

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國114年3月12日臺教授國字第 1140025568 號函備查

高級中等學校課程計畫

雲林縣私立大德高級工商職業學校

學校代碼：091414

實用技能學程課程計畫書

本校113年11月20日113學年度第2次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國114年3月18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	11
一、教學科目與學分(節)數表	11
二、課程架構表	14
三、科目開設一覽表	15
柒、團體活動時間實施規劃	17
捌、彈性學習時間實施規劃	18
一、彈性學習時間實施相關規定	18
二、學生自主學習實施規範	28
三、彈性學習時間實施規劃表	34
玖、學校課程評鑑	36
學校課程評鑑計畫	36
附件二：校訂科目教學大綱	39

學校基本資料

學校校名	雲林縣私立大德高級工商職業學校		
技術型	專業群科	電機與電子群：資訊科 商業與管理群：電子商務科 餐旅群：餐飲管理科	
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		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	商業與管理群：資料處理科		
實用技能學程(日)	商業群：多媒體技術科 餐旅群：餐飲技術科		
建教合作班	電機與電子群：資訊科 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。

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



貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型 高中	電機與電子群	資訊科	0	0	1	25	1	16	2	41
	商業與管理群	電子商務科	1	9	1	22	1	6	3	37
	餐旅群	餐飲管理科	1	11	1	33	1	30	3	74
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	32	1	26	1	30	3	88
實用技 能學程 (日)	商業群	多媒體技術科	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	餐飲技術科	0	0	0	0	0	0	0	0
建教合 作班	電機與電子群	資訊科	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	餐飲管理科	1	24	1	10	1	8	3	42
合計			4	76	5	116	5	90	14	282

二、核定科班一覽表
表2-2 114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	1	44
	電機與電子群	資訊科	1	44
	商業與管理群	電子商務科	1	44
	餐旅群	餐飲管理科	1	44
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	39
合計			5	215



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

熱情創新：強化學生熱情、創新卓越

人際美學：建構溝通美學的校園環境

團隊關懷：培養人本精神、融入社區發展

專業精進：深化專業領域、建構自主學習空間



二、學生圖像

獨立思考熱情學習

培育學生具備主動學習、獨立思考、創新發展及解決問題的能力。

科技資訊藝術涵養

培育學生具備互助關懷、溝通無礙、媒體素養及藝術賞析的能力。

品優青年服務社會

培育學生具備扶助弱勢、品德涵養、社區服務及成就你我的能力。

精益求精創造價值

培育學生具備學以致用、掌握科技、精益求精及創造價值的能力。



肆、課程發展組織要點

雲林縣私立大德高級工商職業學校

課程發展委員會組織要點

大德工商職校課程發展委員會組織要點

107年6月26日主管會議修正通過

108年3月14日配合新課綱重新擬定，經校務會議修正通過

111年8月25日校務會議修正通過

112年8月28日校務會議修正通過

113年8月29日校務會議修正通過

一、依據教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號修正《十二年國民基本教育課程綱要總綱》要點，修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18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：由校長擔任之。

(二)學校行政人員：由各處室主任

(教務主任、實習主任、學務主任)及教學組長及進校教導組長擔任之，共計5人；並由教務主任擔任副主任委員。

(三)學科教師：由各學科教師共推1人擔任之，共計1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3人。

(五)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(六)教師代表：由學校校務會議推派林英青老師擔任之。

(七)特殊需求領域代表：由學校特教組長擔任之。

(八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十)日校學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一)進校學生代表：由進校學生選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十二)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，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

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

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

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

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，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)群科研究會：由該群各科教師組成，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，應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)各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議。

(二)每學期召開會議時，必須提出各學科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，由各科(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。

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培育餐飲及餐旅業基層技術之人才
2. 培育烘焙、中餐、西餐及創意料理之人才
3. 培育咖啡烘豆及飲料調製之人才
4. 培育文創商品設計、創意行銷等跨域之人才
5. 培育生機蔬果飲食及東南亞料理之人才
6. 培育餐飲管理相關專業領域繼續進修人才具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度



二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 餐飲業服務人員 餐飲業料理人員 烘焙麵包師傅 飲料調製技術人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 烘焙食品實習 西點麵包相關技能</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙食品(麵包)丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>食物與營養2學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>餐飲衛生與安全4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>蔬果切雕實習6學分 <input type="checkbox"/>蔬食蔬果實習6學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 餐飲業服務人員 餐飲業料理人員 烘焙麵包師傅 飲料調製技術人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 中餐烹飪實習 創意料理實務</p> <p>3. 檢定職類： 中餐葷食丙級 中式麵食丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>餐飲行銷2學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>導覽解說4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>中餐烹飪實習7學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>茶藝文化與實習4學分 <input type="checkbox"/>西餐烹飪實習6學分 <input type="checkbox"/>中式麵食實習8學分 <input type="checkbox"/>生機蔬果飲食實習6學分 <input type="checkbox"/>東南亞料理實習8學分 <input type="checkbox"/>日本料理實習8學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 餐飲業服務人員 餐飲業料理人員 烘焙麵包師傅 飲料調製技術人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 西餐烹飪實務 多元各國料理實務</p> <p>3. 檢定職類： 西餐烹飪丙級 烘焙食品乙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>國際禮儀2學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>飲食文化4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>專題實作4學分 <input type="checkbox"/>職涯體驗2學分 <input type="checkbox"/>烘焙食品實習6學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>創意料理實習8學分 <input type="checkbox"/>茶藝文化與實習4學分 <input type="checkbox"/>西餐烹飪實習6學分 <input type="checkbox"/>中式麵食實習8學分 <input type="checkbox"/>蛋糕裝飾實習8學分 <input type="checkbox"/>西式點心實習8學分 <input type="checkbox"/>食農教育4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)

114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	語文	國語文	6	3	3					
		本土語文/台灣手語								
		客語文								
		閩南語文	2	1	1					
		閩東語文								
		臺灣手語								
		原住民族語文								
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史		2						
		地理	4		2					
		公民與社會								
	自然科學	物理		2						
		化學	4			2				
		生物								
	藝術	音樂		2						
		美術	4							
		藝術生活			2					
	綜合活動	生命教育								
		生涯規劃			2					
家政										
法律與生活		4								
環境科學概論										
科技	生活科技									
	資訊科技		2							
健康與體育	體育	2	2							
	健康與護理	2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	38	20	16	2	0	0	0		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2						
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3						
	飲料實務	6			3	3				
	小計	16	5	5	3	3	0	0		
	部定必修學分合計	54	25	21	5	3	0	0		

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)
114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	一般科目	體育活動	10		2	2	2	2	2		
		小計	10	0	2	2	2	2	2		
	專業科目	餐飲行銷	2				2				
		食物與營養	2		2						
		國際禮儀	2						2		
		小計	6	0	2	0	2	0	2		
	實習科目	專題實作	4						2	2	
		職涯體驗	2						2		
		中餐烹飪實習	7			3	4				
		烘焙食品實習	6					3	3		
		小計	19	0	0	3	4	7	5		
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
	必修學分數合計			35	0	4	5	8	9	9	
	校訂科目	一般科目	法律與生活應用	2			2				
			國學常識	4			2	2			
英語文閱讀與寫作			4			2	2				
數學應用			4			2	2				
應選修學分數小計			14	0	0	8	6	0	0	校訂選修一般科目開設14學分	
專業科目		導覽解說	4			2	2				
		餐飲衛生與安全	4	2	2						
		飲食文化	4					2	2		
		應選修學分數小計	12	2	2	2	2	2	2	校訂選修專業科目開設12學分	
實習科目		創意料理實習	8						4	4	
		蔬果切雕實習	6	3	3					「蔬果切雕實習」與「蔬食蔬果實習」為二選一	
		茶藝文化與實習	8			2	2	2	2		
		西餐烹飪實習	12			3	3	3	3		
		中式麵食實習	16			4	4	4	4		
		蛋糕裝飾實習	8					4	4	「蛋糕裝飾實習」與「西式點心實習」為二選一	
	西式點心實習	8					4	4	「蛋糕裝飾實習」與「西式點心實習」為二選一		
	蔬食蔬果實習	6	3	3					「蔬果切雕實習」與「蔬食蔬果實習」為二選一		
	食農教育	4					2	2			
	生機蔬果飲食實習	6			3	3					
東南亞料理實習	8			4	4			「東南亞料理實習」與「日本料理實習」為二選一			
日本料理實習	8			4	4			「東南亞料理實習」與「日本料理實習」為二選一			
	應選修學分數小計	73	5	5	12	13	19	19	校訂選修實習科目開設98學分		
特殊需求領域	73學分 38.83%	生活管理	8	2	2	2	2				
	社會技巧	8	2	2	2	2					
	學習策略	8	2	2	2	2					
校訂選修	特殊需求領域	職業教育	8	2	2	2	2				
		溝通訓練	8	2	2	2	2				
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設40學分	
選修學分數合計			99	7	7	22	21	21	21		
校訂必修及選修學分上限合計			134	7	11	27	29	30	30		

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	
學分上限總計			188	32	32	32	32	30	30	
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)			4	0	0	0	0	2	2	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	



二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
114學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38 學分	38	20.21%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.13%	系統設計		
	實習科目		12	6.38%			
	合計			54	28.72%	系統設計	
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	10	5.32%	系統設計	
		專業科目		6	3.19%	系統設計	
		實習科目		19	10.11%	系統設計	
	選修	一般科目		14	7.45%	系統設計	
		專業科目		12	6.38%	系統設計	
		實習科目		73	38.83%	系統設計	
	合計				134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	92	48.94%	系統設計
應修習學分數		180-192學分		188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		4節	系統設計		
上課總節數		210節		210節	系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	<ol style="list-style-type: none"> 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 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 課程領域	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	第一學期	第二學期
部 定 科 目	語文	本土語文	→	本土語文	→		→		→	
		國語文	→	國語文	→		→		→	
		英語文	→	英語文	→		→		→	
	數學	數學	→	數學	→		→		→	
	社會	歷史	→		→		→		→	
			→	地理	→		→		→	
	自然科學	物理	→		→		→		→	
			→		→	化學	→		→	
	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	→		→		→		→	
健康與護理		→	健康與護理	→		→		→		
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		
校 訂 科 目	語文		→		→	英語文閱讀與寫作	→	英語文閱讀與寫作	→	
			→		→	國學常識	→	國學常識	→	
	數學		→		→	數學應用	→	數學應用	→	
	社會		→		→	法律與生活應用	→		→	
	健康與體育		→	體育活動	→	體育活動	→	體育活動	→	體育活動

(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	第一學年			第二學年			第三學年	
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→ 觀光餐旅業導論	→	→	→	→	→	
	實習科目	餐飲服務技術	→ 餐飲服務技術	→	→	→	→	→	
校訂科目	專業科目		→	→	→	→ 餐飲行銷	→	→	→
			→	→ 食物與營養	→	→	→	→	→
			→	→	→	→	→	→	→ 國際禮儀
			→	→	→	→ 導覽解說	→ 導覽解說	→	→
		餐飲衛生與安全	→ 餐飲衛生與安全	→	→	→	→	→	→
			→	→	→	→	→	→ 飲食文化	→ 飲食文化
			→	→	→	→	→	→ 專題實作	→ 專題實作
			→	→	→	→	→	→ 職涯體驗	→
			→	→	→	→ 中餐烹飪實習	→ 中餐烹飪實習	→	→
			→	→	→	→	→	→ 烘焙食品實習	→ 烘焙食品實習
	實習科目		→	→	→	→	→	→ 創意料理實習	→ 創意料理實習
		蔬果切雕實習	→ 蔬果切雕實習	→	→	→	→	→	
			→	→	→	→ 茶藝文化與實習	→ 茶藝文化與實習	→ 茶藝文化與實習	→ 茶藝文化與實習
			→	→	→	→ 西餐烹飪實習	→ 西餐烹飪實習	→ 西餐烹飪實習	→ 西餐烹飪實習
			→	→	→	→ 中式麵食實習	→ 中式麵食實習	→ 中式麵食實習	→ 中式麵食實習
			→	→	→	→	→	→ 蛋糕裝飾實習	→ 蛋糕裝飾實習
			→	→	→	→	→	→ 西式點心實習	→ 西式點心實習
		蔬食蔬果實習	→ 蔬食蔬果實習	→	→	→	→	→	→
			→	→	→	→	→	→ 食農教育	→ 食農教育
			→	→	→	→ 生機蔬果飲食實習	→ 生機蔬果飲食實習	→	→
	→	→	→	→ 東南亞料理實習	→ 東南亞料理實習	→	→		
	→	→	→	→ 日本料理實習	→ 日本料理實習	→	→		

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	18	18	18	18	18	18
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

114 學年度大德工商職校彈性學習時間實施規定

中華民國 107 年 06 月 29 日校務會議通過
中華民國 111 年 11 月 17 日課程發展委員會議修正通過
中華民國 112 年 11 月 17 日課程發展委員會議修正通過
中華民國 113 年 11 月 20 日課程發展委員會議修正通過

- 一、 教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- 二、 教育部 112 年 6 月 8 日臺教授國部字第 1120064831A 號令修正發布之高級中等學校課程規制及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)
- 三、 本校彈性學習時間之規劃原則如下：
 - (一) 本校彈性學習時間，全校三年級第一、二學期同步實施，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週二節。
 - (二) 彈性學習課程安排學生自主學習、選手培訓、微課程、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動。
 - (三) 為能兼顧各群科特性，本校彈性學習時間之實施，必要時得採班群方式實施；選手培訓部分，必要時得於彈性學習時間之共同時段，以跨年級方式實施。
 - (四) 各領域/群科教學研究會，得依實務需求，於教務處規定時間內，主動提出選手培訓、充實(增廣)、補強性教學之開設申請；其中充實(增廣)教學，並得以跨領域/群科方式為之。
 - (五) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應向教務處提出申請，經核准後始得實施。
 - (六) 採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。
- 四、 本校彈性學習時間之實施內容如下：
 - (一) 學生自主學習：由學生依自行規劃之自主學習計畫，實施自主學習；有關學生自主學習相關規定，應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
 - (二) 選手培訓：由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前四個月為原則，必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加週次。相關申請表件如附件一。
 - (三) 充實(增廣)教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學；其教學課程之規劃與實施，應以全學期授課為原則。

(四) 補強性教學：教師應依學生學習落差情形，及擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後一週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，其相關申請表件如附件二；另補強性教學課程為全學期授課，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。

(五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關單元（主題）組合之全學期特色活動，其相關申請表件如附件三。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達 25 人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校彈性學習時間規劃之各項規劃，均由學生依個人意願自由參加，其實施方式如下：

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件一資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制；其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- (四) 補強性教學：
 1. 短期授課之教學活動：採教師申請制；由教師填妥附件二資料向教務處申請核准後實施。
 2. 全學期授課之課程：採學生選讀制；其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- (五) 學校特色活動：採學生選讀制；其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

六、彈性學習時間之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

七、本校彈性學習時間之學分授予規範如下：

- (一) 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程者。
- (二) 修讀期間學生缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一者。
- (三) 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準者。
- (四) 學生不得就彈性學習時間未授予學分之教學課程申請重修。

本校彈性學習時間之學分採計規範如下：

- (一) 彈性學習時間之學分，得採計為學生畢業總學分。
- (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。

- 八、 本校彈性學習時間教師教學節數，計列為每週教學節數或核發授課及指導鐘點費之規範如下：
- (一) 學生自主學習：指導學生學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導節數，不得超過學生學生自主學習總節數三分之一以上。
 - (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
 - (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
 - 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
 - 2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - 3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 - (四) 學校特色活動：
 - 1. 由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，不另行核發鐘點費。
 - 2. 單元（主題）組合之全學期特色活動：依各該教師實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- 九、 本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

二、學生自主學習實施規範

114 學年度大德工業商業職業學校學生自主學習實施規範

中華民國 107 年 6 月 29 日校務會議通過
中華民國 112 年 11 月 17 日課程發展委員會議修正通過

- 一、大德工業商業職業學校(以下簡稱本校)為落實彈性學習時間學生自主學習之實施，依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)高級中等教育階段規定，以及高級中等學校課程規劃及實施要點，特訂定本校彈性學習時間學生自主學習實施補充規定(以下簡稱本補充規定)。
- 二、本校彈性學習時間學生自主學習之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，並協助提升學生自主學習能力，鼓勵學生自發規劃學習內容為目的。
- 三、本校彈性學習時間學生自主學習之規劃原則如下：
 - (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
 - (二) 學生申請自主學習，應依附件一完成自主學習申請表，由班級為單位提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師。
 - (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，依附件二完成自主學習計畫書，並經指導教師指導及其父母或監護人同意。
 - (四) 學生應將經父母或監護人同意後之自主學習計畫書，送交指導教師簽章後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
 - (五) 學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，不得於校外實施。
 - (六) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。
- 、為提升學生自主學習能力，本校學生自主學習之輔導與管理規範如下：
 - (一) 指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。
 - (二) 每位指導教師之指導學生人數，至少 15 人至多 30 人。
 - (三) 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議並依附件三完成自主學習晤談及指導紀錄表。
 - (四) 指導教師應規劃學生進行自主學習成果檢核或發表，並於當學期末，針對學生依附件四完成之自主學習成果紀錄表，就學生自主學習之檢核提供質性建議。
- 五、學生於各學期結束前，應將自主學習申請書、自主學習計畫書、自主學習晤談及

指導紀錄表及自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，經綜合評估後，表現優良者得依本校學生獎懲實施規定予以嘉獎。

- 六、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

大德工業商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習申請表

申請學生 資料	班級	座號	姓名(請親自簽名)
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 初步規劃	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進	
	2		
	3		
	4		
	5		
6	自主學習成果發表與完成自主學習成果紀錄表撰寫。		
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
申請受理情形(此部分，申請同學免填)			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

收件人核章

教學組長核章

教務主任核章

大德工業商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習計畫書

學生班級	學生座號	學生姓名	指導教師
自主學習 主題			
自主學習 學習目標			
自主學習 方式			
自主學習 實施地點			
自主學習 初步規劃	週次	實施內容與進度	教師晤 談與指 導規劃
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	◎
	2		
	3		
	4		
	5		
	6	自主學習成果發表與完成自主學習成果紀錄表撰寫。	◎
指導教師 指導意見			
父母或監護人意見			
意見		同意簽署	

指導教師簽署

教學組長核章

教務主任核章

大德工業商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

學生班級	學生座號	學生姓名	指導教師	
自主學習主題				
自主學習學習目標				
自主學習方式				
自主學習實施地點				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。		◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6	參與自主學習成果發表並完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
自主學習成果說明				
自主學習學習目標達成情形				
自主學習歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師核章

教學組長核章

教務主任核章

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

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

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)	
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動			
第一學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第二學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	第二學期			<input type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
第三學年	第一學期	山野教育	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		盆栽變變變	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		雷射雕刻	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		AI與生活	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		趣味桌遊	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		汽車美容	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)					師 資 規 劃 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第三學年	第一學期	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第二學期	創意手工製作	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		幸福調飲	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		指甲彩繪	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		臺味美食	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		東西流行音樂與文化	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		探索教育	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		美妝藝術	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		輕鬆享閱讀	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		家電DIYDIY	2	9	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

114學年度大德工商職業學校課程評鑑實施計畫

中華民國108年11月28日課程發展委員會議通過
中華民國112年11月17日課程發展委員會議修正通過
中華民國113年11月20日課程發展委員會議修正通過

一、依據

- (一) 教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二) 教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員	職掌
學生	1. 全校學生填寫教學回饋表。 2. 各班學生會代表，出席課程評鑑座談會。
教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人召開。 2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請7-11位課程發展委員會委員擔任之。 2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3. 依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發展委員會	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據各程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

四、評鑑內容及說明

- (一) 課程規劃：依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。
- (二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
- (三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

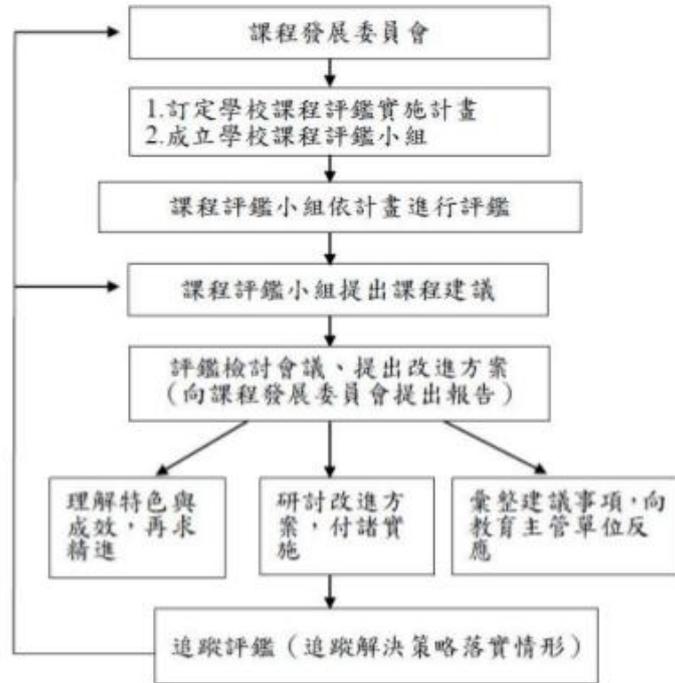
課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	•教學研究會 •課程評鑑小組 •產業專家 •學者專家 •課程發展委員會	1-1選課調查表	每年10月新生填寫選課意願表 每年8月與2月
2	教學實施	教學實施包括課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	•授課教師 •學生 •家長 •教學研究會	2-1教師教學實施自評表 2-2學生教學回饋表	每年1月及6月
3	學生學習	學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果	•授課教師 •教學研究會	3-1學生成績系統 3-2學習歷程檔案 3-3臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依學校計畫調整實施評量 每年1月及6月

五、課程評鑑結果與應用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。
- (七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六、評鑑流程



七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

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	體育活動
	英文名稱	physical 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 type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/2/2/2/2/2	
開課年級/學期	第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.了解體育的本質、範圍及功能 2.能認識運動的樂趣 3.達成終身運動目的 4.提升學生健康體適能 5.能了解各項運動方法及要領 6.能正確做出各項目運動技巧 7.培養遵守規則的態度與習性 8.培養互助合作及互相學習的精神 9.培養積極進取的學習態度 10.學會欣賞各項運動競技的比賽	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)身體基礎測量	1.身高、體重測量 2.身體狀況健康調查	9	第一學年第二學期
(2)體適能	1.體適能說明 2.體適能檢測	9	
(3)健康操	1.健康操說明 2.健康操練習	9	
(4)籃球運動	1.籃球規則介紹 2.籃球分組練習	9	
(5)籃球運動	3.籃球投籃測驗	6	第二學年第一學期
(6)桌球運動	1.桌球規則介紹 2.桌球分組練習	9	
(7)桌球運動	3.桌球發球測驗	6	
(8)排球運動	1.排球規則介紹 2.排球分組練習	9	
(9)排球運動	3.排球發球測驗	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)立定跳遠運動	1.立定跳遠介紹 2.立定跳遠練習	9	第二學年第二學期
(11)立定跳遠運動	3.立定跳遠測驗	3	
(12)羽球運動	1.羽球規則介紹 2.羽球分組練習	9	
(13)羽球運動	3.羽球發球測驗	3	
(14)肌耐力訓練	1.肌力 2.耐力	9	
(15)肌耐力訓練	3.日常肌耐力訓練	3	
(16)躲避球運動	1.躲避球規則介紹 2.躲避球分組練習	9	第三學年第一學期
(17)躲避球運動	3.躲避球丟遠測驗	3	
(18)合球運動	1.合球規則介紹 2.合球分組練習	9	
(19)合球運動	3.合球投籃測驗	3	
(20)墊上運動	1.墊上運動安全介紹 2.墊上運動分組練習	9	
(21)墊上運動	3.墊上運動測驗	3	
(22)仰臥起坐運動	1.仰臥起坐介紹 2.仰臥起坐練習	9	第三學年第一學期
(23)仰臥起坐運動	3.仰臥起坐測驗	3	
(24)柔軟運動	1.柔軟運動介紹 2.柔軟運動練習	9	
(25)柔軟運動	3.柔軟運動測驗	3	
(26)運動傷害防治	1.運動傷害防治介紹 2.運動傷害防治練習	9	
(27)運動傷害防治	3.運動傷害常識測驗	3	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	一、配合課程進度，進行實際操作，以掌握學生學習。 二、評量方式包含實際測驗及上課情況評量並搭配學習單。		
教學資源	一、經教育部審訂之相關教科書，並經由校內教學研究會推薦、學校決議。 二、蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、掌握學生上課情況，尤其學生期初健康調查定要徹底實施。 二、課堂隨時注意學生操作的狀態，不可勉強學生施作。 三、各項目測驗成績僅佔總成績40%，平常上課態度及常識測驗各佔30%。		

(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	法律與生活應用
	英文名稱	Law and Life Application
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input checked="" type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課 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 checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	以全方位的通識教育理念,注重公民資質的培養,增進現代公民應具備有關社會、文化、政治、民主、道德、法律、經濟等各方面之主要知能,並建立正確的人生觀、價值觀和世界觀,以成為健全的現代公民。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)憲法與釋憲制度	一、釋憲制度 二、我國的釋憲制度	6	
(2)司法自治的民法	一、契約自由原則與重要契約類型 二、侵權行為與法律	6	
(3)司法自治的民法	三、社會變遷與民法原則的修正 四、智慧財產權的保護	6	
(4)現代刑法新趨勢	一、家庭暴力與性自主 二、青少年犯罪 三、刑法的規範作用及極限	9	
(5)防止政府權力濫用的行政法	一、社會秩序維護與正當程序 二、不法行政行為的救濟 三、國家賠償與補償	9	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	分組教學、筆試測驗、多元評量		
教學資源	教科書、教師手冊、學生練習網站或光碟。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教師於授課時加入實務範例補充說明,以提高學生學習興趣。		

(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	國學常識
	英文名稱	Artistic humanities
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.培養學生閱讀、表達與寫作之興趣及能力。 2.促進學生思考、組織、創造、想像、分析及評鑑等能力。 3.加強學生人文素養,以發揮人文關懷之情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)散文欣賞1-1	預讀散文1	8	第二學年第一學期
(2)散文欣賞1-2	分組討論、分享1	4	
(3)散文欣賞2-1	預讀散文2	8	
(4)散文欣賞2-2	分組討論、分享2	4	
(5)散文欣賞3-1	預讀散文3	8	
(6)散文欣賞3-2	分組討論、分享3	4	
(7)詩詞欣賞1-1	個人最欣賞之詩詞分享1	8	第二學年第二學期
(8)詩詞欣賞1-2	共同討論、激盪並創集體創作詩詞1	4	
(9)詩詞欣賞2-1	個人最欣賞之詩詞分享2	8	
(10)詩詞欣賞2-2	共同討論、激盪並創集體創作詩詞2	4	
(11)詩詞欣賞3-1	個人最欣賞之詩詞分享3	8	
(12)詩詞欣賞3-2	共同討論、激盪並創集體創作詩詞3	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	評量宜著重學習內容與生活實踐的反思及批評,可採用實作、專題討論、小型展演、檔案評量、文件蒐集與紀錄及案例分析等多元化評量,並強調各類藝術之整合。		
教學資源	1.與教學有關之圖書。 2.教學所需之設備。 3.與教學相關之科技設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 校方配合教學活動舉辦教學研究會、觀摩會 包含教材編選、教學方法 1.因本科教學重視網路社群應用課程,宜選擇適合題例,以供學生實作實習。 2.教師宜多蒐集有關網路社群的各式題例,以適合學生的程度,由淺至深,培養其對網路社群的學習興趣。		

(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	英語文閱讀與寫作
	英文名稱	English Reading and Writing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養使用英語 進行日常對話的能力 2. 培養以口語表達意見和參與簡單討論的能力 3. 引導學生將所學之字彙、片語及文法靈活運用於溝通中	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 英文文法與句型-1	一、能瞭解冠詞的文法觀念。 二、能運用名詞與代名詞的文法觀念。 三、能辨識關係詞的文法觀念。 四、能瞭解形容詞的文法觀念。	9	第二學年第一學期
(2) 英文文法與句型-2	一、能運用副詞的文法觀念。 二、能辨識連接詞的文法觀念。 三、能瞭解介系詞的文法觀念。 四、能運用疑問句、附加問句與敘述句的文法觀念。 五、能辨識否定句與倒裝句的文法觀念	9	
(3) 英語聽力練習-1	教材單元：英檢聽力模擬測驗題 (一) 人物與文化 (二) 情感與情緒 (三) 職業 (四) 地理位置 (五) 觀光與旅遊	9	
(4) 英語聽力練習-2	教材單元：英檢聽力模擬測驗題 (一) 購物 (二) 流行資訊 (三) 一週大事 (四) 保健 (五) 商務	9	
(5) 電影英文賞析與配音-1	課程簡介及大綱 (一) 電影英文的基本單字介紹及西方電影發展史 (二) 分組 (三) 分配研究主題	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
(6) 電影英文賞析與配音-2	影片英文的基礎聽力技巧及訓練 (一) 電影英文的進階單字簡介 (二) 聽力訓練 (三) 口語訓練	9	
(7) 電影英文賞析與配音-3	文法重點及影片賞析 (一) 會話實作練習 (二) 聽力實作練習	9	
(8) 電影英文賞析與配音-4	影片評論 (一) 故事評論 (二) 角色討論 (三) 內涵討論	9	
(9) 電影英文賞析與配音-5	成果發表 分組練習表演	3	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。		
教學資源	1. 教育部審定合格教科書 2. 教師補充之教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 避免介紹冷僻、艱深的文法與句型，儘量使用圖表或安排有趣之情境，提供學生充份練習之機會，以加強學生對英文基本句法與常見重要句型之瞭解，進而明白重要的段落結構方式及能應用簡單的修辭法。		

(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	數學應用
	英文名稱	Advanced Mathematics
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 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 <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 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 checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	(一)培養使用工具,運用於數學程序及解決問題的正確態度。 (二)培養運用數學思考問題、分析問題和解決問題的能力。 (三)培養日常生活應用與學習其他領域/科目所需的數學知能。 (四)培養學生欣賞數學以簡馭繁的與結構嚴謹完美的特質。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)一元一次方程式	(一)等公理 (二)移項法則 (三)驗算 (四)應用問題	8	第二學年第一學期
(2)二元一次聯立方程式	(一)代入消去法 (二)加減消去法 (三)應用問題	8	
(3)二次方根	(一)二次方根的意義 (二)根式的化簡及四則運算。	8	
(4)等差數列	(一)首項、公差計算等差數列的一般項	6	
(5)等差數列	(二)等差級數求和公式	6	
(6)等比數列	等比數列	6	第二學年第二學期
(7)等比數列	給定首項、公比計算等比數列的一般	6	
(8)多項式	(一)多項式的四則運算	6	
(9)多項式	(二)因式分解	6	
(10)一元二次方程式	(一)因式分解 (二)配方法	6	
(11)一元二次方程式	(三)公式解一元二次方程式 (四)應用問題	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	正式測驗、課堂參與、作業表現、學習態度及進步情形。		
教學資源	1.經審定之教科書籍 2.相關講義、補充教材		



(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	餐飲行銷
	英文名稱	Marketing Practice in Restaurant Business
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
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 checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" 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	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識餐飲行銷概論。 二、認識市場定位與區隔。 三、認識服務行銷。 四、認識銷售產品策略	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐飲行銷概論	1.行銷種類介紹：整合行銷、資料庫行銷、網路行銷、直效行銷、關係行銷。 2.行銷計畫示例。	6	
(2)服務行銷	餐廳實務運用 1.服務的特性：無形性、不可分離性、易變性、易消逝性。 2.市場導向的服務行銷。 3.服務品質：服務品質構面、缺口分析、關鍵事件技術。 4.產品與價格策略。	8	
(3)銷售策略	1.定價的方法：成本導向定價、競爭導向定價、顧客導向定價。 2.價格的管理。 3.餐飲的定價。 4.酒單的定價。	6	
(4)市場定位與區隔	1.消費環境市場分析：影響因素、市場分類、市場趨勢。 2.目標行銷：STP行銷、無差異行銷、差異行銷、集中行銷、個體行銷。 3.市場定位：定位的內容、步驟、策略、形式、原則、案例分析。	8	
(5)價格策略	1.定價的方法：成本導向定價、競爭導向定價、顧客導向定價。 2.價格的管理。 3.餐飲的定價。 4.酒單的定價。	8	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	多元評量 分組教學 分組報告		

教學資源	<ul style="list-style-type: none"> 一、選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。 二、提供實例教材講授。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ul style="list-style-type: none"> 一、教材編選選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 二、教學評量採行多元評量之方式，問答、討論、報告、口試、筆試、設計行銷活動簡報等。



(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	食物與營養
	英文名稱	Food and nutrition
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本科科目目標在於瞭解食品安全與衛生之重要性，主要內容包含食物中毒的分類及預防方法、經口傳染病的種類及預防方法、食品添加物的分類及應用、衛生管理、食品衛生安全之有關法令等。建議採用多媒體教學及多閱讀專業書籍，並結合時事，以期學生能將專業知識融入於實際生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 食品安全與衛生概	1. 食品安全與衛生之重要性。 2. 食品安全與衛生之範圍。	3	第一學年第二學期
(2) 食物中毒的分及預防	1. 食物中毒的定義及分。 2. 細菌性食物中毒的種，症及預防。 3. 黴菌毒素食物中毒。 4. 化學性食物中毒。 5. 天然毒素食物中毒。	9	
(3) 經口傳染病	1. 經口傳染病的概。 2. 經口傳染病的傳播途徑。 3. 經口傳染病的種。 4. 經口傳染病的預防。	3	
(4) 食品添加物	1. 食品添加物的意義。 2. 食品添加物的分及應用。 3. 食品添加物的使用範圍及用標準訂定原則。	6	
(5) 衛生管	1. 設備管。 2. 用具管。 3. 人員管。 4. 環境管。 5. 病媒管。 6. 用水處。 7. 廢水及廢棄物處。	9	
(6) 食品衛生安全之有關法	1. 食品衛生管法及食品衛生管施細則。 2. 食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。 3. 食品工廠好作業規範(GMP)。 4. 中國國家標準(CNS)。 5. 食品優衛生規範(GHP)。	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。		

教學資源	(1)教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 (2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選：選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 2.教學方法：本科目宜依學生之興趣和能力進行個別指導。應特別著重學生認知力之啟發。宜特別注重過程之輔導，以養成正確的觀念。



(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	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 <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	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<p>瞭解禮儀的重要性及其基本知能。</p> <p>探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。</p> <p>習得辦公室禮儀及商業從業人員禮儀的實作經驗。</p> <p>培養職場應有的儀態及禮節。</p> <p>涵養樂於思考個人日常進退應對的禮儀學習。</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 國際禮儀概論	淺談國際禮儀 國際禮儀與文化習俗	3	第三學年第一學期
(2) 商業禮儀及個人儀態的基本觀念。	商業禮儀及個人儀態的基本觀念。 禮儀的淵源 禮儀的內涵與法則 禮儀的重要性 穿著藝術	4	
(3) 衣、食、住、行、育、樂的禮儀	以衣、食、住、行、育、樂的生活型態 基礎做禮儀詳細介紹。	4	
(4) 衣、食、住、行、育、樂的應用	以衣、食、住、行、育、樂的生活型態 基礎的禮儀應用方法。	4	
(5) 辦公室禮儀及其實務	同事相處之道 遵守辦公室規則 努力和敬業態度 保持辦公室之環境整齊 指令接受 指令回報	3	
(6) 迎賓接待禮儀	迎賓接待禮儀	5	
(7) 商業書信電話及會議禮儀	書卡信件禮儀 各種書信書寫方式 信函書寫重點 會議禮儀。	3	
(8) 求職、應徵、面試及離職禮儀	說話技巧 人際關係	3	
(9) 商業從業人員禮儀及其實務	商業應對禮儀 會議的安排與禮節 遲到、請假處理方式	3	
(10) 機場及旅館住宿禮儀	出國禮節 旅館飯店住宿禮節	4	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	出席、課堂實作演練、口頭報告(企劃書撰寫)及上課討論發言
教學資源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材編選：選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 2. 教學方法： <ol style="list-style-type: none"> 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 讓學生生活能用於生活中。



(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	導覽解說
	英文名稱	Taiwanese Street Food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)使學生了解台灣各地小吃之分類與特色 (二)明白台灣各地小吃之歷史背景與典故 (三)採用實務操作學習台灣各地小吃之製作 (四)培養正確台灣小吃料理之飲食精神 (五)培養學生對在地台式傳統小吃之認識與進一步的發揮保留傳統精神，創意出更多的小吃料理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)安全與操作說明	說明實習廚房之使用規則衛生安全管理與課程之要求	2	第二學年第一學期
(2)地方飲食文化介紹	地方飲食文化介紹	4	
(3)北區域小吃文化歷史	介紹台灣北各地之小吃與背景介紹。	2	
(4)南區域小吃文化歷史	介紹台灣南各地之小吃與背景介紹。	2	
(5)地方美食實習	地方美食實習	9	
(6)中區域小吃文化歷史	介紹台灣中各地之小吃與背景介紹。	2	
(7)東區域小吃文化歷史	介紹台灣東各地之小吃與背景介紹。	2	
(8)北部廚藝示範教學	依據北部之各地小吃做分類並示範教學。	8	
(9)南部廚藝示範教學	依據南部之各地小吃做分類並示範教學。	5	
(10)中部廚藝示範教學	依據中部之各地小吃做分類並示範教學。	9	第二學年第二學期
(11)東部廚藝示範教學	依據東部之各地小吃做分類並示範教學。	9	
(12)各地夜市廚藝示範教學	依據各地夜市小吃做分類並示範教學。	9	
(13)傳統創新廚藝示範教學	教師提供相關創意概念予學生，進而讓學生學會台式小吃之製作外，更能加入創意概念變化特色小吃。	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	依單元不同採用講演法、欣賞教學法、練習法、問答法、實作法等方式實施多元評量。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足地方小吃；台式料理等相關之食譜資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢食譜關資料。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選：參考相關飲食文化書籍，編寫台式小吃相關典故及食譜。
2. 教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。
選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。
 1. 讓學生瞭解學習目標。
 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。
 3. 讓學生能用於生活中。



(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	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Food hygiene and safety
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解餐飲安全與衛生的重要性。 2. 瞭解餐飲安全與衛生的基本知識。 3. 培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣。 4. 建立餐飲安全概念，且能將所學應用於餐飲工作與實際生活。 5. 藉由食物中毒之成因強化環境保護之基本概念並落實於日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐飲衛生安全概論	1. 餐飲衛生安全 2. 餐飲衛生安全的重要性 3. 餐飲衛生安全的維護 4. 餐飲衛生安全相關的法令	9	第一學年第一學期
(2)基礎微生物的認識	1. 食品與微生物 2. 細菌 3. 酵母菌 4. 黴菌	9	
(3)食品中毒	1. 食品中毒的定義與分類 2. 食品中毒的原因 3. 細菌性食品中毒 4. 黴菌毒素食品中毒 5. 天然毒素食品中毒 6. 化學性食品中毒 7. 類過敏性食品中毒 8. 食品中毒預防的原則及食品中毒處理措施	9	
(4)洗淨、消毒與殺菌	1. 洗淨、消毒與殺菌的定義 2. 洗淨、消毒與殺菌的方法 3. 洗淨、消毒與殺菌的注意事項	9	
(5)食物的腐敗與貯藏	1. 食品腐敗定義 2. 食品腐敗的現象 3. 食品保存的方法 4. 各類食品的貯存方式	9	第一學年第二學期
(6)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具清洗場所規劃 3. 餐具清洗的程序與方法 4. 餐具清洗後的簡易檢驗方式	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)餐飲從業人員的衛生管理	1. 餐飲從業人員的安全教育 2. 餐飲從業人員的健康管理 3. 餐飲從業人員的衛生管理 4. 餐飲從業人員的衛生教育	6	
(8)餐廳廚房衛生管理	1. 工作環境衛生管理 2. 餐飲設施衛生管理 3. 冷藏冷凍庫衛生管理 4. 庫房衛生管理 5. 餐具、砧板及其他設備的衛生管理 6. 廢棄物及飲水問題 7. 清潔及消毒等化學物質管理 8. 病媒防治方法 9. 其他相關事項管理	6	
(9)餐飲法規介紹	1. 食品衛生管理法 2. 食品良好衛生規範 3. 食品衛生標準 4. 食品中毒案件處理要點 5. 餐飲業食品安全管制系統先期輔導作業規範	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元及實作評量，以便即時了解教學成效，督促學生達成學習目標。 2. 根據評量結果修正教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實作課程操作演練，達到理論與實務相互配合，提高學習成效。 3. 集各衛生行政機關、餐飲業界及報章雜誌之相關圖片、單張照片以及有關文獻作為輔助教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 實務與理論相配合，提高學習成效。 2. 教師蒐集簡報或錄影帶、DVD等教學媒體，以增加學生學習興趣。 3. 課程宜活潑生動，以提高學習興趣。 4. 教師應參閱最新相關資料及訊息，配合教材內容來教學。 5. 於教授食物中毒時可融入生命教育之議題；並於講授第四、五章節時融入環境保護議題。		

(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	飲食文化
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生具備對刀工意義、作用、種類及保養有良好的認知。 二、了解砧板、磨刀石的種類、使用、保養及磨刀要領。 三、讓學生對色彩美器與食趣的養成。 四、認識蔬果雕刻、及基礎的切雕訓練與實戰盤飾應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)蔬果雕刻的概述1	1. 蔬果雕刻歷史演變類型 2. 蔬果雕刻用途特性	9	第三學年第一學期
(2)蔬果雕刻的概述2	1. 刀具介紹與使用 2. 各項器具及使用方法	9	
(3)蔬果雕刻實務1	1. 刀工技法及水花推疊片的變化	9	
(4)蔬果雕刻實務2	1. 花、鳥類、魚類、自由創作變化	9	
(5)器皿變化	1. 器皿的變化技法 2. 柳丁、蘋果、鳳梨等變化	9	第三學年第二學期
(6)水果切盤	1. 水果切盤基本概念 2. 單盤水果區分、使用水果種類等	9	
(7)瓜果類雕刻運用1	1. 盤飾運用	9	
(8)瓜果類雕刻運用2	1. 杯飾運用	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 第一次段考及第二次段考各(30%) 2. 期末考：(30%) 3. 平時成績(含實作、作業、小考、出席率、上課態度)：(40%)		
教學資源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選：自編教材。 二、教學方法：講述法、示範法、演練法。 三、教學評量：資料蒐集、問答、測驗、實際應用		

(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 Study
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 協助學生瞭解專題製作的基本概念。 2. 應用設計的技巧解決問題。 3. 培養學生基礎研究能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 專題製作的基本認知	(1) 專題製作的重要性。 (2) 題目設計要領。	4	第三學年第一學期
(2) 研究動機與目的	(1) 封面設計技巧。 (2) 專題製作撰寫格式。 (3) 專題製作的動機及目的。	6	
(3) 專題製作文獻蒐集	(1) 專題製作資料蒐集。 (2) 資料分類、統整及組織。	6	
(4) 專題製作範圍對象	(1) 專題製作範圍。 (2) 專題製作實作。	6	
(5) 專題製作過程與方法	(1) 研究方法的應用。 (2) 研究過程注意事項。 (3) 專題製作步驟。	6	
(6) 專題製作結果與討論	專題製作內容撰寫格式。	8	
(7) 專題製作結論與建議	(1) 專題製作結論撰寫要領。 (2) 問題與討論。	8	第三學年第二學期
(8) 參考書目撰寫方法	(1) 專題製作參考文獻撰寫注意事項。	8	
(9) 專題製作實作1	(1) 專題製作實作進度報告。	6	
(10) 專題製作實作2	專題製作成果發表。	6	
(11) 專題製作成果發表	問題與討論。	8	
合計		72節	
學習評量(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。 (2) 評量內容應兼顧記憶、理解、應用及綜合分析能力。 (3) 評量方式注重專題實作及學生發表成果之能力。		
教學資源	(1) 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 (2) 利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選：參考相關專題研究書籍，編寫研究報告。

2. 教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。

選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。

1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。

3. 讓學生生活能用於生活中。

(1) 注重學生欣賞及評論的能力。

(2) 鼓勵學生培養蒐集資料、閱讀相關資訊及流行訊息的能力。

(3) 教學宜多觀摩，以了解學生個別學習狀況。



(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 Plan
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	教導同學瞭解職涯規劃的重要性，並介紹就業市場的趨勢與就業力的分析，提供求職的工具與方法，俾於同學設定職涯目標並採取行動計劃。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 業界專家授課	活動內容： 職涯規劃課程 授課師資：何凱維 服務單位：環球科技大學 職稱：輔導諮商中心主任	2	第三學年第一學期 授課師資：何凱維 服務單位：環球科技大學 職稱：輔導諮商中心主任
(2) 業界專家授課	活動內容： 就業市場的現況探討 授課師資：許慧珍 服務單位：環球科技大學 職稱：觀光與餐飲旅館系教授	2	授課師資：許慧珍 服務單位：環球科技大學 職稱：觀光與餐飲旅館系教授
(3) 校外職場參觀	活動內容： 日月行館國際觀光溫泉酒店參訪	6	旅館相關產業參訪 參觀地點：南投縣魚池鄉中興路139號
(4) 校外職場參觀	活動內容： 綠葉方舟景觀餐廳參訪	6	餐飲相關產業參訪 參觀地點：苗栗縣三義鄉勝興村12鄰綠舟路1號
(5) 業界專家授課	活動內容： 就業市場趨勢分析 授課師資：許慧珍 服務單位：環球科技大學 職稱：觀光與餐飲旅館系教授	2	授課師資：許慧珍 服務單位：環球科技大學 職稱：觀光與餐飲旅館系教授
(6) 校外職場參觀	活動內容： 斗六陽光棕櫚複合式餐廳參訪	3	第三學年第二學期 餐飲相關產業參訪 參觀地點：雲林縣斗六市中堅西路85號
(7) 校外職場參觀	活動內容： 登峰米蘭商務旅店參訪	3	旅館相關產業參訪 參觀地點：雲林縣虎尾鎮林森路2段57號
(8) 校外職場參觀	活動內容： 南海商務大飯店參訪	6	旅館相關產業參訪 參觀地點：高雄市前金區新盛一街10號

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)校外職場參觀	活動內容： 南海商務大飯店參訪	6	旅館相關產業參訪 參觀地點：高雄市前金區新盛一街10號
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席狀況(30%) 2. 課堂參與(30%) 3. 期末專題報告(40%)		
教學資源	生涯規劃概論(桂冠圖書，黃天中) 未來等待的人才 世界是平的 商業周刊、天下雜誌、career 就業情報雜誌、104&1111 人力銀行		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選：參考相關業界人士經驗分享，編寫相關課程進度與安排職場訪視。</p> <p>2. 教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。</p> <p>3. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。</p> <p>3. 讓學生生活能用於生活中。</p> <p>一、教師應依據教學目標、教材性質、學生能力與教學資源等情況，採用適當的教學方法，以達成教學之預期目標。</p> <p>二、教師教學時應充分用教材、教具及其他教學資源。</p> <p>三、教學時應充分用社會資源，適時帶學生到校外參觀有關機構設施，使理與實際相結合，提高學習興趣和效果。</p> <p>四、實習課程應視實際需要採用分組教學，以增加實作經驗，提高技能水準。</p> <p>五、同一科目為因應學生個別差，得規劃出同深之班次，供學生分班、分組適性學習。</p>		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese Pasta Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input 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 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解中式菜餚的烹調方法。 2. 熟習中式菜餚的烹調技術。 3. 運用中餐烹調技巧，進而創造美味佳餚。 4. 建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 5. 培養敬業精神及職業道德	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 中餐飲食文化及發展過程	1. 中餐的起源、演進及發展趨勢。 2. 中餐的特色及發揚。	9	第二學年第一學期
(2) 廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護。 2. 廚房衛生及安全。	9	
(3) 材料的認識	1. 烹調材料的分類。 2. 各類材料的特性。 3. 各類材料的選購。 4. 各類材料的前處理作業。	12	
(4) 調味料及辛香料	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配	12	
(5) 切割法的認識及應用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	12	
(6) 盤飾及菜餚的搭配	盤飾及菜餚的搭配： 1. 盤器的選擇。	8	第二學年第二學期
(7) 各地方菜系實務1	八大菜系1	12	
(8) 各地方菜系實務2	八大菜系2	12	
(9) 各地方菜系實務3	地方小吃1	12	
(10) 各地方菜系實務4	地方小吃2	12	
(11) 各地方菜系實務5	家庭料理1	8	
(12) 各地方菜系實務6	家庭料理2	8	
合計		126節	
學習評量(評量方式)	口試、筆試、日常考試		

教學資源	<p>(1)教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。</p> <p>(2)蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1.教材編選：參考相關中餐烹調書籍，編寫相關典故及食譜。</p> <p>2.教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。</p> <p>1.讓學生瞭解學習目標。 2.依教材內容靈活運用各種教學法教學。</p> <p>3.讓學生生活能用於生活中。(1)校外餐旅機構之配合及學校行政支援。</p> <p>(2)教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。</p> <p>(3)安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。</p> <p>(4)利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。</p> <p>(5)本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。</p> <p>(6)教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。</p>



(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	烘焙食品實習
	英文名稱	Bakery Food Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
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 checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解烘焙食品的加工原理。 2. 瞭解烘焙材料之種類。 3. 瞭解烘焙食品之分類與製作。 4. 瞭解烘焙安全與衛生之相關知識。 5. 進行各類烘焙食品製作之實際操作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 食品工廠安全衛生。 2. 個人衛生。 3. 烘焙食品的加工原理。 4. 加工機具名稱認識、操作及簡易保養。	6	第三學年第一學期
(2)烘焙材料1	1. 麵粉。 2. 油脂與乳化劑。 3. 糖與糖漿。	6	
(3)烘焙材料2	4. 蛋與乳品。 5. 酵母與化學膨脹劑。 6. 香料及其他。	6	
(4)配方製定	1. 度量衡的製作。 2. 配方平衡。	12	
(5)麵食製作1	1. 餐包的製作。 2. 甜麵包的製作。	12	
(6)麵食製作2	3. 土司的製作。 4. 其它。	12	
(7)蛋糕製作	1. 麵糊類蛋糕的製作。 2. 乳沫類蛋糕的製作。 3. 戚風類蛋糕的製作。	12	第三學年第二學期
(8)西點製作1	1. 泡芙的製作。 2. 派的製作。	12	
(9)西點製作2	3. 道納斯的製作。 4. 指型小西餅的製作。	9	
(10)西點製作3	5. 蒸烤雞蛋布丁的製作。 6. 鬆餅的製作。	3	
(11)霜飾	1. 霜飾的分類。 2. 霜飾的製作。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)包裝	1. 包裝認識。 2. 包裝方法。	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	(1)以實際操作及筆試方式，定期評量學生的操作技術及理論知識。		
教學資源	一、選定教育部審定合格之教科書 二、選定出版社多媒體設計相關書籍 三、授課教師依課程需求自行編列講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：參考相關烘焙書籍，編寫相關典故及食譜。 2. 教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 讓學生生活能用於生活中。		



(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	創意料理實習
	英文名稱	Creative cuisine practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="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="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、讓學生了解各國菜系的分佈及特點。 二、瞭解及運用各國菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習特殊辛香料和調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧，進而創造特色的菜餚。 五、瞭解主菜與配菜烹飪技術與搭配技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習守則	西餐教室守則及環境區域。	4	第三學年第一學期
(2)緒論	異國經典菜餚典故介紹。	4	
(3)實作：原住民菜	實作：原住民菜。(套餐菜單設計及成本計算)	16	
(4)實作：地中海菜等各國菜色	實作：地中海菜等各國菜色。(套餐菜單設計及成本計算)	16	
(5)實作：日本菜	實作：日本菜(套餐菜單設計及成本計算)	16	
(6)實作：韓國菜	實作：韓國菜(套餐菜單設計及成本計算)	16	
(7)實作：南洋菜	實作：南洋菜(套餐菜單設計及成本計算)	16	第三學年第二學期
(8)實作：義大利菜	實作：義大利菜(套餐菜單設計及成本計算)	16	
(9)實作：法國菜	實作：法國菜(套餐菜單設計及成本計算)	16	
(10)實作：墨西哥菜	實作：墨西哥菜(套餐菜單設計及成本計算)	16	
(11)套餐菜單設計及成本預算控制	套餐菜單設計及成本預算控制	8	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。		
教學資源	一、由老師自行編寫或選擇適宜之教科書，教材之範例及習題與實務配合，使學生學以致用，教材應隨時更新餐旅相關資訊，與時事結合。 二、蒐集各類餐廳之圖片、菜單、表格、宣傳刊物作為輔助教材。		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材編選：參考相關餐飲書籍，進行創意料理研發相關食譜。 2. 教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 3. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 <p>1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。</p> <p>3. 讓學生活能用於生活中。</p> <ol style="list-style-type: none"> 一、配合各種餐會主題，設計各類型賣餐活動，並利用各種教具、電子媒體輔助教學。 二、菜餚實務的操作和模擬餐會的練習。 三、加強烹調技術在實際生活的運用，實施多元化教學。
---------------	--



(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	蔬果切雕實習
	英文名稱	Fruit and vegetable carving practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
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 checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使學生瞭解蔬果特性及切割的適用性 2. 培養學生菜餚裝飾的美感 3. 訓練學生具備基礎的蔬果雕能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	蔬果切雕藝術概論與介紹	2	第一學年第一學期
(2)原料工具介紹與使用1	蔬果切雕材料之認識與選擇	4	
(3)原料工具介紹與使用2	切雕工具、種類及保養	6	
(4)基本切法	雕刻基本技巧練習	12	
(5)盤飾的概念	1. 盤飾的原則 2. 盤飾的分類 3. 盤飾的排法	12	
(6)基本造型排列1	基本造形的排列方式1	9	
(7)基本造形的排列方式2	基本造形的排列方式2	9	
(8)蔬果利雕的實作與應用3	3. 花與動物的變化	12	第一學年第二學期
(9)水果切盤1	1. 水果切盤技巧與實作	9	
(10)水果切盤2	2. 水果切盤運用	9	
(11)蔬果利雕的實作與應用1	1. 片與水花的變化	12	
(12)蔬果利雕的實作與應用2	2. 推疊與盛器的變化	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	作業、實做作品、段考		
教學資源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：參考相關蔬果切雕書籍，編寫教學課程。 2. 教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 讓學生生活能用於生活中。		

(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	茶藝文化與實習
	英文名稱	Tea culture art
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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" 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 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 本課程以華人茶道與茶藝為主要範疇，並參酌不同文化體系之茶藝特點 2. 從品茗之基本內涵與品茗情境之經營，所呈現不同之層面，分析講述其各種之狀況。 3. 著重茶葉品種之辨認與茶道實務之練習。 4. 期望透過此課程之教學，讓學生對茶文化的認知，並且提昇其生活之內涵，以塑造文化藝術之氣息。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 茶文化之源(一)	茶文化之源(一): 1. 茶的發現 2. 古今飲茶	9	第二學年第一學期
(2) 茶文化之源(二)	茶文化之源(一): 3. 茶類的演變 4. 茶的傳播	9	
(3) 茶之風情	茶之風情: 茶鄉景觀, 茶與宗教, 茶與婚姻祭祀	9	
(4) 茶之品飲	茶之品飲: 茶與火, 水, 器之關係	9	
(5) 茶與生活	茶與生活: 茶館茶會, 茶效茶療, 茶俗茶飲	9	第二學年第二學期
(6) 評茶要點1: 方法	評茶要點1: 方法(以紅茶為例)	9	
(7) 評茶要點2: 層次	評茶要點2: 層次(以黑茶為例)	9	
(8) 認識茶具	認識茶具-壺杯碗盤	9	
(9) 行茶程序1	行茶程序-小壺泡(行茶抽測)	9	第三學年第一學期
(10) 行茶程序2	行茶程序-小壺泡(行茶抽測)	9	
(11) 品茗情境之經營1	品茗情境之經營(規劃)	9	
(12) 品茗情境之經營2	品茗情境之經營(設計)	9	
(13) 茶文化課程討論1	茶文化課程之回顧	9	第二學年第二學期
(14) 茶文化課程討論2	茶文化課程之回顧	9	
(15) 茶文化課程討論3	茶文化課程之前瞻	9	
(16) 茶文化課程討論4	茶文化課程之前瞻	9	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	期中報告30% 期末報告30% 平時參與表現與作業40%		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 范增平〈台灣茶業發展史〉 2. 范增平〈茶藝學〉 3. 姚國坤等〈中國茶文化〉
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材編選：參考相關茶藝文化書籍，編寫相關典故及食譜。 2. 教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。



(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	西餐烹飪實習
	英文名稱	Western Foods cooking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="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="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input 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 <input type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟練西餐基本烹調技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 西餐的定義 2. 西餐的起源與演進 3. 西餐的分類 4. 西餐從業人員應具備的基本條件	6	第二學年第一學期
(2)西餐廚房的認識	1. 西餐廚房的人力組織架構 2. 西餐廚房各工作區域與職掌 3. 西餐廚刀器具及設備介紹	12	
(3)食品簡介專業用語1	1. 蔬果類 2. 乳製品及蛋類 3. 肉類及肉類加工製品	12	
(4)食品簡介專業用語2	4. 乾燥辛香料介紹 5. 香草植物英文介紹 6. 肉類部位英文介紹	12	
(5)西餐基本切割法之認識	肉類、海鮮切割法	12	
(6)基本烹調法及高湯	1. 高湯的認識 2. 高湯製作練習 3. 清湯、濃湯運用	6	第二學年第二學期
(7)沙司之製作	沙司之認識及製作	12	
(8)醬汁製作	紅、清、白醬製作	12	
(9)各國西式菜餚認識及實作	法式料理3	12	
(10)各國西式菜餚認識及實作	法式料理4	12	
(11)各國西式菜餚認識及實作	俄式料理1	12	第三學年第二學期
(12)各國西式菜餚認識及實作	俄式料理2	12	
(13)各國西式菜餚認識及實作	創意料理1	12	
(14)各國西式菜餚認識及實作	創意料理2	12	
(15)各國西式菜餚認識及實作	套餐設計	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(16)各國西式菜餚認識及實作	義式料理1	12	第三學年第一學期
(17)各國西式菜餚認識及實作	義式料理2	12	
(18)各國西式菜餚認識及實作	美式料理	6	
(19)各國西式菜餚認識及實作	法式料理1	12	
(20)各國西式菜餚認識及實作	法式料理2	12	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	多元評量、分組報告；操作實務		
教學資源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>1. 教材編選：參考相關西餐書籍，編寫相關典故及食譜。</p> <p>2. 教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。</p> <p>3. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。</p> <p>3. 讓學生生活能用於生活中。</p> <p>一、理論與實務並重，先進行理論講解，再至實習工場實習，分組上課。</p> <p>二、宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異。</p> <p>三、安排實務或實際相關活動之參訪，參觀後進行討論分析，以幫助學生瞭解</p> <p>四、解西餐廚房之運作。實地操作使用西餐相關烤爐及器具。</p>		



(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	中式麵食實習
	英文名稱	Chinese Style Wheat Foodstuff
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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/4/4	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input 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 <input type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解中式麵食之類別與特色。 二、瞭解製作中式麵食之材料與烹調法。 三、瞭解材料與烹調法不同所造成的成品差異性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 中國麵食歷史之演進 2. 中式麵食分布與發展趨勢 3. 中國節令有關之習俗及應景點心	8	第二學年第一學期
(2)中式麵食分類及製作原理	1. 中式麵食的基本分類 2. 中式麵食常用之熟製方式 3. 米麵食製作技巧與原理	16	
(3)北方麵食	北方麵食、南方麵食、台灣麵食(台北牛肉麵、蚵仔麵線...)	16	
(4)南方麵食	北方麵食、南方麵食、台灣麵食(台北牛肉麵、蚵仔麵線...)	16	
(5)台灣麵食	北方麵食、南方麵食、台灣麵食(台北牛肉麵、蚵仔麵線...)	16	
(6)器具的認識及用途	原料的分類、原料的選擇及儲存。 1. 廚房設備與器皿的認識與運用 2. 常見之主、副材料認識 3. 食品添加物料認識	8	第二學年第二學期
(7)原料的分類、原料的選擇及儲存。	原料的分類、原料的選擇及儲存。 1. 廚房設備與器皿的認識與運用 2. 常見之主、副材料認識 3. 食品添加物料認識	16	
(8)食品添加物認識	原料的分類、原料的選擇及儲存。 1. 廚房設備與器皿的認識與運用 2. 常見之主、副材料認識 3. 食品添加物料認識	16	
(9)麵食製作原理與方法	麵食製作原理與方法：(配方的製定、麵糰(糊)的製作、內餡的調製、整形的方法、熟製的目的、熟製的方法)。	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)水調和麵類1	1.冷水麵食產品製作:手工麵條、水餃、炸醬麵、大滷麵、貓耳朵、三鮮炒麵等。 2.燙麵類麵食製作:蔥油餅、鍋貼、四色燒賣、韭菜盒子、餡餅、荷葉餅等。	16	
(11)水調和麵類2	1.冷水麵食產品製作:手工麵條、水餃、炸醬麵、大滷麵、貓耳朵、三鮮炒麵等。 2.燙麵類麵食製作:蔥油餅、鍋貼、四色燒賣、韭菜盒子、餡餅、荷葉餅等。	8	第三學年第一學期
(12)發麵類	發麵類產品製作:手工饅頭、水煎包、菜肉包、沙其瑪、開口笑等。	16	
(13)酥皮類1	酥油皮糕(漿)皮類產品製作:鳳梨酥、綠豆椪、蛋黃酥、菊花酥、芋頭酥、咖哩餃、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等	16	
(14)酥皮類2	酥油皮糕(漿)皮類產品製作:鳳梨酥、綠豆椪、蛋黃酥、菊花酥、芋頭酥、咖哩餃、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等	16	
(15)糕皮類認識	介紹酥油皮糕(漿)皮類產品製作	8	第三學年第二學期
(16)糕皮類1	酥油皮糕(漿)皮類產品製作:鳳梨酥、綠豆椪、蛋黃酥、菊花酥、芋頭酥、咖哩餃、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等	16	
(17)糕皮類2	酥油皮糕(漿)皮類產品製作:鳳梨酥、綠豆椪、蛋黃酥、菊花酥、芋頭酥、咖哩餃、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等	16	
(18)糕皮類3	酥油皮糕(漿)皮類產品製作:鳳梨酥、綠豆椪、蛋黃酥、菊花酥、芋頭酥、咖哩餃、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等	16	
(19)糕皮類4	酥油皮糕(漿)皮類產品製作:鳳梨酥、綠豆椪、蛋黃酥、菊花酥、芋頭酥、咖哩餃、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等	16	
(20)酥皮類3	酥油皮糕(漿)皮類產品製作:鳳梨酥、綠豆椪、蛋黃酥、菊花酥、芋頭酥、咖哩餃、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等	16	
合計		288節	
學習評量 (評量方式)	(一)採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)及學術科測驗並行方式進行(期末考時每班1/3人實際抽題後操作、1/3人在場觀摩並紀錄優缺點、1/3進行學科測驗。 (二)平時成績70%，作業10%，第1、2次段考各6%，期末考8%。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適用書籍提供資訊來源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選：參考相關烘焙書籍，編寫食譜。 2.教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 1.讓學生瞭解學習目標。 2.依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3.讓學生生活能用於生活中。 烘焙教學廚房、雙師資授課(可擴大專業實習教師員額，並分發至各校駐科半年以上，可協助專業教師備課、跟課、督課)。 宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照檢定。		

(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	蛋糕裝飾實習
	英文名稱	Cake Decoration Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="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="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input 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 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	常用器具介紹、特殊材料介紹、擠花嘴基本用法	3	第三學年第一學期
(2)基本技法	各式霜飾材製備	6	
(3)抹面、披覆的技巧1	抹面的技巧	6	
(4)抹面、披覆的技巧2	披覆的技巧	9	
(5)畫直線與曲線技巧及變化1	平口花嘴的應用裝飾	12	
(6)畫直線與曲線技巧及變化2	平口花嘴的應用裝飾	12	
(7)畫直線與曲線技巧及變化3	平口花嘴的應用裝飾	12	
(8)各式擠花袋與花嘴應用	星形、花瓣、葉形花嘴裝飾技法	12	
(9)各種食用色素的應用	調色(色膏、色素-鮮奶油、常見的調色)	12	第三學年第二學期
(10)各式顏色的調配	運用三原色製作調配各式顏色	12	
(11)各種技法的組合與應用1	各種技法的組合與應用 蛋糕捲法、圓形基本構面(圓柱體、半圓體)	12	
(12)各種技法的組合與應用2	各種技法的組合與應用 蛋糕捲法、圓形基本構面(圓柱體、半圓體)	12	
(13)創意主題蛋糕裝飾1	各式節慶蛋糕裝飾1	12	
(14)創意主題蛋糕裝飾2	各式節慶蛋糕裝飾2	12	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	多元評量 分組成績 操作實務		
教學資源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教材編選：參考相關蛋糕裝飾書籍，編寫教學食譜。

2. 教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。

選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。

1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。

3. 讓學生生活能用於生活中。

一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標

二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考

三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽

四、特定節日 舉辦相關節日之蛋糕製作 提升學習興趣

五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折



(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	西式點心實習
	英文名稱	Western-style snacks
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="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)協助學生瞭解西式點心的相關知識與分類。 (二)使學生認識西式點心之製作理論與方法。 (三)讓學生具備西式點心之製作技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 定義及分類。 2. 器具及設備。 3. 工廠安全衛生。	6	第三學年第一學期
(2)比薩及實作	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 製作方法。 4. 產品評鑑。	6	
(3)奶油空心餅及實作	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 製作方法。 4. 產品評鑑。	6	
(4)甜炸圈餅及實作	1. 甜炸圈餅的分類。 2. 酵母甜炸圈餅。 3. 蛋糕甜炸圈餅。 4. 習題及實作。	6	
(5)鬆餅及實作1	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 鬆餅的製作。	12	
(6)鬆餅及實作2	4. 整形及烘焙。 5. 產品評鑑。 6. 習題及實作。	12	
(7)塔派類及實作1	1. 塔/派的分類。 2. 塔/派皮的製作。 3. 雙皮派。	12	
(8)塔派類及實作2	4. 單皮派(生派皮生派餡)。 5. 單皮派(熟派皮生派餡)。 6. 產品評鑑。 7. 習題及實作。	12	
(9)果凍類及其他小點心1	果凍類及其他小點心 1. 膠凍類的點心。 2. 膠凍類原料之介紹。 3. 膠凍類點心之製作。 4. 習題及實作。	12	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)果凍類及其他小點心2	果凍類及其他小點心 1. 習題及實作。	12	
(11)西點慕斯類實作1	西點慕斯類實作 1. 膠凍類的點心。 2. 膠凍類原料之介紹。	12	
(12)西點慕斯類實作2	膠凍類點心之製作。	12	
(13)西點慕斯類實作3	西點慕斯類實作 1. 習題及實作。	12	
(14)西點慕斯類實作4	西點慕斯類實作 1. 流行西點實作。	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解西式點心製作相關知識外，並評量學生對西式點心製作的應用。		
教學資源	1. 教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2. 圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3. 與西式點心製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：參考相關書籍，編寫食譜。 2. 教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 讓學生生活能用於生活中。		

(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	蔬食蔬果實習
	英文名稱	Fruit, vegetable and vegetable
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="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	了解蔬果特性及切雕手法 認識蔬果不一樣的變化 學習餐飲技能技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概1	1. 蔬果雕概述 2. 原介紹與選購 3. 工具的介紹與使用	10	第一學年第一學期
(2)概2	1. 刀工技法的介紹與實作 2. 蔬果雕之盤飾概	12	
(3)蔬果雕實作與應用1	片的變化與衍生	8	
(4)蔬果雕實作與應用2	水花變化	12	
(5)蔬果雕實作與應用3	推疊技法	12	
(6)蔬果雕實作與應用4	盛器變化	12	第一學年第二學期
(7)蔬果雕實作與應用5	花的變化	12	
(8)蔬果雕實作與應用6	鳥的變化	12	
(9)蔬果雕實作與應用7	魚的組裝雕	9	
(10)蔬果雕實作與應用8	魚的組裝雕	9	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	口試、筆試、日常考試		
教學資源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選：參考相關書籍，編寫食譜。 二、教學方法： 1. 本課程知教學盡量以儀器、實物模型、圖表、透明片、幻燈片、影片等配合各類教學媒體以求生動，使學生易於領悟增加學習效果。 2. 為求達成學習目標，教學時隨時以口頭問答，配合實物、作業及學後測驗、討論等，以協助學生學習。 3. 教師在教學過程應注意學生的學習反應，利用教學技巧，引發學生思考，主動參與討論，以達教學目的。 4. 適時參觀機械工廠，使理論與實際能互相應證		

(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	食農教育
	英文名稱	Food and Agriculture Education
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="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input 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 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解在地農業之生產與管理方式, 提升同學對我國農業之瞭解與認同。 2. 從日常飲食著眼, 在生活中落實健康、友善環境的綠色飲食方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程說明	課程說明與簡介	2	第三學年第一學期
(2)概論	食農教育概論與介紹	2	
(3)綠色黃金?黃昏產業?談香蕉	綠色黃金? 黃昏產業? 談香蕉	2	
(4)實習1	堆肥製作與實習	4	
(5)實習2	堆肥製作與實習	8	
(6)展示及銷售	香蕉者-香蕉展示及銷售	6	
(7)時事與討論	食在安全--從食安事件談起	6	
(8)肉品選購、保存及加工實作教學	肉品選購、保存及加工實作教學	6	
(9)樂活餐桌-享用農作成果	樂活餐桌-享用農作成果	9	第三學年第二學期
(10)成果實作	成果實作	9	
(11)成果實作	成果實作	9	
(12)成果實作	成果實作	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	出席狀況 口頭報告 作業 實作		
教學資源	●余宛如(2014)。明日的餐桌：世界正在吃什麼？面對食安危機，我們需要美味的倫理與食物的正義。台北：果力文化出版社。 ●謝佩妏 譯(2014)。吃的美德：餐桌上的哲學思考(作者：朱立安·巴吉尼)。台北：商周出版社。 ●陳惠雯(2011)：食育小學堂：飲食教育·從小開始。台北：上旗文化。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：與食農教育有關的遊戲、圖卡，或能促進消費者對食材、農業的方案，須有具體產出並能帶動同學參與。 2. 教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 1. 讓學生瞭解學習目標。2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 讓學生生活能用於生活中。		

(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	生機蔬果飲食實習
	英文名稱	Vitality diet
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="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解生機飲食的重要性。 二、培養生機飲食的推廣人員。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 概論	生機飲食概論與簡介	6	第二學年第一學期
(2) 生機飲食攝取	如何正確調理及攝取生機飲食	12	
(3) 療效介紹1	生機飲食臨床上療效介紹	12	
(4) 療效介紹2	生機飲食臨床上療效介紹	12	
(5) 療效介紹3	生機飲食臨床上療效介紹	12	
(6) 實作課程2	生機飲食調理實務	12	第二學年第二學期
(7) 課程學習討論與分享	課程學習討論與分享	6	
(8) 現代飲食趨勢1	探討論述現代飲食趨勢	12	
(9) 現代飲食趨勢2	探討論述現代飲食趨勢	12	
(10) 實作課程1	生機飲食調理實務	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	教學進行方式以下列舉： 1. 講述法 2. 討論及表演法 3. 實務操作		
教學資源	一、教育部審定之版本或參考相關書籍。 二、配合輔助教學媒體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：參考相關書籍，編寫食譜。 2. 教學方法：依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。 選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 1. 讓學生瞭解學習目標。 2. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 3. 讓學生生活能用於生活中。		

(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	東南亞料理實習
	英文名稱	Southeast Asian cuisine internship
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="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、讓學生了解世界各國菜系特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)實習規範	實習教室守則	6	第二學年第一學期
(2)課程介紹-各國菜餚	各國經典菜餚典故介紹	6	
(3)課程介紹-實習器具	各項器具介紹及使用示範。	8	
(4)東南亞料理介紹1	東南亞料理典故	8	
(5)東南亞料理介紹2	東南亞料理文化	12	
(6)東北亞料理介紹	東北亞料理文化淵源典故	16	
(7)東南亞料理實作1	實作馬來西亞料理	16	
(8)東南亞料理實作2	實作泰國料理	16	第二學年第二學期
(9)東北亞料理實作3	實作日本料理2	8	
(10)東南亞料理實作3	實作越南料理	16	
(11)東北亞料理實作1	實作韓國料理	16	
(12)東北亞料理實作2	實作日本料理1	16	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，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。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績 40%、期中考 60%		
教學資源	一、自編教材。 二、參考書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：參考相關書籍，編寫食譜。 2. 教學方法：一般上課、實作示範、分組操作。		

(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	日本料理實習
	英文名稱	Japanese Culinary Arts
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="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解日本料理的製作法。 二、瞭解日本的飲食特色。 三、熟悉日本料理的特殊技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識日本料理1	日本飲食的種類	4	第二學年第一學期
(2)認識日本料理2	日本料理的服務流程	4	
(3)認識日本料理3	日本料理的烹調特色	16	
(4)認識日本料理4	日本飲食的用餐禮儀	16	
(5)認識日本料理5	日本料理食材的特性	16	
(6)認識日本料理6	日本料理器具的使用方法	16	
(7)日本料理製作1	懷石料理製作-春季1	12	第二學年第二學期
(8)日本料理製作2	懷石料理製作-春季2	12	
(9)日本料理製作3	懷石料理製作-夏季	16	
(10)日本料理製作4	懷石料理製作-秋季1	16	
(11)日本料理製作5	懷石料理製作-秋季2	16	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	教師可依據學生表現態度、學習動機、發言回饋給予實際操作評量，優良之同學給予即時性的表彰。		
教學資源	依據學生程度選用教育部審定合格之教科書或由學校老師自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選：參考相關書籍，編寫日式料理相關典故及食譜。 2.教學方法： (一)運用分組實作方式，操作各式日本料理烹飪技巧。 (二)依學生差異，適時調整課程內容。 (三)課程進行理論與實務並重，並連結學生先備知識，以提昇學生學習興趣。		