

備查文號：
中華民國114年1月10日桃教高字第1140001850號函備查

高級中等學校課程計畫
清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校
學校代碼：031319

進修部課程計畫

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2月4日

學校基本資料表

學校校名	清華學校財團法人桃園市清華高級中等學校			
技術型高中	專業群科	1. 動力機械群:汽車科；軌道車輛科 2. 電機與電子群:資訊科 3. 餐旅群:餐飲管理科		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
進修部	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			
特殊教育及特殊類型	綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	電話	03-4771196#216
	職稱	教務主任	行動電話	個資不予顯示
	姓名	個資不予顯示	傳真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

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	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	動力機械群	汽車科	1	17	1	17	1	19	3	53
		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
	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

二、核定科班一覽表

表 2-2 114學年度核定科班一覽表

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
		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

備查版

參、學校願景與學生圖像

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

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，據以成立學校課程發展委員會。學校課程發展委員會下得設各領域/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行政人員、年級及領域/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：

本校課程發展位員會(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

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，協助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

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、課程發展與規劃

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					品 格 力	專 業 力	適 應 力	增 能 力
餐 飲 旅 游 管 理 群 科		1. 中西餐廚師。 2. 餐廳服務人員。 3. 旅行社導遊與領隊與接待人員。 4. 飯店房務人員 5. 糕點烘焙師。 6. 商務及行銷人員	1. 培養內場廚房及衛生作業之終身技術餐飲從業人才。 2. 培養職場外場及吧檯服務知能與業界職場管理之人才。 3. 培養業界烘焙相關技能與知能之未來從業人才終身學習。 4. 培養商務及電子行銷之人才。 5. 培養職業道德、職場倫理及終身學習之人才。	具備內場廚師基本刀工、烹調之基礎能力。	○	●	●	●
				具備維護餐廳及飯店環境安全衛生之能力。	●	●	●	○
				具備專業吧檯服務、外場服務及語言溝通之能力。	●	●	●	○
				具備電子商務之專業能力。	●	●	●	●
				具備數位行銷設計之專業能力。	●	●	●	●
				具備職業道德及終身學習之能力。	○	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

二、群科課程規劃

(一) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備內場廚師基本刀工、烹調之基礎能力。
2. 具備維護餐廳及飯店環境安全衛生之能力。
3. 具備專業吧檯服務、外場服務及語言溝通之能力。
4. 具備電子商務之專業能力。
5. 具備數位行銷設計之專業能力。
6. 具備職業道德及終身學習之能力。

表5-2-1餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論			●	●		●	
		觀光餐旅英語會話			●	●		●	
	實習科目	餐飲服務技術		●	●	●	○	●	
		飲料實務	○	○	○		○	●	
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●	●	○		○	●
西餐烹調實習	●		●	○		○	●		
校訂必修	實習科目	專題實作	●	●	●	●	○	○	
校訂選修	專業科目	工作倫理	●	●	○	●	●	○	
		職業道德	●	●	○	●	●	○	
		宴會規劃管理	●	●	●	●	●	●	
		菜單設計	●	○	●	●		●	
	實習科目	藝術創意飲品實務	●	○	●	●	○	●	
		創意樂活輕食實務	●	●	○	●	○	●	
		中式米麵食製作實習	●	●	○	●	●	●	
		異國料理實務	●	●		●	○	●	
		電子商務	○	○	○	○	●	●	
		果雕實務	●	●	●	○	○	●	
		客家地方美食製作	●	●	○			●	
		西式點心製作	○	●	○	●	●		
		數位行銷設計	●	●	●	●	○	○	

備註：

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

三、科課程地圖

(一) 餐飲管理科(408)

學校願景 友善 精緻 卓越												
↓												
學生圖像 品格力 專業力 適應力 增能力												
↓												
科教育目標	科專業能力	課程類別	科目名稱	一上	一下	二上	二下	三上	三下	專業進路		
1. 培養內場廚房及衛生作業之終身技術餐飲從業人才。 2. 培養職場外場及吧檯服務知能與專業職場管理之人才。 3. 培養業界烘焙相關技能與知能之未來從業人才終身學習。 4. 培養商務及電子行銷之人才。 5. 培養職業道德及終身學習之人才。	1. 具備內場廚師基本刀工、烹調之基礎能力。 2. 具備維護餐廳及飯店環境安全衛生之能力。 3. 具備專業吧檯服務、外場服務及語言溝通之能力。 4. 具備電子商務之專業能力。 5. 具備數位行銷設計之專業能力。 6. 具備職業道德及終身學習之能力。	部定必修	一般	國語文(3)	國語文(3)					1. 中西餐廚師。 2. 餐廳服務人員。 3. 旅行社導遊與領隊與接待人員。 4. 飯店房務人員。 5. 糕點烘焙師。 6. 商務及行銷人員		
				英語文(2)	英語文(2)							
				客語文(1)	客語文(1)							
				閩南語文(1)	閩南語文(1)							
				數學(2)	數學(2)	國語文(3)	國語文(3)	國語文(3)	國語文(3)			
				歷史(2)	地理(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)	英語文(2)			
				化學(1)	化學(1)	數學(2)	數學(2)	數學(2)	數學(2)			
				生物(1)	生物(1)	公民與社會(1)	公民與社會(1)	公民與社會(1)	公民與社會(1)			
				音樂(2)	美術(2)	體育(2)	體育(2)	體育(2)	體育(2)			
				生涯規劃(1)	生涯規劃(1)	體育(2)	體育(2)	體育(2)	體育(2)			
				資訊科技(1)	資訊科技(1)							
				健康與護理(1)	健康與護理(1)							
				體育(2)	體育(2)							
				全民國防(1)	全民國防(1)							
			專業	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅業導論(3)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)	觀光餐旅英語會話(2)			
			實習	餐飲服務技術(3)	餐飲服務技術(3)	飲料實務(3)	飲料實務(3)					
				中餐烹調實習(4)	中餐烹調實習(4)	西餐烹調實習(3)	西餐烹調實習(3)					
						烘焙實務(4)	烘焙實務(4)					
			校訂必修	一般		野外求生(1)	當代軍事科技(1)	數學(2)	生命教育(1)	數學(2)		
				專業	果融實務(2)			生命教育(1)	生命教育(1)	戰爭與危機的啟示(1)		
				實習				專題實作(3)	房務實務(2)	客家地方美食製作(3)		
								房務實務(2)	客家地方美食製作(3)	西式點心製作(3)		
			校訂選修	一般科目								
				專業		宴會規劃管理(3)	宴會規劃管理(3)			菜單設計(2)		
				實習		創意樂活輕食實務(3)	電子商務(2)	異國料理實務(3)	藝術創意飲品實務(3)	客家元氣風味飲品實務(3)		
						電子商務(2)	職場製型實務(2)	數位行銷設計(2)	從業人員彩妝(2)	中式米麵食製作實習(3)		
										客家元氣風味飲品實務(3)		
										客家創意米麵食實習(4)		
										數位行銷設計(2)		
										從業人員彩妝(2)		

彈性學習 增廣補強性課程/學校特色活動/探索式營隊/探究實作營隊/自主學習

團體活動 主題講座/主題演講/校外參訪/社團活動

※1：文字紅色字體及藍色字體、紫色字體、棕色字體代表該課程為科教育目標、科專業能力、專業進路隊應養成課程。

※2：綠色字體代表該課程為跨群、跨科選修課程。

四、議題融入

(一) 餐飲管理科(408)

表5-4-1 餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位, 1科1表)

科目	議題																			
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育	
校必一般 / 生命教育	✓																			
校必一般 / 生涯規劃														✓						
校必實習 / 專題實作									✓											
校選一般 / 數學								✓												
校選專業 / 工作倫理		✓																		
校選專業 / 宴會規劃管理															✓					
校選專業 / 菜單設計														✓						
校選專業 / 職業道德														✓						
校選實習 / 中式米麵食製作實習															✓					
校選實習 / 西式點心製作			✓																	
校選實習 / 果雕實務	✓																			
校選實習 / 客家地方美食製作													✓							
校選實習 / 異國料理實務															✓					
校選實習 / 創意樂活輕食實務															✓					
校選實習 / 電子商務									✓											
校選實習 / 數位行銷設計									✓											
校選實習 / 藝術創意飲品實務															✓					
科目數統計	2	1	1	0	0	0	0	1	3	0	0	0	1	3	5	0	0	0	0	0

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

 專業群科

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	8	2	2	2	2				
		閩南語文	0	(1)	(1)						
		客語文	2	1	1						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
		原住民族語文	0	(1)	(1)						
	數學	數學	4	2	2					B版	
	社會	歷史	2		2						
		公民與社會	2	2							
	自然科學	化學	2		2						B版
		生物	2	2							A版
	藝術	音樂	2				2				
		藝術生活	2			2					
	綜合活動	法律與生活	2				2				
	科技	資訊科技	2			2					
	健康與體育	健康與護理	2			1	1				
		體育	2	1	1						
		全民國防教育	2	1	1						
	小計	48	13	13	9	9	2	2	部定必修一般科目總計48節數		
專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3							
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2			
	小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數		
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3							
	飲料實務	6			3	3					
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6			3	3				
	小計	26	7	7	6	6	0	0	部定必修實習科目總計26節數		
	專業及實習科目節數合計	40	10	10	8	8	2	2			
	部定必修節數合計	88	23	23	17	17	4	4	部定必修總計88節數		

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
名稱	節數	名稱	節數	第一學年		第二學年		第三學年				
				一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目 4節數 3.03%	生命教育	2						2			
		生涯規劃	2					2				
		小計	4					2	2	校訂必修一般科目總計4節數		
	實習科目 4節數 3.03%	專題實作	4						2	2		
		小計	4					2	2	校訂必修實習科目總計4節數		
		校訂必修節數合計	8	0	0	0	0	4	4	校訂必修總計8節數		
	校訂選修	一般科目 4節數 3.03%	數學	4			2	2				
			最低應選修節數小計	4								
		專業科目 8節數 6.06%	工作倫理	2						2		
			菜單設計	4							4	
職業道德			2							2		
宴會規劃管理			4						4		同科單班 AB2選1	
最低應選修節數小計			8									
實習科目 24節數 18.18%		果雕實務	4			2	2					
		客家地方美食製作	3							3		
		異國料理實務	4						4			
	藝術創意飲品實務	2				2						
	西式點心製作	3							3			
	創意樂活輕食實務	2			2							
	電子商務	6						4	2	同校跨群 AA2選1		
	數位行銷設計	6						4	2	同校跨群 AA2選1		
中式米麵食製作實習	4						4		同科單班 AB2選1			
最低應選修節數小計	24											
校訂選修節數合計	40	0	0	6	6	14	14		多元選修開設 10 節			
學生應修習節數總計			136	23	23	23	23	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計		
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1			
每週彈性學習時間(節數)			2	0	0	0	0	1	1			
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24			

二、課程架構表

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

114學年度入學新生適用

項目			相關規定	學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	48	33.33 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %		
		選修		4	2.78 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			56	38.89 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	9.72 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		專業及實習科目合計	節(依總綱規定)	40	27.78 %		
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		8	5.56 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		24	16.67 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
合計 (B)			節(依總綱規定)	80	55.56 %		
部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	96	66.67%		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	0	0%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	2 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
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。
3. 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					師資 規劃	備註	
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第三 學 年	第一 學 期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		簡報製作	1	9	全校各科			V			內聘	
		專題研討	1	9	全校各科			V			內聘	
		志工服務	1	9	全校各科					服務 學習	內聘	
		學習成果發表	1	9	全校各科					其他	內聘	
	第二 學 期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		汽車美容	1	9	全校各科			V			內聘	
		點心製作	1	9	全校各科			V			內聘	
		飲料調製	1	9	全校各科			V			內聘	
		內裝清潔	1	9	全校各科			V			內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

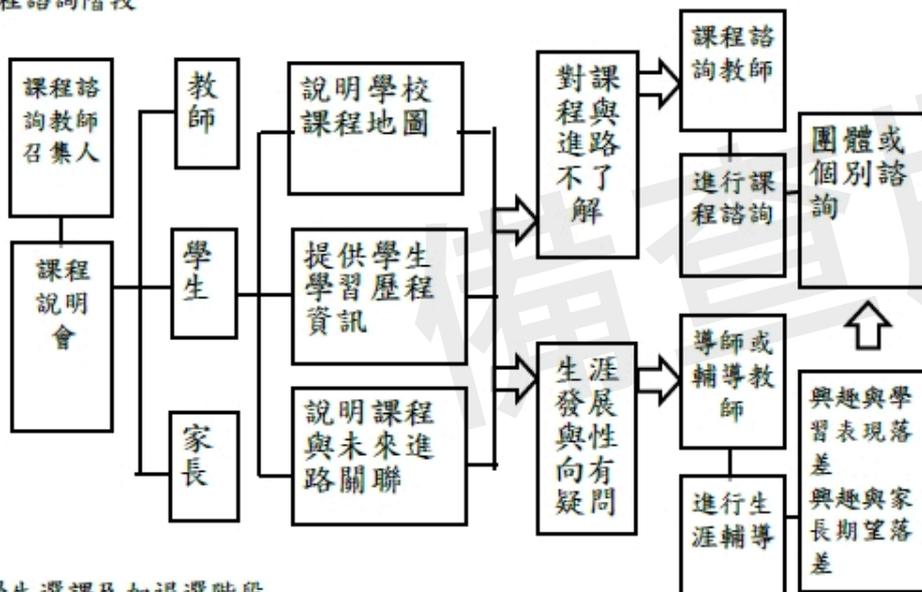
一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)

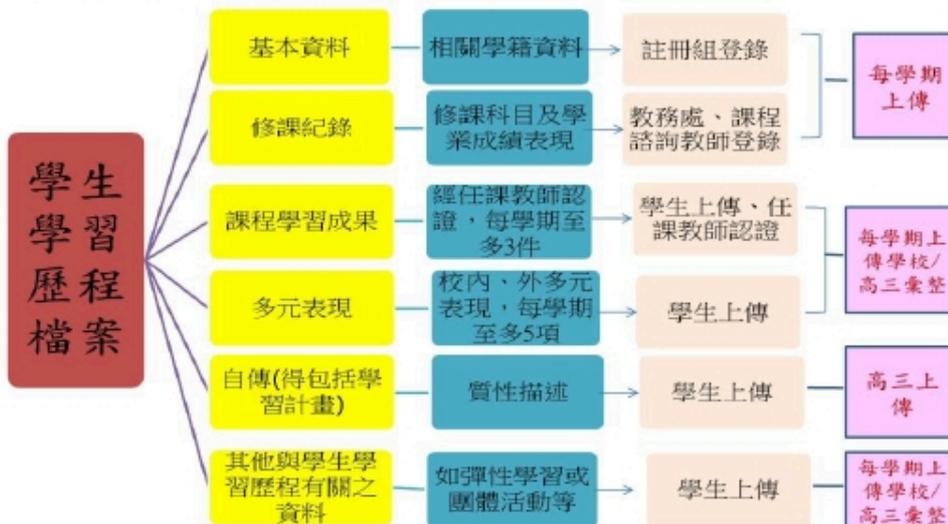
1. 課程諮詢階段



2. 學生選課及加退選階段



3. 登錄學生學習歷程階段



(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	10月(上學期)/4月(下學期)	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導 新生利用報到時段進行選課宣導
2	12月(上學期)/6月(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 新生利用訓練時間進行分組選課 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	9月(上學期)/2月(下學期)	正式上課	跑班上課
4	1月(上學期)/6月(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
5	每年六月	檢討	課發會進行選課檢討

二、選課輔導措施

選課方式，除了高一上學期於新生訓練期間實施外，其餘各學期均於前一學期結束前實施。學校將先公佈次一學期開課表，並透過各種說明會、座談會以及個別指導，輔導同學選課。有關選課輔導的項目、人員、時間以及選課實例等，請見底下說明。

一、輔導項目

- (一)於新生訓練期間，介紹各科課程發展、畢業後之進路發展、技專院學入學多元管道等。
- (二)高一上、下學期分別實施性向測驗及興趣測驗，提供客觀之評量資料，幫助學生增進對自我之認識。
- (三)新生訓練期間或高一上學期舉辦課程說明會，介紹各學期所開課程之內容與生涯發展之關係。
- (四)每學期舉辦選課座談會，提供學生有關下學期課程之資訊與應考慮之因素，並依需要提供個別輔導。
- (五)各學期開學後實施選課適應調查，對適應不佳學生進行座談與個別輔導。

二、輔導人員

- (一)各班導師。
- (二)輔導教師。
- (三)認輔老師。
- (四)其他相關人員。

三、輔導時間

- (一)高一新生於始業輔導期間實施。
- (二)各種說明會與座談會利用寒暑假及活動課程時間進行。
- (三)個別輔導可利用課餘時間隨時進行。

三、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	數學	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
2.	專業	工作倫理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
3.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	0	0	0	4
4.	專業	職業道德	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
5.	實習	果雕實務	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
6.	實習	客家地方美食製作	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3
7.	實習	異國料理實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	0
8.	實習	藝術創意飲品實務	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
9.	實習	西式點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3
10.	實習	創意樂活輕食實務	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	電子商務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	2	同校跨群	AA2選1
2.	實習	數位行銷設計	餐飲管理科	0	0	0	0	4	2	同校跨群	AA2選1
3.	專業	宴會規劃管理	餐飲管理科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AB2選1
4.	實習	中式米麵食製作實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	0	同科單班	AB2選1

拾、學校課程評鑑

一、114學年度學校課程評鑑計畫

桃園市清華高級中等學校 113 學年度課程評鑑實施計畫

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

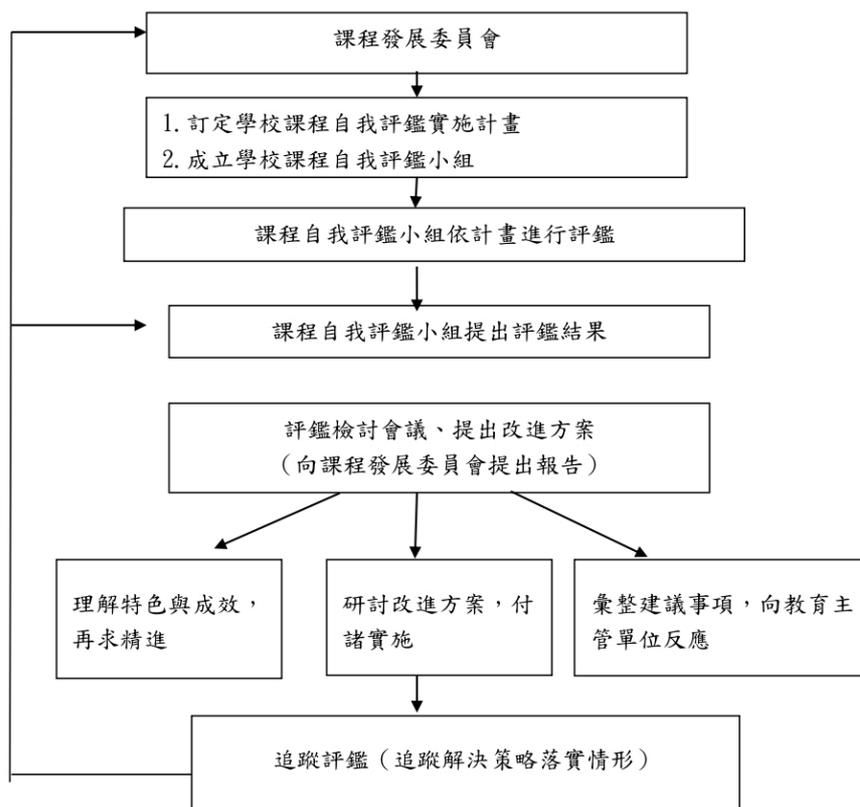
伍、實施方式

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。

清華高中 112 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	教務主任	郭宸中
副執行秘書	總務主任	謝雅芳
委員(行政代表)	實習主任	曾進生
委員(行政代表)	特教組長	楊琬曾
委員(行政代表)	餐飲科召集人	袁華崧
委員(群科代表)	汽車科召集人	周沿肥
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	何彥均
委員(業界代表)	台鐵局	李沛達
委員(學者專家代表)	健行科大	趙宗明

清華高中 111 學年度課程評鑑小組成員

召集人	校長	張玉平
執行秘書	教務主任	郭宸中
副執行秘書	總務主任	謝雅芳
委員(行政代表)	實習主任	曾進生
委員(行政代表)	特教組長	楊琬曾
委員(行政代表)	餐飲科召集人	袁華崧
委員(群科代表)	汽車科召集人	周沿肥
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	何彥均
委員(業界代表)	台鐵局	李沛達
委員(學者專家代表)	健行科大	趙宗明

二、112學年度學校課程自我評鑑結果

建議上傳課程評鑑結果

備查版

附件一：課程及教學規劃表

專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	工作倫理		
	英文名稱	Work ethics		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>在全球網路及電子商務縱橫職場的今天，e 世代年輕人的確給人「才高八斗卻心猿意馬、難以管理駕馭」的印象。然而科技發達和探究 e 化的趨勢已使得職場工作變得更快、更精實，且在面對企業人事精簡需求以及國外廉價勞動力引進的同時，對 e 世代而言更意味著未來工作沒有保障。因此懂得包裝外在、充實內在，提昇自己在職場的價值，成為台灣 e 世代職場人是否馳騁職場的關鍵。本課程期望藉由幾個日漸式微的職場觀念，例如：工作認知與價值、職場倫理、人際關係、禮儀等，培養學生對職場文化的正確認知，學習尊重企業體制及其核心價值，同時學習注重工作的小細節、犯錯時適時正確虛心地道歉，使每位職場人在今天這個職場倫理式微的網路特性下，贏在「關係」、贏在「態度」、贏在「細節」、並提升終身受雇商數。</p>			
議題融入	餐飲管理科：人權教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
職場倫理與工作價值	1. 倫理可以教嗎？ 2. 職場倫理有存在的必要嗎？ 3. 工作內在價值 V.S. 道德幸福間的關係	4		
職涯探索 了解你的職場專業	1. 展望新年度就業市場機會與挑戰 2. M型社會如何提升職場競爭力	4		
未來職場需要的七大能力	1. 批判思考與解決問題 2. 跨界合作與以身作則的領導 3. 靈活與適應力 4. 主動進取和創業家精神 5. 口語和文字溝通能力 6. 評估和分析資料能力 7. 好奇心與想像力	4		
溝通協調與人際互動	1. 競爭力的關鍵：專業？能力？態度？ 2. 格局決定結局 站在主管的高度思考全局 3. 做事彈性、做人人性 讓你處事圓融不樹敵 4. 倫理訓練 校園實踐	4		

如何塑造自我品牌發展職涯	1. 態度、觀察力、執行力 2. 透視成功人士的個人風格或座右銘 3. 如何塑造自我品牌的「獨特性」？ 4. 自我品牌與內涵	4	
六、M 型職場如何提昇職場競爭力	1. 簡報技巧 求職立刻派上用場 2. 閒談力 人際關係最佳破冰器 3. 職場禮儀 決定你的第一印象分數 4. 一分鐘道歉學 讓你職場扣分變加分 5. 學力差 你還有第二張文憑！談專業證照	4	
初次求職者 HR 怎樣看待你	1. 在校成績重要嗎？ 2. 用服務客戶的心情寫履歷 3. To Be Yourself 求職最上策 4. 網路履歷表 怎樣提高能見度？ 5. 強渡關山 做好面試準備 6. 集體面試 如何成為最亮點的人？	8	
樂在工作、永言不悔！— 正確的工作態度	1. 我的老闆不如我？ 2. 高樓皆由平地起 3. 別做失聯員工 4. 定義自己的驕傲 5. 彈性將使你胸懷大器	4	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂出席率及課堂禮儀 30% 2. 網路閱讀與討論 25% 3. 作業、課堂活動、期末報告 45%		
教學資源	自編教材、出版社		
教學注意事項	無		

表 11-2-3-2 校訂專業科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000040 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	餐飲管理科：多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)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	4		
(二)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	4		
(三)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	4		
(四)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	8		
(五)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	8		
(六)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	8		
(七)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	4		
(八)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	8		
(九)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	4		

	7. 婚禮周邊商品 8. 婚禮中的MV與音樂		
(十)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	4	
(十一)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	8	
(十二)餐飲禮儀	1. 座位的安排 2. 用餐的禮節	8	
合 計		72	
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	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		

表 11-2-3-3 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計		
	英文名稱	Menu Planning		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000004 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	餐飲管理科：生涯規劃教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)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	9		
(二)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	9		
(三)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	9		
(四)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	9		
(五)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	9		
(六)菜單的設計原則	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	9		
(七)菜單設計實作	1. 各知名店家菜單蒐集	9		
(八)菜單設計實作	1. 菜單設計實作(分組)	9		
合計		72		
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	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與趣 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			

表 11-2-3-4 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業道德		
	英文名稱	Professional ethics		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000002 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>(一) 開設職業倫理道德課程的意義及目的：讓學生了解職業倫理道德的重要</p> <p>(二) 基本倫理學與基本倫理學理論：讓學生瞭解「倫理」與「道德」及「價值」三者之關係</p> <p>(三) 專業倫理的教育及基本概念：讓學生體認一位有良好專業道德素養的專業人員應具備之條件，作為自己日後在專業領域裡努力的指標。</p> <p>(四) 社會正義與職業道德：讓學生知曉在個人的專業領域裡須以「誠信」為原則，並具備「保密」、「尊重別人隱私權」及「取得當事人的知情同意」的職業道德。</p> <p>(五) 著作權法與營業秘密法：讓學生明瞭著作權法及營業秘密法之相關規定，以免學生日後在職場上因無知而誤觸法網。</p>			
議題融入	餐飲管理科：生涯規劃教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
職業倫理道德釋意	1 倫理、道德與法律的界定 2 倫理、道德與法律的關係 3 倫理的意涵與原則 4 倫理學的相關議題 5 道德的相關議題	4		
基本倫理學理論	專業倫理是?	2		
倫理教育與其基本概念	企業倫理是什麼?	2		
企業倫理教育的推行	道德教育基本理論 道德發展的學理背景 道德發展的相關文獻	4		
道德理論與發展	何謂社會正義?	2		
社會正義與職業道德	社會正義與職業道德	2		
校園倫理教育的推行	校園倫理有哪些?	4		
著作權法與營業秘密法	著作權法與營業秘密法	4		
倫理領導與經營倫理	倫理領導與經營倫理	4		
環境保護的倫理議題	環境保護的倫理議題	4		
企業社會責任的概念	企業社會責任的概念	4		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	<p>四、教學效果評量(請說明成績評估方式)：</p> <p>(一) 出席狀況及學習態度：20分</p> <p>(二) 平時作業：20分</p> <p>(三) 期中考試：30分</p> <p>(四) 期末分組書面報告：30分</p>			
教學資源	(一)、訂定「上課倫理」，及全學期課程概要說明，並規範教師與學生的權利與義務，讓學生明瞭自己的角色扮演。			

	(二)、 講述法、投影片 做理論說明 (三)、 以PBL為導向，協助同學們藉著解答問題以掌握重點。 (四) 影片欣賞案例分析共同思考
教學注意事項	錢穆 三民書局 ，課堂

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Thematic production		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	本課程主要在於訓練學生具有專業研究之能力。透過團隊合作方式，培養學生溝通與協調技巧，再藉由專業領域工具之應用，使學生學習理論與實作之整合運用。課程中同時安排學生報告，以訓練其口語表達技巧及簡報能力。			
議題融入	餐飲管理科：資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)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	4	第一學期	
(二)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	4		
(三)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	4		
(四)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	6		
(五)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	6		
(六)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	6		
(七)撰寫	1. 研究動機撰寫 2. 研究目的撰寫	6		
(八)收集	1. 專題製作文獻蒐集 2. 文獻整理	6	第二學期	
(九)紀錄	1. 專題製作方法探討 2. 過程整理、記錄	6		
(十)實作	1. 專題製作成品實驗 2. 探討主題成品實作	6		
(十一) 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	6		
(十二)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	6		

(十三)成果發表	1. 專題製作成果發表	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量、口語評量		
教學資源	坊間教科用書、自編講義。		
教學注意事項	1、本科以在實習工場上課、實際操作為主。		

表 11-2-4-2 校訂實習科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000040 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	餐飲管理科：多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
第一章 基礎操作篇-1	1. 油皮製作 2. 油酥製作 3. 油酥油皮分割	9		
第一章 基礎操作篇-2	4. 油皮包油酥 5. 第一次手捲 6. 第二次手捲	9		
第二章 酥油皮麵類	1. 蛋黃酥 2. 菊花酥 3. 綠豆椪 4. 蘇式豆沙月餅	9		
第三章 糕漿皮麵類	1. 桃酥 2. 台式豆沙月餅 3. 廣式月餅 4. 鳳梨酥	9		
第四章 米粒類	1. 白米 2. 油飯 3. 筒仔米糕 4. 台式肉粽	9		
第五章 粥品類	1. 八寶粥 2. 廣東粥 3. 海鮮粥	9		
第六章 漿(粿)粉類項-米漿型	1. 發糕 2. 碗糕 3. 蘿蔔糕 4. 芋頭糕	9		
第七章 漿(粿)粉類項-一般漿糰	1. 芋粿巧 2. 湯圓 3. 米麻糰 4. 甜年糕	9		
合計		72		
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	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。			

表 11-2-4-3 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電子商務		
	英文名稱	Electronic Commerce		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	000042 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識電子商務基本原理。二、培養電子商務網站操作技巧。三、能利用電子商務將網路與實體通路相結合。			
議題融入	餐飲管理科：資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
電子商務概論-1	1. 電子商務概念	9	第一學期	
電子商務概論-2	2. 電子商務技術介紹	9		
電子商務概論-3	3. 電子商務實例介紹	9		
架設伺服器-1	1. 安裝作業系統	9		
架設伺服器-2	2. 架設伺服器	9		
架設伺服器-3	3. 網路設定	9		
電子商務實戰-1	1. 新增網站 2. 新增網頁	9	第二學期	
電子商務實戰-2	3. 利用繪圖軟體製作元件 4. 表單的製作	9		
電子商務實戰-3	5. 討論區的製作 6. 網網相連	9		
電子商務實戰-4	7. 網頁特效製作	9		
電子商務相關法令-1	1. 電子商務法	9		
電子商務相關法令-2	2. 消費者保護法 3. 電子簽章法	9		
合計		108		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量、口語評量			
教學資源	坊間教科用書、自編講義。			
教學注意事項	1、本科以在實習工場上課、實際操作為主。			

表 11-2-4-4 校訂實習科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
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。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)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 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	9	第一學期
(二)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、 3. 尖鑿、牙籤、快乾、砂紙、抹布 4. 其他配件	9	
(三)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 3. 盤飾的原則 4. 盤飾的分類 5. 盤飾的排法	9	
(四)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) 2. 水花片刀工實作 3. 堆疊技法 4. 盛器變化 5. 花的變化實作 6. 自由創作	9	
(五)蔬果切雕實作與應用		1. 鳥類的變化實作 2. 魚的變化實作	9	第二學期
(六)蔬果切雕實作與應用		3. 雙心雙飛 4. 慶豐收	9	
(七)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	9	
(八)水果切盤		3. 蔬果切雕應用(盤飾運用、杯飾運用)	9	
合計			72	
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	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與趣 2. 學生應於課堂中注意實作安全與衛生
--------	--

表 11-2-4-5 校訂實習科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	000003 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
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			
議題融入	餐飲管理科：家庭教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 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	6		
(二) 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	6		
(三) 各種醃漬物	1. 認識各種醃漬物 2. 認識醃漬物的技術	6		
(四) 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	6		
(五) 客家蔬菜類料理	1. 燻炒蘿蔔絲 2. 長年菜 3. 小魚乾苦瓜 4. 蒜香地瓜葉 5. 涼拌長豆 6. 客家燻筍	6		
(六) 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	6		
(七) 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	9		
(八) 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	9		
合計		54		
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	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。			

表 11-2-4-6 校訂實習科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000040 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解世界多國的飲食文化淵源。二、認識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。			
議題融入	餐飲管理科：多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)中式料理	1. 台式料理 2. 客家料理	9		
(二)中式料理	3. 廣東料理 4. 四川料理	9		
(三)中式料理	5. 浙江料理 6. 湖南料理	9		
(四)中式料理	7. 福建料理	9		
(五)西式料理	1. 法國料理 2. 義大利料理 3. 德國料理	9		
(六)西式料理	4. 美式料理 5. 墨西哥料理 6. 西班牙料理	9		
(七)亞洲料理	1. 日本料理 2. 韓國料理 3. 泰國料理	9		
(八)亞洲料理	4. 馬來西亞料理 5. 新加坡料理 6. 印度料理	9		
合計		72		
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	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。			

表 11-2-4-7 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位行銷設計		
	英文名稱	Digital marketing design		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	000042 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.教授學生快速利用現有工具架站，獨立製作專業的數位網站。 2.培育學生具備基本數位行銷應用能力。 3.培育學生熟悉使用數位行銷資源運用之能力。 4.培育學生具備數位行銷基礎規劃、設計、上線、管理之能力。 5.培育學生具備數位行銷技術與基本知識。 6.培育學生儲備後續就業與創業之基礎。			
議題融入	餐飲管理科：資訊教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
數位行銷規劃及設計應用策略-1	1. 數位行銷的定義、架構體系及其與傳統行銷之差異 2. 數位行銷的特點	9	第一學期	
數位行銷規劃及設計應用策略-2	3. 基本功能及雙向趨勢 4. 數位行銷 5P 組合	9		
數位行銷工具介紹 (weebly)-1	1. 數位 (網路) 行銷廣告基本術語 2. 數位行銷 10 種招數	9		
數位行銷工具介紹 (weebly)-2	3. 數位行銷公司的服務事項及國內主要數位行銷公司	9		
微電影行銷-1	1. 微電影概論 2. 微電影行銷企劃	9		
微電影行銷-2	3. 微電影拍攝運鏡	9		
社群行銷-1	1. 社群網站的類型	9	第二學期	
社群行銷-2	2. 成員及經營	9		
社群行銷-3	3. 社群行銷案例	9		
App 行銷-1	1. App 指尖經濟的規模與商業模式	9		
App 行銷-2	2. 手機 App 與 App 行銷的意義	9		
App 行銷-3	3. App 品牌行銷要點，品牌 App 的成功案例	9		
合計		108		
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量、口語評量			
教學資源	坊間教科用書、自編講義。			
教學注意事項	1、本科以在電腦教室上課、實際操作為主。			

表 11-2-4-8 校訂實習科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000200 第二學年第二學期			
建議先修科目	無			
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			
議題融入	餐飲管理科：多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 緒論	1. 飲料店的定義及分類 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	3		
(二) 無酒精飲料—茶	1. 茶之分類及特性 2. 茶的沖泡方法	3		
(三) 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		
(四) 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		
(五) 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	6		
(六) 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	6		
(七) 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	6		
合計		36		
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	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。

表 11-2-4-9 校訂實習科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	000003 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
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			
議題融入	餐飲管理科：環境教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 諸論	1. 西式點心的起源與文化 2. 西式點心各地風味差異	2		
(二) 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		
(三) 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		
(四) 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	3		
(五) 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	9		
(六) 麵包	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	6		
(七) 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	3		
(八) 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	3		
(九) 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		

(十)泡芙與餡	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	3	
(十一)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	
(十二)餅乾	3. 糖油拌合法與粉油拌合法介紹與實作 4. 包裝的要點	3	
(十三)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	
(十四)各國經典西點	3. 輕乳酪與重乳酪製作 4. 各種原味蛋糕變化搭配製作	3	
(十五)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	2	
合 計		54	
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	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。		

表 11-2-4-10 校訂實習科目教學大綱

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			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	品格力、專業力、適應力、增能力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	002000 第二學年第一學期			
建議先修科目	無			
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			
議題融入	餐飲管理科：多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一) 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	6		
(二) 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。	6		
(三) 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	6		
(四) 創意樂活輕食料理	1. 烤鮭魚和風溫沙拉 2. 鮮蝦豆皮蔬菜冬粉湯 3. 沙茶西芹拌墨魚絲 4. 牛奶燉雞胸肉 5. 燒餅沙拉	9		
(五) 創意樂活輕食料理	6. 芥末包菜海蜆絲捲 7. 紅酒迷迭香蔬食 8. 鮭魚香料馬鈴薯沙拉 9. 麻油金針菇 10. 剝皮辣椒雞湯 11. 無糖仙桃優格奶昔	9		
合計		36		
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	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。			

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)