

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國113年2月5日臺教授國字第 1130021754 號函備查

高級中等學校課程計畫

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

學校代碼：190406

實用技能學程課程計畫書

本校112年11月22日112學年度第1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2月6日

目錄

學校基本資料	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	9
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	9
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	10
陸、群科課程表	13
一、教學科目與學分(節)數表	13
二、課程架構表	16
三、科目開設一覽表	17
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、學校課程評鑑	20
學校課程評鑑計畫	20
附件二：校訂科目教學大綱	25

學校基本資料

學校校名	國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校		
普通型高中	學術群：體育班		
技術型	專業群科	機械群：生物產業機電科 土木與建築群：土木科 農業群：農場經營科、園藝科、森林科、畜產保健科 食品群：食品加工科 家政群：幼兒保育科 餐旅群：觀光事業科、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	農業群：農場經營科、園藝科 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科		
實用技能學程(日)	農業群：園藝技術科 食品群：烘焙食品科 餐旅群：觀光事務科、餐飲技術科		
實用技能學程(夜)	食品群：烘焙食品科 餐旅群：餐飲技術科		
特殊類型	服務群：綜合職能科		

壹、依據

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

二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

六、學校應依【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。

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

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型 高中	學術群	體育班	1	27	1	15	1	19	3	61
技術型 高中	機械群	生物產業機電科	1	42	1	35	1	37	3	114
	土木與建築群	土木科	1	37	1	30	1	32	3	99
	農業群	農場經營科	2	63	2	63	2	65	6	191
	農業群	園藝科	2	62	2	67	2	67	6	196
	農業群	森林科	1	34	1	40	1	32	3	106
	農業群	畜產保健科	1	39	1	35	1	34	3	108
	食品群	食品加工科	2	70	2	73	2	66	6	209
	家政群	幼兒保育科	1	34	1	33	1	36	3	103
	餐旅群	觀光事業科	1	38	1	38	1	30	3	106
	餐旅群	餐飲管理科	2	70	2	65	2	67	6	202
	服務群	綜合職能科	2	28	2	26	2	29	6	83
進修部	農業群	農場經營科	1	5	1	7	1	12	3	24
	農業群	園藝科	1	10	1	9	1	8	3	27
	餐旅群	觀光事業科	1	10	1	11	1	8	3	29
	餐旅群	餐飲管理科	1	26	1	16	1	19	3	61
實用技能學程 (日)	農業群	園藝技術科	1	32	1	29	1	29	3	90
	食品群	烘焙食品科	1	35	1	28	1	26	3	89
	餐旅群	觀光事務科	1	34	1	24	1	21	3	79
	餐旅群	餐飲技術科	1	31	1	31	1	28	3	90
實用技能學程 (夜)	食品群	烘焙食品科	0	0	1	14	0	0	1	14
	餐旅群	餐飲技術科	1	13	0	0	1	13	2	26
合計			26	740	26	689	26	678	78	2107

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
普通型高中	學術群	體育班	1	30
技術型高中	機械群	生物產業機電科	1	35
	土木與建築群	土木科	1	35
	農業群	農場經營科	2	35
	農業群	園藝科	2	35
	農業群	森林科	1	35
	農業群	畜產保健科	1	35
	食品群	食品加工科	2	35
	家政群	幼兒保育科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	2	35
進修部	農業群	農場經營科	1	40
	農業群	園藝科	1	40
	餐旅群	觀光事業科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	1	40
合計			19	680

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

以四葉風扇來代表「適性學習、品格優先、自我表達、活力創新」的附農人，在人生道路上，風扇轉動，御風前行。

(一) 學校願景型塑之蘊含：

1. 適性學習：期望學生具有個人學習的態或個人特質，調整系統的內容或呈現方式，符合學習者的個人化需求的學習的能力。
2. 品格優先：期望學生具有品格的培養、社會關懷、多元社會尊重包容、職業道德養成、生活技能的能力。
3. 自我表達：期望學生具有將自己的思想、情感、想法，用語言、文字、圖形、表情和動作等清晰明確地表達出來，並善於讓他人理解、體會和掌握的能力。
4. 活力創新：期望學生具有創新、講求進取的精神，改被動為主動、改守舊為創新，能契合知識經濟時代的發展的能力。



二、學生圖像

學習力

是適性學習的一種核心能力，包括知識質與量，更重要的是知識增加、學習成果的創新以及將知識轉化應用的能力。

本校訂定學習力的基本核心能力—優質學習、卓越技能、適性發展、終身學習。

品格力

是品格教育的本質能力，可經由教育的訓練，以培養良好的品格。

本校訂定品格力的基本核心能力—誠實勤儉、品格優先、人文關懷、尊重包容。

表達力

是自我表達一種核心能力，以通曉所用的語言、文字，熟練運用提高自我表達能力。

本校訂定表達力的基本核心能力—樂觀自信、展現自我、溝通無礙、提升競爭。

執行力

是活力創新的一種核心能力，要有深厚的核心能力為基礎才能成功創新。

本校訂定執行力的基本核心能力—活力創新、團隊合作、前瞻規劃、接軌國際。



肆、課程發展組織要點

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

課程發展委員會組織要點

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校課程發展委員會組織要點

106年6月30日校務會議通過

110年6月30日校務會議通過修訂

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布、110年3月15日以臺教授國部字第1100016363B號令修正發布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點（以下簡稱本要點）。

二、本校課程發展委員會（以下簡稱本委員會）置委員35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：由教務主任、學務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、進修部主任、教學組長、實用技能組長及進修部教學組長擔任之，共計9人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

（三）

學科教師：由各學科召集人（含國文科、英文科、理科、社會科及藝能科）擔任之，每學科1人，共計5人。

（四）專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每科1人，共計10人。

（五）特殊需求領域課程教師：由服務群（特教組長）、體育班召集人（體育組長）擔任之，共計2人。

（六）各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

（七）教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

（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）各群課程研究會：由該群各科（學程）教師組成之，由該群之科（學程）主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，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2次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

(二)

每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

(三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。



伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

- (一) 培育學生具有餐旅業職場上基層人才的技藝暨餐旅專業的知能，因應當前國內餐飲業求新求變的環境，啟發學生創意思考、具備國際觀與前瞻性。
- (二) 涵養學生具備優雅的人格特質、專業的服務熱忱與職業道德及良好的安全衛生工作習慣。
- (三) 提升人文素養及繼續進修相關專業領域之學習動機，奠定生涯發展之藍圖。
- (四) 依據部頒課程綱要、學校發展、社會產業需求、學生生涯發展及群核心能力開設課程。
- (五) 配合餐飲製作及服務課程知識與實務技能之結合，培養學生具備以下各種能力：
 - 1. 一般能力：
 - (1) 奠定生活適應及未來繼續進修之能力。
 - (2) 陶冶人文素養及職業道德。
 - (3) 培養公民資質及社會服務之基本能力。
 - (4) 具有終身學習之態度及能力。
 - 2. 專業能力：
 - (1) 培養中西餐基本製備能力。
 - (2) 習得餐旅英文與會話能力。
 - (3) 輔導學生取得飲料調製丙級、中餐烹調(葷)丙級、中式麵食(酥糕漿皮類)丙級、烘焙(麵包)丙級技術士檢定證照。
 - (4) 瞭解現代膳食營養觀念，具備餐飲安全與衛生之素養與正確的工作習慣。
 - (5) 養成餐飲服務之專業基礎能力。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： (一) 餐廳外場服務人員 (二) 酒吧飲調助手、冰品飲調人員 (三) 中式餐廳廚房助手、小吃店助手</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (一) 基礎中餐烹調(葷、素食) 1. 職業道德 2. 中式烹調器具設備之認識 3. 中式食材性質之認識與選購 4. 食物營養與安全衛生 5. 中式食物製備、品質控制 6. 中式排盤、盤飾與成品鑑賞 7. 成本計算與管控 (二) 飲料與調酒 1. 吧台清潔 2. 作業準備 3. 飲料調製 4. 善後作業 5. 相關法規與職業道德</p> <p>3. 檢定職類： 1. 飲料調製丙級檢定 2. 食物製備丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/> 飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 餐飲安全與衛生2學分 <input type="checkbox"/> 食物學2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/> 飲料實習2學分 <input type="checkbox"/> 蔬果切雕實習2學分 <input type="checkbox"/> 中餐烹調實習8學分</p>

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第二年段	<p>1. 相關就業進路：</p> <p>(一)中式餐廳廚房二手、小吃店經營者 (二)中式點心助手、糕餅店助手 (三)客房服務人員、餐廳外場服務人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)：</p> <p>(一)中餐烹調(葷、素食)</p> <p>1. 職業道德 2. 中式烹調器具設備之認識 3. 中式食材性質之認識與選購 4. 食物營養與安全衛生 5. 中式食物製備、品質控制 6. 中式排盤、盤飾與成品鑑賞 7. 成本計算與管控</p> <p>(二)餐旅服務</p> <p>1. 餐具認識與餐桌擺設 2. 餐飲服勤方式 3. 飲料服務</p> <p>(二)中式點心製作</p> <p>1. 中式點心產品分類、原料之選用 2. 中式米、麵食加工機具原理及操作安全 3. 中式點心製作原理與技術 4. 成品品質鑑定、貯存 5. 中式點心包裝與標式 6. 中式點心成本計算與控制</p> <p>3. 檢定職類：</p> <p>1. 中餐烹調丙級檢定 2. 中式點心(米食、麵食、油酥油皮)丙級檢定 3. 餐飲服務丙級</p>	<p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 部定必修：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 校訂必修：</p> <p>1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 校訂必修：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 職涯體驗2學分</p> <p>2.2 校訂選修：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 蔬果切雕實習2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐烹調實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲資訊2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲服務實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 中式點心實習8學分</p>

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	<p>1. 相關就業進路： (一)團膳公司人員 (二)西式餐飲助手 (三)西點烘焙坊助手</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： (一)西餐烹調 1. 職業道德 2. 西式烹調器具設備之認識 3. 西式香料及食材性質之認識與選購 4. 西式食物製備、品質控制 5. 西式排盤、盤飾與成品鑑賞 6. 成本計算與管控 (二)西式點心製作 1. 西式點心產品分類、原料之選用 2. 烘焙麵包及蛋糕加工機具原理及操作安全 3. 烘焙麵包及蛋糕製作原理與技術 4. 烘焙麵包及蛋糕成品品質鑑定、貯存 5. 烘焙麵包及蛋糕包裝與標式 6. 烘焙麵包及蛋糕成本計算與控制 (三)團體膳食製作 1. 材料膨脹、收縮率的認識及計算 2. 菜單種類認識與設計 3. 食材熱量的計算 4. 食物的採購與貯藏 5. 大量食物製備原理與實作 6. 行銷管理</p> <p>3. 檢定職類： 1. 烘焙-麵包、蛋糕丙級檢定 2. 西餐烹調-丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>世界飲食文化2學分 <input type="checkbox"/>烘焙科學探究2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>桌邊服務6學分 <input type="checkbox"/>進階中餐烹飪實習8學分 <input type="checkbox"/>西餐烹調實習8學分 <input type="checkbox"/>西式點心實習8學分 <input type="checkbox"/>宴會料理烹飪實習8學分</p>

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

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

113學年度入學學生適用(夜間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
			第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修 一般科目	語文	國語文	6	3	3				
		本土語文/台灣手語							
		客語文							
		閩南語文							
		閩東語文							
		臺灣手語							
		原住民族語文-阿美語							
		原住民族語文-泰雅語							
		原住民族語文-排灣語							
		原住民族語文-布農語							
		原住民族語文-卑南語							
		原住民族語文-魯凱語							
		原住民族語文-鄒語	2	1	1				
		原住民族語文-賽夏語							
		原住民族語文-雅美語							
		原住民族語文-邵語							
		原住民族語文-噶瑪蘭語							
	原住民族語文-太魯閣語								
	原住民族語文-撒奇萊雅語								
	原住民族語文-賽德克語								
	原住民族語文-拉阿魯哇語								
	原住民族語文-卡那卡那富語								
		英語文	4	2	2				
	數學	數學	4	2	2				
	社會	歷史						2	
		地理	4						
		公民與社會							2
自然科學	物理								
	化學	4				2			
	生物				2				
藝術	音樂								
	美術	4						2	
	藝術生活						2		
綜合活動	生命教育								
	生涯規劃							2	
	家政								
	法律與生活	4							
	環境科學概論								
科技	生活科技								
	資訊科技						2		
健康與體育	體育	2	1	1					
	健康與護理	2					1	1	
	全民國防教育	2	1	1					
	小計	38	10	10	2	2	7	7	

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2					
	實習科目	餐飲服務技術	6			3	3			
		飲料實務	6	3	3					
	小計		16	5	5	3	3	0	0	
	部定必修學分合計		54	15	15	5	5	7	7	



表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位,1科1表)
113學年度入學學生適用(夜間上課)(續)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0			
	專業科目	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0			
	實習科目	6學分 4.35%	專題實作	4					2	2		
			職涯體驗	2			1	1				
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0		
必修學分數合計			6	0	0	1	1	2	2			
校訂科目	一般科目	12學分 8.70%	國文	4			2	2				
			英文	4			2	2				
			體適能	4			1	1	1	1		
			應選修學分數小計	12	0	0	5	5	1	1	校訂選修一般科目開設12學分	
	專業科目	8學分 5.80%	餐飲安全與衛生	2	2							
			食物學	2		2						
			世界飲食文化	2					1	1		
			烘焙科學探究	2					1	1		
	應選修學分數小計			8	2	2	0	0	2	2	校訂選修專業科目開設8學分	
	校訂選修	實習科目	58學分 42.03%	飲料實習	2	1	1					
				蔬果切雕實習	4	1	1	1	1			
				中餐烹調實習	16	4	4	4	4			
餐飲資訊				2			1	1				
餐飲服務實習				4			2	2				
中式點心實習				8			4	4				
桌邊服務				6					3	3		
進階中餐烹飪實習				8					4	4	多元選修A(ABCD四選二)	
西餐烹調實習				8					4	4	多元選修B(ABCD四選二)	
西式點心實習				8					4	4	多元選修C(ABCD四選二)	
宴會料理烹飪實習	8					4	4	多元選修D(ABCD四選二)				
應選修學分數小計			58	6	6	12	12	11	11	校訂選修實習科目開設74學分		
特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設0學分		
選修學分數合計			78	8	8	17	17	14	14			
校訂必修及選修學分上限合計			84	8	8	18	18	16	16			
學分上限總計			138	23	23	23	23	23	23			
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2			
每週總上課節數			150	25	25	25	25	25	25			

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
113學年度入學學生適用(夜間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明		
			學分數	百分比			
部 定	一般科目	38 學分	38	27.54%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	2.90%	系統設計		
	實習科目		12	8.70%			
	合計			54	39.13%	系統設計	
校 訂	必修	一般科目	80-84 學分	0	0.00%	系統設計	
		專業科目		0	0.00%	系統設計	
		實習科目		6	4.35%	系統設計	
	選修	一般科目		12	8.70%	系統設計	
		專業科目		8	5.80%	系統設計	
		實習科目		58	42.03%	系統設計	
	合計				84	60.87%	系統設計
	實習科目學分數			至少40學分	64	46.38%	系統設計
應修習學分數		138學分		138節	系統設計		
六學期團體活動時間合計		12節		12節	系統設計		
上課總節數		150節		150節	系統設計		
課 程 實 施 規 範 畢 業 條 件	<p>1. 應修習學分數138學分，畢業及格學分數至少為132學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。</p>						

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。
2. 上課總節數 = 應修習學分數 + 六學期團體活動時間合計。

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年			
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期		
部 定 科 目	語文	本土語文	→	本土語文	→		→		→
		國語文	→	國語文	→		→		→
		英語文	→	英語文	→		→		→
	數學	數學	→	數學	→		→		→
	社會		→		→		→	歷史	→
			→		→		→		公民與社會
	自然科學		→		→		→	化學	→
			→		→	生物	→		→
	藝術		→		→		→		→
			→		→		→	藝術生活	→
	綜合活動		→		→		→		→
	科技		→		→		→	資訊科技	→
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→
		→		→		→	健康與護理	→	
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→	
校 訂 科 目	語文		→		→	英文	→	英文	→
			→		→	國文	→	國文	→
	健康與體育		→		→	體適能	→	體適能	→

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年		
	科目類別	第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→ 觀光餐旅業導論	→	→	→	→	→	→	
	實習科目		→	→	餐飲服務技術	→ 餐飲服務技術	→	→	→	
	實習科目	飲料實務	→ 飲料實務	→	→	→	→	→	→	
校訂科目	專業科目	餐飲安全與衛生	→	→	→	→	→	→	→	
			→	食物學	→	→	→	→	→	
			→	→	→	→	→	→	世界飲食文化	→ 世界飲食文化
			→	→	→	→	→	→	烘焙科學探究	→ 烘焙科學探究
	實習科目		→	→	→	→	→	→	專題實作	→ 專題實作
			→	→	→	職涯體驗	→ 職涯體驗	→	→	→
		飲料實習	→	飲料實習	→	→	→	→	→	→
		蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習	→ 蔬果切雕實習	→	→	→
		中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→ 中餐烹調實習	→	→	→
			→	→	→	餐飲資訊	→ 餐飲資訊	→	→	→
			→	→	→	餐飲服務實習	→ 餐飲服務實習	→	→	→
			→	→	→	中式點心實習	→ 中式點心實習	→	→	→
			→	→	→	→	→	→	桌邊服務	→ 桌邊服務
			→	→	→	→	→	→	進階中餐烹飪實習	→ 進階中餐烹飪實習
			→	→	→	→	→	→	西餐烹調實習	→ 西餐烹調實習
			→	→	→	→	→	→	西式點心實習	→ 西式點心實習
	→	→	→	→	→	→	宴會料理烹飪實習	→ 宴會料理烹飪實習		

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表(夜間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動	18	18	18	18	18	18
週會或講座活動	9	9	9	9	9	9
學生自治或服務學習活動	9	9	9	9	9	9
合計	36	36	36	36	36	36

捌、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

附件六

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校 113 學年度課程評鑑實施計畫

中華民國 112 年 11 月 22 日課程發展委員會通過

一、依據：

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布、110 年 3 月 15 日以臺教授國部字第 1100016363B 號令修正發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 04 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 05 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- (四) 教育部中華民國 108 年 5 月 1 日臺教國署高字第 1080045919 號函「高級中等學校實施校長及教師公開授課參考原則」。

二、目的：

- (一) 協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與實施與相關推動措施成效，引導學校課程及教學之變革與創新，並作為調整課程計畫之參考。
- (二) 定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程評鑑。
- (三) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，作為改善課程政策規劃及整體教學環境之重要依據，落實教學正常化。
- (四) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、評鑑組織及分工：

(一) 課程發展委員會：

1. 負責課程評鑑相關規劃與實施工作。
2. 審議課程評鑑實施計畫、實施內容之檢核工作、規準與歷程、各項建議與改善方案。
3. 依據課程評鑑結果修正學校課程計畫等事宜。

(二) 課程評鑑推動小組：

1. 校長就課程發展委員會委員，聘請 5 至 9 位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員。
2. 負責擬定課程評鑑計畫。
3. 協助擬定課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程。
4. 將教務處教學組彙整與統計之各科教學研究會評鑑資料及實施自我檢核後之質性分析與量化結果進行檢核。
5. 運用與分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，完成課程評鑑報告。

(三) 各專業群科/領域教學研究會：

- 組成。
- 1.各群科/領域教學研究會由科主任/召集人召開，教學研究會所屬教師
 - 2.負責提供學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化
 - 3.組織科內教師進行自我檢核與分析，並就群科/領域課程架構，進行
 - 4.參與公開觀課、教師社群專業對話回饋
 - 5.教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，進行教
- 成果
- 學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料與自我檢核。

四、評鑑實施內容：**(一) 課程規劃：**

檢視本校校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃、學生選課規劃與輔導以及修正課程計畫書等內容。

(二) 教學實施：

檢視本校課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程及彈性學習時間課程開設、教師參與教師社群專業對話回饋、教師參與公開觀課授課及議課情形，以及教師教材開發與教法精進等內容。

(三) 學生學習：

檢視本校學生學習歷程的上傳、多元選修及彈性學習學習成效與回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)、技能學習成效、學生專題實作實施成效、預警制度執行成效、重補修實施成效以及多元表現之質性分析與量化成果等內容。

五、評鑑實施方式：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用工具	評鑑時間
1	課程規劃	課程設計的訂定與執行 課程組織與結構 教學計劃 行政支援與學生選課志願等	課程發展委員會 課程評鑑推動小組 教學研究會 專家學者/產業代表	1. 課程計畫書 2. 學生選課結果	1. 每年 8-9 月 新生選課結果 2. 每年 6 月 每年 1 月
2	教學	課程設計 教材與教學	教學研究會 授課教師	教師公開授課 相關表件	每年 1 月 每年 6 月

	實施	教學策略及教學方式			
3	學生學習	學生學習過程成效及多元表現成果	教學研究會 授課教師 學生	資料庫： 1. 學生成績系統 2. 學生學習歷程檔案 3. 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫 附件：學生回饋表	1. 依學校計畫調整實施評量 2. 每年1月 每年6月

(一) 課程發展委員會實施課程評鑑：

1. 進行課程評鑑計畫之擬定、實施與管考。
2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
3. 依需求邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程評鑑。
4. 依據各教學單位實施課程評鑑檢核結果，進行課程評鑑(運用檢視課程評鑑推動小組彙整之檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等)。
5. 統整課程評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程評鑑歷程與結果，通過課程評鑑報告，並修正學校課程計畫。

(二) 教學單位實施課程檢核：

1. 各群科/領域代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工作、規準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - (1) 依群科/領域教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、評鑑實施流程：

實施流程	實施內容
(一) 校長聘請組成課程評鑑推動小組	校長就課程發展委員會成員聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員

(二) 課程評鑑推動小組擬定	課程評鑑推動小組協助擬定： 課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(三) 課程發展委員會通過相關計畫	課程發展委員會通過： 課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(四) 群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核	專業群科/領域教學研究會與教師個人，依據課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核
(五) 完成課程評鑑報告草案	課程評鑑推動小組將教務處教學組彙整與統計之教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果進行檢核，完成課程自我評鑑報告草案
(六) 擬定各項建議與改進方案應完成課程自我評鑑報告	課程發展委員會依據課程評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表會或有關人員進行討論後，完成課程評鑑報告並列入學校課程計畫
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善	各行政單位與群科/領域教學研究會及教師個人，依據課程評鑑報告，進行課程評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、評鑑時程規劃：

工作項目	時程	08-10月	11-04月	05-06月	07月
(一) 課程發展委員會通過相關計畫		●			
(二) 群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核			●	●	
(三) 完成課程評鑑報告草案				●	
(四) 提擬各項建議與改進報告方案並完成課程評鑑報告				●	●
(五) 結果運用之後續規劃與持續改善		●	●		

八、結果運用：

- (一) 依據課程評鑑之建議，進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程計畫。
- (二) 依據課程評鑑之建議，由相關單位配合學校中長程發展計畫，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據課程評鑑之建議，得適時安排充實、補強性教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。

- (四) 深化教師教學專業社群，鼓勵教師進行課程調整及教學創新，以發揮教師專業自主精神。
- (五) 優化教師公開備課議課，調整教材和教法，回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。
- (六) 強化教師課程理解與知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。
- (七) 結合新生始業式、課程說明會與親職教育等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生適性發展。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核准後實施辦理，修正時亦同

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文
	英文名稱	Chinese Language
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作簡易語體文之興趣及能力。 二、培養學生閱讀與欣賞文選、古典詩選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。 三、培養學生基本聽、說、讀、寫的能力 四、指導學生理解中國文化基本教材論語，以培養倫理道德之觀念及愛國淑世之精神。 五、指導學生熟習常用應用文書信、便條、名片等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)範文 1.1文選	範文教學。 1. 作者介紹。 2. 題解說明。 3. 課文講解暨賞析。 4. 課後評量活動。	12	第二學年第一學期
(2)1.2古典詩選(一)	範文教學。 1. 作者介紹。 2. 題解說明。 3. 課文講解暨賞析。 4. 課後評量活動。	12	
(3)1.3現代詩選	範文教學。 1. 作者介紹。 2. 題解說明。 3. 課文講解暨賞析。 4. 課後評量活動。	12	
(4)文化教材：論語選讀(一)	文化教材教學。 1. 孔子生平及思想簡介。 2. 論語內容之講解。 3. 相關人物介紹。 4. 論語之現代意義與價值解析。	12	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5) 應用文	應用文教學：柬帖、會議文書、傳真等。 1. 應用文格式介紹。 2. 應用文之作法教學。 3. 應用文之習作練習。 4. 應用文之應用及創新。	12	
(6) 作文	作文教學。 1. 文體解說。 2. 寫作方法教學。 3. 相關範文觀摩。 4. 課外讀物導讀。 5. 習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6. 習作檢討。	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	1. 參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2. 一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 1. 範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。 2. 編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。 3. 每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。 4. 選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文
	英文名稱	English
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	一、訓練學生運用所學的字詞及語法於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。 二、養成學生具備英語文有效的學習方法及正確的學習態度。 三、引導學生認識與瞭解科技新知、中西文化差異。 四、培養學生獨立思考之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)人際關係	1.如:人際關係、挫折克服與情緒管理、生命教育、性平教育、人權教育及溝通技巧等。 2.溝通功能 2.1.培養溝通表達之能力及互動關係。 2.2.訓練學生具有一般人際溝通的語言能力(如:問候、感謝、道歉等)。	12	第二學年第一學期
(2)文化與民俗風情	如:中外文化、風土民俗、禮儀、世界各地民情等。	12	
(3)日常生活(一)	如:食、衣、住、行、生活起居、購物	12	
(4)日常生活(二)	如:接洽事物、法治教育、災害防治等	12	第二學年二學期
(5)現代科技(一)	如:資訊、醫學等。	12	
(6)現代科技(二)	如:現代科技產品	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量應兼顧形成性評量、總結性評量,並善用檔案評量;評量目標以語言運用為主,語言知識為輔;並兼顧語言使用的流暢度及精確度。		
教學資源	除上課教材外,應善用與課文有關之教材、教具、視聽教學媒體或電?輔助教學軟體及多媒體語言教室;並列出延續學習活動之參考書目,供學生參考自修。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3 校訂科目教學大綱

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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)排球發球	1. 低手發球要領。 2. 高手發球要領。	6	第二學年第一學期
(2)排球控球	1. 低手控球要領。 2. 高手托球要領	6	
(3)桌球正手	1. 正手發球。 2. 正手平擊。	6	
(4)桌球反手	1. 反手推擋	6	第二學年第二學期
(5)田徑起跑	1. 起跑教學。 2. 反應訓練。	6	
(6)田徑接力	1. 反應訓練。 2. 接力要領教學。	6	
(7)籃球上籃	1. 定點運球上籃。 2. 全場運球上籃。	6	第三學年第一學期
(8)籃球分組競賽	1. 籃球分組競賽	6	
(9)體適能	1. 體能訓練。 2. 體適能施測。	6	
(10)羽球基本動作練習	1. 羽球發球。 2. 羽球高遠球。	6	第三學年第一學期
(11)羽球小組練習	1. 羽球發球。 2. 羽球高遠球。	6	
(12)羽球分組競賽	1. 競賽規則說明 2. 分組競賽	6	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	實作評量
教學資源	各項運動器材、規則
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 安全第一、熱身充足、團隊合作、動作欣賞、互助合作。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解食品安全與餐飲衛生的重要性。 二、使學生有正確的基本知識。 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 餐飲安全與衛生的定義和範圍 2. 餐飲安全與衛生的重要性	2	第一學年第一學期
(2)基礎微生物的認識	1. 細菌 2. 黴菌 3. 酵母菌 4. 病毒	6	
(3)食物中毒	1. 食品中毒的定義與類別 2. 食品中毒的原因及預防 3. 食品中毒的定義與類別 4. 食品中毒的原因及預防 5. 化學性食品中毒 6. 黴菌毒素食品中毒 7. 類過敏性食品中毒	6	
(4)食物儲存之重要性及方法	1. 腐敗、劣化的定義 2. 腐敗的現象 3. 保存食品的方法 4. 各類食品之貯存方法	4	
(5)洗淨、消毒與殺菌	1. 洗淨的定義與方法 2. 消毒與殺菌的定義與方法 3. 洗淨、消毒及殺菌應注意事項	4	
(6)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具清洗場所的規則 3. 餐具洗滌程序與方法 4. 餐具清洗效果之簡易檢查	4	
(7)從業人員的安全與衛生管理	1. 安全教育 2. 健康管理 3. 衛生管理 4. 衛生教育	6	
(8)餐廳廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生清潔管理 2. 設備、機器、器械的衛生清潔管理 3. 餐廳環境衛生清潔管理 4. 自行衛生與安全管理	4	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依據教學進度，進行形成性及總結性評量。 2. 評量內容兼顧學生差異，設計適合學生之差異化評量方式。 3. 根據評量結果修改教材教法，實施加深加廣或補救教學。
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教育部審定合格教科書 2. 自編教材。 3. 相關書籍、影片、網路資料。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法：以講授、示範、實作等較具體之教學方式教學，以提高學習效果。以圖、實物、網路資訊、影片等媒體輔助教學，以增進學生學習效果。著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例，利用多媒體，安排實務或實際相關活動之設計，活動結束後進行討論分析，以幫助學生領會餐飲安全與衛生融入生活及工作環境中的重要。</p> <p>二、教學評量</p> <p>(一) 注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。</p> <p>(二) 依教材內容，選擇筆試及實際操作作為適當的評量方法。</p> <p>(三) 依評量結果再調整教材內容及教學方法。</p>



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Principles of Food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解食物的基本知識。 2. 了解各類食物的營養價值。 3. 認識食物中的特殊成分。 4. 了解各類食物的特性與製備時的變化。 5. 了解食物安全與衛生。 6. 建立健康的飲食觀念。 7. 建立正確飲食指南之觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識食物	食物的範圍	4	第一學年第二學期
(2)認識營養素	認識六大類營養素	10	
(3)認識食物中的特殊成分	酵素、色素、主要呈味成分介紹	2	
(4)飲食之安全與衛生	食物中毒的類型與預防方法介紹、食品包裝	4	
(5)食物分類與製備原理	全穀類、肉類、水產類、蛋類、豆類、乳類、蔬菜類、水果類的介紹	12	
(6)食品加工及飲食指南與理想體重等單元	國人飲食指南與食物代換表	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：平時成績40%、學期考試60%。 5. 身心障礙學生依學生能力彈性評量。		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教材編選

1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

二、教學方法

學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界飲食文化
	英文名稱	World hospitality culture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解法國之飲食文化 2. 了解英國之飲食文化 3. 了解德國之飲食文化 4. 了解義大利之飲食文化 5. 了解美國之飲食文化 6. 了解澳洲之飲食文化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)法國之飲食文化	瞭解法國之飲食文化	6	第三學年第一學期
(2)英國之飲食文化	瞭解英國之飲食文化	6	
(3)德國之飲食文化	瞭解德國之飲食文化	6	
(4)義大利之飲食文化	瞭解義大利之飲食文化	6	第三學年第二學期
(5)美國之飲食文化	瞭解美國之飲食文化	6	
(6)澳洲之飲食文化	瞭解澳洲之飲食文化	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之書籍為教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、示範指導及學生練習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、示範法、問答法、分組練習法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙科學探究
	英文名稱	Western-style Pastry Theory
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解烘焙之起源 二、瞭解烘焙之定義 三、瞭解烘焙之分類及發展趨勢。 四、瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(1)廠房設備、器具介紹	1. 廠房設備認識 2. 廠房器具介紹 3. 安全宣導	6	第三學年第一學期
(2)(2)烘焙材料	1. 麵粉材料介紹 2. 油脂介紹 3. 乳製品介紹	6	
(3)(3)烘焙之分類及發展趨勢。	烘焙之分類1. 蛋糕2. 餅乾	6	
(4)(4)烘焙計算	烘焙計算過程及原理	6	第三學年第二學期
(5)(5)烘焙作業流程	1. 烘焙作業流程 2. 烘焙食品包裝	6	
(6)(6)烘焙未來發展趨勢	1. 烘焙發展趨勢演進 2. 未來發展趨勢	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。		
教學資源	教學時以教師示範為主，利用輔助教材，如實物、錄影帶、照片、專業雜誌書籍等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選：1. 自行編製教材。2. 烘焙實務，蔡英敏等人編著，全華出版社。 3. 烘焙新手聖經上、下，胡涓涓，日日幸福出版社。 二、教學方法：教學過程著重理論 三、教學相關配合事項：以報告進行診斷性評量。		

(三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 瞭解各種加工食品方法及其相關基本原理。 2. 瞭解分析化學的基本原理及基礎操作方法。 3. 學習專題製作架構流程。 4. 學習資料參考文獻蒐集及彙整。 5. 瞭解專題報告撰寫及發表。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 專題通論	1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作的流程	6	第三學年第一學期
(2) 主題選定與計畫書的擬定	1. 主題方向訂定 2. 資料蒐集 3. 專題計畫架構 4. 撰寫專題計畫書	6	
(3) 專題製作歷程-1	1. 研究方法 2. 進度規劃	6	
(4) 專題製作歷程-2	1. 專題實施注意事項 2. 專題檔案歷程管理	6	
(5) 專題製作歷程-3	專題製作	6	
(6) 專題製作歷程-4	專題製作	6	
(7) 專題製作報告格式-1	1. 格式說明	6	第三學年第二學期
(8) 專題製作報告格式-2	1. 資料彙整 2. 撰寫專題報告	6	
(9) 專題製作報告格式-3	1. 資料彙整 2. 撰寫專題報告	6	
(10) 專題呈現-1	1. 書面方式呈現 2. 網頁方式呈現	6	
(11) 專題呈現-2	1. 簡報/口頭方式呈現	6	
(12) 專題評量與發表	1. 專題評量 2. 專題延伸	6	
合計		72節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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%、學期考試60%。 5. 身心障礙學生依學生能力彈性評量。
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。
<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. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 <p>二、教學方法</p> <p>教學方法以教師講解、指導為原則，以課堂講授、分組討論及實作演練呈現，或安排專題演講、參訪活動豐富教學活動，同時配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。</p>

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 落實實用技能精神。 2. 培育符合職場之基層人才的能力，並奠定學習專業知能之基礎能力。 3. 培育學生具備敬業、負責、勤奮、合作等職業道德及良好的安全工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 業界專家授課	活動內容：邀請業界專家師資至校協同講座授課 1. 職前訓練以瞭解校內外餐飲實務職場實習注意事項。 2. 熟悉餐飲實務職場實習的工作週邊環境與工作內容。 3. 類化與加深餐飲實務相關的職業技能。 4. 學習各項餐飲實務之工具的操作、保養與應用。	6	第二學年第一學期 邀請餐旅業職場達人至校辦理講座 「授課師資：曾雪如」、「職稱：店長」 「服務單位：中益食品公司」
(2) 校外職場參觀	「活動內容：參訪餐旅業相關職場」 1. 培養正確的餐飲實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2. 學習如何在餐飲實務工作中保護自己及工安事故的預防與處理。	6	第二學年第一學期 「參觀地點：」 好食慢慢有限公司
(3) 校外職場參觀	「活動內容：參訪餐旅業相關職場」 1. 培養正確的餐飲實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2. 學習如何在餐飲實務工作中保護自己及工安事故的預防與處理。	6	第二學年第一學期 「參觀地點：」 挑食餐飲
(4) 業界專家授課	活動內容：邀請業界專家師資至校協同講座授課 1. 職前訓練以瞭解校內外餐飲實務職場實習注意事項。 2. 熟悉餐飲實務職場實習的工作週邊環境與工作內容。 3. 類化與加深餐飲實務相關的職業技能。 4. 學習各項餐飲實務之工具的操作、保養與應用。	6	第二學年第二學期 邀請餐旅業職場達人至校辦理講座 「授課師資：翁志長、吳滿玉」 「職稱：主廚、協理」 「服務單位：沁園春、元花園酒店」

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)校外職場參觀	「活動內容：參訪餐旅業相關職場」 1. 培養正確的餐飲實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2. 學習如何在餐飲實務工作中保護自己及工安事故的預防與處理。	6	第二學年第二學期 「參觀地點：」 羽笠餐館
(6)校外職場參觀	「活動內容：參訪餐旅業相關職場」 1. 培養正確的餐飲實務工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 2. 學習如何在餐飲實務工作中保護自己及工安事故的預防與處理。	6	第二學年第二學期「參觀地點：」 日華金典酒店
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 實地參訪。 2. 書寫學習單。 3. 分組報告。		
教學資源	相關多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1) 協同教學。 (2) 視聽媒體。 (3) 實地參訪。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料實習
	英文名稱	Non-Alcoholic Drinks Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解無酒精飲料的專業知識。 二、熟練各種無酒精飲料調製的方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)杯飾製作	1. 基本裝飾物之認識與實作 2. 常見杯飾款式之練習	6	第一學年第一學期
(2)蔬果切雕	切雕技巧-蔬果的切割技法與練習	6	
(3)茶葉飲料製作	1. 飲料調製方法認識與實作 2. 茶的沖泡方法與技巧	6	
(4)果粒茶飲料製作	果粒茶之應用與調製	6	第一學年第二學期
(5)花草茶飲料製作	果粒茶風乾處理及製作	6	
(6)咖啡調製	1. 咖啡調製器具使用 2. 各式咖啡調製	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量： 配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量： 除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配： 筆試25%、實作報告25%、實作測驗25%、課間實作25%		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與_飲料調製_教學有關之資料。		

<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. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之書籍為教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 <p>(二)教學方法</p> <p>教學方法以教師講解、示範指導及學生練習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、示範法、問答法、分組練習法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> 課堂講授 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 參訪活動 <input checked="" type="checkbox"/> 專題演講 <input type="checkbox"/> 實作演練 <input checked="" type="checkbox"/> 其他：作業發表 </p>
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習
	英文名稱	Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/1/1/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input checked="" type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識餐飲工作及蔬果切雕職業內涵。 二、瞭解蔬果切雕之重要性。 三、熟練蔬果切雕的技巧。 四、培養蔬果切雕的鑑賞能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 蔬果切雕緒論	1. 實習廠房環境認識。 2. 緊急逃生及救護。 3. 蔬果切雕應用	6	第一學年第一學期
(2) 蔬果切雕工具認識	常用刀具介紹及認識。	6	
(3) 蔬果切雕工具使用及保養	常用刀具使用及保養。	6	
(4) 蔬果切雕工具磨刀處理	常用刀具-磨刀技巧	6	第一學年第二學期
(5) 基本切雕法-中式刀具入門	中式刀具基本技法：拉刀、推刀、批刀、直刀等。	6	
(6) 基本切雕法-西式刀具入門	西式刀具基本技法：旋刀、削刀等。	6	
(7) 基本切雕法-蔬菜類應用及切雕	蔬菜類切雕技法：紅蘿蔔、大小黃瓜、番茄、馬鈴薯、白蘿蔔、南瓜等。	6	第二學年第一學期
(8) 蔬菜切雕擺盤	切雕擺盤：紅蘿蔔、大小黃瓜、番茄、馬鈴薯、白蘿蔔、南瓜等。	6	
(9) 基本切雕法-水果類應用及切雕	水果類切雕技法：柳橙、檸檬、香瓜、番石榴、西瓜等	6	
(10) 水果切雕擺盤	切雕擺盤：柳橙、檸檬、香瓜、番石榴、西瓜等	6	第二學年第二學期
(11) 蔬果切雕組合作品	1. 單式蔬果切雕組合。 2. 綜合蔬果切雕組合。	6	
(12) 基本切雕法-杯盤飾應用	1. 杯盤飾食材、常用器皿及裝飾原則。 2. 常見杯盤飾技法及組合。	6	
合計		72節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>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。</p> <p>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、口試或筆試等整體表現，採用實測、小組討論、口頭問答、隨堂測驗及實習作業等方法。</p> <p>3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。</p> <p>4. 成績比例分配： 作業評量40%、實習作品15%、術科實作測驗30%、分組學習15%</p>
<p>教學資源</p>	<p>1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。</p> <p>2. 相關的教學影片、投影片、電腦軟體、光碟片等。</p> <p>3. 視聽教學設備：投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。</p> <p>4. 期刊雜誌：與蔬果切雕教學有關之課外教學資料。</p>
<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> <p>1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。</p> <p>2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。</p> <p>3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之蔬果切雕實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為實習科目。</p> <p>2. 得分組上課，每班最多以二大組為限，每組最低人數不得少於十五人。</p> <p>3. 教學方法以教師講解、指導及實作示範，學生實習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、應答法、練習法、分組學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>課堂講授 <input checked="" type="checkbox"/>分組討論 <input type="checkbox"/>參訪活動 <input type="checkbox"/>專題演講 <input checked="" type="checkbox"/>實作演練 <input checked="" type="checkbox"/>示範教學</p> <p><input type="checkbox"/>其他：</p>

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	4/4/4/4/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)了解刀工的定義及切割的技巧。 (二)了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)具備廚師職業道德及敬業精神。 (七)具備中餐美感素養。 (八)瞭解各式食材的多元烹調方法。 (九)認識中國菜之八大菜系。 (十)運用中餐烹調技巧，熟練中式筵席菜餚製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)中餐飲食文化及發展融合	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	12	第一學年第一學期
(2)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護 2. 廚房衛生及安全	8	
(3)工作態度與敬業精神	1. 廚師職業道德及敬業精神	4	
(4)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	24	
(5)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 3. 菜餚與調味料的搭配 4. 菜餚及辛香料的搭配	24	
(6)各式刀具的使用規範	1. 各式刀具的認識及使用規範 2. 刀法的認識	12	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)切割及刀工練習-1	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	20	
(8)切割及刀工練習-2	1.粒：如雞粒炒飯 2.片：如白灼肉片 3.絲：如洋芋炒肉絲 4.米：如彩椒炒雞米 5.末：如椒鹽杏包菇	20	
(9)切割及刀工練習-3	1.細絲：如蔥花薑絲蛤蜊湯 2.茸：如雞茸豆腐羹 3.泥：如蒜泥鮮蚶 4.捲：如五味魷魚捲 5.脯：如麻油腰花	20	
(10)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	第二學年第一學期
(11)中餐菜系介紹	1.中餐菜系的分。 2.各式菜系的風味特色及常見菜餚認識。	12	
(12)中國八大菜系實作及應用	1.廣東菜之烹調實習。 2.山東菜之烹調實習。	24	
(13)中國八大菜系實作及應用	1.安徽菜之烹調實習 2.北平菜之烹調實習。	24	
(14)中國八大菜系實作及應用	1.江浙菜之烹調實習。 2.四川菜之烹調實習。	24	第二學年第二學期
(15)中國八大菜系實作及應用	1.湖南菜之烹調實習。 2.福建菜之烹調實習。 3.台灣菜之烹調實習	24	
(16)中式筵席菜的設計及製作	1.宴客菜菜單設計。 2.宴客菜的製作。 3.宴客菜的應用及成果發表。	24	
合計		288節	
學習評量 (評量方式)	(一)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。 (二)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。 (三)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 (一)相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 (二)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 (三)期刊雜誌：與教學有關之資料。 其他：教師增進教學成效之自製教具。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法以教師講解、指導，學生分組操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲資訊
	英文名稱	Information system of Hospitality Industry
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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐飲資訊管理系統。 二、瞭解餐飲資訊管理系統作業程序及相關知識。 三、培養學生操作資訊管理系統操作技能及經濟、會計及統計等基本能力。 四、培養職業倫理、社會責任觀念、負責的工作態度與團隊合作之精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)一、緒論	1. 軟體下載及安裝2. 備份資料庫3. 系統簡介	6	第二學年第一學期
(2)二、個案公司概况說明(word的使用)	餐廳資料設定及維護、員工資料設定、客戶資料設定	6	
(3)三、銷售作業、庫存管理(Excel的使用)	商品進貨、銷售、庫存盤點流程	6	
(4)四、財務分析及管理報表(Excel的使用)	損益報表製作	6	第二學年第二學期
(5)七、行銷個案研究PPT	行銷個案研究	6	
(6)八、行銷海報製作(繪圖軟體)行	行銷專案操作	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、投影片、電腦軟體、網路資源等。 3. 視聽教學設備：投影機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。		

<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. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 <p>(二)教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為實習科目。 2. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 4. 課堂講授 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 參訪活動 <input checked="" type="checkbox"/> 專題演講 <input checked="" type="checkbox"/> 實作演練
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實習
	英文名稱	Restaurant Service 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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、端正儀態 二、熟練基本服務技能 三、熟練餐桌擺設的技能 四、了解服務禮儀 五、熟悉餐廳服務流程	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐廳服務流程	1.早餐服務流程 2.下午茶服務流程 3.午餐服務流程 4.晚餐服務流程	12	第二學年第一學期
(2)基本服務技能	1.基本站姿、走姿、坐姿訓練 2.托盤技巧 3.服務叉匙的運用 4.徒手持盤 5.架設餐桌 6.鋪設檯布 7.口布摺疊 8.工作檯的整理	12	
(3)餐桌擺設	1.認識菜單 2.菜餚與餐具的搭配 3.中餐餐桌擺設 4.西餐餐桌擺設 5.早餐餐桌擺設	12	
(4)服務禮儀	1.接待禮儀 2.上餐禮儀 3.撤餐禮儀	12	第二學年第二學期
(5)餐飲服務方式	1.櫃檯式服務 2.宴會服務 3.客房餐飲服務	12	
(6)營業前的準備工作	1.餐廳環境之清潔與整理 2.工作檯的清潔與整理 3.布巾類的整理與準備	12	
合計		72節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>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。</p>
<p>教學資源</p>	<p>1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之宴會管理實習之教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或餐服教室實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 ■ 分組討論 □ 參訪活動 □ 專題演講 ■ 實作演練</p>

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心實習
	英文名稱	The Making of Chinese Style Dessert
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識中式點心的起源文化與發展 二、瞭解中式點心的各地風味 三、瞭解中式點心與節令習俗 四、熟練廚房設備、工具的正确操作方法及管理方式 五、認識各式材料的特性與適時運用 六、學習中式麵食及米食的技能 七、提昇學生職業道德並養成節約用料觀念 八、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣 九、培養學生的美感能力與創造力 十、培養學生良好的學習態度與團隊合作能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 中式點心概論	1. 起源文化與發展 2. 各地風味 3. 節令習俗 4. 原料成份、配方計算與成本控制	8	第二學年第一學期
(2) 水調和麵類-冷麵類	麵條、水餃、烏龍麵	8	
(3) 水調和麵類-燙麵類	蒸餃、燒賣、蔥油餅	12	
(4) 發麵類-發酵類	1. 饅頭 2. 包子	8	
(5) 發麵類-發粉類	1. 發糕 2. 馬拉糕 3. 黑糖糕 4. 油條	12	
(6) 漿粿(粉)類-漿糰	1. 紅龜粿 2. 麻糰	8	
(7) 市場小吃	1. 蚵仔煎 2. 地瓜球 3. 肉羹麵線 4. 肉丸	16	
(8) 酥油皮類	1. 明酥(芋頭酥) 2. 暗酥(蛋黃酥)	12	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)糕漿皮類	1. 壓模 2. 不壓模	12	
(10)藝術點心	1. 花式蒸餃 2. 油炸酥油皮點心	8	
(11)傳統糕餅	1. 糕點 2. 茶	8	
(12)米粒類	1. 米飯 油飯 2. 米糕 3. 肉粽 4. 粥品	8	
(13)流行點心	1. 造型饅頭 2. 彩虹酥	8	
(14)技術考	1. 中麵 2. 中米 3. 創意點心	8	
(15)漿粿(粉)類-米漿	1. 米漿 2. 碗粿 3. 蘿蔔糕	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。</p>		
教學資源	<p>1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。</p> <p>2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。</p> <p>3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。</p> <p>4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。</p> <p>5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <p>1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。</p> <p>2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。</p> <p>3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為實習科目。</p> <p>2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。</p> <p>3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。</p> <p>4. 課堂講授 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 參訪活動 <input checked="" type="checkbox"/> 專題演講 <input checked="" type="checkbox"/> 實作演練</p>		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	桌邊服務
	英文名稱	Side Table Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)認識桌邊服務的知識內涵。 (二)具備說菜內涵與技巧。 (三)具備各式桌邊服務技巧。 (四)熟練西餐菜餚的桌邊服務技巧。 (五)熟練中餐菜餚的桌邊服務技巧。 (六)養成良好的安全衛生習慣。 (七)具備開發桌邊服務新菜色的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)桌邊服務的起源與發展	1. 桌邊服務起源 2. 桌邊服務的發展	12	第三學年第一學期
(2)說菜的藝術	1. 說菜的重要性 2. 掌握說菜精隨:典故、廚師創意、食材選用、風味敘述 3. 口說與肢體語言的展現	12	
(3)桌邊服務技巧-切割(Carving)	1. 桌邊切割要領與安全衛生 2. 水果切割:佛羅里達水果盅、鳳梨、蘋果、水果盤 3. 肉類切割:烤雞、烤鴨 4. 魚類切割:煙燻鮭魚 5. 乳酪切割	18	
(4)桌邊服務技巧-調理與攪拌(Making & Vossing)	1. 桌邊調理、攪拌要領與安全衛生 2. 調理:酪梨鮮蝦盅、燻鮭魚塔塔、藍紋乳酪醬、義式油醋醬 3. 攪拌:凱薩沙拉、生菜沙拉	12	
(5)桌邊服務技巧-去骨(Filleting)	1. 桌邊去骨要領與安全衛生 2. 鱒魚、板魚	18	第三學年第二學期
(6)桌邊服務技巧-焰燒(Flambe)	1. 桌邊焰燒要領與安全衛生 2. 主菜焰燒:黑胡椒牛排、瑞式炒雞片、黛安娜牛排 3. 甜點焰燒:火焰薄餅、火焰櫻桃、火焰香蕉	18	
(7)中餐桌邊服務	1. 中餐桌邊服務要領與安全衛生 2. 四味拼盤分菜服務 3. 北京烤鴨切割與分菜服務	18	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	(一)依學生先備餐飲服務技術繼續深化。 (二)注重學生個別化操作及實作評量。 (三)依照教材內容，選用筆試及實務操作為適當的評量方法。 (四)依評量結果再調整教材內容及教學方法。
教學資源	(一)專業餐飲服務教室與設備。 (二)利用圖書館、網路資源、照片、影片及書籍等多媒體資料。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法以講授、示範及實作等具體教學方式教學，增進實際操作頻率以提高學習效果。以網路影片及實物操作等方式，增進學生學習效果。 教材編選以自編教材、相關書籍、影片及網路資源並視課程內容需要邀請業師蒞臨教學給予適當的課程輔助。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階中餐烹飪實習
	英文名稱	Advanced 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解各式食材的多元烹調方法。 二、認識中國菜之八大菜系。 三、熟習中式菜餚的烹調技術。 四、建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 五、培養敬業精神及職業道德。 六、運用中餐烹調技巧，熟練中式筵席菜餚製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)中餐烹飪進階實習緒論	1. 廚房動線規劃 2. 廚房設備管理	4	第二學年第一學期
(2)各式食材的多元烹調方法應用	1. 各種食材驗收技巧 2. 各種食材倉儲技巧	20	
(3)中餐菜系介紹	八大菜系的介紹與實作 1. 山東菜 2. 廣東菜 3. 北平菜	24	
(4)中國八大菜系實作及應用-1	八大菜系的介紹與實作 1. 四川菜 2. 安徽菜 3. 湖南菜	24	
(5)中國八大菜系實作及應用-2	八大菜系的介紹與實作 1. 江蘇菜 2. 浙江菜 3. 台灣菜	24	第二學年第二學期
(6)節氣料理設計及製作	1. 二十四節氣節令食材介紹 2. 宴會菜單設計原則與食材禁忌	24	
(7)中式筵席菜的設計及製作	1. 循環式菜單介紹 2. 宴會成本控制原則	24	
合計		144節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>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。</p> <p>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、口試或筆試等整體表現，採用實測、小組討論、口頭問答、隨堂測驗及實習作業等方法。</p> <p>3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。</p> <p>4. 成績比例分配：作業評量40%、實習作品15%、術科實作測驗30%、分組學習15%</p>
<p>教學資源</p>	<p>1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。</p> <p>2. 相關的教學影片、投影片、電腦軟體、光碟片等。</p> <p>3. 視聽教學設備：投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。</p> <p>4. 期刊雜誌：與蔬果切雕教學有關之課外教學資料。</p>
<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> <p>1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。</p> <p>2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。</p> <p>3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之中餐烹飪實習教材或視本校設備及學生學習狀況由本校教師自行編製教材。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為實習實作科目。</p> <p>2. 得分組上課，每班最多以二大組為限，每組最低人數不得少於十五人。</p> <p>3. 教學方法以教師講解、指導及實作示範，學生實習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、應答法、練習法、分組學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 課堂講授 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input checked="" type="checkbox"/> 參訪活動 <input type="checkbox"/> 專題演講 <input checked="" type="checkbox"/> 實作演練 <input checked="" type="checkbox"/> 示範教學</p> <p><input type="checkbox"/> 其他：</p>

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。 六、啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)前製作業	1. 廠房、器具使用介紹及安全宣導 2. 蔬菜及肉類分切 3. 專業術語介紹	4	第三學年第一學期
(2)高湯	1. 雞高湯 2. 褐色高湯	12	第三學年第一學期
(3)醬汁	1. 五大醬汁 2. 五大醬汁衍生應用 3. 醬汁與食物搭配	12	第三學年第一學期
(4)清湯	1. 蔬菜清湯 2. 肉類清湯 3. 澄清湯	12	第三學年第一學期
(5)濃湯	1. 奶油濃湯 2. 泥湯	4	第三學年第一學期
(6)蔬菜類	1. 水煮蔬菜 2. 燉紫高麗菜 3. 糖漬紅蘿蔔 4. 各式馬鈴薯烹調	12	第三學年第一學期
(7)乾熱法	1. 煎炒肉、魚類 2. 淺油炸作業 3. 深油炸作業 4. 爐烤家禽類	16	第三學年第一學期
(8)濕熱法	1. 低溫水煮烹調 2. 蒸氣加熱烹調	12	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)乾濕混合	1. 紅肉燴煮 2. 白肉燴煮	12	第三學年第二學期
(10)早餐類	1. 各式蛋類烹調 2. 鬆餅製作	8	第三學年第二學期
(11)三明治	1. 宴會小點心 2. 開面三明治 3. 三明治製作	12	第三學年第二學期
(12)沙拉類	1. 蛋黃醬基底醬汁 2. 油醋汁 3. 各式沙拉製作	12	第三學年第二學期
(13)廚房點心	1. 卡士達點心 2. 慕斯 3. 酥皮類點心 4. 油炸類甜點	16	第三學年第二學期
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。		
教學資源	教學時以教師示範為主，利用輔助教材，如實物、錄影帶、照片、專業雜誌書籍等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選： 1. 自行編製教材。 2. 西餐基礎烹調—烹調方法與原理，程玉潔，五南圖書。 3. The Professional Chef 7th edition，美國廚藝學校，Wiley出版。 二、教學方法： 教學過程應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 三、教學相關配合事項：以實習報告進行診斷性評量。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心實習
	英文名稱	Pastry Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)了解西式點心之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)了解西式點心的原料、器具設備、食材計算及作業流程。 (三)熟練西式點心的基礎產品製作技巧。 (四)具備正確的餐飲工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 (五)具備產品設計美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	西式點心的起源及分類、國內西式點心的發展趨勢與職業道德。	4	第三學年第一學期
(2)設備與器具的認識	設備的認識、器具的認識、設備器具的使用與維護。	4	
(3)材料的認識	常用之材料:麵粉類、油脂類、糖類、蛋類、乳製品、膨大劑、乳化劑等。	8	
(4)度量衡與計算	度量衡單位與換算、百分比、配方計算。	4	
(5)西式點心的認識	西式點心的種類、定義與製作方法與流程。	8	
(6)西式點心製作	小西餅	8	
(7)西式點心製作-1	奶油空心餅	4	
(8)西式點心製作-2	派和塔	12	
(9)西式點心製作-3	披薩	4	
(10)西式點心製作-4	裹油類	8	
(11)西式點心製作-5	道納司	4	
(12)西式點心製作-6	膠凍類	4	
(13)麵包的認識	麵包的定義、分類、麵包常用材料、麵包製作方法與流程、麵包內餡與裝飾	4	第三學年第二學期
(14)麵包製作-1	甜麵包麵糰變化	12	
(15)麵包製作-2	吐司麵糰變化	12	
(16)(七)蛋糕的認識	蛋糕的分類、常用材料、製作方法與流程、整型與裝飾、品評與評鑑	8	
(17)蛋糕製作-1	麵糊類	12	
(18)蛋糕製作-2	乳沫類	12	
(19)蛋糕製作-3	戚風類、變化蛋糕	12	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。</p>
教學資源	<p>1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。</p> <p>2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。</p> <p>3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。</p> <p>4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。</p> <p>5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教材編選</p> <p>1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。</p> <p>2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。</p> <p>3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。</p> <p>(二)教學方法</p> <p>1. 本科目為實習科目。</p> <p>2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。</p> <p>3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。</p> <p>4. 課堂講授 <input checked="" type="checkbox"/> 分組討論 <input type="checkbox"/> 參訪活動 <input checked="" type="checkbox"/> 專題演講 <input checked="" type="checkbox"/> 實作演練</p>

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會料理烹飪實習
	英文名稱	Banquet Cooking and Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	<input checked="" type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
建議先修科目	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有，科目：中餐烹調實習	
教學目標(教學重點)	1. 了解台灣宴會的發展與現況。 2. 認識宴會常用食材與選購技巧。 3. 學習各式菜系的經典名菜以及烹調方式。 4. 學習各式菜系的經典點心製作方式。 5. 培養良好的烹調習慣及團隊分工。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)宴會料理特色與現況	1. 宴會料理特色介紹 2. 台灣宴會現況認識	4	第三學年第一學期
(2)認識食材選購與訪價	1. 開立當季食材清單 2. 參訪傳統市場 3. 如何挑選食材乾貨、蔬果、新鮮魚貨類、冷凍魚貨類、肉類 4. 市場實地訪價與採購	8	
(3)台灣菜宴會料理	1. 冷盤類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 湯品類 5. 熱炒類	8	
(4)台灣菜宴會料理點心	1. 米食類 2. 麵點類 3. 甜湯類	4	
(5)浙-杭州菜宴會料理	1. 冷盤類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 湯品類 5. 熱炒類	8	
(6)浙-杭州菜宴會料理點心	1. 米食類 2. 麵點類	8	
(7)滬-上海菜宴會料理	1. 冷盤類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 湯品類 5. 熱炒類	8	
(8)滬-上海菜宴會料理點心	1. 米食類 2. 麵點類	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)京-北京菜宴會料理	1. 冷盤類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 湯品類 5. 熱炒類	8	
(10)京-北京菜宴會料理點心	1. 米食類 2. 麵點類	4	
(11)川-四川菜宴會料理	1. 冷盤類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 熱炒類	8	
(12)川-四川菜宴會料理鍋物點心	1. 麻辣鍋類 2. 麵點類	4	第三學年第二學期
(13)粵-廣東菜宴會料理	1. 冷盤類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 煲湯類 5. 熱炒類	8	
(14)粵-廣東菜宴會料理點心	1. 米食類 2. 麵點類	8	
(15)湘-湖南菜宴會料理	1. 冷盤類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 湯品類 5. 熱炒類	8	
(16)徽-安徽菜宴會料理	1. 冷盤類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 湯品類 5. 熱炒類	8	
(17)魯-山東菜宴會料理	1. 冷盤類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 湯品類 5. 熱炒類	8	
(18)雲南菜宴會料理	1. 冷盤類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 湯品類 5. 熱炒類	8	
(19)雲南菜宴會料理點心	1. 米食類 2. 麵點類	4	
(20)豫-河南菜宴會料理	1. 冷盤類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 湯品類 5. 熱炒類	8	
(21)成果展示	各組負責一個菜系的烹調，包含： 1. 冷盤類 2. 肉類 3. 海鮮類 4. 湯品類 5. 熱炒類	8	
合計		144節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<p>學習評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 過程評：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、學習態的綜合表現。 2. 總結性評：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、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：節氣報告10%、主題餐盒分組討論與研發成效20%、平時實作成品表現60%、上課態度表現10%
<p>教學資源</p>	<p>教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各項實習設備以學校實際況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與主題菜單或團體膳食教學有關之資。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如節氣報告架構引導及市場採購地圖等輔助教材資料。
<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. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，無規定，則照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之團體膳食規劃與實務(五南圖書出版社)實習教材或視本校設備及學生學習況自編製教材。 <p>二、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本科目為實習科目。 2. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、習法、分組討法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評，注意學生學習基礎及個別差。 <p>課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■實作演練</p>