

高級中等學校課程計畫

高雄市私立樹德高級家事商業職業學校

學校代碼：551402

實用技能學程課程計畫書

本校108年11月15日108學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____



(109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109年04月28日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	9
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	9
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	10
陸、群科課程表	11
一、教學科目與學分(節)數表	11
二、課程架構表	14
三、科目開設一覽表	15
柒、團體活動時間實施規劃	17
捌、彈性學習時間實施規劃	18
一、彈性學習時間實施相關規定	18
二、學生自主學習實施規範	19
三、彈性學習時間實施規劃表	31
玖、學校課程評鑑	35
學校課程評鑑計畫	35
附件二：校訂科目教學大綱	49

學校基本資料表

學校校名	高雄市私立樹德高級家事商業職業學校				
技術型	專業群科	1. 商業與管理群：商業經營科、資料處理科、流通管理科 2. 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 3. 設計群：廣告設計科 4. 家政群：服裝科、幼兒保育科、照顧服務科 5. 藝術群：表演藝術科 6. 其他：綜合職能科 7. 餐旅群：觀光事業科 8. 家政群：美容科 9. 餐旅群：餐飲管理科			
	建教合作班	1. 餐旅群：觀光事業科 2. 家政群：美容科 3. 餐旅群：餐飲管理科			
	重點產業專班	產學攜手合作專班	1. 家政群：美容科 2. 餐旅群：餐飲管理科		
		產學訓專班			
		就業導向課程專班			
		雙軌訓練旗艦計畫			
	其他				
進修部	1. 商業與管理群：資料處理科 2. 家政群：美容科 3. 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科				
實用技能學程	1. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課)、中餐廚師科(日間上課) 2. 藝術群：影劇技術科(日間上課)、表演技術科(日間上課) 3. 美容造型群：美髮技術科(日間上課)、美顏技術科(日間上課)				
特殊教育及特殊類型	1. 服務群：綜合職能科				
聯絡人	處 室	教務處	電 話	07-3848622*2102	
	職 稱	教學組長	行動電話		
	姓 名	顏菁儀	傳 真		
	E-mail	yen228.tw@yahoo.com.tw			

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建教合作班課程實施規範。
- 六、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	44	1	46	1	47	3	137
	商業與管理群	資料處理科	3	110	3	130	2	76	8	316
	商業與管理群	流通管理科	0	0	0	0	1	19	1	19
	外語群	應用外語科(英文組)	0	0	2	51	1	48	3	99
	外語群	應用外語科(日文組)	0	0	1	41	1	44	2	85
	外語群	應用英語科	1	30	0	0	0	0	1	30
	外語群	應用日語科	1	40	0	0	0	0	1	40
	設計群	廣告設計科	2	89	3	130	3	139	8	358
	家政群	服裝科	1	17	1	31	1	34	3	82
	家政群	幼兒保育科	1	23	1	39	2	64	4	126
	家政群	美容科	2	80	2	77	3	86	7	243
	家政群	照顧服務科	1	12	1	20	0	0	2	32
	餐旅群	觀光事業科	2	80	2	76	2	86	6	242
	餐旅群	餐飲管理科	3	126	3	129	5	183	11	438
	藝術群	表演藝術科	2	65	2	73	2	89	6	227
	其他	綜合職能科	0	0	1	14	1	15	2	29
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	14	1	12	1	10	3	36
	家政群	美容科	2	34	2	33	1	17	5	84
	餐旅群	觀光事業科	1	17	1	4	1	8	3	29
	餐旅群	餐飲管理科	1	37	1	35	1	22	3	94
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	4	146	4	167	5	230	13	543
	餐旅群	中餐廚師科(日間上課)	1	46	1	44	0	0	2	90
	藝術群	影劇技術科(日間上課)	1	11	1	24	0	0	2	35
	藝術群	表演技術科(日間上課)	2	85	2	60	2	83	6	228
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	43	2	66	3	100	6	209
	美容造型群	美顏技術科(日間上課)	2	59	2	68	1	40	5	167
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	1	15	0	0	0	0	1	15
合計			37	1223	40	1370	40	1440	117	4033

二、核定科班一覽表

表2-2 109學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	商業與管理群	商業經營科	2	90
	商業與管理群	資料處理科	4	180
	外語群	應用英語科	2	90
	外語群	應用日語科	1	45
	設計群	廣告設計科	3	135
	家政群	服裝科	1	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	家政群	美容科	3	135
	家政群	照顧服務科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	3	135
	餐旅群	餐飲管理科	4	180
	藝術群	表演藝術科	2	90
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	45
	家政群	美容科	2	90
	家政群	照顧服務科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	2	90
實用技能學程	商業群	商用資訊科(日間上課)	1	45
	餐旅群	烘焙食品科(日間上課)	1	45
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	4	180
	餐旅群	中餐廚師科(日間上課)	1	45
	藝術群	影劇技術科(日間上課)	1	45
	藝術群	表演技術科(日間上課)	2	90
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	3	135
	美容造型群	美顏技術科(日間上課)	2	90
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	1	15
合計			50	2220

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

樹德願景：優質樹德（全校優質 全面優勝） 五大目標：「活力」是優質樹德的動能 「團隊」是優質樹德的關鍵 「創新」是優質樹德的泉源 「務實」是優質樹德的根本 「永續」是優質樹德的使命



二、學生圖像

樹德家商課程以自發、互動、共好的理念，建構學生熱忱主動、溝通合作的特質，培育學生專業創意、務實應變和卓越精進的能力，以成就每一個孩子，適性揚才，成為終身學習者。樹德家商學生圖像以舵為圖，期望樹德領航，轉動前瞻，生生不息，建立活力、團隊、創新、務實、永續的優質樹德。

熱忱主動

熱心自信、誠懇自立、自主管理、負責服務

溝通合作

互動協調、人際互惠、齊心協力、合群共好

專業創意

技藝專精、深化學習、獨立思考、創新創作

務實應變

務本致知、學以致用、解決問題、積極應變

卓越精進

發展特色、人文科技、國際視野、技職典範

樹德家商學生圖像



自發 互動 共好

成就每一個孩子，適性揚才、終身學習

肆、課程發展組織要點

高雄市私立樹德高級家事商業職業學校

課程發展委員會組織要點

高雄市私立樹德高級家事商業職業學校課程發展委員會組織要點

104年08月28日校務會議通過

106年06月30日校務會議修正通過

107年01月22日配合新課綱重新擬訂，經校務會議通過

一、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」之宗旨、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員41人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任及相關組長(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、輔導主任、會計主任、人事主任、進修部主任、資訊主任、招生中心執行長、日間部與進修部教學組長)擔任之，共計12人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

(三)領域/科目教師：由各領域/科目召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然領域、社會領域及藝術領域)擔任之，每領域/科目1人，共計6人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計11人。

(五)特殊需求領域課程教師：由服務群召集人擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

(十二)校友會代表：由學校校友會推派1人擔任之。

(十三)社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

(三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。

(四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各領域/科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

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

研究會針對專業議題討論時，邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一)各領域/科目/專業群科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，必須提出各領域/科目和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

- (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
 - (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
 - (五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
 - (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培養餐飲相關產業初級技術人才 2. 培養餐飲製作、餐飲服務之人才 3. 培養經營餐飲、旅館、休閒服務業之人才 4. 培養餐旅領域職業與學習生涯進修的人才

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： 以從事餐飲業之內場助手為主。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 學習中餐烹調之基礎操作法、基本刀工、家常菜的製作。學習實務配置及其營養成分，增加對食物衛生安全的基本概念。</p> <p>3.檢定職類： 以取得中餐丙級證照為目標</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： <input checked="" type="checkbox"/>食物學4學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲安全與衛生2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調實習8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>中式點心6學分</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： 就業以餐飲業外場服務員、內場助手、麵包烘焙助手或銷售員為主。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 西餐烹調之基礎及學習烘焙食品的製作技術，各式烘焙材料之認識、烘焙產品配方計算方法。學習西式點心的製作。培養餐廳外場服務技術、飲料調製技術。</p> <p>3.檢定職類： 以取得烘焙丙級證照為目標。</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： <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分 <input checked="" type="checkbox"/>西餐烹調實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>烘焙實務8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>蛋糕裝飾6學分</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： 擔任餐飲業界內外場之基層幹部。習專業領域更專精，成為有概念的管理人員。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 學習中餐烹飪進階技術，宴會菜餚的製作、中式點心的製作。認識基本電腦文書處理作業。</p> <p>3.檢定職類： 中餐烹調乙級證照為目標。</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"/>餐飲管理4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>蔬食料理6學分 <input checked="" type="checkbox"/>宴會料理6學分 <input checked="" type="checkbox"/>團膳製作實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>現場服勤技術4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)
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	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			1	1			
		地理								
		公民與社會				1	1			
	自然科學	物理	4			1	1			
		化學				1	1			
		生物								
	藝術	音樂	4	1	1					
		美術		1	1					
		藝術生活								
	綜合活動	生命教育	4							
		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		2						
		資訊科技								
	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	15	13	4	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	17	15	7	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)
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%									
			小計	0	0	0	0	0	0		
	專業科目	4學分 2.22%	食物學	4	2	2					
			小計	4	2	2	0	0	0	0	
	實習科目	28學分 15.56%	專題實作	4					2	2	
			職涯體驗	2			1	1			
			中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6			3	3			
			烘焙實務	8			4	4			
			小計	28	4	4	8	8	2	2	
必修學分數合計			32	6	6	8	8	2	2		
校訂科目	一般科目	24學分 13.33%	國語文閱讀與寫作	8			2	2	2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
			英語文閱讀與寫作	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
			數學	2			1	1			<input type="checkbox"/> 跨班
			資訊科技應用	2		2					<input type="checkbox"/> 跨班
			運動與休閒	4			1	1	1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			通論地理	2					1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			生物概論	2			1	1			<input type="checkbox"/> 跨班
			應選修學分數小計	24	0	2	7	7	4	4	
	專業科目	8學分 4.44%	餐飲安全與衛生	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班
			飲食文化	2					1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			餐飲管理	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
			應選修學分數小計	8	1	1	0	0	3	3	
	實習科目	64學分 35.56%	餐飲實務	6	3	3					<input type="checkbox"/> 跨班
			中式點心	6	3	3					<input type="checkbox"/> 跨班
			蛋糕裝飾	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
			中餐烹調進階	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
			房務技術	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
			蔬食料理	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班
宴會料理			6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
現場服勤技術			4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
餐旅英文與會話			4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
西式點心製作實習			8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班	
團膳製作實習			6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 與地方小吃料理跨班選修	
地方小吃料理			6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 與團膳製作實習跨班選修	
烘焙實務進階			6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 與咖啡實務跨班選修	
咖啡實務			6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 與烘焙實務進階跨班選修	
茶藝文化與實務			4					2	2	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 與飲料實務進階跨班選修	
飲料實務進階			4					2	2	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 與茶藝文化與實務跨班選修	
港式飲茶小點	6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 與無國界料理製作實習跨班選修			
無國界料理製作實習	6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 與港式飲茶小點跨班選修			

	應選修學分數小計	64	6	6	8	8	18	18	校訂選修實習科目開設100學分
	選修學分數合計	96	7	9	15	15	25	25	
	校訂必修及選修學分上限合計	128	13	15	23	23	27	27	
	學分上限總計	180	30	30	30	30	30	30	
	每週團體活動時間(節數)	12-18	3	3	3	3	3	3	
	每週彈性學習時間(節數)	6-12	2	2	2	2	2	2	
	每週總上課節數	210	35	35	35	35	35	35	

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
109學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部定	一般科目	36學分	36	20.00%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	2.22%	系統設計			
	實習科目		12	6.67%				
	合計			52	28.89%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	124-140學分	0	0.00%	系統設計		
		專業科目		4	2.22%			
		實習科目		28	15.56%			
	選修	一般科目		24	13.33%			
		專業科目		8	4.44%			
		實習科目		64	35.56%			
	合計				128		71.11%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	92		51.11%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	180學分		系統設計			
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計			
六學期彈性學習時間合計		6-12節	12節		系統設計			
上課總節數		210節	210節		系統設計			
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格							

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	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	→		→		→		→		
	社會		→		→	歷史	→	歷史	→		→		
			→		→	公民與社會	→	公民與社會	→		→		
	自然科學		→		→	物理	→	物理	→		→		
			→		→	化學	→	化學	→		→		
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→		
		美術	→	美術	→		→		→		→		
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃	→		→		→		→		
	科技	生活科技	→		→		→		→		→		
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→		
	校 訂 科 目	語文		→		→	國語文閱讀與寫作	→	國語文閱讀與寫作	→	國語文閱讀與寫作	→	國語文閱讀與寫作
				→		→	英語文閱讀與寫作	→	英語文閱讀與寫作	→		→	
數學			→		→	數學	→	數學	→		→		
社會			→		→		→		→	通論地理	→	通論地理	
自然科學			→		→	生物概論	→	生物概論	→		→		
綜合活動			→	資訊科技應用	→		→		→		→		
科技			→		→		→		→		→		
健康與體育		→		→	運動與休閒	→	運動與休閒	→	運動與休閒	→	運動與休閒		

(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	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	→				→
		餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生	→				→
			→		→			飲食文化	→
		→		→			餐飲管理	→	餐飲管理
		→		→			專題實作	→	專題實作
		→		→	職涯體驗	→	職涯體驗	→	
		→		→				→	
		→		→	中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→	
		→		→				→	
		→		→	西餐烹調實習	→	西餐烹調實習	→	
		→		→	烘焙實務	→	烘焙實務	→	
		→		→				→	
		→		→	餐飲實務	→	餐飲實務	→	
		→		→	中式點心	→	中式點心	→	
		→		→			蛋糕裝飾	→	蛋糕裝飾
		→		→			中餐烹調進階	→	中餐烹調進階
		→		→			房務技術	→	房務技術
		→		→				→	蔬食料理
		→		→				→	宴會料理
		→		→				→	現場服勤技術
		→		→				→	餐旅英文與會話
		→		→				→	西式點心製作實習
		→		→				→	團膳製作實習
		→		→				→	地方小吃料理
		→		→				→	烘焙實務進階
		→		→				→	咖啡實務
	→		→				→	茶藝文化與實務	
	→		→				→	飲料實務進階	
	→		→				→	港式飲茶小點	
	→		→				→	無國界料理製作實習	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	16	16	16	16	16	16
週會或講座活動節數	16	16	16	16	16	16
其他	4	4	4	4	4	4
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

高雄市樹德高級家事商業職業學校彈性學習時間實施規定

108年6月21日第一次課程發展委員會通過

一、高雄市樹德家商(以下簡稱本校)依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定，特訂定本實施補充規定(以下簡稱本規定)。

二、本校彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》的規定，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。

三、本校彈性學習時間規劃，以發展學校特色和銜接學生進路為主軸，規劃模式配合學校發展、學生需求、排課需求和師資安排，依學校群科及班別定之。

四、本校彈性學習時間的開設學期，採高一上下學期各二節課、高二上下學期各二節課，高三上下學期各二節課，合計共12節課為原則。

五、彈性學習時間課程規劃涵蓋：

(一) 全校統一的特色活動，據以發展和建立學校特色，其相關表件如附件1。

(二) 依各群科特性和學生需求，規劃符合學生職涯發展的增廣及補救教學課程，其相關表件如附件2-1、2-2、2-3。

(三) 提供學生自主學習，其相關表件如附件3-1、3-2、3-3。

(四) 配合學生代表學校參加全國性或國際性以上的競賽進行選手培訓，其相關表件如附件4-1、4-2。

六、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

高雄市樹德高級家事商業職業學校學生自主學習實施規範

108年6月21日第一次課程發展委員會通過

一、高雄市樹德家商(以下簡稱本校)依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定，特訂定本實施補充規定(以下簡稱本規定)。

二、本校彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》的規定，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。

三、本校彈性學習時間規劃，以發展學校特色和銜接學生進路為主軸，規劃模式配合學校發展、學生需求、排課需求和師資安排，依學校群科及班別定之。

四、本校積極提升學生自主學習能力以落實自主學習精神之自主學習實施相關規定如下：

(一)運用高一生涯規畫課程說明自主學習之精神，並教導自主學習計畫的擬定方式；包括自主學習的主題、內容、學習方式項目等，其相關表件如附件3-1。

(二)學生得於彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組方式，進行專題(書)、議題或創新實作，且應安排進行成果報告或展示，其相關表件如附件3-2。

(三)學校應提供適合和必要的學習資源，如：資訊設備、圖書和使用空間等；同時，為能落實學生自主學習成效，依需求得安排老師隨班或組進行指導，其相關表件如附件3-3。

五、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

高雄市樹德高級家事商業職業學校彈性學習時間實施規定

108年6月21日 第一次課程發展委員會通過

- 一、高雄市樹德家商(以下簡稱本校)依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定，特訂定本實施補充規定(以下簡稱本規定)。
- 二、本校彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》的規定，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。
- 三、本校彈性學習時間規劃，以發展學校特色和銜接學生進路為主軸，規劃模式配合學校發展、學生需求、排課需求和師資安排，依學校群科及班別定之。
- 四、本校彈性學習時間的開設學期，採高一上下學期各二節課、高二上下學期各二節課，高三上下學期各二節課，合計共12節課為原則。
- 五、彈性學習時間課程規劃涵蓋：
 - (一) 全校統一的特色活動，據以發展和建立學校特色，其相關表件如附件1。
 - (二) 依各群科特性和學生需求，規劃符合學生職涯發展的增廣及補救教學課程，其相關表件如附件2-1、2-2、2-3。
 - (三) 提供學生自主學習，其相關表件如附件3-1、3-2、3-3。
 - (四) 配合學生代表學校參加全國性或國際性以上的競賽進行選手培訓，其相關表件如附件4-1、4-2。
- 六、本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

三、彈性學習時間規劃表

高雄市樹德高級家事商業職業學校彈性學習時間規劃表

開設學年	每週節數	課程類型					師資規劃		是否授與學分		備註
		自主學習	選手培訓	充實性教學	補強性教學	特色活動	內聘	外聘	是	否	
第一學年	第一學期	2	●		●	●	●	□	□	■	
	第二學期	2	●		●	●	●	□	□	■	
第二學年	第一學期	2	●	●	●	●	●	□	□	■	
	第二學期	2	●	●	●	●	●	□	□	■	
第三學年	第一學期	2	●	●	●	●	●	□	□	■	
	第二學期	2	●	●	●	●	●	□	□	■	

高雄市樹德高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 熱忱主動 <input type="checkbox"/> 溝通合作 <input type="checkbox"/> 專業創意 <input type="checkbox"/> 務實應變 <input type="checkbox"/> 卓越精進		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 ……		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

高雄市樹德高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

1. 授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。
2. 12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

高雄市樹德高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施規劃表

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
序號	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

高雄市樹德高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名		教學單元名稱		
參與學生資料	班級	學號	姓名	
授課紀錄				
序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

高雄市樹德高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習計畫書

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

高雄市樹德高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名(請親自簽名)	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實作 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			

	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

高雄市樹德高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

指導學生 資料	班級	學號	姓名
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實作 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

高雄市樹德高級家事商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 其他：		
競賽日期	培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱		
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 其他：			
競賽日期		培訓期程/週數		
培訓學生資料	班級	學號	姓名	
培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

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

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)				
					自主學習	選手培訓	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校特色 活動						
第一學年	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否				
				環保小尖兵	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input checked="" type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否	
							愛校服務隊	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input checked="" type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它
	第二學期	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否			
					環保小尖兵	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input checked="" type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
								愛校服務隊	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

			<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科									
第一學期	環保小尖兵	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	學習履歷	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	拆解閱讀密碼	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
第二學年	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	愛校服務隊	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
			<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科									

				<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第一學期	學習履歷	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	拆解閱讀密碼	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	環保小尖兵	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	口語表達技巧	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	未來想像	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第二學年	自主學習	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
				<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科					<input type="radio"/> 例行性		

第二學期	選手培訓	2	18	<input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	環保小尖兵	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	未來想像	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	口語表達技巧	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

高雄市樹德高級家事商業職業學校課程評鑑實施計畫

108年10月4日課程發展委員會議通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108年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」。

二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、課程自我評鑑組織及分工

(一) 課程發展委員會(含核心小組)：負責學校課程自我評鑑相關規劃與實施，審議學校課程評鑑計畫(含組織分工、辦理時程和實施內容)，並根據學校課程自我評鑑的結果，修正學校課程計畫等事宜。

(二) 學校課程評鑑小組：由校長就課程發展委員會組織成員，聘請17至19位委員，組成學校課程評鑑小組；其中，教務主任、學務主任、實習主任和輔導主任、資訊主任為當然成員。學校課程評鑑小組協助研擬學校課程評鑑計畫、協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具(含量化和質化問題)以及完成學校課程自我評鑑；進行檢視校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜。

(三) 各專業群科/學科研究會召集人：協助檢視學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力)；進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作，以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。

(四) 教師教學專業社群/全體教師：進行教師教材開發和教法精進，以及教師公開授課；協助進行學生學習歷程檔案上傳、多元選修學生學習回饋、彈性學習時間學生學習回饋，以及學生學習預警制度的執行等學生學習事宜。

四、評鑑內容及說明

(一) 課程規劃：

1. 依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。
2. 檢視(1)校務發展與願景圖像
- (2)學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力)
- (3)各專業群科課程規劃 (4)團體活動時施規劃；
- (5)彈性學習時間實施規劃 (6)學生選課規劃與輔導
- (7)修正學校課程計畫等內容。

(二) 教學實施：

1. 依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
2. 檢視(1)課程實施空間 (2)課程實施設備
- (3)學生選課說明與輔導 (4)多元選修課程開設
- (5)彈性學習時間開設
- (6)教師教學專業社群運作(核心素養的教學與評量、教材開發和教法精進)
- (7)教師教材開發和教法精進

(三) 學生學習：

1. 依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。
2. 檢視(1)教師公開授課實施情形 (2)學習歷程檔案的上傳
- (3)多元選修學習回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)和教學分享
- (4)彈性學習時間學習回饋和教學分享
- (5)技能學習成效 (6)學生專題實作實施情形
- (7)預警制度的執行
- (8)重補修的實施情形等內容

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次 評鑑內容 評鑑項目 評鑑人員 使用表單/資料 評鑑時間

1 課程規劃 課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等

教學研究會

課程評鑑小組

產業專家

學者專家

課程發展委員會 1-1選課調查表 每年10月新生填寫選課意願表

每年8月與2月

2 教學實施 教學實施包括課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式 授課教師

學生

家長

教學研究會 2-1教師教學實施自評表

2-2學生教學回饋表 每年1月及6月

3 學生學習 學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果 授課教師

教學研究會 3-1學生成績系統

3-2學習歷程檔案

3-3臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫 依校學計畫調整實施評量

每年1月及6月

五、課程自我評鑑實施方式

(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

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

(二) 教學單位實施自我檢核

1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。

2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：

(1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。

(2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑流程

七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目 時程 8 -10月 11月-4月 5 -6月 7月

(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組 ●

(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案 ●

(三) 課程發展委員會通過相關計畫 ●

(四) 學科/群科教學研究會與教師個人

進行自我檢核 ● ●

(五) 完成課程自我評鑑報告草案 ●

(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 ● ●

(七) 結果運用之後續規劃與持續改善 ● ●

八、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、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。

附件一

高雄市樹德家商學校課程評鑑流程與運用
流 程 運 用

附件二

高雄市樹德家商學校課程評鑑
教師教學實施自評表

一、基本資料

1. 本學期我參加的社群共備次數：_____
2. 本學期我實施的公開授課次數：_____
3. 本學期我參與的公開觀課次數：_____

二、填寫說明

本自評表的目的是為了協助您自我覺察教學上的優缺點，進而產生自我成長的作用。為達自我診斷之目的，請您在閱讀完評鑑指標後，請勾選最能真實代表您表現情形的欄位。

非常
符合 符合 普通 不
符合 非
常
不
符合

A課程設計

A-1參照課程綱要與學生特質明訂教學目標。

A-2依據教學目標與學生需求，選編適合之教材。

B教材與教學

B-1有效連結學生的新舊知能或生活經驗，引發與維持學生學習動機。

B-2清晰呈現教材內容，協助學生習得重要概念、原則或技能。

B-3提供適當的練習或活動，以理解或熟練學習內容。

C教學策略

C-1運用適切的教學方法，引導學生思考、討論或實作。

C-2教學活動中融入學習策略的指導。

D評量方式

D-1運用多元評量方式，評估學生學習成效。

D-2分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。

評鑑質性陳述（請就上述勾選狀況提供文字上之說明）：

1. 我的優點或特色是：

2. 我遇到的困難或挑戰是：

3. 我預定的成長計畫：

附件三

高雄市樹德家商學校課程評鑑
學生教學回饋表

本教學回饋表的目的是了解您學習本科目的狀況，提供未來提升課程品質之參考。請您在閱讀完評鑑指標後，請勾選最符合代表您的實際情形之欄位。

非
常
符合 符合 普通 不
符合 非
常
不
符合

1. 我的老師能讓我了解這門課的學習目標與重點。
2. 我的老師能清晰呈現教材內容，協助我習得重要概念、原則或技能
3. 我的老師能運用適切的教學方法，引導我思考、討論或實作。
4. 本課程的學習，有效促進自我成長。

高雄市樹德高級家事商業職業學校課程評鑑實施計畫(草案)

108年10月4日課程發展委員會議通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 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」。

二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、課程自我評鑑組織及分工

- (一) 課程發展委員會(含核心小組):負責學校課程自我評鑑相關規劃與實施，審議學校課程評鑑計畫(含組織分工、辦理時程和實施內容)，並根據學校課程自我評鑑的結果，修正學校課程計畫等事宜。
- (二) 學校課程評鑑小組:由校長就課程發展委員會組織成員，聘請 17 至 19 位委員，組成學校課程評鑑小組;其中，教務主任、學務主任、實習主任和輔導主任、資訊主任為當然成員。學校課程評鑑小組協助研擬學校課程評鑑計畫、協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具(含量化和質化問題)以及完成學校課程自我評鑑;進行檢視校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜。
- (三) 各專業群科/學科研究會召集人:協助檢視學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力);進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作，以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。

- (四)教師教學專業社群/全體教師：進行教師教材開發和教法精進，以及教師公開授課；協助進行學生學習歷程檔案上傳、多元選修學生學習回饋、彈性學習時間學生學習回饋，以及學生學習預警制度的執行等學生學習事宜。

四、評鑑內容及說明

(一) 課程規劃：

1. 依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。
2. 檢視(1)校務發展與願景圖像
 - (2)學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力)
 - (3)各專業群科課程規劃
 - (4)團體活動時施規劃；
 - (5)彈性學習時間實施規劃
 - (6)學生選課規劃與輔導
 - (7)修正學校課程計畫等內容。

(二) 教學實施：

1. 依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
2. 檢視(1)課程實施空間
- (2)課程實施設備
- (3)學生選課說明與輔導
- (4)多元選修課程開設
- (5)彈性學習時間開設
- (6)教師教學專業社群運作(核心素養的教學與評量、教材開發和教法精進)
- (7)教師教材開發和教法精進

(三) 學生學習：

1. 依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。
2. 檢視(1)教師公開授課實施情形
- (2)學習歷程檔案的上傳
- (3)多元選修學習回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)和教學分享
- (4)彈性學習時間學習回饋和教學分享
- (5)技能學習成效
- (6)學生專題實作實施情形
- (7)預警制度的執行
- (8)重補修的實施情形等內容

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	<ul style="list-style-type: none"> •教學研究會 •課程評鑑小組 •產業專家 •學者專家 •課程發展委員會 	1-1 選課調查表	每年10月新生填寫選課意願表 每年8月與2月
2	教學實施	教學實施包括課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	<ul style="list-style-type: none"> •授課教師 •學生 •家長 •教學研究會 	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表	每年1月及6月
3	學生學習	學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果	<ul style="list-style-type: none"> •授課教師 •教學研究會 	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依校學計畫調整實施評量 每年1月及6月

五、課程自我評鑑實施方式

(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

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

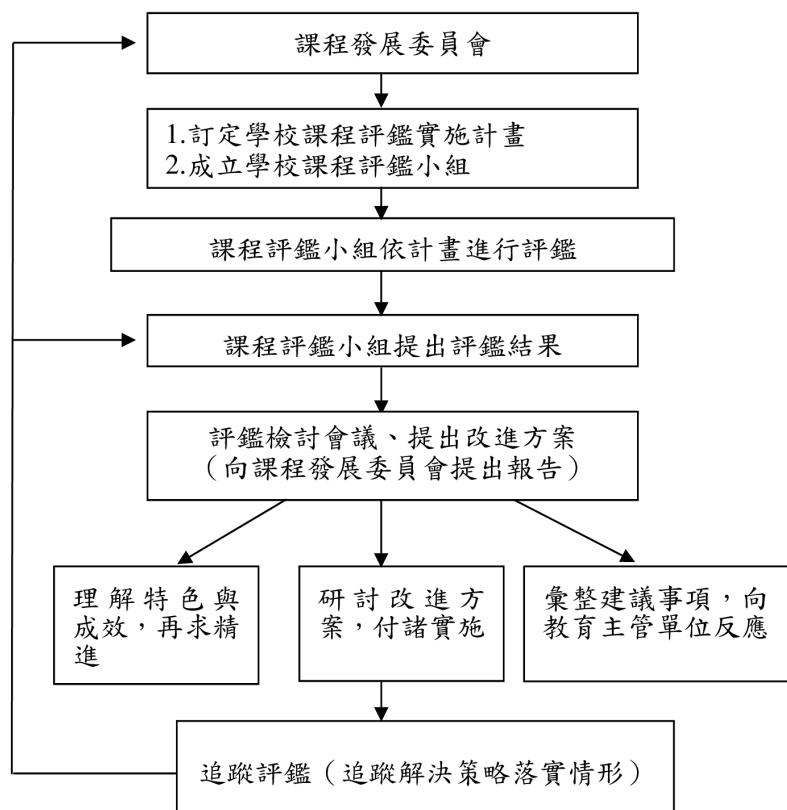
(二) 教學單位實施自我檢核

1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
 - (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評

鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。

(2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、課程自我評鑑流程



七、課程自我評鑑時程規劃

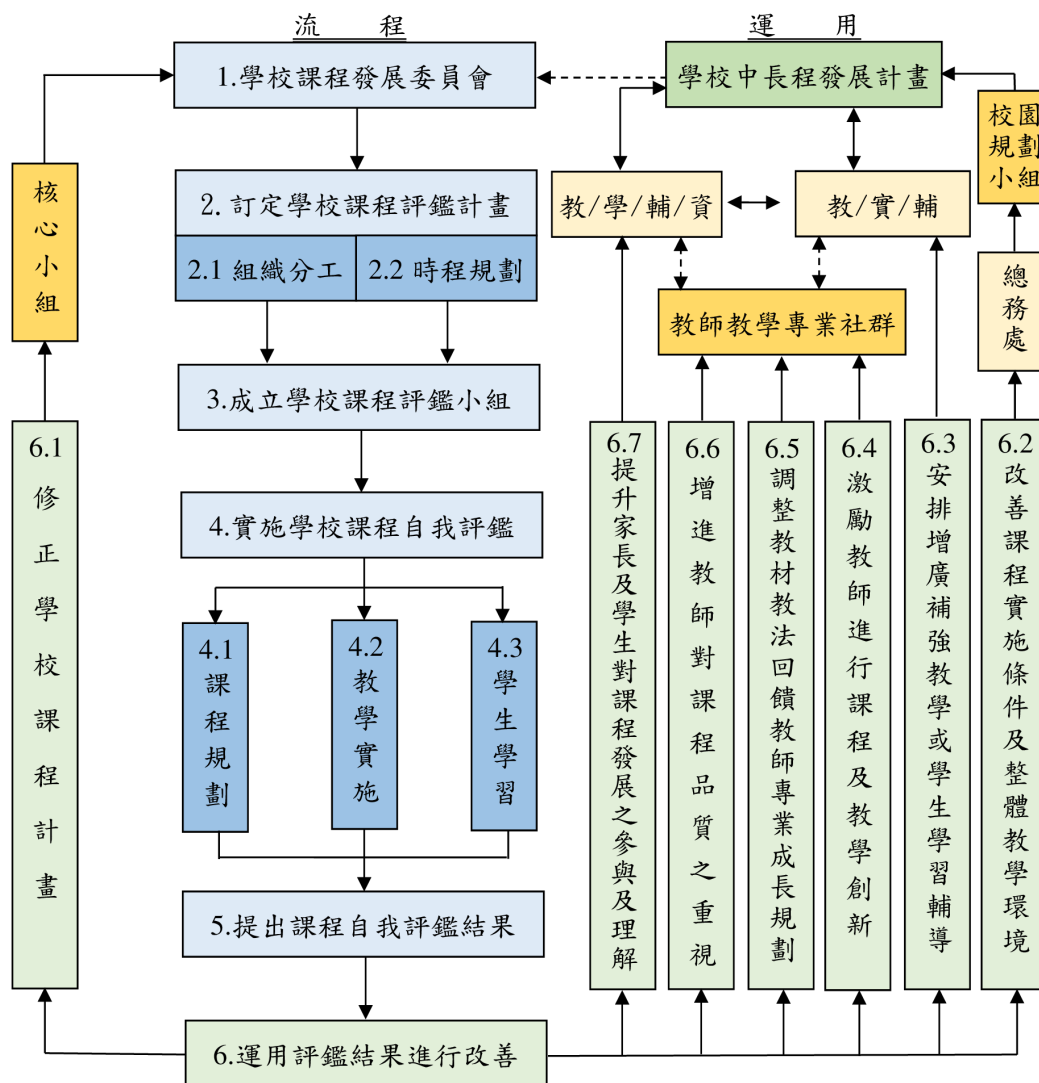
工作項目	時程	8 -10月	11月-4月	5 -6月	7月
(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組		●			
(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案		●			
(三) 課程發展委員會通過相關計畫		●			
(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核			●	●	
(五) 完成課程自我評鑑報告草案				●	
(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告				●	●
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善		●	●		

八、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 增進教師對課程品質之重視。
- (六) 修正學校課程計畫。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、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。

高雄市樹德家商學校課程評鑑流程與運用



附件二

高雄市樹德家商學校課程評鑑

教師教學實施自評表

一、基本資料

1. 本學期我參加的社群共備次數：_____

2. 本學期我實施的公開授課次數：_____

3. 本學期我參與的公開觀課次數：_____

二、填寫說明

本自評表的目的係為了協助您自我覺察教學上的優缺點，進而產生自我成長的作用。為達自我診斷之目的，請您在閱讀完評鑑指標後，請勾選最能真實代表您表現情形的欄位。

	非常符合	符合	普通	不符合	非常不符合
A 課程設計					
A-1 參照課程綱要與學生特質明訂教學目標。					
A-2 依據教學目標與學生需求，選編適合之教材。					
B 教材與教學					
B-1 有效連結學生的新舊知能或生活經驗，引發與維持學生學習動機。					
B-2 清晰呈現教材內容，協助學生習得重要概念、原則或技能。					
B-3 提供適當的練習或活動，以理解或熟練學習內容。					
C 教學策略					
C-1 運用適切的教學方法，引導學生思考、討論或實作。					
C-2 教學活動中融入學習策略的指導。					
D 評量方式					
D-1 運用多元評量方式，評估學生學習成效。					
D-2 分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。					

評鑑質性陳述（請就上述勾選狀況提供文字上之說明）：

1. 我的優點或特色是：

2. 我遇到的困難或挑戰是：

3. 我預定的成長計畫：

附件三

高雄市樹德家商學校課程評鑑

學生教學回饋表

本教學回饋表的目的是了解您學習本科目的狀況，提供未來提升課程品質之參考。
請您在閱讀完評鑑指標後，請勾選最符合代表您的實際情形之欄位。

	非常符合	符合	普通	不符合	非常不符合
1. 我的老師能讓我了解這門課的學習目標與重點。					
2. 我的老師能清晰呈現教材內容，協助我習得重要概念、原則或技能					
3. 我的老師能運用適切的教學方法，引導我思考、討論或實作。					
4. 本課程的學習，有效促進自我成長。					

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	資訊科技應用								
	英文名稱	Information Technology Application								
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)									
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修								
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育								
	非跨領域/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 checked="" 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 checked="" 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"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科	<input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科	<input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0 0/2/0/0/0/0 0/2/0/0/0/0 0/2/0/0/0/0 0/2/0/0/0/0 0/2/0/0/0/0 0/2/0/0/0/0 0/2/0/0/0/0 0/2/0/0/0/0 0/2/0/0/0/0									
開課年級/學期	第一學年 第二學期	第一學年 第二學期	第一學年 第二學期	第一學年 第二學期	第一學年 第二學期	第一學年 第二學期	第一學年 第二學期	第一學年 第二學期	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、培養學生學生探索資訊科技新知之能力。 二、培養學生善用資訊科技知能、邏輯思維及解決問題之能力。 三、發展學生整合應用運算思維與資訊科技之能力。 四、培養學生對資訊科技的正確觀念及態度。 五、培養學生整合資訊、計畫管理、有效溝通與團隊合作之能力。 六、培養學生正確的資訊科技觀念和態度，啟發對資訊科技研究與發展興趣。 七、提供學生試探與發展資訊科技專業知能之機會。									

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)進階程式設計	1. 程式語言 2. 資料結構 3. 演算法 4. 程式設計實作	12	
(二)機器人程式設計	1. 機器人發展 2. 機器人控制 3. 機器人專題實作	12	
(三)資訊科技應用	1. 資訊科技應用原理 2. 資訊科技應用實作	12	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 2. 評量方式得採觀察、筆試、作業、實作、測驗、自我評量或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、實際操作、作品和其他表現配合使用。 4. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。 5. 成績評量標準如下：平時作業：50% 期中測驗：筆試 10%，上機(實作) 20% 期末測驗：筆試 20%		
教學資源	1. 資訊科技課程應在資訊科技專科教室進行教學，學校可根據教師之授課需要採購適切之軟硬體設備(電腦、應用軟體、新興科技工具與平臺等)，或採用自由軟體進行教學。 2. 資訊科技教室內的器材、設備的擺放與架設應有適切的規劃，並設有安全防護與應急措施。需使用器材及設備時，應特別指導學生正確的使用方法和操作安全，並妥善管理。 3. 學校宜定期補充與學生學習活動有關之學習資源(如：相關的圖書、期刊雜誌、多媒體視聽教材等)。宜將相關自由軟體或免費軟體儲存於校園網站，供學生自由下載；或由學校製作光碟提供給學生回家安裝練習。		

包含教材編選、教學方法

一、教學教材

1. 教材的編選符合科技領域課程之理念、學習目標與學習重點，並適合學生之認知能。
2. 教材內容與教學活動應妥善運用數位科技平台或軟體等教學資源。
3. 依循課程綱要的原則下，適度自主進行教材的編選及實作學習活動規劃。
4. 教材編寫應避免與其他領域或科目有不必要之重複，但亦應考慮與其他課程做適度之整合。

二、教學方法

1. 教學廣泛採用各種教學策略，靈活運用適當之教學方法、參考各類教學素材，兼顧認知、技能、情意三方面的學習領域。
2. 課程規劃應列舉與學生日常生活與學習相關之實例，以激發學生學習解決問題之興趣，鼓勵學生進行自主性、探索式的學習，以實踐「設計與實作」與「運算思維」的課程理念。
3. 可規劃協同教學之加深加廣選修課程。

三、教學相關配合事項

教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。

教學注意
事項

(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	英語文閱讀與寫作								
	英文名稱	English Reading and Writing								
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)									
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修								
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)									
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程									
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進			<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決			<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達			<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養			<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	<input 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"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科	<input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科	<input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科	
學分數	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 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	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年
	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期
	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年
	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	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)	1. 培養學生具備英文單字能力。 2. 建立學生基本文法觀念，培養學生閱讀能力。 3. 熟練英文用法，能夠運用於習題。									

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Talk It Out	1. 連綴動詞用法 2. 情緒方面形容詞	9	
(二)A Game Starting with Baskets	1. 被動語態 2. 籃球守備位置	9	
(三)Travel Planning	1. 疑問不定詞用法 2. 預約飯店	9	
(四)Home to Mount Everest-Nepal	1. 讓步子句 2. 世界遺產	9	
(五)The Best Gift	1. 最高級 2. 各國送禮的禁忌	9	
(六)Smart Shoppers	1. one of the /所有格+複數名詞+單數動詞 2. 常用折價卷相關用語	9	
(七)The Man Who Planted Trees	1. 關係子句 2. 資源回收/ 節能減碳自我評量	9	
(八)Career Planning	1. 假設語氣 2. 職場分析	9	
(九)Never Losing Hope	1. 分詞片語 2. 激勵的話語	9	
(十) Addicted to the Internet	1. 現在完成式 2. 各式癮症	9	
(十一)Saving Umbilical Cord Blood?	1. 假設語氣(與現在事實相反) 2. 疾病與保健	9	
(十二)A Day of Beauty and Wisdom	1. V-ing+單數動詞 2. 常見的國際組織-世界活動日	9	
(十三)Getting to Know Jimmy Liao	1. 插入句 2. 台灣美術展覽館/世界美術展覽場所	9	
(十四) Saying Hello From Alishan	1. S+V+IO+DO 2. e-mail 的基本格式	9	
(十五)Natural Disasters	1. used to+V/ get used to +V-ing	9	

	2. 常見的天然災害/ 救難包		
(十六)I Want a Job	1. 複合形容詞: 副詞+過去分詞 2. 求職信 / 履歷表 / 常見面試問題	9	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 每個單元結束, 以單字小考進行評量。 2. 每學期有三次定期評量。 3. 能完成老師規定的作業。 4. 平時上課會以口頭英文對答評分。 5. 分組評量		
教學資源	教育部編訂課本、網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 設計課堂活動, 引起學習動機。 2. 盡量使用差異化教學, 符合學生差異性進而提升學生學習成就感。 3. 課堂上使用字詞應符合學生程度, 以建立學生有基本能力為目標。 4. 以任務導向及分組教學為目標, 設計簡單的活動, 讓學生有興趣學英文。		

(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	數學								
	英文名稱	Mathematics								
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)									
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修								
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input checked="" 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)								
	非跨領域	<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 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 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識			<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作			<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科	<input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 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	第二學年 第一學期
	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
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：數學									
教學目標(教學重點)	1. 引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。 2. 訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。 3. 培養學生的基礎學力，以期繼續進修、自我發展的能力。									

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)排列	1. 乘法原理與樹狀圖 2. 直線排列 3. 重複排列 4. 不完全相異物排列	10	
(二)組合	1. 組合基本問題 2. 幾何圖形問題	8	
(三)機率	1. 集合 2. 機率的定義與運算	6	
(四)統計	1. 次數分配 2. 算術平均數、中位數、四分位距	6	
(五)指數	指數的運算	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、分組報告		
教學資源	依科選書會議決選之教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練。 2. 每個數學概念的介紹，宜由實例入手，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施個別輔導。 3. 以統整數學為主，讓學生能達到各單元教學目標。 4. 針對學生畢業後就職或升學需求，提升學生數學能力。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	通論地理								
	英文名稱	General Geography								
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)									
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修								
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input checked="" 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								
	非/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 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 type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識			<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作			<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科	<input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科	<input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1 0/0/0/0/1/1 0/0/0/0/1/1 0/0/0/0/1/1 0/0/0/0/1/1 0/0/0/0/1/1 0/0/0/0/1/1 0/0/0/0/1/1 0/0/0/0/1/1 0/0/0/0/1/1									
開課年級/學期	第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	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	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	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	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)	1. 協助學生認識地理環境的自然與人文特性。 2. 引導學生了解重要地理現象的空間分布及與人類活動間的關係。 3. 透過資料蒐集與分析等地理學方法，增進學生科學素養及本土意識，進而拓展國際視野。									

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)地圖	1. 地圖本質、要素與用途 2. 日常生活常用的地圖	3	
(二)地理資訊	1. 地理資訊的查詢與建置 2. 地理資訊的分析與解讀	5	
(三)生態景觀	1. 自然與人文生態景觀 2. 生態景觀的經營與管理	5	
(四)產業活動	1. 產業系統與類別 2. 生態景觀的經營與管理	4	
(五)文化資產	1. 有形與無形的文化資產 2. 文化資產的保存與活化	5	
(六)生活世界	1. 食衣住行等日常生活體系的變遷 2. 藝術、文化、戲劇、歌謠與遊戲等地理想像	5	
(七)國際探索	1. 世界文化遺產 2. 世界強權的競合與區域發展	5	
(八)全球化與在地化	1. 交通革新與全球化 2. 全球在地化與在地全球化	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、分組報告		
教學資源	依科選書會議決選之教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 在教材中輔以媒體教學，增進學生在課堂上學習興趣。 2. 每個概念的介紹，宜由圖像入手，對比課程中文字解釋，讓學生更能確實掌握學習重點，並本持因材施教，必要時給予個別輔導。 3. 以通論地理為主，讓學生能學習到各單元基本教學目標。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生物概論								
	英文名稱	Introduction to Biology								
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)									
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修								
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input checked="" 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								
	非跨領域/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 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 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"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科	<input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科	<input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 0/0/1/1/0/0 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	第二學年 第一學期
	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
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)	<p>1. 經由探討生物學的基本知識，了解生命現象的奧秘以及生物學與人生的關係，以培養現代國民應具備的基本生物學素養。</p> <p>2. 經由認識生物圈中生命的共同性和多樣性，培養學生鑑賞生命與自然的和諧之美，以及尊重生命、愛護生態環境和維持永續發展的情操。</p> <p>3. 培養觀察、資料蒐集、推理及理性思辨的能力，開發創造潛能，以應用於解決日常生活中所遭遇的問題。</p> <p>4. 引導學生認識現代生物學知識的發展，了解生物與環境之間的關係，體會保護生態環境及永續發展的重要性，以培養尊重生命與愛護自然的情操，強化永續發展的理念。</p>									

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)人體的構造與生理	1. 細胞的構造與生理 2. 營養與消化 3. 循環 4. 呼吸與排泄 5. 防禦 6. 神經與運動 7. 激素與協調 8. 人類的生殖	13	
(二)基因與遺傳	1. DNA、基因與染色體 2. 人類的遺傳	5	
(三)生物科學與生活	1. 生物科學與農業食品 2. 生物科學與醫藥 3. 生物技術的安全性與倫理問題	8	
(四)生物多樣性的保育與永續經營	1. 外來種入侵 2. 天然災害、環境汙染與防治 3. 生態工法 4. 生質能源 5. 資源回收再利用 6. 生物多樣性的保育與永續經營	10	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 學生的成績評量除筆試外，應重視學生發問、作業、討論、推理思考與自我學習能力等表現。 2. 教師在教學時應考核學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力，作為重要的平時成績。 3. 上台報告與分享實驗心得等多元評量。		
教學資源	課本、數位教材、相關圖片、影片、自製課程教具		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

1. 以學生的先備知識或經驗為基礎，多以生活上的實例引起學習動機，並依據因材施教之原則，重視個別輔導。
2. 各單元教學，應配合相關之實驗操作影片與相關生物教學影片，使教學過程更生動有趣，以增加學習效能。
3. 學生透過科學小實驗自我學習，自製小小實驗操作分享，增加學習興趣。

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文閱讀與寫作								
	英文名稱	Remedial teaching for chinese								
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)									
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修								
	一般科目(領域)	<input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育								
	非/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 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 type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養			<input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識			<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作			<input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解		
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 表演藝術科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科	<input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科	<input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2 0/0/2/2/2/2 0/0/2/2/2/2 0/0/2/2/2/2 0/0/2/2/2/2 0/0/2/2/2/2 0/0/2/2/2/2 0/0/2/2/2/2 0/0/2/2/2/2									
開課 年級/學期	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年
	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期
	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年
	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期
	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年
	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期
第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	
第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：國語文									
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生掌握學習語文的的基本方法，建立發展語文能力應具備的知識。 2. 引導學生於聆聽、閱讀中掌握各類文本表述的要素，並適用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 3. 引導學生理解古今多元文化，進行議題探究與思辯，以形成面對生活、社會、職場的反省與創造力。									

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)國文(翰林版) I	師說	8	
(二)國文(翰林版) I	你的名字裡追尋的力量	4	
(三)國文(翰林版) I	樂府詩選	8	
(四)國文(翰林版) I	作文教學與實作	4	
(五)國文(翰林版) I	論語選	8	
(六)國文(翰林版) I	現代詩選—再別康橋	4	
(七)國文(翰林版) I	作文教學與實作	4	
(八)國文(翰林版) I	桃花源記	8	
(九)國文(翰林版) I	台灣最美麗的火車線	4	
(十)國文(翰林版) I	紅頭繩兒	4	
(十一)國文(翰林版) I	世說新語選	4	
(十二)國文(翰林版) I	作文教學與實作	4	
(十三)國文(翰林版) I	明湖居聽書	8	
(十四)國文(翰林版) II	岳陽樓記	8	
(十五)國文(翰林版) II	髻	4	
(十六)國文(翰林版) II	作文教學與實作	4	
(十七)國文(翰林版) II	現代詩選—狼之獨步、錯誤	4	
(十八)國文(翰林版) II	郁離子選	8	
(十九)國文(翰林版) II	鬼頭刀	4	
(二十)國文(翰林版) II	唐詩選	8	
(二十一)國文(翰林版) II	作文教學與實作	4	

(二十二)國文(翰林版) II	屋頂上的番茄樹	4	
(二十三)國文(翰林版) II	孟子選	8	
(二十四)國文(翰林版) II	極短篇小說選	4	
(二十五)國文(翰林版) II	種樹郭橐駝傳	8	
(二十六)國文(翰林版) II	作文教學與實作	4	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	討論、口頭問答、隨堂測驗、作業		
教學資源	依科選書會議決選之教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練。 2. 每堂課以課本選文之課後附錄為補充教材，化簡為繁、加深加廣。 3. 重視橫向統整，選擇相關作者、主題，讓學生對文章內容能有一貫概念。 4. 引導學生能運用獨立閱讀的能力，欣賞及應用各種文學作品、文字資訊、掌握每一課課程主題。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	運動與休閒								
	英文名稱	Sports and Recreatio								
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)									
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修								
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)									
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程									
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進			<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決			<input checked="" 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 checked="" 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"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 旅遊事務科	<input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科	<input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科	<input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術科	<input checked="" type="checkbox"/> 表演技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1									
開課 年級/學期	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年
	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期
	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年	第二學年
	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期
	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年
	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期	第一學期
第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	第三學年	
第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	第二學期	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) 認知:1. 運動知識 2. 技能原理 (二) 情意:1. 體育學習態度 2. 運動欣賞 (三) 技能:1. 技能表現 2. 策略運用 (四) 行為:1. 運動計畫 2. 運動實踐									

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)生長、發展與體適能	1. 體適能運動處方評估與設計原則。 2. 體適能運動處方執行與應用策略。 3. 終身體適能規劃方針與推廣。	8	
(二)安全生活與運動防護	1. 進階運動傷害的處理與風險規避。 2. 終身運動的規劃方針與推廣。 3. 武術套路的應用與展演活動。 4. 各類技擊技能的應用與展演活動。	8	
(三)群體健康與運動參與	1. 營養素在運動的機轉與進階攝取原則。 2. 奧林匹克運動會精神的推展與分享。 3. 各項運動設施的永續發展與風險規避。 4. 水域休閒運動自我挑戰。 5. 戶外休閒運動自我挑戰。 6. 其他休閒運動自我挑戰。	12	
(四)挑戰類型運動	1. 跑、跳與推擲的基本技術。 2. 水上安全、意外落水自救、救生方法與仰漂60秒	12	
(五)競爭類型運動	1. 網/牆性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。 2. 陣地攻守性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。 3. 標的性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。 4. 守備跑分性運動技術綜合應用及團隊綜合戰術。	24	
(六)表現類型運動	1. 徒手與器械體操成套動作編排與展演。 2. 自由創作與社交舞蹈動作編排與展演。 3. 民俗運動創新動作。 4. 民俗運動團隊創思展演。	8	

合計		72節
學習評量 (評量方式)	運動與休閒表現的評量方式，可分為質性評量與量化評量，質性評量以觀察及判斷學生運動技能的表現程度給分，如觀察動作的協調性、流暢性、熟練度、美感和有無符合規定動作的要領等，事先訂定評量標準；量化評量則利用不同之評量工具及方式，如碼錶、皮尺、計次或得分等客觀性數據，測量學生運動技能的成績表現。	
教學資源	<p>體育領域教學資源包括各種形式的媒材、設備，以及相關人力組織資源等。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 運動場館空間數量應滿足教學需求，學校宜逐年編列經費，購置健體育教學相關設備、器材、影音媒材 2. 善用社區運動中心、運動俱樂部的設備器材，各項環境與設施，以活化教學，提升教學成效。 3. 家長宜成為學校的伙伴與合作對象，邀請參與健康與體育相關教學，以落實健康生活與規律運動。 4. 學校應建立「家庭-學校-社區」的合作夥伴關係，爭取家長、社區對學校健康與體育課程及活動的支持與參與，並共享資源。共同關心學生健康與動態生活習慣的養成。 	
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 善用教學模式、回饋與班級經營技巧，使課程能流暢的進行，並讓學生具備高比例的有效學習與身體活動時間。 2. 採用多樣化的教學方法、模式或策略，以確保學生之學習成效。 3. 規劃多元的分組合作學習及差異化教學模式。 4. 配合校內外體育活動與運動競賽，營造不同情境的學習。 5. 透過分段或連續步驟的解說與示範、練習與回饋，結合生活經驗與基礎技能的學習，以協助學生習得運動技能與促進運動參與，並養成終身學習與終身運動習慣。 6. 運動與休閒科之各學習內容主題均應教授，以促進學生均衡發展。惟「挑戰類型運動」、「競爭類型運動」、「表現類型運動」各學習主題次項目可考量不同學習階段學生身心發展需求、學校場地設備及師資專長因素。 	

(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	飲食文化
	英文名稱	Introduction to Dietary 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"/> 中餐廚師科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科
學分數	0/0/0/0/1/1	0/0/0/0/1/1
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	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、瞭解世界飲食文化潮流與樣貌。 二、提升對各地區飲食文化之興趣認同	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 緒論	1. 飲食文化產生 2. 飲食文化的定義 3. 世界飲食分布	2	上學期
(二)(二) 台灣烹調與飲食習俗	1. 歷史背景 2. 食烹器具的使用 3. 烹調法 4. 傳統習俗	4	
(三)(三) 台灣地方菜系飲食發展	1. 台灣菜 2. 外省菜 3. 客家菜 4. 原住民飲食 5. 地方飲食文化	8	
(四)(四) 大陸地區飲食文化	1. 起源與菜系發展 2. 飲食原料運用 3. 飲食器具與烹調法 4. 飲食習俗與飲食禁忌	4	
(五)(五) 亞洲飲食文化	1. 日本料理文化 2. 韓國飲食文化 3. 東南亞美食	4	下學期
(六)(六) 歐美飲食文化	1. 義大利飲食文化 2. 法國飲食文化 3. 美國飲食文化 4. 澳洲飲食文化	8	
(七)(七) 宗教與飲食文化	1. 佛教飲食 2. 道教飲食 3. 基督教飲食 4. 回教飲食	4	
(八)(八) 現代飲食與生活	1. 飲食新潮流 2. 營養與生活 3. 未來發展趨勢	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲管理之基本了解，注重學生課堂參與及小組討論，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、教學時運用實物，各項教學媒體，以提昇學習興趣。

二、廣泛收集相關資訊，充實學生相關知能。

三、邀請業界專業人士，舉辦專業技能之講座。

四、各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Food and Beverage 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	<input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師科
學分數	0/0/0/0/2/2	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	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)	1. 了解餐飲業管理之發展歷史及組織概況。 2. 具備餐飲相關領域之專業基本知能及組織概念。 3. 培養餐飲專業人員態度與職場倫理。 4. 提升學生具備餐飲管理個案討論與分析。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)緒論	1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法 3. 餐飲管理的特點	4	上學期
(二)(二)餐飲組織	1. 餐飲組織的定義與基本原則 2. 餐飲各部分內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	8	
(三)(三)人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人應了解員工的心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前訓練與在職進修	10	
(四)(四)物料管理	1. 採購相關作業 2. 物料之盤點 3. 餐飲產品之研發	6	
(五)(五)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	8	
(六)(六)事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	4	
(七)(七)廚房的維護與管理	1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 餐飲之維護與管理 4. 廚房的衛生與安全	8	
(八)(八)食材成本控制與分析	1. 食材成本控制的意義 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	10	
(九)(九)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	10	
(十)(十)能源管理與廢棄物管理	1. 能源管理 2. 廢棄物管理	4	

合計		72節
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行單元評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲管理之基本了解，注重學生課堂參與及小組討論，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。	
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。	
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 ? 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 ? 教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。	

(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	食物學
	英文名稱	Principle of Food Science
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 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"/> 中餐廚師科	<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、熟悉食物學的基本知識。 二、學習各類食物的特性及營養價值。 三、認識各類食物製備時發生的變化。 四、瞭解食物的衛生與安全以及應用所學之基本知識於餐飲工作及實際生活中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、食物學概論	1. 食物學的範圍 2. 食物學與餐飲之關係 3. 食物與健康的關係	3	上學期
(二)二、食物的主要成份—營養素	1. 營養素概論 2. 蛋白質 3. 醣類 4. 脂質 5. 維生素 6. 礦物質 7. 水	20	
(三)三、食物的特殊成份	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味成份 酸味、甜味、苦味、鹹味 辣味、香味、鮮味、澀味	6	
(四)四、食物分類	1. 食物的分類 2. 五穀根莖類 3. 肉類—家畜與家禽	7	
(五)五、食物分類	1. 肉類—海鮮類 2. 蛋類 3. 豆類食品 4. 乳類 5. 蔬菜類 6. 水果類 7. 油脂類	14	下學期
(六)六、其他食品類	1. 嗜好品 2. 加工食品	5	
(七)七、食物的選擇與貯存	1. 新鮮食物之鑑別與選購 2. 加工食品之選購 3. 食品貯藏之重要性及方法	6	
(八)八、飲食之安全性	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	7	
(九)九、飲食指南及膳食計劃	1. 國人飲食指南 2. 建議取量表之認識 3. 食物代換表 4. 一般膳食之設計	4	
合計		72節	

<p>學習評量 (評量方式)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用及綜合分析。 3. 評量時注意學生應用食物為之基本知識於餐飲工作及實際生活中之靈活度。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。
<p>教學資源</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用烹飪教室，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 為了指導學生熟悉餐飲工作人員應具備的基本素養，應於附錄中增列食品衛生與全相關法規。
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>教材編選：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 <p>教學方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。

(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	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Foodservice safety and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input 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	1/1/0/0/0	
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、熟悉餐飲安全與衛生的基本知識。 二、學習各種微生物和寄生蟲與經口傳染疾病及食品中毒。 三、認識各類食品添加物以及餐具的清洗管理。 四、瞭解HACCP食品安全管制系統。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、餐飲安全與衛生概論	1. 餐飲安全與衛生的意義 2. 餐飲安全與衛生的重要性與相關法規	2	
(二)二、微生物	1. 細菌和酵母菌 2. 黴菌和病毒	4	
(三)三、寄生蟲	1. 寄生蟲的類別與宿主 2. 常見的寄生蟲 3. 寄生蟲疾病的預防措施	4	
(四)四、經口傳染的疾病	1. 經口傳染疾病的類別 2. 經口傳染疾病的預防措施	2	
(五)五、食品中毒	1. 食品中毒的定義與類別和預防處理 2. 細菌性與天然毒素與化學性食品中毒 3. 類過敏性與黴菌毒素與病毒性食品中毒	4	
(六)六、食品的腐敗與保存	1. 腐敗與變質的定義 2. 食品腐敗與變質的因素與現象 3. 食品的選購與保存方法	2	
(七)七、食品添加物	1. 食品添加物簡介 2. 食品添加物的使用和類別與誤用	2	
(八)八、洗淨、消毒與殺菌	1. 洗淨的定義與方法 2. 消毒、殺菌的定義與方法和注意事項	2	
(九)九、餐具的清洗管理	1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具洗滌程序與方法	4	
(十)十、餐飲從業人員的安全與衛生管理	1. 餐飲從業人員的安全教育與健康管理 2. 餐飲從業人員的衛生管理與教育	4	
(十一)十一、HACCP食品安全管制系統	1. HACCP的發展與定義 2. HACCP的原則與實施步驟 3. HACCP於餐飲業之應用	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用及綜合分析。 3. 評量時注意學生應用基本知識於餐飲實習課及實際生活中之靈活度。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用烹飪教室，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。		
	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。		

教學注意事項

2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。
 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。
 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。
- 教學方法：
1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
 2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。
 3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。

(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	宴會料理
	英文名稱	Banquet 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	
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)	1. 了解不同的烹調法及其定義。 2. 學習簡易之食物計量、單位換算及簡易卡路里計算。 3. 培養不同類食物之創意烹飪技巧。 4. 認識中西方之各類菜系。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)台式料理	1. 台啤栗子燜雞 2. 三杯雞 3. 台灣美味米糕 4. XO降百花豆腐 5. 蔥爆牛肉 6. 芋頭鹹粥	9	第一學期
(二)(二)客家料理	1. 客家小炒 2. 薑絲大腸 3. 客家芋頭糕 4. 梅干扣肉 5. 客家菜包 6. 客家燜筍	9	
(三)(三)廣東料理	1. 臘味煲肉飯 2. 豉汁蒸排骨 3. 柱侯牛腩煲 4. 港式蜜汁叉燒 5. 港式脆皮燒肉 6. 港式腸粉	9	
(四)(四)四川料理	1. 宮保雞丁 2. 麻婆豆腐 3. 魚香茄子 4. 回鍋肉 5. 四川泡菜 6. 棒棒雞	9	
(五)(五)浙江料理	1. 蜜汁火方 2. 東坡肉 3. 雪菜蒸黃魚 4. 紹興醉雞 5. 煙燻黃魚 6. 西湖醋魚	9	
(六)(六)湖南料理	1. 湘西口味蝦 2. 香辣排骨 3. 剝椒魚頭 4. 糯米丸子 5. 湖南蛋 6. 湘味燒魚	9	
(七)(一)福建料理	1. 佛跳牆 2. 扁食燕 3. 鼎邊湖 4. 福州魚丸湯 5. 紅糟雞 6. 福建蝦麵	9	第二學期
(八)(二)日式料理	1. 可樂餅 2. 日式炸飯糰 3. 玉子燒 4. 日式黃金捲 5. 太卷壽司/花壽司	9	

	6. 味增豆腐湯		
(九)(三)韓國料理	1. 韓式炸機 2. 韓式辣炒年糕 3. 韓式生菜包肉 4. 韓式煎餅 5. 黃金雞腿捲 6. 乾炒讚岐烏龍麵	9	
(十)(四)泰國料理	1. 泰式涼拌海鮮洋蔥 2. 川丸子湯 3. 蟹黃豆腐腦 4. 泰式香蕉煎餅 5. 泰味皮蛋 6. 月亮蝦餅	9	
(十一)(五)馬來西亞料理	1. 南洋沙嗲肉串 2. 桑粿 3. 海鮮椰漿飯 4. 娘惹糕 5. 馬來西亞肉骨茶 6. 馬來炒麵	9	
(十二)(六)蔬食料理	1. 黃金脆泡菜 2. 青花鮮蔬凍 3. 烏梅漬聖女 4. 豆蘇美人腿 5. 雪菜炒百頁 6. 四季打拋若	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對基礎烹飪與刀工之熟練度，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

(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	團體製作實習
	英文名稱	Group meal production internship
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	0/0/0/0/3/3	
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)	1. 了解不同的烹調法及其定義。 2. 學習簡易之食物計量、單位換算及簡易卡路里計算。 3. 培養不同類食物之創意烹飪技巧。 4. 認識中西方之各類菜系。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)牛肉與蛋豆料理	1. 回鍋牛肉腱 2. 麻辣牛腱 3. 蔥爆牛肉片	16	
(二)豬肉與海鮮料理	1. 金菇肚絲 2. 麻辣腰花、脆皮肥腸 3. 豬腳麵線	16	
(三)雞肉與家常清蔬料理	1. 三色棒棒雞絲 2. 貴妃鳳翼 3. 客家小炒	16	
(四)牛肉與蛋豆料理	1. 泡菜炒牛肉 2. 彩椒滑牛肉片 3. 芝麻牛肉片	15	
(五)豬肉與海鮮料理	1. 糖醋排骨 2. 粉蒸金瓜排骨 3. 回鍋肉	15	
(六)雞肉與家常清蔬料理	1. 紅麴雞塊 2. 醋溜雞丁 3. 照燒雞肉	15	
(七)羹湯及蔬食料理	1. 雪菜紅白湯 2. 川丸子湯 3. 蟹黃豆腐腦	15	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對基礎烹飪與刀工之熟練度，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。		

2. 使用講述法、小組討論、情境教學。
3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。
4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。

(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	烘焙實務進階
	英文名稱	Advanced of 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 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	0/0/0/0/3/3	
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、熟悉烘焙原物料之特性及設備操作。 二、熟練烘焙食品之麵包、蛋糕及西式點心產品製作技巧。 三、學習具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 四、學習具備烘焙美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蛋糕製作	1. 麵糊類-水果蛋糕 2. 乳沫類-裝飾蛋糕、宴會小蛋糕 3. 戚風類-奶凍捲 4. 其他變化蛋糕-杯子蛋糕、重乳酪蛋糕、黑森林蛋糕 36	36	
(二)西式點心製作	1. 小西餅-冰箱小西餅、創意變化小西餅 2. 奶油空心餅-天鵝泡芙、創意變化泡芙 3. 派和塔-檸檬布丁派、水果塔、鹹派 4. 鬆餅-裝飾鬆餅 5. 披薩-創意變化厚片披薩、薄片披薩 6. 道納司-酵母道納司 5. 膠凍類西點-創意變化果凍、慕斯	36	
(三)麵包製作	1. 調理麵包-蔥花麵包、大蒜麵包、肉鬆麵包、熱狗卷、香草麵包棒	36	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際西點麵包店、烘焙坊產品為範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 *教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 *教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

(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	現場服勤技術
	英文名稱	F&B Service Skills Operation
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	0/0/0/0/2/2	
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、 認識餐飲服勤的方法及原理、原則，增進學習效果。 二、 建立良好服務觀念，以培養正確的服務態度。 三、 培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎現場服勤知能。 四、 獨立完成基礎餐飲服勤技術之流程。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、基本服務技巧	1. 服務前準備工作： (1) 餐具擦拭 (2) 餐桌架設 (3) 檯布、桌裙鋪設 (4) 服務桌(檯)備品設置 2. 口布摺疊 3. 基本餐桌擺設 (1) 中式 (2) 西式	14	第一學期
(二)二、現場服勤設備與器具	1. 菜單認識及餐桌擺設 2. 現場服勤設備與器具的認識 3. 基本服勤技術訓練 (1) 持盤技術 (2) 服務叉匙 (3) 倒水技術 (4) 倒酒技術	12	
(三)三、現場服勤儀態	1. 餐前服務 2. 用餐服務 3. 餐後服務	6	
(四)四、菜單介紹及菜餚解說	1. 菜單介紹技巧 2. 菜餚解說技巧	4	
(五)五、上菜及分菜	1. 上菜技術 2. 分菜技術 3. 夾派麵包菜餚	6	第二學期
(六)六、現場桌邊服務	1. 現場桌邊切割服務 2. 現場桌邊沙拉製作服務 3. 現場桌邊烹調服務 4. 現場桌邊葡萄酒服務	16	
(七)七、酒類及其他飲料服務	1. 餐前酒服務 2. 佐餐酒服務 3. 餐後酒服務 4. 果汁及碳酸飲料服務 5. 茶服務 6. 咖啡服務	10	
(八)八、餐飲服務職場需知	1. 餐飲服務人員工作倫理 2. 餐飲服務人員職業道德	2	
(九)九、環保減碳	1. 環境保護 2. 節能減碳	2	

合計		72節
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧實務操作，演練，應用及綜合統整。 3. 評量時注意學生應用技術於餐飲工作及實際生活中之連結性。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。	
教學資源	1. 教學時運用餐飲實務知能並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用餐飲服務專業教室技術訓練，業界參訪或職場體驗，業者講演示範教學，網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 為了指導學生熟悉餐飲工作人員應具備的基本素養，應於附錄中增列食品衛生與安全相關法規。	
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1、教學時運用實物，各項教學媒體，以提昇學習興趣。 2、本科日以學生實際操作為主，教師講解示範為輔。 3、分組角色扮演，增加學生技藝。 4、各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。	

(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	蔬食料理
	英文名稱	Vegetable 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	
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)	主要為介紹中餐的烹飪概念，並透過各道菜餚的示範說明，讓學生能夠更了解其製作過程，並從中習得正確的烹飪概念與技法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	蔬食飲食原則 蔬食特殊食材	3	
(二)冷菜類	洛神漬福瓜 百香馬蹄果 油醋野菌菇 黃金脆泡菜 青花鮮蔬凍	12	
(三)煲羹類	蟹黃豆腐腦 咖哩香茅鍋 泰式東炎煲 豆漿美白鍋 沙茶塔香菇	15	
(四)熱食類	橄欖杏菇花 豆酥美人腿 醬爆珊瑚菇 黑椒猴菇排 山藥鰻浦燒	15	
(五)炸物類	芹香花生酥 脆皮炸鮮奶 紫菜蚵仔酥 威化白玉捲 乳酪三明治	15	
(六)湯品類	南杏木瓜湯 藥膳大補湯 花瓜巴西湯 蓮藕甜根湯 素豚骨蔬湯	12	
(七)蒸食類	桂圓蒸豆包 奶油金針菇 南瓜瑤玉椎 甲餘什錦菜 筍乾扣封若	12	
(八)焗烤類	茄汁墨西哥捲 咖哩麵包盅 番茄焗豆腐 孜然杏菇片 羅勒烤鮮蔬	12	
(九)點心類	紅藜珍珠丸 黃色小鴨包 杏菇香椿餅 蜂巢馬拉糕 糯米智慧糕	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生實務操作熟練度及成品結果，需具備商品價值。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際餐廳、飯店食譜為範本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

(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 Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="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	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能及理念。 二、介紹西餐的起源及特色。 三、熟練各種食材材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	西餐的定義、西餐的起源與演進、西餐的分類、西餐從業人員應具備的基本條件	4	
(二)西餐廚房的認識	西餐廚房的人力組織架構、西餐廚房各工作區域與職掌、西餐廚房刀具及設備介紹	6	
(三)食品簡介	蔬果類、乳製品及蛋類、肉類及肉類加工製品、乾燥辛香料介紹	10	
(四)專業用語	香草植物英文介紹、肉類部位英文介紹	10	
(五)切割法介紹	肉類、海鮮切割法	10	
(六)基本烹飪法	西餐烹調技巧的運用	10	
(七)湯類	高湯的認識、高湯製作練習、清湯、濃湯運用	10	
(八)基本醬汁製作	紅、清、白醬製作	12	
(九)西式早餐	西式早餐的認識、西式早餐製作練習、三明治的認識、三明治製作練習	12	
(十)西式點心製作	西式點心製作	12	
(十一)套餐設計及製作	套餐設計及製作	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對基礎烹飪與刀工之熟練度，注重學生實務經驗，達到學以致用。依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學時運用實物，各項教學媒體，以提昇學習興趣。 二、廣泛收集相關資訊，充實學生相關知能。 三、邀請業界專業人士，舉辦專業技能之講座。 四、各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 五、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。		

(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	烘焙實務
	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 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 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	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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、熟悉烘焙原物料之特性及設備操作。 二、熟練烘焙食品之麵包、蛋糕及西式點心產品製作技巧。 三、學習具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 四、學習具備烘焙美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蛋糕製作	1. 麵糊類-水果蛋糕 2. 乳沫類-裝飾蛋糕、宴會小蛋糕 3. 戚風類-奶凍捲 4. 其他變化蛋糕-杯子蛋糕、重乳酪蛋糕、黑森林蛋糕	48	
(二)西式點心製作	1. 小西餅-冰箱小西餅、創意變化小西餅 2. 奶油空心餅-天鵝泡芙、創意變化泡芙 3. 派和塔-檸檬布丁派、水果塔、鹹派 4. 鬆餅-裝飾鬆餅 5. 披薩-創意變化厚片披薩、薄片披薩 6. 道納司-酵母道納司 5. 膠凍類西點-創意變化果凍、慕斯	48	
(三)麵包製作	1. 調理麵包-蔥花麵包、大蒜麵包、肉鬆麵包、熱狗卷 2. 香草麵包棒、鄉村麵包、佛卡夏、法國麵包、貝果、香料棒、裸麥麵包、拖鞋麵包。	48	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際西點麵包店、烘焙坊產品為範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 *教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 *教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

(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	飲料實務進階
	英文名稱	Advanced Beverage Preparation
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	0/0/0/0/2/2	
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 type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：飲料實務	
教學目標(教學重點)	一、瞭解酒精性飲料的類別與特性。 二、瞭解雞尾酒的調製要領。 三、瞭解酒吧的特性及經營方式。 四、熟悉酒精性飲料的服務。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 吧檯實務管理 2. 吧檯管理之意義及目的 3. 吧檯作業認知 4. 吧檯的設備與整體規劃 5. 酒吧介紹與吧檯認識	9	
(二)無酒精飲料	1. 茶葉之認識 2. 果汁之運用 3. 咖啡	9	
(三)有酒精飲料-釀造酒	1. 釀造酒定義及分類 2. 葡萄酒之特性及各國葡萄酒介紹 3. 啤酒之類別及特性	9	
(四)有酒精飲料-蒸餾酒	1. 蒸餾酒-六大基本酒 2. 再製酒基本介紹	9	
(五)飲料調製實務	1. 飲料調製基本觀念 2. 茶類沖泡及調製方式 3. 無酒精飲料：果汁調製 4. 無酒精飲料：咖啡調製 5. 酒精飲料之雞尾酒調製(一)：威士忌、白蘭地、伏特加為基酒 6. 有酒精飲料之雞尾酒調製(二)：琴酒、蘭姆酒、甘蔗酒、特吉拉為基酒 7. 有酒精飲料之雞尾酒調製(三)：香甜酒、葡萄酒、咖啡為基酒或主成分	28	
(六)成本控制	1. 飲料採購、驗收及儲存原則 2. 飲料及吧檯成本控制	4	
(七)吧檯實務	1. 酒吧經營與管理 2. 參訪	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生應用菜單結構為基本知識，運用於飲料實務工作及實際生活中之靈活度。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 運用多媒體教學及學校教學設備，增加實務操作機會，提升學習興趣。 2. 藉由參訪實際餐廳及飯店中之吧檯設備，以利學生了解學習內容，與實務結合		
	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，參照教材大綱之內涵並符合教學目標。 2. 教材內容之難易程度，應依照學生學習程度調整，符合教學目的。 3. 教材內容應		

教學注意事項

4. 教材之例題及習題，應以實務配合以利學生學以致用。

教學方法：

1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
2. 學習基本知識同時，傳遞學生職業道德觀念。
3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。

(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	餐旅英文與會話
	英文名稱	Hospitality English 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 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	0/0/0/0/2/2	
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、培養職場的基本英語會話能力，以因應餐旅業工作中基本需求。 二、強化英語基礎及興趣。 三、啟發學生自我學習，繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)發音與語調訓練	1. 單字音標與發音訓練。 2. 重音練習。 3. 句子之語調訓練。	2	
(二)打招呼	1. 早午晚見面之問候語。 2. 簡單寒暄與道別。 3. 自我介紹。	4	
(三)數詞	1. 數字與序數之說明。 2. 數量之表示。	2	
(四)時間的說明	1. 時、分、秒的說法。 2. 時間的說明。 3. 年、月、日、星期的說明。	4	
(五)方向與位置	1. 東、西、南、北、上、下、左、右的說明。 2. 室內設施位置及地點的說明。 3. 市區方向及地點的說明。	4	
(六)感謝與道歉	1. 表示感謝時。 2. 表示歉意時。	2	
(七)天氣說明	1. 氣候說明。 2. 氣溫說明。 3. 衣著說明。	4	
(八)櫃檯服務(上)	1. 訂房服務。 2. 來訪客人的接待。 3. 寄放與保管物品。 4. 代寄郵件。	6	
(九)櫃檯服務(下)	1. 住宿手續的登記。 2. 晨喚服務。 3. 洗衣服務。 4. 停車與叫車服務。 5. 失物招領。 6. 其他服務。	8	
(十)電梯服務	1. 客人招呼。 2. 樓層說明。 3. 抵達說明與道別。	2	
(十一)電話對話	1. 電話禮貌。 2. 電話號碼的說明。 3. 轉接給客人或客房。 4. 留話給客人。 5. 國際電話使用說明。	6	
	1. 歡迎客人的光臨。		

(十二) 迎接客人	2. 帶位與領檯。 3. 客滿及等候之客人的招呼。 4. 併桌時。	4	
(十三) 客房餐飲服務	1. 客房內餐飲服務並介紹菜。 2. 費用說明。 3. 接受訂餐。 4. 房務工作 (客房整理)。	12	
(十四) 認識食材及菜單	1. 認識基本食材。 2. 瞭解烹調方法。 3. 瞭解菜單內容。	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	一、筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙 二、口試用以測驗其應對能力		
教學資源	一、配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材，第一冊最好有語調標示，以建立同學說標準聲調之能力。 二、須融入其他部定科目之專業用語。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 二、鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

(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	餐飲實務
	英文名稱	The Practice of Food and Beverage
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	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 讓學生學會PPT及WORD的報告製作與口說技巧。 2. 認識餐飲名人成功的背後故事。 3. 了解餐飲業現在的創新與變遷。 4. 分析餐飲業的創業歷程與考驗。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、書面報告製作技巧	1. PPT製作技巧。 2. WORD書面報告製作技巧。	9	
(二)二、口說報告技巧	1. 個人自我介紹使用PPT+口頭報告練習。	10	
(三)三、餐飲名人傳記分享	1. 餐旅業名人傳記書籍閱讀。 2. 餐旅業名人傳記PPT口頭報告分享。 3. 餐旅業名人傳記WORD書面報告製作。	10	
(四)四、資訊科技對餐飲業的影響	1. 影片欣賞-用科技改變餐飲業。 2. 資訊科技對餐飲業的改變PPT口頭報告分享。	10	
(五)五、餐飲業的創新思維	1. 影片欣賞-呷飯也文創 2. 餐飲業的創新思維PPT口頭報告分享	10	
(六)六、未來化食物	1. 創意點子、創新美食PPT口頭報告分享	10	
(七)七、如何在餐飲業超越自己	1. 影片欣賞-江振誠超越自己做到120%的成功。 2. 影片欣賞心得分享及如何超越自我報告。	10	
(八)八、面對餐飲業嚴謹的態度	1. 影片欣賞-嚴格與一絲不苟嚴謹甜點。 2. 同學分享課業與生活上自己的10條嚴謹法則。	10	
(九)九、餐飲業-感動服務	1. 何謂感動服務。 2. 感動服務的附加價值。 3. 感動服務如何在生活中培養。	10	
(十)十、餐飲業追夢的歷程與考驗	1. 餐飲業追夢個案分享。 2. 餐飲業堅持、不放棄小故事分享。	10	
(十一)十一、餐飲業創業故事分享	1. 創業書籍閱讀分享。 2. 同學分享未來想創業類型口頭報告及書面報告。	9	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用及綜合分析。 3. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。 4. 評量方式： ●平常成績：上課學習態度、出席率。 ●作業成績：分組及個人口頭PPT報告、學習單。 ●月考、期末考：利用月考、期末考測驗，了解學生對餐飲概念之認知程度。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 利用課外閱讀書籍及分享餐飲業界目前變遷，以熟悉產業脈絡。		
	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。		

教學注意事項

2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。
 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。
 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。
- 教學方法：
1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
 2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。
 3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心
	英文名稱	Chinese Snack
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	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
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、了解中式點心歷史淵源及發展 二、了解中式點心的分類與特性 三、能獨立完成中式點心基礎產品製作 四、能運用中式點心技巧，進而製作創意產品 五、培養準餐飲從業人員正確的工作態度及良好的衛生習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 緒論	1. 中國點心歷史之演進 2. 中式點心分布與發展趨勢 3. 中國節令有關之習俗及應景點心	3	
(二)(二) 機具設備及原料介紹	1. 廚房設備與器皿的認識與運用 2. 中式點心常見之主、副材料認識 3. 中式點心食品添加物料認識	3	
(三)(三) 中式點心分類及製作原理	1. 中式點心的基本分類 2. 中式點心常用之熟製方式 3. 米麵食製作技巧與原理	3	
(四)(四) 麵食類產品操作與實習	1. 冷水麵食產品製作:手工麵條、水餃、炸醬麵、大滷麵、貓耳朵、三鮮炒麵等。 2. 燙麵類麵食製作:蔥油餅、鍋貼、四色燒賣、韭菜盒子、餡餅、荷葉餅等。 3. 發麵類產品製作:手工饅頭、水煎包、菜肉包、沙其瑪、開口笑等。 4. 酥油皮糕(漿)皮類產品製作:鳳梨酥、綠豆椪、蛋黃酥、菊花酥、芋頭酥、咖哩餃、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等。	72	
(五)(五) 米食類產品操作與實習	1. 米粒類產品製作:台式粽子、廣東粥、油飯、筒仔米糕等。 2. 漿(粿)粉類產品製作:發糕、蘿蔔糕、碗粿等。	24	
(六)(六) 中式點心包裝與未來發展	1. 年節禮包裝賞析與運用 2. 產品保存特性解說 3. 餐飲市場現今潮流產品認識	3	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，及時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際西點麵包店、烘焙坊產品為範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書進行教學。 2. 蒐集餐飲市場相關之圖片、解說、產品包裝等作為輔助教材 (二) 教學方法 本科目為實習科目，採分組合作學習方式進行。 (三) 教學相關配合事項 1. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習教學中，由淺入深，並注意依學生差異調整教學內容。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾
	英文名稱	Cake decoration
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	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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、熟悉烘焙原物料之特性及設備操作。 二、熟練烘焙食品蛋糕產品製作技巧。 三、學習具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 學習具備烘焙美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 緒論	常用器具介紹、特殊材料介紹、擠花嘴基本用法	9	
(二)(二) 基本技法	蛋糕捲法、圓形基本?面(圓柱體、半圓體)	15	
(三)(三) 麵糊類 乳沫類	水果蛋糕類蛋糕、裝飾蛋糕、宴會小蛋糕	21	
(四)(四) 戚風類	香草戚風蛋糕、香草戚風瑞士捲、巧克力戚風蛋糕、巧克力戚風瑞士捲	21	
(五)(五) 其他變化蛋糕	杯子蛋糕、重乳酪蛋糕、黑森林蛋糕	21	
(六)(六) 裝飾技巧	巧克力裝飾品、水果裝飾品、調色(色膏、色素-鮮奶油、常見的調色)	21	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際西點蛋糕店、烘焙坊產品為範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 *教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 *教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調進階
	英文名稱	Advanced chinese cooking 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	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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)	主要為介紹中餐的烹飪概念，並透過各道菜餚的示範說明，讓學生能夠更了解其製作過程，並從中習得正確的烹飪概念與技法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)八大菜系	1. 廣東菜 2. 四川菜 3. 湖南菜 4. 山東菜 5. 浙江菜 6. 江蘇菜 7. 安徽菜 8. 福建菜	33	
(二)其它地方菜	1. 北京菜 2. 台灣菜	10	
(三)各類食物烹調	1. 米飯類 2. 麵食類 3. 豬肉類 4. 雞肉類 5. 鴨肉類 6. 羊肉類 7. 牛肉類 8. 蛋類 9. 豆類 10. 魚類 11. 蝦類 12. 貝類 13. 蟹類 14. 其它類 15. 蔬菜類 16. 水果類	51	
(四)宴客菜的設計及製作	1. 套餐實習 2. 桌菜實習	14	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生實務操作熟練度及成品結果，需具備商品價值。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際餐廳、飯店食譜為範本		
	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理		

教學注意事項

論的探討。

4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。

教學方法：

1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。

2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。

3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務技術
	英文名稱	Introduction to Hospitality
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	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解旅館房務組織架構。 二、熟悉旅館客房清潔作業程序。 三、熟練鋪床技能。 四、具備應有的職業道德與敬業精神。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)房務緒論	1. 房務部的重要性。 2. 房務部的組織。 3. 房務部從業人員的工作職掌。 1. 客房的分類。 2. 客房區域設備及備品認識。 3. 客房清潔設備及用品認識。	8	
(二)客房與設備介紹	1. 客房的分類。 2. 客房區域設備及備品認識。 3. 客房清潔設備及用品認識。	12	
(三)鋪床技巧	1. 保潔墊、床單的鋪設。 2. 毛毯、羽毛被的鋪收。 3. 枕頭鋪收。 4. 床單鋪收。	8	
(四)床鋪整理操作實務	1. 鋪床程序。 2. 單人床的鋪設。 3. 雙人床的鋪設。 4. 加床及開夜床的鋪設。	8	
(五)客房清潔操作實務	1. 傢俱清理。 2. 浴室清理。 3. 備品補充。 4. 客房查核。	12	
(六)客房相關服務	1. 客房餐飲服務。 2. 管家服務。 3. 洗衣服務。 4. 加床服務。 5. 擦鞋服務。 6. 襪母服務。 7. 旅客物品借用及遺忘物品處理。	12	
(七)布巾室的介紹	1. 布巾室管理的重要性。 2. 客房用布巾的種類。 3. 布巾的收發。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、平常表現：筆記、報告。 二、月考、期考：利用測驗，以利了解學生對學科理論理解之程度。 三、平時測驗：利用平時測驗以了解學生之學習狀況，將學習能力較落後者利用課後時間實施補教學。 四、平常上課之出席率及上課之應對。		
	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。		

教學資源	2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 一、講述法 二、練習法 三、問答法

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Thematic implementation
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"/> 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)	1. 培養對現場工作方法、程序或作業技術的觀察學習能力 2. 涵養職場環境的工作態度、人際關係處理能力 3. 建立專業技能的實作化及實務化導向的專題學習 4. 應用實務作業的觀察領悟，補充學校在學術應用的實作性、應用性之不足	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)專題實作介紹	1. 專題實作之意義 2. 研究流程及呈現型態 3. 分組	4	
(二)(二)研究主題訂定	1. 研究主題選定原則 2. 研究主題範例介紹	4	
(三)(三)規劃	1. 專題研究步驟 2. 發展專題資料計畫書及時間規劃 3. 專題資料蒐集	8	
(四)(四)前言	1. 研究背景與動機 2. 研究目的	8	
(五)(五)文獻探討	1. 文獻探討之目的 2. 文獻資料來源及類型 3. 文獻的發展過程 4. 書面報告格式	12	
(六)(六)研究方法	1. 研究工具介紹 2. 資料尺度衡量 3. 研究方法介紹	4	
(七)(七)問卷或訪談	1. 抽樣方法介紹 2. 問卷調查法/訪談法介紹 3. 問卷訪談題目擬定 4. 問卷發放、統計與EXCEL分析範例/訪談內容、逐字稿整理與傳寫	18	
(八)(八)結論與建議	1. 專題結果的撰寫 2. 後續研究之建議	8	
(九)(九)成果發表	1. 分組報告 2. 分組報告回饋	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 分組合作學習狀況 2. 課堂互動 3. 專題報告內容 4. 專題報告		
教學資源	1. 利用多媒體教學，擴增教學內容與教學效果 2. 可利用報章及雜誌，加強實例之介紹 3. 教學相關配合事項：可尋求不同領域業界專家蒞校講授		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 師生自訂學習步驟與內容，教師或授課學校自訂專題製作程序與方法。 2. 專題內容之選擇，應適合學生程度，提高學習興趣。 3. 教材主題多利用社區特色及公民營機構資源，專題內容能與實務結合。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Advanced chinese cooking 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	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
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)	主要為介紹中餐的烹飪概念，並透過各道菜餚的示範說明，讓學生能夠更了解其製作過程，並從中習得正確的烹飪概念與技法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)八大菜系	廣東菜 四川菜	36	
(二)八大菜系	湖南菜 山東菜	36	
(三)八大菜系	浙江菜 江蘇菜	36	
(四)八大菜系	安徽菜 福建菜	36	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生實務操作熟練度及成品結果，需具備商品價值。 4. 依據評量結果，改進教材，教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際餐廳、飯店食譜為範本		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 3. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解餐飲業管理之發展歷史及組織概況。 2. 具備餐飲相關領域之專業基本知能及組織概念。 3. 培養餐飲專業人員態度與職場倫理。 4. 提升學生具備餐飲管理個案討論與分析。	

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：賣場參訪 1. 食材認識 2. 賣場工作作業流程 3. 食材進退貨流程及包裝陳設	6	參觀地點：旺來興企業股份有限公司 總店 高雄市鳥松區本館路151號
(二)校外職場參觀	活動內容：餐飲飯店參訪 1. 公司簡介 2. 餐飲部門參觀 3. 營業場所服務流程 4. 菜單認識	6	參觀地點：漢來飯店 高雄市前金區成功一路266號
(三)業界專家授課	活動內容：邀請餐飲業者單位主管授課： 1. 迎賓接待禮儀 2. 顧客應對接待用語 3. 經驗分享	6	授課師資：林俊宇 服務單位：翰品酒店 職稱：總經理
(四)業界專家授課	活動內容：邀請餐飲業者單位主管授課： 1. 職場、產品介紹 2. 職場銷售技巧 3. 經驗分享	6	授課師資：林淑娟 服務單位：圓山飯店 職稱：人事主任
(五)校外職場參觀	活動內容：餐飲業界參訪 1. 公司簡介 2. 生產製造流程部門參觀 3. 營業場所服務流程	6	參觀地點：台灣滷味博物館 高雄市岡山區本工西路29號
(六)校外職場參觀	活動內容：餐飲製造廠參訪 1. 認識原料及製造過程 2. 認識工作環境及設備	6	參觀地點：紅頂穀創 高雄市左營區民族一路709號
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲管理之基本了解，注重學生課堂參與及小組討論，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 *教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方小吃料理
	英文名稱	Local snacks
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	0/0/0/0/3/3	
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)	學習具備正確的地方小吃工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	地方文化認識、挑選食材知識、職業道德及安全衛生習慣的養成	12	
(二)地方小吃基礎實作(一)	府城鮮蝦卷、家鄉香蔥拌乾麵、鮮蔬潤餅卷、麻辣鴨血臭豆腐煲、台灣風味鹹酥雞、當歸豬腳麵線、三杯雞	32	
(三)地方小吃基礎實作(二)	脆皮鮮蝦三明治、酥炸臭豆腐、淡水阿給、客家香菇炒板條、魷魚羹湯、紅燒排骨酥麵、涼拌雞絲拉皮	32	
(四)地方小吃基礎實作(三)	藥燉排骨、蔥油餅、水煎包、小籠包、九份芋圓、台式炒米粉、清蒸蝦仁肉圓、台式沙茶炒麵、傳統肉羹湯	32	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 *教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 *教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作實習
	英文名稱	Cake 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 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)	1. 熟悉西點原物料之特性及設備操作。 2. 熟練西點產品製作技巧。 3. 學習具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。學習具備烘焙美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	常用器具介紹、特殊材料介紹、烘焙歷史、烘焙產品的定義與分類	8	
(二)西式點心常用材料及器材	常用烘焙材料、常用烘焙器材、烘焙計算	16	
(三)西式點心基礎實作	香草戚風蛋糕、巧克力戚風蛋糕、?茶戚風蛋糕、裝飾馬卡龍、巧克力甘納許	20	
(四)製作實習-麵包類	熱狗捲、冰心波蘿包、捲餅、三明治、蘋果肉桂捲、馬鈴薯沙拉	20	
(五)製作實習-蛋糕類	?茶馬芬、巧克力馬芬、香橙馬芬、馬德蓮、檸檬炸彈、可麗露、巧克力重乳酪	20	
(六)製作實習-餅乾類	皇家紅茶餅、椰子餅、濃情巧克力、鹽之花、檸檬優格餅乾	20	
(七)製作實習-慕斯類	芒果慕斯、草莓慕斯、巧克力慕斯、巧克力巴巴露	20	
(八)製作實習-派類	杏仁塔、德式布丁派、覆盆子巧克力派、巧克力塔	20	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際西點蛋糕店、烘焙坊產品為範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 *教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 *教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	無國界料理製作實習
	英文名稱	Internship cooking production internship
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	0/0/0/0/3/3	
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)	1. 了解不同的烹調法及其定義。 2. 學習簡易之食物計量、單位換算及簡易卡路里計算。 3. 培養不同類食物之創意烹飪技巧。 4. 認識中西方之各類菜系。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)小菜	奶油乳酪慕斯、松葉蟹佐酪梨塔塔醬、海鮮生春捲、鮭魚酒盜、香辣茄汁軟骨、煙燻蘿蔔起司球、自製鹹扇貝	16	
(二)開胃菜	義式雞胸起司沙拉、雞肉蔬菜佐味噌羅勒醬、梅汁紅魷塔、香柚番茄海鮮、鮮蝦紫茄生春捲、義式涼拌鵝肝、雙色鮭魚酪梨醬	16	
(三)炸物料理(一)	炸牛蒡、炸筆管麵、薯條佐鹽昆布奶油、鯷魚香炸薯塊、炸山藥起司餅、黑毛和牛炸肉餅佐竹井幸彥特製醬汁	20	
(四)炸物料理(二)	酥炸平菇、番茄風味三元豬藍帶豬排、鮮蝦蘆筍起司炸春捲、洋蔥鳥窩附蒜香鯷魚醬、藍紋起司燉飯可樂餅、炸柿子、香辣三角骨、炸茄子鮮蝦球、炸生火腿起司捲	20	
(五)蒸、煮、火鍋料理	牛肉高麗菜千層派、村越雞汁布蕾、辛辣麻婆豆腐起司鍋、什錦蔬菜五右衛門風呂附香蒜麵包、番茄風味香蒜起司雞脖子、香蒜馬鈴薯燉章魚、西班牙香蒜蔬菜、村越雞胸水芹治部煮、海帶豆腐湯、香蔥西京味噌燉牛筋、福豆特製馬鈴薯燉肉、豆腐燉和牛牛筋	36	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對基礎烹飪與刀工之熟練度，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>*教材編選：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 <p>*教學方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。 		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶藝文化與實務
	英文名稱	The culture and practice of tea art
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	0/0/0/0/2/2	
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、本課程以華人茶道與茶藝為主要範疇，並參酌不同文化體系之茶藝特點 二、從品茗之基本內涵與品茗情境之經營，所呈現不同之層面，分析講述其各種之狀況 三、著重茶葉品種之辨認與茶道實務之練習 四、增加學生對茶文化的認知，並且提昇其生活之內涵，以塑造文化藝術之氣息	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中國茶文化的內涵	1. 茶的發現 2. 古今飲茶. 3. 茶類的演變 4. 茶的傳播 5. 中國茶文化的特點	10	
(二)茶之風情	1. 茶鄉景觀 2. 茶與宗教 3. 茶與婚姻祭祀	10	
(三)臺灣茶產業之狀況	台灣各地區產茶情況	6	
(四)六大茶類教學與鑑定	1. 紅茶 2. 黑茶 3. 綠茶 4. 烏龍茶	10	
(五)茶席佈置與設計要點	1. 茶具介紹與用法說明 2. 茶席佈置介紹	16	
(六)泡茶技術教學與練習	1. 功夫泡法 2. 人文泡法	20	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容 二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、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9-2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡實務
	英文名稱	Coffee 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	
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、瞭解咖啡的分類與特性之能力 二、熟悉各式各樣咖啡產區與調製要領之能力 三、培養咖啡專業知能之基礎能力 四、熟悉飲料的服務方式及如何品茗之能力 五、熟悉義式咖啡機操作和拉花	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識咖啡豆	1. 原生種咖啡分類 2. 咖啡豆的處理	6	
(二)咖啡豆烘培與操作	1. 生豆與熟豆的分別 2. 熟豆的烘培度與操作介紹	20	
(三)咖啡豆等級與命名	1. 咖啡豆的命名方式 2. 如何判定好壞與保存	16	
(四)咖啡煮器認識與操作	1. 虹吸式 2. 濾滴式 3. 咖啡豆的研磨與義大利咖啡機操作 4. 義式咖啡介紹與奶泡調製	26	
(五)各式咖啡飲料調製	1. 常用咖啡飲料介紹與調製 2. 義式咖啡調製與拉花	40	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	一、採多元評量方式：包括紙筆測驗、口頭問答、撰寫報告、實作演練等評量內容 二、兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		
教學資源	一、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用網際網路電腦教學，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、課程講授兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並進行差異化教學。 二、運用多元方式(如討論、發表、展演)培養學生創新之能力。 三、教師於施教加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣。 四、在過程中，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9-2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	港式飲茶小點
	英文名稱	Hong Kong style dim sum
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	0/0/0/0/3/3	
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)	學習具備正確的地方小吃工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	港式飲茶文化認識、挑選食材知識、職業道德及安全衛生習慣的養成	3	
(二)冷菜類	辣醬烤軟絲、陳年紹興醉雞、涼拌海蜇皮、香辣牛腱、四喜烤麩	15	
(三)燒臘類	漢方老滷油雞、野菇菌燒鴨、蜜汁嫩叉燒、臘腸、脆皮五花豬	15	
(四)砂鍋煲類	海鮮豆腐煲、鹹魚雞粒豆腐煲、蟹粉豆腐煲、XO醬魚頭煲、無錫肉骨煲	15	
(五)鄉土小炒類	蒜香芥藍牛肉、生菜炒鴨鬆、橙香焗肉排、栗子焗滑雞、金菇瑤柱扒豆腐	15	
(六)麵飯粥類	櫻桃鴨肉粥、叉燒乾燒伊麵、牛肉廣炒麵、廣州叉燒炒飯、乾炒牛肉河粉	15	
(七)滋補湯羹類	野菌煮雞湯、皮蛋魚片湯、金瓜海鮮羹、海皇豆腐羹、白玉牛腩湯	15	
(八)品點類	辣味蘿蔔糕、豆沙芝麻球、椰香奶黃球、酥炸馬蹄條、芋泥西米露	15	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 *教材編選： 1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 3. 教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 4. 教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 *教學方法： 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 使用講述法、小組討論、情境教學。 3. 隨時灌輸學生職業道德觀念。 4. 培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。		

(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	拆解閱讀密碼						
	英文名稱	Disassemble the reading password						
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"/> 餐飲技術 科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術 科	<input checked="" type="checkbox"/> 表演技術 科	<input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術 科	<input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師 科	<input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊 科	<input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術 科	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品 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)	1. 引導學生掌握學習語文的的基本方法，建立發展語文能力應具備的知識。 2. 引導學生於聆聽、閱讀中掌握各類文本表述的要素，並適用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 3. 引導學生理解古今多元文化，進行議題探究與思辯，以形成面對生活、社會、職場的反省與創造力。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 閱讀的重要性	瞭解閱讀的目的與內涵	2	
(二)(二) 我們需要什麼樣的閱讀素養?	自己如何閱讀教科書及課外書，有何閱讀困擾?	2	
(三)(三) 閱讀策略1	利用所學閱讀策略，閱讀文章一篇	2	
(四)(四) 閱讀策略2	自己如何撰寫閱讀心得，有何寫作困擾?	2	
(五)(五) 寫作指引	摘要策略+摘要大意找主旨之摘要與心得	2	
(六)(六) 探究學習法	(1)問題 (2)假設 (3)實驗、收集資料(質性或量化) (4)結論	2	
(七)(七) 現代文選導讀與寫作	在爛泥溝渠中仰望星空-孫維新	2	
(八)(八) 現代詩歌選導讀與寫作	艾青〈跳水〉 白靈〈風箏〉	2	
(九)(九) 古典文選導讀	1. 訓儉示康-司馬光 2. 項脊軒志-歸有光	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	討論、口頭問答、作業		
教學資源	依科教學研究會自編之教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 每堂課以課本選文之課後附錄為補充教材，化簡為繁、加深加廣。 2. 重視橫向統整，選擇相關作者、主題，讓學生對文章內容能有一貫概念。 3. 引導學生能運用獨立閱讀的能力，欣賞及應用各種文學作品、文字資訊、掌握主題。		

(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	拆解閱讀密碼						
	英文名稱	Disassemble the reading password						
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"/> 餐飲技術 科	<input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術 科	<input checked="" type="checkbox"/> 表演技術 科	<input checked="" type="checkbox"/> 美顏技術 科	<input checked="" type="checkbox"/> 中餐廚師 科	<input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊 科	<input checked="" type="checkbox"/> 影劇技術 科	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品 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)	1. 引導學生掌握學習語文的的基本方法，建立發展語文能力應具備的知識。 2. 引導學生於聆聽、閱讀中掌握各類文本表述的要素，並適用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。 3. 引導學生理解古今多元文化，進行議題探究與思辯，以形成面對生活、社會、職場的反省與創造力。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 閱讀的重要性	瞭解閱讀的目的與內涵	2	
(二)(二) 我們需要什麼樣的閱讀素養?	自己如何閱讀教科書及課外書，有何閱讀困擾?	2	
(三)(三) 閱讀策略1	利用所學閱讀策略，閱讀文章一篇	2	
(四)(四) 閱讀策略2	自己如何撰寫閱讀心得，有何寫作困擾?	2	
(五)(五) 寫作指引	摘要策略+摘要大意找主旨之摘要與心得	2	
(六)(六) 探究學習法	(1)問題 (2)假設 (3)實驗、收集資料(質性或量化) (4)結論	2	
(七)(七) 現代文選導讀與寫作	在爛泥溝渠中仰望星空-孫維新	2	
(八)(八) 現代詩歌選導讀與寫作	艾青〈跳水〉 白靈〈風箏〉	2	
(九)(九) 古典文選導讀	1. 訓儉示康-司馬光 2. 項脊軒志-歸有光	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	討論、口頭問答、作業		
教學資源	依科教學研究會自編之教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 每堂課以課本選文之課後附錄為補充教材，化簡為繁、加深加廣。 2. 重視橫向統整，選擇相關作者、主題，讓學生對文章內容能有一貫概念。 3. 引導學生能運用獨立閱讀的能力，欣賞及應用各種文學作品、文字資訊、掌握主題。		