

高級中等學校課程計畫

中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校

學校代碼：121405

實用技能學程課程計畫書

本校109年11月19日109學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長林昭億

(110學年度入學學生適用)

- 第一次報備查版
- 修正後報備查版
- 准予備查版

中華民國110年04月06日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	3
貳、學校現況	4
參、學校願景與學生圖像	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	13
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	13
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	14
陸、群科課程表	15
一、教學科目與學分(節)數表	15
二、課程架構表	17
三、科目開設一覽表	18
柒、團體活動時間實施規劃	20
玖、學校課程評鑑	21
學校課程評鑑計畫	21
附件二：校訂科目教學大綱	23

學校基本資料表

學校校名	中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校		
普通型	1. 學術群：普通班		
技術型	專業群科	<ol style="list-style-type: none"> 1. 機械群：機電科 2. 動力機械群：汽車科 3. 電機與電子群：資訊科、電子科、電機科 4. 商業與管理群：商業經營科、資料處理科 5. 外語群：應用外語科(英文組)、應用外語科(日文組)、應用英語科、應用日語科 6. 家政群：幼兒保育科、美容科 7. 餐旅群：餐飲管理科 8. 電機與電子群：電子科 	
	建教合作班	<ol style="list-style-type: none"> 1. 動力機械群：汽車科 2. 電機與電子群：電機科 3. 餐旅群：餐飲管理科 4. 電機與電子群：資訊科、電子科、電機科 5. 商業與管理群：商業經營科 6. 家政群：美容科 7. 機械群：機電科 8. 動力機械群：汽車科 9. 電機與電子群：資訊科、電子科 	
	重點 產業專班	產學攜手 合作專班	<ol style="list-style-type: none"> 1. 商業與管理群：資料處理科 2. 機械群：機電科 3. 餐旅群：餐飲管理科 4. 電機與電子群：資訊科、電子科、電機科 5. 商業與管理群：商業經營科 6. 家政群：美容科 7. 機械群：機電科 8. 動力機械群：汽車科 9. 電機與電子群：資訊科、電子科
		產學訓專班	
		就業導向 課程專班	<ol style="list-style-type: none"> 1. 商業與管理群：資料處理科 2. 機械群：機電科 3. 電機與電子群：電機科 4. 家政群：美容科 5. 機械群：機電科 6. 動力機械群：汽車科 7. 電機與電子群：資訊科、電子科
		雙軌訓練 旗艦計畫	
其他			
綜合型	<ol style="list-style-type: none"> 1. 電機與電子群：機電技術學程 2. 商業群：資訊應用學程 3. 外語群：應用英語學程 4. 餐旅群：運動與休閒管理學程 		
實用技能學程	<ol style="list-style-type: none"> 1. 動力機械群：汽車修護科(日間上課) 2. 電機與電子群：家電技術科(日間上課) 3. 商業群：多媒體技術科(日間上課) 4. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)、中餐廚師科(日間上課) 5. 美容造型群：美髮技術科(日間上課) 6. 動力機械群：汽車修護科(日間上課) 7. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課) 8. 美容造型群：美髮技術科(日間上課) 9. 動力機械群：汽車修護科(夜間上課) 10. 餐旅群：餐飲技術科(夜間上課) 		

特殊教育及 特殊類型	1. 服務群：汽車美容服務科、餐飲服務科、綜合職能科	
聯絡人	處 室	教務處
	職 稱	教學組長
	電 話	07-7815311#200

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建教合作班課程實施規範。
- 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
普通型	學術群	普通班	3	95	2	94	2	94	7	283
技術型	機械群	機電科(建教合作班)	6	213	6	308	5	290	17	811
	動力機械群	汽車科(建教合作班)	5	189	5	218	4	202	14	609
	電機與電子群	資訊科(建教合作班)	5	234	6	312	7	364	18	910
	電機與電子群	電子科(建教合作班)	3	228	5	284	4	217	12	729
	電機與電子群	電機科(建教合作班)	3	183	0	0	0	0	3	183
	商業與管理群	商業經營科(建教合作班)	1	74	1	65	1	72	3	211
	商業與管理群	資料處理科	3	130	3	139	2	96	8	365
	外語群	應用外語科(英文組)	0	0	2	83	1	50	3	133
	外語群	應用外語科(日文組)	0	0	1	42	1	47	2	89
	外語群	應用英語科	2	70	0	0	0	0	2	70
	外語群	應用日語科	1	44	0	0	0	0	1	44
	家政群	幼兒保育科	1	41	1	44	1	50	3	135
	家政群	美容科(建教合作班)	2	113	2	103	2	100	6	316
	餐旅群	觀光事業科(產學攜手合作專班)	3	141	3	145	3	121	9	407
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	10	515	11	565	10	557	31	1637
	其他	綜合職能科	0	0	3	45	3	42	6	87
綜合型	電機與電子群	機電技術學程	0	0	0	0	0	20	0	20
	商業群	資訊應用學程	0	0	0	0	1	45	1	45
	外語群	應用英語學程	0	0	0	0	0	1	0	1
	餐旅群	運動與休閒管理學程	0	0	0	0	1	26	1	26
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	4	145	4	177	4	192	12	514
	電機與電子群	家電技術科(日間上課)	1	46	1	40	1	36	3	122
	商業群	多媒體技術科(日間上課)	1	46	1	37	1	50	3	133
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	5	203	6	243	5	231	16	677
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	47	1	41	1	43	3	131
	餐旅群	餐飲技術科(夜間上課)	0	0	0	0	1	27	1	27
集中式特殊教育班	服務群	汽車美容服務科	1	13	0	0	0	0	1	13
	服務群	餐飲服務科	2	28	0	0	0	0	2	28
	合計		63	2798	64	2985	61	2973	188	8756

二、核定科班一覽表

表2-2 110學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	普通班	4	45
技術型	機械群	機電科	3	45
	動力機械群	汽車科	3	45
	電機與電子群	資訊科	2	45
	電機與電子群	電子科	1	45
	電機與電子群	電機科	3	45
	商業與管理群	資料處理科	3	45
	外語群	應用英語科	2	45
	外語群	應用日語科	1	45
	家政群	幼兒保育科	2	45
	家政群	美容科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	3	45
	餐旅群	餐飲管理科	6	45
	機械群	機電科(建教合作班)	1	90
	動力機械群	汽車科(建教合作班)	2	90
	電機與電子群	資訊科(建教合作班)	2	90
	電機與電子群	電子科(建教合作班)	1	90
	電機與電子群	電機科(建教合作班)	1	90
	商業與管理群	商業經營科(建教合作班)	1	90
	家政群	美容科(建教合作班)	2	90
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	4	90
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	4	45
	電機與電子群	電機修護科(日間上課)	1	45
	設計群	多媒體技術科(日間上課)	1	45
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	5	45
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	45
	餐旅群	餐飲技術科(夜間上課)	1	45
集中式特殊教育班	服務群	汽車美容服務科	1	15
	服務群	餐飲服務科	2	15
合計			64	3420

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

建構一個偉大的學校，滿足所有學習者的心願。

走進中山的校園，校門口掛著一個牌子～「凡進此校園，一切為教育」，這是全校教職同仁奉行的教育信念。而山中傳奇的締造，源於對教育核心價值的堅持。本校辦學四大大理念：一、視學生如子女，二、以學生為中心，三、培養一流人才—涵蓋品德、技(藝)能、體能、態度，四、營造有情天地；本校據此理念實施各項教育措施，期冀早日達成學校願景。中山的學生雖然不是最頂尖的孩子，但是卻有最好的教學設備及最認真負責的老師，對每個孩子都不輕言放棄，把學生看待成自己的子女，陪伴他們找到人生方向，要把每個孩子帶上來！因此，本校設立多元學制，滿足不同學習需求的學生，使其有更多的選擇。而在師長因材施教，啟發潛能的教誨下，莘莘學子能適性發展，快樂學習。中山三年後，孩子具備了品格、實力、自信，也打造出屬於自己的「人生傳奇」！為能更符應學校願景，本校跨出校園藩籬，延伸教學效能，於100年設置職業訓練中心，致力推廣教育。也跟上21世紀是全人教育、終身學習的時代潮流，善盡社會責任。然而滿足「所有學習者心願」的「學校」須為一「偉大的學校」，方能達成。故陳國清董事長提出「偉大的學校」須建構在「自然生態的校園」、「跨越世紀的建築」、「向下紮根的學制」、「適應未來的課程」、「社會菁英的培育」、「優質文化的永續」之六大發展方向，而本校校務亦據此規劃、發展與落實；期使建構中山工商為教育新樂土、學習桃花源，達成學校願景。

二、學生圖像

一流品德

美感力

學生能於課程中習得美感的意涵並將其運用於生活之能力。

鑑賞力

學生能於課程中習得對人、事、物的欣賞，包容與尊重的態度及拓展其多元文化視野。

品格力

學生能於課程中習得禮儀、感恩、尊重、關懷、服務之能力。

一流技(藝)能

專業力

學生能於課程中運用創造與整合之能力，習得專業知能和技術。

就業力

學生能於課程中習得職場就業之基本能力。

移動力

學生能於課程後具備寬廣的國際視野與外語能力。

一流體能

實踐力

學生能於課程後，願意將課程所學內容具體落實於創作或應用於生活之能力。

堅毅力

學生能於課程中能潛移默化其堅忍毅力，並願意投入、參與各項競賽，將延伸實踐力之觸角。

續航力

學生能於課程中習得終身學習之意願或能力。

一流態度

學習力

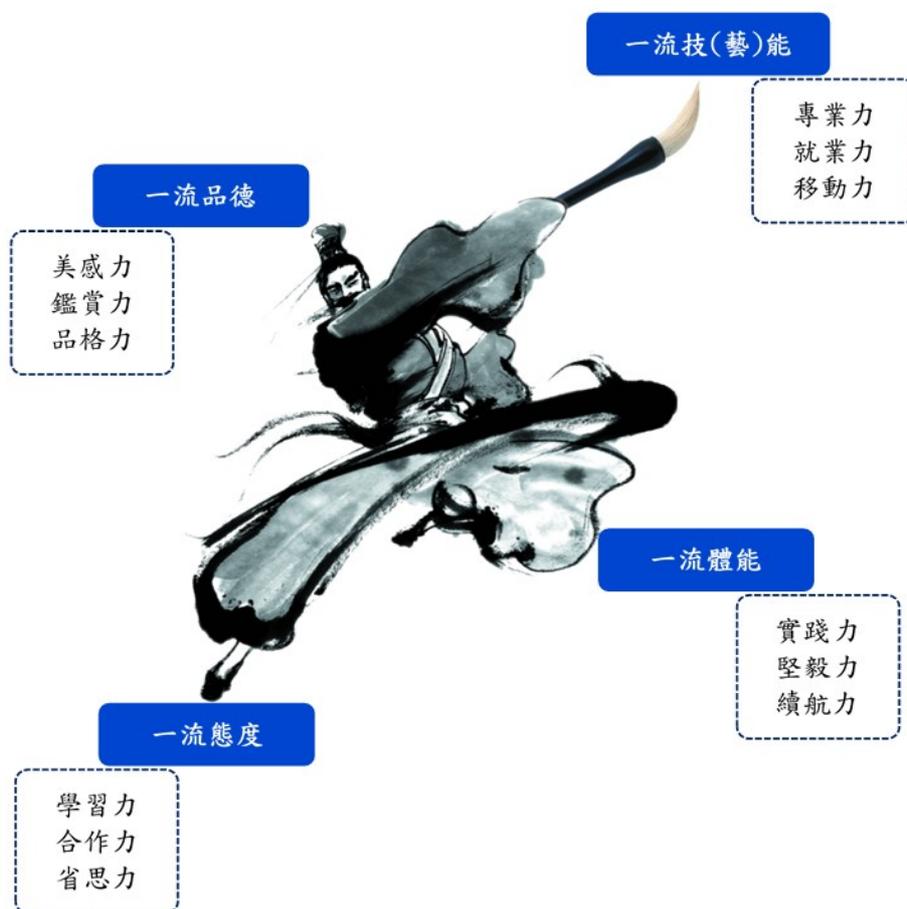
學生能於課程中習得技能之學習方法與策略。

合作力

學生能於課程中習得與人協調、合作之能力。

省思力

學生能於課程中體驗內省之機會，並習得批判思考之能力。



肆、課程發展組織要點

中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校

課程發展委員會組織要點

中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校課程發展委員會組織要點

109年8月28日校務會議修正通過

壹、依據

教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

貳、目的

一、為發展學校特色，提升教學品質，審議各學制課程計畫、自編教材、課程評鑑、教師專業成長等相關事宜，特設置本校「課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程審議單位。

二、依十二年國民基本教育課程綱要及其實施之相關規定，作為學校規劃及實施課程之準則，考量學校主客觀環境條件、學生需要和家長期望等相關因素，規劃發展本校適切之課程，並結合社會資源充實教學活動。

三、提昇教師發展、設計教學新課程的知能，增進教師專業自主能力。

參、組織與任務

一、委員會

本會委員由學校行政人員代表、科/領域(含特殊需求領域課程)教師代表、年級教師代表、學生家長委員會代表、學生代表、專家學者、業界人士、社區人士組成，其產生與任務如下：

(一) 主任委員：校長，以課程與教學領導為首要任務。

(二) 委員：

1. 學校行政人員代表：教務主任為執行秘書，負責課程發展委員會的行政業務，以及各項決議的落實執行，學務、實習、輔導、總務等行政單位主任和組長，由校長依行政考量遴選，參與規劃非正式課程與教學支援。

2. 科/領域(含特殊需求領域課程)教師代表：一般科目由各學科召集人擔任之，每領域1人，專業群科教師由各科主任擔任之，每科1人，特殊需求領域課程教師由特殊教育領域召集人擔任。

3. 年級教師代表：由學校推薦擔任，會中扮演教師教育專業考量之角色，也協助關心師資結構安排或轉型的思考。

4. 學生家長委員會代表：其代表之產生由學生家長委員會自主決定推派方式，家長參與主要在理解及提供學校總體教育的安排，具有確保教育權益之角色，也提供學校教育與社會需求之連結關係，必要時亦可適時引進資源協助學校教育之推動。

5. 學生代表：其代表之產生由學生會自主決定推派方式，其加入主要在使學校課程開設，聽取學生的心聲，更能以學生學習為中心，開設學生適性與需求的課程，並能安排適當的時間、方法去進行課程，確保學生的教育權益與品質。

6. 專家學者：由校長遴聘具課程規劃、課程設計、教學方法、課程評量、課程評鑑、校務行政或其他教育專業領域專長之專家學者，或由國教署相關人才庫中自由選擇適當人選，助益學校課程思維及規劃。

7. 業界人士：

由學校聘任產業代表擔任之，主要目的在促使學校課程與教育能和產業發展脈動緊密結合，使學校教育能確實培養學生未來職場應具有的特質和能力，即使學生畢業後未必立刻投入職場，但其行業傾向特質與發展仍是新課綱適性發展的重要的環節。

8. 社區人士：由學校視需要聘任社區代表擔任之，主要目的在促進社區居民參與學校教育，使學校的課程與教學能關注社區文化的保存與傳承，增進學生愛好鄉土的情懷，更能促使學校與社區的共同發展。

(三) 任期：委員為1學年，自每年8月1日起至隔年7月31日止，連選得連任，任期內出缺，得補行遴聘，其任期至原任期屆滿之日止。

二、工作小組組成與功能

(一) 組成：為使課發會執行總體課程之規劃、總體課程與個別課程之審查、自編教材之審議、課程實施後之課程評鑑，以及安排教師專業發展，本會下設教學研究會及課程核心小組、課程與課務規劃組、教材審議組、課程評鑑組與教師專業成長規劃組等5個工作小組，各分組組長由課發委員擔任，其他組員可由非課發委員之學校教師擔任。

(二) 功能：

1. 教學研究會：教學研究會負責教學的設計與實施，依照課程規劃總體概念以及課程計畫格式，著手課程設計，設計後由課程與課務規劃組會同審議，審議後修正意見送回教學研究會修正，直至修正完成。課程設計包括教材選用及自編教材、確定適當教師授課、進行課程實施，接受多元方式(觀課、問卷、訪談、教學評量分析...等)之課程評鑑，並對於教學歷程與評量的評鑑結果，提供教學研究會與教師理解與參考。

2. 課程核心小組：其任務為召開課程發展委員會、各組之協調、會議資料彙整等事宜。

3. 課程與課務規劃組：主要功能在於安排全校的總體課程以實現教育理念、法規與學校教育願景目標，其任務為彙整各科課程計畫、規劃團體活動之實施、學校特色活動之蒐集與規劃等，據以做為課程實施之安排。

4. 教材審議組：其任務為擬定教材審定(審定本選用及自編)運作機制、審議各科目自編教材。

5. 課程評鑑組：其任務為擬訂評鑑相關辦法與進行評鑑、建議教師專業增能活動。

6. 教師專業成長規劃組：其任務為依據課程評鑑組之建議，規劃教師專業研習活動，增進教師專業知能。

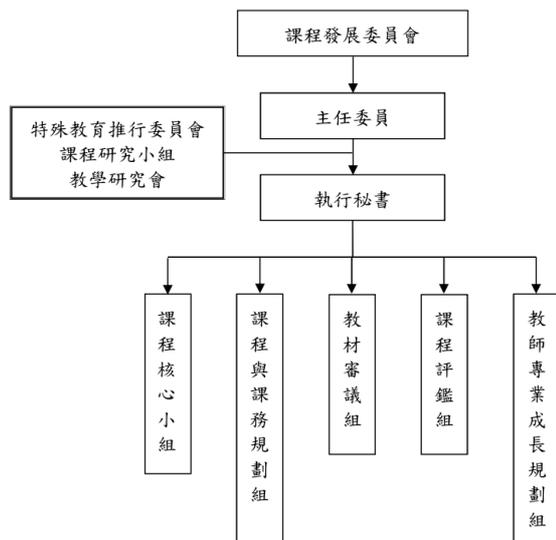
肆、組織運作

一、課程發展委員會成員於每年6月底前選出，由教務處安排委員共同空堂時間，以便召開會議。

二、全體委員會會議，每學期至少召開一次，但得由主任委員召開臨時會，或二分之一上委員連署召開會議，召開會議時，可依議題需要邀請相關人員列席諮詢或研討。

三、召開會議應有全體委員人數三分之二以上出席為有效。議案的決議以有效票二分之一以上贊成為通過，議決時採無記名投票或舉手方式進行之。

伍、本要點經校務會議通過，並陳校長核定後實施，修正時亦同。





伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

(一)培養具備餐飲服務及管理之人才。(二)培養具備餐飲製備之人才。(三)培養具備飲料調製製備能力之人才。(四)培養具備烘焙產品製備能力之人才。(五)培養適應未來多元化社會、含有職業道德及繼續進修餐飲專業知識與技能之人才。

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	<p>1.相關就業進路： 中廚助理、餐飲業外場服務人員。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備食材認識之能力。(2)具備基礎刀工之能力。(3)具備簡易烹調技術及料理之能力。</p> <p>3.檢定職類： 中餐烹調丙級。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 食物學4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 蔬果切雕與盤飾實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐烹調實習8學分</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： 西廚助理、中式點心房助理、中廚助理、餐飲業外場服務人員。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備西餐烹調技術之能力。(2)具備中式點心技術之能力。(3)具備外場餐服技術之能力。</p> <p>3.檢定職類： 西餐烹調丙級、中式麵食加工丙級。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 中式點心實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西餐烹調實習8學分</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： 烘焙食品助理、吧檯助理、餐廳、飯店內外場從業人員。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： (1)具備烘焙食品技術之能力。(2)具備飲料調製技術之能力。(3)具備外場餐服技術之能力。(4)具備餐點製備能力之能力。(5)具備成本計算能力之能力。(6)具備餐旅外語會話溝通之能力。</p> <p>3.檢定職類： 飲料調製丙級、食品烘焙丙級。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 菜單設計4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅產業個案管理6學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅服勤實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 食品烘焙實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 傳統米麵食實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 創意料理實習6學分</p>

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
110學年度入學學生適用(夜間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3					
			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							
			化學				2				
			生物					2			
		藝術	音樂	4	2						
	美術					2					
	藝術生活										
	綜合活動	生命教育	4							本校生涯規劃因高一上學期需實施各相關測驗，協助新生適性探索，高一下學期則需要協助學生選課定向。 資訊科技為學生必備的基礎電腦能力，授課地點為專業教室，特將資訊科技規劃為高一下學期2學分。	
		生涯規劃		1	1						
		家政									
		法律與生活									
		環境科學概論									
	科技	生活科技									
		資訊科技			2						
健康與體育	體育	2	1	1							
	健康與護理	2	1	1							
	全民國防教育	2	1	1							
	小計	36	13	13	6	4	0	0			
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	52	15	15	9	7	3	3			

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) (續)
110學年度入學學生適用(夜間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 12學分 8.70%	文學選讀	2			1	1			為提供學生有機會選修更多元國文相關課程，故於第2學年上下學期各開設1學分。	
		運動健護	2			1	1			鼓勵學生積極從事體育活動，銜接高一體育，故於第2學年上下學期各開設1學分，培養終身運動習慣。	
		兵家的智慧	2			1	1			提供對軍事校院有興趣的學生，更深化國防教育課程，並考量現有師資，故於第2學年上下學期各開設1學分。	
		實用英文	4					2	2		
		應用數學	2					1	1	增加學生邏輯思考及計算能力，故於第3學年上下學期各開設1學分。	
		小計	12	0	0	3	3	3	3		
	專業科目	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0		
	實習科目	5學分 3.62%	專題實作	3			3				
			職涯體驗	2			2				
			小計	5	0	0	0	5	0	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	17	0	0	3	8	3	3	
	校訂選修	一般科目 0學分 0.00%	原住民族語文-排灣語	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班
			應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	
		專業科目 11學分 7.97%	食物學	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班
世界飲食文化			3			3				<input type="checkbox"/> 跨班	
餐旅產業個案管理			6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
菜單設計			4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
採購學			4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
應選修學分數小計			11	2	2	3	0	2	2		
實習科目 58學分 42.03%		中餐烹調實習	8	4	4					<input type="checkbox"/> 跨班	
		蔬果切雕與盤飾實習	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班	
		中式點心實習	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班	
		西餐烹調實習	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班	
		餐旅服勤實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班	
		食品烘焙實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班	
		傳統米麵食實務	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班	
	創意料理實習	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班		
	應選修學分數小計	58	6	6	8	8	15	15	校訂選修實習科目開設58學分		
特殊需求領域	0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設0學分	
		選修學分數合計	69	8	8	11	8	17	17		
校訂必修及選修學分上限合計			86	8	8	14	16	20	20		
學分上限總計			138	23	23	23	23	23	23		
每週團體活動時間(節數)			12	2	2	2	2	2	2		
每週總上課節數			150	25	25	25	25	25	25		

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
110學年度入學學生適用(夜間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部 定	一般科目	36學分	36	26.09%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	2.90%	系統設計			
	實習科目		12	8.70%				
	合 計			52	37.68%	系統設計		
校 訂	必 修	一般科目	82-86學分	12	8.70%	系統設計		
		專業科目		0	0.00%			
		實習科目		5	3.62%			
	選 修	一般科目		0	0.00%			
		專業科目		11	7.97%			
		實習科目		58	42.03%			
	合 計				86		62.32%	系統設計
	實習科目學分數			至少40學分	63		45.65%	系統設計
應修習學分數		138學分	138學分		系統設計			
六學期團體活動時間合計		12節	12節		系統設計			
上課總節數		150節	150節		系統設計			
課 程 實 施 規 範 畢 業 條 件	1. 應修習學分數138學分，畢業及格學分數至少為132學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%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。

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	國語文	→	國語文	→		→		→		→		→
		英語文	→	英語文	→		→		→		→		→
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→		→
			→		→	歷史	→		→		→		→
	社會		→		→		→	地理	→		→		→
			→		→		→		→		→		→
	自然科學		→		→	化學	→		→		→		→
			→		→		→	生物	→		→		→
	藝術	音樂	→		→		→		→		→		→
			→		→	美術	→		→		→		→
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃	→		→		→		→		→
			→	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		→		→	文學選讀	→	文學選讀	→		→		→
			→		→		→		→	實用英文	→	實用英文	→
			→		→		→		→	原住民族語文-排灣語	→	原住民族語文-排灣語	→
	數學		→		→		→		→	應用數學	→	應用數學	→
	健康與體育		→		→	運動健護	→	運動健護	→		→		→
	全民國防教育		→		→	兵家的智慧	→	兵家的智慧	→		→		→

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年				
		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	→		→		→	
校訂科目	專業科目	食物學	→	食物學	→		→		→		→		→	
			→		→	世界飲食文化	→		→		→		→	
			→		→		→		→	餐旅產業個案管理	→	餐旅產業個案管理	→	
			→		→		→		→	菜單設計	→	菜單設計	→	
			→		→		→		→	採購學	→	採購學	→	
	實習科目			→		→		→	專題實作	→		→		→
				→		→		→	職涯體驗	→		→		→
		中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→		→			→		→		→
		蔬果切雕與盤飾實習	→	蔬果切雕與盤飾實習	→		→			→		→		→
			→		→	中式點心實習	→	中式點心實習	→		→		→	→
			→		→	西餐烹調實習	→	西餐烹調實習	→		→		→	→
			→		→		→		→	餐旅服勤實習	→	餐旅服勤實習	→	→
			→		→		→		→	食品烘焙實習	→	食品烘焙實習	→	→
			→		→		→		→	傳統米麵食實務	→	傳統米麵食實務	→	→
			→		→		→		→	創意料理實習	→	創意料理實習	→	→

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 7-2 團體活動時間規劃表 (夜間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
週會或講座活動節數	18	18	18	18	18	18
合計	36	36	36	36	36	36

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

中山工商110學年度課程自我評鑑實施計畫

中華民國109年11月19日經課程發展委員會通過

壹、依據：

- 一、教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- 二、教育部108年4月22日臺教授國部字第1080031188B號函頒行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- 三、教育部108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

貳、目的：

- 一、每學年定期蒐集、分析，運用課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與推動成效，並作為學校調整課程計畫、協助教師教學與改善學生學習之參考。

二、定期擷取教育主管機關建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析，掌握學校課程規劃適切性與實施方向正確性。

參、人員任務及分工：

一、課程發展委員：

- (一)審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施之具體內容。
- (二)檢閱課程自我評鑑報告。
- (三)審議課程自我評鑑實施後各項建議與改進方案。
- (四)依課程自我評鑑過程及結果，修正學校課程計畫、提送校內外相關單位改善學校課程實施條件及整體教學環境。

二、課程自我評鑑小組：

- (一)由校長擔任召集人，成員包含教務主任、實習主任、輔導主任、國際教育處主任、教學組長及各科教師代表。
- (二)研擬學校課程評鑑計畫。
- (三)協助依學校本位需求，擬定課程自我評鑑實施之規準、歷程及檢核工具。
- (四)得邀請具教育課程評鑑專業之學校、機構、法人、團體或自然人協助實施課程評鑑。
- (五)負責彙整各科/領域實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告。

三、各科主任：

- (一)協助統整各科教師負責之學生學習歷程、學習成效，以及多元表現的質性分析與量化成果，提供相關處室作為評鑑之參考依據。
- (二)組織科教師進行自我檢核與分析，就教學準備與支援、教學模式與策略，進行檢視與討論後續建議修正方案。

四、全校教師：

- (一)能參與公開觀課授課。
- (二)能參與教師專業社群。
- (三)參與課程相關增能研習，提升教學專業知能。
- (四)運用多元化與適性化評量方式，了解學生學習成效。
- (五)於教學實施過程中，針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施、教學省思及教學調整之歷程資料彙整與保存。

肆、評鑑方式：(採重點課程實施評鑑)

依課程計畫書參考本學年度課程規劃，研提受評鑑科目，評鑑科目以多元選修課程、特色課程與重點發展課程為主，並經教學研究會議通過後實施課程自我評鑑。

伍、評鑑內容：

一、課程規劃：

- (一)課程發展歷程過程完備。
- (二)課程規劃符合應科專業能力或學習目標。
- (三)課程教學內容規劃合宜。
- (四)課程教學師資準備。
- (五)課程教學空間與設備準備。
- (六)課程開設情形。

二、教學實施：

- (一)教師實施公開觀授課。
- (二)教師參與社群運作。
- (三)教師專業成長與培力。
- (四)教師教學省思。

三、學生學習：

- (一)學生學習回饋問卷。
- (二)學生學習表現成果。

陸、實施流程：請參閱附件。

柒、實施時程：請參閱附件。

捌、評鑑結果之運用：

- 一、持續完善學校課程計畫。
- 二、改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- 三、安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- 四、激勵教師進行課程及教學創新。
- 五、調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- 六、增進教師對課程品質之重視。

玖、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

柒、實施時程：

執行月份 實施內容		109年					110年							
		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8
1	成立課程自我評鑑小組													
2	研擬課程自我評鑑實施計畫													
3	課程自我評鑑實施計畫經課程發展委員會通過													
4	各科教師蒐集教學活動與學生學習表現資料													
5	各科教師自我檢核課程實狀況與學生學習成效													
6	各科彙整教師自我評鑑資料													
7	課程自我評鑑小組彙整各科自我評鑑資料													
8	課程自我評鑑小組召開檢討會議，完成評鑑結果報告													
9	課程自我評鑑小組向課程發展委員會提出評鑑報告													

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運動健護	
	英文名稱	Athletic Performance Coaching	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)		
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修	
	一般科目(領域：	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域：	<input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科		<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科
學分數	0/0/1/1/0/0		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		第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：		
教學目標(教學重點)	一、協助學生建立正確的運動健護觀念。 二、培養學生瞭解與評估自我身體狀況，學習與自我身體相處、改善健康。 三、瞭解運動健護、恢復保養與飲食補充之關連性。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)運動健護的訓練觀念	1.提升身體的基本功能將效率提高 2.除了運動外兼顧心態、保養與營養	8	
(二)體能訓練是運動表現的基礎	1.瞭解運動前的熱身準備 2.認識運動健護金字塔	8	第二學年 第二學期
(三)自我身體評估(前測)	利用健康體適能檢測，瞭解自我體能狀況(包括心肺適能、爆發力等等)	2	
(四)恢復保養	1.恢復保養從運動前、後做起 2.自我按摩-滾筒、按摩球	2	
(五)營養管理	運動前、中、後的飲食	4	
(六)認識核心肌群	何謂核心肌群? 運動的力量來自三個核心	10	
(七)恢復保養	1.恢復保養從運動前、後做起 2.自我按摩與伸展-滾筒、按摩球、彈力帶	2	
(八)分組討論與報告	各組報告發表	4	
合計		40節	
學習評量(評量方式)	出席 30% 、作業報告 30% 、期末考 40% 。		
教學資源	重量訓練室、運動場地、多媒體簡報。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)你運動對了嗎?:懂得運動健護,穩定核心,從此不再站錯、坐錯、走錯、動錯!/臉譜文化出版。 (二)運動改造大腦/野人出版。 二、教學方法: (一)分組討論。 (二)實際操作。 (三)上台報告。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	兵家的智慧		
	英文名稱	The Art of War		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input checked="" type="radio"/> 全民國防教育)		
	跨領域	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科		<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0		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		第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：全民國防教育			
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。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1-1兵學概論-兵學的意義	1.瞭解兵學的意義 2.瞭解兵學準備戰爭的內涵 3.瞭解兵學遂行戰爭的內涵	2	第二學年第一學期
(二)1-2兵學概論-兵學發展歷程	1.瞭解西方兵學的發展歷程 2.瞭解兵學的研究方法	2	
(三)2-1孫子兵法-孫子生平(孫子其人與時代背景)	1.瞭解孫子家世與生平事蹟 2.瞭解孫子的時代背景	2	
(四)2-1孫子兵法-孫子生平(孫子其書)	瞭解《孫子兵法》的傳世過程及其價值	1	
(五)2-2孫子兵法-主要內涵(用間)	1.瞭解孫子的思想大要 2.瞭解孫子的用間思想	1	
(六)2-2孫子兵法-主要內涵(始計)	1.如何獲勝 2.勝利方法的選擇(1)不戰之法(2)戰爭之法 3.計畫考慮要素	2	
(七)2-2孫子兵法-主要內涵(如何不戰)	1.瞭解孫子如何不戰的思想大要 2.瞭解孫子建形思想的意義與應有作為	2	
(八)2-2孫子兵法-主要內涵(如何戰勝)	瞭解孫子如何戰勝的具體作為	2	
(九)2-2孫子兵法-主要內涵(安國全軍)	瞭解孫子安國全軍的思想大要	2	
(十)2-3孫子兵法-對後世影響	1.使同學瞭解孫子兵法軍事層面的影響 2.使同學瞭解孫子兵法非軍事層面的影響	2	
(十一)3-1戰爭論-克勞塞維茨生平事蹟	1.瞭解克勞塞維茨其人 2.瞭解克勞塞維茨的時代背景	2	第二學年第二學期
(十二)3-2戰爭論-戰爭的本質	1.瞭解戰爭論的出版與流通經過 2.瞭解戰爭的暴力本質	2	
(十三)3-2戰爭論-戰場的情況	1.瞭解戰爭的政治本質 2.瞭解戰爭的偶然本質 3.瞭解戰場的情況	2	
(十四)3-2戰爭論-戰爭理論	3-2戰爭論-戰爭理論	2	
(十五)3-2戰爭論-戰略概論	1.瞭解戰略五大要素 2.瞭解戰略上爭取量的優勢 3.瞭解詭計與奇襲 4.瞭解戰爭中止	4	
(十六)3-2戰爭論-戰爭計畫	1.瞭解戰爭論中的擊敗敵人之道 2.瞭解戰爭論中戰爭計畫原則 3.瞭解戰爭論中部隊分進的理由 4.瞭解戰爭論中的攻防戰術	2	
(十七)3-3戰爭論-對後世影響	1.瞭解戰爭論對政治方面的影響 2.瞭解戰爭論對戰爭型態方面的影響 3.瞭解戰爭論對軍事思想的影響	4	

合計		36節
學習評量 (評量方式)	一、平時成績： 60 % 。 二、期末考： 40 % 。	
教學資源	參考教材如下： 一、你能懂的孫子兵法－李安石著。 二、知識漫畫孫子兵法 (1) －(春秋)孫武原著。 三、知識漫畫孫子兵法 (2) －(春秋)孫武原著。 四、活用孫子兵法－韓勝寶著。 五、孫子兵法的管理智慧－蕭新永著。 六、孫子兵法與人生－徐如林編。 七、孫子兵法與現代戰略－李啓明著。	
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 許就任主編，普通高級中學兵家的智慧，美新文化事業股份有限公司出版(102年)。 二、教學方法 (一)講述法。 (二)討論法。 (三)多媒體教學。 (四)學思達。	

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用英文						
	英文名稱	Practical English						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)							
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修						
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)							
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程							
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變				
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養				
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解				
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科
學分數	0/0/2/2/0/0	0/0/2/2/0/0	0/0/0/0/2/2	0/0/2/2/0/0	0/0/2/2/0/0	0/0/2/2/0/0	0/0/2/2/0/0	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	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：							
教學目標(教學重點)	一、理解日常生活中常用語彙、句型、並能服從指令等。閱讀日常生活中常用詞彙及短文能力，擴充生活經驗，培養思考能力。 二、能以適當的語言表達需求、思想及情意，以達相互溝通之目的。表現適當的社交溝通能力，以增進人際互動。 三、具備書寫簡易表格、短文、便條、留言等能力，以正確表達個人思想與需求。應用於日常生活中語文資訊的傳達。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家庭成員	1.個人家庭成員的描述與分享 2.家庭生活的描述與分享	8	第二學年第一學期
(二)家庭成員	1.個人家庭成員的描述與分享 2.家庭生活的描述與分享	8	第三學年第一學期
(三)生活禮儀	1.家中一般寒暄用語 2.向家人表達需求、意見、情緒的溝通用語 3.電話禮儀及接待訪客的應對用語 4.與鄰里寒暄的應對用語	12	
(四)家庭成員	1.個人家庭成員的描述與分享 2.家庭生活的描述與分享	8	第三學年第一學期
(五)生活禮儀	1.家中一般寒暄用語 2.向家人表達需求、意見、情緒的溝通用語 3.電話禮儀及接待訪客的應對用語 4.與鄰里寒暄的應對用語	12	
(六)休閒活動	1.各種導覽、簡介的閱讀與使用 2.各種休閒產品介紹的閱讀與使用 3.各種休閒活動的介紹 4.推薦有趣的休閒活動	8	
(七)醫療保健	1.醫院門診時間表的閱讀與使用 2.看病時相關表格的填寫 3.自己身體狀況的描述	8	
(八)生活禮儀	1.家中一般寒暄用語 2.向家人表達需求、意見、情緒的溝通用語 3.電話禮儀及接待訪客的應對用語 4.與鄰里寒暄的應對用語	12	
(九)休閒活動	1.各種導覽、簡介的閱讀與使用 2.各種休閒產品介紹的閱讀與使用 3.各種休閒活動的介紹 4.推薦有趣的休閒活動	8	
(十)購物須知	1.各種廣告單的閱讀與使用 2.各式產品說明書的閱讀與使用 3.購物時的應對用語 4.餐廳菜單的閱讀與使用	8	第三學年第二學期
(十一)旅行觀光	1.一般社交對話 2.簡易機場、飯店對話 3.旅遊行程的閱讀 4.旅遊指南的使用	8	

(十二) 休閒活動	1.各種導覽、簡介的閱讀與使用 2.各種休閒產品介紹的閱讀與使用 3.各種休閒活動的介紹 4.推薦有趣的休閒活動	8	
(十三) 醫療保健	1.醫院門診時間表的閱讀與使用 2.看病時相關表格的填寫 3.自己身體狀況的描述	8	
(十四) 民俗節日	1.重要民俗節慶的介紹與認識 2.參與民俗節慶的經驗 3.重要歷史事件的認識	12	
(十五) 自我推銷	1.自我介紹 2.履歷表的撰寫 3.應徵時的應對用語 4.職場徵才廣告的閱讀與選取	8	
(十六) 醫療保健	1.醫院門診時間表的閱讀與使用 2.看病時相關表格的填寫 3.自己身體狀況的描述	8	
(十七) 購物須知	1.各種廣告單的閱讀與使用 2.各式產品說明書的閱讀與使用 3.購物時的應對用語 4.餐廳菜單的閱讀與使用	8	第二學年 第二學期
(十八) 購物須知	1.各種廣告單的閱讀與使用 2.各式產品說明書的閱讀與使用 3.購物時的應對用語 4.餐廳菜單的閱讀與使用	8	第三學年 第二學期
(十九) 旅行觀光	1.一般社交對話 2.簡易機場、飯店對話 3.旅遊行程的閱讀 4.旅遊指南的使用	8	
(二十) 旅行觀光	1.一般社交對話 2.簡易機場、飯店對話 3.旅遊行程的閱讀 4.旅遊指南的使用	8	
(二十一) 民俗節日	1.重要民俗節慶的介紹與認識 2.參與民俗節慶的經驗 3.重要歷史事件的認識	12	
(二十二) 民俗節日	1.重要民俗節慶的介紹與認識 2.參與民俗節慶的經驗 3.重要歷史事件的認識	12	
(二十三) 自我推銷	1.自我介紹 2.履歷表的撰寫 3.應徵時的應對用語 4.職場徵才廣告的閱讀與選取	8	
(二十四) 自我推銷	1.自我介紹 2.履歷表的撰寫 3.應徵時的應對用語 4.職場徵才廣告的閱讀與選取	8	
合計		216節	
學習評量 (評量方式)	教師應學習表現，設計學習評量，量化與質性評量兼重，並事先告知學生學習評量的相關內容與方法。 (一)評量範圍：可分為知識、思考、技能和情意等層面。 (二)評量方式：採多元評量方式，兼顧形成性評量與總結性評量，並善用促進學生學習(assessment for learning)之形成性評量。除紙筆測驗外，兼採口說、聽力測驗、書寫報告及檔案評量等不同方式。		
教學資源	結合平面教材、教具以及各種教學視聽媒體、網路資源暨圖儀設備，讓學生在聽、說、讀、寫方面，皆能達到預期目標。 除教科書外，亦可包括以下資源： (一)教具及輔助教材，如生字 PPT、圖卡、情境圖、實物、影片等。 (二)各類電腦輔助教學資源，如英語文網路學習(交流)平台等。 (三)各種教學真實的語言素材，如：菜單、時間表、行程表、地圖、指標、報章雜誌等。 (四)社區及民間資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)教材內容取材反映十二年國民基本教育語文領域-英語文教材規劃的整性，教材內容主題以學生日常生活相關為主，並以各種不同的體裁形式呈現。 (二)教材編纂原則：實用英文教材是一種綜合性的內容，兼顧聽、說、讀、寫四種語言能力的培養，依漸進、累積、反覆的方式編纂教材，以銜接高一英語文課程。 二、教學方法 (一)配合日常生活情境中各種實物，加強聽的理解。 (二)採用實物教學，多讓學生仿說，進而配合運用圖卡、字卡，由字詞到短句等。 (三)利用情境模擬、角色扮演等方式，幫助學生理解與應用。 (四)說話的教學應培養學生說話的技巧，如速度快慢、音調、音量適中、禮貌等，教師並隨時做正確示範。 (五)適時複習及實際應用，為能使學生適性揚才，教師應在時間資源允許的範圍內針對學生的程度實施適性教學，規劃適性分組、採用多元教學模式。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Principles of Food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2/2/0/0/0/0	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	第一學年第一學期 第一學年第二學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	一、學習正確的飲食攝取與人體內營養素的知識。 二、營養學食物的制備與原理食品的衛生與安全。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物學概論	1.食物學與餐飲的關係 2.食物與健康的關係	4	第一學年 第一學期
(二)食物的主要成分-營養素	1.營養素概論 2.蛋白質 3.醣類 4.脂肪 5.維生素 6.水	16	
(三)食物的特殊成分	1.酵素 2.色素 3.主要呈味成分	6	
(四)食物分類一	1.食物分類之概論 2.肉類-家畜與家禽 3.肉類-海鮮類	10	
(五)食物分類二	1.蛋類 2.豆類食品 3.乳類 4.蔬菜類 5.水果類 6.油脂類	12	第一學年 第二學期
(六)其他食品類	1.嗜好品 2.加工食品	4	
(七)食物的選購與儲存	1.新鮮食物之鑑別與選購 2.加工食品之選購 3.食物儲存之重要性 與方法	6	
(八)飲食之安全與衛生	1.食物中毒 2.食品包裝容器及清潔的安全性 3.食品調理與餐具衛生。	6	
(九)飲食指南及膳食計畫	1.國民飲食指南 2.建議攝取量表之認識 3.食物代換表 4.一般膳食之設計	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採行多元評量之方式, 評量方法可包括觀察、實作、討論、發表、問答等, 並著重形成性評量, 顧及認知、技能、情意的評量。		
教學資源	一、食物學第一、二冊(啓英出版社)。 二、教師自編教材。 三、多媒體教學設備。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)教材選擇需顧及學生之需要, 並配合多媒體資源使課程內容與生活結合, 以引起學生興趣, 增進學生之理解, 讓學生更能應用所學知能於實際生活中。 (二)教材之內容需重視實際操作使能與社會趨勢結合, 以因應社會需求。 二、教學方法 (一)教師可採用講述法、討論法等進行課程內容。 (二)配合時事新聞等之相關多媒體資源做介紹。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學
	英文名稱	Hospitality Japanese and Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、認識餐飲採購的基本概念。 二、介紹採購部門的組織及工作職掌。 三、學習了解各種採購方法及其運用。 四、認識採購合約內容及制定採購合約。 五、了解採購市場調查及市場調查如何應用。 六、懂得如何採購各項食材與儲存。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識餐飲採購	1.了解餐飲採購的意義 2.掌握餐飲採購的原則 3.熟知餐飲採購的特性為何 4.餐飲採購的內容及政策 5.餐飲採購人員應該具備的特質及條件	16	第三學年第一學期
(二)採購部的組織	1.了解採購部門的工作職責及組織架構 2.說明採購部與其他部門間的關係	8	
(三)餐旅採購方法	1.說明報價採購、公開招標採購及現場議價採購的流程、優缺點以及使用時機與對象 2.其他採購法介紹	12	
(四)(四)採購合約	1.採購合約的意義及重要性 2.採購合約的種類說明 3.探討採購合約內容以及在何種情況下能加以修改、取消或終止 4.其他注意事項說明	6	第三學年第二學期
(五)(五)採購市場調查與價格預算	1.了解採購市場調查的意義及方法 2.市場調查的內容 3.採購市場調查的流程 4.編列價格預算 5.決定採購價格的方法 6.決定採購數量的方法 7.常用付款方式 8.各種價格結構	12	
(六)(六)食材的採購	1.乾貨的採購與儲存 2.加工食品的採購與儲存 3.蔬果的採購與儲存 4.肉品的採購與儲存 5.海鮮的採購與儲存 6.奶蛋類的採購與儲存 7.有機食材的採購與儲存 8.調味品(料)的採購與儲存 9.辛香料的採購與儲存	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、上課表現、出席率。 二、紙筆測驗。 三、筆記及作業繳交狀況。 四、報告。		
教學資源	一、電腦、單槍、布幕等多媒體教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 (二)參考教材：餐飲採購概要第一、二冊 全華出版社、餐飲採購一、二冊五南出版社。 二、教學方法 (一)講述法。 (二)報告。		

- (三) 小組討論。
- (四) 多媒體輔助教學。
- (五) 互動問答教學。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界飲食文化
	英文名稱	Food Culture
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/3/0/0/0	0/0/3/0/0/0
開課年級/學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：觀光餐旅業導論	
教學目標(教學重點)	一、學生能了解各國的飲食文化特色。 二、學生能說明各國飲食文化特色。 三、學生能涵養出世界觀。 四、學生能尊重各國飲食文化。 五、學生願意嘗試各國飲食文化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲食文化 概念	1.飲食文化的形塑 2.飲食文化的重要研究主題 3.食物的旅行-殖民、貿易、戰爭與移民	4	
(二)台灣飲食文化	1.台灣原住民飲食與荷蘭、明鄭的影響 2.清代至日本統治時期的飲食文化 3.二次世界大戰後至當代的飲食文化	6	
(三)中國飲食文化	1.起源與菜系發展 2.飲食原料與利用 3.飲食食器與烹調法 4.飲食習俗與飲食禁忌	6	
(四)東北亞、東南亞飲食文化、西亞、南亞飲食文化	1.馬來西亞與印尼飲食文化 2.泰國與越南飲食文化 3.印度飲食文化	10	
(五)北美飲食文化、中南美飲食文化	1.加拿大與美國 2.墨西哥與中美洲 3.南美洲	8	
(六)歐洲飲食文化	1.西歐飲食文化:法國英國 2.南歐飲食文化:義大利西班牙 3.北歐飲食文化	12	
(七)紐奧飲食文化	1.澳洲與紐西蘭 2.大西洋	4	
(八)世界飲食文化	1.食物正義:糧食不均與公平貿易 2.糧食永續與綠色飲食 3.從產地到餐桌與當代食育	4	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	一、平時測驗。 二、隨堂小考。 三、學習態度。 四、上課反應。		
教學資源	一、多媒體輔助教學。 二、蒐集網路資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 (二)參考教材：飲食文化、網路資訊。 二、教學方法 (一)講述法。 (二)討論法。 (三)問答法。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅產業個案管理
	英文名稱	Introduction of Hospitality Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	一、學習餐旅相關機構如旅館、餐廳、旅行業及航空公司等觀光事業之屬性、架構及基本運作。 二、培育符合餐旅相關職場之基層人才之能力, 並奠定學習餐旅專業知能之基礎能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐旅的定義與範圍	1.餐旅業的定義 2.餐旅業的屬性	13	
(二)餐旅的發展與影響	1.國外觀光餐旅活動的演進與影響 2.國內觀光餐旅活動的演進與影響	13	
(三)人事管理的概念	1.人事管理的概念 2.人員的遴選與任用 3.經理人應了解員工的心理特點 4.員工心理的挫折與激勵 5.員工職前訓練與在職進修	14	
(四)物料管理的流程	1.採購相關作業 2.物料之盤點 3.餐飲產品之研發	14	
(五)交通運輸業	1.空中運輸產業 2.陸上運輸產業 3.水上運輸產業 4.個案研討	10	
(六)旅行業	1.旅行業的發展 2.旅行業的類別及旅行社的種類 3.旅行社的組織及從業人員之職掌 4.旅行業之經營概念 5.個案研討	10	
(七)旅館業	1.旅館業的發展 2.旅館業類別及客房的種類 3.旅館組織及從業人員之職掌 4.旅館業之經營概念 5.個案研討	10	
(八)餐飲業	1.餐飲業的定義與構成要素 2.西方餐飲業的發展 3.我國餐飲業的發展 4.個案研討	12	
(九)總結	1.餐旅服務文化與餐旅行銷 2.現代餐飲管理之趨勢	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	一、口頭問答及參與討論。 二、紙筆測驗。 三、報告繳交。 四、學習單。 五、成效測驗。		
教學資源	一、單槍、投影機。二、電腦。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 (二)教師自編教材。 (三)教師提供之補充教材。 二、教學方法 (一)講述法。 (二)問答法。 (三)討論法。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕與盤飾實習
	英文名稱	Vegetable and Fruit Carving Presentation Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、知識:讓學生能了解蔬果切雕的相關知識及設計原則。 二、情意:讓學生能具備餐飲從業人員的良好職業態度及情操。 三、技能:讓學生能做出具有商業及藝術價值的蔬果切雕作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	課程介紹、刀具介紹及基本刀法介紹	2	第一學年第一學期
(二)根莖類食材切雕	紅蘿蔔切雕理論與實務	10	
(三)根莖類食材切雕	白蘿蔔切雕理論與實務	8	
(四)瓜果類食材切雕	小黃瓜切雕理論與實務	4	
(五)瓜果類食材切雕	大黃瓜切雕理論與實務	8	
(六)瓜果類食材切雕	南瓜切雕理論與實務	2	
(七)瓜果類食材切雕	辣椒切雕理論與實務	2	
(八)瓜果類食材切雕	蘋果切雕理論與實務	6	第一學年第二學期
(九)瓜果類食材切雕	柳丁切雕理論與實務	4	
(十)瓜果類食材切雕	茄子切雕理論與實務	2	
(十一)組合式食材切雕	各式食材切雕組合理論與實務	6	
(十二)基礎盤飾	基礎盤飾理論與實務	2	
(十三)平面盤飾	平面盤飾理論與實務	4	
(十四)立體盤飾	立體盤飾理論與實務	4	
(十五)進階盤飾	進階盤飾理論與實務	4	
(十六)創意切雕	創意切雕理論與實務	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、成品評量。 二、學習紀錄。 三、學習態度。		
教學資源	餐飲科專業器具。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)主要教材:蔬果切雕(宥宸出版社)。 (二)參考教材:蔬果切雕(全華、啓英、文野、五南、台科大出版社)。 (三)自編教材。 二、教學方法 (一)示範教學法。 (二)分組教學法。 (三)合作學習教學法。 (四)教師於施教時加入實務範例補充說明,提高學生學習興趣。 (五)在操作過程中,培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career Experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、注重學生職涯發展，培養學生的就業能力。 二、透過職場參訪及業界專家授課等，讓學生及早規劃生涯進路。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	活動內容：校外職場參觀：規劃時間為 3 個全天、 1 個半天(下午)或 6 個半日(上午) 活動內容：聽取簡報、現場參觀。參觀地點：高雄商旅	30	參觀地點：高雄商旅
(二)業界專家授課	活動內容：每位業界專家授課總節數為 6 節	6	授課師資：賴文豐 服務單位：宮園日本料理 職稱：廚師
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、以學習單及心得報告評量，並實施心得分享。 二、觀察學生參訪及分組討論狀況評量。		
教學資源	一、業界資源共享。 二、透過網路搜尋相關知識。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)協請職場及業師提供相關教材。 (二)教師自編教材。 二、教學方法 本課程以職場參訪及業界專家授課為主。學生進行分組討論及學習單書寫分享。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 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 Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/4/0/0	0/0/0/4/0/0
開課年級/學期	第二學年第二學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	學生能擁有搜尋資料的能力學生能具體表達報告內容學生能學習製作報告的電腦技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題實作導論	1.認識專題製作的意義 2.專題製作應具備之心態 3.專題製作分組	9	
(二)專題主題選定	1.專題題目方向思索 2.專題題目方向訂定 3.專題計畫書撰寫 4.甘特圖擬定	9	
(三)專題實作歷程	1.專題格式說明 2.word版面設定 3.第一章：緒論 撰寫	9	
(四)專題實作方法一	1.資料蒐集方法 2.研究方法說明 3.文獻探討及研究方法撰寫 4.簡報製作介紹 5.專題計畫書發表	9	
(五)專題實作方法二	1.問卷設計、發放 2.實地訪查	9	
(六)專題實作方法三	1.excel教學 2.小論文格式 說明 3.研究結果統整 4.第四章研究結 果與討論撰寫	9	
(七)專題實作方法四	1.研究結論統整 2.第五章研究結 論與建議撰寫	9	
(八)專題評量與發表	1.簡報製作 2.分組發表 3.專題評量學習	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採多元評量、口試、筆試、作業講評。		
教學資源	教科書、教學簡報、圖書館、網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 (二)教師自編教材。 (三)教師提供之補充教材。 二、教學方法 (一)啟發同學創意，設定主題。 (二)教導同學應用所學之相關專業知能實施專題製作。 (三)利用資訊設備、圖書館等尋找相關資料。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心實習
	英文名稱	Chinese Pastry Making
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/5/5/0/0	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	一、認識食品及工廠安全與衛生。 二、瞭解中式麵食點心(油酥油皮糕漿皮類)之文化、歷史與特色。 三、教授學生具備基礎中式麵食點心製作能力。 四、瞭解原料特性與製作方法不同所造成的成品差異性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工安宣導、課程說明介紹、配方計算	1.工廠環境及安全衛生規範宣導 2.課程內容及規範說明 3.配方計算方式講解	18	第二學年第一學期
(二)工安宣導、課程說明介紹、配方計算	1.工廠環境及安全衛生規範宣導 2.課程內容及規範說明 3.配方計算方式講解	4	第二學年第一學期
(三)油酥皮類	1.油酥皮類發展歷程 2.油酥皮之原料特性及製作方法講解、練習 (例: 蛋黃酥、菊花酥、蘇式月餅、綠豆凸等)	16	
(四)工安宣導、課程說明介紹、配方計算	1.工廠環境及安全衛生規範宣導 2.課程內容及規範說明 3.配方計算方式講解	4	第二學年第一學期
(五)油酥皮類	1.油酥皮類發展歷程 2.油酥皮之原料特性及製作方法講解、練習 (例: 蛋黃酥、菊花酥、蘇式月餅、綠豆凸等)	16	
(六)糕皮類	1.糕皮類發展歷程 2.糕皮類之原料特性及製作方法講解、練習 (例: 桃酥、鳳梨酥、台式月餅等)	12	
(七)漿皮類	1.漿皮類發展歷程 2.廣式月餅之原料特性及製作方法講解、練習	8	
(八)工安宣導、課程說明介紹、配方計算	1.工廠環境及安全衛生規範宣導 2.課程內容及規範說明 3.配方計算方式講解	4	第二學年第一學期
(九)油酥皮類	1.油酥皮類發展歷程 2.油酥皮之原料特性及製作方法講解、練習 (例: 蛋黃酥、菊花酥、蘇式月餅、綠豆凸等)	16	
(十)油酥油皮糕漿皮類綜合評量	油酥油皮糕漿皮類實際分組操作練習	32	
(十一)油酥油皮糕漿皮類配方制定計算	1.工廠環境及安全衛生規範宣導 2.課程內容及規範說明 3.配方計算方式講解	4	第二學年第二學期
(十二)糕皮類	1.糕皮類發展歷程 2.糕皮類之原料特性及製作方法講解、練習 (例: 桃酥、鳳梨酥、台式月餅等)	12	
(十三)漿皮類	1.漿皮類發展歷程 2.廣式月餅之原料特性及製作方法講解、練習	8	
(十四)油酥油皮糕漿皮類	1.油酥油皮糕漿皮類相關理論講解 2.油酥油皮糕漿皮類製作技巧講解、練習	28	
(十五)油酥油皮糕漿皮類綜合評量	油酥油皮糕漿皮類實際分組操作練習	40	
(十六)工安宣導、課程說明介紹、配方計算	1.工廠環境及安全衛生規範宣導 2.課程內容及規範說明 3.配方計算方式講解	4	第二學年第一學期
(十七)油酥皮類	1.油酥皮類發展歷程 2.油酥皮之原料特性及製作方法講解、練習 (例: 蛋黃酥、菊花酥、蘇式月餅、綠豆凸等)	16	

(十八)油酥油皮糕漿皮類綜合評量	油酥油皮糕漿皮類實際分組操作練習	32	
(十九)油酥油皮糕漿皮類配方制定計算	1.工廠環境及安全衛生規範宣導 2.課程內容及規範說明 3.配方計算方式講解	4	第二學年 第二學期
(二十)糕皮類	1.糕皮類發展歷程 2.糕皮類之原料特性及製作方法講解、練習 (例:桃酥、鳳梨酥、台式月餅等)	10	
合計		288節	
學習評量 (評量方式)	一、實作作品、術科操作評量。 二、紙筆測驗、作業書寫評量。 三、課堂學習態度。		
教學資源	一、本校中麵專業實習教室。 二、中外糕點相關之圖書資料。 三、雜誌及網路相關資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)參考教材：中式麵食(廣懋圖書)。 (二)自訂配方。 二、教學方法 (一)講述法。 (二)示範法。 (三)實作法。 (四)小組討論法及產品評鑑。 (五)探究教學法。 (六)教師於教學時加入實際範例補充說明。 (七)實作過程中培養學生思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05 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	Practice of Chinese Cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	4/4/0/0/0	4/4/0/0/0
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	一、使學生能瞭解中餐烹調基本知識。 二、讓學生能熟悉中餐基本烹調技巧並具備操作能力。 三、使學生具備將中餐烹調知識及技能綜合運用並獨立烹調中餐菜餚之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)工廠安全宣導及課程介紹	1. 工廠安全及衛生宣導。 2. 課程介紹及分組活動。	2	第一學年 第一學期
(二)(二)基本刀工原理及器具介紹	1. 基本刀工原理教學及中餐器具介紹 2. 教師示範教學及學生實作	14	
(三)(三)蔬菜類基本刀工運用	1. 蔬菜類基本刀工技巧運用 2. 教師示範教學及學生實作	14	
(四)(四)水果類基本刀工運用	1. 水果類基本刀工技巧運用 2. 教師示範教學及學生實作	14	
(五)(五)豬肉類基本刀工運用及烹調原理	1. 豬肉類基本刀工技巧及基本烹調運用 2. 教師示範教學及學生實作	14	
(六)(六)雞肉類基本刀工及烹調原理運用	1. 雞肉類基本刀工技巧及基本烹調運用 2. 教師示範教學及學生實作	14	
(七)(七)魚肉類基本刀工及烹調原理運用	1. 魚肉類基本刀工技巧及基本烹調運用 2. 教師示範教學及學生實作	18	第一學年 第二學期
(八)(八)海鮮類基本刀工及烹調原理運用	1. 海鮮類基本刀工技巧及基本烹調運用 2. 教師示範教學及學生實作	18	
(九)(九)蛋類烹調技巧及原理運用	1. 蛋類基本烹調技巧運用 2. 教師示範教學及學生實作	18	
(十)(十)基本刀工及基本烹調技巧綜合運用	1. 學生實務操作 2. 教師教學指導	18	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	一、製作成品評量。 二、學習過程紀錄。 三、學習態度及敬業精神。		
教學資源	一、教學教材。 二、數位影片及線上資源。 三、實習教室專業設備及器具。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)主要教材:中餐烹調技能檢定(學術科)完全攻略。 (二)自編教材。 二、教學方法 (一)示範教學法。 (二)分組教學法。 (三)合作學習教學法。 (四)教師教學過程可適當加入學生生活經驗並澄清易混淆概念。 (五)學生操作過程培養學生系統性思考及解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06 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 Culinary Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/4/4/0/0	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解西餐烹調相關專業知識、技能及專業態度。 二、熟練各種食材之西式刀工切割技巧。 三、熟悉西餐基本烹飪技巧。 四、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程介紹及公共安全宣導	1.介紹課程目標及課程前應準備事項。 2.介紹實習工廠使用方式。 3.介紹各項危險機具使用應注意之事項。 4.介紹可能發生之意外及應變方式。	4	第二學年第一學期
(二)(二)西餐常用食材、辛香料之介紹及基本刀工訓練	1.介紹西餐常用食材與辛香料之專有名詞及烹調特性。 2.示範西餐基本刀工。 3.學生練習。 4.教師給予回饋及評比。	4	
(三)(三)西餐丙級菜餚製作	1.教師示範西餐丙級菜餚製作方式及須注意事項。 2.學生練習。 3.教師給予回饋及評比。	64	
(四)(四)西餐經典菜餚製作	1.教師示範西餐經典菜餚製作方式及須注意事項。 2.學生練習。 3.教師給予回饋及評比。	72	第二學年第二學期
合計		144節	
學習評量(評量方式)	問答法評量、實作評量、成效性評量。		
教學資源	專業西式實習工廠、專業廚房器具、麥克風、白板、教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)參考教材：西餐丙級烹調技術士-文野出版社。 二、教學方法 (一)演示法。 (二)實作法。 (三)講授法。 (四)問答法。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意料理實習
	英文名稱	Creative Light Meal Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、知識:讓學生能了解創意輕食料理的相關知識及設計原則。 二、情意:讓學生能具備餐飲從業人員的良好職業態度及情操。 三、技能:讓學生能做出具有商品價值的創意輕食料理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工廠安全宣導及課程介紹	1.工廠安全宣導 2.課程介紹及分組	6	第三學年第一學期
(二)附餐小點及飲品	1.附餐小點及飲品料理製作 2.教師示範教學及學生實作	6	
(三)養生均衡五穀料理	1.五穀類主餐料理製作 2.教師示範教學及學生實作	6	
(四)健康鮮甜蔬果料理	1.蔬果類主餐料理製作 2.教師示範教學及學生實作	6	
(五)高纖低脂草菇料理	1.草菇類主餐料理製作 2.教師示範教學及學生實作	6	
(六)低膽固醇豆類料理	1.豆類主餐料理製作 2.教師示範教學及學生實作	6	
(七)澱粉類輕食料理	1.澱粉類主餐料理製作 2.教師示範教學及學生實作	6	
(八)海藻及蒟蒻類料理	1.海藻及蒟蒻類主餐料理製作 2.教師示範教學及學生實作	6	
(九)優質奶蛋素料理	1.奶蛋類主餐料理製作 2.教師示範教學及學生實作	6	
(十)畜肉類輕食料理	1.牛肉類豬肉類主餐料理製作 2.教師示範教學及學生實作	15	第三學年第二學期
(十一)禽肉類輕食料理	1.雞肉類、鴨肉類主餐料理製作 2.教師示範教學及學生實作	15	
(十二)水產品輕食料理	1.魚類及蚌殼類、頭足及甲殼類主餐料理製作 2.教師示範教學及學生實作	15	
(十三)創意輕食組合菜單設計	1.創意輕食菜單設計及料理製作 2.教師教學及學生實作	9	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	一、成品評量。 二、學習紀錄。 三、學習態度。		
教學資源	一、課本及影片。 二、廚房專業設備及器具。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)主要教材:宥宸版蔬食料理。 (二)參考教材:輕食料理。 (三)自編教材。 二、教學方法 (一)示範教學法。 (二)分組教學法。 (三)合作學習教學法。 (四)教師於施教時加入實務範例補充說明,提高學生學習興趣。 (五)在操作過程中,培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品烘焙實習
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
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	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	一、認識食品及工廠安全與衛生。 二、瞭解烘焙食品之文化、歷史與特色。 三、教授學生具備基礎烘焙食品製作能力。 四、瞭解原料特性與製作方法不同所造成的成品差異性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)工安宣導、課程說明介紹	1.工廠環境及安全衛生規範宣導 2.課程內容及規範說明	4	第三學年第一學期
(二)工安宣導、課程說明介紹	1.工廠環境及安全衛生規範宣導 2.課程內容及規範說明	4	第三學年第一學期
(三)烘焙食品 緒論	1.烘焙食品發展歷程 2.烘焙點心之原料特性及製作方法講解、練習	4	
(四)工安宣導、課程說明介紹	1.工廠環境及安全衛生規範宣導 2.課程內容及規範說明	4	第三學年第一學期
(五)烘焙食品 緒論	1.烘焙食品發展歷程 2.烘焙點心之原料特性及製作方法講解、練習	4	
(六)麵包類-吐司	1.吐司類相關理論講解 2.吐司類製作技巧講解、練習	12	
(七)麵包類-甜麵包	1.甜麵包類相關理論講解 2.甜麵包類製作技巧講解、練習	12	
(八)烘焙食品 緒論	1.烘焙食品發展歷程 2.烘焙點心之原料特性及製作方法講解、練習	4	
(九)麵包類-吐司	1.吐司類相關理論講解 2.吐司類製作技巧講解、練習	12	
(十)麵包類-餐包	1.餐包類相關理論講解 2.餐包類製作技巧講解、練習	4	
(十一)麵包類實作綜合評量	麵包類產品實際分組操作練習	36	
(十二)麵包類-吐司	1.吐司類相關理論講解 2.吐司類製作技巧講解、練習	12	
(十三)麵包類-甜麵包	1.甜麵包類相關理論講解 2.甜麵包類製作技巧講解、練習	12	
(十四)工安宣導、烘焙食品配方制定計算	1.工廠環境及安全衛生規範宣導 2.配方計算方式講解	4	第三學年第二學期
(十五)西點類	1.西點類相關理論講解 2.西點類製作技巧講解、練習	8	
(十六)麵包類-甜麵包	1.甜麵包類相關理論講解 2.甜麵包類製作技巧講解、練習	12	
(十七)麵包類-餐包	1.餐包類相關理論講解 2.餐包類製作技巧講解、練習	4	
(十八)烘焙食品綜合評量	烘焙食品產品實際分組操作練習	60	
(十九)麵包類-餐包	1.餐包類相關理論講解 2.餐包類製作技巧講解、練習	4	
(二十)麵包類實作綜合評量	麵包類產品實際分組操作練習	36	
合計		252節	
學習評量(評量方式)	一、實作作品、術科操作評量。 二、紙筆測驗、作業書寫評量。 三、課堂學習態度。		
	一、本校烘焙專業實習教室。		

教學資源	二、中外烘焙相關之圖書資料。 三、雜誌及網路相關資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)參考教材：烘焙I /烘焙II(啓英文化)。 (二)自訂配方。 二、教學方法 (一)講述法。 (二)示範法。 (三)實作法。 (四)小組討論法及產品評鑑。 (五)探究教學法。 (六)教師於教學時加入實際範例補充說明。 (七)實作過程中培養學生思考與解決問題能力。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	傳統米麵食實務
	英文名稱	Making of Chinese Traditional Rice and Wheat Food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3 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 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識食品及工廠安全與衛生。 二、瞭解傳統米食及麵食點心之文化、歷史與特色。 三、教授學生傳統米食及麵食點心製作能力。 四、瞭解原料特性與製作方法不同所造成的成品差異性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程說明介紹	1. 工廠環境及安全衛生規範宣導 2. 課程內容及規範說明	4	第三學年第一學期
(二)(二)水調和類	1. 水調和類麵點發展歷程 2. 冷水麵類之原料特性及製作方法講解、練習(例:水餃、貓耳朵等)	8	
(三)(二)水調和類	半燙麵類之原料特性及製作方法講解、練習(例:蔥油餅、蔥肉餅等)	8	
(四)(二)水調和類	燙麵類之原料特性及製作方法講解、練習(例:燒賣、小籠包、蒸餃等)	8	
(五)(二)水調和類	水調和類(薄餅)之原料特性及製作方法講解、練習(例:蛋餅、薄餅等)	8	
(六)(三)發麵類	1. 發酵類麵點發展歷程 2. 發酵類之原料特性及製作方法講解、練習(例:饅頭、包子、壽桃、水煎包等)	16	
(七)(三)發麵類	1. 發粉類麵點發展歷程 2. 發粉類之原料特性及製作方法講解、練習(例:發糕(黑糖)、沙其馬、開口笑等)	8	
(八)(四)油酥皮類	1. 油酥皮類發展歷程 2. 油皮類(鹹餡)之原料特性及製作方法講解、練習(例:蘿蔔絲酥餅、咖哩餃等)	8	
(九)(四)油酥皮類	油皮類(甜餡)之原料特性及製作方法講解、練習(椰蓉、芋頭等)	4	
(十)(五)工安宣導、配方計算	1. 工廠環境及安全衛生規範宣導 2. 配方制定及成本計算方式講解	4	
(十一)(六)糕皮類	1. 糕皮類發展歷程 2. 糕皮類之原料特性及製作方法講解、練習(例:五仁鹹肉、棗泥等)	8	
(十二)(六)糕皮類	糕皮類(喜餅)之原料特性及製作方法講解、練習(例:鳳梨、棗泥、堅果等)	4	
(十三)(七)漿皮類	1. 漿皮類發展歷程 2. 漿皮類之原料特性及製作方法講解、練習(例:蓮蓉、棗泥等)	4	
(十四)(七)漿皮類	漿皮類(喜餅)之原料特性及製作方法講解、練習(例:蓮蓉、棗泥等)	4	
(十五)(八)燒餅類	1. 燒餅類發展歷程 2. 燒餅類(傳統)之原料特性及製作方法講解、練習(例:傳統燒餅、糖鼓燒餅、蔥脂燒餅等)	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	一、實作作品、術科操作評量。 二、紙筆測驗、作業書寫評量。 三、課堂學習態度。		
教學資源	一、本校中麵專業實習教室。 二、中外糕點相關之圖書資料。 三、雜誌及網路相關資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)參考教材：中式點心(廣懋圖書)。 (二)參考教材：中式麵點製作技術(中華穀類研究所)。 (三)自訂配方。 二、教學方法 (一)講述法。		

- (二) 示範法。
- (三) 實作法。
- (四) 小組討論法及產品評鑑。
- (五) 探究教學法。
- (六) 教師於教學時加入實際範例補充說明。
- (七) 實作過程中培養學生思考與解決問題能力。

(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	餐旅服勤實習
	英文名稱	Advanced Hospitality Services
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	一、了解中西各種不同餐桌服務方式及其特色與原則概念。 二、分辨各種餐桌服務流程之差異, 並比較其優缺點。 三、了解各種飲料的相關知識及服務方式。 四、學習中西餐服務流程。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲服務方式及原則概念1	酒吧服務	8	
(二)酒吧服勤技巧示範操作	1.兩桌以上的服務技巧 2.點菜技巧 3.社交公關和行銷能力	16	
(三)餐飲服務方式及原則概念2	西式宴會服務	16	
(四)西式宴會服勤技巧示範操作	1.桌邊擺設與服務 2.飲料服務知識及酒類服勤方式 3.肢體語言與溝通能力	20	
(五)餐飲服務方式及原則概念一3	法式精緻服務一	16	
(六)餐飲服務方式及原則概念一4	法式精緻服務二	16	
(七)法式精緻服勤技巧示範操作	1.國內、外烹調知識與餐桌禮儀 2.各種旁桌式服務技巧 3.紅白酒服務基本識 4.社交公關和行銷能力	20	
(八)餐飲服務方式及原則概念4	中式宴會服務	16	
(九)中式宴會服勤技巧示範操作	1.包廂服勤方式 2.中式合菜服務 3.小吃服務方式	16	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗。 二、作業。 三、個人操作。		
教學資源	專業西式實習工廠、專業廚房器具、麥克風、白板、教科書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)教學研究會討論決議後, 採用之教科書版本。 (二)教師提供之補充教材。 二、教學方法 (一)講述法。 (二)分組討論。 (三)分組操作。 (四)教師於施教時加入實務範例補充說明, 提高學生學習興趣。 (五)在操作過程中, 培養學生系統思考與解決問題能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	認識排灣族						
	英文名稱							
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0	0	0	0	0	0	0	0
開課年級/學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期
教學目標(教學重點)								

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		0節	
學習評量(評量方式)			
教學資源			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習策略(彈性)						
	英文名稱	Learning Strategy						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	1	1	1	1	1	1	1	1
開課年級/學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期
教學目標(教學重點)	一、提升學生認知能力並運用於學習歷程。 二、提升學生學習動機和態度的方法或策略。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)注意力策略	區辨學習重點來源	2	
(二)注意力策略	選擇環境中的學習焦點	3	
(三)注意力策略	維持專注學習焦點狀態	3	
(四)注意力策略	分辨環境中的干擾訊息	2	
(五)記憶力策略	相似音與相同音記憶法	2	
(六)記憶力策略	推論記憶法	3	
(七)記憶力策略	心智圖思考方法	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗。 二、實作評量。 三、學習態度。 四、作業繳交。		
教學資源	CD、手提CD播放機、書籍、實物、電腦、單槍投影機。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教師自編教材。 二、教學方法 (一)講述教學法。 (二)討論教學法。 (三)練習教學法。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理(彈性)						
	英文名稱	Life Management						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2	2	2	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	一、能具備飲食相關衛生安全常識。 二、能具備基礎食材處理相關技能。 三、能運用各項器材製作簡易餐食。 四、能收納及清潔廚房相關之器具。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)安全衛生	1.認識飲食相關衛生常識 2.認識飲食相關安全常識	2	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(二)食材處理1	1.基礎食材清洗技能 2.基礎食材削皮技能	6	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(三)食材處理2	1.基礎食材切割技能 2.基礎食材保存技能	6	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(四)簡易餐食1	使用微波爐製作餐食	4	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(五)簡易餐食2	使用電鍋製作餐食	4	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(六)簡易餐食3	使用烤箱製作餐食	4	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(七)簡易餐食4	使用瓦斯爐製作餐食	4	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(八)廚房維護	1.常用廚具清潔技能 2.常用廚具收納技能	6	實際上課內容視學生學習需求選用之。
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、觀察評量。 二、操作評量。		
教學資源	一、教材媒體。 二、各項實物。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 自編教材。 二、教學方法 (一)示範教學法。 (二)實作演練。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理(彈性)						
	英文名稱	Life Management						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2	2	2	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	一、能具備飲食相關衛生安全常識。 二、能具備基礎食材處理相關技能。 三、能運用各項器材製作簡易餐食。 四、能收納及清潔廚房相關之器具。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)安全衛生	1.認識飲食相關衛生常識 2.認識飲食相關安全常識	2	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(二)食材處理1	1.基礎食材清洗技能 2.基礎食材削皮技能	6	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(三)食材處理2	1.基礎食材切割技能 2.基礎食材保存技能	6	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(四)簡易餐食1	使用微波爐製作餐食	4	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(五)簡易餐食2	使用電鍋製作餐食	4	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(六)簡易餐食3	使用烤箱製作餐食	4	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(七)簡易餐食4	使用瓦斯爐製作餐食	4	實際上課內容視學生學習需求選用之。
(八)廚房維護	1.常用廚具清潔技能 2.常用廚具收納技能	6	實際上課內容視學生學習需求選用之。
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、觀察評量。 二、操作評量。		
教學資源	一、教材媒體。 二、各項實物。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 自編教材。 二、教學方法 (一)示範教學法。 (二)實作演練。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社會技巧(彈性)						
	英文名稱	Social Skills						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2	2	2	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	一、提升學生表達情緒與壓力處理之能力。 二、提升學生在群體中與他人溝通互動的技巧。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)情緒認識與覺察	1.基礎情緒認識 2.分辨矛盾情緒(如興奮又緊張、生氣又害怕等) 3.表達矛盾情緒	4	
(二)壓力情境中的情緒	1.覺察自我的情緒 2.表達自己的情緒	4	
(三)不同選擇,不同結局	1.分析不同處理方式引發的行為後果 2.擬定與分析問題解決方式的優缺點及其後果	6	
(四)請來幫幫我	1.尋求資源的技巧 2.藉由資源尋求,緩解被拒絕的困境	4	
(五)正向思考的力量	1.面對抱怨或拒絕情境時,維持心情的平穩的技巧 2.自我鼓勵與正向思考	4	
(六)禮儀知多少	1.基本的禮儀(言語、肢體、距離、身體界線與自主權等) 2.傾聽與表達的技巧與注意事項	4	
(七)看透你的心	1.區辨他人意圖(如故意還是不小心、善意還是非善意) 2.分辨與表達衝突的原因、情境與後果	4	
(八)獨樂樂不如眾樂樂	1.分享自己的喜好 2.創造共同活動與分享的方式	4	
(九)網路通訊學問大	1.虛擬世界的規則與潛規則 2.科技媒體接收解讀與表達訊息之技巧	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、觀察。 二、課堂參與。 三、實作評量。 四、學習態度。 五、學習單。		
教學資源	一、自編教材。 二、自編學習單。 三、簡報。 四、桌遊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 自編教材。 二、教學方法 (一)講授教學法。 (二)談話教學法。 (三)演示教學法。 (四)練習教學法。 (五)討論教學法。 (六)發現教學法。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社會技巧(彈性)						
	英文名稱	Social Skills						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2	2	2	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	一、提升學生表達情緒與壓力處理之能力。 二、提升學生在群體中與他人溝通互動的技巧。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)情緒認識與覺察	1.基礎情緒認識 2.分辨矛盾情緒(如興奮又緊張、生氣又害怕等) 3.表達矛盾情緒	4	
(二)壓力情境中的情緒	1.覺察自我的情緒 2.表達自己的情緒	4	
(三)不同選擇,不同結局	1.分析不同處理方式引發的行為後果 2.擬定與分析問題解決方式的優缺點及其後果	6	
(四)請來幫幫我	1.尋求資源的技巧 2.藉由資源尋求,緩解被拒絕的困境	4	
(五)正向思考的力量	1.面對抱怨或拒絕情境時,維持心情的平穩的技巧 2.自我鼓勵與正向思考	4	
(六)禮儀知多少	1.基本的禮儀(言語、肢體、距離、身體界線與自主權等) 2.傾聽與表達的技巧與注意事項	4	
(七)看透你的心	1.區辨他人意圖(如故意還是不小心、善意還是非善意) 2.分辨與表達衝突的原因、情境與後果	4	
(八)獨樂樂不如眾樂樂	1.分享自己的喜好 2.創造共同活動與分享的方式	4	
(九)網路通訊學問大	1.虛擬世界的規則與潛規則 2.科技媒體接收解讀與表達訊息之技巧	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、觀察。 二、課堂參與。 三、實作評量。 四、學習態度。 五、學習單。		
教學資源	一、自編教材。 二、自編學習單。 三、簡報。 四、桌遊。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 自編教材。 二、教學方法 (一)講授教學法。 (二)談話教學法。 (三)演示教學法。 (四)練習教學法。 (五)討論教學法。 (六)發現教學法。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習策略(彈性)						
	英文名稱	Learning Strategy						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2	2	2	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期	第三學年第一學期
教學目標(教學重點)	一、提升學生認知能力並運用於學習歷程。 二、提升學生學習動機和態度的方法或策略。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)組織策略	概念性組織圖的種類、使用時機與步驟	4	
(二)組織策略	階層性組織圖的種類、使用時機與步驟	4	
(三)組織策略	數線圖與流程圖表	4	
(四)組織策略	表格整理比較圖表	4	
(五)理解策略	摘要的方法	4	
(六)理解策略	推測策略	4	
(七)理解策略	5W1H法	2	
(八)理解策略	預測策略	4	
(九)理解策略	聯想擴展法	4	
(十)理解策略	注釋與圖表的運用	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗。 二、實作評量。 三、學習態度。 四、作業繳交。		
教學資源	CD、手提CD播放機、書籍、實物、電腦、單槍投影機。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教師自編教材。 二、教學方法 (一) 講述教學法。 (二) 討論教學法。 (三) 練習教學法。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習策略(彈性)						
	英文名稱	Learning Strategy						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	2	2	2	2	2	2	2	2
開課年級/學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期	第三學年第二學期
教學目標(教學重點)	一、提升學生認知能力並運用於學習歷程。 二、提升學生學習動機和態度的方法或策略。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)組織策略	概念性組織圖的種類、使用時機與步驟	4	
(二)組織策略	階層性組織圖的種類、使用時機與步驟	4	
(三)組織策略	數線圖與流程圖表	4	
(四)組織策略	表格整理比較圖表	4	
(五)理解策略	摘要的方法	4	
(六)理解策略	推測策略	4	
(七)理解策略	5W1H法	2	
(八)理解策略	預測策略	4	
(九)理解策略	聯想擴展法	4	
(十)理解策略	注釋與圖表的運用	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗。 二、實作評量。 三、學習態度。 四、作業繳交。		
教學資源	CD、手提CD播放機、書籍、實物、電腦、單槍投影機。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教師自編教材。 二、教學方法 (一) 講述教學法。 (二) 討論教學法。 (三) 練習教學法。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	認識阿美族						
	英文名稱	1						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0	0	0	0	0	0	0	0
開課年級/學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期
教學目標(教學重點)	1							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1	2	6	
(二)2	3	6	
(三)4	6	6	
(四)4	5	6	
(五)1	1	6	
(六)2	8	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	123		
教學資源	34		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 54		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理(彈性)						
	英文名稱	Life Management						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	1	1	1	1	1	1	1	1
開課年級/學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期
教學目標(教學重點)	一、增進學生能獨立生活的知識。 二、增進學生能獨立生活的技能。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)個人衛生	1.個人清潔用品的選用 2.簡易儀容裝扮的技巧	2	
(二)環境衛生	1.環境衛生的觀念 2.清掃工作的技能	4	
(三)休閒活動	1.休閒活動內容與時間的規劃 2.邀請他人共同從事休閒活動的技巧	4	
(四)自我管理	1.目標的執行與檢核 2.複雜問題的解決策略	4	
(五)自我實現	1.規劃與管理自己的生活 2.能為自己做的決定負責	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗。 二、觀察評量。 三、實作評量。		
教學資源	一、教材媒體。 二、各項實物。 三、電腦單槍投影。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 自編教材。 二、教學方法 (一)直接講述法。 (二)討論教學法。 (三)示範教學法。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活管理(彈性)								
	英文名稱	Life Management								
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘									
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性									
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科		
學分數	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
開課年級/學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期
教學目標(教學重點)	一、增進學生能獨立生活的知識。 二、增進學生能獨立生活的技能。									

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)個人衛生	1.個人清潔用品的選用 2.簡易儀容裝扮的技巧	2	
(二)環境衛生	1.環境衛生的觀念 2.清掃工作的技能	4	
(三)休閒活動	1.休閒活動內容與時間的規劃 2.邀請他人共同從事休閒活動的技巧	4	
(四)自我管理	1.目標的執行與檢核 2.複雜問題的解決策略	4	
(五)自我實現	1.規劃與管理自己的生活 2.能為自己做的決定負責	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗。 二、觀察評量。 三、實作評量。		
教學資源	一、教材媒體。 二、各項實物。 三、電腦單槍投影。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 自編教材。 二、教學方法 (一)直接講述法。 (二)討論教學法。 (三)示範教學法。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社會技巧(彈性)						
	英文名稱	Social Skills						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	1	1	1	1	1	1	1	1
開課年級/學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期
教學目標(教學重點)	一、能處理自己的情緒、壓力，並提升自我效能。 二、能處理與他人有關的基本溝通、與人相處、兩性互動、處理衝突技巧 三、能處理與環境相關的事務，並具備在教室生存及社區內活動的基本應對進退能力。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)處理情緒	1.基本情緒的認識與分辨 2.基本情緒的表達 3.複雜情緒的處理	2	
(二)處理壓力	1.壓力的察覺與面對 2.壓力源的評估與處理 3.壓力的替代與紓解方法	2	
(三)自我效能	1.自我優弱勢的察覺 2.自我接納與激勵 3.正向思考的技巧	3	
(四)基本溝通技巧	1.訊息解讀的技巧 2.負向訊息的判斷 3.話題的開啓與延續 4.自我需求與困難的表達	3	
(五)人際互動技巧	1.人際關係的建立 2.同理心的培養 3.同理他人的技巧 4.友誼維持的技巧	3	
(六)多元性別互動技巧	1.性別互動的基本禮儀 2.危險情境的判別 3.多元性別互動與自主 4.愛慕與追求的方式	3	
(七)學校基本適應技巧	1.成員之間的關懷與表達 2.尊重與接納學校的多元意見 3.學校的參與及合作	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗。 二、口頭評量。 三、動態評量。 四、觀察評量。		
教學資源	一、特殊教育課程綱要總綱。 二、國教署特教網路中心。 三、教師自編教材。 四、師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)教師自編教材。 (二)教師提供之補充教材。 二、教學方法 (一)直接教學法。 (二)講授法。 (三)問答法。 (四)小組討論。 (五)練習法。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	社會技巧(彈性)						
	英文名稱	Social Skills						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	1	1	1	1	1	1	1	1
開課年級/學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期	第二學年第二學期
教學目標(教學重點)	一、能處理自己的情緒、壓力，並提升自我效能。 二、能處理與他人有關的基本溝通、與人相處、兩性互動、處理衝突技巧 三、能處理與環境相關的事務，並具備在教室生存及社區內活動的基本應對進退能力。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)處理情緒	1.基本情緒的認識與分辨 2.基本情緒的表達 3.複雜情緒的處理	2	
(二)處理壓力	1.壓力的察覺與面對 2.壓力源的評估與處理 3.壓力的替代與紓解方法	2	
(三)自我效能	1.自我優弱勢的察覺 2.自我接納與激勵 3.正向思考的技巧	3	
(四)基本溝通技巧	1.訊息解讀的技巧 2.負向訊息的判斷 3.話題的開啓與延續 4.自我需求與困難的表達	3	
(五)人際互動技巧	1.人際關係的建立 2.同理心的培養 3.同理他人的技巧 4.友誼維持的技巧	3	
(六)多元性別互動技巧	1.性別互動的基本禮儀 2.危險情境的判別 3.多元性別互動與自主 4.愛慕與追求的方式	3	
(七)學校基本適應技巧	1.成員之間的關懷與表達 2.尊重與接納學校的多元意見 3.學校的參與及合作	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗。 二、口頭評量。 三、動態評量。 四、觀察評量。		
教學資源	一、特殊教育課程綱要總綱。 二、國教署特教網路中心。 三、教師自編教材。 四、師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)教師自編教材。 (二)教師提供之補充教材。 二、教學方法 (一)直接教學法。 (二)講授法。 (三)問答法。 (四)小組討論。 (五)練習法。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	學習策略(彈性)						
	英文名稱	Learning Strategy						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	<input type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 電機修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 多媒體技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 家電技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	1	1	1	1	1	1	1	1
開課年級/學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期	第二學年第一學期
教學目標(教學重點)	一、提升學生認知能力並運用於學習歷程。 二、提升學生學習動機和態度的方法或策略。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)注意力策略	區辨學習重點來源	2	
(二)注意力策略	選擇環境中的學習焦點	3	
(三)注意力策略	維持專注學習焦點狀態	3	
(四)注意力策略	分辨環境中的干擾訊息	2	
(五)記憶力策略	相似音與相同音記憶法	2	
(六)記憶力策略	推論記憶法	3	
(七)記憶力策略	心智圖思考方法	3	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗。 二、實作評量。 三、學習態度。 四、作業繳交。		
教學資源	CD、手提CD播放機、書籍、實物、電腦、單槍投影機。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教師自編教材。 二、教學方法 (一)講述教學法。 (二)討論教學法。 (三)練習教學法。		