

附件

實用技能學程

備查文號：桃園市政府教育局中華民國114年2月3日桃教高字字第 1143035615 號函備查

高級中等學校課程計畫

桃園市私立清華高級中學

學校代碼：031319

實用技能學程課程計畫書

本校113年10月7日113學年度第2次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國114年5月12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	17
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	17
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	18
陸、群科課程表	20
一、教學科目與學分(節)數表	20
二、課程架構表	23
三、科目開設一覽表	24
柒、團體活動時間實施規劃	27
捌、彈性學習時間實施規劃	28
一、彈性學習時間實施相關規定	28
二、學生自主學習實施規範	34
三、彈性學習時間實施規劃表	44
玖、學校課程評鑑	51
學校課程評鑑計畫	51
附件二：校訂科目教學大綱	55

學校基本資料

學校校名	桃園市私立清華高級中學	
技術型	專業群科	動力機械群：汽車科、軌道車輛科 電機與電子群：資訊科 餐旅群：餐飲管理科
	建教合作班	
	重點產業專班	產學攜手合作專班
		產學訓專班
		就業導向課程專班
		雙軌訓練旗艦計畫
		其他
進修部	餐旅群：餐飲管理科	
實用技能學程(日)	餐旅群：餐飲技術科	
實用技能學程(夜)	動力機械群：汽車修護科	
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、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。



貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型 高中	動力機械群	汽車科	1	17	1	17	1	19	3	53
	動力機械群	軌道車輛科	1	23	1	26	1	16	3	65
	電機與電子群	資訊科	0	0	1	18	1	13	2	31
	餐旅群	餐飲管理科	0	0	0	0	1	12	1	12
	服務群	綜合職能科	1	6	1	2	0	0	2	8
進修部	餐旅群	餐飲管理科	0	0	0	0	1	11	1	11
實用技 能學程 (日)	餐旅群	餐飲技術科	1	33	1	29	0	0	2	62
實用技 能學程 (夜)	動力機械群	汽車修護科	1	24	1	12	0	0	2	36
合計			5	103	6	104	5	71	16	278

二、核定科班一覽表
表2-2 114學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	45
	動力機械群	軌道車輛科	1	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	45
合計			5	225



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

友善校園

培養良好的品格與道德、人人滿懷的愛心與熱誠。

注重良好人際關係，實踐溫馨友善校園。

教學精緻

拔尖扶弱、尊重個別差異。

因材施教、有教無類、學生自我實現的能力。

學生卓越

提供優質教育環境，讓孩子快樂學習成長。

核心價值就是要「成就每一位學習者」。



二、學生圖像

品格力

校本核心能力解釋：培育學生具備有禮貌、有自信和團隊合作的能力

校本核心能力：品德優先、禮貌自信

辦學理念：品德優先、自我實現、親師合作

專業力

校本核心能力解釋：培育學生具備務實致用專業的知能與技術能力

校本核心能力：技術第一、務實致用

辦學理念：技術第一、多元學習、適性教學

適應力

校本核心能力解釋：培育學生具備適應職場生活與解決問題的能力

校本核心能力：適應職場、解決問題

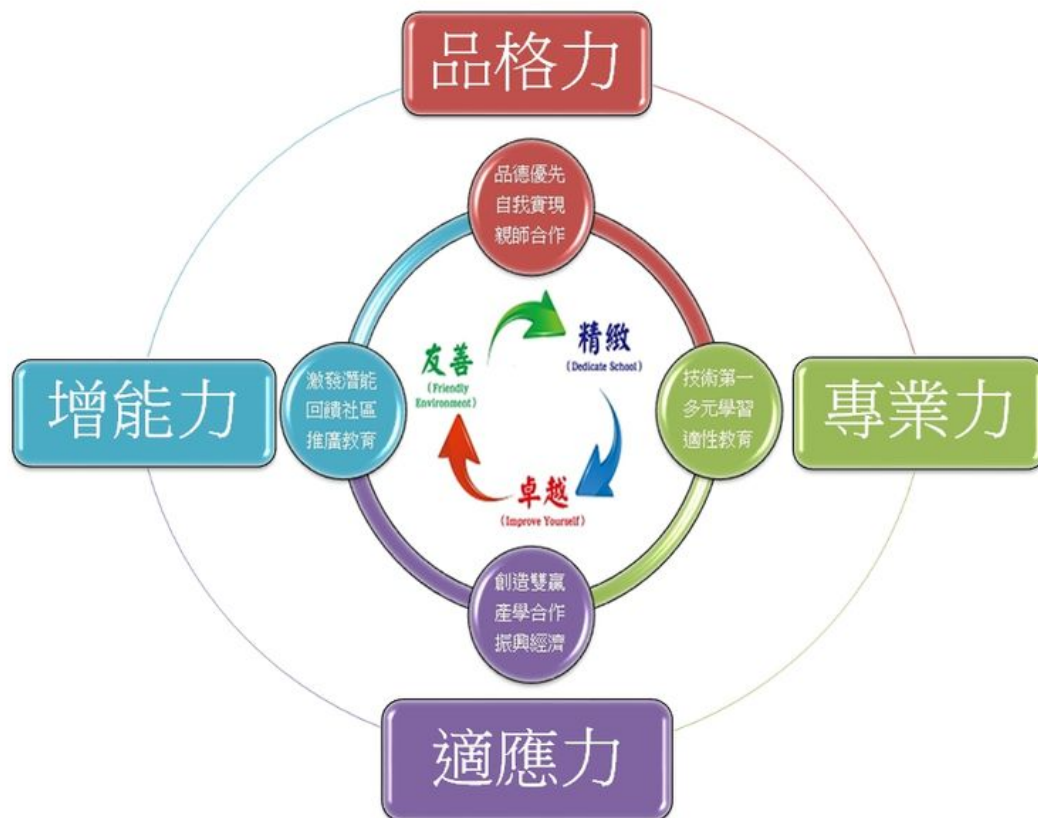
辦學理念：創造雙贏、產學合作、振興經濟

增能力

校本核心能力解釋：培育學生具備持續自我增能與終身學習的能力

校本核心能力：自我增能、終身學習

辦學理念：激發潛能、回饋社區、推廣教育



肆、課程發展組織要點

桃園市私立清華高級中學

課程發展委員會組織要點

清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校課程發展委員會設置要點

106年5月18日課程發展委員會通過(草案)

106年6月30日校務會議通過(草案)

107年5月7日第3次課程發展委員會修訂通過

107年7月13日校務會議通過(設置要點)

107年10月11日課程發展委員會修訂(設置要點)

109年8月28日課程發展委員會修訂

110年8月30日課程發展委員會通過

111年8月25日校務會議修訂通過(設置要點)

112年8月29日校務會議修訂通過(設置要點)

清華高中113學年度課程發展委員會委員名冊

召集人 校長 張玉平

執行秘書 教實主任 郭宸中

副執行秘書 總務主任 謝雅芳

委員(行政代表) 教學組長 黃駿憲

委員(行政代表) 特教組長 楊琬曾

委員(行政代表) 實習組長 袁華崧

委員(群科代表) 軌道科召集人 程泳和

委員(群科代表) 餐飲科召集人 鄧秀美

委員(群科代表) 汽車科召集人 汪錦堂

委員(群科代表) 國中部召集人 黃郁庭

委員(導師代表) 高中部導師 封穎俊

委員(家長代表) 家長代表 許慶威

委員(學生代表) 學生會主席 韓永昇

委員(業界代表) 台鐵局 鄭騰清

委員(學者專家代表) 中國科大 游麗鳳

清華高中113學年度特殊教育推行委員會委員名冊

召集人 校長 張玉平

執行秘書 教務主任 郭宸中

委員 學務主任 洪雋翔

委員 總務主任 謝雅芳

委員 會計主任 廖美鈴

委員 特教組長 楊琬曾

委員 實習組長 袁華崧

委員 特教老師 黃郁庭

委員 特教老師 黃詩文

委員 特教老師 羅惠玲

委員 普通班老師 郭淑娟

委員 普通班老師 黃駿憲

委員 普通班老師 汪錦堂

委員 特殊教育家長代表 陳品瑜

委員 家長會代表 徐信湖

一、依據：

教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 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、目的：

(一) 本校為推動課程發展應訂定「課程發展委員會組織要點」，經學校校務會議通過後，據以成學校課程發展委員會。學校課程發展委員會下得設各域/群科/學程/科目教學研究會。

(二) 本校課程發展委員會之組程及運作方式由校校務會議決定之，本校課程發展委員會應包括學校政人員、級及域/群科/學程/科目(含特殊需求領域-集中式特教班綜合職能科、國中部之教師、教師組織代表及學生家長委員會代表，高級中等學校教育階段納入專家學者代表、家長代表、學生代表等。

(三) 本校課程發展委員會應掌握學校教育願景「友善、精緻、卓越」發展本校本位課程負責審議學校課程計畫、審查全年級或全校且全學期使用自編教材及進行課程評鑑。以培養具備人本情懷、統整能力、民主素養、鄉土與國際意識、以及能進行終身學習之健全國民。

(四) 本校課程計畫為本位課程規劃具體成果，應由本校課程發展委員會三分之二以上委員出席，二分之一以上委員席通過，始得陳報桃園市政府教育局。

三、組織成員及分工：

本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)設置委員13人，委員均為無給職、任期一年，任期自每年八月一日至隔年七月三十一日止，委員因事離職或停職，應另推舉遞補人員。其組織成員如下：

(一) 召集人：校長

(二) 執行秘書：教務主任

(三) 副執行秘書：總務主任

(四) 委員：十位

1、行政人員代表：三位

2、專業群科教師代表：二位

3、導師代表：一位

4、學生代表：一位。

5、家長代表：由學校家長委員會推派一位。

6、學者專家：聘任專家學者一位。

7、業界代表：一位。

四、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) 掌握學校願景，發展學校本位課程。

(二) 充分考量學校條件、社區特性、家長期望、學生需要等相關因素，結合全體教師和社區資源發展學校本位課程並審慎規劃統整及審議學校課程計畫。

(三) 審查學校教科用書選用，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、檢討與修正。

(五) 審查各科或學習領域之課程計畫、教學計畫，內容包涵：

1、學年/學期學習目標

2、單元活動主題

3、相對應能力指標、時數、等項目且應融入四項重大議題：性別平等教育、人權教育、環境教育、海洋教育等及十五項一般議題：品德、生命、法治、家庭、防災、安全、國際、科技、資訊、能源、生涯規劃、多元文化原住民族……十九項。

(六) 統整各科或學習領域課程計畫，發展學校總體課程計畫。

(七) 擬定或修訂「選用教科用書辦法」。

(八) 決定應開設之選修課程。

(九) 審查各科或各學習領域課程發展小組之計畫與執行成效。

(十) 規畫教師專業成長進修計畫，增進專業成長。

(十一) 負責課程與教學的評鑑，並進行學習評量。

(十二) 其他有關課程發展事宜。

五、本委員會其運作方式如下：

(一) 本委員會由校長召及並擔任主席，每學年至少舉行6次(以上)課程發展委員會會議，必要時得召開臨時會議。每年五月召開會議時必須提出下學年度學校總體課程計畫，送桃園市教育局備查後，方能實施。

(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。投票採無記名投票或舉手表決方行之。

(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，由教導處主辦，輔導室、總務處、人事室、會計室和進修部協辦。

六、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。(含國中部、技術型高中、集中式特教班綜合職能科)

(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) 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與。

七、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

(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。

八、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；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

(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。

九、本組織要點經校務會議通過後，呈請校長核定後施行，修正時亦同。

清華高中 113 學年度第 1 次課程發展委員會會議紀錄

一、名稱：113 學年度第 1 次課程發展委員會

二、日期：113 年 08 月 29 日(星期四)11:00

三、議程：

項目	主持人	時間分配	備註
主席報告	張玉平校長	11:00-11:10	紀錄：邱沛璇
討論提案	張玉平校長	11:10-11:30	
臨時動議	張玉平校長	11:30-11:40	
散會		11:40	

四、提案討論：

提案(一)：113 學年度課程發展委員會委員名單修訂。提請討論。

1、說明：由本校 113 學年度第一學期委員名冊修訂，由以下 15 位委員擔任本學年度課程發展委員會之委員，請討論。

清華高中 113 學年度課程發展委員會委員名冊

委員會	職稱	姓名
召集人	校長	張玉平
執行秘書	教實主任	郭震中
副執行秘書	總務主任	謝雅芳
委員(行政代表)	教學組長	黃駿憲
委員(行政代表)	特教組長	楊琬曾
委員(行政代表)	實習組長	袁華崧
委員(群科代表)	軌道科召集人	程泳和
委員(群科代表)	餐飲科召集人	鄧秀美
委員(群科代表)	汽車科召集人	汪錦堂
委員(群科代表)	國中部召集人	黃郁庭
委員(導師代表)	高中部導師	封穎俊
委員(家長代表)	家長代表	許慶威
委員(學生代表)	學生會主席	韓永昇
委員(業界代表)	台鐵局	鄭騰清
委員(學者專家代表)	中國科大	游麗鳳

2、決議：

提案(二)：清華高中(含國中部)校外人士協助教學或活動要點，請討論。

1、說明：如附件

2、決議：全數通過

提案(三)：清華高中(含國中部)校外人士協助教學或活動審查小組名單，請討論。

1、說明：

清華高中 113 學年度校外人士協助教學或活動審查小組名冊

審查小組成員	職稱	姓名
召集人	校長	張玉平
行政代表	教務實習主任	郭宸中
教師代表	教學組長	黃駿憲
教師代表	國中部召集人	黃郁庭
家長代表	家長代表	許慶威

2、決議：

提案(四)：113 學年度學生學習歷程檔案工作小組任務，請討論。

1、說明：工作分配詳如附件

2、決議：全數通過

提案(五)：113 學年度第二學期高中部輔導課程是否持續辦理與辦理方式，請討論。

1、說明：高中部輔導課採自願性參加，因學生人數與成本考量，提及討論是否依原方式辦理或是更改辦理方式。

2、決議：再次會議，再次討論，請各科提出方案。

提案(六)：114 學年度技術型高中與實用技能學程開設科別及班數，請討論。

1、說明：

113 學年度技術型高中開設科別與班級數為日校餐飲管理科 1 班、軌道車輛科 1 班、汽車科 1 班、資訊科 1 班、進修部餐飲管理科 1 班，共計 5 班。

114 學年度是否依 113 學年度開設科別與班級數辦理。

113 學年度實用技能學程開設科別與班級數為日校餐飲技術科 1 班、進修部汽車修護科 1 班，共計 5 班。

114 學年度是否依 113 學年度開設科別與班級數辦理。

2、決議：全數通過

提案(七)：桃園市清華高級中等學校技能檢定合格或技藝(能)競賽成績優異抵免重補修學分實施要點，請討論。

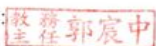
1、說明：鼓勵學生認真於技藝(能)之學習，積極參加技能檢定或技藝(能)競賽，獲得職業技能證照或取得競賽優異成績，提升學生考照取得率，且激勵參加技能檢定合格或技藝(能)競賽成績優異者，得抵免學期成績不及格或因轉學、轉科必須重補修學分。

2、決議：全數通過

五、臨時動議：

六、散會。

教學組長： 

教務主任： 

校長： 

會議名稱：113學年度第1次課程發展委員會

會議時間：113 年 08 月 29 日

簽 到 表

序號	委員會	職稱	姓名	簽名
1	召集人	校長	張玉平	張玉平
2	執行秘書	教實主任	郭宸中	郭宸中
3	副執行秘書	總務主任	謝雅芳	謝雅芳
4	委員(行政代表)	教學組長	黃駿憲	黃駿憲
5	委員(行政代表)	特教組長	楊琬曾	楊琬曾
6	委員(行政代表)	實習組長	袁華崧	袁華崧
7	委員(群科代表)	軌道科召集人	程泳和	程泳和
8	委員(群科代表)	餐飲科召集人	鄧秀美	鄧秀美
9	委員(群科代表)	汽車科召集人	汪錦堂	汪錦堂
10	委員(群科代表)	國中部召集人	黃郁庭	黃郁庭
11	委員(導師代表)	高中部導師	封穎俊	封穎俊
12	委員(家長代表)	家長代表	許慶威	許慶威
13	委員(學生代表)	學生會主席	韓永昇	韓永昇
14	委員(業界代表)	台鐵局	鄭騰清	鄭騰清
15	委員(學者專家代表)	中國科大	游麗鳳	游麗鳳

清華高中 113 學年度第 2 次課程發展委員會會議紀錄

一、名稱：113 學年度第 2 次課程發展委員會

二、日期：113 年 10 月 07 日(星期一)15：30

三、議程：

項目	主持人	時間分配	備註
主席報告	張玉平校長	15:30~15:40	紀錄：邱沛璇
討論提案	張玉平校長	15:40~16:10	
臨時動議	張玉平校長	16:10~16:30	
散會		16:30	

四、提案討論：

提案(一)：112 學年度之高一至高三各職業類科(含實用技能學程與服務群)、國中部課程實施之檢討，請討論。

1、說明：請各科確實 112 學年度課程實施狀況進行討論與檢討

2、決議：

餐飲技術科、餐飲管理科：

- (1) 現行專業科目的課程與實際上課情形相符，並無問題，且課程的規劃與本科未來就業方向均有相關聯。
- (2) 113 學年度因證照安排原定是在一年級為中餐烹調課程，因對於學生難度有點困難，故因將二年級安排的烘焙實習調整至一年級中餐烹調則調整至二年級，故安排一年級考取烘焙丙級二年級考取中餐烹調。

汽車科：

- (1) 現行專業科目的課程與實際上課情形相符，並無問題，且課程的規劃與本科證照及未來就業方向均有相關聯。
- (2) 教學目標達成情況：112 學年度老師按教學進度表實施教學，發現少部分同學無法跟進進度，113 年度建議老師將進度放慢，讓部分同學能跟上進度，使學生能掌握了課程中預定的知識和技能。
- (3) 在升學方面配合電機及車輛系的升學方向，協同學前往科大在提升專業知識。
- (4) 教學方法與策略：協請汽車科老師回顧目前教學方法是否有效，是否有更適合的教

學方式來增強學生的理解和參與度，討論多樣化教學策略的效果，例如小組討論、實作活動或翻轉教學等。

- (5) 學生反饋：請老師蒐集並分析學生的意見和回饋，了解他們對課程內容、教學方式和學習效果的看法，這有助於了解學生需求和課程的適用性。
- (6) 學習成效評估：根據考試成績、作業表現及其他評量方式，分析學生的學習成效，找出成績分佈情況，並探討學習困難之處。
- (7) 改進建議：根據檢討結果，提出具體的改進措施。這些建議可以涵蓋教學方法、評量方式、資源分配等方面，期許在未來課程中提高教學效果。
- (8) 透過這些討論與檢討，可以持續優化課程，確保教學品質和學生學習效果。
- (9) 持續配合優質化計畫辦理各項業務。

軌道車輛科：

- (1) 本科目前專業科目持續皆有每年做滾動式修正，無論是配合技術士證照或是專業技能課程學習，都能讓學生在每一學期的課程中不斷進階技能程度，目前課程規畫上都有助於學生未來無論是升學或是就業上都能有更好的基礎，也會針對專業性課程聘請適合的教師授課，使學生在課程學習更加熟悉與認真。
- (2) 113 學年度大致上課程科目無需做調整或修正。
- (3) 持續配合優質化計畫辦理各項業務。

資訊科：

- (1) 現行專業科目的課程與實際上課情形相符，並無問題，且課程的規劃與本科證照及未來就業方向均有相關聯。
- (2) 在升學方面配合電機電子群的升學方向，協助同學前往科大在提升專業知識。
- (3) 113 學年度大致上課程科目無需做調整或修正。
- (4) 持續配合優質化計畫辦理各項業務。

服務群：

- (1) 現行專業科目的課程與實際上課情形相符，並無問題，且課程的規劃與本科未來就業方向均有相關聯。
- (2) 113 學年度的課程將再強化學生的實作能力，以增加學生未來就業的機會。

國中部：

執行 112 學年度課程無須修正，課程皆符合規定開設，且皆有安排專長授課優先，讓學

生學習上會更加精進，針對課程專業性聘請適合的教師授課與正常化教學，使學生在課程學習更加熟悉與認真。

提案(二)：本校技術型高中、實用技能學程、服務群之114學年度課程計畫書內容課程規劃是
否需調整或修正，請討論。

1、說明：本學期將進行 113 學年度課程計畫填報，依據各科對於 111 學年課程

執行中，是否有需做修正或調整之課程，以利 113 學年填報時修正與調整。2、決議：

餐飲管理科、餐飲技術科(實用技能學程)：

(1) 114 學年度因 113 年已調整故不調整課程。

汽車科：

(1) 114 學年度的課程將往就業市場需求及升學方向進行強化調整，且部分專業課程也會略為更改學習的順序，使學生樂於考取證照，方便取得證照，新增一門課程國軍戰術車輛簡易維修實務。

軌道車輛科：

(1) 114 學年度專業實習課程部分將原本一年級焊接課程改為氣壓。二年級氣壓課程改為焊接。三年級機械加工課程不變動。且部分專業課程也會略為更改學習的順序。使學生樂於考取證照，方便取得證照。軌道科秉持 108 新課綱精神教學，提升學生學習技能與多元學習的環境。

資訊科：

(1) 114 學年度的課程將往就業市場需求及升學方向進行強化調整，且部分專業課程也會略為更改學習的順序。使學生樂於考取證照，方便取得證照。

服務群：

(1) 114 學年度課程計畫無須調整或修正，秉持 108 新課綱精神永許教學，繼續提升學生學習技能與多元學習的環境。

提案(三)：本校國中部彈性課程科目執行檢討與調整與否，請討論。

1、說明：針對113學年度彈性課程實施狀況進行討論與檢討

2、決議：

國中部目前開設之彈性課程科目課程目前職些皆無異議，配合課程規劃大綱進行授課，

故 114 學年度站無須調整，但後續教學如有遇到問題困難將於課程發展委員會提出討論，滾動式調整史課程符合學生授課之學習權益與內容。

五、臨時動議：

- (1) 多元選修課程建議可將四科系綁在同校跨群為主，以利各科學生能多原跨選修實習的選擇性增加。
- (2) 議題融入建議選擇較適合該科目的議題，較讓任課教師融入課程授課。

五、臨時動議：

六、散會。

教學組長：

教學組長黃駿憲

教務主任

教務主任郭宸中

校長：

校長張玉平

會議名稱：113學年度第2次課程發展委員會

會議時間：113 年 10 月 07 日

簽 到 表

序號	委員會	職稱	姓名	簽名
1	召集人	校長	張玉平	張玉平
2	執行秘書	教實主任	郭宸中	郭宸中
3	副執行秘書	總務主任	謝雅芳	謝雅芳
4	委員(行政代表)	教學組長	黃駿憲	黃駿憲
5	委員(行政代表)	特教組長	楊琬曾	楊琬曾
6	委員(行政代表)	實習組長	袁華崧	袁華崧
7	委員(群科代表)	軌道科召集人	程泳和	程泳和
8	委員(群科代表)	餐飲科召集人	鄧秀美	鄧秀美
9	委員(群科代表)	汽車科召集人	汪錦堂	汪錦堂
10	委員(群科代表)	國中部召集人	黃郁庭	黃郁庭
11	委員(導師代表)	高中部導師	封穎俊	封穎俊
12	委員(家長代表)	家長代表	許慶威	請假
13	委員(學生代表)	學生會主席	韓永昇	韓永昇
14	委員(業界代表)	台鐵局	鄭騰清	鄭騰清
15	委員(學者專家代表)	中國科大	游麗鳳	游麗鳳

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培養內場廚房及衛生作業之基本技術餐飲從業人才。
2. 培養職場形象塑造及電子行銷之人才。
3. 培養職業道德、職場倫理及專業精進之人才。
4. 培養業界烘焙相關技能知能之從業人才。
5. 培養職場外場及吧檯服務知能與飯店管理之人才。



二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 1. 中西餐內場廚師。 2. 餐廳飯店服務人員、領班。 3. 旅行社導遊與領隊 與接待人員。 4. 旅館房務人員、客房餐飲服務人員。 5. 糕點、烘焙師、飯店點心房師傅。 6. 飲料調製人員、酒吧調酒師 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 培養學生基本中餐烹調技能以適應日常所需 2. 加強食品安全與衛生專業知識及中餐烹調、蔬果切雕之技能輔導學生參加中餐烹調丙級技能檢定考試取得證照。 3. 結合社區資源推廣客家菜餚課程強化客家飲食傳承。 4. 輔導學生推廣客家美食及文化。 5. 具備內場廚師基本刀工、烹調之能力。 6. 具備維護餐廳及飯店環境安全衛生之能力。 7. 具備專業餐飲服務及關懷顧客之能力。 8. 具備餐飲專業之電腦資訊及語言能力。 9. 具備麵包西點餅乾製作之能力。 10. 具備認識基酒及飲料調製之能力。 3. 檢定職類： 中餐烹調檢丙級檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☐ 觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☐ 餐旅服務管理4學分 ☐ 飲料服務管理4學分 ☐ 餐飲色彩原理2學分 ☐ 盤飾美學2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☐ 中式米麵食製作實習4學分 ☐ 客家創意米麵食製作4學分 ☐ 客家地方美食製作4學分 ☐ 西式點心製作4學分 ☐ 果雕實務6學分 ☐ 烘焙食品實習8學分
第二年段	1. 相關就業進路： 1. 中西餐內場廚師。 2. 餐廳飯店服務人員、領班。 3. 旅行社導遊與領隊 與接待人員。 4. 旅館房務人員、客房餐飲服務人員。 5. 糕點、烘焙師、飯店點心房師傅。 6. 飲料調製人員、酒吧調酒師 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 培養學生基本烘焙技能並啟發學習興趣 2. 以一年級所學食品安全與衛生專業知識為基礎再加強學生烘焙學、烘焙實習烘焙之基礎能力，輔導學生考烘焙丙級證照。 3. 具備內場廚師基本刀工、烹調之能力。 4. 具備維護餐廳及飯店環境安全衛生之能力。 5. 具備專業餐飲服務及關懷顧客之能力。 6. 具備餐飲專業之電腦資訊及語言能力。 7. 具備麵包西點餅乾製作之能力。 8. 具備認識基酒及飲料調製之能力。 3. 檢定職類： 烘焙食品丙級檢定 餐飲服務丙級檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☐ 餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☐ 餐旅英文與會話4學分 1.2 校訂選修： ☐ 餐飲安全與衛生2學分 ☐ 食物學4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☐ 專題實作3學分 ☐ 職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☐ 藝術創意飲品實務3學分 ☐ 創意樂活輕食實務6學分 ☐ 下午茶點心製作實務6學分 ☐ 客家元素風味飲品實務3學分 ☐ 房務實務4學分 ☐ 中餐烹調實習8學分

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	1. 相關就業進路： 1. 中西餐內場廚師。 2. 餐廳飯店服務人員、領班。 3. 旅行社導遊與領隊 與接待人員。 4. 旅館房務人員、客房餐飲服務人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 2. 配合職涯體驗課程讓學生就近麵包店及飯店進行觀摩學習。 3. 培養學生具有獨立創意出餐飲產品並加強學生多元學習。 4. 加強學生食物製備之專業能力技能、以利學生進入職場或自行創業可以有基本技能打底穩固。 5. 加強學生飲料實務專業知識，了解吧台服務相關技能。 6. 具備內場廚師基本刀工、烹調之能力。 7. 具備維護餐廳及飯店環境安全衛生之能力。 8. 具備專業餐飲服務及關懷顧客之能力。 9. 具備餐飲專業之電腦資訊及語言能力。 10. 具備麵包西點餅乾製作之能力。 11. 具備認識基酒及飲料調製之能力。 3. 檢定職類： 飲料調製丙級檢定	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☑飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑餐旅英文與會話4學分 1.2 校訂選修： ☑菜單設計2學分 ☑客家文化導覽2學分 ☑宴會規劃管理4學分 ☑國際禮儀4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑專題實作3學分 2.2 校訂選修： ☑台灣小吃實務3學分 ☑異國料理實務4學分 ☑西餐烹調實習6學分 ☑蛋糕裝飾實習8學分 ☑團體膳食實務6學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

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

114學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	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										
			英語文	4	2	2						
		數學	數學	4	2	2						
		社會	歷史	4			2					
	地理						2					
	公民與社會											
		自然科學	物理	4			2					
	化學											
	生物						2					
		藝術	音樂	4	1	1						
	美術					1	1					
	藝術生活											
		綜合活動	生命教育	4					1			
	生涯規劃								1			
	家政											
	法律與生活											
	環境科學概論											
		科技	生活科技									
			資訊科技		1	1						
		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	13	13	5	5	1	1		
		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	2	2	3	3	3	3		
		部定必修學分合計		54	15	15	8	8	4	4		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
114學年度入學學生適用(日間上課) (續)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	24學分 12.77%	國文進階	8			2	2	2	2	
			數學演練	4					2	2	
			野外求生	1			1				
			當代軍事科技	1				1			
			戰爭與危機的啟示	1					1		
			恐怖主義與反恐作為	1						1	
			創意體適能	8			2	2	2	2	
			小計	24	0	0	5	5	7	7	
	專業科目	8學分 4.26%	餐旅英文與會話	8			2	2	2	2	
			小計	8	0	0	2	2	2	2	
	實習科目	8學分 4.26%	專題實作	6				3	3		
			職涯體驗	2			1	1			
			小計	8	0	0	1	4	3	0	
	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				40	0	0	8	11	12	9
校訂選修	一般科目	0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修一般科目開設0學分
	專業科目	16學分 8.51%	餐旅服務管理	4	2	2					
			飲料服務管理	4	2	2					
			菜單設計	2						2	
			客家文化導覽	2					1	1	
			宴會規劃管理	4					2	2	
			餐飲色彩原理	2	1	1					
			餐飲安全與衛生	2			1	1			
			國際禮儀	4					2	2	
			盤飾美學	2	1	1					
			食物學	4			2	2			
	應選修學分數小計	16	2	2	3	3	2	4	校訂選修專業科目開設30學分		
	實習科目	78學分 41.49%	中式米麵食製作實習	4	4						「中式米麵食製作實習」與「客家創意米麵食製作」為二選一
			客家創意米麵食製作	4	4						「中式米麵食製作實習」與「客家創意米麵食製作」為二選一
			藝術創意飲品實務	3			3				「客家元素風味飲品實務」與「藝術創意飲品實務」為二選一
			台灣小吃實務	3					3		
			異國料理實務	4						4	
			創意樂活輕食實務	6			3	3			「下午茶點心製作實務」與「創意樂活輕食實務」為二選一
			西餐烹調實習	6					3	3	「團體膳食實務」與「西餐烹調實習」為二選一

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分			名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	實習科目	78學分 41.49%	下午茶點心製作實務	6			3	3				「下午茶點心製作實務」與「 創意樂活輕食實務」為二選一	
			蛋糕裝飾實習	8					4	4			
			客家元素風味飲品實務	3			3						「客家元素風味飲品實務」與 「藝術創意飲品實務」為二選一
			團體膳食實務	6					3	3			「團體膳食實務」與「西餐烹 調實習」為二選一
			房務實務	4			2	2					
			客家地方美食製作	4		4							「客家地方美食製作」與「西 式點心製作」為二選一
			西式點心製作	4		4							「客家地方美食製作」與「西 式點心製作」為二選一
			果雕實務	6	3	3							
			烘焙食品實習	8	4	4							
			中餐烹調實習	8			4	4					
			應選修學分數小計	78	15	15	12	9	13	14	校訂選修實習科目開設87學分		
			特殊需求領域	0學分 0%	生活管理	2	(1)	(1)	1	1	(1)	(1)	
	社會技巧	2			(1)	(1)	(1)	(1)	1	1			
	職業教育	2			(1)	(1)	(1)	(1)	1	1			
	學習策略	2			1	1	(1)	(1)	(1)	(1)			
	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8學分		
	選修學分數合計			94	17	17	15	12	15	18			
	校訂必修及選修學分上限合計			134	17	17	23	23	27	27			
	學分上限總計			188	32	32	31	31	31	31			
	每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3			
	每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	1	1	1	1			
	每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35			

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)

114學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部 定	一般科目		38 學分	38	20.21%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.13%	系統設計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			54	28.72%	系統設計
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	24	12.77%	系統設計
		專業科目		8	4.26%	系統設計
		實習科目		8	4.26%	系統設計
	選修	一般科目		0	0.00%	系統設計
		專業科目		16	8.51%	系統設計
		實習科目		78	41.49%	系統設計
	合 計			134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	86	45.74%	系統設計
	應修習學分數		180-192學分	188節		系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		4-12節	4節		系統設計	
上課總節數		210節	210節		系統設計	
課 程 實 施 規 範 畢 業 條 件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150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。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

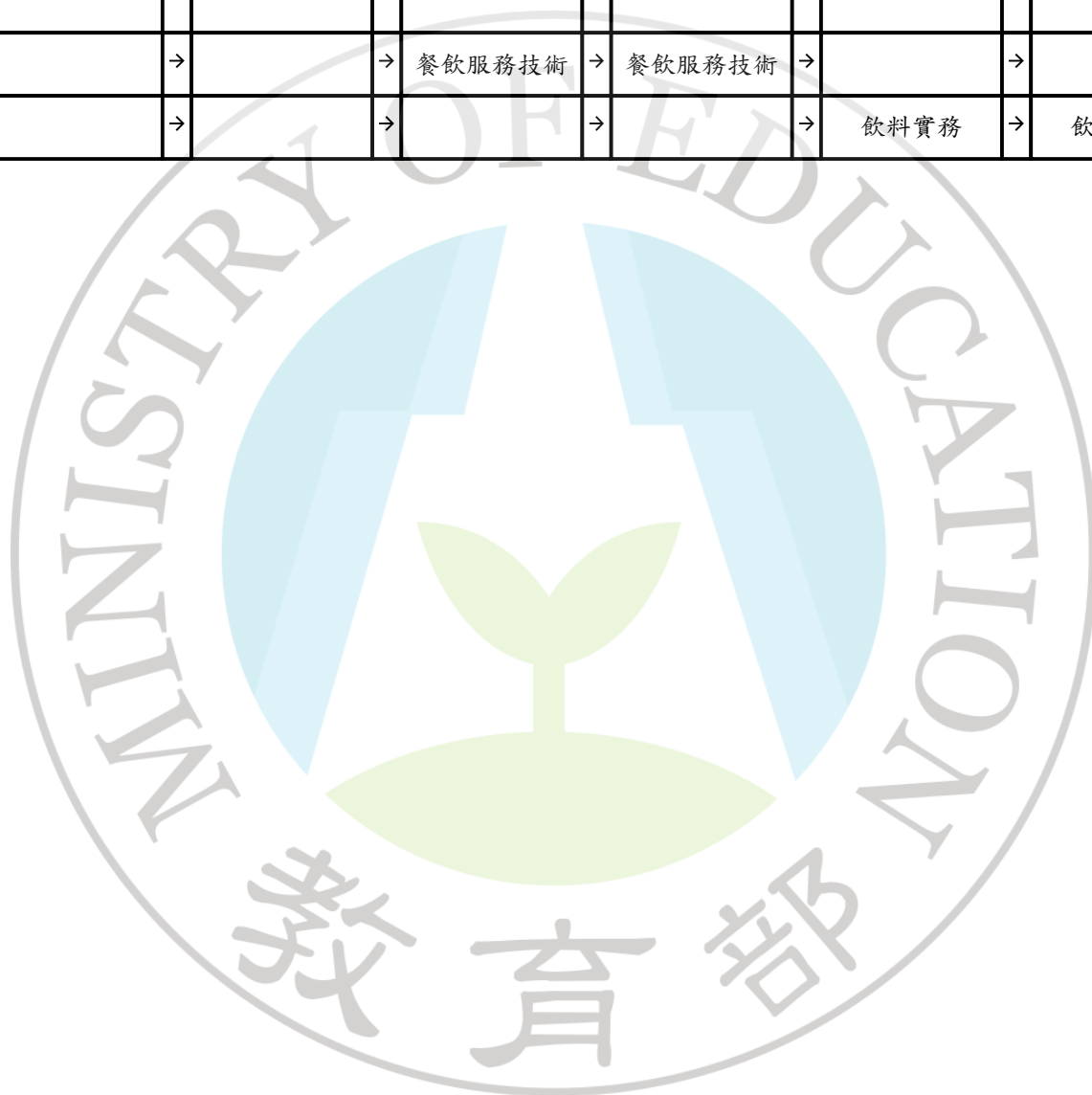
表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期		第二學期	第一學期		第二學期	第一學期		第二學期
部 定 科 目	語文	本土語文	→	本土語文	→		→		→	
		國語文	→	國語文	→		→		→	
		英語文	→	英語文	→		→		→	
	數學	數學	→	數學	→		→		→	
	社會		→		→	歷史	→		→	
			→		→		→	地理	→	
	自然科學		→		→	物理	→		→	
			→		→		→	生物	→	
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→	
			→		→	美術	→	美術	→	
	綜合活動		→		→		→	生命教育	→	
			→		→		→		→	生涯規劃
	科技	資訊科技	→	資訊科技	→		→		→	
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→	
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→	
校 訂 科 目	語文		→		→	國文進階	→	國文進階	→	國文進階
	數學		→		→		→	數學演練	→	數學演練
	健康與體育		→		→	創意體適能	→	創意體適能	→	創意體適能
	全民國防教育		→		→		→		→	恐怖主義與反恐作為
			→		→		→	戰爭與危機的啟示	→	
			→		→	當代軍事科技	→		→	
			→		→	野外求生	→		→	

(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 科目類別	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→		→		
	實習科目		→		→	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→		→		
			→		→		→		→	飲料實務	→	飲料實務	



課程類別	學年 科目類別	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
校訂科目	專業科目		→		→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	
		餐旅服務管理	→	餐旅服務管理	→		→		→		→		
		飲料服務管理	→	飲料服務管理	→		→		→		→		
			→		→		→		→		→	菜單設計	
			→		→		→		→	客家文化導覽	→	客家文化導覽	
			→		→		→		→	宴會規劃管理	→	宴會規劃管理	
		餐飲色彩原理	→	餐飲色彩原理	→		→		→		→		
			→		→	餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生	→		→		
			→		→		→		→	國際禮儀	→	國際禮儀	
		盤飾美學	→	盤飾美學	→		→		→		→		
			→		→	食物學	→	食物學	→		→		
	實習科目		→		→		→	專題實作	→	專題實作	→		
			→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→		→		
		中式米麵食製作實習	→		→		→		→		→		
		客家創意米麵食製作	→		→		→		→		→		
			→		→	藝術創意飲品實務	→		→		→		
			→		→		→		→	台灣小吃實務	→		
			→		→		→		→		→	異國料理實務	
			→		→	創意樂活輕食實務	→	創意樂活輕食實務	→		→		
			→		→		→		→	西餐烹調實習	→	西餐烹調實習	
			→		→	下午茶點心製作實務	→	下午茶點心製作實務	→		→		
			→		→		→		→	蛋糕裝飾實習	→	蛋糕裝飾實習	
			→		→	客家元素風味飲品實務	→		→		→		
			→		→		→		→	團體膳食實務	→	團體膳食實務	
			→		→	房務實務	→	房務實務	→		→		
			→	客家地方美食製作	→		→		→		→		
			→	西式點心製作	→		→		→		→		
		果雕實務	→	果雕實務	→		→		→		→		
		烘焙食品實習	→	烘焙食品實習	→		→		→		→		
			→		→	中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→		→		

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
週會或講座活動	18	18	18	18	18	18
社團活動	12	12	12	12	12	12
學生自治及學習活動	6	6	6	6	6	6
班級活動	18	18	18	18	18	18
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

彈性學習時間實施相關規定

清華高中普通型、技術型高中、實用技能學程、集中式特殊教育班汽車美容
彈性學習時間實施要點

107 年 5 月 9 日第 4 次課程發展委員會通過
107 年 7 月 13 日第 4 次校務會議通過
107 年 10 月 11 日第 1 次課程發展委員會修訂
108 年 06 月 25 日第 4 次課程發展委員會通過
109 年 08 月 30 日第 1 次課程發展委員會通過
110 年 08 月 30 日課程發展委員會修訂
111 年 08 月 26 日課程發展委員會修訂
112 年 08 月 29 日課程發展委員會修訂

壹、依據：

1. 中華民國110年3月15日教育部臺教授國部字第 1100016363B 號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」高級中等學校課程規劃及作業要點第七點學校應規劃彈性學習時間，規劃普通型高級中學、技術型高級中學、實用技能學程、集中式特殊教育班汽車美容實施要點。
2. 要點條文說明：教育部為推動高級中等學校落實十二年國民基本教育課程綱要（以下簡稱課綱）規定，規劃及實施學校部定必修課程、校訂必修課程、選修課程及**彈性學習時間**，協助學生適性發展，實踐學校教育願景，特依高級中等教育法第四十三條第一項規定，訂定本要點。

貳、規劃目的：

1. 發揚總綱「自發」、「互動」及「共好」的理念
2. 實踐總綱「成就每一個孩子—適性揚才、終身學習」的願景。
3. 回應總綱「學校教育應善誘學生的學習動機與熱情，引導學生妥善開展與自我、與他人、與社會、與自然的各種互動能力，協助學生應用及實踐所學」的訴求
4. 落實學校願景與學生圖像的內涵。

參、彈性學習時間的規劃注意事項：

1. 不宜以單科單班的方式進行規劃，宜以班群（多個班級、同年級多班等）方式規劃開設內容，以符合總綱精神。（彈性學習時間可辦理自主學習、選手培訓、充實增廣）/補強性教學及學校特色活動等，故不宜某一學期或某一節課只規劃一種類型）
2. 應保留學生申請自主學習之選項（每個開設學期均應能有學生自主學習之內容規劃），以保障學生自主學習之實施。

（一）學生自主學習：

- （1）訂定學生自主學習實施規範，其內容包括實施原則、輔導管理（包括指導學生

規劃自主學習計畫)、學生自主學習計畫參考格式及相關規定。

(2) 學生應依前目實施規範，系統規劃自主學習計畫：計畫項目包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備，並經教師指導及其父母或監護人同意後實施。

(3) 普通型學校，學生於修業年限內，其自主學習應至少十八節，並應安排於一學期或各學年內實施。

(二) 學校規劃彈性學習時間，按其種類，依下列原則辦理：

(1) 選手培訓：得安排教師，培訓代表學校參加競賽之選手。

(2) 充實(增廣)教學：應規劃多元學習活動或課程，供學生依個人意願自由選擇，拓展學生學習面向，促進學生適性發展。

(3) 補強性教學：教師應依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；並依學生學習表現予以建議，或學生依個人意願自由參加。

(4) 學校規劃彈性學習時間，按其種類，依下列原則辦理：學校特色活動：學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，應納入學校課程計畫；其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定。

3. 應能落實學生自行選讀各項開設內容的機制(全校性或全年級共同參與之活動，不宜列入彈性學習時間中實施，因旨在拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展。故需要讓學生有適性選擇的機會，不宜強制全部學生參加某一活動或課程)。

4. 技術型高級中等學校，彈性學習時間規劃以每週1節，六學期每週單位合計需為6節。

5. 集中式特殊教育班-汽車美容彈性學習時間規劃以每週1節，六學期每週單位合計需為6節。

6. 普通型高級中等學校，彈性學習時間規劃一、二年級以每週1節，三年級2-3節(下學期3節)，為「全學期授課充實(增廣)/補強性教學」。

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

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		培訓期程 /週數	
培訓學生資料 班級/座號/姓名			
培訓規劃與內容			
日期/節次	培訓內容		培訓地點

競賽主責處室

教務處

校長

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時
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
競賽主責處室	教務處		校長

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間

一、補強性教學活動實施申請表

[illegible]

教務處

校長

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間

全學期特色活動實施申請表

授課教師		單元(主題) 名稱	
姓名			
適用班級			
對應本校 學生圖像	☐ 卓越品格力 ☐ 自主學習力 ☐ 創發行動力 ☐ 有效溝通力 ☐ 精進專業力 ☐ 跨域統整力		
實施規劃與內容			
週次	單元名稱	實施目標	活動內容概要

教務處

校長

二、學生自主學習實施規範

桃園市清華高中學生自主學習實施補充規定

中華民國 107 年 3 月 30 日課程發展委員會通過

108 年 06 月 25 日課程發展委員會通過

109 年 08 月 28 日課程發展委員會修訂

110 年 08 月 30 日課程發展委員會修訂

111 年 08 月 26 日課程發展委員會修訂

112 年 08 月 29 日課程發展委員會修訂

- 一、 桃園市清華高中（以下簡稱本校）為落實彈性學習時間學生自主學習之實施，依據中華民國110年3月15日教育部臺教授國部字第 1100016363B 號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」（以下簡稱總綱）高級中等教育階段規定，以及高級中等學校課程規劃及實施要點，特訂定本校彈性學習時間學生自主學習實施補充規定（以下簡稱本補充規定）。
- 二、 本校彈性學習時間學生自主學習之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之
- 三、 核心理念，並協助提升學生自主學習能力，鼓勵學生自發規劃學習內容為目的。
- 四、 本校彈性學習時間學生自主學習之規劃原則如下：
 - （一） 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
 - （二） 學生申請自主學習，應依附件一完成自主學習申請表，並得自行徵詢邀請指導教師指導，或由班級為單位提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師。
 - （三） 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，依附件二完成自主學習計畫書，並經指導教師指導及其父母或監護人同意。
 - （四） 學生應將經父母或監護人同意後之自主學習計畫書，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
 - （五） 學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應經指導教師同意。
 - （六） 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。
- 五、 為提升學生自主學習能力，本校學生自主學習之輔導與管理規範如下：
 - （一） 指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。
 - （二） 每位指導教師之指導學生人數，至少3人至多10人。
 - （三） 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議並依附件三完

成自主學習晤談及指導紀錄表。

(四) 指導教師應規劃學生進行自主學習成果檢核或發表，並於當學期末，針對學生依附件四完成之自主學習成果紀錄表，就學生自主學習之檢核提供質性建議。

(五) 除學校運動代表隊培訓外，學生自主學習得與選手培訓合併實施，並由同一位指導教師進行指導。

六、 學生於各學期結束前，應將自主學習申請書、自主學習計畫書、自主學習晤談及指導紀錄表及自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，經綜合評估後，表現優良者得依本校學生獎懲實施規定予以嘉獎。

七、 指導教師指導學生實施自主學習，其指導鐘點費核發規定如下：

(一) 指導鐘點費依公立中小學兼任及代課教師鐘點費支給基準所定高級中等學校每節新臺幣四百元。

(二) 指導教師對指導之學生實際實施晤談與指導，並於自主學習晤談及指導紀錄表完成記錄者，按月計節核發其指導鐘點費；但教師指導節數，每學期不得

八、 超過學生自主學習總節數三分之一。

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

附件一

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間

- 自主學習申請表

申請學生 資料	班級	座號	姓名（請親自簽名）
自主學習 主題	☐ 自我閱讀 ☐ 科學實做 ☐ 專題探究 ☐ 藝文創作 ☐ 技能實務 ☐ 其他：		
自主學習 實施地點	☐ 教室 ☐ 圖書館 ☐ 工場： ☐ 其他：		
自主學習 初步規劃	週次	實施內容與進度	
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習 學習目標			
自主學習 所需協助			
申請受理情形（此部分，申請同學免填）			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

收件人核章

課務行政協助教師核章

教學組長核章

教務主任核章

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間

- 自主學習計畫書

學生班級	學生座號	學生姓名	指導教師
自主學習 主題			
自主學習 學習目標			
自主學習 方式			
自主學習 實施地點			
自主學習 初步規劃	週次	實施內容與進度	教師晤 談與指 導規劃
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	◎
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		

	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20	參與自主學習成果發表。	◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。	◎
	22		
指導教師 指導意見			
父母或監護人意見			
意見		同意簽署	

指導教師簽署

課務行政協助教師核章

教學組長核章

教務主任核章

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間

- 自主學習晤談及指導紀錄表

[illegible]

桃園市清華高中 學年度第 學期彈性學習時間

- 自主學習成果紀錄表

學生班級	學生座號	學生姓名	指導教師	
自主學習 主題				
自主學習 學習目標				
自主學習 方式				
自主學習 實施地點				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。		◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			

	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽署

課務行政協助教師核章

教學組長核章

教務主任核章

三、彈性學習時間規劃表

說明：

1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需 6-12 節。
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。
3. 開設類型為「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。其課程名稱應為：彈性學習時間-0000
4. 實施對象請填入群科別等。
5. 本表以校為單位，1 校 1 表。

表 8-1 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 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								☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 授予 學分
									☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
	第二學期								☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
									☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
第二學年	第一學期								☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
									☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
									☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
	第二學期								☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習	☐ 內聘 ☐ 外聘	

第三學年	學期								☐ 其他 ☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
									☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
									☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
	第一學期								☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
									☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
									☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
									☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
									☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
									☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘	
第二學期								☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘		
								☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘		
								☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其他	☐ 內聘 ☐ 外聘		

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

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

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教 學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 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			☒ 車輛簡易保養動手做	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 專業汽車美容	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 電腦程式小兵立大功	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 現代資訊應用	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 軌道日文進階	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 軌道日文初階	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 藝術文創品創作	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 手工藝術好容易	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (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		
第一學期	選手培訓	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自主學習	1	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	跑跑電動車	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	基礎電動車	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	藝術文創品創作	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	手工藝術好容易	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	手沖咖啡飄香	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	寫作欣賞與志工服務	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☒ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	圖書閱讀與志工服務	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☒ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	生命教育服務學習	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☒ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	生命教育體驗	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☒ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	國防科技研究	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
第二學年		第二學期									

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		
第二學年	第二學期										
第三學年	第一學期										

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		
第三學年	第一學期	民俗技藝醒獅體驗	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		國軍儀隊培訓	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		國軍儀隊體驗	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		選手培訓	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		自主學習	1	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期	雷雕藝術	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		立體列印時代	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		金屬銲接玩設計	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		金屬銲接原來如此	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		客家行腳采風	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
好客小鎮鐵馬行		1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否	
小菜一碟料理魂	1	9	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否		

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (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		
第三學年	第二學期										
第三學年	第二學期										
	自主學習										

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

桃園市清華高級中等學校課程評鑑實施計畫

108 年 11 月 26 日課程發展委員會通過

109 年 08 月 28 日課程發展委員會修訂

110 年 08 月 30 日課程發展委員會修訂

111 年 08 月 26 日課程發展委員會修訂

112 年 08 月 29 日課程發展委員會修訂

壹、依據

- 一、教育部中華民國 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令訂定「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 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 三、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。

貳、目的

- 一、使學校課程設計符應需求、教師發展創新教學，以達成學生學習效果。
- 二、落實課程自我評鑑功能、督導教師教學正常化、鼓勵教學創新化。
- 三、透過課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

參、課程評鑑組織及分工

本校課程評鑑組織為課程發展委員會、課程自我評鑑小組、群科課程研究會或各科/領域教學研究會，其組織職掌如下：

組織	工作職掌
課程評鑑小組	一、由校長聘請 9 位課程發展委員會委員擔任之。 二、評鑑小組得包括家長會代表、學生代表及各領域教師代表。 三、依據教學研究會評鑑資料及各領域代表之回饋，進行課程之改進建議。
課程發展委員會	依本校課發會組織要點設置，依據課程評鑑小組提出評鑑結果，進行綜合性之建議。

教學 研究會	一、由教務單位召開教學研究會。 二、教學研究會議後，由各領域召集人召開分科教學研究會。 三、教學研究會依據教師自我評鑑資料、教師教材教法及學生學習成果，共同研擬課程改善方案。
-----------	---

肆、課程評鑑實施內容

課程評鑑內容以課程規劃、教學實施及學生學習為三大內容，分別依評鑑項目、人員方式及時間，綜整如下：

評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用工具	時間
課程規劃	一、課程設計。 二、課程組織。 三、教學計劃。 四、行政支援。 五、學生選課。	一、教學研究會。 二、課發會。 三、評鑑小組。	選課調查表	每年9月
教學實施	一、課程設計。 二、教材教法。 三、教學策略。	一、授課教師。 二、學生。 三、家長。 四、教學研究會	一、教學進度表。 二、學生線上回饋。	每年1月 每年6月
學生學習	一、學習過程。 二、學習成效。 三、多元表現。	一、授課教師。 二、教學研究會。	一、學生成績系統。 二、學習歷程檔案。 三、後期中等學校資料庫。	每年1月 每年6月

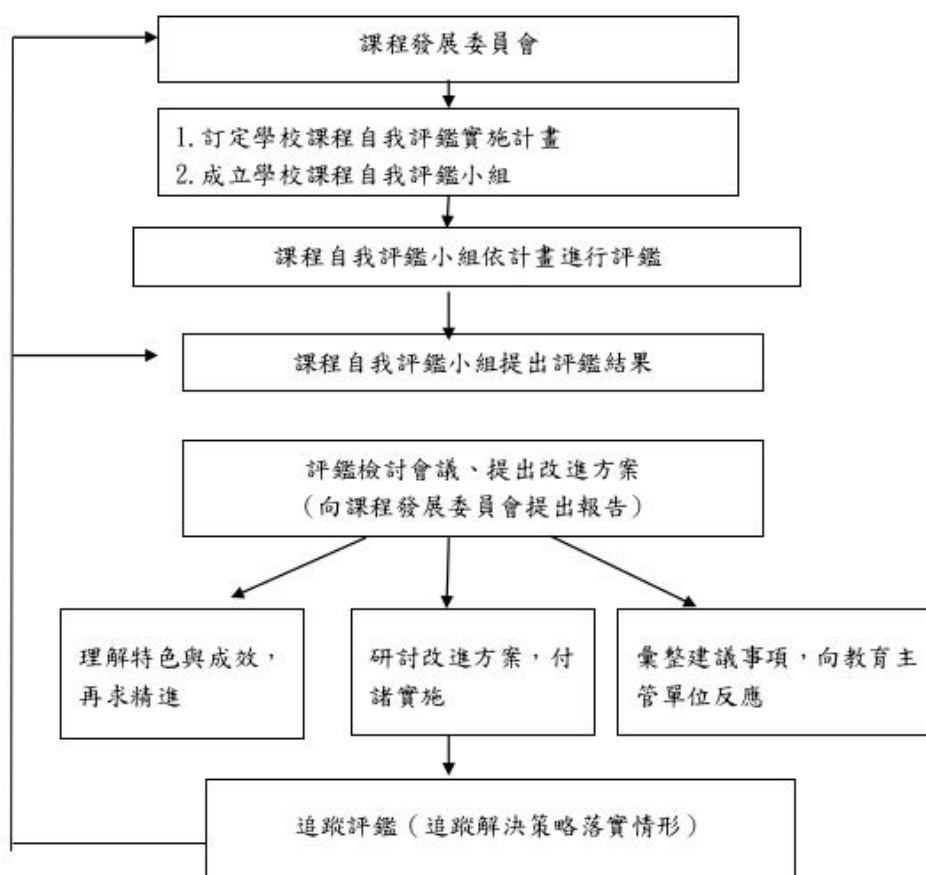
伍、實施方式

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

工 作 項 目	預 定 時 程
召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。	前一學年6月前
成立學校課程評鑑小組。	9月
開發課程自我評鑑工具(如檢核表、問卷等)。	9月
進行系統性教師教學及學生學習成果資料的收集。	9~12月、2~5月
各科/領域教學研究會對教師教學檢核及學生回饋等課程實施狀況進行資料分析，提出課程自我評鑑結果。	1月、5月

各科/領域教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案後，提送課程評鑑小組檢視修正。	6月初
經課程自我評鑑小組修正之各科/領域教學研究會課程自我評鑑結果及檢討與改進方案，提學校課程發展委員會審議確認。	6月
經學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討與改進方案，交學校相關單位後續執行並納入追蹤。	持續改進追蹤

陸、課程評鑑流程



柒、課程評鑑結果與運用

課程評鑑過程及結果，作為學校校務發展、課程規劃、教師改進教學及促進學生有效學習之參考，其結果之運用如下：

- 一、依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- 二、依據學生教學回饋、教師社群研討，檢討學校課程實施。

- 三、理解及重視課程品質。
 - 四、提供教師教學調整及專業成長規劃。
 - 五、規劃補救教學或學習輔導。
 - 六、激勵教師課程及教學創新。
 - 七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議。
- 捌、本課程評鑑實施計畫經學校課程發展委員會通過，校長核定後實施，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	國文進階
	英文名稱	Chinese
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 提昇學生閱讀、表達、欣賞及寫作語體文之興趣與能力。 2. 培養學生閱讀及欣賞淺近古籍之興趣與能力，以陶冶優雅之氣質與高尚之情操。 3. 指導學生研讀中國文化基本教材，以培養倫理道德之觀念和愛國淑世之精神。 4. 指導學生熟習常用之應用文格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。 5. 促進學生思考、組織、創造與想像之能力。 6. 加強學生人文素養，以鑄鑄人文關懷之情操。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)燭之武退秦師	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	第二學年第一學期
(2)始得西山宴遊記	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(3)琵琶行并序	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(4)岳陽樓記	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(5)散戲	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(6)出師表	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(7)晚遊六橋待月記	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)赤壁賦	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(9)諫太宗十思疏	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(10)台灣通史序	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(11)勞山道士	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(12)死去活來	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(13)漁父	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	第三學年第一學期
(14)劉姥姥進大觀園	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(15)勸學	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(16)鴻門宴	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(17)諫逐客書	1. 作者生平題解注釋 2. 課文大意與國學素養 3. 試題演練與測驗	6	
(18)應用文一般公文	1. 課文大意導讀 2. 試題演練與測驗	6	
(19)語表大進擊	1. 困難字形 2. 困難字音 3. 困難字義	6	第三學年第二學期
(20)語表大進擊	1. 詞語 2. 詞性 3. 修辭	6	
(21)語表大進擊	1. 六書與書法 2. 古今義比較 3. 句型與成語	6	
(22)語表大進擊	1. 經史子集大略 2. 試題演練與測驗	6	
(23)語表大進擊	1. 重要作者簡介 2. 韻文與非韻文 3. 試題演練與測驗	6	
(24)語表大進擊	1. 三十篇選文簡介 2. 試題演練與測驗	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗		
教學資源	國語文相關書籍、教用書		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 講述法是指以書面資料或是口頭形式，讓學習者主動閱讀書面資料並聆聽教師講解的教學方法。

2. (1)講述法 (2)發表法 (3)問答法 (4)練習法 (5)討論法 (6)欣賞法
(7)自學輔導法 (8)觀摩法 (9)演示法 (10)戲劇表演法
(11)結合科技資源的教學 (12)分組討論法



(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	數學演練
	英文名稱	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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 2. 訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 3. 配合各相關專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。 4. 造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、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
(1)坐標系	1. 數線 2. 平面座標系	9	第三學年第一學期
(2)函數圖形	1. 線型函數 2. 二次函數	9	
(3)直線方程式	1. 斜率 2. 直線方程式	9	
(4)式的運算	1. 多項式的基本概念 2. 因式分解 3. 除式原理與餘式定理	9	
(5)數列與級數	1. 等差數列與等差級數 2. 等比數列與等比級數	9	第三學年第二學期
(6)方程式	1. 多項方程式 2. 二元一次聯立方程式	9	
(7)行列式	1. 二階行列式的運算 2. 克拉瑪公式	9	
(8)不等式	1. 一元一次不等式 2. 一元二次不等式 3. 二元一次不等式的圖形	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 口語問答 3. 隨堂練習 4. 家庭作業		
教學資源	數學相關書籍、教用書		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 問題教學法，採用有系統的步驟，指導學生解決問題，藉以增加學生的知識與技能，啟發學生的思想，培養問題解決策略
2. 討論法，以討論方式對主題進行探討達到教學目標。可分為全體討論、小組討論、陪審討論、座談等形式。



(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	野外求生
	英文名稱	Survival in the wild
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/0/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培育歷史宏觀視野，深植慎戰和平理念。 二、充實兵學知識素養，涵養國防戰略思維。 三、瞭解先進科技知能，擴大國防知識視野。 四、養成反恐應變能力，奠定社會安全基石。 五、培養野外求生知能，增進自我防衛能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)野外活動準備事項	1-1. 活動計畫 1-2. 整備要領	4	第二學年第一學期
(2)野外求生常識	2-1. 我國野外地區特性 2-2. 可食用植物(或生物)的認識 2-3. 環境生態保育	4	
(3)野外求生基本知能	3-1. 應變原則 3-2. 急救要領 3-3. 求救方式 3-4. 食物取得 3-5. 野炊技能 3-6. 住所搭建	6	
(4)實作練習	4-1. 計畫撰寫 4-2. 狀況模擬與處置	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量、口語評量		
教學資源	審定用書、坊間教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本科目安排於三年級第一二學期各1學分。 本科目以在教室由老師上課講解為主，並善用各種案例講解，以加強學習效果。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	當代軍事科技
	英文名稱	Contemporary military technology
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、培育歷史宏觀視野，深植慎戰和平理念。 二、充實兵學知識素養，涵養國防戰略思維。 三、瞭解先進科技知能，擴大國防知識視野。 四、養成反恐應變能力，奠定社會安全基石。 五、培養野外求生知能，增進自我防衛能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)軍事科技的演變	1-1. 戰爭型態的演變 1-2. 當代軍事科技的特色	6	第二學年第二學期
(2)軍事事務革新	2-1. 意義與內容 2-2. 各主要國家發展方向 2-3. 我國的軍事革新作為	6	
(3)先進武器簡介	3-1. 資訊作戰 3-2. 電磁防護 3-3. 飛彈防禦系統 3-4. 精準武器 3-5. 無人遙控載具 3-6. 隱形載具 3-7. 非致命武器 3-8. 其他	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量、口語評量		
教學資源	審定用書、坊間教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目安排於二年級第一學期各1學分。 二、本科目以在教室由老師上課講解為主，並善用各種案例講解，以加強學習效果。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	戰爭與危機的啟示		
	英文名稱	Revelation of war and crisis		
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	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/0/0/1/0			
開課年級/學期	第三學年第一學期			
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	一、培育歷史宏觀視野，深植慎戰和平理念。 二、充實兵學知識素養，涵養國防戰略思維。 三、瞭解先進科技知能，擴大國防知識視野。 四、養成反恐應變能力，奠定社會安全基石。 五、培養野外求生知能，增進自我防衛能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)明鄭時期戰役	第一節戰爭起因 第二節戰前情勢 第三節戰爭經過 第四節勝負分析與啟示	1	第三學年第一學期
(2)日本侵台戰爭	第一節戰爭緣起 第二節戰前情勢 第三節戰爭經過 第四節勝負分析與啟示	1	
(3)古寧頭戰役與八二三砲戰	第一節戰爭緣起 第二節戰前情勢 第三節戰爭經過 第四節勝負分析與啟示	4	
(4)1995與1996年台海飛彈危機	第一節戰爭緣起 第二節戰前情勢 第三節戰爭經過 第四節勝負分析與啟示	2	
(5)第二次世界大戰	第一節戰爭緣由 第二節戰前情勢 第三節戰爭經過 第四節勝負分析與啟示	3	
(6)韓戰與越戰	第一節戰爭緣起 第二節戰前情勢 第三節戰爭經過 第四節勝負分析與啟示	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)古巴危機與以阿戰爭	第一節 危機起因 第二節 危機爆發前之情勢 第三節 危機經過 第四節 勝負分析與啟示	2	
(8)1999年科索沃戰爭與2001年阿富汗戰爭	第一節 戰爭起因 第二節 戰前情勢與戰爭經過 第三節 勝負分析與啟示	1	
(9)1991年第一次波灣戰爭與2003年第二次波灣戰爭	第一節 危機起因 第二節 戰爭情勢 第三節 戰爭經過 第四節 勝負分析與啟示	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量、口語評量		
教學資源	審定用書、坊間教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目安排於三年級第一學期各1學分。 二、本科目以在教室由老師上課講解為主，並善用各種案例講解，以加強學習效果。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	恐怖主義與反恐作為
	英文名稱	Terrorism and counter-terrorism
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、培育歷史宏觀視野，深植慎戰和平理念。 二、充實兵學知識素養，涵養國防戰略思維。 三、瞭解先進科技知能，擴大國防知識視野。 四、養成反恐應變能力，奠定社會安全基石。 五、培養野外求生知能，增進自我防衛能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)九一一事件概述	1-1. 發生經過 1-2. 起因分析 1-3. 事件之影響	5	第三學年第二學期
(2)恐怖主義的威脅與危害	2-1. 恐怖主義定義與類型 2-2. 主要恐怖組織與活動 2-3. 對全球與區域安全的影響	5	
(3)國際反恐作為	3-1. 主要國家反恐政策 3-2. 主要國家反恐行動	3	
(4)我國反恐作為	4-1. 反恐政策與機制 4-2. 反恐部隊 4-3. 反恐行動	5	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、實作評量、口語評量		
教學資源	坊間用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、本科目安排於三年級第二學期各1學分。 二、本科目以在教室由老師上課講解為主，並善用各種案例講解，以加強學習效果。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意體適能
	英文名稱	Creative Physical Fitness
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一. 培養具備健康生活與體適能的知識、態度與技能，增進創意體適能素養。 二. 養成規律運動與健康生活的習慣。 三. 培養健康與體適能問題解決及體適能規劃執行能力。 四. 培養思辨與善用創意體適能的相關資訊、器材和服務的素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)運動、健康與體適能	1. 何謂體適能 2. 身體活動的消耗與健康促進 3. 提升體適能與運動關係 4. 全人健康、體適能與運動關係	9	第二學年第一學期
(2)體適能評估	1. 心肺適能 2. 心跳率	9	
(3)健康體適能(一)	1. 柔軟度創意教具研發 2. 肌力肌耐力創意教具研發 3. 身體組成創意教具研發	9	
(4)健康體適能(二)	1. 運動處方 2. 身體組成創意教具研發	9	
(5)運動營養	1. 體重管理 2. 營養學概論	9	第二學年第二學期
(6)健康體適能(一)	1. 柔軟度檢測 2. 肌力肌耐力檢測 3. 身體組成檢測	9	
(7)健康體適能(二)	1. 身體質量指數評估。 2. 心肺適能量測m 3. 身體組成檢測	9	
(8)體適能檢測	1. 坐姿體前彎評估。 2. 立定跳遠評估。 3. 一分鐘仰臥起坐評估。 4. 800/1600m跑走評估。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)運動、健康與體適能	1. 何謂體適能 2. 身體活動的消耗與健康促進 3. 提升體適能與運動關係 4. 全人健康、體適能與運動關係	9	第三學年第一學期
(10)體適能評估	1. 心肺適能 2. 心跳率	9	
(11)健康體適能(一)	1. 運動處方 2. 身體組成創意教具研發	9	
(12)健康體適能(二)	1. 柔軟度創意教具研發 2. 肌力肌耐力創意教具研發	9	
(13)運動營養	1. 體重管理 2. 營養學概論	9	第三學年第二學期
(14)體適能檢測(一)	1. 柔軟度檢測 2. 肌力肌耐力檢測	9	
(15)體適能檢測(二)	1. 身體質量指數評估。 2. 心肺適能量測m 3. 身體組成檢測	9	
(16)體適能評估	1. 坐姿體前彎評估。 2. 立定跳遠評估。 3. 一分鐘仰臥起坐評估。 4. 800/1600m跑走評估。	9	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	健康行為態度問卷(5%) 健康習慣紀錄表(5%) 健康狀況自評檢核(5%) 同儕互評(10%) 紙筆測驗(10%) 技能測驗(65%)		
教學資源	碼表、皮尺、計次表、記分板、創意教具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選： 小型自製運動場、體適能創意模型、體適能影音、有氧重量訓練室、社區運動中心、體適能圖書。 二、教學方法： 樂趣化體育教學法、理解式教學法、摩斯登教學光譜、運動教育模式、動作教育模式、體適能教育模式、分站教學。		

(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	餐旅英文與會話
	英文名稱	Tourism & Hospitality English Conversation
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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、具備職場的基本英語會話能力，以因應觀光餐旅業工作中基本需求。 二、將專業英文及基礎英語會話融入專業課程中，以增進學習興趣。 三、以各觀光餐旅部門所需之英語能力為目標，提升學生自我學習，繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)打招呼	1. 早午晚見面之間候語 2. 簡單寒暄與道別 3. 自我介紹	6	第二學年第一學期
(2)方向與位置	1. 室內設施位置及地點的說明 2. 市區方向及地點的說明	6	
(3)總機與訂房中心	1. 晨喚服務 2. 訂房服務	6	
(4)櫃檯服務	1. 遷入及遷出手續 2. 代寄郵件 3. 寄放與保管物品 4. 商務中心	6	
(5)服務中心	1. 行李服務 2. 停車與叫車服務 3. 票務及旅遊服務	6	
(6)房務部	1. 客房清潔與整理 2. 補充客房備品 3. 失物招領 4. 洗衣服務	6	
(7)電梯服務	1. 客人招呼 2. 樓層說明 3. 抵達說明與道別	6	第二學年第二學期
(8)電話對話	1. 電話禮貌 2. 電話號碼的說明 3. 轉接給客人或客房 4. 留話給客人 5. 國際電話使用說明	8	
(9)認識食材及菜單	1. 認識基本食材 2. 了解烹調方法	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 客房餐飲服務	1. 客房餐飲服務菜單 2. 費用說明 3. 接受訂餐	8	
(11) 吧檯與飲料、酒水服務	1. 飲料的分類 2. 吧檯基本用語 3. 送飲料單與點酒水服務 4. 服務酒水	8	
(12) 迎接客人	1. 歡迎客人的光臨 2. 帶位與領檯。 3. 客滿及等候之客人的招呼 4. 併桌時	9	第三學年第一學期
(13) 點菜與上菜	1. 了解菜單內容 2. 送菜單與點菜 3. 上菜	9	
(14) 用餐中的服務	1. 更換補充碗盤及餐具 2. 清理桌面 3. 補充水酒	9	
(15) 出納與送客	1. 金額說明 2. 稅金與服務費說明 3. 付款方式 4. 找零與收據 5. 換外幣 6. 退房付費 7. 道謝與送客	9	
(16) 旅遊	1. 旅遊景點介紹 2. 安排交通	9	第三學年第二學期
(17) 購物與自由活動	1. 旅遊名產、紀念品 2. 夜市與台灣小吃	9	
(18) 航班預訂及確認	1. 預訂機位 2. 確認班機	6	
(19) 機場通關手續	1. 登機手續與接機 2. 行李託運與提領 3. 安檢、證照查驗、檢疫與海關 4. 行李破損與遺失	6	
(20) 航空服務	1. 機艙內服務 2. 機上廣播 3. 免稅品販賣 4. 緊急逃生說明	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	筆試評量(20%)、口試評量(60%)、會話演練評量(20%)		
教學資源	餐旅英文相關書籍、教用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 2. 觀光餐旅相關專業科目教科書。 3. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 4. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

(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	餐旅服務管理
	英文名稱	Hotel And Restaurant Service 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	☑餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解餐飲服務業所需之專業知識。 二、熟悉餐廳營業所需之設備及器具。 三、熟練餐飲服務之基本服勤技巧。 四、具備符合職場所需人才之專業知識與技能。 五、具備學生餐飲服務之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)餐廳服務緒論	1. 餐飲商品介紹 2. 基本服務禮儀與儀態訓練 3. 餐廳服務人員的組織及工作職責	6	第一學年第一學期
(2)餐廳設備與器具	1. 餐廳設備的介紹 2. 餐廳器具的介紹 3. 餐廳器具材質、特性及保養 4. 布巾的介紹	6	
(3)基本服務技巧	1. 餐桌的架設、拆除與收納 2. 檯布的鋪設及更換 3. 餐巾摺疊技巧與應用 4. 托盤的使用 5. 持盤技巧(上餐與撤餐) 6. 服務叉匙的運用	9	
(4)營業前 的準備工作與營業後的收工作	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 4. 餐務整理與準備	9	
(5)菜單與飲料單的認識	1. 菜單的介紹 2. 菜單的功能與結構 3. 飲料單、酒單的功能與結構	6	
(6)餐桌佈置與擺設	1. 中餐的餐桌佈置與擺設 2. 西餐的餐桌佈置與擺設 3. 主題式的餐桌佈置與擺設	8	第一學年第二學期
(7)餐飲禮儀	1. 席次的安排 2. 用餐禮儀	4	
(8)餐飲服務種類	1. 餐桌服務 2. 自助式服務 3. 櫃檯式服務 4. 客房餐飲服務	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)飲料服務技巧	1.餐前酒的服務 2.餐中酒的服務 3.餐後酒的服務 4.其他飲料的服務	6	
(10)餐廳服務流程	1.中餐廳服務流程 2.西餐廳服務流程 3.下午茶的服務流程 4.宴會廳的服務流程	6	
(11)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1.顧客抱怨與其他糾紛處理 2.餐廳緊急事件之種類與處理	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		
教學資源	餐旅服務相關書籍、教用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2.學校宜建置專業教室相關之教學情境。 3.教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。 4.利用寒暑假前往相關餐飲業界學習，充實自我實務專業能力。 5.教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。		

(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	飲料服務管理
	英文名稱	Beverage Service 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	☒ 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解各式飲料之專業知識與調製原理。 二、認識飲料調製之相關物料及設備。 三、熟練飲料調製之技能。 四、具備良好衛生安全與工作習慣。 五、具備美感素養，並激發創意表現。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 飲料的定義及分類 2. 飲料店的分類及經營 3. 非酒精性吧台設備及作業規範 4. 酒精性吧台設備及作業規範	6	第一學年第一學期
(2)飲料調製	1. 非酒精性飲料調製之用具及材料 2. 酒精性飲料調製之用具及材料 3. 非酒精性飲料調製的基本原則及方法 4. 酒精性飲料調製的基本原則及方法	6	
(3)飲品	1. 乳品飲料的調製 2. 果汁飲料的調製 3. 冰沙的調製 4. 包裝飲料的認識 5. 臺灣特有飲料的認識	6	
(4)茶	1. 茶的歷史與發展趨勢 2. 茶的栽種與生長 3. 茶的成份與品種 4. 茶的製作過程 5. 茶的分類與特性 6. 茶的沖泡方法與技巧 7. 調味茶之變化與調製 8. 養生茶的認識與調製 9. 品茶的方法 10. 各國茶的介紹	9	
(5)咖啡	1. 咖啡的歷史與發展趨勢 2. 咖啡的栽種與生長 3. 生豆種類與分級的認識 4. 咖啡烘焙的原理與程度 5. 咖啡萃取的原理與影響 6. 咖啡萃取的方法與技巧 7. 熱咖啡的調製與供應 8. 冰咖啡得調製與供應 9. 咖啡的飲用方法	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6) 酒的類別	1. 釀造酒 2. 蒸餾酒 3. 合成酒 4. 臺灣特產酒的認識	9	第一學年第二學期
(7) 葡萄酒	1. 葡萄酒的定義與歷史 2. 葡萄的栽種與生長 3. 葡萄的成份與品種 4. 葡萄酒的釀製過程 5. 葡萄酒的分類 6. 各國葡萄酒介紹	9	
(8) 雞尾酒	1. 雞尾酒之發展與趨勢 2. 雞尾酒特性 3. 雞尾酒的種類 4. 無酒精雞尾酒(Mocktail)的調製方法 5. 賓治酒(Punch)的調製	9	
(9) 飲料與食物	1. 酒單的認識 2. 非酒精性飲料與食物的搭配 3. 酒精性飲料與食物的搭配	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		
教學資源	飲料與調酒服務相關書籍、教用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 學校宜建置專業教室相關之教學情境，運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路電腦教學，達到旅遊資訊即時獲得，隨時更新教學資源。 3. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等飲務教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 4. 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。		

(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	菜單設計
	英文名稱	Menu Planning
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/2	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生瞭解菜單的意義與起源。 二、使學生瞭解菜單的種類與內容。 三、使學生了解菜單的功能與設計原則。 四、能將所學運用在宴會餐飲服務工作上。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)菜單的意義與起源	1. 菜單的目的 2. 中西餐菜單設計的意義 3. 菜單的起源	4	第三學年第二學期
(2)菜單的種類	1. 認識各式菜單 2. 好的菜單應具備元素 3. 菜單的種類 4. 菜單的作用與特色	4	
(3)菜單內容與各式菜餚特色認識	1. 菜單格式 2. 認識中餐菜餚與菜單結構 3. 認識素食菜餚 4. 認識西餐菜餚 5. 販售形式與菜單設計	8	
(4)菜單的功能	1. 菜單的結構 2. 菜單的平衡 3. 菜單的安排 4. 點菜與菜單安排的重要性	8	
(5)菜單的設計原則	1. 西式菜單與中式菜單設計原則 2. 日本料理菜單內容與結構 3. 各式宴會餐上菜順序、用法與主要菜名介紹 4. 菜單規劃原則	6	
(6)菜單設計實作	1. 各知名店家菜單蒐集 2. 菜單設計實作(分組)	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(50%)、分組操作成果(30%)		
教學資源	菜單設計相關書籍、教用書		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教學方法分別以講述、示範、演練、實做等多元上課方式進行，藉以提升學生的學習興趣
2. 遇有校內外教學等類似活動，活動前應於課堂加強相關單元解說與演練
3. 學生應於課堂中注意儀態及服裝穿著



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客家文化導覽
	英文名稱	Hakka Culture Guide 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生如何介紹在地文化 二、促進客家文化遍地世界 三、拓展區域特色、促進世界觀光	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)客家觀光衝擊	1.觀光發展對一國或地區 (1)經濟層面之影響 (2)社會層面之影響 (3)文化層面之影響 (4)環境層面之影響	6	第三學年第一學期
(2)客家觀光未來發展	1.客家觀光事業的未來經營管理趨勢 2.客家觀光產業的特色與個案分享	6	
(3)客家觀光未來方向	1.客家觀光產業未來發展方向 2.客家觀光產業的特色與個案分享	6	
(4)重視客家觀光資源	1.觀光事業發展必須先發展交通運輸。 2.開發觀光資源—自然資源與人文資源。 3.有形人文資源：建築、繪畫、雕刻、工藝品、書法、錢幣等。 4.無形人文資源：影劇、音樂、舞蹈、工藝技術及其他文化產品。	6	第三學年第二學期
(5)客家觀光未來規劃	1.改善對旅客的服務態度。 2.加強國際宣傳為觀光事業主要活動之宣傳本國風土民情、文化藝術、觀光各項設施等達到吸引遊客的目的。	6	
(6)客家觀光未來方向	1.多舉辦大型國際活動—2018農博等。 2.培養觀光人才。	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(40%)、技能實作評量(20%)、分組操作成果(40%)		
教學資源	觀光相關書籍、教用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、配合各種主題營造室當情境，設計各類活動，並利用各種較具及媒體。 二、兼顧聽說讀寫的練習。 三、加強語言在實際生活的應用，實施生活化教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會規劃管理
	英文名稱	Banquet 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生瞭解宴會場地規劃的概念。 二、使學生瞭解宴會的種類。 三、對於宴會餐飲服務技術工作及服務流程的瞭解。 四、能將所學運用在宴會餐飲服務工作上及實際生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)宴會概論	1. 宴會之基本概念 2. 宴會部門組織架構 3. 宴會部門工作職掌 4. 宴會服務的安排 5. 服務人員及臨時工讀生之工作守則	6	第三學年第一學期
(2)宴會廳設備概述	1. 宴會廳常用器皿及家具介紹 2. 宴會廳營業器材籌備的設定量 3. 檯布的基本認識與設定量	6	
(3)宴會成本控制、促銷活動	1. 宴會成本控制 2. 宴會部門營業預算的編列 3. 宴會廳各項管銷費用支出預算及營業淨利的編列 4. 宴會促銷活動	6	
(4)宴會作業流程	1. 洽詢、預約、確認與簽定訂席合約書 2. 場地擺設與規劃 3. 發布宴會通知單 4. 各單位工作計畫的擬定 5. 宴會場地布置 6. 服務工作的執行	6	
(5)中式宴會擺設與服務	1. 中式宴會擺設與布置 2. 中式宴會服務 3. 餐桌的設計與布置 4. 宴會舞台之設計	6	
(6)西式宴會擺設與服務	1. 西式宴會的餐桌擺設 2. 西式宴會的餐桌服務 3. 西餐的服務流程	6	
(7)雞尾酒會與自助餐的擺設及服務技巧	1. 雞尾酒會的擺設與服務 2. 自助餐會的擺設與服務	6	第三學年第二學期
(8)外燴安排	1. 外燴之服務流程 2. 外燴之價位 3. 外燴之經驗談	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9) 婚禮顧問之職掌與任務	1. 何謂婚禮顧問 2. 確認婚宴類型 3. 確認婚宴場地 4. 結婚準備事項時程表 5. 婚紗與攝影之挑選 6. 婚禮活動規劃 7. 婚禮周邊商品 8. 婚禮中的MV與音樂	8	
(10) 葡萄酒之服務技巧	1. 葡萄酒之保存及飲用溫度 2. 葡萄酒與食物之搭配 3. 葡萄酒之服務技巧 4. 如何品嚐葡萄酒	8	
(11) 餐飲部門暨宴會部之作業準則	1. 餐飲服務之基本概念 2. 服務人員應有的認知 3. 服務人員的服務準則 4. 餐飲服務之基本準則	6	
(12) 餐飲禮儀	1. 座位的安排 2. 用餐的禮節	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(50%)、分組操作成果(30%)		
教學資源	宴會管理相關書籍、教用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法分別以講述、示範、演練、實做等多元上課方式進行，藉以提升學生的學習興趣 2. 遇有校內外教學等類似活動，活動前應於課堂加強相關單元解說與演練，以利學生至校外教學活動場所實務演練 3. 禮儀活動首要發乎於心，故於教學活動中應注重情意的養成 4. 學生應於課堂中注意儀態及服裝穿著		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲色彩原理
	英文名稱	Color Principle
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、使學生能在色彩上辨別能力 二、使學生在基礎色彩學習上能有觀念 三、運用在餐飲實作課的食材搭配 四、運用盤飾製作的色彩變化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)認識色彩	1-1. 何謂色彩 1-2. 色彩與生活 1-3. 色彩的本質	3	第一學年第一學期
(2)色彩觀察與體驗	2-1. 環境空間色彩 2-2. 生態色彩 2-3. 情境色彩	5	
(3)色彩體系	3-1. 色彩三要素 3-2. 色立體之基本結構 3-3. 常用的色彩體系 3-4. 色票、演色表簡介	6	
(4)色彩混合與原色	4-1. 色光混合 4-2. 色料混合	4	
(5)色彩對比	5-1. 色彩對比 5-2. 同時對比與繼續對比 5-3. 色相對比 5-4. 明度對比 5-5. 彩度對比 5-6. 補色對比 5-7. 面積對比	6	第一學年第二學期
(6)色彩感覺	6-1. 色彩的心理感覺 6-2. 色彩的明視度與注目性 6-3. 色彩的嗜好與色彩聯想 6-4. 色彩的共感覺 6-5. 色彩的感情效果與色彩意象	6	
(7)配色與調和	7-1. 配色與調和的原理 7-2. 配色的基本類型 7-3. 配色原則探討 7-4. 配色實例介紹欣賞	3	
(8)色彩的應用	8-1. 色彩應用的範疇 8-2. 設計的色彩計畫 8-3. 色彩計畫實例介紹	3	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)
教學資源	色彩原理相關書籍、教用書、自編講義
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、讓學生瞭解學習目標。 二、依教材內容靈活運用各種教學法教學。 三、宜與烹飪課程密切配合食材顏色擺盤搭配。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Principles of 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐飲安全與衛生的重要性。 二、瞭解餐飲安全與衛生的基本知識。 三、培養餐飲安全與衛生的良好工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐飲安全與衛生概論	第一節餐飲安全與衛生的定義 第二節餐飲安全與衛生的內涵 第三節餐飲安全與衛生的重要性物	6	第二學年第一學期
(2)認識微生物	第一節微生物的生長特性 第二節微生物的種類 第三節餐飲與微生物	6	
(3)食物中毒	第一節食物中毒的定義 第二節食物中毒的內容 第三節食物中毒的預防與處理	6	
(4)寄生蟲病	第一節寄生蟲的生長特性 第二節寄生蟲病的種類 第三節寄生蟲病的病徵 第四節寄生蟲病的預防	6	第二學年第二學期
(5)經口傳染	第一節經口傳染病的種類 第二節經口傳染病的預防	6	
(6)食物腐敗與保存	第一節食物腐敗 第二節食物保存的方法	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		
教學資源	餐飲安全與衛生相關書籍、教用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學時利用輔助器材，如圖表、投影機、幻燈機，以增進教學效果。教學前應讓學生了解學習目標。 二、依教材性質，採用講演法、問題教學法、設計教學法、練習法及自學輔法等教學法。 三、蒐集各衛生行政機關、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。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解國際禮儀基本概念。 二、了解本國及他國之禮俗，以適應與他國人民之交流。 三、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)導論	一、了解國際禮儀基本概念。 二、了解本國及他國之禮俗，以適應與他國人民之交流。	9	第三學年第一學期
(2)禮儀觀念	一、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 二、用餐禮儀觀念，以培養正確的服務態度。	9	
(3)餐飲篇	一、了解國際用餐禮儀 二、了解本國及他國用餐之禮俗，以適應與他國人民之交流。	9	
(4)衣著禮儀篇	一、了解國際衣著禮儀 二、了解本國及他國衣著之禮俗，以適應與他國人民之交流。 三、衣著禮儀觀念，以培養正確的服務態度。	9	第三學年第二學期
(5)禮儀文化概論	一、各國國際禮儀概論 二、各國的文化與認識	9	
(6)住與行篇	一、了解本國及他國住與行之禮俗，以適應與他國人民之交流。 二、住與行禮儀觀念，以培養正確的服務態度。	9	
(7)生活娛樂篇	一、了解國際生活禮儀 二、了解本國及他國生活之禮俗，以適應與他國人民之交流。 三、生活禮儀觀念，以培養正確的服務態度。	9	
(8)商務社交篇	一、了解國際交際禮儀 二、了解本國及他國用交際之禮俗，以適應與他國人民之交流。 三、交際禮儀觀念，以培養正確的服務態度。	9	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(50%)、分組操作成果(30%)
教學資源	國際禮儀相關書籍、教用書、自編教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法分別以講述、示範、演練、實做等多元上課方式進行，藉以提升學生的學習興趣 2. 遇有校內外教學等類似活動，活動前應於課堂加強相關單元解說與演練 3. 學生應於課堂中注意儀態及服裝穿著 4. 利用角色扮演之教學法，以強化學生之禮儀觀念。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	盤飾美學
	英文名稱	Food Presentation 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生瞭解蔬果切雕與醬料、食材於盤飾的重要。 二、使學生瞭解蔬果切雕與醬料、食材使用原料的排飾技巧。 三、使學生瞭解工具使用與盤飾技法，顏色在容器上的顏色搭配。 四、能將所學運用在所有餐點上。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)基礎認知	1. 色彩搭配認知 2. 調色運用認知 3. 食材變化使用認知	2	第一學年第一學期
(2)盤飾器具	1. 認識各式器具運用 2. 器具的材質與使用方式 3. 混和搭配器具的運用變化	4	
(3)醬料盤飾	1. 各式醬料顏色種類認識 2. 醬料的運用 3. 顏色搭配運用 4. 醬料圖畫的技能與實作	6	
(4)食材盤飾	1. 各式食材顏色種類認識 2. 食材的運用 3. 顏色搭配運用 4. 食材圖畫的技能與實作	6	
(5)中式排盤裝飾盤飾	1. 茄子花染色切雕法 2. 南瓜飛魚切雕法 3. 青江菜花切雕法-1 4. 青江菜花切雕法-2 5. 紅蘿蔔平面切雕法 6. 小番茄兔子切雕法 7. 紅蘿蔔雙天鵝心型切雕法 8. 大黃瓜、紅蘿蔔花切雕法 9. 大黃瓜椰子樹切雕法 10. 大黃瓜熱帶魚切雕法 11. 大黃瓜皮雙飛燕切雕法 12. 南瓜菊花切雕法	6	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
(6) 西式排盤裝飾	1. 大黃瓜葉片切雕法 2. 蘋果鳥切雕法 3. 荷蘭豆藤切雕法 4. 檸檬、柳橙碟切雕法 5. 紅洋蔥圈切雕法 6. 什錦蔬菜條切雕法 7. 南瓜乳酪切雕法 8. 檸檬圈番茄碟切雕法 9. 番茄皮花切雕法 10. 番茄皮鋸齒花切雕法 11. 橄欖形鮮菇蔬菜切雕法 12. 紅蘿蔔星形切雕法	6	
(7) 日式排盤裝飾	1. 生魚片用木薄片摺切法 2. 大黃瓜皮楓葉切雕法 3. 櫻花樹切雕法 4. 韭菜花梗、花朵切雕法 5. 大黃瓜皮竹節切雕法 6. 大黃瓜皮葉子切雕法 7. 大黃瓜皮竹葉切雕法 8. 小黃瓜、茄子扇形切雕法 9. 魚板疊式葉片切雕法 10. 魚板菊花切雕法 11. 紅蘿蔔桃子切雕法 12. 大黃瓜圓桶座切雕法	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		
教學資源	盤飾、果雕相關書籍、教用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、讓學生瞭解學習目標。 二、依教材內容靈活運用各種教學法教學。 三、宜與烹飪課程密切配合。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Principles of 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識。 二、瞭解各類食物的特性及營養價值。 三、瞭解各類食物製備時將發生的變化。 四、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)食物學概論	1-1. 食物學的內涵 1-2. 食物與健康 1-3. 食物學與餐飲	9	第二學年第一學期
(2)飲食指南	2-1. 健康飲食 2-2. 每日飲食指南 2-3. 膳食設計	9	
(3)營養素	3-1. 營養素概論 3-2. 醣類 3-3. 蛋白質	9	
(4)營養素	3-4. 脂肪 3-5. 維生素 3-6. 礦物質 3-7. 水	9	第二學年第二學期
(5)六大類食物與餐飲	1-1. 概論 1-2. 全穀根莖類 1-3. 肉魚豆蛋類	9	
(6)六大類食物與餐飲	1-4. 蔬菜與水果類 1-5. 奶類 1-6. 油脂與堅果(核果)種子類	9	
(7)食品加工與餐飲	2-1. 概論 2-2. 加工食品 2-3. 色素與酵素 2-4. 食品添加物	9	
(8)衛生安全與餐飲	3-1. 食物腐敗與保存 3-2. 食物中毒 3-3. 清洗與消毒 3-4. 食品包裝	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		

教學資源	食物學相關書籍、教用書、自編講義
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、讓學生瞭解學習目標。 二、依教材內容靈活運用各種教學法教學。 三、宜與烹飪課程密切配合。



(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	☒ 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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/3/3/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期 第三學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解專題製作的方法。 二、能專題實作呈現學習成果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)專題概論	1. 專題製作的概念 2. 專題製作的流程 3. 專題製作的架構與格式 4. 訂定題目與研究方向	9	第二學年第二學期
(2)建構階段	1. 緒論寫法 2. 研究動機寫法 3. 研究目的寫法 4. 專題實作討論	9	
(3)資料收集階段	1. 資料來源與收集方法 2. 資料整理與呈現方式	6	
(4)研究階段	1. 研究方法的介紹 2. 適合專題製作的研究型態 3. 適合餐旅群的研究方法 4. 問卷調查製作與實際調查	9	
(5)結果呈現階段	1. 統計分析 2. 結果的分析方式 3. 結果的呈現方式 4. 成果的展現方式	9	
(6)程式應用	1. 專題製作題目如何訂定 2. 檔案格式轉檔運用 3. 電腦程式快捷鍵的運用 4. 章節與頁碼的編輯使用 5. 專題內文值書橫書交錯運用	12	
(7)撰寫	1. 研究動機撰寫 2. 研究目的撰寫	6	第三學年第一學期
(8)收集	1. 專題製作文獻蒐集 2. 文獻整理	6	
(9)紀錄	1. 專題製作方法探討 2. 過程整理、記錄	6	
(10)實作	1. 專題製作成品實驗 2. 探討主題成品實作	6	
(11)探討	1. 專題製作內容結果與討論 2. 專題製作內容修正與定案	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)問卷製作	1. 專題實作問卷調查製作 2. 實際專訪與問卷調查	9	
(13)成果發表	1. 專題製作成果發表	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	第二學年第二學期-書面資料實作(70%)、筆試(30%) 第三學年第一學期-分組階段報告成果(60%)、期末成果發表(40%)		
教學資源	專題製作相關書籍、教用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、讓學生瞭解學習目標。 二、依教材內容靈活運用各種教學法教學。 三、宜與餐旅課程密切配合。 四、討論時的秩序和各組之間默契的配合		



(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 Curriculum
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解餐飲服務業職場所需之專業知識。 二、熟悉職場飯店營業所需之設備及器具。 三、熟練職場餐飲服務之基本服勤技巧實務。 四、職場所需人才之專業知識與技能的認知。 五、具備學生餐飲服務之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)校外職場參觀	活動內容：透過校外職場參觀南方莊園渡假飯店，做導覽的解說訓練。	7	第二學年第一學期 參觀地點：南方莊園渡假飯店 導覽解說
(2)校外職場參觀	活動內容：透過南方莊園渡假飯店合作的機會，把校內所學之宴會專長，搭配職場上的結合，做一個融入式教學課程。	7	參觀地點：南方莊園渡假飯店 導覽解說 授課師資：李台玲 服務單位：南方莊園渡假飯店 職稱：宴會部經理
(3)業界專家授課	活動內容：透過南方莊園渡假飯店合作的機會，把校內所學之專長，搭配職場上的結合，做一個融入式教學課程。	4	授課師資：李台玲 服務單位：南方莊園渡假飯店 職稱：宴會部經理
(4)校外職場參觀	活動內容：透過校外職場參觀喜來登大飯店，做導覽的解說訓練。	7	第二學年第二學期 參觀地點：參觀桃園喜來登飯店 導覽解說
(5)校外職場參觀	活動內容：透過喜來登飯店合作的機會，把校內所學之宴會專長，搭配職場上的結合，做一個融入式教學課程。	7	參觀地點：參觀桃園喜來登飯店 導覽解說 授課師資：黃鈺婷 服務單位：桃園喜來登 職稱：人資部主任
(6)業界專家授課	活動內容：透過喜來登飯店合作的機會，把校內所學之宴會專長，搭配職場上的結合，做一個融入式教學課程。	4	參觀地點：參觀桃園喜來登飯店 導覽解說 授課師資：黃鈺婷 服務單位：桃園喜來登 職稱：人資部主任
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	心得報告(30%)、學習單(30%)、出席表現(10%)、回饋分享(20%)，作為成績評量依據。		
教學資源	校外職場參訪		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 遇有校內外教學等類似活動，活動前應於課堂加強相關單元解說與演練，以利學生至校外教學活動場所實務演練
2. 禮儀活動首要發乎於心，故於教學活動中應注重情意的養成
3. 學生應於課堂中注意儀態及服裝穿著
4. 教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。
5. 學生可以利用寒暑假前往相關餐飲業界學習，充實自我實務專業能力。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式米麵食製作實習
	英文名稱	Chinese rice pasta production
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	□餐飲技術科	
學分數	4/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解產品的製作方法、關鍵性技巧點及應注意事項 二、用淺顯易懂的方式呈現，使能快速領略製作技術上的奧妙所在 三、步驟分解圖、成品圖及詳細的製作說明，，能夠一目了然，進而輕鬆取得證照。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)基礎操作篇	1. 油皮製作 2. 油酥製作 3. 油酥油皮分割 4. 油皮包油酥 5. 第一次基本桿捲 6. 第二次桿捲	4	第一學年第一學期
(2)酥油皮麵類	1. 蛋黃酥 2. 菊花酥 3. 綠豆椪 4. 蘇式豆沙月餅	8	
(3)糕漿皮麵類	1. 桃酥 2. 台式豆沙月餅 3. 廣式月餅 4. 鳳梨酥	12	
(4)米粒類	1. 白米 2. 油飯 3. 筒仔米糕 4. 台式肉粽	12	
(5)粥品類	1. 八寶粥 2. 廣東粥 3. 海鮮粥	12	
(6)漿(粿)粉類項-米漿型	1. 發糕 2. 碗糕 3. 蘿蔔糕 4. 芋頭糕	12	
(7)漿(粿)粉類項-一般漿糰	1. 芋粿巧 2. 湯圓 3. 米麻糬 4. 甜年糕	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		

教學資源	中式米麵食相關書籍、教用書、自編講義
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、工廠實習實作安全之注意，並善用各種工具，完成作品。 二、培養基本的學習態度，加強基礎的練習。 三、加強在平常在家實際生活的應用，實施生活化教學。



(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	客家創意米麵食製作
	英文名稱	Hakka creative rice pasta production
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	☐ 餐飲技術科	
學分數	4/0/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解產品的製作方法、關鍵性技巧點及應注意事項 二、用淺顯易懂的方式呈現，使能快速領略製作技術上的奧妙所在 三、步驟分解圖、成品圖及詳細的製作說明，可應用在生活上 四、客家食材美味，易保存、且易與其他食材搭配的特色，反映出客家人節儉的本質	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)客家飯食文化	1. 客家米食文化的背景 2. 與其他食材搭配的特色 3. 客家人節儉的本質。	4	第一學年第一學期
(2)客家米食是用台灣米為基本素材	1. 米的特性 2. 米的種類 3. 米的料理手法 4. 米的製作	8	
(3)台灣米的分類	1. 在來米源由及產地各方了解。 2. 糯米源由及產地各方了解。 3. 蓬萊米源由及產地各方了解。	8	
(4)台灣米的種類運用	1. 在來米了解與應用。 2. 糯米了解與應用。 3. 蓬萊米了解與應用	8	
(5)創意客家美食-漿(粿)粉類項	1. 第一類-米苔目 客家米食中，米苔目為最具代表性的食物。 2. 第二類-發板 發板是「發財」的象徵。 3. 第三類-板粽 五月節(端午)常做的米食，也是傳統客家粽子。	16	
(6)創意客家美食-漿(粿)粉類項	1. 第四類-菜包 客家菜包，俗稱為「豬籠粿」。 2. 第五類-甜板 客家人所稱的甜板，就是象徵年年高陞的年糕。 3. 第六類-紅板 紅板(紅龜粿)形如龜狀，是長壽、吉祥的象徵。	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)創意客家美食-漿(粿)粉類項	1. 第七類-菜頭粿 菜頭粿，也是客家人常吃的食物。 2. 第八類-菜粿 菜粿的來源，據說源自古人在舂米的時候，不願意浪費殘留在白底的碎米，想出物盡其用的方法，再作成柔軟點心的結果。	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		
教學資源	客家米食相關書籍、教用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、工廠實習實作安全之注意，並善用各種工具，完成作品。 二、培養基本的學習態度，加強基礎的練習。 三、加強在平常在家實際生活的應用，實施生活化教學。		



(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	藝術創意飲品實務
	英文名稱	Artistic creative Beverage
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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/0/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、具備飲料的知識 二、啟發學生對飲料變化的興趣 三、瞭解食材與基本飲品搭配變化 四、熟悉各種沖泡的方法 五、增加學生對飲料創意的構想與增加商業價值性	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 飲料店的定義及分類 2. 飲料店的分類及經營 3. 食材創意運用解說 4. 分辨食材的實用性	6	第二學年第一學期
(2)無酒精飲料—茶	1. 茶之分類及特性 2. 茶的沖泡方法	3	
(3)無酒精飲料—調味茶	1. 調味茶之變化及調製 2. 如何搭配各式花草調製 3. 花草調味茶之天然顏色變化 4. 裝飾物的運用	6	
(4)無酒精飲料—養生茶	1. 養生茶的認識及調製 2. 養生茶的風味品賞 3. 養生茶的調製變化探討 4. 養生茶的混和搭配與變化 5. 器皿與茶飲的運用與商業價值	6	
(5)無酒精飲料—咖啡	1. 基礎冰、熱濃縮咖啡的製作 2. 咖啡飲品與食材的結合變化 3. 咖啡與各式水果的變化 4. 咖啡與各式乳製品的搭配製作 5. 創意立體奶泡拉花 6. 創意裝飾的構想與製作	12	
(6)無酒精飲料—果汁	1. 果汁飲料的調製 2. 多種水果汁搭配飲品 3. 水果天然顏色漸層的調和製作 4. 水果基本裝飾切割 5. 創意造型水果裝飾製作	12	
(7)無酒精飲料—冰沙	1. 冰沙的調製 2. 漸層冰沙調製 3. 食材混和調製變化與風味品賞 4. 口感與觀感之商業價值 5. 器皿的創意運用	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(50%)、分組操作成果(30%)		
教學資源	飲料與調酒相關書籍、教用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 配合書籍，投影片及實務講解單元名稱內容，加深學生之學習概念。 2. 調製由教師示範後，請學生進行實際操作。 3. 加強學生之安全衛生觀念。 4. 強化學生做事態度與敬業精神。		



(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	台灣小吃實務
	英文名稱	Taiwanese snacks
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☒ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解台灣的飲食文化淵源。 二、認識台灣特色食材與料理手法。 三、熟悉台灣的著名美食背景與特點。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)懷舊米食香噴噴	1. 台式滷肉飯 紅糟滷肉飯 2. 嘉義火雞肉飯 竹山筍絲腳庫飯 3. 古都筒仔米糕 東港櫻花蝦米糕 4. 傳統花生粽 糯米大腸 皮蛋瘦肉粥 5. 旗津海產粥 大甲米粉芋 6. 清香米苔目 金瓜炒米粉 7. 韓式海苔飯捲 台式蘿蔔糕	9	第三學年第一學期
(2)夜市小吃有特色	1. 四川麻辣鴨血 淡水阿婆鐵蛋 2. 基隆廟口奶油螃蟹 豐原廟東排骨酥麵 3. 沙茶魷魚羹 花東鹽水雞 4. 東山鴨頭 當紅鳳袖糯米翅 5. 炸臭豆腐&烤臭豆腐 台式泡菜 6. 韓式泡菜 章魚燒	12	
(3)麵粉美食好味道	1. 水煎包 鍋貼 2. 韭菜盒子 小籠湯包 3. 豬肉餡餅 胡椒餅 4. 蝦仁蒸餃 韭菜水餃 5. 紅油抄手 台式肉包 6. 五穀雜糧包子 炸蛋蔥油餅 7. 布袋蚵仔麵線 當歸鴨肉麵線	12	
(4)煎炸烤滷樣樣香	1. 台南蝦捲 炸魚漿黑輪 2. 鹿港蚵仔煎 彰化肉圓 3. 紅糟肉圓 豆乳雞 4. 鹹酥雞 蔥烤豬肉串&碳烤甜不辣 5. 碳烤雞排 古早味烤香腸 6. 傳統滷味綜合盤 古早味滷豬腳 7. 鹹豬肉 香菇茶葉蛋	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5)麵麵俱到吃透透	1. 台南擔仔麵 南投意麵 2. 香菇肉羹麵 浮水魚羹麵 3. 北港鴨肉羹麵 花枝炒麵 4. 街仔頭什錦麵 素捲豆菜麵 5. 紅燒牛肉麵 鍋燒海鮮意麵 6. 鵝肉冬粉 老擔炸醬麵 7. 沙茶牛肉麵 鐵板義大利麵 冰鎮涼麵	9	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		
教學資源	台灣小吃相關書籍、教用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 配合書籍，實務講解單元名稱內容，加深學生之學習概念。 2. 由教師示範後，請學生進行實際操作。 3. 加強學生之安全衛生觀念。 4. 強化學生做事態度與敬業精神。		

(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	異國料理實務
	英文名稱	The Practical of Foreign Cuisine
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/4	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解世界多國的飲食文化淵源。 二、認世界多國的特色食材與料理手法。 三、熟悉世界多國的著名美食背景與特點。 四、學習烹調世界多國料理製作方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)中式料理	1. 台式料理 2. 廣東料理 3. 四川料理	12	第三學年第二學期
(2)中式料理	4. 浙江料理 5. 湖南料理 6. 福建料理	12	
(3)西式料理	1. 法國料理 2. 義大利料理 3. 德國料理	12	
(4)西式料理	4. 美式料理 5. 墨西哥料理 6. 西班牙料理	12	
(5)亞洲料理	1. 日本料理 2. 韓國料理 3. 泰國料理	12	
(6)亞洲料理	4. 馬來西亞料理 5. 新加坡料理 6. 印度料理	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		
教學資源	世界料理各國著名美食相關書籍、教用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 配合書籍，實務講解單元名稱內容，加深學生之學習概念。 2. 由教師示範後，請學生進行實際操作。 3. 加強學生之安全衛生觀念。 4. 強化學生做事態度與敬業精神。		

(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	創意樂活輕食實務
	英文名稱	Creative Lohas Light 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解樂活的定義 二、瞭解輕食的定義 三、瞭解樂活輕食的功用 四、認識樂活輕食的各種烹調法 五、會選用不同食材應用於樂活輕食	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)樂活定義	1.持續性的以健康的方式過生活 2.注意身心與自然的調和 3.強調預防醫學的重要性 4.使用自然、對身體無負擔的簡單食材，達到健康的目的	9	第二學年第一學期
(2)輕食定義	1.是以清淡、均衡、自然、健康、無負擔的飲食 2.這個觀念是由坊間的斷食療法與單一食物進食法演變而來 3.於平日飲食當中，選用自然、健康、均衡且不過度烹調的簡單清爽飲食來減輕身體的負擔。	9	
(3)樂活輕食功用	1.能夠攝取到大量酵素 2.提高免疫力 3.改善酸性體質 4.增加腸道有益菌 5.消除過多的油脂	12	
(4)創意輕食料理	1.烤鮭魚和風溫沙拉 2.沙茶西芹拌墨魚絲 3.燒餅沙拉 4.芥末包菜海蜇絲捲 5.紅酒迷迭香蔬食 6.鮭魚香料馬鈴薯沙拉 7.麻油金針菇	12	
(5)湯品輕食料理	1.剝皮辣椒雞湯 2.鮮蝦豆皮蔬菜冬粉湯 3.牛奶燉雞胸肉 4.蔬菜清湯	12	
(6)鬆餅輕食料理	1.鬆餅粉調製客製化製作 2.冰淇淋鐵板鬆餅 3.水果鬆餅 4.無糖仙桃優格奶昔	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
(7) 三明治輕食料理	1. 鬆餅三明治 2. 鮪魚蛋沙拉 3. 百匯三明治 4. 潛艇堡系列製作 5. 橫濱三明治 6. 現烤帕里尼三明治 7. 焗烤水果土司	12	
(8) 餅類輕食料理	1. 墨西哥莎莎雞肉捲 2. 蜜糖吐司製作 3. 義式拖鞋麵包 4. 手工貝果 5. 精製可頌堡系列 6. 鮮蔬菜沙拉口袋餅	12	
(9) 可麗餅輕食料理	1. 可麗餅基底粉製作 2. 水果可麗餅 3. 冰淇淋可麗餅 4. 鹹味可麗餅	9	
(10) 果凍輕食料理	1. 基底鮮奶酪製作 2. 鮮水果奶酪 3. 蜂糖桂花凍 4. 手作咖啡凍 5. 抹茶鮮奶凍	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(10%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(30%)		
教學資源	自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法分別以講述、示範、分組實作等多元上課方式進行，藉以提升學生的學習興趣 2. 遇有校內外教學等類似活動，活動前應於課堂加強相關單元解說與演練，以利學生至校外教學活動場所實務演練 3. 在實作教室應遵從實習規定，一切以安全第一為首要考量。		

(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	西餐烹調實習
	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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解西餐烹飪原理與專業知識、技能與態度。 二、了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
(1)西餐概論	1. 西餐的定義 2. 西餐的起源、演進與趨勢 3. 西餐廚房組織編制與工作人員 4. 西餐從業人員應具備之態度	9	第三學年第一學期
(2)西餐廚房機具認識	1. 食品衛生與安全 2. 西餐廚房機具與設備之認識 3. 西餐廚房刀具、器具與手工具之認識	9	
(3)西餐專業術語及度量衡換算	1. 西餐專業術語 2. 度量衡、溫度與重量之換算	9	
(4)西式刀工認識與練習	1. 刀具使用須知 2. 各種西式刀工介紹與實習 (1)切片(slicing) (2)切丁(dicing): 小小丁(Brunoise)、 小丁(small dice)、 中丁(Medium dice)、 大丁(Large dice)。 (3)碎(chopping) (4)條(Batonnet) (5)絲(Julienne) (6)丁片(Paysanne) (7)末(Mincing) (8)削橄欖(Tourner)	12	
(5)西餐常用食材介紹	1. 香料與辛香料介紹(Herbs & Spices) 2. 西餐常用調味料與醬料介紹 3. 西餐常用食材認識與選購 (1)西式常用蔬菜與水果介紹 (2)肉類介紹 (3)海鮮類介紹 (4)蛋類與乳製品介紹 (5)油脂類與堅果類介紹	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)切割法與主菜練習	1. 蔬菜類切割練習 (1)義大利蔬菜湯 (2)蔬菜片湯 2. 豬牛羊肉類切割練習 (1)煎豬排附燜紫高麗菜 (2)義大利肉醬麵 (3)蘇格蘭羊肉湯 3. 家禽類切割練習 (1)白酒燴雞附瑞士麵疙瘩 (2)佛羅倫斯雞胸附青豆飯 (3)油燜酥鴨 4. 海鮮類切割練習 (1)奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯 (2)義式海鮮飯	12	第三學年第二學期
(7)基本烹調法介紹與主菜實作	1. 烹調原理介紹 2. 濕熱烹調法實作： (1)過水過油(Blanching)燙番茄 (2)煮(Boiling)水煮馬鈴薯 (3)低溫煮(Simmer)低溫煮雞胸 (4)慢煮(Poaching)水波鱸魚 (5)蒸(Steaming)蒸鱸魚 3. 乾熱烹調法介紹 (1)煎(Pan-Frying)煎鱸魚排附奶油馬鈴薯 (2)炒(Sautéing)羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩 (3)炸(Deep-Frying)藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥 (4)烘烤(Roasting & Baking)原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯 (5)炙燒(Broiling)炙燒豬肋排 (6)炭烤(Grilling)炭烤牛排 (7)焗烤(Au Gratinating)乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯 4. 混合烹調法介紹 (1)燉(Braising)義式海鮮飯 (2)燉(Stewing)紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵	12	
(8)西式早餐	1. 西式早餐內容 2. 西餐蛋類製作實習 (1)水煮蛋(Boiled egg) (2)煎蛋(Fried egg) (3)炒蛋(Scrambled egg) (4)水波蛋(Poached egg) (5)蛋捲(Omelet egg) 3. 西式早餐煎餅製作實習	12	
(9)三明治製作	1. 三明治分類 2. 常見三明治介紹與實作	12	
(10)沙拉與沙拉醬汁	1. 沙拉的認識 2. 沙拉醬汁介紹與實作	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		
教學資源	西餐烹調相關書籍、教用書、自編講義		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

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西餐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. 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。



(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	下午茶點心製作實務
	英文名稱	Light 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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解各式下午茶飲食文化淵源。 二、認識下午茶輕食食材與料理手法。 三、學習下午茶簡單製作方式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)簡單午茶醬料理	1. 西西里薯條 2. 蕃茄粒粒醬 3. 蘋果沙沙醬 4. 奶焗香蔥餅	12	第二學年第一學期
(2)西式午茶輕食料理	1. 香腸蔥燒串 2. 豬肉&火龍果捲 3. 鮮菇&豆子	6	
(3)西式午茶輕食料理	4. 涼拌豆豆子 5. 滷肉飯糰 6. 椰子牛奶汁 7. 蔬果餐盤	12	
(4)西式午茶輕食料理	8. 萵苣沙拉屋 9. 糖露芥末醬 10. 甜椒焗烤飯 11. 南瓜濃湯	12	
(5)午茶甜點輕食	1. 棉花糖層層糕 2. 吐司圈圈 3. 檸檬小雞腿 4. 櫻桃酸甜汁	12	
(6)午茶水果輕食料理	1. 培根酪梨捲 2. 酪梨布丁 3. 酪梨牛奶 4. 糖露	12	第二學年第二學期
(7)午茶水果輕食料理	5. 粉紅奶泡 6. 戀戀西瓜山 7. 沁涼海鮮沙拉 8. 瓜瓜小派串	12	
(8)午茶水果輕食料理	9. 醃梅子 10. 茉莉梅子 11. 梅子糖露	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9) 午茶飲品輕食	1. 香蕉牛奶氣泡水 2. 芒果氣泡水 3. 蘋果氣泡水 4. 西瓜氣泡水	12	
(10) 午茶飲品輕食	5. 葡萄氣泡水 6. 百香果氣泡水 7. 夏天就要來碗刨冰 8. 紅豆牛奶冰 9. 甜蜜可可果	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		
教學資源	輕食相關書籍、教用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 配合書籍，實務講解單元名稱內容，加深學生之學習概念。 2. 由教師示範後，請學生進行實際操作。 3. 加強學生之安全衛生觀念。 4. 強化學生做事態度與敬業精神。		

(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	蛋糕裝飾實習
	英文名稱	Cake Decoration
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 二、熟練烘焙食品之蛋糕產品製作裝飾技巧。 三、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。 四、具備烘培裝飾美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)基本工具介紹	1.常用器具 2.特殊材料 3.擠花嘴基本用法	12	第三學年第一學期
(2)蛋糕體製作	1.香草戚風蛋糕 2.香草戚風瑞士捲 3.巧克力戚風蛋糕	16	
(3)蛋糕體製作	4.巧克力戚風瑞士蛋糕 5.全蛋海綿蛋糕 6.重奶油蛋糕	16	
(4)蛋糕捲法	1.盤形香草戚風蛋糕 2.盤形巧克力戚風蛋糕	12	
(5)蛋糕捲法	3.圓形基本抹面 4.圓柱體 5.半圓體	16	
(6)裝飾技巧	1.巧克力裝飾品 2.可塑巧克力做法 3.巧克力淋醬做法	12	第三學年第二學期
(7)裝飾技巧	4.水果裝飾品 5.調色 6.色膏、色素、鮮奶油 7.常見調色	12	
(8)創意應用	1.黃色星球 2.幸福洋溢 3.太陽花	16	
(9)創意應用	45.繩索 6.熊貓樂園.可愛花園	16	
(10)創意應用	7.聖誕節 8.海底寶藏 9.夢幻	16	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	(評量方式) 基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)
教學資源	蛋糕裝飾相關書籍、教用書、自編講義
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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烘焙相關之圖書資料。 3. 運用電腦網路以資運用查詢烘焙相關資料。 4. 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。



(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	客家元素風味飲品實務
	英文名稱	Hakka creative Beverage
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	☐餐飲技術科	
學分數	0/0/3/0/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	●無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、具備客家擂茶與客家特色食材的知識 二、啟發學生對飲料變化的興趣 三、瞭解客家特殊食材與基本飲品搭配變化 四、增加學生對客家飲食的構想與增加商業價值性	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.客家飲食文化概論 2.各地客家飲品的特色 3.客家食材創意運用解說 4.客家食材的實用性	6	第二學年第一學期
(2)家擂茶	1.擂茶之分類及特性 2.擂茶的製作與飲用方法 3.擂茶的創意變化	6	
(3)調味茶	1.調味茶之變化及調製 2.如何運用客家食材搭配各式花草調製 3.花草調味茶之天然顏色變化 4.裝飾物的運用	6	
(4)客家仙草	1.仙草的認識及沖煮方法 2.仙草茶與仙草凍的風味品賞 3.仙草的調製變化探討 4.仙草茶與其他飲品之搭配與變化 5.器皿與茶飲的運用與商業價值	6	
(5)茶葉品茗	1.客家庄之茶葉分類及特性 2.茶葉辨識與沖泡方法 3.柚子醬的製作與茶的結合 4.桔醬的製作與茶品的結合調製	12	
(6)咖啡	1.基礎冰、熱濃縮咖啡的製作 2.咖啡飲品與擂茶的結合變化 3.咖啡擂茶與各式水果的變化 4.咖啡擂茶與各式乳製品的搭配製作 5.創意裝飾的構想與製作	12	
(7)冰沙	1.客家桔醬與冰沙的調製變化 2.客家元素食材與冰沙結合調製 3.創新風味口感與觀感之商業價值 4.器皿的創意運用	6	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(50%)、分組操作成果(30%)		

教學資源	飲料與調酒相關書籍、教用書、自編講義
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 配合書籍，投影片及實務講解單元名稱內容，加深學生之學習概念。 2. 調製由教師示範後，請學生進行實際操作。 3. 加強學生之安全衛生觀念。 4. 強化學生做事態度與敬業精神。



(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	團體膳食實務
	英文名稱	Quantity Food Preparation
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解團體膳食的發展。 2. 了解各種材料的選購與處理技巧。 3. 各類食物的製備原理。 4. 養成餐飲安全與工作習	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)團體膳食菜單設計	1. 菜單設計的目標 2. 菜單設計考慮因素 3. 菜單命名 4. 菜單設計方法	9	第三學年第一學期
(2)團體膳食食物量的控制	1. 由每人營養需求來算出所需的材料 2. 由標準配方百分比來計算 3. 由供應量計算出採購量	9	
(3)食物採購與驗收	1. 食材採購 2. 認識食品標章 3. 食物驗收	9	
(4)各類食物烹調原理	1. 穀類 2. 肉類 3. 海產類 4. 奶類 5. 蛋類 6. 蔬菜類 7. 油脂類 8. 黃豆	9	
(5)食物儲存	1. 庫房設備與管理 2. 各類食物的儲存變化及注意事項 3. 時間管理 4. 空間管理	9	
(6)團體膳食設備與用具	1. 選購設備與用具應注意事項 2. 不同用途的設備與用具選購需知	9	
(7)餐飲業員工壓力與職業安全	1. 員工的壓力 2. 協助員工紓解壓力 3. 團膳容易發生的職業傷害及其預防方法	6	第三學年第二學期
(8)餐盒業與中央廚房	1. 餐盒業 2. 中央廚房 3. 團體膳食製作	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)航空餐	1. 飛機餐之特色 2. 航空餐點設計考慮因素 3. 航空餐點設計人員具備之職能 4. 未來航空餐之發展 5. 航空餐飲製作	12	
(10)辦桌	1. 外燴流程規劃 2. 外燴企業管理 3. 辦桌料理製作	12	
(11)老人膳食管理	1. 影響老人飲食的因素 2. 老人的膳食供應型態 3. 在地化老人服務 4. 銀髮膳食製作	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		
教學資源	團體膳食相關書籍、教用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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相關之圖書資料。 3. 運用電腦網路以資運用查詢相關資料。 4. 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。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務實務
	英文名稱	Housekeeping 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解旅館作業及程序。 二、認識旅館管理之作業。 三、培養對職業應有的道德及敬業精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)旅館服務管理緒論	1. 餐旅服務品質的意義 2. 餐旅服務品質的維護管理 3. 旅館的產品與特性 4. 旅館客房的種類	6	第二學年第一學期
(2)旅館的組織及從業人員的職責	1. 旅館的組織 2. 旅館從業人員的職責	6	
(3)旅館從業人員應備的條件	1. 旅館服務禮儀 2. 旅館服務人員應備的條件 3. 旅館經理人員應備的條件	6	
(4)旅館客房設備、器具與備品	1. 客房的設備 2. 客房的器具 3. 客房的布巾與備品	9	
(5)房務鋪設作業實務	1. 旅館房務鋪設的前置作業 2. 單人床鋪設作業 3. 雙人床鋪設作業 4. 加床鋪設作業 5. 開夜床服務	9	
(6)旅館客房的清潔維護	1. 客房的清潔作業程序 2. 客房設備器具的清潔維護 3. 客房備品的補充作業 4. 客房清潔作業的機具設備	9	第二學年第二學期
(7)旅館公共區域的清潔維護	1. 旅館公共區域設備的清潔保養 2. 天花板及通風口的清潔保養 3. 旅館客用廁所的清潔	9	
(8)旅館客房住客服務	1. 一般住客服務 2. 貴賓住宿服務 3. 布品類收發作業	6	
(9)旅館顧客抱怨及緊急事件的處理	1. 顧客抱怨及其他糾紛處理 2. 旅館緊急意外事件的處理	6	
(10)客房服務專業術語	1. 旅館客房設備與備品 2. 旅館客房服務常見的專業術語 3. 客房服務英語	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(50%)、分組操作成果(30%)		
教學資源	旅館服務技術相關書籍、教用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法分別以講述、示範、演練、實做等多元上課方式進行，藉以提升學生的學習興趣 2. 遇有校內外教學等類似活動，活動前應於課堂加強相關單元解說與演練 3. 學生應於課堂中注意儀態及服裝穿著		



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	客家地方美食製作
	英文名稱	Hakka Local food production
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/4/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解客家飲食文化 二、瞭解客家飲食特性 三、認識各種醃漬物 四、學會操作各種不同烹調法的客家蛋類料理 五、學會操作各種不同烹調法的客家蔬菜類料理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)客家飲食文化	1. 建立惜物觀念 2. 認識家族群選用的不同食材 3. 認識客家烹調法	4	第一學年第二學期
(2)客家飲食特性	1. 認識客家菜的特點 2. 認識客家菜的選用 3. 認識吃素定義 4. 認識吃野定義 5. 認識吃粗定義 6. 認識吃雜定義	4	
(3)各種醃漬物	1. 認識各種醃漬物 2. 認識醃漬物的技術	4	
(4)客家蛋類料理	1. 九層塔蛋 2. 菜脯煎蛋 3. 客家蒸蛋 4. 煎鯊魚蛋 5. 麻油蛋酒	12	
(5)客家蔬菜類料理	1. 焗炒蘿蔔絲 2. 長年菜 3. 小魚乾苦瓜 4. 蒜香地瓜葉 5. 涼拌長豆 6. 客家燜筍	12	
(6)客家湯類料理	1. 福菜肉片湯 2. 鹹冬瓜雞湯 3. 豆乾排骨湯 4. 客家牛肉丸湯 5. 酸菜肚片湯 6. 芥菜雞湯	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)客家水產類料理	1. 韭菜花魷魚 2. 豆瓣溪蝦 3. 炸苦甘魚 4. 破布子蒸鱸魚 5. 大蒜炒鯊魚 6. 薑絲炒花枝	12	
(8)客家家禽畜類料理	1. 客家小炒 2. 福菜肉丸子 3. 薑絲炒大腸 4. 鳳梨炒豬肺 5. 酸菜炒豬肚 6. 乾煎粉腸	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(10%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(30%)		
教學資源	客家美食管理相關書籍、教用書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法分別以講述、示範、分組實作等多元上課方式進行，藉以提升學生的學習興趣 2. 遇有校內外教學等類似活動，活動前應於課堂加強相關單元解說與演練，以利學生至校外教學活動場所實務演練 3. 在實作教室應遵從實習規定，一切以安全第一為首要考量。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作
	英文名稱	Western Desserts & Snacks
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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識西式點心的起源與文化 二、認識西式點心的各地風味 三、認識西式點心的各項材料與特性 四、西式點心的種類介紹 五、配方調整運用與延伸	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 諸論	1. 西式點心的起源與文化 2. 西式點心各地風味差異	4	第一學年第二學期
(2) 西點的種類	1. 麵包製作的介紹 2. 蛋糕製作方法與種類 3. 餅乾製作方法與種類 4. 西點製作方法與種類	4	
(3) 西式點心常用材料	1. 鹽與糖功能與特性 2. 麵粉的種類 3. 小麥的構造與組成 4. 酵母的種類 5. 化學膨脹劑 6. 油脂的種類介紹 7. 雞蛋結構與作用 8. 乳品種類與功能 9. 添加物種類與介紹	4	
(4) 西式點心的製作設備與工具	1. 設備使用與保養介紹 2. 工具的介紹與說明 3. 製作西點的各式模具介紹	4	
(5) 烘焙計算與操作技巧	1. 烘焙計算的重要與好處 2. 配方中各項材料的用量計算 3. 蛋糕的分類 麵糊類攪拌技巧 4. 蛋糕的分類 乳末類攪拌技巧 5. 蛋糕的分類 戚風蛋糕攪拌技巧	12	
(6) 乳沫類蛋糕體的製作	1. 蛋的結構與功能 2. 全蛋打發的步驟 3. 全蛋打發的密度計算 4. 麵糊重量與烤溫的影響	4	
(7) 戚風蛋糕體的製作	1. 蛋白打發的要點與步驟 2. 蛋白打發與蛋糕口感的影響 3. 麵糊重量與烤溫的影響	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 麵糊類蛋糕體的製作	1. 重奶油蛋糕製作流程介紹 2. 奶油打發與口感的影響 3. 麵糊類蛋糕與其他蛋糕烤溫設定的不同 4. 重奶油蛋糕的延伸變化	4	
(9) 泡芙與餡	1. 奶油空心餅與泡芙的區別 2. 泡芙與閃電泡芙的製作 3. 卡士達醬內餡製作與變化 4. 奶油空心餅製作要點 5. 組合的變化	8	
(10) 餅乾	1. 餅乾製作方法與口感分類 2. 材料特性與口感影響 3. 糖油拌合法與粉油拌合法介紹與實作 4. 包裝的要點	8	
(11) 各國經典西點	1. 美麗的錯誤-布朗尼蛋糕製作 2. 戚風蛋糕的延伸運用-波士頓蛋糕 3. 輕乳酪與重乳酪製作 4. 各種原味蛋糕變化搭配製作	12	
(12) 產品與包裝	1. 食品包裝要點 2. 溫度與包裝 3. 創新風味口感與觀感之商業價值	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(50%)、分組操作成果(30%)		
教學資源	西式點心相關書籍、教用書、自編講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 配合書籍，實務講解單元名稱內容，加深學生之學習概念。 2. 由教師示範後，請學生進行實際操作。 3. 加強學生之安全衛生觀念。 4. 強化學生做事態度與敬業精神。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	果雕實務
	英文名稱	Vegetable & Fruit Carving
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☒ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、使學生瞭解蔬果切雕的歷史演變與蔬果切雕於盤飾的重要。 二、使學生瞭解蔬果切雕使用原料的特性與選購。 三、使學生瞭解屬果切雕工具使用與刀工技法。 四、能將所學運用在所有餐點上。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 蔬果切雕原料介紹與選購	1. 蔬果切雕歷史演變 2. 蔬果切雕的類型	10	第一學年第一學期
(2) 蔬果切雕原料介紹與選購	3. 蔬果切雕的用途 4. 蔬果切雕的特性 5. 蔬果切雕原料介紹與選購	10	
(3) 蔬果切雕工具介紹	1. 工具的介紹與使用 2. 各式造型壓模使用、磨刀石、鑷子、尖鑿、牙籤、快乾、砂紙、抹布 3. 其他配件	12	
(4) 刀工技法介紹與實作	1. 基本刀工技法示範 2. 基本刀工實作	12	
(5) 刀工技法介紹與實作	3. 盤飾的原則 4. 盤飾的分類 5. 盤飾的排法	12	
(6) 蔬果切雕之時作應用與盤飾概念	1. 片的變化與衍生(基本型、變化型、衍生型)	10	第一學年第二學期
(7) 蔬果切雕之時作應用與盤飾概念	2. 水花片刀工實作 3. 堆疊技法	10	
(8) 蔬果切雕之時作應用與盤飾概念	4. 盛器變化 5. 花的變化實作 6. 自由創作	10	
(9) 蔬果切雕實作與應用	1. 鳥類的變化實作 2. 魚的變化實作 3. 雙心雙飛 4. 慶豐收	12	
(10) 水果切盤	1. 水果切盤概念與技法實作 2. 各類水果切盤與實作 3. 蔬果切雕應用(盤飾運用、杯飾運用)	10	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(50%)、分組操作成果(30%)
教學資源	蔬果切雕相關書籍、教用書
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法分別以講述、示範、實作等多元上課方式進行，藉以提升學生的學習興趣 2. 學生應於課堂中注意實作安全與衛生



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙食品實習
	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	☐ 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 二、了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 三、熟練烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧。 四、具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 五、具備烘培美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源及分類 3. 烘焙食品的發展趨勢	8	第一學期第一學期
(2)烘焙設備與器具的認識	1. 烘焙設備的認識 2. 烘焙器具的認識 3. 烘焙設備器具的使用與維護	12	
(3)烘焙材料的認識	1. 常用之烘焙麵粉類 2. 常用之烘焙油脂類 3. 常用之烘焙糖類 4. 常用之烘焙蛋類 5. 常用之烘焙乳製品 6. 酵母及化學膨脹劑 7. 乳化劑及鹽 8. 巧克力與可可粉 9. 水果類、堅果類及其他 10. 烘焙常用酒類	16	
(4)烘焙計算	1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 烘焙配方計算	12	
(5)麵包的認識	1. 麵包的定義 2. 麵包的分類 3. 麵包常用材料 4. 麵包製作方法與流程 5. 麵包內餡與裝飾 6. 麵包品評與鑑定。	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)麵包製作	1.軟質麵包 如：山形白土司、圓頂奶油土司、圓頂葡萄乾土司、橄欖型餐包、帶蓋全麥土司 2.硬質麵包 如：雞蛋牛奶麵包 3.甜麵包 如：波蘿麵包、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包 4.鬆質麵包 如：牛角麵包 5.其他變化產品 如：蔓越莓司康、鱈魚蔥花麵包、辮子麵包、肉鬆麵包卷、芝士芝麻棒	16	
(7)蛋糕的認識	1.蛋糕的分類 2.蛋糕常用材料 3.蛋糕製作方法與流程 4.蛋糕整型與裝飾技巧 5.蛋糕品評與鑑定	16	第一學期第二學期
(8)蛋糕製作	1.麵糊類。 如：重奶油蛋糕、奶油大理石蛋糕 2.乳沫類。 如：海綿蛋糕、香草天使蛋糕、酒會蛋糕 3.戚風類。 如：香草戚風蛋糕、巧克力戚風蛋糕、葡萄乾戚風瑞士捲 4.其他變化蛋糕 如：杯子蛋糕、聖誕巧克力蛋糕捲、布朗尼、重乳酪蛋糕、草莓慕斯蛋糕、黑森林蛋糕	16	
(9)西式點心的認識	1.西式點心的種類 2.小西餅定義與製作方法 3.奶油空心餅定義與製作方法 4.派和塔定義與製作方法 5.鬆餅定義與製作方法 6.披薩定義與製作方法 7.道納司定義與製作方法 8.膠凍類西點定義與製作方法	16	
(10)西式點心製作	1.小西餅 如：指形小西餅、冰箱小西餅 2.奶油空心餅 如：奶油空心餅、天鵝泡芙 3.派和塔 如：檸檬布丁派、水果塔 4.鬆餅 如：裝飾鬆餅 5.披薩 如：厚片披薩、薄片披薩 6.道納司 如：酵母道納司 7.膠凍類西點 如：蒸烤雞蛋牛奶布丁、雙色果凍、奶酪	16	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		
教學資源	烘焙食品相關書籍、教用書、自編講義		

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

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烘焙相關之圖書資料。

3. 運用電腦網路以資運用查詢烘焙相關資料。

4. 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。

5. 教師宜鼓勵學生參加勞動部中餐烹調丙級技術士技能檢定考試，藉以驗證學用合一。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 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	☒ 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	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 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
(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	8	第二學年第一學期
(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) 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	16	
(4) 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	16	
(5) 切割法的認識、運用與實習	1. 各式刀具的使用規範 2. 刀法的認識 3. 切割及刀工練習 4. 切割與烹調相輔相成的重要性及實習 (1)塊：如三杯雞塊 (2)條：如紅糟炸魚條 (3)丁：如宮保雞丁 (4)柳：如絲瓜燴魚柳 (5)粒：如雞粒炒飯	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6) 割法的認識、運用與實習	(6) 片：如白灼肉片 (7) 絲：如洋芋炒肉絲 (8) 米：如彩椒炒雞米 (9) 末：如椒鹽杏包菇 (10) 細絲：如蔥花薑絲蛤蜊湯 (11) 茸：如雞茸豆腐羹 (12) 泥：如蒜泥鮮蚶 (13) 捲：如五味魷魚捲 (14) 脯：如麻油腰花	16	第二學年第二學期
(7) 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	16	
(8) 各類常見基礎烹調法及實習	1. 川：如生川魚片湯 2. 煮：如雞火煮干絲 3. 湯：如鳳梨苦瓜雞湯 4. 燴：如肉片燴絲瓜 5. 羹：如香菇肉羹 6. 拌：如雞絲拉皮 7. 蒸：如粉蒸排骨清蒸：鹹蛋黃蒸肉餅 8. 扣：如筒仔米糕 9. 扒：如冬菇燒白菜膽 10. 炒：如銀芽炒雞絲	16	
(9) 各類常見基礎烹調法及實習	11. 爆：如蔥爆肉絲 12. 煎：如煎魚 13. 炸：如鹽酥雞 14. 溜：如醋溜丸子 15. 滷：如滷雞翅 16. 燒：如豆瓣紅燒魚 17. 燜：如桂竹筍燜肉	16	
(10) 樂活健康特色飲食	1. 健康蔬食：如南瓜秋葵沙拉 2. 養生藥膳：如枸杞棗麥燉雞 3. 銀髮樂活：如芝麻核桃糊 4. 月子滋補：如麻油雞酒 5. 兒童餐點：如芙蓉海鮮盅	16	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	基本學科評量(20%)、技能實作評量(60%)、分組操作成果(20%)		
教學資源	中餐烹調相關書籍、教用書、自編講義		
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 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餐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. 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。 5. 教師宜鼓勵學生參加勞動部中餐烹調丙級技術士技能檢定考試，藉以驗證學用合一。		