

備查文號：教育部國教署中華民國115年03月27日臺教授國字第1150029271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114年11月10日114學年度第2次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年08月12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	32
三、彈性學習時間規劃表	33
附件二：校訂科目教學大綱	34
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	76
(一)訓練課程內容	76
(二)專業基礎課程內容	77
附件四、實習式群科課程表	79

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. 電機與電子群：資訊科 2. 商業與管理群：電子商務科 3. 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	
實用技能學程		1. 電機與電子群：水電技術科(日間上課) 2. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)	
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	05-5970977@110	

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	電機與電子群	資訊科	1	19	0	0	1	24	2	43
	商業與管理群	電子商務科	0	0	1	7	1	22	2	29
	餐旅群	餐飲管理科	1	12	1	23	1	38	3	73
	餐旅群	餐飲管理科	1	14	1	11	1	7	3	32
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	33	1	31	1	26	3	90
實用技能學程	電機與電子群	水電技術科(日間上課)	0	0	1	14	0	0	1	14
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	0	0	0	0	0	0	0	0
合計			4	78	5	86	5	117	14	281

二、核定科班一覽表

表2-2 115學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	電機與電子群	資訊科	1	43
	商業與管理群	電子商務科	1	43
	餐旅群	餐飲管理科	1	43
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	38
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	43
合計			5	210

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 115學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目	說明			備註
	辦理科別	班級數	核定招生人數	
辦理方式及群別				
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、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
名稱	名稱	1. 具備餐飲及餐旅業基層技術能力	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. 具備生機蔬果飲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	觀光餐旅業導論	○	●	●	●	●	●	
	餐飲服務技術	○	●	●	●	●	●	
	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
名稱		名稱	1. 具備餐飲及餐旅業之基層技術能力	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. 具備生機蔬果飲食及東南亞料理之能力	6. 具備職業道德、工作習慣、價值觀、敬業樂進取及熱忱的服務態度。	
校訂必修	專業科目 實習科目	菜單設計	●	●	●	●	●	●	
		餐旅概論	○	●	●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	●	
		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	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	○	●	●	●	●	●	
		日式料理實習	●	●	●	●	●	●	
		西餐實習	○	●	●	●	●	●	
		生機蔬果飲食實務	●	●	●	●	●	●	
		咖啡烘焙	●	●	●	●	●	●	
		中式麵食	●	●	●	●	●	●	
		辦公室軟體應用	●	●	●	●	●	●	
		中餐實習	○	●	●	●	●	●	
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)

115學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註		
				第一學年				第二學年				第三學年						
名稱		名稱		學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			
						節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2							☐ 適性分組教學	
			本土語文/臺灣手語													☐ 適性分組教學		
			客語文															
			閩南語文															
			閩東語文															
		臺灣手語													☐ 適性分組教學			
	原住民族語文																	
		英語文	4	3	2	3	2										☐ 適性分組教學	
		數學	數學	4	3	2	3	2										☐ 適性分組教學
		社會	歷史	4									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)
115學年度入學學生適用(輪調式)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置												備註
					第一學年				第二學年				第三學年				
名稱	學分		名稱	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		
					節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	
校訂必修	一般科目	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			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
			西式點心實務	8					3	2	3	2	3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 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%	生機蔬果飲食實務	2									3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			咖啡烘焙	2									3	2			☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			辦公室軟體應用	2											3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			中餐實習	6	5	3	4	3									☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			中式麵食	4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
			地方小吃實務	4									3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學
蔬果雕刻與盤飾藝術			4					3	2	3	2					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註		
						第一學年		第二學年		第三學年								
名稱		學分		名稱		學分數		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期					
								節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
校訂科目	校訂選修	實習科目	44學分 33.33%	基礎彩妝實務	2									3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學		
				西餐實習	4								3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				烘焙實習	6				4	3	5	3					☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				日式料理實習	4								3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
				東南亞料理實習	4								3	2	3	2	☐ 協同教學 ☐ 實習分組教學	
	特殊需求領域	0學分 0.00%																
			小計	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		
彈性學習時間(節數)				0	0		0		0		0		0		0			
每週總上課節數					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		

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)

115學年度入學學生適用(輪調式)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38學分	38	28.79%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	3.03%	系統設計
	實習科目			12	9.09%	
	合 計			54	40.91%	系統設計
校訂	必修	一般科目	66-78學分	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：115/09/01 ~ 115/11/30)	人數	備註
甲梯	115/09/01 ~ 115/11/30	1	
	116/03/01 ~ 116/05/31	1	
	116/09/01 ~ 116/11/30	1	
	117/03/01 ~ 117/05/31	1	
	117/09/01 ~ 117/11/30	1	
	118/03/01 ~ 118/05/31	1	
乙梯	115/12/01 ~ 116/02/28	1	
	116/06/01 ~ 116/08/31	1	
	116/12/01 ~ 117/02/29	1	
	117/06/01 ~ 117/08/31	1	
	117/12/01 ~ 118/02/28	1	
	118/06/01 ~ 118/08/31	1	

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○年○月○日第○次課發會通過)

如附件

115 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
中華民國 114 年 11 月 10 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。

附件一

大德工商職校 學年度第 學期彈性學習時間-

選手培訓實施申請表

[illegible]

校長：

大德工商職校 學年度第 學期彈性學習時間-

[illegible]

申請教師：

訓育組長：

學務主任：

校長：

大德工商職校 學年度第 學期彈性學習時間-

選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名				指導競賽名稱			
競賽級別	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 縣市級						
競賽日期				原培訓期程/週數			
				延長培訓期程/週數			
培訓學生資料 班級/座號/姓名							
延長培訓規劃與內容							
日期/節次	培訓內容					培訓地點	

申請教師：

科主任：

實習主任：

校長：

大德工商職校

學年度第

學期彈性學習時間-

選手培訓指導記錄表

[illegible]

校長

大德工商職校 學年度第 學期彈性學習時間-
補強性教學活動實施申請表

[illegible]

校長：

大德工商職校 學年度第 學期彈性學習時間-

[illegible]

申請教師：

訓育組長：

學務主任：

校長：

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。
如附件

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			☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期			☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第三學年	第一學期			☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 餐飲管理科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用數學
	英文名稱	applied mathematics
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☒ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☒ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 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	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量(評量方式)	1. 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 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	4	第一學年第二學期
(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	4	
(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	6	
(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	8	
(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	4	
(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	4	
(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	6	
合計		36節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育
學習評量 (評量方式)	1. 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一) 了解餐飲管理之意義及目的、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	2	
(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	6	
(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	4	
(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	4	
(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	2	
(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		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 能源教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式宜多樣化: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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、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	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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)飲食文化概論	1. 飲食與文化的關係 2. 飲食的社會功能 3. 飲食與身份認同 4. 飲食與地域特色 5. 飲食與宗教信仰 6. 飲食與節慶習俗 7. 飲食文化的跨文化交流 8. 飲食文化研究方法	9	第三學年第一學期
(二)世界主要飲食文化	1. 中華飲食文化 2. 日本飲食文化 3. 韓國飲食文化 4. 印度飲食文化 5. 中東飲食文化 6. 歐洲飲食文化(法國、義大利) 7. 美洲飲食文化(墨西哥、美國) 8. 非洲飲食文化	9	
(三)飲食與歷史演變	1. 古代飲食特色 2. 中世紀飲食文化 3. 殖民與飲食交流 4. 工業革命與飲食變遷 5. 現代化與速食文化 6. 飲食與戰爭 7. 飲食與移民 8. 當代飲食文化趨勢	9	
(四)飲食與社會階層	1. 皇室與貴族飲食 2. 平民飲食特色 3. 飲食與階級象徵 4. 飲食與性別角色 5. 飲食與年齡差異	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)飲食與宗教信仰	1. 佛教飲食文化 2. 道教飲食文化 3. 基督教飲食文化 4. 伊斯蘭教飲食文化 5. 印度教飲食文化 6. 猶太教飲食文化	9	第三學年第二學期
(六)飲食與藝術	1. 飲食與時尚 2. 飲食與美學哲學 3. 飲食與創意料理	9	
(七)飲食與健康	1. 飲食與運動 2. 飲食與環境永續 3. 當代健康飲食潮流	9	
(八)飲食與經濟	1. 飲食與農業 2. 飲食與貿易 3. 飲食與餐飲產業 4. 飲食與旅遊 5. 飲食與品牌行銷	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第二學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解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	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	1. 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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)餐飲業概論	1. 餐飲業的組織架構與職能 2. 餐飲業的法律與衛生規範 3. 餐飲業的永續經營與社會責任 4. 餐飲業的數位化與新科技應用	9	第一學年第一學期
(二)餐飲營運管理	1. 餐飲供應鏈與採購管理 2. 庫存與成本控制 3. 餐飲品質管理 4. 餐飲安全與風險管理 5. 餐飲排班與人力資源配置	9	
(三)餐飲財務與成本控制	1. 餐飲財務報表基礎 2. 餐飲成本分類與計算 3. 食材成本與毛利分析 4. 餐飲定價策略 5. 預算編制與財務規劃	9	
(四)餐飲行銷與品牌管理	1. 餐飲市場分析 2. 餐飲品牌定位與形象塑造 3. 餐飲廣告與促銷策略 4. 餐飲社群媒體行銷	9	
(五)餐飲人力資源管理	1. 餐飲人員招聘與培訓 2. 餐飲服務禮儀與專業技能 3. 員工激勵與績效考核 4. 團隊合作與溝通技巧	9	第一學年第二學期
(六)餐飲菜單設計與產品開發	1. 餐飲服務流程設計 2. 餐飲顧客心理與需求分析 3. 餐飲服務品質提升策略 4. 餐飲顧客投訴與處理技巧	9	
(七)餐飲創業與經營策略	1. 餐飲創業流程與準備 2. 餐飲商業模式設計 3. 餐飲選址與市場評估 4. 餐飲資金籌措與投資策略	9	
(八)餐飲服務與顧客體驗	1. 餐飲服務流程設計 2. 餐飲顧客心理與需求分析 3. 餐飲服務品質提升策略 4. 餐飲顧客投訴與處理技巧	9	
合計		72節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	1. 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
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、依教材內容靈活運用各種實例教學。 三、宜與國際餐理管理趨勢密切配合

(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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 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。	2	
(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。	2	
(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。	4	
(四)專題製作範圍對象	(1)專題製作範圍。 (2)專題製作實作。	4	
(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。	2	
(六)專題製作結果與討論	(1)專題製作內容撰寫格式。	4	
(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。	4	
(八)參考書目撰寫方法	(1)專題製作參考文獻撰寫注意事項。	4	
(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。	6	
(十)專題製作成果發表	(1)問題與討論。	4	
合計		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 安全教肓 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 國際教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育		
學習評量 (評量方式)	(1)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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3/3	
學分數	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	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 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	12	
(二)西式點心計算與成本	1. 烘焙計算 2. 產品分類及製作	12	
(三)西式點心材料的特性	1. 西點各項常用材料的特性 2. 西點各項常用材料使用方法	12	
(四)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	12	
(五)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	12	
(六)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	12	
(七)製作實習餅乾類進階	1. 美式軟餅乾 2. 酥皮餅乾 3. 千層酥	12	
(八)製作實習蛋糕類進階	1. 鹹蛋糕 2. 奶油裝飾蛋糕 3. 水果裝飾蛋糕	12	
(九)西式點心實作進階	1. 橄欖型餐包 2. 焦糖布丁 3. 酥皮蛋塔	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十)流行性西式點心基礎	1. 舒芙蕾 2. 可麗露 3. 生乳捲	12	
(十一)流行性西式點心進階	1. 年輪蛋糕 2. 拿破崙派	12	
(十二)流行性西式點心趨勢	1. 經典西式點心類型 2. 創新性西式點心類型	12	
合計		144節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	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。		
教學資源	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		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之實習產品。 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。 (二)教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 培養學生正確的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	生機蔬果飲食實務
	英文名稱	Vitality diet
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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。	4	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	8	
(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		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	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2-3-04 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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。	4	
(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。	4	
(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。	4	
(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	4	
(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	8	
(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。	6	
(七)訪週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。	6	
合計		36節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育
學習評量 (評量方式)	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2-3-05 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 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	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 能源教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	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2-3-06 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	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	☒ 無 ☐ 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)中餐概論與基礎	1. 中餐的歷史與文化背景 2. 八大菜系概述與特色 3. 常見食材介紹與挑選 4. 中餐廚房設備與工具使用 5. 基本刀工與備料技巧 6. 中餐烹飪方法(炒、煎、蒸、燉、炸) 7. 中餐衛生與安全規範	9	第一學年第一學期
(二)中餐湯品羹類	1. 高湯熬製技巧 2. 清湯與濃湯製作 3. 經典湯品(酸辣湯、紫菜蛋花湯) 4. 燉湯(排骨湯、雞湯) 5. 海鮮羹類(魚翅羹、蟹肉羹) 6. 蔬菜湯品設計 7. 藥膳湯品與養生概念 8. 湯品擺盤與美學 9. 綜合實作	9	
(三)冷盤與前菜	1. 中餐冷盤的定位與特色 2. 涼拌菜製作技巧 3. 海鮮冷盤(白灼蝦、醉蟹) 4. 肉類冷盤(白切雞、滷牛腱) 5. 蔬菜冷盤(涼拌黃瓜、麻辣木耳)	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)炒菜與熱菜	1. 快炒技術與火候掌握 2. 經典炒菜（宮保雞丁、魚香肉絲） 3. 海鮮熱炒（炒蛤蜊、乾煎魚） 4. 蔬菜熱炒（清炒時蔬、麻婆豆腐） 5. 醬汁搭配與風味設計	9	
(五)蒸煮與燉品	1. 蒸魚技巧 2. 蒸肉料理（粉蒸肉） 3. 蒸蛋料理（蒸水蛋） 4. 燉品（佛跳牆、燉排骨） 5. 蒸煮火候與時間控制	9	
(六)炸物	1. 油炸技術與控溫 2. 炸春捲與炸餃子 3. 炸肉料理（糖醋排骨、炸雞塊） 4. 炸海鮮料理（炸蝦球、炸花枝）	9	
(七)點心	1. 中式點心（燒賣、餃子） 2. 包子與饅頭製作 3. 中式糕點（發糕、綠豆糕） 4. 點心創意設計	6	
(八)麵食與主食	1. 麵條製作與拉麵技巧 2. 炒麵與湯麵 3. 餃子與水餃製作 4. 包子與饅頭進階技巧 5. 米飯料理（炒飯、油飯） 6. 粽子與米糕文化	9	第一學年第二學期
(九)地方特色菜	1. 地方特色融合菜 2. 中國八大菜系實習	9	
(十)宴席設計與筵席菜	1. 宴席文化與歷史 2. 宴席菜單設計 3. 節慶宴席（年夜飯、婚宴） 4. 宴席冷盤設計 5. 宴席熱菜設計 6. 宴席湯品與羹類 7. 宴席甜點與水果擺盤	9	
(十一)素食與養生料理	1. 素食文化與理念 2. 素食食材介紹 3. 素食冷盤與小菜 4. 素食熱炒與燉品 5. 素食湯品設計 6. 養生料理（藥膳、清補涼）	9	
(十二)中餐甜點與飲品	1. 中式甜點概論 2. 糕點製作（綠豆糕、芝麻球） 3. 湯圓與元宵 4. 芋頭與地瓜甜品 5. 豆花與冰品 6. 中式飲品（酸梅湯、花茶）	3	
(十三)綜合實作與創新	1. 中餐菜單設計與規劃 2. 多道菜套餐設計 3. 中餐擺盤美學與整體呈現 4. 餐桌布置與氛圍營造 5. 中餐服務流程與禮儀 6. 顧客體驗與文化交流	9	
合計		108節	

議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育
學習評量 (評量方式)	1. 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2-3-07 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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)中式麵食概念與原理	中式麵食歷史與製作原理	12	
(二)中式麵食計算	中式麵食產品計算方法	12	
(三)酥油皮麵類	蛋黃酥、綠豆椪	12	
(四)酥油皮麵類	菊花酥、蘇式豆沙月餅	12	
(五)水調麵類冷水麵食	水調麵類冷水麵食	12	
(六)水調麵類冷水麵食	冷水麵食、手工水餃	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 法治教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量(評量方式)	(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，依照工作台衛生、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2-3-08 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(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)地方小吃概論	1. 地方小吃的文化與歷史 2. 台灣小吃的發展脈絡 3. 華人地區小吃特色比較 4. 小吃與庶民生活的連結 5. 小吃市場趨勢與消費行為	9	第三學年第一學期
(二)食材與基礎技術	1. 常見小吃食材介紹與挑選 2. 食材保存與衛生管理 3. 基礎刀工與備料技巧 4. 醬料與調味基礎 5. 麵食與粉類基礎製作 6. 湯品與高湯熬煮技巧 7. 油炸技術與控溫 8. 蒸煮與燒烤技術	9	
(三)台灣北部小吃	1. 滷肉飯與滷味系列 2. 牛肉麵與湯麵類 3. 蚵仔麵線與羹類小吃 4. 肉羹與魚羹製作	9	
(四)台灣中部小吃	1. 米糕與粽子文化 2. 油飯與慶典小吃 3. 中部夜市特色小吃 4. 中部小吃綜合討論	9	
(五)台灣南部小吃	1. 擔仔麵與台南特色小吃 2. 魯味拼盤與下酒菜 3. 臭豆腐與發酵小吃 4. 台南碗粿與米食文化	9	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
(六)華人地區特色小吃	1. 中國北方麵食(餃子、包子) 2. 廣東點心(腸粉、燒賣) 3. 四川麻辣小吃(串串香、麻辣燙) 4. 香港街頭小吃(魚蛋、雞蛋仔) 5. 福建與潮汕小吃(粿條、牛肉丸) 6. 上海與江南小吃(生煎包、小籠包) 7. 雲南與西南小吃(米線、涼拌菜) 8. 東南亞華人小吃(沙嗲、叻沙) 9. 華人小吃文化比較	9	
(七)小吃行銷與經營	1. 攤位設計與動線規劃 2. 品牌定位與形象塑造 3. 定價策略與成本控制 4. 行銷與社群媒體應用 5. 顧客體驗與服務技巧 6. 加盟與連鎖經營模式	9	
(八)綜合實作與創新	1. 小吃國際化與外銷可能性 2. 小吃創業模擬實作 3. 小吃成果發表與展演 4. 綜合回顧與未來展望	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 能源教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	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2-3-09 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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) 蔬果雕刻概論	1. 蔬果雕刻的歷史與文化背景 2. 蔬果雕刻在宴席與餐飲中的應用 3. 常見雕刻工具介紹與使用方法 4. 蔬果材質特性與選材技巧	9	第二學年第一學期
(二) 基礎刀工與入門技巧	1. 基本刀法練習 (直切、斜切、剖切) 2. 線條雕刻與簡單紋路 3. 花瓣雕刻入門 4. 葉片雕刻入門 5. 幾何圖案雕刻練習 6. 蔬果表面裝飾技巧	9	
(三) 花卉雕刻技巧	1. 單層花瓣雕刻 2. 多層花瓣雕刻 3. 蓮花與菊花造型 4. 玫瑰花雕刻技巧 5. 百合花雕刻技巧	9	
(四) 動物與自然造型	1. 魚類雕刻技巧 2. 鳥類雕刻技巧 3. 昆蟲與小動物造型 4. 動物臉部細節雕刻	9	
(五) 文字與符號雕刻	1. 宗教與文化符號雕刻 2. 婚禮與慶典專用雕刻 3. 商業標誌與品牌符號雕刻	9	第二學年第二學期
(六) 立體與大型作品	1. 立體花卉雕刻技巧 2. 立體動物雕刻技巧 3. 大型瓜果雕刻 (西瓜、南瓜) 4. 多層次立體構圖 5. 雕刻作品的結構支撐 6. 大型作品的色彩與搭配	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)作品設計與擺盤美學	1. 雕刻作品的設計流程 2. 主題式作品設計(婚禮、宴會) 3. 擺盤美學與空間配置 4. 色彩搭配與層次感營造 5. 與餐點結合的擺盤設計	9	
(八)創新應用與綜合實作	1. 蔬果雕刻與現代餐飲結合 2. 蔬果雕刻在餐飲行銷中的應用 3. 跨界合作(甜點、飲品) 4. 創意雕刻設計(抽象、現代風格)	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	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 1. 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2-3-10 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 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	4	
(三)粉底之種類	粉底的種類	4	
(四)眉型的美化	眉型的美化	4	
(五)眼影、眼線的美化	眼影、眼線的美化	6	
(六)臉型與粉底、腮紅的修飾	臉型與粉底、腮紅的修飾	6	
(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		36節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，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。

指導學生注重化粧與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2-3-11 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(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)西餐概論與基礎	1. 西餐的歷史與文化背景 2. 西餐餐飲分類與特色 3. 常見西餐食材介紹與挑選 4. 西餐廚房設備與工具使用 5. 基本刀工與備料技巧 6. 西餐烹飪方法概述(煎、烤、燉、焗)	9	第三學年第一學期
(二)湯品與沙拉製作	1. 基本高湯熬煮技巧 2. 清湯與濃湯製作 3. 經典西式湯品(洋蔥湯、南瓜湯) 4. 冷湯與創意湯品 5. 沙拉基礎與醬汁調製	9	
(三)前菜與冷盤	1. 西餐前菜的定位與特色 2. 冷盤製作技巧 3. 醬汁搭配與風味設計 4. 前菜擺盤美學 5. 前菜創意設計與融合菜 6. 前菜綜合實作	9	
(四)主菜—肉類料理	1. 牛排製作與熟度掌握 2. 羊排與羊肉料理 3. 豬肉料理(烤豬排、燉豬肉) 4. 家禽料理(烤雞、鴨胸) 5. 醬汁搭配與風味設計	9	
(五)主菜—海鮮料理	1. 海鮮燉飯與義大利麵 2. 海鮮湯品與羹類 3. 海鮮醬汁與調味技巧 4. 海鮮料理擺盤設計	9	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
(六)主食與配菜	1.義大利麵製作與醬汁搭配 2.燉飯(Risotto)技巧 3.馬鈴薯料理(泥、焗、烤) 4.麵包與西式烘焙基礎 5.蔬菜配菜設計	9	
(七)甜點與飲品	1.西式甜點概論 2.蛋糕與慕斯製作 3.布丁與奶酪甜點 4.法式甜點(馬卡龍、可麗露) 5.義式甜點(提拉米蘇、奶酪) 6.冰品與冷甜點 7.咖啡與茶飲搭配 8.調酒與餐酒搭配基礎	9	
(八)綜合實作與餐飲服務	1.西餐菜單設計與規劃 2.多道菜套餐設計(前菜、主菜、甜點) 3.西餐擺盤美學與整體呈現 4.餐桌布置與氛圍營造 5.西餐服務流程與禮儀 6.顧客體驗與餐飲文化 7.西餐創意料理設計	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	1. 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)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)具備烘焙美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙概論與基礎	1. 烘焙的歷史與文化背景 2. 烘焙原料介紹(麵粉、糖、奶油、酵母) 3. 烘焙工具與設備使用 4. 基本秤量與配理解 5. 烘焙安全與衛生規範	9	第二學年第一學期
(二)基礎麵包製作	1. 麵包麵團基礎製作 2. 基本發酵技巧 3. 白吐司製作	9	
(三)進階麵包製作	1. 義式佛卡夏(Focaccia) 2. 德式黑麥麵包 3. 義式甜麵包(Panettone) 4. 可頌(Croissant)製作	9	
(四)蛋糕基礎	1. 蛋糕打發與混合技巧 2. 海綿蛋糕製作 3. 戚風蛋糕製作 4. 磅蛋糕(Pound Cake) 5. 杯子蛋糕(Cupcake)	9	
(五)進階蛋糕與慕斯	1. 多層蛋糕組合 2. 蛋糕裝飾技巧(翻糖、奶油霜) 3. 創意蛋糕設計	9	
(六)餅乾與小點心	1. 餅乾麵團基礎 2. 曲奇餅乾製作 3. 巧克力餅乾 4. 堅果餅乾	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)派與塔類	1. 派皮製作技巧 2. 水果派（蘋果派、藍莓派） 3. 奶油派與蛋奶塔	9	第二學年第二學期
(八)甜點與冷製品	1. 慕斯甜點設計 2. 異國甜點介紹 3. 冷製甜點擺盤美學	9	
(九)巧克力與糖藝	1. 巧克力調溫技巧 2. 巧克力造型與裝飾 3. 巧克力糖果製作 4. 巧克力蛋糕與甜點應用	9	
(十)烘焙裝飾	1. 奶油霜裝飾技巧 2. 翻糖蛋糕設計 3. 水果裝飾與搭配 4. 巧克力裝飾應用	9	
(十一)擺盤美學	1. 糖花與花卉設計 2. 擺盤美學與空間配置 3. 主題式作品設計（婚禮、慶典） 4. 裝飾創意設計練習	9	
(十二)烘焙行銷與經營	1. 烘焙品牌定位與形象塑造 2. 烘焙產品定價策略 3. 烘焙店鋪設計與動線規劃 4. 烘焙行銷與社群媒體應用 5. 顧客體驗與服務技巧 6. 烘焙加盟與連鎖經營模式	9	
(十三)綜合實作與創新	1. 烘焙創意研發與融合菜 2. 烘焙比賽規範與評審標準 3. 烘焙作品設計流程 4. 烘焙跨界合作（飲品、甜點） 5. 烘焙國際化與外銷可能性	6	
合計		108節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 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。 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。		
教學資源	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。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 . 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☒ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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)日式料理概論與基礎	1. 日式料理的歷史與文化背景 2. 和食的四大元素(色、香、味、形) 3. 常見日式食材介紹(米、醬油、味噌、海藻) 4. 日式廚房設備與工具使用 5. 基本刀工與備料技巧	9	第三學年第一學期
(二)壽司與刺身	1. 壽司的起源與種類 2. 壽司米的製作與調味 3. 基本握壽司技巧 4. ?壽司與創意壽司 5. 刺身刀工與擺盤 6. 常見魚類刺身處理	9	
(三)日式湯品與煮物	1. 味噌湯的製作 2. 清湯與高湯應用 3. 茶碗蒸的技巧 4. 日式火鍋(壽喜燒、涮涮鍋) 5. 煮物(關東煮、燉菜) 6. 海鮮湯品與羹類	9	
(四)日式燒烤與炸物	1. 燒烤技術與火候掌握 2. 燒鳥(Yakitori)製作 3. 照燒料理(雞肉、魚) 4. 天婦羅炸物技巧 5. 炸豬排(Tonkatsu) 6. 日式可樂餅(Korokke)	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(五)日式麵食與飯食	1. 烏龍麵 (Udon) 製作 2. 蕎麥麵 (Soba) 製作 3. 拉麵湯底與配料設計 4. 丼飯 (親子丼、牛丼) 5. 壽喜燒飯與炒飯 6. 日式咖哩飯 7. 飯糰 (御飯糰) 製作	9	第三學年第二學期
(六)日式小菜與漬物	1. 漬物的種類與製作方法 2. 醬菜與醋漬技巧 3. 海藻料理 (涼拌海帶芽、昆布) 4. 豆腐料理 (冷豆腐、炸豆腐) 5. 日式蛋料理 (玉子燒)	9	
(七)日式甜點與飲品	1. 和菓子概論 (麻糬、羊羹) 2. 抹茶甜點 (抹茶蛋糕、抹茶冰淇淋) 3. 日式布丁與奶酪 4. 鯛魚燒與今川燒 5. 圓子 (團子) 製作 6. 日式冰品 (刨冰、雪花冰) 7. 茶道與抹茶沖泡 8. 日式飲品 (清酒、梅酒) 介紹	9	
(八)綜合實作與餐飲服務	1. 日式料理菜單設計與規劃 2. 多道菜套餐 (懷石料理) 設計 3. 日式料理擺盤美學與整體呈現 4. 餐桌布置與氛圍營造 5. 日式餐飲服務流程與禮儀 6. 顧客體驗與文化交流 7. 日式料理創意融合設計	9	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生命教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☒ 法治教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育		
學習評量 (評量方式)	教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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目 (☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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	12	
(二)東南亞料理介紹	1. 各國經典菜餚介紹	12	
(三)各國常見香料與特殊食材1	1. 泰國香料與食材介紹 2. 馬來香料與食材介紹	12	
(四)各國料理實作1	1. 泰國料理實作 2. 馬來西亞料理實作	12	
(五)各國常見香料與特殊食材2	1. 新加坡香料與食材介紹 2. 越南香料與食材介紹	12	
(六)各國料理實作2	1. 新加坡料理實作 2. 越南料理實作	12	
合計		72節	
議題融入	☐ 性別平等教育 ☒ 人權教育 ☐ 環境教育 ☒ 海洋教育 ☒ 科技教育 ☒ 家庭教育 ☒ 原住民族教育 ☒ 品德教育 ☒ 能源教育 ☒ 生命教育 ☒ 法治教育 ☒ 資訊教育 ☒ 安全教育 ☒ 防災教育 ☒ 生涯規劃教育 ☒ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☒ 戶外教育 ☒ 國際教育		
學習評量 (評量方式)	1. 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 餐飲概論定義	12
		1 中式點心成品製作	
		1 口布介紹	
		1 觀光餐旅定義	
		1 房型種類介紹	
		1 日本飲食文化沿革	
		1 基礎中餐實務原則	
		1 刀工原則及準確性	
		1 原料介紹	
		1 刀具種類介紹	
		1 認識設備	
		1 食材認知	
		1 飲料器具介紹	
		2 刀工練習	
		2 烘焙原料介紹	
		2 各種蔬果雕刻成品介紹	
		2 成品製作	
		2 調製方法介紹	
		2 工具的認知和保養方法	
		2 基礎中餐料理技能	
		2 日本料理烹飪技巧	
		2 專業技能套用	
		2 觀光餐旅特性	
		2 西餐擺設介紹	
		2 中式點心成品製作	
		2 餐飲產業特性	
		3 餐飲人員安全須知	
		3 中餐擺設介紹	
		3 觀光餐旅未來性	
		3 飲料調製	
		3 房型備品的專業認知	
		3 日本料理料理製作	
		3 中餐料理文學認知	
		3 西點蛋糕裝飾	
		3 麵包製作	
		3 中餐製作	
		3 水花片、立體雕刻、蔬菜切雕	
		4 派類戚風類海綿類	
		4 餐飲人員工作方針	
		4 各種食物雕刻	
		4 歐式麵包、法式麵包	
		5 西點蛋糕裝飾	
		5 產業需求特性	

		5	水花片、立體雕刻、蔬菜切雕	
		5	歐式麵包、法式麵包	
		6	各種食物雕刻	
		6	派類戚風類海綿類	
		6	歐式麵包、法式麵包	
		7	西點蛋糕裝飾	
		7	水花片、立體雕刻、蔬菜切雕	
		8	各種食物雕刻	
		8	派類戚風類海綿類	
2	中餐實務			6
3	蔬果雕刻			14
4	烘焙實務			16
5	中餐烹飪			14
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			122

附件四、實習式群科課程表