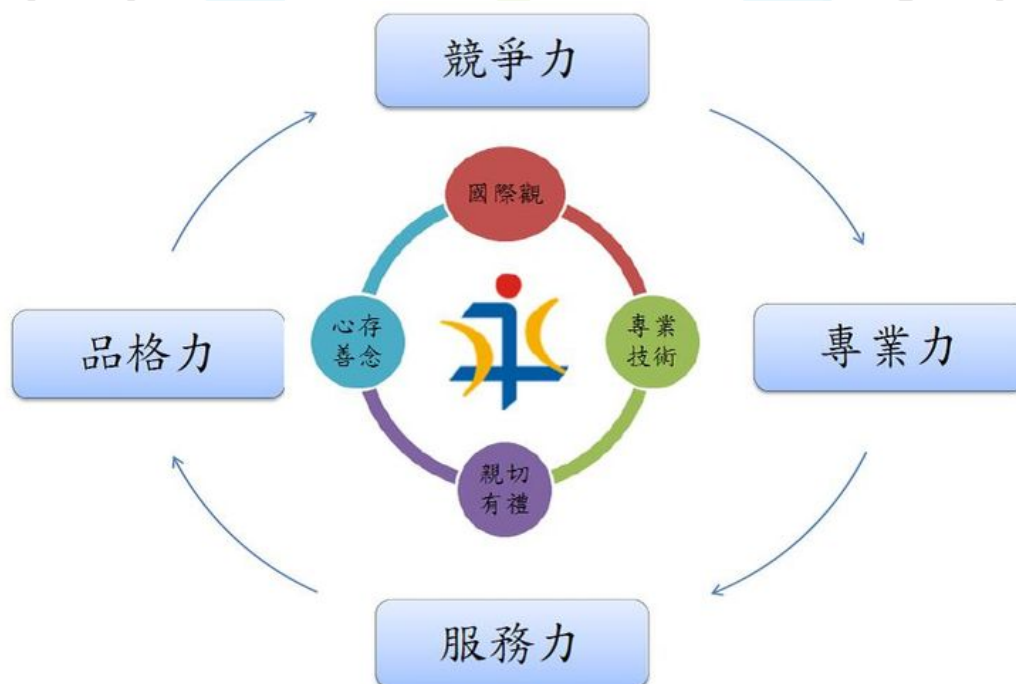
獨立思考 深化學習●精益求精 創造價值 培養每位學生能成為各行各業專業技術人員為目標。強化自己的專業技能，理論與實務兼顧，術科與學科並重，以務實致用為方向養成終身學習的習慣。

### 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

桃園市私立永平高級工商職業學校

### 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、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    | 呂冠頌教官    |
| 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 | 閔文霞老師    |
| 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    | 陳沛澄老師    |
| 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 | 陳嫻螢老師(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   | 胡治遠科主任   | 學生家長委員會代表  | 陳玉玫      |

## 伍、課程規劃與學生進路

### 一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培養餐飲專業知識與技能的基礎人才。
2. 培養餐飲管理基本知能的人才。
3. 培養微型創業之基礎人才。
4. 培養餐旅實務從業的基礎人才。
5. 培養職場倫理、敬業樂群和終身學習的能力。



## 二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

| 年段別  | 進路、專長、檢定                                                                                                                                                                                                                         | 對應專業及實習科目                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                  | 部定科目                                                                                      | 校訂科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 第一年段 | 1. 相關就業進路：<br>1. 烘焙產業之基礎技術人員<br>2. 餐飲業點心房內外場基層技術人員<br>3. 自行創業<br><br>2. 科專業能力(核心技能專長)：<br>1. 具備食物製備的專業知識原理及相關烹調應用。<br>2. 具備正確烘焙專業知識及操作技能。<br><br>3. 檢定職類：<br>1. 烘焙食品丙級                                                           | 1. 專業科目：<br>1.1 部定必修：<br><input type="checkbox"/> 觀光餐旅業導論4學分<br><br>2. 實習科目：<br>2.1 部定必修： | 1. 專業科目：<br>1.1 校訂必修：<br><input type="checkbox"/> 餐飲安全與衛生2學分<br><input type="checkbox"/> 食物學2學分<br>1.2 校訂選修：<br><input type="checkbox"/> 食物製備原理2學分<br><input type="checkbox"/> 烘焙概論2學分<br><input type="checkbox"/> 專業英文聽力2學分<br><br>2. 實習科目：<br>2.1 校訂必修：<br>2.2 校訂選修：<br><input type="checkbox"/> 食物製備實習6學分<br><input type="checkbox"/> 烘焙實務8學分<br><input type="checkbox"/> 地方小吃6學分                                                                                                                 |
| 第二年段 | 1. 相關就業進路：<br>1. 餐飲業中餐廳內外場基層技術人員<br>2. 國際連鎖飯店餐飲部人員<br>3. 餐飲業經營基層管理人員<br>4. 自行創業<br><br>2. 科專業能力(核心技能專長)：<br>1. 具備基本外場專業知識與技能的能力。<br>2. 具備中餐烹調製備技術及熟悉各項器具操作的能力。<br>3. 具備相關職業道德所需安全衛生知能。<br><br>3. 檢定職類：<br>1. 中餐烹調丙級<br>2. 餐飲服務丙級 | 1. 專業科目：<br>1.1 部定必修：<br><br>2. 實習科目：<br>2.1 部定必修：<br><input type="checkbox"/> 餐飲服務技術6學分  | 1. 專業科目：<br>1.1 校訂必修：<br>1.2 校訂選修：<br><input type="checkbox"/> 國際禮儀2學分<br><input type="checkbox"/> 餐旅日文與會話4學分<br><input type="checkbox"/> 餐旅英文與會話4學分<br><br>2. 實習科目：<br>2.1 校訂必修：<br><input type="checkbox"/> 職涯體驗2學分<br>2.2 校訂選修：<br><input type="checkbox"/> 中餐烹調實習8學分<br><input type="checkbox"/> 西式點心6學分<br><input type="checkbox"/> 蔬果雕與盤飾4學分<br><input type="checkbox"/> 吧檯實務4學分<br><input type="checkbox"/> 中式點心6學分<br><input type="checkbox"/> 文書處理4學分<br><input type="checkbox"/> 商業簡報實務4學分 |

| 年段別  | 進路、專長、檢定                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 對應專業及實習科目                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 部定科目                                                                                                      | 校訂科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 第三年段 | <p>1. 相關就業進路：</p> <p>1. 餐飲業內外場基層技術人員</p> <p>2. 國際連鎖飯店餐飲部飲料調製人員</p> <p>3. 連鎖飲料店從業人員</p> <p>4. 餐飲業經營基層管理人員</p> <p>5. 自行創業</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)：</p> <p>1. 具備飲料調製專業知識與技術。</p> <p>2. 具備西餐烹調製備技術及熟悉各項器具操作的能力。</p> <p>3. 具備進階廚務技術的能力。</p> <p>3. 檢定職類：</p> <p>1. 西餐烹調丙級</p> <p>2. 飲料調製丙級</p> <p>3. 中餐烹調乙級</p> | <p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 部定必修：</p> <p><input type="checkbox"/> 飲料實務6學分</p> | <p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 校訂必修：</p> <p><input type="checkbox"/> 餐飲管理4學分</p> <p>1.2 校訂選修：</p> <p><input type="checkbox"/> 餐飲採購2學分</p> <p><input type="checkbox"/> 菜單設計4學分</p> <p><input type="checkbox"/> 餐廳與服勤4學分</p> <p><input type="checkbox"/> 餐旅日文與會話4學分</p> <p><input type="checkbox"/> 餐旅英文與會話4學分</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 校訂必修：</p> <p><input type="checkbox"/> 專題實作4學分</p> <p>2.2 校訂選修：</p> <p><input type="checkbox"/> 創意料理設計與製作6學分</p> <p><input type="checkbox"/> 西餐烹調實習8學分</p> <p><input type="checkbox"/> 日本料理3學分</p> <p><input type="checkbox"/> 異國料理3學分</p> <p><input type="checkbox"/> 鐵板燒3學分</p> <p><input type="checkbox"/> 無國界料理3學分</p> |

## 陸、群科課程表

### 一、教學科目與學分(節)數表

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

115學年度入學學生適用(日間上課)

| 課程類別     |         | 領域/科目及學分數                                          |       | 授課年段與學分配置 |   |      |      |      |   | 備註 |                                                                                                                                                                            |
|----------|---------|----------------------------------------------------|-------|-----------|---|------|------|------|---|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |         |                                                    |       | 第一學年      |   | 第二學年 |      | 第三學年 |   |    |                                                                                                                                                                            |
| 名稱       |         | 名稱                                                 | 學分    | 一         | 二 | 一    | 二    | 一    | 二 |    |                                                                                                                                                                            |
| 部定必修     | 一般科目    | 國語文                                                | 6     | 3         | 3 |      |      |      |   |    | 1. 有關本土語開設年段部分，總綱內提及本土語文/臺灣手語部定必修2學分，以第一學年開設為原則，亦可於其他年級實施。<br>2. 因考慮本校總體課程安排及學生之狀況，依照《總綱》共同核心課程之實施原則，彈性調整於二年級實施。<br>3. 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，無違背總綱之規定，敬請審查委員核可。 |
|          |         | 本土語文/台灣手語<br>客語文<br>閩南語文<br>閩東語文<br>臺灣手語<br>原住民族語文 | 2     |           |   | 1(1) | 1(1) |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         | 英語文                                                | 4     | 2         | 2 |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         | 數學                                                 | 數學    | 4         | 2 | 2    |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         | 社會                                                 | 歷史    | 4         |   |      | 1    | 1    |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         |                                                    | 地理    |           |   |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         |                                                    | 公民與社會 |           | 1 | 1    |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         | 自然科學                                               | 物理    | 4         |   |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         |                                                    | 化學    |           |   |      | 2    |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         |                                                    | 生物    |           |   |      |      | 2    |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          | 藝術      | 音樂                                                 | 4     | 2         |   |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         | 美術                                                 |       |           |   |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         | 藝術生活                                               |       |           |   | 2    |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          | 部定必修    | 一般科目                                               | 生命教育  | 4         |   |      |      |      |   |    | 2                                                                                                                                                                          |
|          |         |                                                    | 生涯規劃  |           |   |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         |                                                    | 家政    |           |   |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
| 法律與生活    |         |                                                    |       |           |   |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
| 環境科學概論   |         |                                                    |       |           |   |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
| 生活科技     |         |                                                    |       |           |   |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
| 科技       |         | 資訊科技                                               |       | 2         |   |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         | 體育                                                 | 2     | 1         | 1 |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
| 健康與體育    |         | 健康與護理                                              | 2     | 1         | 1 |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          |         | 全民國防教育                                             | 2     | 1         | 1 |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
| 小計       |         | 38                                                 | 13    | 13        | 6 | 4    | 0    | 2    |   |    |                                                                                                                                                                            |
| 專業科目     | 觀光餐旅業導論 | 4                                                  | 2     | 2         |   |      |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          | 餐飲服務技術  | 6                                                  |       |           | 3 | 3    |      |      |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          | 飲料實務    | 6                                                  |       |           |   |      | 3    | 3    |   |    |                                                                                                                                                                            |
|          | 小計      |                                                    | 16    | 2         | 2 | 3    | 3    | 3    | 3 |    |                                                                                                                                                                            |
| 部定必修學分合計 |         | 54                                                 | 15    | 15        | 9 | 7    | 3    | 5    |   |    |                                                                                                                                                                            |

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)  
115學年度入學學生適用(日間上課) (續)

| 課程類別         |         |                |            | 領域/科目及學分數 |    | 授課年段與學分配置 |   |      |   |      |                                                                                                                                                                  | 備註 |
|--------------|---------|----------------|------------|-----------|----|-----------|---|------|---|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|              |         |                |            |           |    | 第一學年      |   | 第二學年 |   | 第三學年 |                                                                                                                                                                  |    |
| 名稱           | 學分      |                |            | 名稱        | 學分 | 一         | 二 | 一    | 二 | 一    | 二                                                                                                                                                                |    |
| 校訂必修<br>校訂科目 | 一般科目    | 20學分<br>10.75% | 數學演習       | 4         |    |           | 2 | 2    |   |      |                                                                                                                                                                  |    |
|              |         |                | 品德教育       | 6         | 1  | 1         | 1 | 1    | 1 | 1    | 品格教育就是教導學生人類基本價值(包括誠實、友善、慷慨、勇氣…等)的活動，其目的是希望培養學生成為具有道德責任，能自我管理的公民，因此開設每學期一學分，在課程中教導孩子怎樣和自己相處，怎樣和別人相處，怎樣和環境相處，這是做人。事情要怎樣進行，才容易達到目標，這是做事。教養出的孩子懂得做人做事，教育的目標才能真正的落實。 |    |
|              |         |                | 數學統合       | 2         |    |           |   |      | 1 | 1    | 考量本校學生屬性並且配合群科課程規劃，因此於高三上下學期各開設1學分                                                                                                                               |    |
|              |         |                | 安全教育       | 2         |    |           |   |      | 1 | 1    | 考量本校學生屬性並且配合群科課程規劃，因此於高三上下學期各開設1學分                                                                                                                               |    |
|              |         |                | 文化教材       | 2         |    |           | 1 | 1    |   |      | 考量本校學生屬性並且配合群科課程規劃，因此於高二上下學期各開設1學分                                                                                                                               |    |
|              |         |                | 應用文        | 4         |    |           |   |      | 2 | 2    |                                                                                                                                                                  |    |
|              |         |                | 小計         | 20        | 1  | 1         | 4 | 4    | 5 | 5    |                                                                                                                                                                  |    |
|              | 專業科目    | 8學分<br>4.30%   | 餐飲安全與衛生    | 2         | 1  | 1         |   |      |   |      | 因本校學生程度較不佳，為了讓學生對餐飲安全與衛生有進一步的了解，因此安排於一上、一下各一學分，進而瞭解食品衛生安全之基本觀念與重要性                                                                                               |    |
|              |         |                | 食物學        | 2         | 1  | 1         |   |      |   |      | 因食物學內容較為抽象，為了讓學生對食物學及營養知識有進一步的了解，因此安排於一上、一下各一學分，進而瞭解食物學之基本觀念與重要性                                                                                                 |    |
|              |         |                | 餐飲管理       | 4         |    |           |   |      | 2 | 2    |                                                                                                                                                                  |    |
|              |         |                | 小計         | 8         | 2  | 2         | 0 | 0    | 2 | 2    |                                                                                                                                                                  |    |
|              | 實習科目    | 6學分<br>3.23%   | 專題實作       | 4         |    |           |   |      | 4 |      |                                                                                                                                                                  |    |
|              |         |                | 職涯體驗       | 2         |    |           | 2 |      |   |      |                                                                                                                                                                  |    |
|              | 小計      | 6              | 0          | 0         | 2  | 0         | 4 | 0    |   |      |                                                                                                                                                                  |    |
|              | 特殊需求領域  | 0學分<br>0.00%   | 小計         | 0         | 0  | 0         | 0 | 0    | 0 | 0    |                                                                                                                                                                  |    |
|              | 必修學分數合計 |                |            |           | 34 | 3         | 3 | 6    | 4 | 11   | 7                                                                                                                                                                |    |
| 校訂選修         | 一般科目    | 6學分<br>3.23%   | 原住民族語文-阿美語 | 6         |    |           | 2 | 2    | 1 | 1    | 「律動」與「原住民族語文-阿美語」為二選一                                                                                                                                            |    |
|              |         |                | 律動         | 6         |    |           | 2 | 2    | 1 | 1    | 「律動」與「原住民族語文-阿美語」為二選一                                                                                                                                            |    |
|              |         |                | 應選修學分數小計   | 6         | 0  | 0         | 2 | 2    | 1 | 1    | 校訂選修一般科目開設12學分                                                                                                                                                   |    |
|              | 專業科目    | 26學分<br>13.98% | 餐飲採購       | 2         |    |           |   |      |   | 2    |                                                                                                                                                                  |    |

| 課程類別 |      |                |  | 領域/科目及學分數 |    | 授課年段與學分配置 |    |      |    |      |    | 備註                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|------|----------------|--|-----------|----|-----------|----|------|----|------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |      |                |  |           |    | 第一學年      |    | 第二學年 |    | 第三學年 |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 名稱   | 學分   |                |  | 名稱        | 學分 | 一         | 二  | 一    | 二  | 一    | 二  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 校訂科目 | 專業科目 | 26學分<br>13.98% |  | 菜單設計      | 4  |           |    |      |    | 2    | 2  | 因國際禮儀內容較多，為了讓學生對國際禮儀有進一步的了解，因此安排於二上、二下各一學分，進而瞭解國際禮儀之基本觀念與重要性<br><br>因食物製備原理內容較多，為了讓學生對食材的認識與食物製備有進一步的了解，因此安排於一上、一下各一學分，進而瞭解食物製備之基本觀念與重要性<br><br>因烘焙概論內容較為多，為了讓學生對烘焙原理與烘焙材料有進一步的了解，因此安排於一上、一下各一學分，進而瞭解烘焙之基本觀念與重要性<br><br>因本校學生英文聽力能力需加強，為了讓學生對英文聽力能更熟悉，因此安排於一上、一下各一學分，進而增進英文聽力的能力<br><br>「餐旅日文與會話」與「餐旅英文與會話」為二選一<br>「餐旅日文與會話」與「餐旅英文與會話」為二選一 |
|      |      |                |  | 國際禮儀      | 2  |           |    | 1    | 1  |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 食物製備原理    | 2  | 1         | 1  |      |    |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 烘焙概論      | 2  | 1         | 1  |      |    |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 餐廳與服勤     | 4  |           |    |      |    | 2    | 2  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 專業英文聽力    | 2  | 1         | 1  |      |    |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 餐旅日文與會話   | 8  |           |    | 2    | 2  | 2    | 2  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 餐旅英文與會話   | 8  |           |    | 2    | 2  | 2    | 2  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 應選修學分數小計  | 26 | 3         | 3  | 3    | 3  | 6    | 8  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      | 實習科目 | 66學分<br>35.48% |  | 食物製備實習    | 6  | 3         | 3  |      |    |      |    | 校訂選修專業科目開設34學分<br><br><br><br><br><br>「西式點心」與「中式點心」為二選一<br><br><br><br><br>「文書處理」與「商業簡報實務」為二選一<br>「文書處理」與「商業簡報實務」為二選一<br>「日本料理」與「異國料理」為二選一<br>「日本料理」與「異國料理」為二選一<br>「鐵板燒」與「無國界料理」為二選一<br>「鐵板燒」與「無國界料理」為二選一                                                                                                                                  |
|      |      |                |  | 烘焙實務      | 8  | 4         | 4  |      |    |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 創意料理設計與製作 | 6  |           |    |      |    | 3    | 3  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 中餐烹調實習    | 8  |           |    | 4    | 4  |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 西式點心      | 6  |           |    | 3    | 3  |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 西餐烹調實習    | 8  |           |    |      |    | 4    | 4  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 蔬果雕與盤飾    | 4  |           |    | 2    | 2  |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 吧檯實務      | 4  |           |    |      | 4  |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 中式點心      | 6  |           |    | 3    | 3  |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 地方小吃      | 6  | 3         | 3  |      |    |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 文書處理      | 4  |           |    | 2    | 2  |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 商業簡報實務    | 4  |           |    | 2    | 2  |      |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 日本料理      | 3  |           |    |      |    | 3    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 異國料理      | 3  |           |    |      |    | 3    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 鐵板燒       | 3  |           |    |      |    |      | 3  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 無國界料理     | 3  |           |    |      |    |      | 3  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |      |                |  | 應選修學分數小計  | 66 | 10        | 10 | 11   | 15 | 10   | 10 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| 課程類別         |              |               |           | 領域/科目及學分數 |    | 授課年段與學分配置 |    |      |    |      |    | 備註 |                 |
|--------------|--------------|---------------|-----------|-----------|----|-----------|----|------|----|------|----|----|-----------------|
|              |              |               |           |           |    | 第一學年      |    | 第二學年 |    | 第三學年 |    |    |                 |
| 名稱           |              | 學分            |           | 名稱        |    | 學分        | 一  | 二    | 一  | 二    | 一  |    | 二               |
| 校訂科目         | 校訂選修         | 特殊需求領域        | 0學分<br>0% | 應選修學分數小計  | 0  | 0         | 0  | 0    | 0  | 0    | 0  | 0  | 校訂特殊需求領域課程開設0學分 |
|              |              | 選修學分數合計       |           |           |    | 98        | 13 | 13   | 16 | 20   | 17 | 19 |                 |
|              |              | 校訂必修及選修學分上限合計 |           |           |    | 132       | 16 | 16   | 22 | 24   | 28 | 26 |                 |
|              |              | 學分上限總計        |           |           |    | 186       | 31 | 31   | 31 | 31   | 31 | 31 |                 |
|              | 每週團體活動時間(節數) |               |           |           | 18 | 3         | 3  | 3    | 3  | 3    | 3  |    |                 |
| 每週彈性學習時間(節數) |              |               |           | 6         | 1  | 1         | 1  | 1    | 1  | 1    | 1  |    |                 |
| 每週總上課節數      |              |               |           | 210       | 35 | 35        | 35 | 35   | 35 | 35   | 35 |    |                 |



## 二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)

115學年度入學學生適用(日間上課)

| 項目                                             |                                                                                                                      |        | 相關規定       | 學校規劃情形 |        | 說明   |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|--------|--------|------|
|                                                |                                                                                                                      |        |            | 學分數    | 百分比    |      |
| 部<br>定                                         | 一般科目                                                                                                                 |        | 38 學分      | 38     | 20.43% | 系統設計 |
|                                                | 專業科目                                                                                                                 |        | 16-20學分    | 4      | 2.15%  | 系統設計 |
|                                                | 實習科目                                                                                                                 |        |            | 12     | 6.45%  |      |
|                                                | 合 計                                                                                                                  |        |            | 54     | 29.03% | 系統設計 |
| 校<br>訂                                         | 必修                                                                                                                   | 一般科目   | 122-138 學分 | 20     | 10.75% | 系統設計 |
|                                                |                                                                                                                      | 專業科目   |            | 8      | 4.30%  | 系統設計 |
|                                                |                                                                                                                      | 實習科目   |            | 6      | 3.23%  | 系統設計 |
|                                                | 選修                                                                                                                   | 一般科目   |            | 6      | 3.23%  | 系統設計 |
|                                                |                                                                                                                      | 專業科目   |            | 26     | 13.98% | 系統設計 |
|                                                |                                                                                                                      | 實習科目   |            | 66     | 35.48% | 系統設計 |
|                                                | 合 計                                                                                                                  |        |            | 132    | 70.97% | 系統設計 |
|                                                | 實習科目學分數                                                                                                              |        | 至少60學分     | 72     | 38.71% | 系統設計 |
|                                                | 應修習學分數                                                                                                               |        | 180-192學分  | 186節   |        | 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                                    |                                                                                                                      | 4-12節  | 6節         |        | 系統設計   |      |
| 上課總節數                                          |                                                                                                                      | 210節   | 210節       |        | 系統設計   |      |
| 課<br>程<br>實<br>施<br>規<br>範<br>畢<br>業<br>條<br>件 | 1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。<br>2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。<br>3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格 |        |            |        |        |      |

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

### 三、科目開設一覽表

#### (一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

| 課程類別             | 學年<br>課程領域 | 第一學年   |   |        | 第二學年       |   |            | 第三學年 |            |      |
|------------------|------------|--------|---|--------|------------|---|------------|------|------------|------|
|                  |            | 第一學期   |   | 第二學期   | 第一學期       |   | 第二學期       | 第一學期 |            | 第二學期 |
| 部<br>定<br>科<br>目 | 語文         |        | → |        | 本土語文       | → | 本土語文       | →    |            | →    |
|                  |            | 國語文    | → | 國語文    |            | → |            | →    |            | →    |
|                  |            | 英語文    | → | 英語文    |            | → |            | →    |            | →    |
|                  | 數學         | 數學     | → | 數學     |            | → |            | →    |            | →    |
|                  | 社會         |        | → |        | 歷史         | → | 歷史         | →    |            | →    |
|                  |            | 公民與社會  | → | 公民與社會  |            | → |            | →    |            | →    |
|                  | 自然科學       |        | → |        | 化學         | → |            | →    |            | →    |
|                  |            |        | → |        |            | → | 生物         | →    |            | →    |
|                  | 藝術         | 音樂     | → |        |            | → |            | →    |            | →    |
|                  |            |        | → |        | 藝術生活       | → |            | →    |            | →    |
|                  | 綜合活動       |        | → |        |            | → |            | →    |            | 生涯規劃 |
|                  | 科技         |        | → | 資訊科技   |            | → |            | →    |            | →    |
|                  | 健康與體育      | 體育     | → | 體育     |            | → |            | →    |            | →    |
|                  |            | 健康與護理  | → | 健康與護理  |            | → |            | →    |            | →    |
|                  | 全民國防教育     | 全民國防教育 | → | 全民國防教育 |            | → |            | →    |            | →    |
| 校<br>訂<br>科<br>目 | 語文         |        | → |        | 原住民族語文-阿美語 | → | 原住民族語文-阿美語 | →    | 原住民族語文-阿美語 | →    |
|                  |            |        | → |        |            | → |            | →    | 應用文        | →    |
|                  |            |        | → |        | 文化教材       | → | 文化教材       | →    |            | →    |
|                  | 數學         |        | → |        |            | → |            | →    | 數學統合       | →    |
|                  |            |        | → |        | 數學演習       | → | 數學演習       | →    |            | →    |
|                  | 綜合活動       |        | → |        |            | → |            | →    | 安全教育       | →    |
|                  |            | 品德教育   | → | 品德教育   | 品德教育       | → | 品德教育       | →    | 品德教育       | →    |
|                  | 健康與體育      |        | → |        | 律動         | → | 律動         | →    | 律動         | →    |

## (二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

| 課程類別 | 學年<br>科目類別 | 第一學年    |   |         | 第二學年 |         |      | 第三學年      |   |           |
|------|------------|---------|---|---------|------|---------|------|-----------|---|-----------|
|      |            | 第一學期    |   | 第二學期    | 第一學期 |         | 第二學期 | 第一學期      |   | 第二學期      |
| 部定科目 | 專業科目       | 觀光餐旅業導論 | → | 觀光餐旅業導論 | →    |         | →    |           | → |           |
|      | 實習科目       |         | → |         | →    | 餐飲服務技術  | →    | 餐飲服務技術    | → |           |
|      |            |         | → |         | →    |         | →    | 飲料實務      | → | 飲料實務      |
| 校訂科目 | 專業科目       | 餐飲安全與衛生 | → | 餐飲安全與衛生 | →    |         | →    |           | → |           |
|      |            | 食物學     | → | 食物學     | →    |         | →    |           | → |           |
|      |            |         | → |         | →    |         | →    | 餐飲管理      | → | 餐飲管理      |
|      |            |         | → |         | →    |         | →    |           | → | 餐飲採購      |
|      |            |         | → |         | →    |         | →    | 菜單設計      | → | 菜單設計      |
|      |            |         | → |         | →    | 國際禮儀    | →    | 國際禮儀      | → |           |
|      |            | 食物製備原理  | → | 食物製備原理  | →    |         | →    |           | → |           |
|      |            | 烘焙概論    | → | 烘焙概論    | →    |         | →    |           | → |           |
|      |            |         | → |         | →    |         | →    | 餐廳與服勤     | → | 餐廳與服勤     |
|      |            | 專業英文聽力  | → | 專業英文聽力  | →    |         | →    |           | → |           |
|      |            |         | → |         | →    | 餐旅日文與會話 | →    | 餐旅日文與會話   | → | 餐旅日文與會話   |
|      |            |         | → |         | →    | 餐旅英文與會話 | →    | 餐旅英文與會話   | → | 餐旅英文與會話   |
|      | 實習科目       |         | → |         | →    |         | →    | 專題實作      | → |           |
|      |            |         | → |         | →    | 職涯體驗    | →    |           | → |           |
|      |            | 食物製備實習  | → | 食物製備實習  | →    |         | →    |           | → |           |
|      |            | 烘焙實務    | → | 烘焙實務    | →    |         | →    |           | → |           |
|      |            |         | → |         | →    |         | →    | 創意料理設計與製作 | → | 創意料理設計與製作 |
|      |            |         | → |         | →    | 中餐烹調實習  | →    | 中餐烹調實習    | → |           |
|      |            |         | → |         | →    | 西式點心    | →    |           | → |           |
|      |            |         | → |         | →    |         | →    | 西餐烹調實習    | → | 西餐烹調實習    |
|      |            |         | → |         | →    | 蔬果雕與盤飾  | →    |           | → |           |
|      |            |         | → |         | →    |         | →    | 吧檯實務      | → |           |
|      |            |         | → |         | →    | 中式點心    | →    |           | → |           |
|      |            | 地方小吃    | → | 地方小吃    | →    |         | →    |           | → |           |
|      |            |         | → |         | →    | 文書處理    | →    |           | → |           |
|      |            |         | → |         | →    | 商業簡報實務  | →    |           | → |           |
|      |            |         | → |         | →    |         | →    | 日本料理      | → |           |
|      |            |         | → |         | →    |         | →    | 異國料理      | → |           |
|      |            |         | → |         | →    |         | →    |           | → | 鐵板燒       |
|      |            |         | → |         | →    |         | →    |           | → | 無國界料理     |

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

| 項目        | 第一學年 |      | 第二學年 |      | 第三學年 |      |
|-----------|------|------|------|------|------|------|
|           | 第一學期 | 第二學期 | 第一學期 | 第二學期 | 第一學期 | 第二學期 |
| 班級活動      | 18   | 18   | 18   | 18   | 18   | 18   |
| 社團活動      | 18   | 18   | 18   | 18   | 18   | 18   |
| 週會或講座活動節數 | 6    | 6    | 6    | 6    | 6    | 6    |
| 其他節數      | 12   | 12   | 12   | 12   | 12   | 12   |
| 合計        | 54   | 54   | 54   | 54   | 54   | 54   |

# 捌、彈性學習時間實施規劃

## 一、彈性學習時間實施相關規定

### 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」、教育部 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 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」

附表一

## 桃園市永平工商學生自主學習計畫表

學年度第 學期第 1 頁

|    |  |    |  |    |  |
|----|--|----|--|----|--|
| 班級 |  | 座號 |  | 姓名 |  |
|----|--|----|--|----|--|

| 週次 | 屬性                                                             | 學習規劃內容 | 場地 | 審核簽章 |
|----|----------------------------------------------------------------|--------|----|------|
| 1  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 2  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 3  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 4  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 5  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 6  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 7  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 8  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 9  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |

接下頁

# 桃園市永平工商學生自主學習計畫表

學年度第 學期第 2 頁

|    |  |    |  |    |  |
|----|--|----|--|----|--|
| 班級 |  | 座號 |  | 姓名 |  |
|----|--|----|--|----|--|

| 週次 | 屬性                                                             | 學習規劃內容 | 場地 | 審核簽章 |
|----|----------------------------------------------------------------|--------|----|------|
| 10 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 11 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 12 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 13 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 14 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 15 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 16 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 17 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 18 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |

導師簽章：

科主任簽章：

家長簽章：

教務處：

附表二

桃園市永平工商彈性學習時間選修課程規劃表

|                                                                |      |      |      |                     |
|----------------------------------------------------------------|------|------|------|---------------------|
| 開課類別                                                           | 上課教師 | 課程名稱 | 上課地點 | 學生條件與限制             |
| <input type="checkbox"/> 充實課程<br><input type="checkbox"/> 補強課程 |      |      |      | 適用年級：<br><br>材料費： 元 |
| 教學大綱                                                           |      |      |      |                     |
| 主要單元                                                           | 教學活動 |      | 分配節數 | 評量方式                |
|                                                                |      |      |      |                     |
|                                                                |      |      |      |                     |
|                                                                |      |      |      |                     |
|                                                                |      |      |      |                     |
|                                                                |      |      |      |                     |
|                                                                |      |      |      |                     |
| 合計                                                             |      |      | 6 節  |                     |
| 教學資源                                                           |      |      |      |                     |

※請老師依表格內容填寫。

## 二、學生自主學習實施規範

### 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。

附表一

## 桃園市永平工商學生自主學習計畫表

學年度第 學期第 1 頁

|    |  |    |  |    |  |
|----|--|----|--|----|--|
| 班級 |  | 座號 |  | 姓名 |  |
|----|--|----|--|----|--|

| 週次 | 屬性                                                             | 學習規劃內容 | 場地 | 審核簽章 |
|----|----------------------------------------------------------------|--------|----|------|
| 1  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 2  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 3  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 4  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 5  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 6  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 7  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 8  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 9  | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |

接下頁

# 桃園市永平工商學生自主學習計畫表

學年度第 學期第 2 頁

|    |  |    |  |    |  |
|----|--|----|--|----|--|
| 班級 |  | 座號 |  | 姓名 |  |
|----|--|----|--|----|--|

| 週次 | 屬性                                                             | 學習規劃內容 | 場地 | 審核簽章 |
|----|----------------------------------------------------------------|--------|----|------|
| 10 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 11 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 12 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 13 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 14 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 15 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 16 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 17 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |
| 18 | <input type="checkbox"/> 自主學習<br><input type="checkbox"/> 選手培訓 |        |    |      |

家長簽章：

導師簽章：

科主任簽章：

教務處：

附表二

## 桃園市永平工商學生自主學習成果報告

學年度第 學期

|    |  |    |  |    |  |
|----|--|----|--|----|--|
| 班級 |  | 座號 |  | 姓名 |  |
|----|--|----|--|----|--|

|               |  |
|---------------|--|
| 學習<br>主題      |  |
| 學習<br>心得      |  |
| 檢討<br>與<br>建議 |  |

## 桃園市永平工商學生自主學習成果照片

|      |      |
|------|------|
|      |      |
| 照片說明 | 照片說明 |
|      |      |
| 照片說明 | 照片說明 |
|      |      |
| 照片說明 | 照片說明 |

插入照片，設定最大寬 8 公分 X 最大高 6 公分

### 三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

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

| 開設<br>年段 | 開設<br>名稱  | 每週<br>節數 | 開設<br>週數 | 實施<br>對象                                                                                                                            | 開設類型(可勾選)             |                       |                                  |                                  |                                                                                                                  | 師資<br>規劃<br>(勾選<br>是否<br>內外聘)                                   | 備註<br>(勾選<br>是否<br>授學分)                                       |
|----------|-----------|----------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|          |           |          |          |                                                                                                                                     | 自主<br>學習              | 選手<br>培訓              | 充實<br>(增廣)<br>性教學                | 補<br>強<br>性<br>教<br>學            | 學校<br>特色<br>活動                                                                                                   |                                                                 |                                                               |
| 第一學年     | 社會技巧      | 1        | 18       | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 舌尖上的美食    | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 數學衝衝衝     | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 英文會話      | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 攝影入門介紹    | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | ZONE2運動練習 | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 一字千金      | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 初階新聞英文    | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 台灣美食探索    | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 全球局勢變遷    | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |

| 開設<br>年段 | 開設<br>名稱          | 每<br>週<br>節<br>數 | 開<br>設<br>週<br>數 | 實施<br>對象                                                                                                                            | 開設類型(可勾選)             |                       |                                  |                       |                                                                                                                  | 師資<br>規劃<br>(勾選<br>是否<br>內外聘)                                   | 備註<br>(勾選<br>是否<br>授學分)                                       |
|----------|-------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|          |                   |                  |                  |                                                                                                                                     | 自主<br>學習              | 選手<br>培訓              | 充實<br>(增廣)<br>性教學                | 補<br>強<br>性<br>教學     | 學校<br>特色<br>活動                                                                                                   |                                                                 |                                                               |
| 第一學年     | 近代戰爭史             | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 分子料理與重組食材         | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 生活中的物理            | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 青春旅圖              | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 日本自由行             | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 看YT學語言            | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 認識街舞文化            | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 淺談蔬果切雕            | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | Excel 商務應用必學的十六堂課 | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 觀光工廠好好玩           | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 微電影賞析             | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 西方飲食文化            | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |



| 開設<br>年段 | 開設<br>名稱 | 每<br>週<br>節<br>數 | 開<br>設<br>週<br>數 | 實施<br>對象                                                                                                                            | 開設類型(可勾選)             |                       |                                  |                                  |                                                                                                                  | 師資<br>規劃<br>(勾選<br>是否<br>內外聘)                                   | 備註<br>(勾選<br>是否<br>授學分)                                       |
|----------|----------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|          |          |                  |                  |                                                                                                                                     | 自主<br>學習              | 選手<br>培訓              | 充實<br>(增廣)<br>性教學                | 補<br>強<br>性<br>教學                | 學校<br>特色<br>活動                                                                                                   |                                                                 |                                                               |
| 第一學年     | 科學大爆炸    | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 一字千金     | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 流行歌曲之旅   | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 社會案件剖析   | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 生活中的物理   | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 咖啡世界     | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 消失的世界遺產  | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 數學家的故事   | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 拉糖工藝     | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 民間故事與藝術  | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 深夜食堂     | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 台灣在地走透透  | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |

| 開設<br>年段 | 開設<br>名稱 | 每<br>週<br>節<br>數 | 開<br>設<br>週<br>數 | 實施<br>對象 | 開設類型(可勾選) |          |                   |                   |                | 師資<br>規劃<br>(勾選<br>是否<br>內外聘) | 備註<br>(勾選<br>是否<br>授學分) |
|----------|----------|------------------|------------------|----------|-----------|----------|-------------------|-------------------|----------------|-------------------------------|-------------------------|
|          |          |                  |                  |          | 自主<br>學習  | 選手<br>培訓 | 充實<br>(增廣)<br>性教學 | 補<br>強<br>性<br>教學 | 學校<br>特色<br>活動 |                               |                         |
| 第一學年     | 第二學期     |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
|          |          |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
|          |          |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
|          |          |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
|          |          |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
|          |          |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
|          |          |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
|          |          |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
|          |          |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
|          |          |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
|          |          |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
|          |          |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
| 第一學年     | 第二學期     |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |
|          | 自主學習     |                  |                  |          |           |          |                   |                   |                |                               |                         |

| 開設<br>年段 | 開設<br>名稱 | 每週<br>節數 | 開設<br>週數 | 實施<br>對象                                                                                                                            | 開設類型(可勾選)             |                       |                                  |                                  |                                                                                                                  | 師資<br>規劃<br>(勾選<br>是否<br>內外聘)                                   | 備註<br>(勾選<br>是否<br>授學分)                                       |
|----------|----------|----------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|          |          |          |          |                                                                                                                                     | 自主<br>學習              | 選手<br>培訓              | 充實<br>(增廣)<br>性教學                | 補<br>強<br>性<br>教學                | 學校<br>特色<br>活動                                                                                                   |                                                                 |                                                               |
| 第二學年     | 韓劇時光     | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 泛科學      | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 音樂節奏分析   | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 聽覺藝術治療學習 | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 論相聲150年  | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 一字千金     | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 廉價航空自在飛  | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 說話的藝術    | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 小說演變史    | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 數字遊戲     | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 夜市美食     | 1        | 6        | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |

| 開設<br>年段 | 開設<br>名稱              | 每<br>週<br>節<br>數 | 開<br>設<br>週<br>數 | 實施<br>對象                                                                                                                            | 開設類型(可勾選)             |                       |                                  |                       |                                                                                                                  | 師資<br>規劃<br>(勾選<br>是否<br>內外聘)                                   | 備註<br>(勾選<br>是否<br>授學分)                                       |
|----------|-----------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|          |                       |                  |                  |                                                                                                                                     | 自主<br>學習              | 選手<br>培訓              | 充實<br>(增廣)<br>性教學                | 補<br>強<br>性<br>教學     | 學校<br>特色<br>活動                                                                                                   |                                                                 |                                                               |
| 第二學年     | 旅行DIY                 | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 流行音樂賞析                | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 生活中的物理                | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | PowerPoint高效實用範例必修16課 | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 食尚玩家～在地美食             | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 汽車科技翻新                | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 世界旅遊                  | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 進階新聞英文                | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 台灣小吃英文                | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 超慢跑                   | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 英文歌曲學英文               | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 探索台灣美食旅遊              | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |

| 開設<br>年段 | 開設<br>名稱    | 每<br>週<br>節<br>數 | 開<br>設<br>週<br>數 | 實施<br>對象                                                                                                                            | 開設類型(可勾選)                        |                       |                                  |                                  |                                                                                                                  | 師資<br>規劃<br>(勾選<br>是否<br>內外聘)                                   | 備註<br>(勾選<br>是否<br>授學分)                                       |
|----------|-------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|          |             |                  |                  |                                                                                                                                     | 自主<br>學習                         | 選手<br>培訓              | 充實<br>(增廣)<br>性教學                | 補<br>強<br>性<br>教學                | 學校<br>特色<br>活動                                                                                                   |                                                                 |                                                               |
| 第一學期     | 台灣地方小吃的基本認識 | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 看YT學語言      | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 數學玩很大       | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 自主學習        | 1                | 18               | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
| 第二學年     | 韓劇時光        | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 泛科學         | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 說唱學華語       | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 探訪夜市美食      | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | AI提升創造力     | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 九型人格分析      | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 肢體語言        | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 一字千金        | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |

| 開設<br>年段 | 開設<br>名稱  | 每<br>週<br>節<br>數 | 開<br>設<br>週<br>數 | 實施<br>對象                                                                                                                            | 開設類型(可勾選)             |                       |                                  |                                  |                                                                                                                  | 師資<br>規劃<br>(勾選<br>是否<br>內外聘)                                   | 備註<br>(勾選<br>是否<br>授學分)                                       |
|----------|-----------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|          |           |                  |                  |                                                                                                                                     | 自主<br>學習              | 選手<br>培訓              | 充實<br>(增廣)<br>性教學                | 補<br>強<br>性<br>教學                | 學校<br>特色<br>活動                                                                                                   |                                                                 |                                                               |
| 第二學年     | 用數學看世界    | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 探索台灣離島之美  | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | NBA籃球比賽欣賞 | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 流行音樂賞析    | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 生活中的物理    | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 自行車程式編程   | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 中國文學史     | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 汽車塗裝      | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 台灣夜市王     | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 英文寫作技巧    | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 食安議題      | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 星級美食獵遊取趣  | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |

| 開設<br>年段 |      | 開設<br>名稱              | 每<br>週<br>節<br>數 | 開<br>設<br>週<br>數 | 實施<br>對象                                                                                                                            | 開設類型(可勾選)                        |                       |                                   |                       |                                                                                                                  | 師資<br>規劃<br>(勾選<br>是否<br>內外聘)                                   | 備註<br>(勾選<br>是否<br>授學分)                                       |
|----------|------|-----------------------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|          |      |                       |                  |                  |                                                                                                                                     | 自主<br>學習                         | 選<br>手<br>培<br>訓      | 充<br>實<br>(增<br>廣)<br>性<br>教<br>學 | 補<br>強<br>性<br>教<br>學 | 學<br>校<br>特<br>色<br>活<br>動                                                                                       |                                                                 |                                                               |
| 第二學年     | 第二學期 | 口條訓練                  | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          |      | 食品填加物介紹               | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          |      | 台灣好好玩                 | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          |      | PowerPoint高效實用範例必修16課 | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          |      | 汽車發展趨勢                | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          |      | 進階實用英文                | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          |      | 中級華文聽力                | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          |      | 數學猜猜猜                 | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          |      | 說說唱唱學中文               | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          |      | 自主學習                  | 1                | 18               | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
| 第三學年     | 第一學期 | 美食旅遊地圖                | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          |      | 認識亞奧運動項目              | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |





| 開設<br>年段 | 開設<br>名稱  | 每<br>週<br>節<br>數 | 開<br>設<br>週<br>數 | 實施<br>對象                                                                                                                            | 開設類型(可勾選)                        |                       |                                  |                       |                                                                                                                  | 師資<br>規劃<br>(勾選<br>是否<br>內外聘)                                   | 備註<br>(勾選<br>是否<br>授學分)                                       |
|----------|-----------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|          |           |                  |                  |                                                                                                                                     | 自主<br>學習                         | 選手<br>培訓              | 充實<br>(增廣)<br>性教學                | 補<br>強<br>性<br>教學     | 學校<br>特色<br>活動                                                                                                   |                                                                 |                                                               |
| 第三學年     | 第一學期      |                  |                  |                                                                                                                                     |                                  |                       |                                  |                       |                                                                                                                  |                                                                 |                                                               |
|          | 數學比一比     | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 自主學習      | 1                | 18               | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 電影賞析      | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 飛行與爬行     | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 植物與芳療應用   | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 一字千金      | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 中國亭臺名勝與古文 | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 經典台灣小吃介紹  | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 簡報邏輯      | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 中高級華文聽力   | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 浮空投影、3D彩繪 | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 生活中的物理    | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |



| 開設<br>年段 | 開設<br>名稱 | 每<br>週<br>節<br>數 | 開<br>設<br>週<br>數 | 實施<br>對象                                                                                                                            | 開設類型(可勾選)                        |                       |                                  |                                  |                                                                                                                  | 師資<br>規劃<br>(勾選<br>是否<br>內外聘)                                   | 備註<br>(勾選<br>是否<br>授學分)                                       |
|----------|----------|------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|          |          |                  |                  |                                                                                                                                     | 自主<br>學習                         | 選手<br>培訓              | 充實<br>(增廣)<br>性教學                | 補<br>強<br>性<br>教學                | 學校<br>特色<br>活動                                                                                                   |                                                                 |                                                               |
| 第三學年     | 生活與美食    | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 實用單字     | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 幾何的世界    | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 音樂類影像欣賞  | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 夜市美食之旅   | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 台灣的飲食內涵  | 1                | 6                | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |
|          | 自主學習     | 1                | 18               | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科<br><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科<br><input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> 例行性<br><input type="radio"/> 獨創性<br><input type="radio"/> 服務學習<br><input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘<br><input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是<br><input checked="" type="radio"/> 否 |

## 玖、學校課程評鑑

### 學校課程評鑑計畫

#### 115 學年度桃園市私立永平工商高級中等學校課程評鑑計畫

108 年 11 月 06 日課程發展委員會通過

110 年 11 月 10 日課程發展委員會修正通過

112 年 12 月 19 日課程發展委員會通過

113 年 11 月 19 日課發會通過

114 年 11 月 19 日課程發展委員會通過

#### 一、依據：

(一)教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」辦理。

(二)教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點」(以下簡稱評鑑實施要點)辦理。

#### 二、目的：桃園市私立永平工商(以下簡稱本校)課程發展委員會依評鑑實施要點，規劃並執行本校課程評鑑計畫(以下簡稱本課程評鑑計畫)，以進行學校課程自我評鑑。

#### 三、本課程評鑑計畫流程，主要包括：由學校課程委員會訂定學校課程評鑑計畫開始(含組織分工和時程規劃)、至成立學校課程評鑑小組、實施學校課程自我評鑑(含課程規劃、教學實施以及學生學習)、提出課程自我評鑑結果到運用評鑑結果進行改善為止，其流程和運用，如附件1所示。

##### (一)組織與分工

- 1.課程發展委員會：負責審議學校課程評鑑實施計畫，監督並審議各單位依據課程評鑑結果修正學校課程計畫相關事宜。
- 2.課程評鑑小組：由校長就課程發展委員會組織成員，聘請 13 至 15 位委員，組成學校課程評鑑小組；其中教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。學校課程評鑑小組協助研擬學校課程評鑑計畫、協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具(含量化和質化問題)以及完成學校課程自我評鑑；進行檢視校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜；並運用和分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，進行學校課程自我評鑑。
- 3.各專業群科/學科研究會召集人：協助檢視學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力)；進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。
- 4.教師教學專業社群/全體教師：進行教師教材開發和教法精進，以及教師公開授課；協助進行學生學習歷程檔案的上傳、多元選修學生學習回饋、彈性學習時間學生學習回饋以及學生學習預警制度的執行等學生學習事宜。

##### (二)辦理之時程：如附件2「桃園市私立永平工商學校課程評鑑組織與分工以及辦理時程之雙向細目表」所示。

##### (三)實施之內容

- 1.課程規劃：檢視(1)校務發展與願景圖像；(2)學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力)；(3)各專業群科課程規劃；(4)團體活動時施規劃；(5)彈性學習時間實施規劃；(6)學生選課規劃與輔導以及(7)修正學校課程計畫等

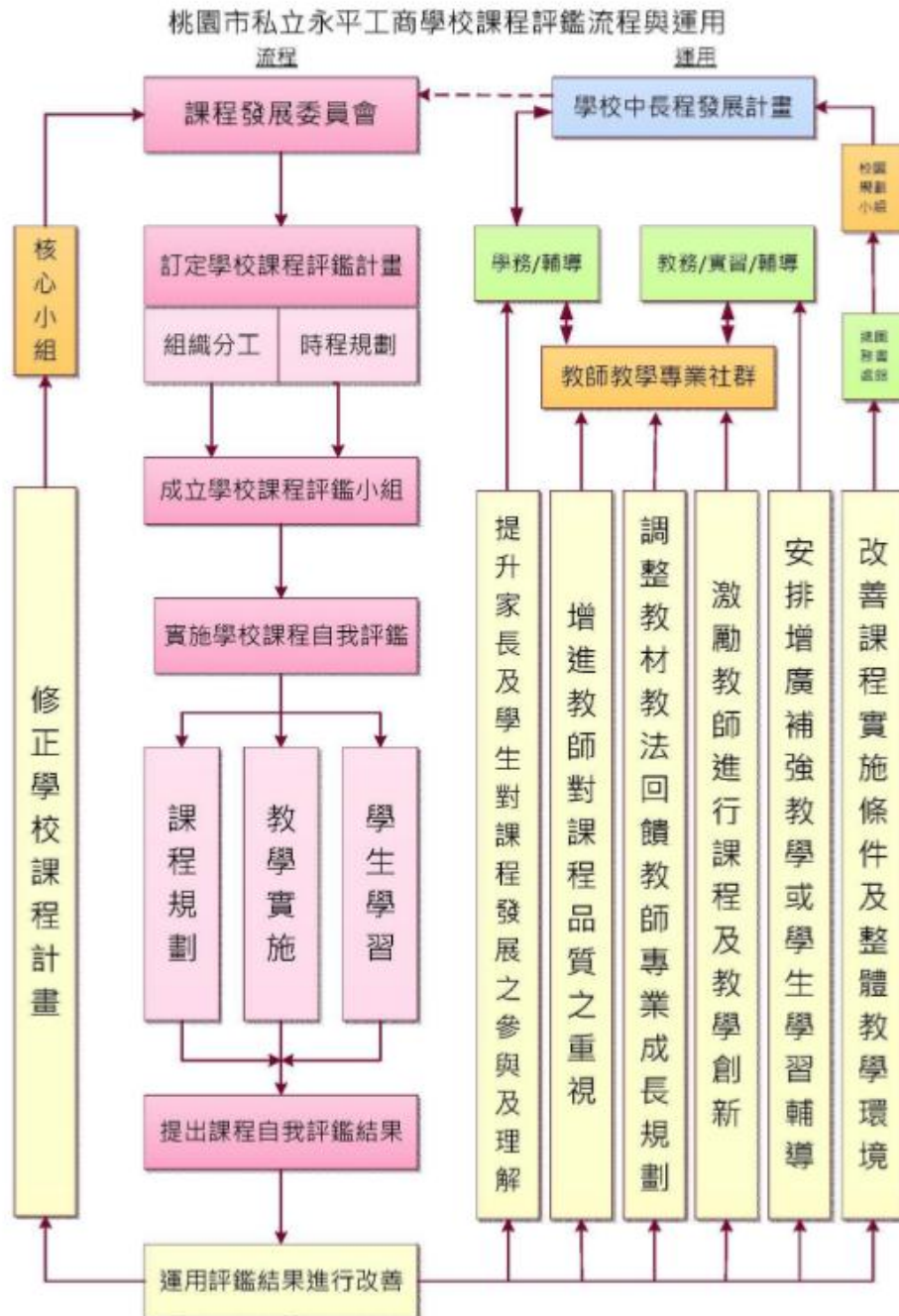
內容。

2. 教學實施：檢視(1)課程實施空間；(2)課程實施設備；(3)學生選課說明與輔導；(4)多元選修課程開設；(5)彈性學習時間開設；(6)教師教學專業社群運作（核心素養的教學與評量、教材開發和教法精進）以及(7)教師教材開發和教法精進等。
3. 學生學習：檢視(1)教師公開授課實施情形；(2)學習歷程檔案的上傳；(3)多元選修學習回饋和教學分享；(4)彈性學習時間學習回饋和教學分享；(5)技能學習成效；(6)學生專題實作實施情形；(7)預警制度的執行以及(8)重補修的實施情形等內容。

四、本校課程評鑑計畫依據評鑑實施要點、本校課程評鑑過程以及結果，以結合學校校務發展、健全學校課程發展、深化教師專業成長和促進學生有效學習，運用於下列事項：

- (一) 經由本校課程發展委員會（核心小組），進行修正學校課程計畫，以完備學校中長期發展計畫。
- (二) 經由總務處、圖書館以及校園規劃小組，配合本學校中長期發展計畫，改善課程實施條件及整體教學環境，以落實校園環境整體發展。
- (三) 經由教務處、實習處和輔導室安排增廣補強教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。
- (四) 深化教師教學專業社群，激勵教師進行課程和教學創新，以發揮教師專業自主精神。
- (五) 優化教師公開備觀議課，調整教材和教法、回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。
- (六) 強化教師課程理解和知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。
- (七) 經由學務處和輔導室等處室，結合學校親職和新生始業輔導等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生的適性發展。

五、本課程評鑑計畫經學校課程發展委員會通過，呈校長核定後實施，修正時亦同。



附件 2

桃園市私立永平工商學校

課程評鑑內容、組織與分工以及辦理時程之雙向細目表

| 評鑑內容    |                    | 組織與分工   |        |                 |               | 辦理時程 |    |     |     |     |    |     |    |    |    |    |    |
|---------|--------------------|---------|--------|-----------------|---------------|------|----|-----|-----|-----|----|-----|----|----|----|----|----|
|         |                    | 課程發展委員會 | 課程評鑑小組 | 各專業群科/學科/研究會召集人 | 教師教學專業社群/全體教師 | 上學期  |    |     |     |     |    | 下學期 |    |    |    |    |    |
|         |                    |         |        |                 |               | 8月   | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月  | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 |
| 1. 課程規劃 | (1)校務發展與願景圖像       | ○       | ●      | ○               |               |      | √  | √   |     |     |    | √   | √  |    |    |    |    |
|         | (2)學校課程發展與規劃       | ○       | ●      | ○               |               |      | √  | √   |     |     |    | √   | √  |    |    |    |    |
|         | (3)各專業群科課程規劃       | ○       | ●      | ○               |               |      | √  | √   |     |     |    | √   | √  |    |    |    |    |
|         | (4)團體活動時地規劃        | ○       | ●      |                 |               |      | √  | √   |     |     |    | √   | √  |    |    |    |    |
|         | (5)彈性學習時間實施規劃      | ○       | ●      |                 |               |      | √  | √   |     |     |    | √   | √  |    |    |    |    |
|         | (6)學生選課規劃與輔導       | ○       | ●      |                 |               |      | √  | √   |     |     |    | √   | √  |    |    |    |    |
|         | (7)修正學校課程計畫        | ●       | ○      |                 |               |      |    | √   | √   | √   |    |     |    |    |    |    |    |
| 2. 教學實施 | (1)課程實施空間          |         |        | ●               | ○             | √    |    |     |     |     |    |     |    |    |    |    | √  |
|         | (2)課程實施設備          |         |        | ●               | ○             | √    |    |     |     |     |    |     |    |    |    |    | √  |
|         | (3)學生選課說明與輔導       |         |        | ●               | ○             |      |    |     |     | √   |    |     |    |    |    | √  |    |
|         | (4)多元選修課程開設        |         |        | ●               | ○             |      |    |     | √   | √   |    |     |    |    | √  | √  |    |
|         | (5)彈性學習時間開設        |         |        | ●               | ○             |      | √  | √   | √   | √   | √  | √   | √  | √  | √  | √  |    |
|         | (6)教師教學專業社群運作      |         |        | ○               | ●             |      | √  | √   | √   | √   |    |     | √  | √  | √  | √  |    |
|         | (7)教師教材開發和教法精進     |         |        | ○               | ●             |      | √  | √   | √   | √   |    |     | √  | √  | √  | √  |    |
| 3. 學生學習 | (1)教師公開授課實施情形      |         |        | ○               | ●             |      | √  | √   | √   | √   |    |     | √  | √  | √  | √  |    |
|         | (2)學習歷程檔案的上傳       |         |        | ○               | ●             |      |    |     |     | √   | √  |     |    |    |    | √  | √  |
|         | (3)多元選修學習回饋和教學分享   |         |        | ○               | ●             |      |    |     | √   | √   |    |     |    |    | √  | √  |    |
|         | (4)彈性學習時間學習回饋和教學分享 |         |        | ○               | ●             |      |    |     | √   | √   |    |     |    |    | √  | √  |    |
|         | (5)技能學習成效          |         |        | ○               | ●             |      |    |     |     |     |    |     |    |    | √  | √  |    |
|         | (6)學生專題實作實施情形      |         |        | ○               | ●             |      |    |     |     | √   | √  |     |    |    |    |    |    |
|         | (7)預警制度的執行         |         |        | ○               | ●             |      |    | √   |     | √   |    |     | √  |    | √  |    |    |
|         | (8)重補修的實施情形        |         |        | ○               | ●             | √    |    |     |     |     |    |     |    |    |    |    | √  |

## 附件二：校訂科目教學大綱

### (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                 |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 科目名稱       | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 數學演習                                                                                                                            |
|            | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mathematics exercise                                                                                                            |
| 師資來源       | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                 |
| 科目屬性       | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修                                                                    |
|            | 一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                 |
|            | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域<br><input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                 |
| 課綱核心素養     | A自主行動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 |
|            | B溝通互動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 |
|            | C社會參與                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解 |
| 適用科別       | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                 |
| 學分數        | 0/0/2/2/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                 |
| 開課年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                 |
| 議題融入       | <input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技<br><input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                                                                                                 |
| 建議先修科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                 |
| 教學目標(教學重點) | 一、提昇學生計算、理解的能力。<br>二、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                 |

| 教學內容           |                                                                                                                                   |      |                          |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                              | 分配節數 | 備註                       |
| (1)方程式         | 1. 一元一次方程式(不等式):移項規則, 不等式求解<br>2. 一元二次方程式:利用因式分解, 根與係數的關係                                                                         | 9    | 第二學年第一學期<br>強化國中內容       |
| (2)二元一次不等式及其應用 | 1. 二元一次聯立方程式:代入法, 加減消去法, 幾何圖形<br>2. 二元一次不等式:配合作圖進行解的區域判斷<br>3. 線性規劃:列出限制式與目標函數, 並求最佳解                                             | 9    | 1強化國中內容<br>2可結合商業的決策理論   |
| (3)指數與對數       | 1. 指數函數及其圖形:指數律, 指數方程式, 圖形<br>2. 對數函數及其圖形:對數性質, 常用對數, 對數方程式, 圖形<br>3. 常用對數與其應用:與科學記號的連結, 對數表、首尾數及其應用                              | 9    | 不包含指數與對數的不等式             |
| (4)三角函數的應用     | 三角測量:特殊三角形邊長比測量, 利用正弦定理、餘弦定理測量                                                                                                    | 9    | 可加入簡單的立體測量               |
| (5)排列組合        | 1. 二項式定理<br>2. 直線排列 :加法原理, 乘法原理, 樹狀圖, 階乘, 直線排列<br>3. 重複排列: $n^m$<br>4. 組合: $C_m^n, C_m^n = C_m^{n-1} + C_{m-1}^{n-1}$ , 不涉及重複組合問題 | 9    | 第二學年第二學期<br>不包含環狀排列、項圈排列 |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                                                                      |      |                                                                                |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                                                                                                                 | 分配節數 | 備註                                                                             |
| (6) 機率與統計      | 1. 集合的基本概念: 寫法, 字集, 交集, 聯集, 差集, 補集, 餘集, 空集合, 屬於與包含關係。<br>2. 機率的運算: 樣本空間, 事件, 機率的性質, 笛摩根定律, 古典機率, 獨立事件, 條件機率。<br>3. 數學期望值: 分割、期望值。<br>4. 統計的基本概念: 母體群, 樣本, 抽樣。<br>5. 統計資料整理: 資料分類, 表格繪製<br>6. 統計量分析: 集中量數, 離散量數(全距、四分位距、標準差), 線性變換、常態分佈的68-95-99.7規則。 | 9    | 1 不包含集中有空集合符號或集中有集合符號的複雜情形<br>2 期望值例題儘量結合實際生活<br>3 統計不含電腦軟體應用、信賴區間的計算、百分位數及PR值 |
| (7) 空間向量       | 1. 空間概念: 空間的基本性質, 空間中兩直線、兩平面及直線與平面的位置關係、三垂線定理<br>2. 空間座標: 點座標、距離公式、點到座標軸或座標平面投影<br>3. 空間向量: 向量和、差與實數積以及內積(含正射影、兩向量的平行與垂直)、外積; 平行六面體體積與三階行列式<br>4. 空間中的平面: 法向量、平面方程式、兩平面夾角、點到平面的距離                                                                    | 9    |                                                                                |
| (8) 一次聯立方程式與矩陣 | 1. 一次方程組與矩陣列運算: 二元一次方程組及三元一次方程組消去法求解、克拉瑪公式求解<br>2. 矩陣的運算: 矩陣的意義、加法、減法、係數積、乘法; 利用二階反方陣解聯立方程式                                                                                                                                                          | 9    |                                                                                |
| 合計             |                                                                                                                                                                                                                                                      | 72節  |                                                                                |
| 學習評量<br>(評量方式) | 除紙筆測驗外, 應配合單元學習目標, 採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。                                                                                                                                                                                                |      |                                                                                |
| 教學資源           | 教育部審定通過之教科書                                                                                                                                                                                                                                          |      |                                                                                |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>一、本科目大要適用於課綱數學B版。<br>二、教學方法:<br>教師課堂講授、重點提示, 並要求學生預習與複習, 且每章授後作一次評量。                                                                                                                                                                  |      |                                                                                |

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 校訂科目教學大綱

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                            |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 科目名稱       | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 品德教育                                                                                                                                       |
|            | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Character Education                                                                                                                        |
| 師資來源       | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                            |
| 科目屬性       | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修                                                                               |
|            | 一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input checked="" type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                            |
|            | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域<br><input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                            |
| 課綱核心素養     | A自主行動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input checked="" type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 |
|            | B溝通互動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input checked="" type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 |
|            | C社會參與                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input checked="" type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解 |
| 適用科別       | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                            |
| 學分數        | 1/1/1/1/1/1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                            |
| 開課年級/學期    | 第一學年第一學期<br>第一學年第二學期<br>第二學年第一學期<br>第二學年第二學期<br>第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                            |
| 議題融入       | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                                                                                                            |
| 建議先修科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 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。<br>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。<br>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。<br>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       |
| (1)看見你的好        | 關懷行善、賞識感恩、接納包容       | 6    | 第一學年第一學期 |
| (2)品德數來寶        | 誠實信用、謙虛有禮、賞識感恩       | 6    |          |
| (3)失落的一角        | 團隊合作、賞識感恩、接納包容       | 6    |          |
| (4)愛護 環境我最行     | 尊重生命、珍惜資源、愛護自然       | 6    | 第一學年第二學期 |
| (5)神啊！到底有沒有法督   | 公平正義、自主自律、關懷行善       | 6    |          |
| (6)把愛傳下去—感恩與祝福  | 分享共好、關懷行善、賞識感恩       | 6    |          |
| (7)博愛讓不讓？愛心紅不讓！ | 尊重生命、關懷行善、接納包容       | 6    | 第二學年第一學期 |
| (8)項脊軒志         | 孝親尊長、賞識感恩、建立正向積極的人生觀 | 6    |          |
| (9)兇手不只一個       | 公平正義、關懷行善、接納包容       | 6    |          |
| (10)尊重他人，勇敢做自己  | 分享共好、尊重生命、接納包容       | 6    | 第二學年第二學期 |

| 教學內容           |                                                                                 |      |          |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------|------|----------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                            | 分配節數 | 備註       |
| (11)搶救剩食大作戰    | 珍惜資源、愛護自然、自主自律                                                                  | 6    |          |
| (12)不一樣的天使     | 團隊合作、接納包容                                                                       | 6    |          |
| (13)勇敢說不       | 誠實信用                                                                            | 6    | 第三學年第一學期 |
| (14)共享與珍惜      | 珍惜資源、愛護自然                                                                       | 6    |          |
| (15)批評大王       | 尊重他人、接納包容                                                                       | 6    |          |
| (16)認錯的勇氣      | 知錯能改、誠實為尚                                                                       | 6    | 第三學年第二學期 |
| (17)誰才是模範生     | 謙虛有禮、尊重他人                                                                       | 6    |          |
| (18)溝通的遊戲      | 團隊合作、接納包容                                                                       | 6    |          |
| 合計             |                                                                                 | 108節 |          |
| 學習評量<br>(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<br>一、力求簡明扼要，活用所學資料。<br>二、選材具普遍性、代表性，並兼顧時代需要、社會生活。<br>三、包含教材編選、教學方法。 |      |          |

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                 |  |  |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 數學統合                                                                                                                            |  |  |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mathematics Integration                                                                                                         |  |  |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                 |  |  |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修                                                                    |  |  |
|                | 一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                 |  |  |
|                | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域<br><input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                 |  |  |
| 課綱<br>核心素養     | A自主行動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 |  |  |
|                | B溝通互動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 |  |  |
|                | C社會參與                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解 |  |  |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                 |  |  |
| 學分數            | 0/0/0/0/1/1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                 |  |  |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                 |  |  |
| 議題融入           | <input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技<br><input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                                                                                                 |  |  |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                 |  |  |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、提昇學生計算、理解的能力。<br>二、培養學生後續升學、進修自我發展的能力。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                 |  |  |

| 教學內容             |                                                               |          |          |
|------------------|---------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 主要單元(進度)         | 內容細項                                                          | 分配<br>節數 | 備註       |
| (1)坐標系與函數圖形概念再強化 | 數線、絕對值、平面座標係、配方法、線性函數、二次函數等迷思概念澄清與精熟                          | 5        | 第三學年第一學期 |
| (2)直線方程式概念再強化    | 斜率、直線方程式等迷思概念澄清與精熟。                                           | 2        |          |
| (3)式的運算概念再強化     | 多項式的基本概念、餘式定理與因式分解、因式分解等迷思概念澄清與精熟。                            | 3        |          |
| (4)三角函數概念再強化     | 角度的基本性質、比與比值、銳角三角函數、任意角的三角函數、正弦函數、餘弦函數週期現象的表徵、三角測量等迷思概念澄清與精熟。 | 6        |          |
| (5)圓與直線概念再強化     | 圓方程式、圓與直線的關係等迷思概念澄清與精熟。                                       | 2        |          |
| (6)數列與級數概念再強化    | 等差數列與等差級數、等比數列與等比級數等迷思概念澄清與精熟。                                | 2        | 第三學年第二學期 |
| (7)不等式及其應用概念再強化  | 一元一次不等式、一元二次不等式、絕對值不等式、二元一次不等式、線性規劃等迷思概念澄清與精熟。                | 4        |          |
| (8)指數與對數概念再強化    | 指數函數及其圖形、對數函數及其圖形、常用對數與其應用等迷思概念澄清與精熟。                         | 3        |          |

| 教學內容           |                                                                                                                                       |      |    |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                  | 分配節數 | 備註 |
| (9)排列組合概念再強化   | 直線排列、重複排列、組合等迷思概念澄清與精熟。                                                                                                               | 3    |    |
| (10)機率與統計概念再強化 | 集合的基本概念、機率的運算、數學期望值、統計的基本概念、統計資料整理、統計量分析等迷思概念澄清與精熟。                                                                                   | 6    |    |
| 合計             |                                                                                                                                       | 36節  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 除紙筆測驗外，應配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。                                                                                   |      |    |
| 教學資源           | 參考教育部審定通過之教科書、自編教材                                                                                                                    |      |    |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>一、本科目大要內容即為一、二年級數學課程內容，以強化原有數學技能為原則。<br>二、教材編選：教師自行編寫上課教材，以適應各程度學生之學習<br>三、教學方法：<br>教師課堂講授、重點提示，並要求學生預習與複習，且每章授後作一次評量。 |      |    |

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4 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       | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                       |
| 科目屬性       | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修                                                                                          |
|            | 一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input checked="" type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                       |
|            | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域<br><input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                       |
| 課綱核心素養     | A自主行動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input checked="" type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 |
|            | B溝通互動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input checked="" type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 |
|            | C社會參與                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input checked="" type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解 |
| 適用科別       | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                       |
| 學分數        | 0/0/0/0/1/1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                       |
| 開課年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                       |
| 議題融入       | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全 |                                                                                                                                                       |
| 建議先修科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 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       |
| (1)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。<br>2. 自身用路義務及保護他人安全的方案發想。                                                                                                         | 2    | 第三學年第一學期 |
| (2)交通知能大補帖    | 1. 國內交通事故位置與死傷人數的概況。<br>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。<br>3. 學校周邊交通事故熱點探究與因應之道。<br>4. 科技改善交通問題之做法的發想。                                                               | 4    |          |
| (3)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。<br>2. 機車事故常見原因、用路倫理與群體關係的探究。<br>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。<br>4. 探究臺灣多使用機車的相關原因。<br>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    |          |
| (4)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    |          |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |          |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                                                                                                                                             | 分配節數 | 備註       |
| (5)機車騎乘安全      | 1. 機車知識<br>2. 騎乘安全<br>3. 日常檢查                                                                                                                                                                                                                                                    | 6    |          |
| (6)水域安全        | 1. 救溺五步<br>2. 防溺十招                                                                                                                                                                                                                                                               | 2    | 第三學年第二學期 |
| (7)防災安全        | 1. 地震防災<br>2. 防颱準備<br>3. 火災知識<br>4. 一氧化碳<br>5. 瓦斯使用安全<br>6. 爆竹煙火<br>7. 山水域求生<br>8. 急救教學                                                                                                                                                                                          | 6    |          |
| (8)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。<br>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。<br>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。<br>4. 瞭解基因改造食品,以安全為考量調整個人消費行動。                                                                                                                                    | 4    |          |
| (9)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。<br>2. 探究職業災害的墜落危機及必要安全衛生設備及措施。<br>3. 提出因應防墜落事件的自我防治策略。<br>4. 探究情緒及情感發生身心失調的高風險狀況。<br>5. 應用有效情緒管理,學習正向思考與處理。<br>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  |          |
| 學習評量<br>(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」( <a href="https://cirn.moe.edu.tw/Issue/FilePage.aspx?sid25id120mid12700">https://cirn.moe.edu.tw/Issue/FilePage.aspx?sid25id120mid12700</a> ) 2. 教育雲首頁「教育大市集」( <a href="https://market.cloud.edu.tw/">https://market.cloud.edu.tw/</a> ) 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<br>1. 引導學生正確的思想及價值觀。<br>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。                                                                                                                                                                       |      |          |

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5 校訂科目教學大綱

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                         |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 科目名稱       | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 文化教材                                                                                                                                    |
|            | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | The Basic of Chinese Culture                                                                                                            |
| 師資來源       | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                         |
| 科目屬性       | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修                                                                            |
|            | 一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                         |
|            | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域<br><input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                         |
| 課綱核心素養     | A自主行動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變 |
|            | B溝通互動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養 |
|            | C社會參與                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解 |
| 適用科別       | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                         |
| 學分數        | 0/0/1/1/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                         |
| 開課年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                         |
| 議題融入       | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                                                                                                         |
| 建議先修科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                         |
| 教學目標(教學重點) | 一、培養學生閱讀及欣賞淺近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。<br>二、指導學生研讀中國文化基本教材，以培養倫理道德之觀念和愛國淑世之精神。<br>三、促進學生思考、組織、創造與想像之能力。<br>四、加強學生人文素養，鑄造人文關懷之情操。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                         |

| 教學內容            |                                                                                 |      |          |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------|------|----------|
| 主要單元(進度)        | 內容細項                                                                            | 分配節數 | 備註       |
| (1)論語導讀         | 1. 孔子與論語簡介<br>2. 論語內容講解及相關人物介紹                                                  | 6    | 第二學年第一學期 |
| (2)論語之現代意義與價值解析 | 1. 論孝、道德修養、士、君子                                                                 | 6    |          |
| (3)論語之現代意義與價值解析 | 1. 論詩書禮樂、教育、政治、古今人物、孔門弟子                                                        | 6    |          |
| (4)孟子導讀         | 1. 孟子內容講解及相關人物介紹                                                                | 6    | 第二學年第二學期 |
| (5)孟子之現代意義與價值解析 | 1. 梁惠王篇、公孫丑篇、滕文公篇、離婁篇                                                           | 6    |          |
| (6)大學、中庸導讀      | 1. 大學之現代意義與價值解析。<br>2. 大學內容講解及相關人物介紹。<br>3. 中庸之現代意義與價值解析<br>4. 中庸內容講解及相關人物介紹    | 6    |          |
| 合計              |                                                                                 | 36節  |          |
| 學習評量(評量方式)      | 1. 紙筆測驗<br>2. 口頭評量                                                              |      |          |
| 教學資源            | 訪問教材                                                                            |      |          |
| 教學注意事項          | 包含教材編選、教學方法<br>一、引導學生正確的思想及價值觀。<br>二、選材具普遍性、代表性，並兼顧時代需要、社會生活。<br>三、包含教材編選、教學方法。 |      |          |

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                            |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 應用文                                                                                                                                        |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Business Letters                                                                                                                           |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                            |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修                                                                               |
|                | 一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                            |
|                | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域<br><input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                            |
| 課綱<br>核心素養     | A自主行動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input checked="" type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 |
|                | B溝通互動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input checked="" type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 |
|                | C社會參與                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input checked="" type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解 |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                            |
| 學分數            | 0/0/0/0/2/2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                            |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                            |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                                                                                                            |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                            |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、指導學生熟悉常用之應用文格式與作法，以應實際生活與職業發展之需要。<br>二、促進學生思考、組織、創造與想像之能力。<br>三、增進寫作與運用能力。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                            |

| 教學內容        |                                                                    |          |          |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 主要單元(進度)    | 內容細項                                                               | 分配<br>節數 | 備註       |
| (1)應用文緒論    | 1. 介紹應用文之書信、便條、名片、柬帖<br>2. 會議、文書、契約、規章、履歷、自傳<br>3. 一般公文、存證信函、啟事廣告等 | 9        | 第三學年第一學期 |
| (2)書信、便條、名片 | 1. 書信、便條、名片之作法教學<br>2. 書信、便條、名片之格式介紹<br>3. 書信、便條、名片之習作練習           | 9        |          |
| (3)柬帖、對聯    | 1. 柬帖、對聯之作法教學<br>2. 柬帖、對聯之格式介紹<br>3. 柬帖、對聯之習作練習                    | 9        |          |
| (4)題辭、標語    | 1. 題辭、標語之作法教學<br>2. 題辭、標語之格式介紹<br>3. 題辭、標語之習作練習                    | 9        |          |
| (5)慶賀文與祭弔文  | 1. 慶賀文與祭弔文之作法教學<br>2. 慶賀文與祭弔文之格式介紹<br>3. 慶賀文與祭弔文之習作練習              | 8        | 第三學年第二學期 |
| (6)公文、會議文書  | 1. 公文、會議文書之作法教學<br>2. 公文、會議文書之格式介紹<br>3. 公文、會議文書之習作練習              | 8        |          |
| (7)簡報、契約    | 1. 簡報、契約之作法教學<br>2. 簡報、契約之格式介紹<br>3. 簡報、契約之習作練習                    | 6        |          |

| 教學內容           |                                                                                |      |    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                           | 分配節數 | 備註 |
| (8)規章、啟事與廣告    | 1. 規章、啟事與廣告之作法教學<br>2. 規章、啟事與廣告之格式介紹<br>3. 規章、啟事與廣告之習作練習                       | 6    |    |
| (9)信用狀         | 1. 信用狀之作法教學<br>2. 信用狀之格式介紹<br>3. 信用狀之習作練習                                      | 8    |    |
| 合計             |                                                                                | 72節  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 紙筆測驗<br>2. 口頭評量                                                             |      |    |
| 教學資源           | 訪問教材                                                                           |      |    |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>一、力求簡明扼要，活用所學資料。<br>二、選材具普遍性、代表性，並兼顧時代需要、社會生活。<br>三、包含教材編選、教學方法 |      |    |



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-7 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           | <input type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input checked="" type="radio"/> 外聘(其他)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                      |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修                                                         |
|                | 一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                      |
|                | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域<br><input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                      |
| 課綱<br>核心素養     | A自主行動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 |
|                | B溝通互動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 |
|                | C社會參與                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解 |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                      |
| 學分數            | 0/0/2/2/1/1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                      |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期<br>第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                      |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                                                                                      |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                      |
| 教學目標<br>(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。<br>2. 內容以文法為主，輔以生活會話。<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)族語用語    | 字母篇-認識族群語音符號              | 9        | 第二學年第一學期 |
| (2)文化與族語概說 | 認識族群與部落故事                 | 9        |          |
| (3)族語用語    | 學習詞表-數字、代名詞、疑問句、親屬稱謂、身體部位 | 6        |          |
| (4)族語用語    | 學習詞表-身分、人物、身體部位、動物、植物、物品  | 6        |          |
| (5)文化與族語概說 | 族群傳說與樂舞                   | 6        |          |
| (6)族語用語    | 常用基本招呼語                   | 9        | 第二學年第一學期 |
| (7)族語用語    | 基本的人稱代名詞、事務代名詞及常用冠詞       | 9        |          |
| (8)族語用語    | 基本副詞表示時間、表示場所及常用冠詞        | 9        |          |
| (9)文化與族語概說 | 歌謠教唱學族語                   | 9        |          |
| (10)族語文化   | 親屬稱謂、稱呼、親屬人稱代名詞           | 9        | 第三學年第一學期 |
| (11)族語文化   | 親屬人稱代名詞、身體部位、疾病名稱         | 9        |          |

| 教學內容           |                                                                                                        |      |          |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                   | 分配節數 | 備註       |
| (12)族語文化       | 歲時祭儀與禁忌、祭儀特殊用語、數字唸法及數量形容詞                                                                              | 9    | 第三學年第二學期 |
| (13)繪本教學       | 南島故事、基因改造                                                                                              | 9    |          |
| 合計             |                                                                                                        | 108節 |          |
| 學習評量<br>(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<br>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。<br>2. 內容以文法為主，輔以生活會話。<br>3. 內容以族語寫作與造句為主，輔以生活會話及歌謠/戲劇。 |      |          |



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-8 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           | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                 |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修                                                                    |
|                | 一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                 |
|                | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域<br><input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                 |
| 課綱<br>核心素養     | A自主行動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 |
|                | B溝通互動                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 |
|                | C社會參與                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解 |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                 |
| 學分數            | 0/0/2/2/1/1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                 |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期<br>第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                 |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                                                                                                 |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                 |
| 教學目標<br>(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。<br>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。<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)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<br>體律動、藉由特定的律動動作,增加身<br>體對應部位的體適能            | 9        | 第二學年第一學期 |
| (2)體適能與氧的距離   | 能測量自己在運動前後及不同強度時<br>,<br>脈搏心率的變化以檢視個人體適能(心<br>肺適能)              | 9        |          |
| (3)力與美展現      | 能透過球類跑跳動作等活動,覺察腿<br>部<br>的力量與任務的完成度以檢視個人體<br>適<br>能(肌力、肌耐力與柔軟度) | 9        |          |
| (4)與繩同行       | 能透過跳繩遊戲競爭比賽,能覺察與<br>他<br>人之間的運動技能及執行策略的差異                       | 9        |          |

| 教學內容           |                                                                                                     |      |          |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                | 分配節數 | 備註       |
| (5) 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                                                                         | 9    | 第二學年第二學期 |
| (6) 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                                                                | 9    |          |
| (7) 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                                                                   | 9    |          |
| (8) 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                                                              | 9    |          |
| (9) 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                                                            | 9    | 第三學年第一學期 |
| (10) 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                                                                         | 9    |          |
| (11) 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                                                                            | 9    | 第三學年第二學期 |
| (12) 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                                                       | 9    |          |
| 合計             |                                                                                                     | 108節 |          |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 紙筆測驗<br>2. 自評<br>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<br>一、教學宜多觀察學生, 以了解學生個別學習狀況<br>二、分組教學時採隨機分組, 以避免落單的情況發生<br>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 |      |          |

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 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<br>◎學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                            |
| 適用科別           | ☑餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                            |
| 學分數            | 1/1/0/0/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |
| 開課<br>年級/學期    | 第一學年第一學期<br>第一學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                            |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                            |
| 建議先修<br>科目     | ◎無<br>○有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、瞭解食品衛生安全之基本觀念。<br>二、了解餐飲組織的運作<br>三、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。<br>四、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)餐飲安全概論     | 1. 餐飲安全衛生的定義與範圍<br>2. 餐飲衛生安全的重要性<br>3. 餐飲衛生安全的相關法規                                                                 | 4        | 第一學年第一學期 |
| (2)基礎微生物      | 1. 微生物發展史<br>2. 細菌<br>3. 真菌<br>4. 病菌<br>5. 寄生蟲                                                                     | 4        |          |
| (3)食物中毒       | 1. 食物中毒之定義及分類<br>2. 食物中毒的原因<br>3. 食物中毒的預防<br>4. 細菌性食物中毒<br>5. 天然毒素食物中毒<br>6. 化學性食物中毒<br>7. 黴菌毒素食物中毒<br>8. 類過敏性食物中毒 | 6        |          |
| (4)餐飲從業人員衛生管理 | 1. 餐飲從業人員健康管理<br>2. 餐飲從業人員衛生管理<br>3. 餐飲從業人員衛生教育                                                                    | 4        |          |
| (5)清潔、消毒與殺菌   | 1. 清潔的定義與要素<br>2. 消毒與殺菌的定義與要素<br>3. 清潔、消毒暨中餐烹調檢定衛生須知                                                               | 4        | 第一學年第二學期 |
| (6)餐具的清洗管理    | 1. 餐具的清洗程序與方法<br>2. 餐具清洗的檢疫檢驗法                                                                                     | 4        |          |

| 教學內容              |                                                                                                                                                          |      |    |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)          | 內容細項                                                                                                                                                     | 分配節數 | 備註 |
| (7)餐廳、廚房衛生管理      | 1. 餐飲環境衛生管理<br>2. 餐飲設備衛生管理<br>3. 餐飲場所隔離<br>4. 廢棄物管理<br>5. 病蟲害管理                                                                                          | 6    |    |
| (8)HACCP安全管制系統與應用 | 1. HACCP起源與基本觀念<br>2. HACCP七項原則<br>3. 發展HACCP應有的認知與實施步驟<br>4. HACCP系統於餐飲業應用                                                                              | 4    |    |
| 合計                |                                                                                                                                                          | 36節  |    |
| 學習評量<br>(評量方式)    | 1. 口頭報告、問答<br>2. 書面報告<br>3. 作品<br>4. 學習單<br>5. 分組競賽<br>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<br>(一) 教材<br>1. 注意教師講述技巧<br>2. 配合其他教學方式，建立雙向溝通管道<br>3. 適時使用教學媒體<br>4. 要求學生作筆記<br>5. 揭示綱要、綜述要點、詳述內容<br>(二)<br>1. 講述式<br>2. 互動問答法<br>3. 分組討論報告 |      |    |

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2 校訂科目教學大綱

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                              |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 科目名稱       | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 食物學                                                          |
|            | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Principle of Food Science                                    |
| 師資來源       | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性       | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修 |
|            | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 科目來源       | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別       | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 學分數        | 1/1/0/0/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 開課年級/學期    | 第一學年第一學期<br>第一學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                              |
| 議題融入       | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 教學目標(教學重點) | 1. 了解食物學的基本知識<br>2. 了解各類食物的特性及營養價值<br>3. 了解各類食物製備時將發生的變化<br>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       |
| (1)談食物學的概念      | 1. 食物學的範圍<br>2. 食物學與餐飲的關係<br>3. 食物學與餐飲的關係                        | 4    | 第一學年第一學期 |
| (2)談食物的主要成分:營養素 | 1. 營養素概論<br>2. 蛋白質<br>3. 醣類<br>4. 脂肪<br>5. 維生素<br>6. 礦物質<br>7. 水 | 6    |          |
| (3)談食物的特殊成分     | 1. 酵素<br>2. 色素<br>3. 主要呈味成分                                      | 4    |          |
| (4)談食物的分類I      | 1. 食物的分類<br>2. 全穀根莖類<br>3. 肉類-家畜與家禽                              | 4    |          |
| (5)談其他食品類       | 1. 嗜好品<br>2. 加工食品                                                | 4    | 第一學年第二學期 |
| (6)談食物的選購與貯存    | 1. 生鮮食物之鑑別與選購<br>2. 加工食品的選購<br>3. 食品貯藏之重要性與方法                    | 4    |          |
| (7)談餐飲之安全性      | 1. 食物中毒<br>2. 食物中毒的類型<br>3. 食物中毒的預防處理<br>4. 食品包裝容器及清潔的安全性        | 6    |          |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                       |      |    |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                                                                  | 分配節數 | 備註 |
| (8)談飲食指南及膳食計畫  | 1. 認識膳食營養素參考攝取量<br>2. 國人飲食指南<br>3. 食物代換表<br>4. 一般飲食設計                                                                                                                                                 | 4    |    |
| 合計             |                                                                                                                                                                                                       | 36節  |    |
| 學習評量<br>(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<br>2. 課堂中採用口頭問答、小組報告，作為平時評量方法<br>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量<br>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<br>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介<br>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<br>(一) 教材<br>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<br>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討<br>3. 教科書挑選以食物營養、各類食物性質及安全性為主<br>(二) 教學方法<br>1. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果<br>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 |      |    |

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 餐飲管理                                                         |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Catering management                                          |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修 |
|                | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 學分數            | 0/0/0/0/2/2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                              |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 了解餐飲管理的意義及目的、方法<br>2. 了解餐飲組織之意義<br>3. 了解人事管理的相關重點<br>4. 了解物料管理之餐飲產品研發<br>5. 了解服務心理學之相關內容<br>6. 了解文書、檔案管理的重要性<br>7. 了解廚房標準化作業流程<br>8. 了解食材成本控制與分析之重要性<br>9. 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<br>節數 | 備註       |
| (1)餐飲管理概論 | 1. 餐飲管理之意義及目的<br>2. 餐飲管理之方法<br>3. 餐飲管理的特點                                        | 8        | 第三學年第一學期 |
| (2)餐飲組織   | 1. 餐飲組織的定義與基本原則<br>2. 餐飲各部分內職責<br>3. 餐飲組織架構<br>4. 餐飲部與其他單位的關係<br>5. 工作分析與工作設計    | 8        |          |
| (3)人事管理   | 1. 人事管理的概念<br>2. 人員的遴選與任用<br>3. 經理人應了解員工的心理特點<br>4. 員工心理的挫折與激勵<br>5. 員工職前訓練與在職進修 | 8        |          |
| (4)物料管理   | 1. 採購作業管理<br>2. 驗收作業管理<br>3. 庫存作業管理<br>4. 發放作業管理                                 | 6        |          |
| (5)服務心理學  | 1. 消費者的需求<br>2. 服務的意義與特質<br>3. 溝通的藝術<br>4. 顧客抱怨心理分析及處理<br>5. 壓力管理                | 6        |          |

| 教學內容           |                                                                                                                                                     |      |          |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                | 分配節數 | 備註       |
| (6)事務管理        | 1.文書管理<br>2.檔案管理<br>3.時間管理                                                                                                                          | 9    | 第三學年第二學期 |
| (7)廚房的維護與管理    | 1.食材成本控制的意義<br>2.食材成本的分類<br>3.食材成本計算方法<br>4.餐飲成本分析研究                                                                                                | 9    |          |
| (8)食材成本與控制     | 1.食材成本控制的意義<br>2.食材成本的分類<br>3.食材成本計算方法<br>4.餐飲成本分析研究                                                                                                | 9    |          |
| (9)現代餐飲管理之趨勢   | 1.現代化的管理制度<br>2.電腦化的業務管理<br>3.現代餐飲市場行銷<br>4.餐飲連鎖經營的現況與發展                                                                                            | 9    |          |
| 合計             |                                                                                                                                                     | 72節  |          |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.口頭報告、問答<br>2.書面報告<br>3.作品<br>4.學習單<br>5.分組競賽<br>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<br>(一)教材編列<br>1.注意教師講述技巧<br>2.配合其他教學方式，建立雙向溝通管道<br>3.適時使用教學媒體<br>4.要求學生作筆記<br>5.揭示綱要，綜述要點，詳述內容<br>(二)教學方法<br>1.講述式<br>2.互動問答法<br>3.分組教學 |      |          |

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 餐飲採購                                                         |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Catering procurement                                         |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 學分數            | 0/0/0/0/2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                              |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 了解餐飲採購的意義與重要性<br>2. 了解餐飲採購管理的過程<br>3. 熟悉各種餐飲採購的方法<br>4. 能養成良好餐飲採購的道德與智能<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1) 餐飲採購的範疇     | 1. 餐飲採購的意義<br>2. 餐飲採購的重要性<br>3. 餐飲採購的目標與特性<br>4. 餐飲採購的工作內容         | 4        | 第三學年第二學期 |
| (2) 餐飲採購人員的基本素養 | 1. 何謂餐飲採購人員<br>2. 餐飲採購人員的基本條件<br>3. 餐飲採購人員應具備的知能<br>4. 餐飲採購人員的職業道德 | 2        |          |
| (3) 談食物的特殊成分    | 1. 餐飲採購部門的職責<br>2. 餐飲採購部門的組織系統<br>3. 餐飲採購部門與跨部門的關係                 | 4        |          |
| (4) 採購方法與原則     | 1. 餐飲採購方法<br>2. 餐飲採購原則<br>3. 良好供應商條件與來源<br>4. 餐飲採購成本               | 4        |          |
| (5) 庫存管理        | 1. 盤存與訂貨<br>2. 進貨與驗收<br>3. 發貨工作                                    | 2        |          |
| (6) 餐飲採購流程      | 1. 餐飲採購流程<br>2. 餐飲採購規格表                                            | 4        |          |
| (7) 餐飲採購合約      | 1. 採購合約的意義與要件<br>2. 合約的種類<br>3. 採購合約的訂定與變更<br>4. 採購合約的簽訂與注意事項      | 4        |          |

| 教學內容            |                                                                                                                                                                                                                                     |      |    |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)        | 內容細項                                                                                                                                                                                                                                | 分配節數 | 備註 |
| (8) 餐飲食材的採購I    | 1. 乾貨的採購與儲存<br>2. 加工食品的採購與儲存<br>3. 蔬果的採購與儲存                                                                                                                                                                                         | 4    |    |
| (9) 餐飲食材的採購II   | 1. 肉品的採購與儲存<br>2. 海鮮的採購與儲存<br>3. 奶蛋類食材的採購與儲存                                                                                                                                                                                        | 4    |    |
| (10) 餐飲食材的採購III | 1. 有機食材的採購與儲存<br>2. 調味料的採購與儲存<br>3. 辛香料的採購與儲存                                                                                                                                                                                       | 4    |    |
| 合計              |                                                                                                                                                                                                                                     | 36節  |    |
| 學習評量<br>(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<br>2. 課堂中採用口頭問答、小組報告，作為平時評量方法<br>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量<br>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<br>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介<br>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<br>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<br>(一)教材<br>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<br>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討<br>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<br>(二)教學方法<br>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<br>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討<br>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 |      |    |

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 菜單設計                                                         |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Menu Design                                                  |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 學分數            | 0/0/0/0/2/2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                              |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解菜單設計之基本概念<br>2.瞭解菜單設計之原則<br>3.瞭解肉類、海鮮及四季之季節性食材、蔬果<br>4.瞭解基本烹調之運用及技巧<br>5.熟悉成本控制與廚房管理能力<br>6.瞭解廚房及餐廳設備之運用<br>7.提升學生職業道德養成，提倡綠色環保廚房之概念<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)菜單的意義     | 1.菜單的起源<br>2.菜單的定義<br>3.菜單的重要性                   | 9        | 第三學年第一學期 |
| (2)菜單的種類和內容  | 1.菜單的分類<br>2.循環菜單<br>3.菜單的內容<br>4.菜單的結構<br>5.飲料單 | 9        |          |
| (3)菜單的功能     | 1.市場調查的重要性<br>2.菜單規劃的步驟                          | 9        |          |
| (4)菜單的設計原則   | 1.菜單規劃常見問題<br>2.菜單的編排與設計                         | 9        |          |
| (5)菜單的成本計算   | 1.餐廳成本計算<br>2.簡易損益平衡                             | 9        | 第三學年第二學期 |
| (6)菜單的訂價及其策略 | 1.菜單定價<br>2.成本控制的方法與策略                           | 9        |          |
| (7)菜單製作      | 1.小組成立<br>2.主題選定<br>3.小組分工<br>4.資料彙整             | 9        |          |
| (8)菜單製作實習    | 1.菜單版面的安排<br>2.菜單的實際製作                           | 9        |          |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                                 |      |    |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                                            | 分配節數 | 備註 |
| 合計             |                                                                                                                                                                                 | 72節  |    |
| 學習評量<br>(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<br>2. 課堂中採用口頭問答、小組報告，作為平時評量方法<br>3. 每位學生需製作個人特色菜單，作為學習過程成績評量<br>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<br>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介<br>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<br>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<br>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討<br>3. 教科書挑選以食物營養、各類食物性質及安全性為主<br>4. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果<br>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 |      |    |



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6 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       | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性       | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|            | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 科目來源       | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別       | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 學分數        | 0/0/1/1/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 開課年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                              |
| 議題融入       | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 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。<br>2.探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。<br>3.建立良好的禮儀觀念，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       |
| (1)緒論        | 1. 禮儀的重要性<br>2. 禮儀的起源與演變<br>3. 時代改變, 禮儀也跟著變         | 2    | 第二學年第一學期 |
| (2)禮儀綜論      | 1. 禮儀的原則<br>2. 國際禮儀的基本原則<br>3. 國際禮儀的重要性             | 2    |          |
| (3)餐飲禮儀-宴會通則 | 1. 如何扮演稱職的主人<br>2. 如何成為受歡迎的客人<br>3. 座次安排<br>4. 中餐原則 | 4    |          |
| (4)餐飲禮儀-中餐禮儀 | 1. 中餐禮儀的原則<br>2. 中餐禮儀的注意事項                          | 2    |          |
| (5)餐飲禮儀-西餐禮儀 | 1. 服務特色<br>2. 餐桌擺飾<br>3. 餐具語言<br>4. 器皿              | 2    |          |
| (6)餐飲禮儀-日本料理 | 日本料理的種類與使用方式                                        | 2    |          |
| (7)穿著禮儀-女性篇  | 1. 學生時代的穿著原則<br>2. 上班穿著打扮                           | 2    |          |
| (8)穿著禮儀-男性篇  | 1. 男士休閒服<br>2. 男士正式服裝<br>3. 特殊場                     | 2    |          |
| (9)拜訪與接待     | 1. 拜訪禮儀<br>2. 接待禮儀                                  | 2    | 第二學年第二學期 |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |    |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 分配節數 | 備註 |
| (10)商務飯店與渡假旅館  | 1. 飯店、旅館禮儀<br>2. 寄宿及民宿禮儀<br>3. 度假小木屋禮儀<br>4. 青年旅館之禮儀                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4    |    |
| (11)交通禮儀       | 1. 乘車的禮儀<br>2. 簡易渡輪<br>3. 搭機禮儀                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2    |    |
| (12)社交禮儀       | 1. 自我介紹<br>2. 為他人介紹<br>3. 握手<br>4. 名片                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4    |    |
| (13)饋贈禮儀       | 1. 送禮的態度<br>2. 婚喪喜慶送禮禮節<br>3. 商務送禮<br>4. 收禮<br>5. 送禮與接受禮物的細節<br>6. 各國送禮禁忌                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2    |    |
| (14)書信、卡片、電話禮儀 | 1. 書信禮儀<br>2. 卡片禮儀<br>3. 電話禮儀                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2    |    |
| (15)辦公室禮儀      | 1. 履歷表與自傳<br>2. 面試禮儀<br>3. 會議禮儀                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2    |    |
| 合計             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 36節  |    |
| 學習評量<br>(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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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<br>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<br>1. 教材內容及次序安排，應參照國際禮儀教學大綱之內涵，並符合教學目標。<br>2. 教材編選應顧及學生程度需求                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |    |

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                              |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 食物製備原理                                                       |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Introduction to food preparation                             |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                              |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                              |
| 學分數            | 1/1/0/0/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 開課<br>年級/學期    | 第一學年第一學期<br>第一學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                              |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                              |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解中餐烹調的意涵與發展<br>2.瞭解中餐廚房的設備與人員配置<br>3.認識各類食材及運用方式<br>4.認識各類調味料及運用方式<br>5.瞭解刀工技法與實務操作方法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                              |

| 教學內容             |                                    |          |          |
|------------------|------------------------------------|----------|----------|
| 主要單元(進度)         | 內容細項                               | 分配<br>節數 | 備註       |
| (1)中餐緒論1         | 1.中餐烹調的意涵<br>2.中餐烹調的起源與發展          | 4        | 第一學年第一學期 |
| (2)中餐廚房的認識1      | 1.廚房人員的認識<br>2.廚房設備的認識與維護          | 2        |          |
| (3)中餐廚房的認識2      | 1.烹調器具認識與維護<br>2.廚房衛生與安全           | 4        |          |
| (4)各類食材的認識與前處理1  | 1.全穀雜糧類<br>2.蔬菜水果類<br>3.家禽家畜類      | 4        |          |
| (5)各類食材的認識與前處理2  | 1.海鮮類<br>2.蛋乳類<br>3.乾貨類<br>4.加工食品類 | 4        |          |
| (6)調味料與辛香的認識與運用1 | 1.調味料的認識與運用<br>2.辛香料的認識與運用         | 4        | 第一學年第二學期 |
| (7)調味料與辛香的認識與運用2 | 1.調味的原則與常見種類                       | 4        |          |
| (8)刀工技法認識與實務1    | 1.刀工的概念                            | 4        |          |
| (9)刀工技法認識與實務2    | 1.刀工用具的認識與使用                       | 2        |          |
| (10)刀工技法認識與實務3   | 1.刀工技法的認識<br>2.各類食材刀工實務            | 4        |          |
| 合計               |                                    | 36節      |          |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學期中段考採用紙筆測驗，確認學生的學習狀況</li> <li>2. 課堂中採用口頭問答、小組報告，作為平時評量方法</li> <li>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量</li> <li>4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業</li> </ol>                                                                            |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可利用學校圖書館，蒐集相關中餐烹飪知識</li> <li>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介</li> <li>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</li> </ol>                                                                                                        |
| 教學注意事項         | <p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討</li> <li>3. 教科書挑選以食物營養、各類食物性質及安全性為主</li> <li>4. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果</li> <li>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</li> </ol> |



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8 校訂科目教學大綱

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                        |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 科目名稱       | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 烘焙概論                   |
|            | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Introduction to 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<br>●學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |
| 適用科別       | ☑餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                        |
| 學分數        | 1/1/0/0/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                        |
| 開課年級/學期    | 第一學年第一學期<br>第一學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                        |
| 議題融入       | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                        |
| 建議先修科目     | ●無<br>○有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                        |
| 教學目標(教學重點) | 1.瞭解烘焙產品的分類<br>2.瞭解烘焙產品的製作方法<br>3.瞭解烘焙材料在製作過程中的變化<br>4.瞭解烘焙產品的衛生管理<br>5.瞭解烘焙管理的方法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                        |

| 教學內容         |                                                       |      |          |
|--------------|-------------------------------------------------------|------|----------|
| 主要單元(進度)     | 內容細項                                                  | 分配節數 | 備註       |
| (1)烘焙緒論      | 1. 烘焙食品的定義<br>2. 烘焙食品的起源<br>3. 烘焙食品的分類<br>4. 烘焙食品發展趨勢 | 4    | 第一學年第一學期 |
| (2)烘焙設備與器具   | 1. 烘焙設備<br>2. 烘焙器具<br>3. 使用與維護                        | 4    |          |
| (3)烘焙材料      | 1. 軟性材料<br>2. 硬性材料<br>3. 生物與化學膨大計的應用<br>4. 其他常用材料     | 6    |          |
| (4)蛋糕的認識     | 1. 蛋糕的分類<br>2. 蛋糕操作流程與技法介紹                            | 4    |          |
| (5)麵包的認識     | 1. 麵包的分類<br>2. 麵包操作流程與技法介紹                            | 6    | 第一學年第二學期 |
| (6)餅乾的認識     | 1. 餅乾的分類<br>2. 餅乾操作流程與技法介紹                            | 4    |          |
| (7)烘焙食品衛生與安全 | 1. 烘焙食品之品質管理<br>2. 烘焙食品之衛生管理<br>3. 烘焙食品之安全管理          | 4    |          |
| (8)烘焙食品包裝    | 1. 食品包裝概論<br>2. 食品包裝材料                                | 4    |          |
| 合計           |                                                       | 36節  |          |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學期中段考採用紙筆測驗，確認學生的學習狀況</li> <li>2. 課堂中採用口頭問答、小組報告，作為平時評量方法</li> <li>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量</li> <li>4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業</li> </ol>                                                                            |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可利用學校圖書館，蒐集相關烘焙知識</li> <li>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介</li> <li>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</li> </ol>                                                                                                          |
| 教學注意事項         | <p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討</li> <li>3. 教科書挑選以食物營養、各類食物性質及安全性為主</li> <li>4. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果</li> <li>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</li> </ol> |



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 餐廳與服勤                                                        |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Restaurant Service                                           |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 學分數            | 0/0/0/0/2/2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                              |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 培養正確的餐飲業從業概念、服務態度及職場倫理<br>2. 了解餐廳作業程序及器具設備<br>3. 熟練餐廳服勤之基本技能<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)餐廳介紹         | 1. 餐廳的功能、特性與種類<br>2. 餐廳的職責與作業程序<br>3. 餐廳的空間配置 | 4        | 第三學年第一學期 |
| (2)餐廳的服務        | 1. 何謂服務<br>2. 服務人員必備條件                        | 4        |          |
| (3)餐廳服務作業程序     | 1. 營業前準備作業程序<br>2. 營業中服務作業程序<br>3. 營業後整理作業程序  | 8        |          |
| (4)餐廳之基本技能1     | 1. 口布摺疊<br>2. 托盤操持<br>3. 服務叉匙操持方法             | 8        |          |
| (5)餐廳之基本技能2     | 1. 服務叉匙操持方法<br>2. 餐具擦拭                        | 4        |          |
| (6)餐廳之基本技能3     | 1. 檯布及桌裙的鋪設<br>2. 餐桌架設及拆除                     | 8        |          |
| (7)餐飲服務丙級檢定須知1  | 1. 應檢人員須知<br>2. 檢定場地平面圖                       | 6        | 第三學年第二學期 |
| (8)餐飲服務丙級檢定須知2  | 1. 指定服裝儀容<br>2. 術科測試評分說明                      | 6        |          |
| (9)丙級術科操作-中餐項1  | 1. 中餐項術科試題流程說明                                | 6        |          |
| (10)丙級術科操作-中餐項2 | 1. 中餐項術科測試技能實作                                | 6        |          |
| (11)丙級術科操作-西餐項1 | 1. 西餐項術科試題流程說明                                | 6        |          |
| (12)丙級術科操作-西餐項2 | 1. 西餐項術科測試技能實作                                | 6        |          |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                  |      |    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                             | 分配節數 | 備註 |
| 合計             |                                                                                                                                                                  | 72節  |    |
| 學習評量<br>(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<br>2. 課堂中採用口頭問答、實作及態度，作為平時評量方法<br>3. 期末採個人實際操作演練，作為學習過程成績評量<br>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，蒐集相關餐廳服務知識<br>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介<br>3. 利用專業教室進行實際操作教學，增添學習情境並提升學生學習動機                                                                        |      |    |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>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<br>2. 教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性<br>3. 教學內容採示範、講述法及實作法進行教學<br>4. 教學過程加入實務範例補充說明<br>5. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果 |      |    |



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-10 校訂科目教學大綱

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                              |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 科目名稱       | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 專業英文聽力                                                       |
|            | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | English listening                                            |
| 師資來源       | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性       | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|            | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 科目來源       | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別       | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 學分數        | 1/1/0/0/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 開課年級/學期    | 第一學年第一學期<br>第一學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                              |
| 議題融入       | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 教學目標(教學重點) | 一、培養學生聽英文的興趣與能力。<br>二、訓練學生學會英文的發音及用法；進而讓學生用英文與人溝通。<br>三、鼓勵學生樂於參與課堂中各類練習活動。<br>四、引導學生能聽懂日常生活用語並簡短回應。<br>五、訓練學生能聽懂公共場所建議廣播的內容，如捷運、車站、百貨公司、機場廣播。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                              |

| 教學內容     |                                                                               |      |          |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|------|----------|
| 主要單元(進度) | 內容細項                                                                          | 分配節數 | 備註       |
| (1)校園生活  | 1. 社團<br>2. 繳交作業<br>3. 準備考試<br>4. 意見表達:讚美、道歉、抱怨、安慰、喜好、贊同與否定, 請求協助。<br>5. 借還物品 | 6    | 第一學年第一學期 |
| (2)逛街購物  | 1. 詢問商品資訊<br>2. 詢價及殺價<br>3. 付款方式<br>4. 退換貨                                    | 6    |          |
| (3)休閒娛樂  | 1. 邀約<br>2. 展演購票<br>3. 展演資訊                                                   | 3    |          |
| (4)觀光旅遊  | 1. 辦理登機手續<br>2. 過海關<br>3. 機場轉乘<br>4. 詢問表達旅遊感想<br>5. 問路<br>6. 搭乘交通工具           | 3    |          |
| (5)電話應答  | 1. 電話留言<br>2. 電話轉接<br>3. 處理客訴                                                 | 6    | 第一學年第二學期 |
| (6)飯店旅館  | 1. 訂房與取消預約<br>2. 提供觀光資訊<br>3. 客房服務<br>4. 訂位點餐用餐                               | 6    |          |

| 教學內容           |                                                                     |      |    |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                | 分配節數 | 備註 |
| (7)銀行郵局        | 1. 寄信<br>2. 領取包裹<br>3. 開戶<br>4. 換外幣                                 | 3    |    |
| (8)職場用語        | 1. 面試<br>2. 打工<br>3. 談論工作內容                                         | 3    |    |
| 合計             |                                                                     | 36節  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 知識、思考、技能和情意的多元評量，包含：課堂表現、口語練習、聽力練習、定期評量作業、個別進步情形和證照加分。              |      |    |
| 教學資源           | 參考補充教材：多益聽力模擬測驗題、VoiceTube以及其他網路資源，讓學生有更多機會多聽多學。                    |      |    |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>經由各種聽力題材及聽力活動設計，搭配課程中播放CD或DVD的方式，讓學生從不同的題材中訓練專業英文聽力。 |      |    |



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-11 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           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 學分數            | 0/0/2/2/2/2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期<br>第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 教學目標<br>(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。<br>(二)啟發學生自我學習，繼續進修的動機。<br>(三)扮演練習及情境模擬，活化課程內容，啟發學生學習興趣<br>(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<br>節數 | 備註       |
| (1)飯店櫃台基本應對 | 1. 來訪客人的接待<br>2. 寄放與保管物品<br>3. 住宿手續的登記<br>4. 晨喚服務<br>5. 洗衣服務 | 9        | 第二學年第一學期 |
| (2)飯店櫃台應對   | 1. 停車與叫車服務<br>2. 介紹飯店設施                                      | 9        |          |
| (3)飯店櫃檯的介紹  | 3. 介紹客房及餐廳的價位<br>4. 退房與結帳<br>5. 館內廣播                         | 9        |          |
| (4)電話的禮儀    | 1. 接電話用語及禮儀<br>2. 電話訂房的應對<br>3. 國際電話的使用說明                    | 9        |          |
| (5)電話的應對    | 1. 轉接給客人或客房<br>2. 留話給客人                                      | 9        | 第二學年第二學期 |
| (6)服務應對     | 1. 送菜單與幫客人點餐<br>2. 處理客人的請託                                   | 9        |          |
| (7)餐廳服務應對   | 1. 推薦與介紹菜單<br>2. 送茶水                                         | 9        |          |
| (8)點餐過程服務應對 | 1. 點餐流程<br>2. 結帳流程                                           | 9        |          |
| (9)危機處理     | 1. 客滿時<br>2. 出菜慢時                                            | 9        | 第三學年第一學期 |

| 教學內容            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |          |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------|
| 主要單元(進度)        | 內容細項                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 分配節數 | 備註       |
| (10)顧客抱怨處理      | 1. 出錯菜時<br>2. 設備不佳時                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 9    |          |
| (11)風景名勝簡介      | 1. 北部地區<br>2. 中南部地區<br>3. 東部地區                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 9    |          |
| (12)周遭景點簡介      | 1. 飯店周邊地點的介紹<br>2. 交通指引                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 9    |          |
| (13)旅遊出團用語-出入境篇 | 1. 入出境手續<br>2. 航空公司櫃台登機手續                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 9    | 第三學年第二學期 |
| (14)旅遊出團用語-行李篇  | 1. 海關行李對話<br>2. 行李之搬運<br>3. 行李損壞或遺失之處理                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 9    |          |
| (15)旅遊出團用語-機場篇  | 1. 預訂機位及確認班機<br>2. 證照或財物遺失                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 9    |          |
| (16)旅遊出團用語-機上篇  | 1. 機上服務用語<br>2. 手提行李規定<br>3. 機上禁止電話通訊規定                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 9    |          |
| 合計              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 144節 |          |
| 學習評量<br>(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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>2. 補充課外日語廣播教材。<br>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<br>1. 儘量採日語直接教學法，以培養聽力及反應力。<br>2. 鼓勵學生參加相關日語能力之檢定。<br>3. 教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習。<br>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。                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |          |

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-12 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           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 學分數            | 0/0/2/2/2/2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期<br>第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有，科目：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 教學目標<br>(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。<br>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。<br>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。<br>4. 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)問候用語  | 1. 見面問候語<br>2. 寒暄與道別<br>3. 自我介紹                | 7        | 第二學年第一學期 |
| (2)方向與位置 | 1. 設施位置及地點<br>2. 地區方向及地點                       | 7        |          |
| (3)訂房服務  | 1. 旅館客房設施說明<br>2. 訂房作業用語                       | 7        |          |
| (4)櫃檯服務  | 1. 遷入及遷出手續<br>2. 代寄郵件<br>3. 寄放與保管物品            | 7        |          |
| (5)服務中心  | 1. 行李服務<br>2. 停車與叫車服務<br>3. 票務及旅遊服務<br>4. 商務中心 | 8        |          |
| (6)房務服務  | 1. 客房清潔與整理<br>2. 補充客房備品<br>3. 失物招領<br>4. 洗衣服務  | 7        | 第二學年第二學期 |
| (7)電梯服務  | 1. 客人招呼<br>2. 樓層說明<br>3. 抵達說明與道別               | 7        |          |

| 教學內容         |                                                                     |      |          |
|--------------|---------------------------------------------------------------------|------|----------|
| 主要單元(進度)     | 內容細項                                                                | 分配節數 | 備註       |
| (8) 話務服務     | 1. 電話禮貌<br>2. 電話號碼的說明<br>3. 轉接及留話給客人<br>4. 國際電話使用說明<br>5. 晨喚服務      | 7    |          |
| (9) 食材與烹調法   | 1. 基本食材認識<br>2. 基本烹調方法                                              | 7    |          |
| (10) 客房餐飲服務  | 1. 客房餐飲服務菜單<br>2. 費用說明<br>3. 客房訂餐與服務                                | 8    |          |
| (11) 吧檯酒水服務  | 1. 飲料基本詞彙<br>2. 吧檯服務用語                                              | 7    | 第三學年第一學期 |
| (12) 迎賓接待    | 1. 迎賓帶位<br>2. 客滿及等候之客人的招呼<br>3. 席次安排                                | 7    |          |
| (13) 點餐服務    | 1. 菜單內容<br>2. 遞送菜單與點餐<br>3. 送餐服務                                    | 7    |          |
| (14) 餐中服務    | 1. 調整餐具<br>2. 補充酒水<br>3. 收拾殘盤與清理桌面                                  | 7    |          |
| (15) 結帳作業    | 1. 帳單內容說明<br>2. 付款方式<br>3. 找零與收據<br>4. 兌換外幣<br>5. 住房退房結帳            | 8    |          |
| (16) 送客服務    | 1. 旅宿業送客用語<br>2. 餐飲業送客用語                                            | 7    | 第三學年第二學期 |
| (17) 遊程服務    | 1. 領團接待<br>2. 行程安全說明<br>3. 旅遊景點<br>4. 伴手禮<br>5. 夜市與臺灣小吃             | 7    |          |
| (18) 航班預訂及確認 | 1. 機位預訂<br>2. 班機確認、取消或更改                                            | 7    |          |
| (19) 通關手續    | 1. 登機手續<br>2. 行李託運與提領<br>3. 安檢、證照查驗、檢疫與海關<br>4. 行李破損與遺失<br>5. 接送機服務 | 7    |          |
| (20) 客艙服務    | 1. 艙內服務<br>2. 艙內廣播<br>3. 艙內商品販售<br>4. 緊急逃生說明                        | 8    |          |
| 合計           |                                                                     | 144節 |          |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 善用視聽教室等之教學設備。</li> <li>2. 補充課外英語廣播教材。</li> <li>3. 各種教學媒體（投影片、光碟片及錄影帶影片）。</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 教學注意事項         | <p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。</li> <li>2. 鼓勵學生參加相關餐旅英語能力之檢定。</li> <li>3. 教導學生正確發音和語調、配合視聽教材反覆練習。</li> <li>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。</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 科目名稱       | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 專題實作             |
|            | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Project 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<br>○學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |
| 適用科別       | □餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |
| 學分數        | 0/0/0/0/4/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                  |
| 開課年級/學期    | 第三學年第一學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |
| 議題融入       | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                  |
| 建議先修科目     | ◎無<br>○有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |
| 教學目標(教學重點) | 一、能具備現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力。<br>二、能建立職場正確工作態度及人際關係處理能力。<br>三、能具備專業知能的應用能力。<br>四、能具備撰寫書面報告之能力。<br>五、能具備口頭報告與心得分享之能力                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |

| 教學內容            |                                    |      |          |
|-----------------|------------------------------------|------|----------|
| 主要單元(進度)        | 內容細項                               | 分配節數 | 備註       |
| (1)專題實作導論       | 1. 專題實作的意義<br>2. 專題實作目標即達成方法       | 4    | 第三學年第一學期 |
| (2)實務工作知能之實作與應用 | 1. 實務工作知能之實作與應用。<br>2. 實務經驗與心得撰述。  | 6    |          |
| (3)專題實目的與蒐集     | 1. 研究動機與目的<br>2. 專題製作文獻蒐集          | 8    |          |
| (4)專題實作方法       | 1. 專題製作方法與過程                       | 6    |          |
| (5)專題製作實務-觀光農場篇 | 1. 休閒農場消費者行為探討                     | 6    |          |
| (6)專題製作實務-觀光民宿篇 | 1. 南庄民宿經營管理探討                      | 6    |          |
| (7)專題製作實務-觀光節慶篇 | 1. 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 | 8    |          |
| (8)成果、評量        | 1. 專題製作成果發表及評量                     | 8    |          |
| (9)專題製作報告格式說明   | 1. 格式說明                            | 8    |          |
| (10)專題製作報告格式撰寫  | 1. 撰寫專題報告                          | 6    |          |
| (11)專題成果呈現      | 1. 書面方式呈現<br>2. 口頭報告方式呈現           | 6    |          |
| 合計              |                                    | 72節  |          |

|                |                                                                                                                         |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、探討主題與課程目標。<br>二、現場工作程序之認識。<br>三、實務工作知能之實作與應用。<br>四、實務經驗與心得撰述。<br>五、經驗心得的報告與討論。<br>六、實務學習綜結與建議。                        |
| 教學資源           | 一、各項實習設備應以學校實際狀況整合或新購。<br>二、相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。<br>三、視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。                          |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>一、教師可運用分組方式協助學生選定實務專題題目。<br>二、實務環境課前介紹與課後檢討交互教學。<br>三、學校教師擔負說明、輔導責任。<br>四、以學生之經驗與體悟啟發為主要教學方式，教師居於輔導支援地位。 |



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                     |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 職涯體驗                |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Career Experiencing |
| 師資來源           | ◎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<br>○學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |
| 適用科別           | □餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |
| 學分數            | 0/0/2/0/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年第一學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                     |
| 建議先修<br>科目     | ◎無<br>○有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                     |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 培育學生職涯發展能力<br>2. 增進與反思學習能力<br>3. 培養學生自我了解、探索職業優勢與專業熱情<br>4. 促使學生了解及剖析自我人格特質與職涯性向<br>5. 強化並提升學生餐旅職涯就業淺質與人力市場競爭力                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                     |

| 教學內容      |                                                       |          |                                   |
|-----------|-------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------|
| 主要單元(進度)  | 內容細項                                                  | 分配<br>節數 | 備註                                |
| (1)校外職場參觀 | 活動內容:<br>星級飯店簡介→參觀飯店→服務中心<br>→商務中心→房間介紹→鋪床實習→<br>綜合座談 | 4        | 第二學年第一學期<br>參觀地點:和逸飯店             |
| (2)校外職場參觀 | 活動內容:<br>商務飯店介紹→參觀旅館→服務中心<br>→商務中心→房間介紹→鋪床實務→<br>綜合座談 | 4        | 參觀地點:古華花園飯店                       |
| (3)校外職場參觀 | 活動內容:<br>食品製造業介紹→製造參觀→實作體<br>驗→綜合座談                   | 4        | 參觀地點:郭元益糕餅博物<br>館                 |
| (4)校外職場參觀 | 活動內容:<br>飲料製造業介紹→製造參觀→實作體<br>驗→綜合座談                   | 4        | 參觀地點:金車伯朗咖啡                       |
| (5)校外職場參觀 | 活動內容:<br>連鎖餐廳簡介→廚房參觀→外場參觀<br>→用餐禮儀→實際用餐說明→綜合座<br>談    | 4        | 參觀地點:西堤牛排                         |
| (6)校外職場參觀 | 活動內容:<br>食品製造業介紹→製造參觀→實作體<br>驗→綜合座談                   | 4        | 參觀地點:手信霧隱城                        |
| (7)業界專家授課 | 活動內容:<br>1. 職場介紹<br>2. 趨勢分析<br>3. 經驗分享                | 6        | 授課師資:徐慶華<br>服務單位:名人堂大飯店<br>職 稱:主廚 |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |                                         |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 分配節數 | 備註                                      |
| (8) 業界專家授課     | 活動內容:<br>1. 職場介紹<br>2. 趨勢分析<br>3. 經驗分享                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6    | 授課師資:徐雪珍<br>服務單位:海霸王餐飲集團<br>職 稱:人資部資深經理 |
| 合計             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 36節  |                                         |
| 學習評量<br>(評量方式) | (1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。<br>(2)技能部分施以實作評量。<br>(3)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。                                                                                                                                                                                                                                            |      |                                         |
| 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。<br>(2)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。<br>(3)相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。                                                                                                                                                                                                                                                  |      |                                         |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>1. 教學方法<br>(1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。<br>(2)培養學生正確的職業道德觀念。<br>(3)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。<br>2. 教學評量<br>(1)評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析。<br>(2)依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。<br>3. 教學資源<br>(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。<br>(2)利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。<br>4. 教學相關配合事項<br>(1)參觀餐旅相關產業，引領學生參與實際作業，以達實務與理論並重。<br>(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。 |      |                                         |

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 科目名稱       | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 食物製備實習        |
|            | 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<br>◎學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |
| 適用科別       | □餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |
| 學分數        | 3/3/0/0/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |
| 開課年級/學期    | 第一學年第一學期<br>第一學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |
| 議題融入       | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |               |
| 建議先修科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 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<br>2.瞭解菜餚的擺盤的技法<br>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       |
| (1)蔬果切雕的概念與應用1  | 1. 蔬果切雕的概述<br>2. 蔬果切雕的原料、工具與技法                                                                                          | 8    | 第一學年第一學期 |
| (2)蔬果切雕的概念與應用2  | 1. 蔬果切雕運用<br>2. 蔬果切雕刀法介紹                                                                                                | 9    |          |
| (3)蔬果切雕的概念與應用3  | 1. 蔬果切雕實務<br>2. 分組練習                                                                                                    | 10   |          |
| (4)菜餚的組成、塑型與盛盤1 | 1. 配菜的原理與技巧                                                                                                             | 9    |          |
| (5)菜餚的組成、塑型與盛盤2 | 1. 菜餚塑型的原理與技巧                                                                                                           | 10   |          |
| (6)菜餚的組成、塑型與盛盤3 | 1. 盛盤的原理與技巧                                                                                                             | 8    |          |
| (7)菜餚的組成、塑型與盛盤4 | 1. 盤飾的運用與實務                                                                                                             | 12   | 第一學年第二學期 |
| (8)中餐烹調法認識與實習1  | 1. 熱源掌握與運用                                                                                                              | 10   |          |
| (9)中餐烹調法認識與實習2  | 1. 食材初步熟處理                                                                                                              | 10   |          |
| (10)中餐烹調法認識與實習3 | 1. 各式烹調法認識                                                                                                              | 10   |          |
| (11)中餐烹調法認識與實習4 | 1. 各式烹調法應用                                                                                                              | 12   |          |
| 合計              |                                                                                                                         | 108節 |          |
| 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<br>2. 課堂中採用中餐實作、小組報告，作為平時評量方法<br>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量<br>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<br>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介<br>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<br>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



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 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<br>◎學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |
| 適用科別           | □餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |
| 學分數            | 4/4/0/0/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |
| 開課<br>年級/學期    | 第一學年第一學期<br>第一學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |         |
| 建議先修<br>科目     | ◎無<br>○有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解烘焙材料的運用<br>2.熟悉烘焙計算方式<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)烘焙計算1       | 1.度量衡認識                                                                                                      | 12       | 第一學年第一學期 |
| (2)烘焙計算2       | 1.烘焙百分比                                                                                                      | 10       |          |
| (3)烘焙計算3       | 1.配方計算實作                                                                                                     | 10       |          |
| (4)蛋糕類烘焙食品實作1  | 1.麵糊類蛋糕實作                                                                                                    | 10       |          |
| (5)蛋糕類烘焙食品實作2  | 1.乳末類蛋糕實作                                                                                                    | 10       |          |
| (6)蛋糕類烘焙食品實作3  | 1.戚風類蛋糕實作                                                                                                    | 10       |          |
| (7)蛋糕類烘焙食品實作4  | 1.重奶油蛋糕實作                                                                                                    | 10       |          |
| (8)麵包類烘焙產品實作1  | 1.甜麵包實作                                                                                                      | 12       | 第一學年第二學期 |
| (9)麵包類烘焙產品實作2  | 1.軟式麵包實作                                                                                                     | 10       |          |
| (10)麵包類烘焙產品實作3 | 1.硬式麵包實作                                                                                                     | 10       |          |
| (11)麵包類烘焙產品實作4 | 1.裹油麵包實作                                                                                                     | 10       |          |
| (12)餅乾類烘焙產品實作1 | 1.造型冰箱西餅製作                                                                                                   | 10       |          |
| (13)餅乾類烘焙產品實作2 | 1.擠花造型餅乾製作                                                                                                   | 10       |          |
| (14)餅乾類烘焙產品實作3 | 1.硬性餅乾製作                                                                                                     | 10       |          |
| 合計             |                                                                                                              | 144節     |          |
| 學習評量<br>(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<br>2.課堂中採用烘焙實作、小組成果展示,作為平時評量方法<br>3.每位學生製作個人報告,作為學習過程成績評量<br>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   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可利用學校圖書館，蒐集相關烘焙知識</li> <li>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介</li> <li>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</li> <li>4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程</li> </ol>                                 |
| 教學注意事項 | <p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討</li> <li>3. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果</li> <li>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</li> </ol> |



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 創意料理設計與製作       |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Creative Dishes |
| 師資來源           | ◎內聘 ○外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ○必修 ◎選修         |
|                | ○專業科目 ◎實習科目(☐分組 ☐不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                 |
| 科目來源           | ○群科中心學校公告--校訂參考科目<br>◎學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |
| 適用科別           | ☐餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |
| 學分數            | 0/0/0/0/3/3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                 |
| 建議先修<br>科目     | ◎無<br>○有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 讓學生發揮創意與構想<br>2. 培養食材運用之能力<br>3. 培養學生老菜新做之能力<br>4. 培養學生具有菜餚變化概念與技巧<br>5. 讓學生了解烹飪無國界之意涵                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                 |

| 教學內容           |                                                |          |          |
|----------------|------------------------------------------------|----------|----------|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                           | 分配<br>節數 | 備註       |
| (1)食物特性與做法     | 1. 乾貨類食材特色與做法<br>2. 肉類食材特色與做法                  | 9        | 第三學年第一學期 |
| (2)食物特性與做法     | 1. 海鮮類食材特性與做法                                  | 9        |          |
| (3)食物特性與做法     | 1. 澱粉類食材性與做法                                   | 9        |          |
| (4)配色與調味1      | 1. 食材搭配之原理<br>2. 食材顏色搭配之技巧                     | 9        |          |
| (5)配色與調味2      | 1. 食材味道之平衡                                     | 9        |          |
| (6)各式創意料理設計介紹1 | 1. 創意創新料理介紹與分析                                 | 9        |          |
| (7)各式創意料理設計介紹2 | 1. 無國界料理意涵                                     | 9        | 第三學年第二學期 |
| (8)烹飪美學1       | 1. 菜餚設計與造型                                     | 9        |          |
| (9)烹飪美學2       | 1. 餐飲盤飾技法                                      | 9        |          |
| (10)烹飪美學3      | 1. 飲食器具挑選與搭配                                   | 9        |          |
| (11)創意菜餚製作1    | 1. 前菜類創意菜餚研發與實作<br>2. 湯品創意菜餚研發與實作              | 9        |          |
| (12)創意菜餚製作2    | 1. 主餐創意菜餚研發與實作<br>2. 點心創意菜餚研發與實作<br>3. 無國界料理實作 | 9        |          |
| 合計             |                                                | 108節     |          |

|                |                                                                                                                                                                                               |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況</li> <li>2. 課堂中採用創意實作、小組成果展示，作為平時評量方法</li> <li>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量</li> <li>4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業</li> </ol>          |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可利用學校圖書館，蒐集相關創新創意烹飪知識</li> <li>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介</li> <li>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</li> <li>4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程</li> </ol> |
| 教學注意事項         | <p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討</li> </ol>                                                      |



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 中餐烹調實習                                                       |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Chinese Cooking                                              |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別           | <input type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                              |
| 學分數            | 0/0/4/4/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                              |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解中式烹調菜系與特色<br>2.熟悉各菜系之烹調<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)菜系概述1        | 1.閩粵風味菜系<br>2.川湘風味菜系             | 12       | 第二學年第一學期 |
| (2)菜系概述2        | 1.江浙風味菜系<br>2.京魯風味菜系             | 12       |          |
| (3)各菜系之烹調實習1    | 1.廣東菜系實作<br>2.福建菜系實作             | 16       |          |
| (4)各菜系之烹調實習2    | 1.四川菜系實作<br>2.湖南菜系實作             | 16       |          |
| (5)各菜系之烹調實習3    | 1.江蘇菜系實作<br>2.江浙菜系實作<br>3.山東菜系實作 | 16       |          |
| (6)各菜系之烹調實習4    | 1.安徽菜系實作<br>2.台灣菜系實作             | 14       | 第二學年第二學期 |
| (7)全穀雜糧類的烹調與實習  | 1.全穀根莖類的烹調<br>2.全穀雜糧類的烹調實習       | 14       |          |
| (8)蔬菜水果類的烹調與實習  | 1.蔬菜水果類的烹調<br>2.蔬菜水果類的烹調實習       | 10       |          |
| (9)家禽家畜類的烹調與實習  | 1.家禽家畜類的烹調變化<br>2.家禽家畜類的烹調實習     | 10       |          |
| (10)海鮮類的烹調與實習   | 1.海鮮類的烹調變化<br>2.海鮮類的烹調實習         | 10       |          |
| (11)豆加工類品的烹調與實習 | 1.豆乳蛋加工品的烹調變化<br>2.蛋乳蛋加工品的烹調實習   | 14       |          |
| 合計              |                                  | 144節     |          |

|                |                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況</li> <li>2. 課堂中採用中餐實作、小組成果展示，作為平時評量方法</li> <li>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量</li> <li>4. 針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業</li> </ol>                                      |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 可利用學校圖書館，蒐集相關中餐烹飪知識</li> <li>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介</li> <li>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</li> <li>4. 可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程</li> </ol>                               |
| 教學注意事項         | <p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討</li> <li>3. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果</li> <li>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</li> </ol> |



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                           |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 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<br>◎學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                           |
| 適用科別           | ☑餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                           |
| 學分數            | 0/0/3/3/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                           |
| 建議先修<br>科目     | ◎無<br>○有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解西點製作的起源及相關器具設備<br>2.熟練西點各項常用材料的特性及使用方法<br>3.熟練烘焙計算、產品分類及製作<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)西式點心概論      | 1.西點的歷史<br>2.西點產業之發展                            | 9        | 第二學年第一學期 |
| (2)西式點心常用材料及器材 | 1.常見烘焙材料<br>2.常見烘焙器材<br>3.烘焙計算                  | 9        |          |
| (3)西式點心基礎實作    | 1.戚風蛋糕體實作<br>2.海綿蛋糕體實作<br>3.天使蛋糕體實作             | 9        |          |
| (4)麵包類製作實習     | 1.克林姆麵包<br>2.波蘿包<br>3.熱狗麵包卷                     | 9        |          |
| (5)餡料製作實習      | 1.各式口味卡士達餡<br>2.各式口味奶油霜                         | 9        |          |
| (6)麵糊類蛋糕製作     | 1.輕奶油蛋糕<br>2.重奶油蛋糕<br>3.水果蛋糕                    | 9        |          |
| (7)乳沫類蛋糕製作     | 1.天使蛋糕<br>2.瑞士捲                                 | 9        | 第二學年第二學期 |
| (8)餅乾類製作實習     | 1.皇家紅茶餅實作<br>2.檸檬優格餅乾實作<br>3.鹽之花實作<br>4.燕麥朱古力實作 | 9        |          |
| (9)其他類西點製作     | 1.雞蛋烤布丁<br>2.芒果奶酪<br>3.提拉米蘇                     | 9        |          |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                   |      |    |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                              | 分配節數 | 備註 |
| (10)慕斯類製作實習    | 1. 芒果慕斯實作<br>2. 巧克力慕斯實作<br>3. 巧克力巴巴露                                                                                                                              | 9    |    |
| (11)派與塔類製作     | 1. 覆盆子巧克力派<br>2. 德式布丁派                                                                                                                                            | 9    |    |
| (12)派與塔類製作實習   | 3. 柑橘檸檬派<br>4. 夏威夷派<br>5. 杏仁塔                                                                                                                                     | 9    |    |
| 合計             |                                                                                                                                                                   | 108節 |    |
| 學習評量<br>(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<br>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<br>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量<br>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<br>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介<br>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<br>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<br>教材：<br>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<br>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討<br>教學方法：<br>1. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果<br>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 |      |    |

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 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<br>◎學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                 |
| 適用科別           | ☐餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |
| 學分數            | 0/0/0/0/4/4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                 |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期<br>第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                 |
| 建議先修<br>科目     | ◎無<br>○有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                 |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解西餐的起源與發展<br>2.瞭解西餐常用之食材與運用<br>3.瞭解西餐廚房人員編制與職掌<br>4.瞭解西餐的切割法與烹調法<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)西餐概論      | 1.西餐的定義<br>2.西餐起源及發展<br>3.現代西餐的趨勢                  | 4        | 第三學年第一學期 |
| (2)西餐概述      | 1.西餐從業人員應具備的條件<br>2.廚房的認識<br>3.食材介紹編制<br>4.西餐設備及工作 | 4        |          |
| (3)基本功練習     | 1.切割法的介紹<br>2.基本烹飪法                                | 4        |          |
| (4)西餐切割法與烹調法 | 1.西餐用刀基本常識<br>2.各類食材的切割法<br>3.西餐烹調法的介紹與原理          | 8        |          |
| (5)專業知識介紹    | 1.西餐專業術語介紹<br>2.證照檢定考輔導                            | 4        |          |
| (6)開胃菜的認識與實作 | 1.開胃菜的認識<br>2.開胃菜的實作                               | 12       | 第三學年第二學期 |
| (7)西餐廚房編制    | 1.西餐廚房人員條件<br>2.西餐工作人員編制                           | 4        |          |
| (8)香料介紹與運用   | 1.佐醬調配製作<br>2.湯品熬煮                                 | 8        |          |
| (9)專業實作練習    | 1.西式餐點製作<br>2.融會貫通專業知識及基本功的整合                      | 12       |          |
| (10)套餐設計     | 1.套餐設計結構分析<br>2.成本估算練習                             | 4        |          |

| 教學內容           |                                                                                                                         |      |    |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                    | 分配節數 | 備註 |
| (11)西餐食品材料1    | 1. 蔬果類<br>2. 肉類<br>3. 海鮮類                                                                                               | 12   |    |
| (12)西餐食品材料2    | 1. 乳製品<br>2. 香料及辛香料<br>3. 烹調用酒                                                                                          | 12   |    |
| (13)西餐切割法與烹調法  | 1. 西餐用刀基本常識<br>2. 各類食材的切割法<br>3. 西餐烹調法的介紹與原理                                                                            | 4    |    |
| (14)西餐早餐的認識與實作 | 1. 西餐早餐的認識<br>2. 西餐早餐實作                                                                                                 | 8    |    |
| (15)開胃菜的認識與實作  | 1. 開胃菜的認識<br>2. 開胃菜的實作                                                                                                  | 8    |    |
| (16)沙拉的認識與實作   | 1. 沙拉的認識<br>2. 沙拉醬汁與各式沙拉的實作                                                                                             | 8    |    |
| (17)湯類的認識與實作1  | 1. 高湯的認識<br>2. 西式湯品的種類                                                                                                  | 8    |    |
| (18)湯類的認識與實作2  | 1. 著名湯品的認識與實作                                                                                                           | 4    |    |
| (19)主餐的認識與實作   | 1. 沙司的認識<br>2. 配菜的認識<br>3. 各國主餐的認識與實作                                                                                   | 8    |    |
| (20)主菜認識與實作    | 1. 肉類料理變化<br>2. 禽類料理變化                                                                                                  | 8    |    |
| 合計             |                                                                                                                         | 144節 |    |
| 學習評量<br>(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<br>2. 課堂中採用西餐實作、小組成果展示，作為平時評量方法<br>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量<br>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<br>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介<br>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<br>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<br>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<br>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討                                            |      |    |

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                              |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 科目名稱       | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 蔬果雕與盤飾                                                       |
|            | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Vegetable & Fruit Carving                                    |
| 師資來源       | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性       | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|            | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目來源       | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別       | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 學分數        | 0/0/2/2/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 開課年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                              |
| 議題融入       | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 教學目標(教學重點) | 1. 了解蔬果切雕的基本知識<br>2. 了解各類食物的特性及營養價值<br>3. 了解各類食材時將發生的變化<br>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       |
| (1)緒論         | 1. 蔬果切雕的歷史演變<br>2. 蔬果切雕的類型<br>3. 蔬果切雕的用途 | 6    | 第二學年第一學期 |
| (2)原料介紹與選購    | 1. 蔬菜類<br>2. 水果類                         | 6    |          |
| (3)工具的介紹與使用   | 1. 刀具的介紹與使用<br>2. 磨刀石<br>3. 各式造型壓模器      | 6    |          |
| (4)刀工技法的介紹與實作 | 1. 基本刀工技法示範<br>2. 基本刀工實作                 | 6    |          |
| (5)蔬果切雕之盤飾概念  | 1. 盤飾的原則<br>2. 盤飾的分類<br>3. 盤飾的排法         | 6    |          |
| (6)片的變化與衍生    | 1. 基本型<br>2. 變化型                         | 6    |          |
| (7)水花變化1      | 1. 水花刀工變化                                | 8    | 第二學年第二學期 |
| (8)水花變化2      | 1. 水花片刀工實作<br>2. 水花塊刀工實作                 | 8    |          |
| (9)堆疊技法       | 1. 堆疊技法實作<br>2. 變化型堆疊技法實作                | 8    |          |
| (10)盛器變化      | 1. 盛器變化製作                                | 6    |          |
| (11)花的變化      | 1. 花的變化實作                                | 6    |          |
| 合計            |                                          | 72節  |          |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 學習評量<br>(評量方式) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.學期中段考採用術科測驗，確認學生的學習狀況</li> <li>2.課堂中採用切雕實作、小組報告，作為平時評量方法</li> <li>3.每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量</li> <li>4.針對學習成效不好之學生，予以補救教學及作業</li> </ol>                                                                                                         |
| 教學資源           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.可利用學校圖書館，蒐集相關食物學知識</li> <li>2.利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介</li> <li>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</li> <li>4.可安排業界參訪與實習活動，讓學生實際體驗實作流程</li> </ol>                                                                                                 |
| 教學注意事項         | <p>包含教材編選、教學方法</p> <p>教材：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2.教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討</li> </ol> <p>教學方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果</li> <li>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</li> </ol> |



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                              |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 科目名稱       | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 吧檯實務                                                         |
|            | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | The Practice of Beverages                                    |
| 師資來源       | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性       | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|            | <input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                              |
| 科目來源       | <input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別       | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 學分數        | 0/0/0/4/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 開課年級/學期    | 第二學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                              |
| 議題融入       | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 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<br>2. 了解酒單的功能及結構<br>3. 熟悉葡萄酒的服務<br>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       |
| (1)吧檯種類與設計    | 1吧檯的種類<br>2吧檯的設計                   | 4    | 第二學年第二學期 |
| (2)吧檯設備及作業規範  | 1吧檯的設備<br>2吧檯的作業規範                 | 4    |          |
| (3)酒單的認識      | 1酒單的功能<br>2酒單的分類                   | 4    |          |
| (4)酒單的認識      | 1酒單的結構<br>2葡萄酒單的內容                 | 4    |          |
| (5)酒的服務器具介紹   | 1侍酒師<br>2葡萄酒開瓶器具介紹<br>3葡萄酒杯介紹      | 8    |          |
| (6)酒的服務流程     | 1葡萄酒的服務<br>2陳年紅酒的服務<br>3葡萄酒飲用順序之原則 | 8    |          |
| (7)酒與食物的搭配原則  | 1佐餐酒<br>2食物與葡萄酒的搭配原則<br>3通常不配酒的食物  | 8    |          |
| (8)酒的儲存       | 1烹調用酒<br>2葡萄酒儲存要領                  | 4    |          |
| (9)雞尾酒調製的器具介紹 | 1雞尾酒的特性<br>2雞尾酒調酒之用具及材料            | 6    |          |
| (10)雞尾酒的調製原則  | 1調酒的基本原則及方法<br>2雞尾酒的種類             | 6    |          |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |    |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 分配節數 | 備註 |
| (11)雞尾酒的調製方法介紹 | 1雞尾酒的調製方法<br>2賓治酒(Punch)的調製                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8    |    |
| (12)各種雞尾酒的介紹   | 1飲料與調酒專有中英文名詞<br>2常見的各式雞尾酒                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8    |    |
| 合計             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 72節  |    |
| 學習評量<br>(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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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         | 包含教材編選、教學方法<br>(一)教材編選<br>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。<br>2. 教材編選應配合產業現況,適時調整更新,以提高實用性。<br>(二)教學方法<br>1. 教學內容採示範、講述法及實作法進行教學。<br>2. 教學過程加入實務範例補充說明。<br>3. 以投影片、光碟片等多媒體資源,輔助教學,增進學習效果。                                                                                                                                                                                                                                                              |      |    |

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                              |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 中式點心                                                         |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Chinese Dessert Preparing                                    |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                              |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                              |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                              |
| 學分數            | 0/0/3/3/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                              |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                              |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 認識中國點心的淵源與文化<br>2. 熟練中國點心設備及工作的正確操作方法<br>3. 認識各種中式點心材料之特性<br>4. 熟練基礎中式點心技能<br>5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)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<br>2. 中式點心的概要與產品標準<br>3. 中式點心器具設備介紹<br>4. 中式點心器具設備操作說明 | 9        | 第二學年第一學期 |
| (2)中式點心典故        | 1. 中式點心的文化與發展<br>2. 中式點心的各地風味<br>3. 中式點心與節令習俗                         | 9        |          |
| (3)中式點心種類介紹      | 1. 中式點心的種類<br>2. 中式點心的原料                                              | 9        |          |
| (4)油皮類點心實習       | 1. 蛋黃酥<br>2. 綠豆椪<br>3. 咖哩餃                                            | 9        |          |
| (5)發麵類點心實習饅頭類    | 1. 饅頭<br>2. 全麥饅頭<br>3. 刈包                                             | 9        |          |
| (6)發麵類點心實習包子類    | 1. 鮮肉包<br>2. 豆沙包<br>3. 水煎包                                            | 9        | 第二學年第二學期 |
| (7)水調和麵類點心麵條類    | 1. 白麵條附乾醬<br>2. 翡翠麵條附湯<br>3. 貓耳朵                                      | 9        |          |
| (8)水調和麵類點心其他類    | 1. 水餃<br>2. 豆沙鍋餅<br>3. 韭菜盒子<br>4. 蔥油餅                                 | 9        |          |

| 教學內容            |                                                                                                                                                                   |      |    |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)        | 內容細項                                                                                                                                                              | 分配節數 | 備註 |
| (9)水調和麵類點心實習湯包類 | 1. 燒賣<br>2. 小籠湯包<br>3. 蒸餃                                                                                                                                         | 9    |    |
| (10)漿皮類點心       | 1. 鳳梨酥<br>2. 蛋塔<br>3. 桃酥                                                                                                                                          | 9    |    |
| (11)漿皮類點心月餅類    | 1. 台式月餅<br>2. 廣式月餅                                                                                                                                                | 9    |    |
| (12)中式米食點心實習    | 1. 荷葉糯米雞<br>2. 芝麻球<br>3. 芋粿巧                                                                                                                                      | 9    |    |
| 合計              |                                                                                                                                                                   | 108節 |    |
| 學習評量<br>(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<br>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<br>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量<br>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<br>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介<br>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<br>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<br>教材：<br>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<br>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討<br>教學方法：<br>1. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果<br>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 |      |    |

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 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<br>◎學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |
| 適用科別           | ☐餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |
| 學分數            | 3/3/0/0/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |
| 開課<br>年級/學期    | 第一學年第一學期<br>第一學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |               |
| 建議先修<br>科目     | ◎無<br>○有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 了解地方小吃的基本知識<br>2. 了解各類食物的特性及營養價值<br>3. 了解各類食材時將發生的變化<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)緒論      | 1. 語意究源<br>2. 台灣小吃的分類           | 9        | 第一學年第一學期 |
| (2)材料與器具分類 | 1. 常用材料介紹<br>2. 常用器具與設備介紹       | 9        |          |
| (3)基礎製備    | 1. 食材前處理<br>2. 高湯製備<br>3. 醬料與配料 | 9        |          |
| (4)新北地方小吃  | 1. 藥燉排骨<br>2. 豬腸冬粉              | 9        |          |
| (5)北部地方小吃  | 1. 麻油雞<br>2. 四神湯<br>3. 雙胞胎      | 9        |          |
| (6)基隆地方小吃  | 1. 小籠包<br>2. 營養三明治              | 9        | 第一學年第二學期 |
| (7)桃竹苗地方小吃 | 1. 客家鹹湯圓<br>2. 臭臭鍋<br>3. 蚵嗲     | 9        |          |
| (8)嘉南地方小吃  | 1. 排骨酥湯<br>2. 腿庫控肉販             | 9        |          |
| (9)中部地方小吃  | 1. 肉圓<br>2. 太陽餅<br>3. 土鳳梨酥      | 9        |          |
| (10)台南地方小吃 | 1. 筒仔米糕<br>2. 鴨肉羹<br>3. 浮水魚羹    | 9        |          |

| 教學內容           |                                                                                                                                                   |      |    |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                              | 分配節數 | 備註 |
| (11)南部地方小吃     | 1. 潤餅捲<br>2. 土魷魚羹                                                                                                                                 | 9    |    |
| (12)離島小吃       | 1. 花枝丸<br>2. 黑糖糕                                                                                                                                  | 9    |    |
| 合計             |                                                                                                                                                   | 108節 |    |
| 學習評量<br>(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<br>2. 課堂中採用切雕實作、小組報告，作為平時評量方法<br>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量<br>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<br>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介<br>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<br>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<br>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<br>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討<br>3. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果<br>4. 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(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 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<br>◎學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |
| 適用科別           | ☑餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |
| 學分數            | 0/0/2/2/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                 |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                 |
| 建議先修<br>科目     | ◎無<br>○有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 了解文書處理在目前辦公室自動化中所扮演的角色<br>2. 能熟練操作及使用兩種以上中文輸入法<br>3. 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<br>節數 | 備註       |
| (1)文書處理的基本概念  | 1. 文書處理的定義<br>2. 文書處理的目的                                                                                                                                         | 9        | 第二學年第一學期 |
| (2)建立簡單的文件    | 1. 開新檔案、開啟舊檔<br>2. 儲存檔案與另存新檔<br>3. 字型的大小、樣式、粗體、斜體、底線<br>4. 文件的對齊<br>5. 文字顏色的設定<br>6. 清除格式設定<br>7. 注音標示、圍繞字元、下標與上標、亞洲方式配置<br>8. 直書/橫書<br>9. 中文繁簡轉換<br>10. 插入日期與時間 | 9        |          |
| (3)搬移、拷貝和行距設定 | 1. 複製區段文字<br>2. 復原貼上、重複貼上與取消復原<br>3. 移動區段文字<br>4. Office剪貼簿<br>5. 行距的控制<br>6. 段落與段落間距的控制                                                                         | 9        |          |
| (4)縮排邊界的技巧    | 1. 縮排技術、認識尺規、左右縮排、首行縮排<br>2. 凸排<br>3. 增加縮排鈕和減少縮排鈕<br>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<br>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                                              | 9        |          |
| (5)儲存文件樣式     | 1. 儲存樣式、儲存格式化標題、儲存格式化段落<br>2. 利用插入點觀察樣式                                                                                                                          | 9        | 第二學年第二學期 |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |    |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 分配節數 | 備註 |
| (6)套用文件樣式      | 應用所儲存的樣式<br>1. 為文字套用快速樣式<br>2. 為整份文件套用樣式又稱設計樣式<br>3. 修改樣式內容<br>4. 組合管理                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 9    |    |
| (7)建立新聞格式的文件   | 1. 建立新聞格式的文件<br>2. 預覽版面配置<br>3. 分欄符號<br>4. 在分欄間加上分隔線                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 9    |    |
| (8)TQCOA題庫練習操作 | 1. WORD<br>2. EXCEL<br>3. POWER POINT<br>題庫練習                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9    |    |
| 合計             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 72節  |    |
| 學習評量<br>(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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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<br>(一)教材編選<br>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。<br>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。<br>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。<br>(二)教學方法<br>1. 本科目為實習科目，是否分組得依主管機關規定。<br>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。<br>3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。<br>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。 |      |    |

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                            |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 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<br>◎學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |
| 適用科別           | □餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                            |
| 學分數            | 0/0/2/2/0/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |
| 開課<br>年級/學期    | 第二學年第一學期<br>第二學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                            |
| 建議先修<br>科目     | ◎無<br>○有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、認識簡報素材的基本操作。<br>二、學會簡報工具的功能設定。<br>三、學會簡報內容規劃及母片設計。<br>四、學習簡報製作視覺化呈現。<br>五、簡報實務演練。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                            |

| 教學內容      |                                                                            |          |          |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 主要單元(進度)  | 內容細項                                                                       | 分配<br>節數 | 備註       |
| (1)認識簡報軟體 | 1.開啟簡報軟體<br>2.快速瀏覽簡報軟體                                                     | 4        | 第二學年第一學期 |
| (2)認識簡報軟體 | 1.開啟簡報軟體<br>2.快速瀏覽簡報軟體                                                     | 2        |          |
| (3)基本操作   | 1.新建簡報<br>2.設計標題投影片外觀<br>3.在預設的文字方塊內輸入資料<br>4.插入並調整圖片<br>5.新增投影片<br>6.保存文件 | 2        |          |
| (4)基本操作   | 1.新建簡報<br>2.設計標題投影片外觀<br>3.在預設的文字方塊內輸入資料<br>4.插入並調整圖片<br>5.新增投影片<br>6.保存文件 | 2        |          |
| (5)進階操作   | 1.插入背景圖片<br>2.插入文字方塊<br>3.製作第二張投影片框架                                       | 3        |          |
| (6)進階操作   | 1.插入背景圖片<br>2.插入文字方塊<br>3.製作第二張投影片框架                                       | 3        |          |

| 教學內容          |                                                                                                               |      |          |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------|
| 主要單元(進度)      | 內容細項                                                                                                          | 分配節數 | 備註       |
| (7)學習型組織特徵圖   | 1. 套用背景範本<br>2. 在背景模板中插入文字<br>3. 在背景範本中繪製圖案<br>4. 繪製3D圖案<br>5. 插入箭頭圖說文字的說明文字<br>6. 插入項目符號                     | 5    |          |
| (8)學習型組織特徵圖   | 1. 套用背景範本<br>2. 在背景模板中插入文字<br>3. 在背景範本中繪製圖案<br>4. 繪製3D圖案<br>5. 插入箭頭圖說文字的說明文字<br>6. 插入項目符號                     | 5    |          |
| (9)插入表格及美工圖案  | 1. 版面設定<br>2. 製作表格<br>3. 手繪表格<br>4. 使儲存格更符合資料呈列需要<br>5. 表格框線設計<br>6. 填滿表格與儲存格背景色彩<br>7. 在表格中輸入資料<br>8. 插入美工圖案 | 4    |          |
| (10)插入表格及美工圖案 | 1. 版面設定<br>2. 製作表格<br>3. 手繪表格<br>4. 使儲存格更符合資料呈列需要<br>5. 表格框線設計<br>6. 填滿表格與儲存格背景色彩<br>7. 在表格中輸入資料<br>8. 插入美工圖案 | 6    |          |
| (11)組織結構圖     | 1. 建立組織圖<br>2. 編輯組織圖<br>3. 標示組織圖成員<br>4. 美化組織圖<br>5. 對組織圖進行最後的調整<br>6. 在標準模式下建立備忘稿<br>7. 簡報加密                 | 6    | 第二學年第二學期 |
| (12)組織結構圖     | 1. 建立組織圖<br>2. 編輯組織圖<br>3. 標示組織圖成員<br>4. 美化組織圖<br>5. 對組織圖進行最後的調整<br>6. 在標準模式下建立備忘稿<br>7. 簡報加密                 | 6    |          |
| (13)統計圖表      | 1. 製作統計圖<br>2. 美化統計圖表<br>3. 相對投影片位置的物件對齊<br>4. 調整投影片背景色彩<br>5. 繪製立體折線箭頭<br>6. 在備忘稿模式下建立備忘稿內容                  | 6    |          |
| (14)統計圖表      | 1. 製作統計圖<br>2. 美化統計圖表<br>3. 相對投影片位置的物件對齊<br>4. 調整投影片背景色彩<br>5. 繪製立體折線箭頭<br>6. 在備忘稿模式下建立備忘稿內容                  | 6    |          |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 分配節數 | 備註 |
| (15)動畫式圖表      | 1. 建立文件背景<br>2. 在投影片中插入圖表解釋文字<br>3. 繪製圖表軸線<br>4. 繪製圖表<br>5. 加入動畫效果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6    |    |
| (16)動畫式圖表      | 1. 建立文件背景<br>2. 在投影片中插入圖表解釋文字<br>3. 繪製圖表軸線<br>4. 繪製圖表<br>5. 加入動畫效果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6    |    |
| 合計             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 72節  |    |
| 學習評量<br>(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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>2. 學校宜與員工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<br>(一)教材編選<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。<br>(二)教學方法<br>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。<br>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。<br>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。<br>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。 |      |    |

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                           |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 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<br>●學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                           |
| 適用科別           | □餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                           |
| 學分數            | 0/0/0/0/3/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                           |
| 建議先修<br>科目     | ●無<br>○有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 使學生認識日本料理的文化淵源、特性與分類<br>2. 讓學生熟練日本料理設備與器具的正確操作方法<br>3. 認識日本料理使用材料與特性<br>4. 熟練製作日本料理的基礎技能<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1) 日本料理的飲食文化與歷史 | 1. 日本料理的飲食文化<br>2. 日本料理的起源<br>3. 日本料理的種類<br>4. 日本料理常見的菜色 | 3        | 第三學年第一學期 |
| (2) 日本料理廚房設備與餐具  | 1. 廚房設備<br>2. 常用刀具<br>3. 其他常用器具<br>4. 日本料理餐具             | 2        |          |
| (3) 常用食材介紹       | 1. 生鮮蔬菜類<br>2. 肉類<br>3. 海鮮類                              | 3        |          |
| (4) 基礎刀工與製備      | 1. 蔬菜基礎刀工<br>2. 書次裝飾刀工<br>3. 海鮮類基礎刀工                     | 4        |          |
| (5) 日本料理實作(前菜篇)  | 1. 涼拌小菜<br>2. 漬物                                         | 6        |          |
| (6) 日本料理實作(刺身篇)  | 1. 綜合鮮魚生魚片<br>2. 龍蝦刺身                                    | 6        |          |
| (7) 日本料理實作(壽司篇)  | 1. 球形壽司<br>2. 乳酪壽司<br>3. 鮮蝦蘆筍細捲<br>4. 稻荷紫米壽司             | 6        |          |
| (8) 日本料理實作(煮物篇)  | 1. 薑汁培根豬<br>2. 和風牛蒡<br>3. 荒煮野菜                           | 6        |          |

| 教學內容             |                                                                                                                                                                           |      |    |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)         | 內容細項                                                                                                                                                                      | 分配節數 | 備註 |
| (9) 日本料理實作(燒物篇)  | 1. 照燒雞腿<br>2. 旗魚西京燒<br>3. 照燒扇貝                                                                                                                                            | 6    |    |
| (10) 日本料理實作(揚物篇) | 1. 野菜天婦羅<br>2. 揚出豆腐<br>3. 炸蝦天婦羅                                                                                                                                           | 6    |    |
| (11) 日本料理實作(烤物篇) | 1. 牛肉烤串<br>2. 羊肉烤串<br>3. 雞肉烤串                                                                                                                                             | 6    |    |
| 合計               |                                                                                                                                                                           | 54節  |    |
| 學習評量<br>(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<br>2. 課堂中採用料理實作、小組報告，作為平時評量方法<br>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量<br>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<br>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介<br>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<br>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<br>(一) 教材編選<br>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<br>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討<br>(二) 教學方法<br>1. 以投影片、光碟片等多媒體資源，輔助教學，增進學習效果<br>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 |      |    |

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 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<br>●學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
| 適用科別           | □餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |
| 學分數            | 0/0/0/0/3/0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第一學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                |
| 建議先修<br>科目     | ●無<br>○有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 使學生認識異國料理的文化淵源、特性與分類<br>2. 讓學生熟練異國料理設備與器具的正確操作方法<br>3. 認識異國料理使用材料與特性<br>4. 熟練製作異國料理的基礎技能<br>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<br>節數 | 備註       |
| (1)異國料理的飲食文化與歷史   | 1. 異國料理的飲食文化<br>2. 異國料理的起源<br>3. 異國料理的種類<br>4. 異國料理常見的菜色 | 3        | 第三學年第一學期 |
| (2)東北亞及北亞地區(日本料理) | 1. 天婦羅<br>2. 御好燒<br>3. 玉子燒                               | 6        |          |
| (3)東北亞及北亞地區(韓國料理) | 1. 辣炒年糕<br>2. 部隊鍋<br>3. 韓式拌飯                             | 6        |          |
| (4)東北亞及北亞地區(蒙古料理) | 1. 蒙古烤肉                                                  | 3        |          |
| (5)東北亞及北亞地區(新疆料理) | 1. 孜然羊肉烤串<br>2. 新疆大盤雞                                    | 3        |          |
| (6)南洋地區(泰國料理)     | 1. 泰式涼拌海鮮<br>2. 月亮蝦餅                                     | 3        |          |
| (7)南洋地區(越南料理)     | 1. 越南風味春捲<br>2. 牛肉海粉<br>3. 甘蔗蝦                           | 6        |          |
| (8)南洋地區(馬來西亞料理)   | 1. 仁當牛肉<br>2. 馬來肉骨茶<br>3. 南洋喇沙鍋                          | 6        |          |
| (9)南亞及西亞地區(印度料理)  | 1. 印度香料優格烤春雞<br>2. 印度漁夫料理<br>3. 印度蔬菜料理                   | 6        |          |

| 教學內容            |                                                                                                                        |      |    |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)        | 內容細項                                                                                                                   | 分配節數 | 備註 |
| (10)歐洲地區(土耳其料理) | 1. 土耳其茄子鑲肉<br>2. 扁豆濃湯<br>3. 牧羊人沙拉                                                                                      | 6    |    |
| (11)美墨地區        | 1. 墨式辣味芒果開胃小點<br>2. 魔力辣味巧克力烤雞腿                                                                                         | 6    |    |
| 合計              |                                                                                                                        | 54節  |    |
| 學習評量<br>(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<br>2. 課堂中採用料理實作、小組報告，作為平時評量方法<br>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量<br>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<br>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介<br>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<br>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<br>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<br>2. 教學內容以業界實務為主，不偏向高深理論探討<br>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          |      |    |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 鐵板燒                                                          |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Teppanyaki                                                   |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目屬性           | 必/選修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
|                | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 科目來源           | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目<br><input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                              |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| 學分數            | 0/0/0/0/0/3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                              |
| 開課<br>年級/學期    | 第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                              |
| 議題融入           | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                                                              |
| 建議先修<br>科目     | <input checked="" type="radio"/> 無<br><input type="radio"/> 有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                              |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 認識鐵板燒的歷史起源與菜餚特色<br>2. 了解鐵板燒的烹調原理及應用廚具設備<br>3. 建立正確的衛生安全習慣及工作態度<br>4. 培養鐵板燒的專業知識及技能<br>5. 熟悉鐵板燒的刀工技法及烹調技術<br>6. 運用當季食材及適合醬料,烹調經典菜餚<br>7. 學習鐵板燒的盤飾美感                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                              |

| 教學內容               |                                                                             |          |          |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 主要單元(進度)           | 內容細項                                                                        | 分配<br>節數 | 備註       |
| (1)鐵板燒的歷史起源與菜餚特色   | 1. 鐵板燒的歷史起源<br>2. 鐵板燒的菜餚特色                                                  | 3        | 第三學年第二學期 |
| (2)鐵板燒的烹調原理及應用廚具設備 | 1. 鐵板燒的烹調原理介紹<br>2. 設備與器具的認識及使用說明<br>3. 設備與器具的保養維護                          | 3        |          |
| (3)鐵板燒常用食材與庫房整理    | 1. 新鮮食材選購辨識<br>2. 食材/乾貨儲存原則<br>3. 廚餘存放及垃圾分類管理                               | 3        |          |
| (4)鐵板燒常用調味品        | 1. 認識鐵板燒常用的調味料<br>2. 認識鐵板燒常用的辛香料<br>3. 認識鐵板燒常用的醬料                           | 3        |          |
| (5)鐵板燒的刀工技法        | 1. 各式刀具的使用規範<br>2. 刀法的認識<br>3. 切割及刀工練習<br>4. 透過切割展現食材特性<br>5. 透過切割搭配適合的烹調時間 | 3        |          |
| (6)鐵板燒的刀工技法        | 1. 刀工實作練習-紅蘿蔔塊、紅蘿蔔細絲、筍丁、豬柳、豬肉片、肉絲                                           | 3        |          |
| (7)鐵板燒的刀工技法        | 1. 刀工實作練習-香菇末、馬鈴薯條、雞茸、雞粒、米粒狀                                                | 3        |          |
| (8)鐵板燒的刀工技法        | 1. 刀工實作練習-芋泥、花枝捲、魚捲、魚球                                                      | 3        |          |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |    |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 分配節數 | 備註 |
| (9)鐵板燒的烹調實作    | 1. 自製醬料-紅酒油醋、凱薩沙拉醬<br>2. 沙拉製作-溫沙拉、凱薩沙拉<br>3. 自製湯品-蘑菇濃湯                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6    |    |
| (10)鐵板燒的烹調實作   | 1. 自製紅酒醬, 嫩煎牛排<br>2. 自製蘑菇醬, 香煎雞排<br>3. 自製金桔醬, 蒜香豬排                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6    |    |
| (11)鐵板燒的烹調實作   | 1. 海鮮分切<br>2. 煎鱈魚片<br>3. 煎花枝<br>4. 鐵板炒飯                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6    |    |
| (12)鐵板燒的烹調實作   | 1. 點心類-鬆餅<br>2. 點心類-蒸布丁                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6    |    |
| (13)鐵板燒盤飾運用    | 1. 勾劃法<br>2. 滴墜法<br>3. 杯壓法<br>4. 轉盤法<br>5. 壓模法<br>6. 拌醬法及食材搭配運用                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3    |    |
| (14)鐵板創作料理     | 1. 學生創意套餐實作                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3    |    |
| 合計             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 54節  |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | <p>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、刀工熟練程度、餐飲衛生安全知能，及是否能融會貫通，最終具備自行烹調美味菜餚的能力，總和作為日常評量成績。</p> <p>2. 評量方式得採課堂觀察、口試（介紹菜餚）、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>               |      |    |
| 教學資源           | <p>1. 學校應充分活用現有的鐵板燒實習教室及其對應設備上，提供學生實施操作教學。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>                                                                                                                                                                                                                                   |      |    |
| 教學注意事項         | <p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一) 教材</p> <p>1. 教材內容編排，以鐵板燒料理為主要參考書籍，搭配餐飲衛生安全，作為課程主體。</p> <p>2. 教學內容以經典鐵板燒料理為基礎，搭配業界實際販售菜餚及創新菜色，提供學生理論與實務的應用與結合。</p> <p>(二) 教學方法</p> <p>1. 本科目為實習實作科目，實習課程為分組上課。</p> <p>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。</p> <p>3. 教師教學時應作示範教學，以鐵板燒作為授課主軸。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」。</p> <p>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，建構鐵板燒的烹調能力。</p> <p>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。</p> |      |    |

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 科目名稱       | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 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<br>●學校自行規劃科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
| 適用科別       | □餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |
| 學分數        | 0/0/0/0/3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |
| 開課年級/學期    | 第三學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |
| 議題融入       | <input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技<br><input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 |                |
| 建議先修科目     | ●無<br>○有,科目:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |
| 教學目標(教學重點) | 1. 使學生認識世界料理的文化特性<br>2. 讓學生熟練無國界料理設備與器具的正確操作方法<br>3. 認識無國界料理使用材料與特性<br>4. 熟練製作無國界料理的基礎技能<br>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       |
| (1)世界料理的飲食文化 | 1. 世界料理的飲食特色                                         | 3    | 第三學年第二學期 |
| (2)前菜        | 1. 酪梨莎莎醬<br>2. 櫛瓜煎餅<br>3. 珍珠丸子<br>4. 越南春捲            | 6    |          |
| (3)湯品與沙拉     | 1. 泰式酸辣湯<br>2. 西班牙蔬菜冷湯<br>3. 尼斯風味鮪魚沙拉<br>4. 西西里風味筆尖麵 | 6    |          |
| (4)主菜        | 1. 瑪格麗特披薩<br>2. 印度堤卡雞肉捲<br>3. 西班牙海鮮燉飯                | 6    |          |
| (5)速成餐點      | 1. 塘心蛋佐鮮蘆筍<br>2. 蒜香扇貝<br>3. 紙包雞                      | 3    |          |
| (6)經典家常菜     | 1. 法式鹹派<br>2. 義大利波隆納千層麵                              | 3    |          |
| (7)宴客小品      | 1. 法式橙香檸檬鮭魚<br>2. 印度風味醬爆豬肉<br>3. 香料烤沙丁魚              | 6    |          |
| (8)蔬食        | 1. 蒜香茄子<br>2. 普羅旺斯燉菜<br>3. 印度風味香烤蔬食                  | 6    |          |

| 教學內容           |                                                                                                                                                  |      |    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                             | 分配節數 | 備註 |
| (9)麵食與米食       | 1. 煙花女水管麵<br>2. 泰式炒河粉<br>3. 番紅花飯                                                                                                                 | 6    |    |
| (10)世界之最       | 1. 檸檬香茅雞<br>2. 印度鷹嘴豆咖哩                                                                                                                           | 6    |    |
| (11)家傳甜點       | 1. 提拉米蘇                                                                                                                                          | 3    |    |
| 合計             |                                                                                                                                                  | 54節  |    |
| 學習評量<br>(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<br>2. 課堂中採用料理實作、小組報告，作為平時評量方法<br>3. 每位學生製作個人報告，作為學習過程成績評量<br>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<br>2. 利用校園建置的網路，作為搜尋相關時事新聞的媒介<br>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<br>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<br>1. 注意教師講述技巧<br>2. 配合其他教學方式，建立雙向溝通管道<br>3. 適時使用教學媒體<br>4. 要求學生作筆記<br>5. 揭示綱要，綜述要點，詳述內容<br>教學方法：<br>1. 講述式<br>2. 互動問答法<br>3. 分組討論報告 |      |    |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-1 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                              |              |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                         | 社會技巧         |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                         | Social Skill |
| 師資來源           | ●內聘 ○外聘                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |
| 科目屬性           | ○充實(增廣) ●補強性                                                                                                                                                                                                                                                                 |              |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                    |              |
| 學分數            | 1                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |
| 開課<br>年級/學期    | 第一學年第一學期                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、處己：包含情緒的自我辨識與處理；壓力的自我察覺與習得各種抒解壓力的方式；認識自我與接納自己的優弱勢能力，並進而學習擬定或調整問題解決計畫的能力。二、處人：包含表達或分享自己的意見、適當評論對他人意見的看法、具備結交朋友及建立長期友誼的能力；分辨並拒絕不適當的語言或動作、適當控制自己的性衝動、尊重異性；分辨衝突的情境、原因及後果，與妥善處理各種衝突情境的能力。三、處環境：包含在教室情境能適當傾聽、表達需求或參與課堂討論，並能遵守教室或團體的規範；在社區中的各種特定情境，能主動與人打招呼、閒聊、禮貌性應答及表達應景話語或安慰之意。 |              |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                |          |    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                                                           | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)處理情緒技巧      | 1.自我覺察及辨識情緒<br>2.調節與調適情緒<br>3.表達與解決情緒                                                                                                                                                          | 4        |    |
| (2)處理壓力技巧      | 1.時間與工作管理<br>2.身心放鬆技巧<br>3.建立健康生活習慣                                                                                                                                                            | 4        |    |
| (3)自我效能        | 1.問題解決與目標設定<br>2.自我認知與接納                                                                                                                                                                       | 3        |    |
| (4)基本溝通技巧      | 1.專注聆聽與回饋<br>2.同理心與尊重<br>3.清晰表達與非語言溝通<br>4.衝突處理與管理                                                                                                                                             | 3        |    |
| (5)與人相處技巧      | 1.有效溝通<br>2.互動與社交禮儀                                                                                                                                                                            | 4        |    |
| 合計             |                                                                                                                                                                                                | 18節      |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 採用實測、討論、口頭問答、小組活動、體驗等方法。                                                                                                                                                                       |          |    |
| 教學資源           | 訪問教科書                                                                                                                                                                                          |          |    |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>一、經由團隊評估後，依個案情形擬定個別化教育計畫中的學年及學期目標，並據此來執行教學，達到學生融入團體的目標。<br>二、教學評量：教學評量方式宜多樣化，應配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、小組活動、體驗等方法。<br>三、教學資源：<br>1.在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。<br>2.學校應提供學生電腦硬軟體等教室之資源。 |          |    |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-2 校訂科目教學大綱

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                              |              |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 科目名稱           | 中文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                         | 社會技巧         |
|                | 英文名稱                                                                                                                                                                                                                                                                         | Social Skill |
| 師資來源           | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘                                                                                                                                                                                                                 |              |
| 科目屬性           | <input type="radio"/> 充實(增廣) <input checked="" type="radio"/> 補強性                                                                                                                                                                                                            |              |
| 適用科別           | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科                                                                                                                                                                                                                                    |              |
| 學分數            | 1                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |
| 開課<br>年級/學期    | 第一學年第二學期                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、處己：包含情緒的自我辨識與處理；壓力的自我察覺與習得各種抒解壓力的方式；認識自我與接納自己的優弱勢能力，並進而學習擬定或調整問題解決計畫的能力。二、處人：包含表達或分享自己的意見、適當評論對他人意見的看法、具備結交朋友及建立長期友誼的能力；分辨並拒絕不適當的語言或動作、適當控制自己的性衝動、尊重異性；分辨衝突的情境、原因及後果，與妥善處理各種衝突情境的能力。三、處環境：包含在教室情境能適當傾聽、表達需求或參與課堂討論，並能遵守教室或團體的規範；在社區中的各種特定情境，能主動與人打招呼、閒聊、禮貌性應答及表達應景話語或安慰之意。 |              |

| 教學內容           |                                                                                                                                                                                                  |          |    |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|
| 主要單元(進度)       | 內容細項                                                                                                                                                                                             | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)兩性互動技巧      | 1. 性別平等觀念與刻板印象<br>2. 情感表達與溝通技巧                                                                                                                                                                   | 4        |    |
| (2)處理衝突的技巧     | 1. 運用非暴力溝通<br>2. 換位思考<br>3. 尋求協助                                                                                                                                                                 | 5        |    |
| (3)學校基本生存技巧    | 1. 生活自理能力訓練<br>2. 遵守班級及上課規則                                                                                                                                                                      | 5        |    |
| (4)社區基本適應技巧    | 1. 社區資源與環境適應<br>2. 生涯規劃與職業探索                                                                                                                                                                     | 4        |    |
| 合計             |                                                                                                                                                                                                  | 18節      |    |
| 學習評量<br>(評量方式) | 採用實測、討論、口頭問答、小組活動、體驗等方法。                                                                                                                                                                         |          |    |
| 教學資源           | 訪問教科書                                                                                                                                                                                            |          |    |
| 教學注意事項         | 包含教材編選、教學方法<br>一、經由團隊評估後，依個案情形擬定個別化教育計畫中的學年及學期目標，並據此來執行教學，達到學生融入團體的目標。<br>二、教學評量：教學評量方式宜多樣化，應配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、小組活動、體驗等方法。<br>三、教學資源：<br>1. 在教材中應安排隨堂練習，使學生在課堂上演練。<br>2. 學校應提供學生電腦硬軟體等教室之資源。 |          |    |