

備查文號：教育部國教署中華民國113年02月26日臺教授國字第1130027559號函備查

高級中等學校課程計畫

雲林縣私立大德工業商業職業學校

學校代碼：091414

建教合作班課程計畫

本校112年12月17日112學年度第2次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)

中華民國113年05月01日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	10
一、群科教育目標與專業能力	10
二、群科課程規劃	11
陸、群科課程表	13
一、教學科目與學分(節)數表	13
二、課程架構表	16
三、職業技能訓練計畫	17
柒、團體活動時間實施規劃	18
捌、彈性學習時間實施規劃	19
一、彈性學習時間實施相關規定	19
二、學生自主學習實施規範	20
三、彈性學習時間規劃表	21
附件二：校訂科目教學大綱	22
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	64
(一)訓練課程內容	64
(二)專業基礎課程內容	65
附件四、實習式群科課程表	67

學校基本資料表

kkkkk

學校校名	雲林縣私立大德工業商業職業學校			
技術型	專業群科	1. 動力機械群：汽車科 2. 電機與電子群：資訊科 3. 商業與管理群：電子商務科 4. 家政群：時尚造型科 5. 餐旅群：餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
	其他			
進修部	1. 商業與管理群：資料處理科			
特殊教育及特殊類型	1. 服務群：餐飲服務科			
聯絡人	處室	教務處		
	職稱	教學組長		
	電話	05-5970977@112		

壹、依據

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	動力機械群	汽車科	0	0	1	13	1	23	2	36
	電機與電子群	資訊科	1	27	1	15	1	17	3	59
	商業與管理群	電子商務科	1	18	1	6	1	16	3	40
	家政群	時尚造型科	0	0	0	0	1	9	1	9
	餐旅群	餐飲管理科	1	31	1	28	1	35	3	94
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	34	1	32	1	31	3	97
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	0	0	1	3	1	14	2	17
合計			4	110	6	97	7	145	17	352

二、核定科班一覽表

表2-2 113學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	動力機械群	汽車科	1	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
	商業與管理群	電子商務科	1	45
	家政群	時尚造型科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
合計			6	265

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 113學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

辦理方式及群別	項目	說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
輪調式	餐旅群	餐飲管理科	1班	90人	

參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

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

雲林縣私立大德工業商業職業學校

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29日校務會議通過

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

111年8月28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19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、實習主任、學務主任)擔任之，共計3人；並由教務主任兼任副主任委員。

(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5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鄰俸如老師擔任之。

(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)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)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

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

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

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

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

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各學科教學研究會：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。

大德工商職校課程發展委員會委員名單

編號 委員會職務名稱 學校行政職務

- 1 主任委員 校長 涂金助
- 2 副主任委員 教務主任 林永昌
- 3 委員 實習主任 曾勇勝-行政代表
- 4 委員 學務主任 葉國楨-行政代表
- 5 委員 電子商務科主任 黃金鈴-職科代表
- 6 委員 資訊科主任 陳柏青-職科代表
- 7 委員 時尚造型科主任 賴春錦-職科代表
- 8 委員 汽車科主任 陳柏青-職科代表
- 9 委員 餐飲科主任 林英青-職科代表
- 10 委員 劉水源-學科代表
- 11 委員 教師 - 一年級導師代表
- 12 委員 教師 - 二年級導師代表
- 13 委員 教師 - 三年級導師代表
- 14 委員 林偉如-教師代表
- 15 委員 吳素文-特殊需求領域代表
- 16 委員 林永欽-專家學者代表
- 17 委員 黃俊誠-業界代表
- 18 委員 家長會長-家長代表
- 19 委員 劉耀升-學生代表

伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					獨立思考 熱情學習	科技資訊 藝術涵養	品優青年 服務社會	精益求精 創造價值
餐旅群	餐飲管理科	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	1. 培育餐飲及餐旅業基層技術之人才	1. 具備餐飲及餐旅業基層技術之能力	●	●	●	○
			2. 培育烘焙、中餐、西餐及創意料理之人才	2. 具備烘焙、中餐、西餐及創意料理之能力	●	●	○	●
			3. 培育咖啡烘豆及飲料調製之人才	3. 具備咖啡烘豆及飲料調製之能力	●	○	○	●
			4. 培育基礎彩妝、文創商品設計、創意行銷等跨域之人才	4. 具備基礎彩妝、文創商品設計、創意行銷等跨域之能力	●	●	○	●
			5. 培育生機蔬果飲食及東南亞料理之人才	5. 具備生機蔬果飲食及東南亞料理之能力	●	●	●	●
			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	6. 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。	●	●	●	○

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

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

二、群科課程規劃

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

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註
		1. 具備餐飲及餐旅業基層技術之能力	2. 具備烘焙、中餐、西餐及創意料理之能力	3. 具備咖啡烘豆及飲料調製之能力	4. 具備基礎彩妝、文創商品設計、創意行銷等跨域之能力	5. 具備生機蔬食及東南亞料理之能力	6. 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。	
部定必修	專業科目 觀光餐旅業導論	○	●	●	●	●	●	
	實習科目 餐飲服務技術	○	●	●	●	●	●	
	實習科目 飲料實務	○	●	●	●	●	●	

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

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註
		1. 具備餐飲及餐旅業之技術層之能力	2. 具備烘焙、中餐、西餐及創意料理之能力	3. 具備咖啡烘豆及飲料調製之能力	4. 具備基礎彩妝、文創商品設計、創意行銷等跨域之能力	5. 具備生機蔬食及東南亞料理之能力	6. 具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業、樂觀、樂於服務及熱忱的態度。	
校訂必修	專業科目	菜單設計	●	●	●	●	●	
		餐旅概論	○	●	●	●	●	
	實習科目	西式點心實務	○	○	○	○	○	
校訂選修	專業科目	餐飲管理	●	●	●	●	●	
		國際禮儀	●	●	●	●	●	
		飲食文化	○	●	●	●	●	
		餐飲衛生與安全	●	●	●	●	●	
	實習科目	生機蔬果飲食實務	●	●	●	●	●	
		咖啡烘焙	●	●	●	●	●	
		辦公室軟體應用	●	●	●	●	●	
		中餐實習	○	●	●	●	●	
		日式料理實習	●	●	●	●	●	
		中式麵食	●	●	●	●	●	
		地方小吃實務	●	●	●	●	●	
		蔬果雕刻與盤飾藝術	●	●	●	●	●	
		東南亞料理實習	●	●	●	●	●	
		基礎彩妝實務	○	●	●	●	●	
		西餐實習	○	●	●	●	●	
		烘焙實習	○	●	●	●	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
113學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註	
			第一學年				第二學年				第三學年			
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期		
名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
		語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2				
本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美語	2		3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	英語文	4	3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
數學	數學	4	3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
社會	歷史	4								1	1	2	1	
	地理					2	1	1	1					
	公民與社會													
自然科學	物理	4					1	1	2	1				
	化學													
	生物									2	1	1	1	
藝術	音樂	4	2	1	1	1								
	美術		1	1	2	1								
	藝術生活													
綜合活動	生命教育	4												
	生涯規劃											3	2	
	家政													
	法律與生活													
	環境科學概論													
科技	生活科技	4												
	資訊科技				3	2								
健康與體育	體育	2	2	1	1	1								
	健康與護理	2	1	1	2	1								
	全民國防教育	2	1	1	2	1								
	小計	38	19	13	20	13	6	4	3	2	3	2	6	4
專業科目	觀光餐旅業導論	4					3	2	3	2				
實習科目	餐飲服務技術	6					5	3	4	3				
	飲料實務	6					3	2	6	4				
	小計	16	0	0	0	0	11	7	13	9	0	0	0	0
	部定必修學分合計	54	19	13	20	13	17	11	16	11	3	2	6	4

表6-1-1-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)
113學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
				第一學年				第二學年				第三學年					
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期			第二學期		
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目	4學分 3.03%	應用數學	4					3	2	3	2					
	專業科目	4學分 3.03%	菜單設計	2			3	2									
			餐旅概論	2	3	2											
	實習科目	10學分 7.58%	專題實作	2									3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			西式點心實務	8					3	2	3	2	3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	特殊需求領域	20學分 15.15%	生活管理	4					3	2	3	2					
			社會技巧	4					3	2	3	2					
			學習策略	4					3	2	3	2					
			職業教育	4					3	2	3	2					
			溝通訓練	4					3	2	3	2					
小計			18	3	2	3	2	6	4	6	4	6	4	3	2		
校訂科目	一般科目	0學分 0.00%															
	專業科目	16學分 12.12%	國際禮儀	4	3	2							3	2			
			飲食文化	4									3	2	3	2	
			餐飲衛生與安全	4			3	2							3	2	
			餐飲管理	4	3	2	3	2									
	實習科目	44學分 33.33%	中餐實習	6	5	3	4	3									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			中式麵食	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			地方小吃實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			蔬果雕刻與盤飾藝術	4					3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			基礎彩妝實務	2											3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
生機蔬果飲食實務			2										3	2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
			2									3	2		<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
				第一學年		第二學年		第三學年								
名稱	學分	名稱	學分數	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期					
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
校訂科目	實習科目 44學分 33.33%	辦公室軟體應用	2									3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
		西餐實習	4							3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
		烘焙實習	6				4	3	5	3					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		日式料理實習	4								3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		東南亞料理實習	4								3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	特殊需求領域 0學分 0.00%															
	小計		60	11	7	10	7	10	7	11	7	24	16	24	16	
	校訂必修及選修學分合計		78	14	9	13	9	16	11	17	11	30	20	27	18	
	在校期間應修習學分數		132	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	33	22	
	團體活動時間(節數)		12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
彈性學習時間(節數)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
每週總上課節數			35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35		
基礎訓練		8														
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)	24		4												
	職業技能訓練(二)				4											
	職業技能訓練(三)						4									
	職業技能訓練(四)								4							
	職業技能訓練(五)											4				
	職業技能訓練(六)													4		
應修習總學分數		164	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26			

二、課程架構表

(系統產生) 表6-2-1-1 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)

113學年度入學學生適用(輪調式)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部定	一般科目	38學分	38	28.79%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計		
	實習科目		12	9.09%			
	合計			54	40.91%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	66-78學分	4	3.03%	系統設計	
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		10	7.58%		
	選修	一般科目		0	0.00%		
		專業科目		16	12.12%		
		實習科目		44	33.33%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	74	94.87%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	54	72.97%	系統設計
	合計				78	59.09%	系統設計
	六學期團體活動時間合計			12-18節	12節		系統設計
六學期彈性學習時間合計		0-6節	0節		系統設計		
每週總上課節數		35節	35節		系統設計		
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計		
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計		
應修習總學分數		156-168學分	164學分		系統設計		
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

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

三、職業技能訓練計畫

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

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：113/09/01 ~ 113/11/30)	人數	備註
甲梯	113/09/01 ~ 113/11/30	30	
	114/03/01 ~ 114/05/31	30	
	114/09/01 ~ 114/11/30	30	
	115/03/01 ~ 115/05/31	30	
	115/09/01 ~ 115/11/30	30	
	116/03/01 ~ 116/05/31	30	
乙梯	113/12/01 ~ 114/02/28	30	
	114/06/01 ~ 114/08/31	30	
	114/12/01 ~ 115/02/28	30	
	115/06/01 ~ 115/08/31	30	
	115/12/01 ~ 116/02/28	30	
	116/06/01 ~ 116/08/31	30	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表 7-1-1 (輪調式)團體活動時間規劃表

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

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

三、彈性學習時間規劃表

說明：

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

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 對 象	開設類型(可勾選)				師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘)	備 註 (勾 選 是 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學			學 校 特 色 活 動
第一 學 年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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"/> 餐飲管理科	<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"/> 餐飲管理科	<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"/> 餐飲管理科	<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			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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"/> 餐飲管理科	<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

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用數學
	英文名稱	applied 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 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 <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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生更加瞭解數學 I-IV 的內容，並增進數學應用能力。 2. 加強學生數學演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。 3. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。 4. 增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續進修、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
(一)直線方程式、三角函數	1直線方程式、三角函數	12	
(二)向量二次曲線	向量二次曲線	12	
(三)指數與對數及其運算	指數與對數及其運算	12	
(四)數列與級數、式的運算、方程式	數列與級數、式的運算、方程式	12	
(五)排列組合、機率與統計	排列組合、機率與統計	12	
(六)三角函數的應用、二次曲線	三角函數的應用、二次曲線	12	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 教學評量方式宜多樣化，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。 2. 部分內容應允許學生使用計算器或電腦軟體求值與作圖，不宜要求學生以筆算方式處理繁複數值的計算。		
教學資源	1. 自編或選購坊間合適之教材，教材之編、選顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。 2. 教材部分內容編寫使用計算器、電腦軟體(如：試算表)解決相關問題之操作說明。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 數學概念的介紹由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。

2. 部分內容可使用計算器或電腦軟體求值與作圖。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	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 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 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 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使學生瞭解菜單種類與結構。 2. 使學生瞭解菜單售價與成本之關聯性。 3. 使學生熟悉菜單規劃與設計之方法。 4. 使學生具備菜單設計之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)第一章 概論	第一節 菜單起源 第二節 菜單定義 第三節 菜單的重要性	6	
(二)第二章 菜單種類與結構	第一節 菜單的分類 第二節 循環菜單 第三節 菜單內容 第四節 菜單結構 第五節 飲料單	12	
(三)第三章 成本控制與售價訂定	第一節 餐廳成本計算 第二節 簡易損益平衡 第三節 菜單定價 第四節 成本控制不當的改善方法	12	
(四)第四章 菜單規劃與設計	第一節 市場調查的重要性 第二節 菜單規劃的步驟 第三節 菜單規劃常見問題 第四節 菜單的編排與設計	12	
(五)第五章 菜單的評估	第一節 菜單分析 第二節 菜單修正 第三節 產品增添	6	
(六)第六章 菜單設計的未來趨勢	第一節 食品安全 第二節 營養標示 第三節 科技應用 第四節 未來菜單設計趨勢	12	
(七)第七章 菜單設計實習	第一節 小組成立 第二節 主題選定 第三節 小組分工 第四節 資料彙整 第五節 菜單呈現	12	
合計		72節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育
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。

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅概論
	英文名稱	Food & Beverage 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 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 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
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) 了解餐飲管理之意義及目的、方法。 (二) 了解餐飲組織的運作。 (三) 了解人事管理的相關重點。 (四) 了解服務心理學之相關內容。 (五) 了解文書、檔案管理的重要性。 (六) 了解廚房標準化作業流程。 (七) 了解食材成本控制與分析之重要性。 (八) 了解現在餐飲管理之發展趨勢。 (九) 了解觀光產業的發展演變	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法	2	
(二)餐飲組織	1. 餐飲組織的基本原則 2. 餐飲各部份內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	6	
(三)人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人應了解員工的心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前與在職訓練	6	
(四)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	8	
(五)廚房的維護與管理	1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 餐飲之維護與管理 4. 廚房的衛生與安全	6	
(六)食材成本控制與分析	1. 食材成本控制的意義 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	6	
(八)能源管理與廢棄物管理	1. 能源管理 2. 廢棄物管理	2	
(九)觀光產業緒論	1. 觀光產業之定義 2. 觀光產業之範疇	4	
(十)觀光產業發展沿革	1. 我國觀光產業發展沿革 2. 世界觀光產業發展沿革	4	
合計		48節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式宜多樣化:包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐飲管理等相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 校外餐旅機構之配合與學校行政支援。 2. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 透過校外餐旅機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。		

表附2-2-03 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 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	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第三學年第一學期	
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、瞭解國際禮儀的重要性及其基本知能。 二、瞭解國際禮儀對個人特質的影響。 三、探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。 四、培養餐飲職場應有的儀態及禮節。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)禮儀的重要性及其應用範圍。	於國際地球村的時代，國際禮儀的認知是必要的。透過課程的教授與訓練，學生能展現優雅的禮儀風範與道德修養	6	
(二)商業禮儀及個人儀態的基本觀念。	接軌國際，不管是代表個人、公司或國家都能展現出得體的禮儀風範與形象。	6	
(三)衣、食、住、行、育、樂的禮儀及其應用。	除了國際禮儀的教外，同時也分析各國不同之風土民情與禮俗，教授學生得體之國際禮儀外，也學習尊重各國文化與禮俗。	12	
(四)辦公室禮儀及其實務。	職場內面對主管或者同事間相處的基本禮儀。	8	
(五)迎賓接待禮儀	接待外賓、重要客戶所需要的技巧，打造賓至如歸的接待禮儀。	8	
(六)商業書信電話及會議禮儀。	透過電話、或者麥克風來傳遞訊息的說話禮儀及藝術。	8	
(七)求職、應徵、面試及離職禮儀	製作職場面試的基本書審資料，並培訓一對一的面試技巧。	8	
(八)商業從業人員禮儀及其實務。	商業從業人員是第一線直接接觸到客人，教導專業禮儀拉近人與人之間的信任。	8	
(九)機場及旅館住宿禮儀。	從飛機接待送客戶到旅館，一條龍的接待服務過程，與當中會需要的禮儀內容。	8	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
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	一、仿間出版社 二、教師自編補充教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 除教科書外，善用各項教具示範講解，以加強學習效果。

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 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 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、增進學生有關飲食文化的認識 二、使學生了解民俗上的飲食禁忌 三、使學生了解茶文化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 飲食文化之意義 2. 影響飲食文化形成的因素	12	
(二)台灣地區之飲食文化	1. 台灣農家的食物 2. 台灣飲食有關的諺語 3. 原住民之飲食	12	
(三)大陸地區之飲食文化	1. 飲食文化特色 2. 與台菜飲食文化之比較	12	
(四)宗教與飲食	1. 佛釋道 2. 回教 3. 基督教 4. 其他	9	
(五)各國地區飲食文化	1. 歐洲民族飲食文化 2. 美國餐飲文化 3. 亞洲民族飲食文化 4. 與中國飲食文化之比較	12	
(六)茶文化	1. 茶之起源 2. 茶的傳播 3. 各國茶的發展	15	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
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

表附2-2-05 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 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 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第二學期 第三學年第二學期	
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
(一)緒論	1. 餐飲安全與衛生的定義 2. 餐飲安全與衛生的重要性 3. 餐飲安全與衛生的相關法規	6	
(二)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	12	
(三)食物中毒	1. 食物中毒的定義與類別 2. 食物中毒的原因 3. 細菌性食物中毒 4. 黴菌毒素食物中毒 5. 天然毒素、化學毒素及其他食品中毒	12	
(四)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	6	
(五)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具洗滌的程序與方法 3. 餐具清洗的檢查方法	6	
(六)餐飲從業人員的衛生管理	1. 健康管理 2. 衛生習慣 3. 衛生教育	9	
(七)餐廳廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理 2. 冷藏冷凍庫衛生管理 3. 庫房衛生管理 4. 餐具、砧板及其他設備的衛生管理 5. 廢棄物及飲水問題 6. 工作環境衛生	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)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	9	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
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。		

表附2-2-06 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 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 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 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
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)	建立學生具備餐飲及餐旅業基層技術之能力，培養具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及熱忱的服務態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	12	
(二)物料管理	1. 採購相關作業 2. 物料之盤點 3. 餐飲產品之研發	12	
(三)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	12	
(四)緒論	1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法	8	
(五)餐飲組織	1. 餐飲組織的基本原則 2. 餐飲各部份內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係	12	
(六)人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 員工心理的挫折與激勵 4. 員工職前與在職訓練	16	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	1. 採行多元評量之方式(包括問答、討論、報告、筆試、實作等)。 2. 各項百分比依學生個別差異做調整，總體上，前段平時成績25%、期中測驗25%、後段平時成績25%，期末測驗25%。		
教學資源	教育部審定合格教科書及教師自編教材		



(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	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="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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<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
(一)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。	3	
(二)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	
(三)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	
(四)專題製作範圍對象	(1)專題製作範圍。 (2)專題製作實作。	12	
(五)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。	3	
(六)專題製作結果與討論	(1)專題製作內容撰寫格式。	9	
(七)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。	6	
(八)參考書目撰寫方法	(1)專題製作參考文獻撰寫注意事項。	3	
(九)專題製作實作	(1)專題製作實作進度報告。 (2)專題製作成果發表。	12	
(十)專題製作成果發表	(1)問題與討論。	6	
合計		66節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
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)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。

表附2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心實務
	英文名稱	Western practice of Desserts
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="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 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	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	
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. 了解西點製作的起源及相關器具設備 2. 熟練西點各項常用材料的特性及使用方法 3. 熟練烘焙計算、產品分類及製作 4. 培養正確的工作習慣態度及對西點製作的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西式點心 概論	1. 烘焙歷史 2. 烘焙產品的定義與分類	36	
(二)西式點心基礎實作	1. 香草戚風蛋糕 2. 巧克力戚風蛋糕 3. 馬德雷 4. 葡式蛋塔 5. 橄欖型餐包 6. 焦糖布丁	36	
(三)製作實習蛋糕類	1. 檸檬天使蛋糕 2. 大理石重奶油蛋糕 3. 海綿蛋糕 4. 巧克力瑞士捲 5. 鹹蛋糕 6. 奶油裝飾蛋糕	36	
(四)製作實習餅乾類	1. 椰子餅 2. 冰箱小西點 3. 丹麥奶酥 4. 指形小西餅	36	
合計		144節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	配合授課進度，進行單元實習評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。		

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及實作，以提升學習興趣及成效。 2. 利用成品的講解，擴增教學內容與教學效果。 3. 利用影片觀賞，介紹合宜之西點製作相關知識
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之實習產品。 2. 蒐集西點製作相關之圖片、影片、宣傳刊物、食譜等作為輔助教材。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 培養學生正確的工作態度及職業道德觀念。

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐實習
	英文名稱	(Chinese 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="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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	5/4	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
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)瞭解刀工的定義及切割的技巧。 (二)瞭解中式菜餚定義與烹調方法。 (三)熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用。 (四)運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 (五)具備良好的餐飲安全衛生習慣。 (六)具備敬業精神及廚師職業道德。 (七)具備中餐美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)樂活健康特色 飲食	健康蔬食：如南瓜秋葵 沙拉 2. 養生藥膳：如枸杞棗麥 燉雞 3. 銀髮樂活：如芝麻核桃 糊 4. 月子滋補：如麻油雞酒 5. 兒童餐點：如芙蓉海鮮 盅	18	
(二)切割法的認識、運用與實習	1. 各式刀具的使用規範 2. 刀法的認識 3. 切割及刀工練習 4. 切割與烹調相輔相成 的重要性及實習 (1)塊：如三杯雞塊 (2)條：如紅糟炸魚條 (3)丁：如宮保雞丁 (4)柳：如絲瓜燴魚柳 (5)粒：如雞粒炒飯 (6)片：如白灼肉片 (7)絲：如洋芋炒肉絲 (8)米：如彩椒炒雞米 (9)末：如椒鹽杏包菇 (10)細絲：如蔥花薑絲 蛤蜊湯 (11)茸：如雞茸豆腐羹 (12)泥：如蒜泥鮮蚶 (13)捲：如五味魷魚捲 (14)脯：如麻油腰花	18	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(三)各類常見基礎 烹調法及實習	1. 川：如生川魚片湯 2. 煮：如雞火煮干絲 3. 湯：如鳳梨苦瓜雞湯 4. 燴：如肉片燴絲瓜 5. 羹：如香菇肉羹 6. 拌：如雞絲拉皮 7. 蒸：如粉蒸：粉蒸排骨 清蒸：鹹蛋黃蒸肉餅 8. 扣：如筒仔米糕 9. 扒：如冬菇燒白菜膽 10. 炒：如銀芽炒雞絲 11. 爆：如蔥爆肉絲	18	
(四)中餐飲食文化 及發展融合	1. 中餐的起源、演進及發展 2. 中餐經典菜系的特色 3. 中餐傳統烹調技術的傳承與融合 4. 蔬食的健康飲食概念	18	
(五)中餐食材的認識	1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購 3. 各類食材的特性及前處理和儲存 4. 規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程	18	
(六)調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識 2. 常用辛香料的認識	6	
(七)盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇 2. 基本盤飾食材的認識 3. 基礎盤飾的刀法 4. 盤飾的運用與搭配	12	
合計		108節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測練評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 學校圖書館應具備充足中外烹調相關之圖書資料。 3. 運用電腦網路以資運用查詢烹調相關資料。 4. 中外烹調相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食
	英文名稱	Making sneaks by flour powder
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 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	教學目標：1.知識：了解中式麵食一般知識與規範。2.技能：培養同學中式麵食基礎實作技術。3.態度：加強理論與實作並重。4.其他：培養正確的學習態度建立衛生與安全習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)酥油皮麵類	蛋黃酥、綠豆椪	18	
(二)酥油皮麵類	菊花酥、蘇式豆沙月餅	18	
(三)水調麵類冷水麵食	水調麵類冷水麵食	18	
(四)水調麵類冷水麵食	冷水麵食、手工水餃	18	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量(評量方式)	(一)期中：紙筆測驗(考試範圍：已授單元與課堂補充教材)。(二)期末：以每小組為單位議題自選，於期中考前繳交研究報告題目及撰寫大綱(含研究主題、研究動機、研究目的、研究方法與技巧、研究期程規劃、小組人員分工表)，經老師審閱同意後進行分組報告撰寫。(三)平時：每項技能實際操作，依照工作衛生、食材處理程序、色澤、品評等狀況給分。課堂操作20%+出席率20%。(四)特別加減分：學生是否依規定穿著工作服、上課態度與主動學習精神，特別優者或特別不佳者，給與特別加分或扣分10分。(五)課程要求：1.準時出席。2.服裝整齊，注意衛生。3.積極參與課程練習與討論。4.定時繳交期末報告。		
教學資源	(一)講述與分析：瞭解不同種類的產品之配方平衡與材料特性。(二)實作教學：觀摩教師的實作示範，瞭解製作程序與技巧重點。(三)分組與分工：同學們再進行分組實作練習、觀察記錄、報告整理。(四)口頭分組報告：每組依當日製作成品過程方式作簡報。(五)成果展示：產品成果講評與評分		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)講述與分析：瞭解不同種類的產品之配方平衡與材料特性。(二)實作教學：觀摩教師的實作示範，瞭解製作程序與技巧重點。(三)分組與分工：同學們再進行分組實作練習、觀察記錄、報告整理。(四)口頭分組報告：每組依當日製作成品過程方式作簡報。(五)成果展示：產品成果講評與評分		

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方小吃實務
	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 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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<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)透過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
(一)台灣各區小吃文化歷史	1. 台灣北區各地之小吃與背景介紹。 2. 台灣南區各地之小吃與背景介紹。 3. 台灣中區各地之小吃與背景介紹。 4. 台灣東區各地之小吃與背景介紹。	6	
(二)廚藝示範教學與實作	1. 依據北部之各地小吃做分類並示範教學。 2. 依據中部之各地小吃做分類並示範教學。 3. 依據南部之各地小吃做分類並示範教學。 4. 依據東部之各地小吃做分類並示範教學。	24	
(三)各地夜市小吃示範教學	依據各地夜市小吃做分類並示範教學。	22	
(四)傳統創新廚藝示範教學	融入創意概念變化特色小吃。	20	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
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

(一)參考相關飲食文化書籍，編寫台式小吃相關典故及食譜。

(二)依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果雕刻與盤飾藝術
	英文名稱	Fruit and vegetable carving and 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 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 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、熟悉基本水果切雕技巧。 二、能運用水果切雕在飲料調製上。 三、能注意製作過程安全。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專業知識	認識果雕刀具：認識果雕刀具的操作與基本切雕工作，刀具的保護與使用的安全。	6	
(二)專業知識	認識水果裝飾物：認識水果裝飾品，培養審美的概念。	12	
(三)認識水果拼盤	瞭解水果產季及特性，瞭解水果之品質及儲存保鮮方式。	12	
(四)技能：	認識果雕刀具：能注意操作過程的衛生，及製作過程安全。	9	
(五)技能	認識水果裝飾物：瞭解杯飾物品，及杯飾製作技能。	12	
(六)技能	認識水果拼盤：切出之水果等份均勻、切出之水果不傷害果肉、能正確擺切水果盤。	18	
(七)職業知識及態度	培養正確相關知識及操作安全。	3	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	多元實作評量 操作分組 結合多元教育		
教學資源	使用參考書籍 自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 刀具應置放於安全處 2. 正確使用刀具 3. 操作過程注意安全		

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎彩妝實務
	英文名稱	Makeup painting 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="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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解一般美顏的專業知識。 2. 熟練臉部的美化與修飾技巧。 3. 陶冶鑑賞能力及認真負責的工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	緒論	4	
(二)化妝與色彩	化妝與色彩	6	
(三)粉底之種類	粉底的種類	6	
(四)眉型的美化	眉型的美化	8	
(五)眼影、眼線的美化	眼影、眼線的美化	8	
(六)臉型與粉底、腮紅的修飾	臉型與粉底、腮紅的修飾	8	
(七)整體彩妝設計	1. 外出妝 2. 職業婦女妝 3. 配合場合的化妝技巧	8	
合計		48節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

教學要點：

教材編選

教材內容及次序安排應著重程序的基础涵養練習，並符合教學目標。

教材內容難易，應適合學生程度，以免影響學習興趣。

教材應參照一般公認的化粧基礎原則，以免教學資料太過陳舊與現實脫節。

教材之例題及操作應與實務配合，方便學生能學以致用。

教學方法

兼顧認知、技能、情意三方面教學。

教師講解、示範，並運用媒體輔助教學，理論與技術訓練能相輔相成，以增進學習興趣。

瞭解基礎化粧知識，分組練習，由老師指導，以作比較評估，增進學生的知識與技能，使學生能從操作中學習，培養審美觀及欣賞的能力。

指導學生注重化妝與T.P.O及服裝、及季節的搭配，鼓勵學生多留意流行趨勢培養學習動機。實習過程中，相互觀摩、欣賞，並提出改進。

培育學生適應變遷，創新進取及自我發展能力。

教學評量

配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。

評量方式注重基礎實作，培養化粧能力。

評量內容除了技能外，兼顧認知上的理解及應用能力。

依據評量結果，改進教材、教法、實施補救教學。

教學資源

利用各項教學設備及媒體，網路資訊平面廣告，雜誌等增擴教學內容及效果。

除了指導學生熟悉化粧基礎能力外，宜辦理校外教學觀摩並佐以圖像、照片輔助教學。

各種活動錄影帶的教學與賞析。

教學相關配合事項

應先激發學生對化粧求知慾及興趣。

在教學上宜多示範及廣用圖片、照片，使學生明瞭色彩、明暗立體之搭配，激發學生對美的鑑賞能力。

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生機蔬果飲食實務
	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="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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<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、瞭解生機飲食的發展趨勢。 三、了解生機飲食與餐點的結合。 四、探究生機飲食市場。 五、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
(一)生機飲食簡介	介紹基本的營養原則及應用，均衡的營養為維持身體健康的基本，飲食不當會導致身體抵抗力減弱、免疫機能下降，從而容易罹患慢性疾病	4	
(二)如何正確調理及攝取生機飲食	藉由此課程(營養與健康)讓學員學習到正確的營養知識，並能應用在日常生活中。	8	
(三)生機引臨床上療效介紹	引導學生從營養的觀點及10大死亡原因的慢性疾病及有關長期照護之飲食製備，讓學員從營養的觀點來討論影響營養保健之相關議題以減低未來慢性疾病的產生。	4	
(四)現代飲食趨勢	如何選購健康的天然食材、應用正確的烹飪製備技巧並及早建立良好飲食習慣，以達促進健康及慢性疾病的預防。	12	
(五)生機飲食調理實務	進行討論健康飲食製備及正確的營養知識。	12	
(六)推廣人員應有素質	推廣人員須了解相關內容，清楚掌握各種食材特性，吃好不如吃巧。	8	
合計		48節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	多元評量、分組報告、操作報告		

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 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

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡烘焙
	英文名稱	Coffee 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="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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、咖啡品種、產地對風味之影響認知 二、國際咖啡觀。 三、生豆處理方式對風味之影響 四、烘焙對風味呈現的影響 五、咖啡烘焙程度與溫度、時間之差異 六、咖啡操作器具之認知與實務 七、結合在地農特產發展，研發咖啡相關產品、料理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)各式咖啡品種、產地、莊園咖啡之認知	介紹咖啡生豆產地、常見三大處理法:日曬、水洗、蜜處理、生豆&熟豆瑕疵分類。	9	
(二)咖啡種植、採收及處理實務	咖啡豆的赤道緯度、溫度、濕度、海拔都會影響到風味，課程內容引導傳授相關知識。	12	
(三)比較日曬、水洗、半水洗之風味差異	實際使用日曬、水洗、半水洗之風味，填寫學習單具體寫出風味不同的差異。	12	
(四)直火式烘焙與熱風式烘焙之差異	a. 直火、半熱風、全熱風、浮風、紅外線加熱原理介紹 b. 風門、火力、鍋爐轉速的應用介紹 c. 壓差計、風溫計、爐溫計、溼度計的應用介紹	6	
(五)程度對咖啡風味之影響	a. 分辨咖啡焙度 b. 咖啡淺、中、深焙對應的風味分類	12	
(六)手沖式、虹吸式、摩卡壺、義式咖啡機、冰滴式之操作	手沖式、虹吸式、摩卡壺、義式咖啡機、冰滴式實作，不一樣做法的豆子，都有適合自己的沖泡方式。	12	
(七)訪週遭咖啡種植農場及相關產業研習	觀看相關影片內容，讓學生更加了解種植咖啡到產品行銷的相關手法與技巧。	12	
合計		75節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	口試、筆試、日常考試
教學資源	韓懷宗。《咖啡學：祕史、精品豆與烘焙入門》。 自編教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 二、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 三、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	辦公室軟體應用
	英文名稱	technician for computer software application
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 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使用 Microsoft PowerPoint於簡報呈現及應用的能力。 2. 使用 Microsoft Excel 軟體工具於數據資料分析的能力。 3. 訓練學生於就業及認證考試所需具備之電腦操作能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.瞭解Microsoft Excel檢定術科操作的流程。 2.瞭解Microsoft word檢定術科操作的流程。 3.瞭解Microsoft PowerPoint檢定術科操作的流程。	9	
(二) Excel工作表之格式設定	1. 儲存格文字編修 2. 列高/欄寬之調整 3. 儲存格格式之設定 4. 字型(字型、字體、大小、底線、色彩、特殊效果) 5. 插入特殊符號 6. 格式化條件 7. 設定保護文件 8. 常用函數之應用(日期與時間函數、統計函數、財務函數、邏輯函數、參照函數)	9	
(三)PowerPoint之格式設定	1-1 從佈景主題建立簡報 1-2 從Word文件建立投影片 1-3 大綱窗格的使用 1-4 投影片的版面配置 1-5 使用母片統一簡報風格 1-6 清單階層、項目符號及編號的設定 1-7 幫投影片加上換頁特效 1-8 播放及儲存簡報	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)實際運用	3-1 加入表格讓內容更容易閱讀 3-2 加入Word中的表格 3-3 加入線上圖片美化投影片 3-4 加入圖表讓數據資料更容易理解 3-5 加入Excel中的圖表	9	
合計		36節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育		
學習評量 (評量方式)	多元評量方式 (1)筆試 (2)分組報告(3)作業		
教學資源	教學以示範、觀摩、操作、評量為原則，並善用各種教學媒體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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。 二、教師教學時應充分利用教材、教具及其他教學資源。 三、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。		

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐實習
	英文名稱	Western 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="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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解西餐烹飪原理與專業知識、技能與態度。 (二)瞭解西餐烹調的歷史起源與特色。 (三)熟練各種西式刀工技巧。 (四)熟練基本西式烹調技術。 (五)具備良好衛生安全與工作習慣。 (六)具備西餐美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)西式早餐	1. 西式早餐內容 2. 西餐蛋類製作實習 (1)水煮蛋(Boiled egg) (2)煎蛋(Fried egg) (3)炒蛋(Scrambled egg) (4)水波蛋(Poached egg) (5)蛋捲(Omelet egg) 3. 西式早餐煎餅製作實習	6	
(二)三明治製作	1. 三明治分類 2. 常見三明治介紹與實作	6	
(三)沙拉與 沙拉醬 汁	1. 沙拉的認識 2. 沙拉醬汁介紹與實作	3	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)高湯、湯與醬汁	1. 高湯分類與製作要領 2. 高湯製作實習 (1)白高湯(White Stock) (2)褐高湯(Brown Stock) (3)魚高湯(Fish Stock) (4)蔬菜高湯(Vegetable Stock) 3. 西式湯分類、製作要領、配菜須知與儲存介紹 4. 西式湯類實作 (1)清湯(Broth) (2)澄清湯(Consom' me) (3)奶油湯(Cream soup) (4)泥湯(Pur' ee Soup) (5)其他類 A. 海鮮濃湯(Bisque) B. 巧達湯(Chowder) C. 冷湯(Cold Soup) D. 法式洋蔥湯(French Onion Soup) E. 義大利蔬菜湯(Minestrone) 5. 醬汁分類、用途與儲存 6. 基本醬汁實作	12	
(五)西式甜點	1. 西餐廚房常見甜點認識 2. 西餐甜點製作 (1)焦糖布丁 (2)英式米布丁附香草醬 (3)泡芙。	12	
(六)套餐實作	1. 配菜製作與搭配原則 2. 套餐製作與搭配原則實作 3. 套餐實作	15	
(七)西餐概論	1. 西餐的定義 2. 西餐的起源、演進與趨勢 3. 西餐廚房組織編制與工作人員 4. 西餐從業人員應具備之態度	3	
(八)西餐廚房機具認識	1. 食品衛生與安全 2. 西餐廚房機具與設備之認識 3. 西餐廚房刀具、器具與手工具之認識	3	
(九)西餐專業術語及度量衡換算	1. 西餐專業術語 2. 度量衡、溫度與重量之換算	3	
(十)西式刀工認識與練習	1. 刀具使用須知 2. 各種西式刀工介紹與實習 (1)切片(slicing) (2)切丁(dicing): 小小丁(Brunoise)、小丁(small dice)、中丁(Medium dice)、大丁(Large dice) (3)碎(chopping) (4)條(Batonnet) (5)絲(Julienne) (6)丁片(Paysanne) (7)末(Mincing) (8)削橄欖(Tourner)	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十一)西餐常用食材介紹	1. 香料與辛香料介紹(Herbs & Spices) 2. 西餐常用調味料與醬料介紹 3. 西餐常用食材認識與選購 (1)西式常用蔬菜與水果介紹 (2)肉類介紹 (3)海鮮類介紹 (4)蛋類與乳製品介紹 (5)油脂類與堅果類介紹	3	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測練評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 學校圖書館應具備充足中外烹調相關之圖書資料。 3. 運用電腦網路查詢烹調相關資料。 4. 中外烹調相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 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。 7. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 8. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力。 9. 可不定期邀請業師示範教學。 10. 本教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 11. 教師宜鼓勵學生參加勞動部勞動力發展署西餐烹調丙級技術士技能檢定考試，藉以驗證學用合一。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 3. 教師於施教時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實習
	英文名稱	Baking 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="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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)熟練烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧。 (四)具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 (五)具備烘培美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)麵包的認識	1. 軟質麵包 如：山形白土司、圓頂奶油土司、圓頂葡萄乾土司、橄欖型餐包、帶蓋全麥土司 2. 硬質麵包 如：雞蛋牛奶麵包 3. 甜麵包 如：波蘿麵包、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包 4. 鬆質麵包 如：牛角麵包 5. 其他變化產品 如：蔓越莓司康、鮭魚蔥花麵包、辮子麵包、肉鬆麵包卷、芝士芝麻棒	27	
(二)緒論	1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源及分類 3. 烘焙食品的發展趨勢	4	
(三)烘焙設備 與器具的 認識	1. 烘焙設備的認識 2. 烘焙器具的認識 3. 烘焙設備器具的使用與維護	5	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)烘焙材料的認識	1. 常用之烘焙麵粉類 2. 常用之烘焙油脂類 3. 常用之烘焙糖類 4. 常用之烘焙蛋類 5. 常用之烘焙乳製品 6. 酵母及化學膨脹劑 7. 乳化劑及鹽 8. 巧克力與可可粉 9. 水果類、堅果類及其他 10. 烘焙常用酒類	4	
(五)烘焙計算	1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 烘焙配方計算	6	
(六)蛋糕的認識	1. 蛋糕的分類 2. 蛋糕常用材料 3. 蛋糕製作方法與流程 4. 蛋糕整型與裝飾技巧 5. 蛋糕品評與鑑定	18	
(七)蛋糕製作	1. 麵糊類。 如：重奶油蛋糕、奶油大理石蛋糕 2. 乳沫類。 如：海綿蛋糕、香草天使蛋糕、酒會小蛋糕 3. 戚風類。 如：香草戚風蛋糕、巧克力戚風蛋糕捲、葡萄乾戚風	18	
(八)西式點心的認識	1. 西式點心的種類 2. 小西餅定義與製作方法 3. 奶油空心餅定義與製作方法 4. 派和塔定義與製作方法 5. 鬆餅定義與製作方法 6. 披薩定義與製作方法 7. 道納司定義與製作方法 8. 膠凍類西點定義與製作方法	12	
(九)西式點心製作	1. 小西餅 如：指形小西餅、冰箱小西餅 2. 奶油空心餅 如：奶油空心餅、天鵝泡芙 3. 派和塔 如：檸檬布丁派、水果塔 4. 鬆餅 如：裝飾鬆餅 5. 披薩 如：厚片披薩、薄片披薩 6. 道納司 如：酵母道納司 7. 膠凍類西點 如：蒸烤雞蛋牛奶布丁、雙色果凍、奶酪	14	
合計		108節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。		

學習評量
(評量方式)

2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。
3. 針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。

<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 圖書館應具備充足之中外烘焙相關之圖書資料。 3. 運用電腦查詢中外烘焙相關資料。 4. 中外烘焙相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5. 可不定期邀請業師示範教學。 6. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 7. 教師利用現有之實習餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 8. 安排參觀觀光飯店、烘焙業者場地與設施以及烘焙食品展，增進學習成效。
<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"> 10. 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。 11. 教師宜鼓勵學生參加勞動部烘焙丙級技術士檢定，藉以驗證學用一致。

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日式料理實習
	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="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 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<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
(一)日本飲食的種類	1. 主食 2. 前菜 3. 蒸物 4. 煮物 5. 揚物 6. 吸物	10	
(二)日本料理的特色	1. 菜式 2. 擺盤 3. 食器 4. 節慶 5. 常用調味料	24	
(三)常見日式料理實作	1. 壽司醋飯 2. 天婦羅 3. 丼飯 4. 拉麵 5. 關東煮 6. 味噌燒 7. 鍋物 8. 豬排套餐 9. 烏龍麵 10. 懷石料理 11. 花壽司 12. 日式燒肉 13. 壽喜燒 14. 唐揚雞 15. 定食 16. 和果子 17. 銅鑼燒	24	
(四)日本飲食文化	1. 食材來源 2. 長壽飲食	14	
合計		72節	

議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育
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	教育部審定合格教科書及教師自編教材。
教學注意事項	包含教材編選、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。

表附2-3-14 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="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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解東南亞各國菜系特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)東南亞料理介紹	1. 東南亞料理文化 2. 東南亞料理典故 3. 各國經典菜餚介紹	24	
(二)各國常見香料與特殊食材	1. 泰國香料與食材介紹 2. 馬來香料與食材介紹 3. 新加坡香料與食材介紹 4. 越南香料與食材介紹	24	
(三)各國料理實作	1. 泰國料理實作 2. 馬來西亞料理實作 3. 新加坡料理實作 4. 越南料理實作	24	
合計		72節	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋教育 <input checked="" type="checkbox"/> 科技教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民族教育 <input checked="" type="checkbox"/> 品德教育 <input checked="" type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生命教育 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全教育 <input checked="" type="checkbox"/> 防災教育 <input checked="" type="checkbox"/> 法治教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
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 一、教學方法：一般上課、實作示範、分組操作。 二、本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活。 三、每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。		

附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

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

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作訓練契約簡介	10	1	西式點心	12
2	職業安全衛生	4	2	中餐實務	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	蔬果雕刻	14
4	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	4	烘焙實務	16
5	群育活動	6	5	中餐烹飪	14
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	飲料調製	11
			7	餐旅觀光概論	3
			8	房務實務	8
			9	日式料理	10
			10	餐旅服務	10
			11	餐飲概論	2
			12	基礎刀工	2
			13	中式麵食	14
	合計	26		合計	122
總計					148

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

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

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

(二)專業基礎課程內容

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

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	西式點心	1 原料介紹	12
		2 成品製作	
		3 西點蛋糕裝飾	
		4 派類戚風類海綿類	
		5 西點蛋糕裝飾	
		6 派類戚風類海綿類	
		7 西點蛋糕裝飾	
		8 派類戚風類海綿類	
2	中餐實務	1 基礎中餐實務原則	6
		2 基礎中餐料理技能	
		3 中餐料理文學認知	
3	蔬果雕刻	1 刀具種類介紹	14
		2 各種蔬果雕刻成品介紹	
		3 水花片、立體雕刻、蔬菜切雕	
		4 各種食物雕刻	
		5 水花片、立體雕刻、蔬菜切雕	
		6 各種食物雕刻	
		7 水花片、立體雕刻、蔬菜切雕	
		8 各種食物雕刻	
4	烘焙實務	1 認識設備	16
		2 烘焙原料介紹	
		3 麵包製作	
		4 歐式麵包、法式麵包	
		5 歐式麵包、法式麵包	
		6 歐式麵包、法式麵包	
5	中餐烹飪	1 食材認知	14
		2 刀工練習	
		3 中餐製作	
6	飲料調製	1 飲料器具介紹	11
		2 調製方法介紹	
		3 飲料調製	
7	餐旅觀光概論	1 觀光餐旅定義	3
		2 觀光餐旅特性	
		3 觀光餐旅未來性	
8	房務實務	1 房型種類介紹	8
		2 專業技能套務	
		3 房型備品的專業認知	
9	日式料理	1 日本飲食文化沿革	10
		2 日本料理烹飪技巧	
		3 日本料理料理製作	
10	餐旅服務	1 口布介紹	10
		2 西餐擺設介紹	
		3 中餐擺設介紹	

11	餐飲概論	1	餐飲概論定義	2
		2	餐飲產業特性	
		3	餐飲人員安全須知	
		4	餐飲人員工作方針	
		5	產業需求特性	
12	基礎刀工	1	刀工原則及準確性	2
		2	工具的認知和保養方法	
13	中式麵食	1	中式點心成品製作	14
		2	中式點心成品製作	
合計				122

