

高級中等學校課程計畫

高雄市私立三信高級家事商業職業學校

學校代碼：581402

建教合作班課程計畫

本校108年11月18日109學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

校長林岑

(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05月06日

高級中等學校課程計畫

高雄市私立三信高級家事商業職業學校

學校代碼：581402

建教合作班課程計畫

本校108年11月18日109學年度第1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05月06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	6
一、學校願景	6
二、學生圖像	7
肆、課程發展組織要點	9
課程發展委員會組織要點	9
伍、課程規劃與學生進路	12
一、群科教育目標與專業能力	12
二、群科課程規劃	14
陸、群科課程表	22
一、教學科目與學分(節)數表	22
二、課程架構表	34
三、職業技能訓練計畫	38
柒、團體活動時間實施規劃	42
捌、彈性學習時間實施規劃	44
一、彈性學習時間實施相關規定	44
二、學生自主學習實施規範	45
三、彈性學習時間規劃表	46
附件二：校訂科目教學大綱	53
附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃	234
(一)訓練課程內容	234
(二)專業基礎課程內容	241
附件四、實習式群科課程表	249

學校基本資料表

學校校名	高雄市私立三信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 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：幼兒保育科 5. 餐旅群：餐旅管理科 6. 其他：綜合職能科 7. 家政群：美容科 8. 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科	
	建教合作班	1. 家政群：美容科 2. 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科	
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
其他			
進修部	1. 商業與管理群：資料處理科 2. 外語群：應用外語科(日文組)、應用日語科 3. 家政群：幼兒保育科、美容科 4. 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)		
特殊教育及特殊類型	1. 服務群：餐飲服務科		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	主任	
	電 話	07-7517171轉1121	

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「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、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日教育部發布之高級中等學校課程規劃及實施要點。
- 四、108年6月21日教育部發布之「高級中等學校建教合作班課程實施規範」。

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	34	1	32	2	28	4	94
	商業與管理群	資料處理科	2	93	2	93	2	39	6	225
	外語群	應用外語科(英文組)	0	0	1	24	1	16	2	40
	外語群	應用外語科(日文組)	0	0	1	22	1	18	2	40
	外語群	應用英語科	1	20	0	0	0	0	1	20
	外語群	應用日語科	1	18	0	0	0	0	1	18
	設計群	廣告設計科	2	76	2	69	2	71	6	216
	家政群	幼兒保育科	1	16	1	17	1	23	3	56
	家政群	美容科	3	100	3	65	2	36	8	201
	餐旅群	觀光事業科	4	124	4	105	2	31	10	260
	餐旅群	餐飲管理科	9	313	8	298	3	145	20	756
	餐旅群	餐旅管理科	0	0	0	0	6	195	6	195
	其他	綜合職能科	0	0	1	13	1	15	2	28
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	28	1	19	1	12	3	59
	外語群	應用外語科(日文組)	0	0	1	13	1	17	2	30
	外語群	應用日語科	1	14	0	0	0	0	1	14
	家政群	幼兒保育科	1	15	1	7	0	0	2	22
	家政群	美容科	0	0	0	0	1	17	1	17
	餐旅群	觀光事業科	0	0	0	0	1	20	1	20
	餐旅群	餐飲管理科	1	49	2	87	2	72	5	208
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	2	65	2	53	2	86	6	204
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	1	15	0	0	0	0	1	15
合計			31	980	31	917	31	841	93	2738

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	1	45
	商業與管理群	資料處理科	3	45
	外語群	應用英語科	1	45
	外語群	應用日語科	1	45
	設計群	廣告設計科	2	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	家政群	美容科	5	45
	家政群	照顧服務科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	5	45
	餐旅群	餐飲管理科	11	45
	藝術群	表演藝術科	1	45
進修部	商業與管理群	商業經營科	1	45
	商業與管理群	資料處理科	1	45
	外語群	應用日語科	1	45
	設計群	廣告設計科	0	0
	家政群	幼兒保育科	1	45
	家政群	美容科	1	45
	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	3	45
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	2	45
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	1	15
合計			45	915

三、辦理建教合作班科別班數

表2-3 109學年度辦理建教合作班科別班數一覽表

項目 辦理方式及群別		說明			備註
		辦理科別	班級數	核定招生人數	
輪 調 式	家政群	美容科	4班	180人	
	餐旅群	餐飲管理科	5班	235人	
		觀光事業科	4班	180人	
階 梯 式	餐旅群	餐飲管理科	2班	90人	

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

學校願景—【愛的教育，幸福三信】三信家商創立於民國47年，創校人林瓊瑤先生提倡「愛的教育」的理念，秉持「成就每一位學生」目標，用心啟發學生的多元智慧，涵養道德品格、扎根基本學科能力、精熟專業技能、輔導職業技能證照，以人文藝術教育陶冶美學心性，培養學生團隊合作和解決問題的能力，使成為具備優質能力與深厚素養的技職人才，希冀打造一所以『自立自主人格、學問技能活用、模範國民造就』教育目標的全人幸福優質學校，正符應新課綱之「核心素養」。學校願景補充說明

- 1、自立自主人格 「心之所向，身之所往。」意思就是，在精神人格的指引下，導致了行動的實踐。因此品格教育不論在東方或西方，長久以來皆為教育的核心課題。惟人格的養成是連續性、漸進性且動態化的歷程，透過潛移默化且日積月累的薰陶，孕育學生的道德意念，奠定人性尊嚴基礎，朝向自我概念的發展，落實於生活之中。悠游於三信家商優美的校園景致，徜徉綠意盎然的草皮，仰望高聳入雲的精神堡壘-三信塔，在如此溫馨友善的氛圍中，學生能養成開闊的心胸，去關懷、尊重、理解不同的文化，涵育人文美學素養，最終，讓學生養成擁有自立的人格，並且能夠自主行動、自律生活。
- 2、學問技能活用 技職教育的重點在於培育知識與實作能力兼具之人才，發揚杜威(John Dewey)做中學(learning by doing)的精神。對於致力投身在技職教育領域的本校而言，除了堅持有效教學、創新教學之設計外，學生進路更是我們關注的課題。本校與業界向來維持密切聯繫與合作，透過業師協同教學、職場體驗…等等的活動，與業界資源交流，共榮共享，奠定學生專業精進，以達到強化技職、產學鏈結的目的，俾便學生畢業後能與職場順利無縫接軌。故以學問素養為蘊底，再輔以專業技能之加乘，學生便能具備專業學問技能，擁有豐沛的溝通互動，強化職場就業優勢，創造自我價值。
- 3、模範國民造就 教育乃一切的根本，也是國家競爭力的重要基石。禮記學記篇中所提：「大學之法，禁於未發之謂豫，當期可之謂時，不凌節而失之謂孫，相觀而善之謂摩。此四者，教之所由興也。」言簡意賅道出「豫、時、孫、摩」乃亙古不移之教學真諦。唯有透過教育的歷程，讓人之所以為人，才能適應社會，傳遞文明瑰寶。德國教育家福祿貝爾(F.Frobel)曾說：「教育之道無他，唯有愛與榜樣」。教育者透過身教、境教，成為學生的楷模，引導學生五育均衡發展，成為具備品格內涵及文化素養的模範國民。取之於社會，也能回饋於社會，關注人際互動，保持良善的社會參與，讓幸福的氛圍，由三信家商的小我，感染至整個社稷國家的大我。



二、學生圖像

創學力

美國哈佛大學教育研究院心理發展學家加德納(Howard Gardner)於1983年提出了「多元智能理論」，指陳人與生俱來有不同面向的稟賦，每個學生都是獨一無二的個體，應善用自身的優勢智能去學習，這個理論在教育界也掀起了劃時代的波瀾，故單向灌輸的教學模式已被淘汰，建構創造思考之學習環境取而代之。三信家商在課程和教學的模式上，力求不斷求新、求變、求進步，是高雄市投入資訊融入教學的前導學校之一，在國內外的各項比賽中一直都有傑出的斬獲。資訊科技的發展可謂一日千里、日新月異，教學的現場如能由資訊科技輔助，提供適性學習，必能增強學生興趣，激發其創意潛能。在現今創造力及自造者(Maker)概念盛行的趨勢下，如何學習建構、重新組合、反思與啟發？如何培養或發現自己的獨特性？等議題十分重要。本校除了讓學生了解如何多元運用課本知識外，更訓練學生領導統御、有效率工作、情緒管理等能力，其核心精神正呼應教育部十二年國民基本教育新課綱「自發」、「互動」及「共好」之核心理念及九大核心素養，另為加強與新課綱的結合，更加鼓勵議題探究、記錄創意發想之歷程，以利學生學習、觀察、探索、提問、反思、討論、創作與問題解決的機會，增強學生學習的理解、連貫和運用，並強調表達與分享的重要性。培養問題解決、生活美學、跨科整合、多元創新、團隊合作等能力，並落實108新課綱「全人教育」的理念。本校推動創業典範課程，深化校園創新之札根，強化學生學習體驗途徑，開展多元智能，讓學子藉由不斷反思與啟發，醞釀獨立思考能力，啟發創意創新之思維。同時我們也期待藉由運用科技媒體之能力與正向態度，學生能夠有能力進行識讀與批判，使培育創意的知能不再只限於學校場域。古希臘三哲提出「博雅」的教育精神，除了在知識、技能方向的精進之外，同時涵泳人文關懷素養，陶冶職業道德。本校建置各類科的創意情境教室，包含英語360度環繞情境教室、攝影教室、日式料理教室、簡易創業教室、…等等，讓學生可以從「做中學」，將知識與生活經驗相結合。本校跨處(科)室整合網路資源，研發跨領域課程，建置討論平臺，提供學生創意合作機會，養成解決問題之能力，發揮創新精神，以因應社會變遷，增進個人的彈性適應力。創學力讓科技和人文的相互結合，激發出燦爛火花。

美感力

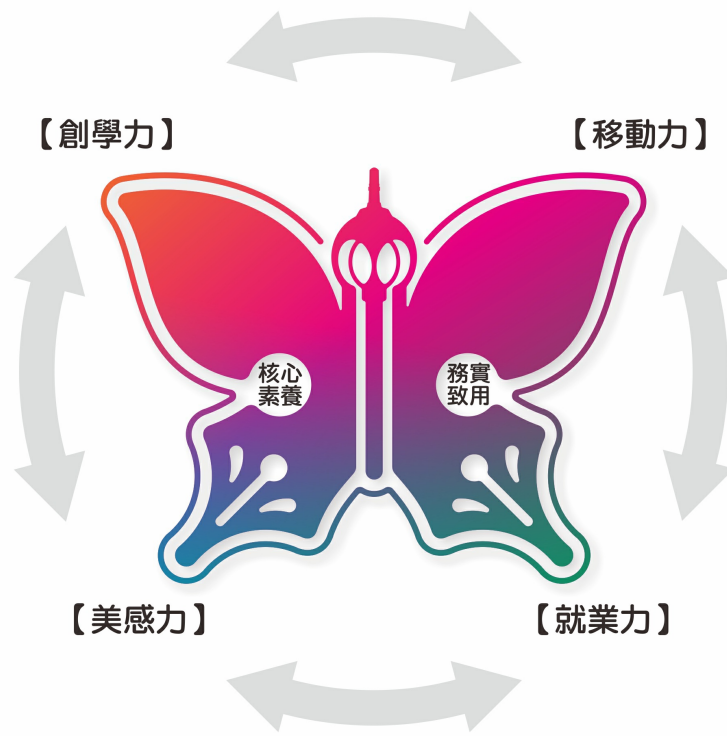
美感力是國家進步和社會成熟度的表徵，三信家商承襲「藝術使人豐富，教養使人美麗」的教育理念，美感思維長久以來是本校的特色。我們相信透過藝術欣賞、評鑑、創作，得以涵蘊學生高貴氣質與生活美感，成為新世紀的美學公民，以臻於至真至善至美的境界。身為教育現場的工作者，我們深切地了解到，美學素養對於一個人生命厚質度的重要性。教育部近來大力推行美感教育的中長期計畫，其核心理念為美感從幼起、美力終身學，期盼透過藝術青年，播撒美感種子。本校長久以來不遺餘力地推動美感教育及藝術教育紮根，啟發學生美感覺知與經驗，奠定美力終身的基礎。培養學生美的感受力、想像力、創造力、實踐力等並視為終身學習的權利，以提升生活幸福感及創造力。透過推動各項美感教育計畫，教師得以研發各種美感教育的課程、教材教法及學習評量。誠如108新課綱揭示「成就每一個孩子，適性揚才、終身學習」為願景，以尊重學生生命主體為起點，希冀透過適性品格教育，激發學生生命的喜悅與生活的自信。高職階段正好屬於青少年狂飆期，是形塑個人人格和自我認同的關鍵時期。本校透過核心素養課程的導入，鼓勵學生對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。冀望藉由美感力以涵養品格發展，內化成為一種生活態度，我們培養學生從生活中體驗其核心價值，結合社區資源，鼓勵從事志工服務，培育感恩、願意付出的利他精神；另本校校園環境優美，充斥著藝術與人文氣息，藉由美學環境傳遞善念，彰顯倫理規範，讓美感教育透過身教、境教等潛在課程的薰陶，讓學生主動並樂於與人際互動溝通，強化其道德感與同理心，俾能具備美學素養之人生目標。

就業力

青少年時期乃人格養成及發展自我認同的關鍵期，在求學的過程中，能盡情揮灑才華，在下一階段，找尋適合自己的職涯發展與定位，協助學生了解自我的職涯發展方向啟蒙與建立，取得工作與生活的平衡，成就幸福家庭。「就業力」(employability)係指「為順利就業、保持就業、及在必要時獲得新就業之能力」。依據英國學者Harvey、Locke 和Morey (2002)的定義，就業力的本質乃是：「個人在經過學習過程後，能夠具備獲得工作、保有工作、以及做好工作的能力」。簡單地說，就業力就是獲得及持續完成工作的能力。所以三信家商一直致力於訓練學生擁有在勞動市場中藉由永續就業來實現潛能的自足能力。不但有利於就業的工作態度與個人特質、自我行銷與職涯管理能力，而且具有學習的積極意願，並能反思所學。包括：溝通技能、團隊合作技能、問題解決技能、原創與進取技能、規劃與組織技能、自我管理技能、學習技能及科技技能等。三信家商因應產業結構轉型及社會多元變遷，培養學生適性發展及就業規劃能力，期能達成「第二期技職教育再造計畫」中提升技職教育整體競爭力之目標。故在校就學期間即透過生涯規劃課程，提供青少年職涯諮詢評估及相關就業資訊，辦理職場參觀體驗及就業博覽會等等，讓同學們提前了解工作世界的樣貌，提升務實致用之肆應力，讓學生學用有專精。本校開設各類契合式人才培育專班，更首創私立高職風氣之先，與國營事業體合作，俾便產學鏈結、無縫接軌。配合國家相關的輔導青少年就業政策，結合政府機構與民間力量，培養學生敬業樂群的態度，讓學生能夠開創屬於自己的志業，臻於自我實現的理想。

移動力

世界銀行預測，具備全球移動力的人才，薪資將比同輩多出五成，平均資產多出一倍以上，早期農業社會所強調安土重遷的藩籬也逐漸被打破，國際移動力人才正如雨後春筍般的新生。全球移動力(global mobility)已經成為高等教育國際化程度的一項重要指標；除了透過留學經驗來拓展視野、促進人格發展以及增加環境適應能力以外，更能從中找到未來的職業發展的助力。全球移動力不只是謀取一個穩定的工作，更是尋求更好的專業表現以及薪資結構。全球移動力係指個體願意參與國際交流，積極從事各種學習和分享活動，培養自己具有開拓心胸和宏觀思維，且能夠融入當地社會和認同多元文化的能力，以提升個人的競爭力；至少包括外語能力、多元文化能力、積極正向能力、宏觀思維能力以及融入不同社會能力(吳清山, 2016)。三信家商的學生能具備國際視野，揉合多元文化內涵，強化語言優勢，精進溝通協調能力、拓展國際觀。本校積極提倡國際教育，除了透過課程融入教學外，每年固定與美國、日本的姊妹校進行交流。另外更接受來自巴西、墨西哥、法國等等世界各地的國際交換生到本校來就讀。三信家商致力於培養具備全球競爭力及全球責任感的國際移動人才，協助學子在全球化的浪潮下，勇於迎向挑戰，立足在地，放眼國際，創造非凡成就。



肆、課程發展組織要點

高雄市私立三信高級家事商業職業學校

課程發展委員會組織要點

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會組織設置要點

105年12月05日校務會議通過

107年元月31日校務會議修正通過

一、本要點依據教育部 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第1030135678A 號發布之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》（以下簡稱《總綱》）訂定之。

二、高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會（以下簡稱本委員會）根據《總綱》的基本理念與課程目標，以及學校願景和目標，發展並精進學校本位課程。

本委員會任務如下：

- （一）審議學校課程計畫，研擬或統整各科(群)及領域所規劃之課程計畫。
- （二）審查學校教科用書的選用，以及全學期使用之自編教材。
- （三）進行學校課程自我評鑑及定期追蹤與檢討。
- （四）審議學校與課程相關之計畫、研究及章則。

三、本委員會組織成員：

- （一）由校長擔任主任委員，教務處主任為副主任委員。
- （二）校內委員為：進修部主任、學務處主任、總務處主任、實習輔導處主任、輔導室主任、圖書館主任、人事室主任、會計室主任、教學組組長、註冊組組長、設備組組長、特教組組長、訓育組長、進修部教學組長、進修部學務組長、教師會會長、各群科科主任、一般科目/領域召集人及學生代表 1 人。
- （三）校外委員為：家長、產業代表及專家學者代表各 1 人。
- （四）委員之任期採學年制；校內委員於學年度職務變動時，由新任職相關人員接替之；校外委員由主任委員聘任之。
- （五）設執行秘書一名，由教學組組長擔任，負責聯絡、協調與執行決議事項。

四、本委員會其運作方式如下：

- （一）由校長召集之，如經全體委員四分之一以上連署召集時，得由連署委員互推一人召集之。
- （二）應每學期召開會議乙次，並得視需要不定期召開臨時會。
- （三）應於每年十二月召開會議，並完成下學年度學校課程計畫之審議。
- （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、本委員會下設各領域/群科/科目教學研究會（以下簡稱教學研究會）。

教學研究會之任務如下：

- （一）規劃校訂必修與選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- （二）協助辦理教師增聘之員額規劃、專長和選考等事宜。
- （三）辦理教師或教師社群之教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- （四）協調所屬教師公開備課、授課和議課規劃，精進教師的教學能力。
- （五）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。
- （六）協助規劃與發展跨領域/科目統整課程之協同教學各項事宜。
- （七）選用教科用書，及研發補充教材或自編教材。
- （八）擬定評量相關事宜。
- （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。

課程研究會之任務如下：

- （一）規劃、統整該群科之課程發展。
- （二）協助協調該群科課程實施相關事項。
- （三）規劃群內跨科選修課程之發展與其實施相關事項。

教學研究會及課程研究會之成員從高級中等教育法及總綱之規定，其會議由各召集人召集，其開議及議決規定比照本委員會規定辦理。

教學研究會應每年定期舉行四次會議，每學期各二次，必要時得召開臨時會議；課程研究會得合併召開之。

六、本委員會及教學研究會與課程研究會，應於課程規劃階段，邀請產業代表共同參與。教學研究會與課程研究會，應於規定期限，提交課程計畫、教科用書或自編教材至本委員會審議。

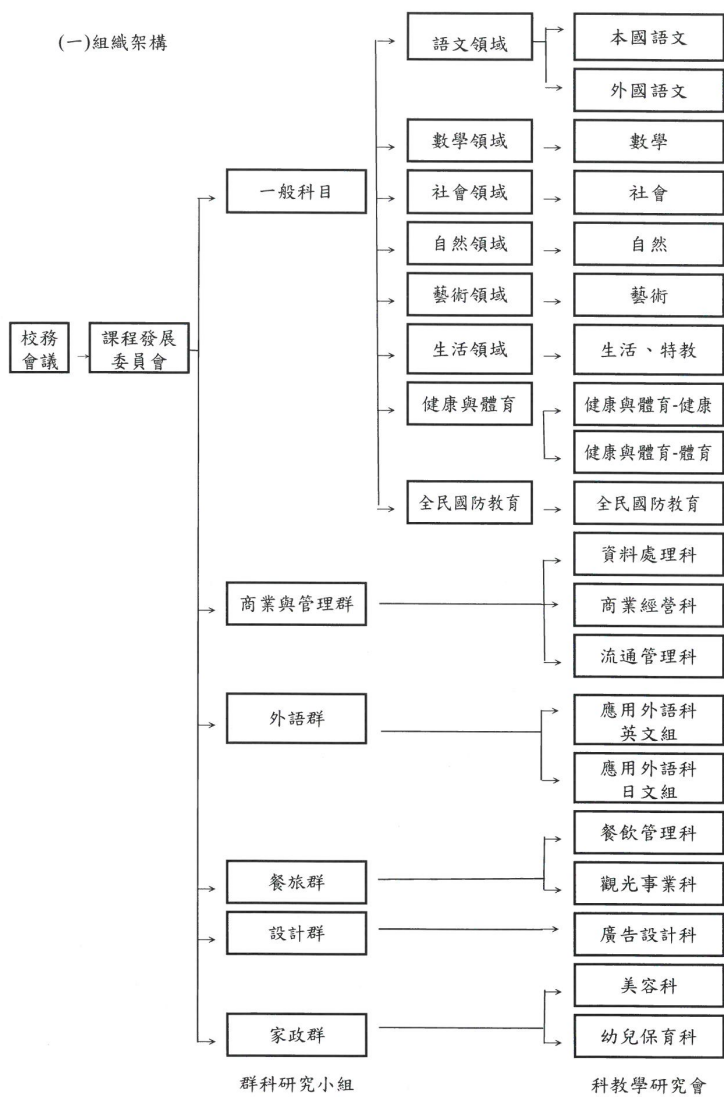
部定必修國語文、英語文及數學三科目，經各該教學研究會通過實施部分或全面適性分組教學時，其分組方式、教材、教學進度、教學方法及評量方式，應提交本委員會審議通過後實施。

各教學研究會與課程研究會，依規定提交本委員會審議之事項，經議決為應修正者，各教學研究會與課程研究會應重新規劃或修訂調整。

七、本要點經校務會議通過，陳請校長核准後實施，修正時亦同。

三信家商 108 學年度第 1 學期課程發展委員會組織圖

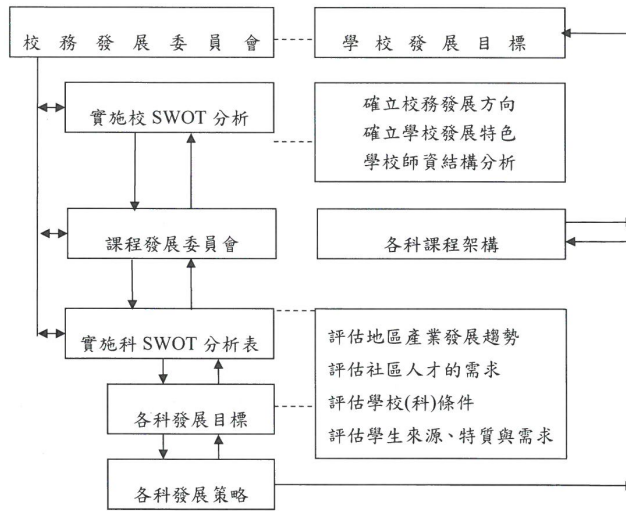
107 年元月 31 日校務會議通過



(二) 規劃流程及工作要項

1. 高雄市三信高級家事商業職業學校發展學校本位課程規劃架構

本校發展職校本位課程，係依據教育部訂定「職業學校群科課程綱要」為架構；參考後期中等教育共同核心課程指引總綱，並實際思考學校內外環境，由下而上採用 SWOT 為分析工具，進行課程模式規劃；規劃原則是周延性、具體性及可行性，規劃理念為統整、融入及銜接特性，預期以學校現有之課程架構為基礎，發展適切而能展現學校特色及銜接未來之技職課程。



伍、課程規劃與學生進路

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求 或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					創學力	美感力	就業力	移動力
家政群	美容科	1. 美髮設計造型人員。 2. 整體造型設計人員 3. 時尚飾品設計人員 4. 時尚創意新娘秘書設計人員 5. 時尚彩妝設計設計人員 6. 藝術指甲設計人員	1. 培養具有美髮設計造型師專業知能,增進工作之基礎能力應用人才。 2. 培養具有整體造型設計及時尚飾品設計應用與實務結合,發展多元就業導向應用人才。 3. 培養具有時尚創意彩妝新娘秘書造型與流行時尚接軌之產業所需全方位的技術應用人才。 4. 培養具有流行時尚藝術指甲設計與國際專業技能接軌應用人才。 5. 培養專業專精美髮、美容產業領域繼續與學習之進修人才 6. 培養具有職業道德,敬業、負責、進取的工作態度的人才。	具備具有美髮設計造型專業領域之基礎應用能力	●	●	●	●
				具備具有整體造型分析設計技術之基礎應用能力	●	●	●	●
				具備具有時尚飾品設計產業發展趨勢應用能力	●	●	●	●
				具備具有時尚創意新娘秘書及藝術指甲設計與國際技能接軌應用能力	●	●	●	●
				具備專業美髮、美容創業領域之終身學習能力	●	●	●	●
				具備美髮、美容相關產業,陶冶職業道德,培養敬業、負責、進取的工作態度之能力。	●	●	●	●
餐旅群	觀光事業科	一、櫃檯接待、總機、訂房、房務管理、餐飲服務、出納、領檯、飲料調製等餐旅類產業。 二、領隊、導遊、導覽人員、團控、票務、業務人員等旅行業產業。 三、空姐、空少、航空地勤等航空業產業。 四、主題樂園從業人員、觀光遊樂區從業人員等觀光休閒遊憩事業。	一、培養觀光、餐旅基礎外語能力人才。 二、培養觀光事業基礎核心素養人才。 三、培育觀光、餐旅事業的作業與管理人才。 四、培養專業倫理與職業道德的技職人才。 五、培養創新進取與永續發展的就業人才。	具備餐旅英、日文與會話之基礎外語能力	●	○	●	●
				具備觀光、餐旅之專業知識與服務技能	●	●	●	●
				具備觀光、餐旅服務安全與衛生基礎知能	○	○	●	●
				具備觀光、餐旅產品的基本製作與操作之能力	●	●	●	●
				具備觀光、餐旅方面人文素養及積極進取的人格特質	●	○	●	●
				具備正確的餐旅業從業服務態度及職場倫理	●	○	●	●
				具備觀光、餐旅從業人員的基本就業能力	●	●	●	●
餐旅群	餐飲管理科	1. 中西餐廚師 2. 餐旅服務人員 3. 烘焙製作人員 4. 食品包裝、行銷與販售人員。 5. 餐旅服務業經營者	1. 培養餐旅管理基礎核心素養之人才。 2. 培養餐飲業基礎餐飲烹調技術之人才。 3. 培養基礎餐旅服務技術核心素養人才。 4. 培養專業倫理與職業道德的技職人才。 5. 培養學生服務熱忱、創意思考與解決問題能力之人才。	具備中式烹調基礎知識與能力	●	●	●	●
				具備西式烹調基礎知識與能力	●	●	●	●
				具備烘焙製作基礎知識與能力	●	●	●	●
				具備飲料調製基礎知識與能力	●	●	●	●
				具備餐飲服務之基礎知識與能力	●	○	●	●
				具備安全衛生包裝、行銷、販售與美學應用等之能力	●	●	●	●
具備創意思考且有解決	●	○	●	●				

餐旅管理科	1. 中西餐廚師。 2. 餐旅服務人員。 3. 烘焙製作人員。 4. 食品包裝、行銷與販售人員。 5. 餐旅服務業經營者。	1. 培養餐旅管理基礎核心素養之人才。 2. 培養餐飲業基礎餐飲烹調技術之人才。 3. 培養基礎餐旅服務技術核心素養人才。 4. 培養專業倫理與職業道德的技職人才。 5. 培養學生服務熱忱、創意思考與解決問題能力之人才。	問題的能力				
			具備中式烹調基礎知識與能力	●	●	●	●
			具備西式烹調基礎知識與能力	●	●	●	●
			具備烘焙製作基礎知識與能力	●	●	●	●
			具備飲料調製基礎知識與能力	●	●	●	●
			具備餐飲服務之基礎知識與能力	●	○	●	●
			具備安全衛生包裝、行銷、販售與美學應用等之能力	●	●	●	●
具備創意思考且有解決問題的能力	●	○	●	●			

備註：1. 各科教育目標及科專業能力，請參照群科課程綱要或實用技能學程課程實施規範，研訂敘寫。

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

二、群科課程規劃

表5-2-1 家政群美容科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核					備註	
		具備具有美髮設計專業基礎應用能力	具備具有造型分析技術之能力	具備具有時尚飾品設計發展趨勢應用能力	具備具有時尚創意新娘秘書及藝術指甲設計與國際技能接軌應用能力	具備專業美髮、美容創終身學習能力		具備美髮、美容相關產業，陶冶職業道德，培養敬業、負責、進取的工作態度之能力。
部 定 必 修	專業科目	色彩概論	○	○	○	○	○	
		美容職業安全與衛生	○	○	○	○	○	
		美容造型概論	○	○	○	○	○	
	實習科目	美髮實務	○	●	●	●	●	
		美顏實務	○	●	●	●	●	

表5-2-1 家政群美容科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核						備註	
		具備具有美髮設計專業基礎應用能力	具備具有造型設計技術應用能力	具備具有時飾產品發展應用能力	具備具有時尚創意秘書指甲設計國際技能應用能力	具備具有新娘藝術與接軌應用能力	具備專業美容領域之終身學習能力		具備美髮、美容相關產業，陶冶職業道德，培養敬業、負責、進取的工作態度之能力。
校訂必修	專業科目	家政概論	○	●	●	●	●	●	
		家庭教育	●	●	●	●	●	●	
		美容專業英文	●	●	●	●	●	●	
		專題實作	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	整體造型設計與實務	●	●	●	●	●	●	
		時尚彩妝設計	●	●	●	●	●	●	
		進階髮型設計	●	●	●	●	●	●	
	資訊軟體應用	○	●	●	●	●	●		
校訂選修	專業科目	家政職業倫理	●	●	●	●	●	●	
		行銷與服務	●	●	●	●	●	●	
		美容與衛生	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	髮型設計與實務	●	●	●	●	●	●	
		美體芳療實務	●	●	●	●	●	●	
		舞台表演實務	●	●	●	●	●	●	
		藝術指甲實務	●	●	●	●	●	●	
		髮型梳理實務	●	●	●	●	●	●	
		美容美體實務	●	●	●	●	●	●	
		美髮進階	●	●	●	●	●	●	
		服飾實務	●	●	●	●	●	●	
		彩繪設計	●	●	●	●	●	●	
		男士髮型	●	●	●	●	●	●	
	指壓實務	●	●	●	●	●	●		
	美膚實務	●	●	●	●	●	●		

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

2. 本表不足，請自行增列。

表5-2-2 餐旅群觀光事業科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱	名稱	具備餐旅英、日文與會話之基礎外語能力	具備觀光、餐旅之專業知識與服務技能	具備觀光、餐旅服務安全與衛生基礎知能	具備觀光、餐旅產品製作之基本操作力	具備觀光、餐旅人文素養及積極進取的人格特質	具備正確餐旅業服務態度及職場倫理	具備觀光、餐旅從業人員的基本就業能力	
部 定 必 修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	○	○	○	○	○	
	實習科目	餐飲服務技術	○	○	○	○	○	○	
		飲料實務	○	○	○	○	○	○	

表5-2-2 餐旅群觀光事業科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核							備註	
		具備餐旅英、日文與會話之基礎外語能力	具備觀光、餐旅之專業知識與服務技能	具備觀光、餐旅服務安全與衛生基礎知能	具備觀光、餐旅產品製作之基本操作力	具備觀光、餐旅人文素養及積極進取的人格特質	具備正確的餐旅業服務態度及職場倫理	具備觀光、餐旅從業人員的基本就業能力		
校訂必修	專業科目 觀光餐旅英語會話	●	●	●	●	●	●	●		
	實習科目	專題實作	○	●	●	●	●	●	●	
		資訊軟體應用	○	●	●	●	●	●	●	
		生態保育實務	○	●	●	●	●	●	●	
		餐廳服務	●	●	●	●	●	●	●	
國際禮儀		●	●	●	●	●	●	●		
校訂選修	專業科目 觀光行政與法規	○	●	●	●	●	●	●		
	專業科目 郵輪旅遊概論	●	●	●	●	●	●	●		
	實習科目	茶藝與咖啡進階	○	●	●	●	●	●	●	
		異國料理	●	●	●	●	●	●	●	
		房務實務	●	●	●	●	●	●	●	
		烘培實務	●	●	●	●	●	●	●	
		旅館客務實務	●	●	●	●	●	●	●	
		領團實務	●	●	●	●	●	●	●	
		國際票務	●	●	●	●	●	●	●	
		宴會規劃與服勤實務	○	●	●	●	●	●	●	
		桌邊烹調服務實務	○	●	●	●	●	●	●	
		導覽解說實務	○	●	●	●	●	●	●	
		遊程規劃實務	○	●	●	●	●	●	●	
		會議與展覽管理實務	○	●	●	●	●	●	●	
		旅遊實務	●	●	●	●	●	●	●	
		休閒與博奕實務	●	●	●	●	●	●	●	
觀光資源	○	●	●	●	●	●	●			

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

2. 本表不足，請自行增列。

表5-2-3 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核							備註	
		具備中式烹調基礎知識與能力	具備西式烹調基礎知識與能力	具備烘焙製作基礎知識與能力	具備飲料調製基礎知識與能力	具備餐飲服務之基礎知識與能力	具備安全衛生包裝、販售與美學應用等能力	具備創意且有思考解決問題的能力		
名稱	名稱									
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	○	○	○	○	○	○	
	實習科目	餐飲服務技術	○	○	○	○	○	○	○	
		飲料實務	○	○	○	○	○	○	○	

表5-2-3 餐旅群餐飲管理科輪調式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核							備註	
		具備中式烹調基礎知識與能力	具備西式烹調基礎知識與能力	具備烘焙製作基礎知識與能力	具備飲料調製基礎知識與能力	具備餐飲服務之基礎知識與能力	具備安全衛生包裝、販售、銷售、美學應用等能力	具備創意且有思考解決問題的能力		
校訂必修	專業科目	○	○	○	○	○	○	○		
	實習科目	國際禮儀	○	●	●	●	●	●	●	
		專題實作	○	●	●	●	●	●	●	
資訊軟體應用		○	●	●	●	●	●	●		
校訂選修	專業科目	餐飲衛生與安全	○	●	●	●	●	●	●	
		蔬果切雕	○	●	●	●	●	●	●	
		食物學	○	●	●	●	●	●	●	
		餐旅英文與會話	○	●	●	●	●	●	●	
		裝飾美學運用	○	●	●	●	●	●	●	
		餐廳管理	○	●	●	●	●	●	●	
	實習科目	中餐烹飪實習	●	●	●	●	●	●	●	
		烘焙實務	○	●	●	●	●	●	●	
		日本料理	●	●	●	●	●	●	●	
		特色飲調	○	●	●	●	●	●	●	
		西餐烹飪實習	○	●	●	●	●	●	●	
		異國料理	●	●	●	●	●	●	●	
		宴會服務	●	●	●	●	●	●	●	
		歐式點心	○	●	●	●	●	●	●	
		特色蔬食料理		●	●	●	●	●	●	
		伴手禮製作	●	●	●	●	●	●	●	
		中式點心製作	●	●	●	●	●	●	●	

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

2. 本表不足，請自行增列。

表5-2-4 餐旅群餐飲管理科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別		科目	科專業能力對應檢核						備註
名稱	名稱	具備中式烹調基礎知識與能力	具備西式烹調基礎知識與能力	具備烘焙製作基礎知識與能力	具備飲料調製基礎知識與能力	具備餐飲服務之基礎知識與能力	具備安全衛生包裝、販售與美學應用等能力	具備創意且有思考解決問題的能力	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	○	●	●	●	●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	●	●	●	●	
		飲料實務	●	●	●	●	●	●	●

表5-2-4 餐旅群餐飲管理科階梯式課程規劃與科專業能力對應檢核表(續)
(以科別辦理方式為單位，1科1式1表)

課程類別	科目	科專業能力對應檢核							備註
		具備中式烹調基礎知識與能力	具備西式烹調基礎知識與能力	具備烘焙製作基礎知識與能力	具備飲料調製基礎知識與能力	具備餐飲服務之基礎知識與能力	具備安全衛生包裝、販售、銷售、美用等之能力	具備創意且有思考解決問題的能力	
校訂必修	專業科目								
	食物學	○	●	●	●	●	●	●	
	餐廳管理	○	●	●	●	●	●	●	
	裝飾美學	○	●	●	●	●	●	●	
	專題實作	○	●	●	●	●	●	●	
	資訊科技應用	○	●	●	●	●	●	●	
校訂選修	實習科目								
	中餐烹飪實習	○	●	●	●	●	●	●	
	專業科目								
	國際禮儀	○	●	●	●	●	●	●	
	房務技術實習	○	●	●	●	●	●	●	
	蔬果切雕	○	●	●	●	●	●	●	
	西餐烹飪實習	○	●	●	●	●	●	●	
	烘焙實務	○	●	●	●	●	●	●	
	歐式點心	○	●	●	●	●	●	●	
	特色蔬食料理	●	●	●	●	●	●	●	
日本料理	●	●	●	●	●	●	●		
中式點心製作	○	●	●	●	●	●	●		

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

2. 本表不足，請自行增列。

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1-1 家政群美容科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

109學年度入學學生適用(輪調式)

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							
			第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期					
名稱	名稱	學分數	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分				
			一般科目	語文	國語文	6	4	3	5	3								
英語文	4	3			2	3	2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
數學	數學	4		3	2	3	2										<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
社會	歷史	4						1	1	2	1							
	地理																	
	公民與社會							2	1	1	1							
自然科學	物理	4										1	1	2	1			
	化學																	
	生物											2	1	1	1			
藝術	音樂	4						1	1	2	1							
	美術							2	1	1	1							
	藝術生活																	
綜合活動	生命教育	4																
	生涯規劃			1	1	2	1											
	家政																	
	法律與生活																	
	環境科學概論																	
科技	生活科技																	
	資訊科技		3	2														
健康與體育	體育	2	2	1	1	1												
	健康與護理	2					2	1	1	1								
	全民國防教育	2	1	1	2	1												
	小計	36	17	12	16	10	8	5	7	5	3	2	3	2				
專業科目	色彩概論	2	3	2														
	美容職業安全與衛生	2			3	2												
	美容造型概論	4	3	2	3	2												
實習科目	美髮實務	6	4	3	5	3												
	美顏實務	6					5	3	4	3								
	小計	20	10	7	11	7	5	3	4	3	0	0	0	0				
	部定必修學分合計	56	27	19	27	17	13	8	11	8	3	2	3	2				

表6-1-1-1 家政群美容科教學科目與學分(節)數表(續)

109學年度入學學生適用 (輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註			
名稱	學分	名稱	學分數	第一學年		第二學年		第三學年		節數	學分	節數	學分		節數	學分	
				第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期								
				節數	學分	節數	學分	節數	學分								
校訂必修	一般科目 10學分 7.58%	體育進階	4					2	1	1	1	2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 協同教學	
		國語文進階	6					3	2	3	2	1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目 8學分 6.06%	家政概論	2					1	1	2	1					<input type="checkbox"/> 協同教學	
		家庭教育	2					1	1	2	1					<input type="checkbox"/> 協同教學	
		美容專業英文	4					1	1	2	1	1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目 16學分 12.12%	專題實作	2									2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		整體造型設計與實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		時尚彩妝設計	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		進階髮型設計	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		資訊軟體應用	2					2	1	1	1					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	特殊需求領域 0學分 0.00%															<input type="checkbox"/> 協同教學	
	小計			34	0	0	0	0	10	7	11	7	15	10	15	10	
	校訂選修	一般科目 0學分 0.00%															<input type="checkbox"/> 協同教學
		專業科目 6學分 4.55%	家政職業倫理	2									2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 協同教學
			行銷與服務	2									1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學
美容與衛生			2					2	1	1	1					<input type="checkbox"/> 協同教學	
實習科目 28學分 21.21%		髮型設計與實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		美體芳療實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		舞台表演實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		藝術指甲實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		髮型梳理實務	6	4	3	5	3									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		美容美體實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		美髮進階	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		服飾實務	2									1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		彩繪設計	4													<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
男士髮型		4													<input type="checkbox"/> 協同教學		

																<input type="checkbox"/> 實習分組教學
		指壓實務	2									1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		美膚實務	2									2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%														<input type="checkbox"/> 協同教學
		小計	34	4	3	5	3	9	6	9	6	12	8	12	8	
		校訂必修及選修學分合計	68	4	3	5	3	19	13	20	13	27	18	27	18	
		在校期間應修習學分數	124	31	22	32	20	32	21	31	21	30	20	30	20	
		團體活動時間(節數)	18	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
		彈性學習時間(節數)	6	1	0	0	0	1	2	2	2	2	2	2	2	
		每週總上課節數		35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	
		基礎訓練	8													
建教合作 機構 職業技能 訓練		職業技能訓練(一)	24		4											
		職業技能訓練(二)				4										
		職業技能訓練(三)						4								
		職業技能訓練(四)								4						
		職業技能訓練(五)										4				
		職業技能訓練(六)													4	
		應修習總學分數	156		26		24		25		25		24		24	

表6-1-1-2 餐旅群觀光事業科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
109學年度入學學生適用(輪調式)

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	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期				
			節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
部定必修	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		英語文	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	數學	數學	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	社會	歷史	4	2	1	1	1										
		地理															
		公民與社會		1	1	2	1										
	自然科學	物理	4					2	1	1	1						
		化學															
		生物						1	1	2	1						
	藝術	音樂	4	1	1	2	1										
		美術		2	1	1	1										
		藝術生活															
	綜合活動	生命教育	4														
		生涯規劃		1	1	2	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		2	1	2	1										
	健康與體育	體育	2	2	1	1	1										
健康與護理		2	1	1	2	1											
	全民國防教育	2	2	1	1	1											
	小計	36	23	15	23	15	6	4	3	2	0	0	0	0			
專業科目	觀光餐旅業導論	4	3	2	3	2											
實習科目	餐飲服務技術	6	5	3	5	3											
	飲料實務	6					5	3	5	3							
	小計	16	8	5	8	5	5	3	5	3	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	52	31	20	31	20	11	7	8	5	0	0	0	0			

表6-1-1-2 餐旅群觀光事業科教學科目與學分(節)數表(續)

109學年度入學學生適用 (輪調式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置										備註				
名稱	學分	名稱	學分數	第一學年		第二學年		第三學年		第一學期		第二學期						
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		節數	學分		
				校訂必修	一般科目 6學分 4.55%	體育進階	4					2	1	2	1	2	1	2
生涯發展	2											2	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學		
專業科目 8學分 6.06%	觀光餐旅英語會話	8								3	2	3	2	3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學
	專題實作	4												3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
實習科目 14學分 10.61%	資訊軟體應用	4							3	2	3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	生態保育實務	2											1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	餐廳服務	2							3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
	國際禮儀	2									3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
特殊需求領域 0學分 0.00%																	<input type="checkbox"/> 協同教學	
小計			28		0	0	0	0	11	7	11	7	11	7	12	7		
校訂選	一般科目 2學分 1.52%	國語文進階	2										3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學	
		專業科目 6學分 4.55%	觀光行政與法規		2									2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 協同教學
	郵輪旅遊概論		4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目 32學分 24.24%	休閒與博奕實務	2									3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		觀光資源	2							3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		茶藝與咖啡進階	2										3	2			<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		桌邊烹調服務實務	2											3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學		
		導覽解說實務	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		遊程規劃實務	4							3	2	3	2				<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		旅遊實務	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
異國料理		2							3	2						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 2選1 同 房務實務		
房務實務	2							3	2						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 2選1 同 異國料理			

修 目	烘焙實務	2							3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 2選1 同 烘焙實務	
	旅館客務實務	2							3	2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 2選1 同 烘焙實務	
	宴會規劃與服勤實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 2選1 同 會議與展覽管理實務	
	會議與展覽管理實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 2選1 同會議與展覽管理實務	
	領團實務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 2選1 同 國際票務	
	國際票務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 2選1 同領團實務	
	特殊需求領域	0學分 0.00%													<input type="checkbox"/> 協同教學	
小計		40	0	0	0	0	9	6	12	8	20	13	19	13		
校訂必修及選修學分合計		68	0	0	0	0	20	13	23	15	31	20	31	20		
在校期間應修習學分數		120	31	20	31	20	31	20	31	20	31	20	31	20		
團體活動時間(節數)		18	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
彈性學習時間(節數)		6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
每週總上課節數			35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35		
基礎訓練		12														
建教合作 機構 職業技能 訓練	職業技能訓練(一)	24		4												
	職業技能訓練(二)				4											
	職業技能訓練(三)						4									
	職業技能訓練(四)									4						
	職業技能訓練(五)											4				
	職業技能訓練(六)															4
應修習總學分數		156		24		24		24		24		24		24		

表6-1-1-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
109學年度入學學生適用(輪調式)

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	學分數	第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期				
			節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分			
部定必修	語文	國語文	6	3	2	3	2	3	2							<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		英語文	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	數學	數學	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	社會	歷史	4	2	1	1	1										
		地理															
		公民與社會		1	1	2	1										
	自然科學	物理	4					2	1	1	1						
		化學															
		生物						1	1	2	1						
	藝術	音樂	4	1	1	2	1										
		美術		2	1	1	1										
		藝術生活															
	綜合活動	生命教育	4														
		生涯規劃		1	1	2	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		2	1	1	1										
	健康與體育	體育	2	2	1	2	1										
健康與護理		2	1	1	2	1											
	全民國防教育	2	2	1	1	1											
	小計	36	23	15	23	15	6	4	3	2	0	0	0	0			
專業科目	觀光餐旅業導論	4	3	2	3	2											
實習科目	餐飲服務技術	6					5	3	4	3							
	飲料實務	6					4	3	5	3							
	小計	16	3	2	3	2	9	6	9	6	0	0	0	0			
	部定必修學分合計	52	26	17	26	17	15	10	12	8	0	0	0	0			

表6-1-1-3 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)

109學年度入學學生適用 (輪調式)

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	學分數	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期				
				節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分	節數	學分		
校訂必修	一般科目 6學分 4.55%	生涯發展	2									2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 協同教學	
		體育進階	4					2	1	2	1	1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目 0學分 0.00%															<input type="checkbox"/> 協同教學	
	實習科目 6學分 4.55%	專題實作	2										1	1	2	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		國際禮儀	2										2	1	1	1	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		資訊軟體應用	2					2	1	2	1						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	特殊需求領域 0學分 0.00%																<input type="checkbox"/> 協同教學
小計			12	0	0	0	0	4	2	4	2	6	4	6	4		
校訂科目	一般科目 2學分 1.52%	國語文進階	2													<input type="checkbox"/> 協同教學	
		專業科目 22學分 16.67%	餐飲衛生與安全	2								3	2				<input type="checkbox"/> 協同教學
	食物學		2					3	2							<input type="checkbox"/> 協同教學	
	餐旅英文與會話		8					3	2	3	2	3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學	
	裝飾美學運用		2					1	1	2	1					<input type="checkbox"/> 協同教學	
	蔬果切雕		4	2	1	2	1	2	1	1	1					<input type="checkbox"/> 協同教學	
	餐廳管理		4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學
	實習科目 32學分 24.24%	中餐烹飪實習	4	3	2	3	2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學	
		烘焙實務	4										4	2	4	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		日本料理	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		特色飲調	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		西餐烹飪實習	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		異國料理	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 同科跨班選修，同伴手禮製作
		歐式點心	4										3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 同科跨班選修，同特色蔬食料理

		特色蔬食料理	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 同科跨班選修，同歐式點心
		伴手禮製作	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學 同科跨班選修，同異國料理
		中式點心製作	4				3	2	3	2						<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
		宴會服務	4									3	2	3	2	<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%														<input type="checkbox"/> 協同教學
		小計	56	5	3	5	3	12	8	15	10	25	16	25	16	
		校訂必修及選修學分合計	68	5	3	5	3	16	10	19	12	31	20	31	20	
		在校期間應修習學分數	120	31	20	31	20	31	20	31	20	31	20	31	20	
		團體活動時間(節數)	18	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
		彈性學習時間(節數)	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
		每週總上課節數		35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	
		基礎訓練	12													
建教合作 機構 職業技能 訓練		職業技能訓練(一)	24		4											
		職業技能訓練(二)				4										
		職業技能訓練(三)					4									
		職業技能訓練(四)								4						
		職業技能訓練(五)												4		
		職業技能訓練(六)														4
		應修習總學分數	156		24		24		24		24		24		24	

表6-1-2-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

109學年度入學學生適用(階梯式)

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	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四		
部定必修	語文	國語文	6	3		3									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
		英語文	4	2		2									<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	數學	數學	4	1		1		1		1					<input type="checkbox"/> 適性分組教學	
	社會	歷史	4	1		1										
		地理		1		1										
		公民與社會														
	自然科學	物理	4					1		1						
		化學														
		生物						1		1						
	藝術	音樂	4	1		1										
		美術		1		1										
		藝術生活														
	綜合活動	生命教育	4					1								
		生涯規劃								1						
		家政														
		法律與生活														
		環境科學概論														
	科技	生活科技		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	0	13	0	4	0	4	0	0	0	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	5	0	5	0	3	0	3	0	0	0	0	0		
	部定必修學分合計	52	20	0	18	0	7	0	7	0	0	0	0	0		

表6-1-2-1 餐旅群餐飲管理科教學科目與學分(節)數表(續)
109學年度入學學生適用 (階梯式)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置								備註				
名稱	學分			第一學年		第二學年		第三學年								
		名稱	學分數	一	寒假	二	暑假	一	寒假	二	暑假	階段一	階段二	階段三	階段四	
校訂必修	一般科目	4學分 3.03%	國語文進階	4				2		2					<input type="checkbox"/> 協同教學	
	專業科目	12學分 9.09%	餐廳管理	4					2		2					<input type="checkbox"/> 協同教學
			裝飾美學	4					2		2					<input type="checkbox"/> 協同教學
			食物學	4	2		2									<input type="checkbox"/> 協同教學
	實習科目	14學分 10.61%	專題實作	4					2		2					<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			資訊科技應用	2			2									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
			中餐烹飪實習	8	4		4									<input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組教學
	特殊需求領域	0學分 0.00%													<input type="checkbox"/> 協同教學	
	小計			30	6		8		8		8					
	校訂選修	一般科目	8學分 6.06%	餐旅英文與會話	8	2			2		2					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學
專業科目		4學分 3.03%	國際禮儀	4	1		1		1		1				<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學	
實習科目		30學分 22.73%	蔬果切雕	4	2		2									<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組
			日本料理	6					3		3					<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 日本料理、西餐烹飪實習2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 同科跨班選修，同西餐烹飪
			西餐烹飪實習	6					3		3					<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 日本料理、西餐烹飪實習2科目跨班選修1科目。 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 實習分組 同科跨班選修，同日本料理
			房務技術實習	6					3		3					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
			烘焙實務	8					4		4					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
			歐式點心	6					3		3					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 同科跨班選修，同特色蔬食料理
			特色蔬食料理	6					3		3					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組 同科跨班選修，同歐式點心
			中式點心製作	6					3		3					<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 實習分組
特殊需求	0學分 0%													<input type="checkbox"/> 跨班 <input type="checkbox"/> 協同教學		

二、課程架構表

(系統產生)表6-2-1-1 家政群美容科課程架構表(以科為單位, 1科1表)

109學年度入學學生適用(輪調式)

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	27.27%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	8	6.06%	系統設計			
	實習科目		12	9.09%				
	合 計			56	42.42%	系統設計		
校 訂	必 修	一般科目	68-80學分	10	7.58%	系統設計		
		專業科目		8	6.06%			
		實習科目		16	12.12%			
	選 修	一般科目		0	0.00%			
		專業科目		6	4.55%			
		實習科目		28	21.21%			
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	58		85.29%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	44		75.86%	系統設計
	合 計				68		51.52%	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		0-6節	6節		系統設計			
每週總上課節數		35節	35節		系統設計			
基礎訓練		8-12學分	8學分		系統設計			
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計			
應修習總學分數		156-168學分	156學分		系統設計			
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分, 畢業及格學分數至少為150學分。							

備註：部定科目及校訂必選修科目之百分比計算, 係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

表6-2-1-2 餐旅群觀光事業科課程架構表(以科為單位，1科1表)
109學年度入學學生適用(輪調式)

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	27.27%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計		
	實習科目		12	9.09%			
	合 計			52	39.39%	系統設計	
校 訂	必 修	一般科目	68-80學分	6	4.55%	系統設計	
		專業科目		8	6.06%		
		實習科目		14	10.61%		
	選 修	一般科目		2	1.52%		
		專業科目		6	4.55%		
		實習科目		32	24.24%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	60	88.24%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	46	76.67%	系統設計
	合 計				68	51.52%	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		0-6節	6節		系統設計		
每週總上課節數		35節	35節		系統設計		
基礎訓練		8-12學分	12學分		系統設計		
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計		
應修習總學分數		156-168學分	156學分		系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

備註：部定科目及校訂必選修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

表6-2-1-3 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)
109學年度入學學生適用(輪調式)

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	27.27%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計		
	實習科目		12	9.09%			
	合 計			52	39.39%	系統設計	
校 訂	必 修	一般科目	68-80學分	6	4.55%	系統設計	
		專業科目		0	0.00%		
		實習科目		6	4.55%		
	選 修	一般科目		2	1.52%		
		專業科目		22	16.67%		
		實習科目		32	24.24%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	60	88.24%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	38	63.33%	系統設計
	合 計				68	51.52%	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		0-6節	6節		系統設計		
每週總上課節數		35節	35節		系統設計		
基礎訓練		8-12學分	12學分		系統設計		
職業技能訓練		24學分	24學分		系統設計		
應修習總學分數		156-168學分	156學分		系統設計		
課程 實施 規範 畢業 條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

備註：部定科目及校訂必選修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

表6-2-2-1 餐旅群餐飲管理科課程架構表(以科為單位，1科1表)
109學年度入學學生適用(階梯式)

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	27.27%	系統設計		
	專業科目	16-20學分	4	3.03%	系統設計		
	實習科目		12	9.09%			
	合計			52	39.39%	系統設計	
校訂	必修	一般科目	68-80學分	4	3.03%	系統設計	
		專業科目		12	9.09%		
		實習科目		14	10.61%		
	選修	一般科目		8	6.06%		
		專業科目		4	3.03%		
		實習科目		30	22.73%		
	專業及實習科目合計			應佔校訂科目80%以上 (以校訂科目學分數為分母)	60	83.33%	系統設計
	實習科目合計			應佔校訂專業及實習科目60%以上 (以校訂專業及實習科目學分數為分母)	44	73.33%	系統設計
	合計				72	54.55%	系統設計
六學期團體活動時間合計		8-12節		12節	系統設計		
六學期彈性學習時間合計		0-4節		4節	系統設計		
每週總上課節數		35節		35節	系統設計		
職前訓練		4學分		4學分	系統設計		
寒暑假課程		12-16學分		4學分	系統設計		
第三學年返校課程				8學分	系統設計		
職業技能訓練		16學分		16學分	系統設計		
應修習總學分數		156-168學分		156學分	系統設計		
課程實施規範畢業條件	應修習總學分數156-168學分，畢業及格學分數至少為150學分。						

備註：部定科目及校訂必修科目之百分比計算，係以132學分做為所佔學分數百分比之分母。

三、職業技能訓練計畫

表6-3-1-1 家政群美容科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：109/09/01 ~ 109/11/30)	人數	備註
甲梯	109/09/01 ~ 109/11/30	40	
	110/03/01 ~ 110/05/31	40	
	110/09/01 ~ 110/11/30	40	
	111/03/01 ~ 111/05/31	40	
	111/09/01 ~ 111/11/30	40	
	112/03/01 ~ 112/04/30	40	
乙梯	109/12/01 ~ 110/02/28	40	
	110/06/01 ~ 110/08/31	40	
	110/12/01 ~ 111/02/28	40	
	111/06/01 ~ 111/08/31	40	
	111/12/01 ~ 112/02/28	40	
	112/05/01 ~ 112/06/30	40	

表6-3-1-2 餐旅群觀光事業科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：109/09/01 ~ 109/11/30)	人數	備註
甲梯	109/09/01 ~ 109/11/30	40	
	110/03/01 ~ 110/05/31	40	
	110/09/01 ~ 110/11/30	40	
	111/03/01 ~ 111/05/31	40	
	111/09/01 ~ 111/11/30	40	
	112/03/01 ~ 112/05/31	40	
乙梯	109/12/01 ~ 110/02/28	40	
	110/06/01 ~ 110/08/31	40	
	110/12/01 ~ 111/02/28	40	
	111/06/01 ~ 111/08/31	40	
	111/12/01 ~ 112/02/28	40	
	112/06/01 ~ 112/08/31	40	

表6-3-1-3 餐旅群餐飲管理科輪調式建教合作班職業技能訓練
(以科為單位，1科1式1表)

梯次 (例如：甲、乙梯)	職業訓練日期 (例如：109/09/01 ~ 109/11/30)	人數	備註
甲梯	109/09/01 ~ 109/11/30	40	
	110/03/01 ~ 110/05/31	40	
	110/09/01 ~ 110/11/30	40	
	111/03/01 ~ 111/05/31	40	
	111/09/01 ~ 111/11/30	40	
	112/03/01 ~ 112/05/31	40	
乙梯	109/12/01 ~ 110/02/28	40	
	110/06/01 ~ 110/08/31	40	
	110/12/01 ~ 111/02/28	40	
	111/06/01 ~ 111/08/31	40	
	111/12/01 ~ 112/02/28	40	
	112/06/01 ~ 112/08/31	40	

表6-3-2-1 餐旅群餐飲管理科階梯式建教合作班職業技能訓練
 (以科為單位，1科1式1表，班級請分別臚列)

班級名稱	職業訓練日期 (例如：111/08/01 ~ 112/06/01)	人數	備註
餐飲管理科階梯班	111/07/15 ~ 112/06/30	40	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 建教合作班團體活動時間每週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、週會或講座等每週1-2節。班級活動列為導師每週基本授課節數。
2. 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。
3. 本表以校為單位，1校1式1表。
4. 輪調式每學期以12週計算。

表 7-1-1 (輪調式)團體活動時間規劃表

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	12	12	12	12	12	12
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	24	24	24	24	24	24
合計	36	36	36	36	36	36

表 7-1-2 (階梯式)團體活動時間規劃表

項目	第一學年		第二學年	
	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
社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座節數	36	36	36	36
合計	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)

高雄市私立三信高級商業職業學校彈性(自主)學習時間實施規定

中華民國 107 年11月14日課程發展委員會議通過

中華民國 108 年11月18日課程發展委員會議通過

一、依據

(一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)

(二) 教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

高雄市私立三信高級商業職業學校(以下簡稱本校)彈性(自主)學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性(自主)學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校彈性(自主)學習時間之實施原則

(一) 本校彈性(自主)學習時間,於每學期在校上課每週35節中,開設每週1節,但不予採計學分。

(二) 本校彈性(自主)學習時間之實施採班群方式分別實施。各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

(三) 彈性(自主)學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。

四、本校彈性(自主)學習時間之實施內容

(一) 學生自主學習:學生得於彈性(自主)學習時間,依學校相關規定提出自主學習之申請。

(二) 校隊選手培訓:由校隊指導老師就代表學校參加縣市級以上競賽之學生(例如:技藝競賽等)或參加校隊訓練之學生,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導。學生應填具【選手培訓實施申請表】(如附件1);校隊教練應填寫【選手培訓指導紀錄表】(如附件2)。

(三) 充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程(教師填具【微課程申請表】,申請微課程開設,以6~10週為限,如附件3),其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。

(四) 補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期考後兩週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件4;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件5;另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件6。

(五) 學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,應納入學校課程計畫;另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵,開設相關活動(主題)組合之特色活動,其相關申請表件如附件7。

前項各款實施內容,除選手培訓外,其規劃修讀學生人數應達12人以上;除學校運動代表隊培訓外,選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範

(一) 學生自主學習之實施時段,應於本校彈性(自主)學習時間所定每週實施節次內為之。

(二) 學生申請自主學習,應依附件8完成【自主學習申請表】,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(至多5人)提出申請,經教務處彙整後,依其自主學習之主題與性質,指派校內具相關專長之專任教師,擔任指導教師。

(三) 學生申請自主學習者,應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式,並經指導教師指導及其父母或監護人同意,送交指導教師簽署後,依教務處規定之時程及程序,完成自主學習申請。

(四) 每位指導教師之指導學生人數,至多以15人為原則。指導教師應於學生自主學習期間,定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導,以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議,並依附件9完成【自主學習晤談及指導紀錄表】。

(五) 學生完成自主學習申請後,應依自主學習計畫書之規劃實施,並於各階段彈性(自主)學習時間結束前,將附件10之【自主學習成果紀錄表】彙整成冊;指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度,針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性(自主)學習時間之學生選讀方式

(一) 學生自主學習:採學生申請制,學生應依本校學生自主學習實施規範之規定實施。

(二) 選手培訓:採教師指定制,校隊指導老師提供參與選手培訓之學生之申請表(附件1)提出申請。

(三) 充實(增廣)教學:採學生選讀制。

(四) 補強性教學:

1. 短期授課之教學活動:由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單;並填妥附件4、5資料向教務處申請核准後實施。

2. 全學期授課之課程:採學生選讀制。

(五) 學校特色活動:採學生選讀制。

(六) 第(三)(四)(五)類彈性(自主)學習時間方式,其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性(自主)學習時間之各項課程選讀,均不授予學分。

八、本校彈性(自主)學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式,依實際指導節數,支給鐘點費,但不列入授課節數採計。

九、本補充規定之實施檢討,應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形,定期於每學年之課程發展委員會內為之。

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

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。

本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件8完成【自主學習申請表】，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多5人）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，至多以15人為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件9完成【自主學習晤談及指導紀錄表】。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件10之【自主學習成果紀錄表】彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

三、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」，且為全學期授課採計學分時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 實施對象請填入學程、班級.....等
4. 本表以校為單位，1校1式1表。
5. 輪調式每學期以12週計算。

表8-1-1(輪調式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	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		
第一學期	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
	精修國文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
	學習檔案製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
	精修數學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
	生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
	自主學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
	精修英文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
第一學年	自主學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
	精修英文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
				<input checked="" type="checkbox"/> 美容科					<input type="checkbox"/> 例行性		

第二學期	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<input type="checkbox"/>	<input 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
	精修國文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	學習檔案製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	精修數學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
第一學期	自主學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
	國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	備審資料製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
第二學年	自主學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
	國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	備審資料製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
第一學期	自主學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
	國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	備審資料製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
第二學年	自主學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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
	國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	備審資料製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

				生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科 <input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<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 type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
--	--	--	--	-----------	---	---	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--	---	---

表8-1-2(階梯式)彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	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	第一學期	自主學習	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
		精修英文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
		親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
		精修國文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
		學習檔案製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
		精修數學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
	生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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	
	第二學期	自主學習	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
		精修英文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
		親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
		精修國文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
		學習檔案製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="radio"/> 例行性			

		精修數學	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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
		生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第一學期		自主學習	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
		國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		選手培訓	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		備審資料製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學期		國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		選手培訓	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		備審資料製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習	0	0	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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 type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

第三學年	第一學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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
	第二學期			<input type="checkbox"/> 餐飲管理科	<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

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表附2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育進階		
	英文名稱	Physical education Advanced		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全 民國防教育)		
	非跨領域 跨領域：	<input checked="" 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 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 type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	輪調式	輪調式	
授課節數	2/1/2/1	2/2/2/2	2/2/1/2	
學分數	1/1/1/1	1/1/1/1	1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 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、提升運動技能知識，並充實自我增加生活情趣。 二、加強體能訓練和維持健康。 三、學習有關運動的知識，認識運動的內涵、本質、目的、功能和價值。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第一學期
(二)體適能	1.激勵運動概述 2.基本技術 3.應用技術 4.運動要點	4	
(三)排球	1.舉球的動作要領與應用技術 2.排球規則 3.救球 4.修正球與修正球扣球	4	
(四)羽球	1.發球的基本動作要領 2.羽球規則 3.羽球步法練習 4.羽球挑球練習	2	
(五)水域安全宣導	1.認識水域安全 2.自救方法 3.防溺口訣	4	
(六)期末考試	術科測驗	2	
(七)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第二學期
(八)籃球	1.過人運球上籃的動作要領與應用技術 2.籃球規則 3.人盯人防守的動作要領與應用技術	4	
(九)田徑	1.蹲踞式起跑 2.接力棒使用教學	4	
(十)桌球	1.握拍方式 2.反手推擋	4	

	3. 反手推擋		
(十一)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(十二)期末考試	術科測驗	2	
(十三)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第一學期
(十四)體適能	1. 肌力運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(十五)籃球	1. 人盯人防守的動作要領與應用技術 2. 二人對傳投籃 3. 籃球規則 4. 球賽與欣賞	4	
(十六)跳繩	1. 一分鐘競速 2. 二迴旋	4	
(十七)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(十八)期末考試	術科測驗	2	
(十九)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第二學期
(二十)羽球	1. 進行基本進攻基礎教學與防守的基本陣型練習 2. 個人或團體分組練習	4	
(二十一)壘球	1. 助跑擲遠 2. 外野守備 3. 長、短傳接球	4	
(二十二)有氧運動	1. 有氧舞蹈的基本動作 2. 表演與欣賞的能力	4	
(二十三)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(二十四)期末考試	術科測驗	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量		
教學資源	1. 教師自編教材 2. 網路教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 了解學生的起點行為能力。 2. 在活動中表現各種運動技能。 3. 能欣賞他人運動能力。 4. 培養欣賞運動能力與運動文化素養。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育進階		
	英文名稱	Physical education Advanced		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input 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 type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	輪調式	輪調式	
授課節數	2/1/2/1	2/2/2/2	2/2/1/2	
學分數	1/1/1/1	1/1/1/1	1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 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、提升運動技能知識，並充實自我增加生活情趣。 二、加強體能訓練和維持健康。 三、學習有關運動的知識，認識運動的內涵、本質、目的、功能和價值。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第一學期
(二)體適能	1. 激勵運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(三)排球	1. 舉球的動作要領與應用技術 2. 排球規則 3. 救球 4. 修正球與修正球扣球	4	
(四)羽球	1. 發球的基本動作要領 2. 羽球規則 3. 羽球步法練習 4. 羽球挑球練習	2	
(五)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	4	
(六)期末考試	術科測驗	2	
(七)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第二學期
(八)籃球	1. 過人運球上籃的動作要領與應用技術 2. 籃球規則 3. 人盯人防守的動作要領與應用技術	4	
(九)田徑	1. 蹲踞式起跑 2. 接力棒使用教學	4	
(十)桌球	1. 握拍方式 2. 反手推擋 3. 反手推擋	4	
(十一)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	

(十二)期末考試	術科測驗	2	
(十三)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第一學期
(十四)體適能	1. 肌力運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(十五)籃球	1. 人盯人防守的動作要領與應用技術 2. 二人對傳投籃 3. 籃球規則 4. 球賽與欣賞	4	
(十六)跳繩	1. 一分鐘競速 2. 二迴旋	4	
(十七)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(十八)期末考試	術科測驗	2	
(十九)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第二學期
(二十)羽球	1. 進行基本進攻基礎教學與防守的基本陣型練習 2. 個人或團體分組練習	4	
(二十一)壘球	1. 助跑擲遠 2. 外野守備 3. 長、短傳接球	4	
(二十二)有氧運動	1. 有氧舞蹈的基本動作 2. 表演與欣賞的能力	4	
(二十三)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(二十四)期末考試	術科測驗	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量		
教學資源	1. 教師自編教材 2. 網路教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 了解學生的起點行為能力。 2. 在活動中表現各種運動技能。 3. 能欣賞他人運動能力。 4. 培養欣賞運動能力與運動文化素養。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯發展
	英文名稱	Life Development
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input 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"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科
辦理方式	輪調式	輪調式
授課節數	2/1	2/2
學分數	1/1	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、瞭解自己，培養積極、樂觀的態度及良好的品德、價值觀。 二、知曉各式生涯進路與影響，並選擇最適自己的生涯發展路徑。 三、認識工作世界，並學習如何增進生涯發展基本能力。 四、認識工作世界所需一般知能，培養獨立思考及自我反省，以擴展生涯發展信心。 五、透過自我生命認識與省思。 六、瞭解與反省親密關係、性、婚姻家庭間責任與義務，並拓展多元性別意識觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識高中職生生涯進路。	1. 升學資訊探索 2. 各種招生入學管道	2	第三學年第一學期
(二)備審資料彙整與製作。	1. 備審資料有哪些? 2. 個人履歷表 3. 如何寫自傳	4	
(三)面試技巧與實際演練-1	1. 面試的目的、類型。 2. 準備事宜。	2	
(四)面試技巧與實際演練-2	1. 面試技巧大解說。 2. 歷年來面試問題及回答技巧	2	
(五)認識職場工作與自我能力評估。	1. 職場報馬仔-談就業趨勢 2. 求職管道全都錄 3. 求職陷阱大搜查	4	
(六)職場新鮮人職業適應與專業態度養成。	1. 給職場新鮮人的省思。 2. 揮出成功的一擊-談求職與面試技巧	4	
(七)合宜適當的儀態表現。	1. 坐、立、走的儀態。 2. 面試儀態大解說。	2	第三學年第二學期
(八)瞭解人生真理與開創自我生命意義。	1. 心理健康篇 2. 簡式健康量表	2	
(九)體驗自			

我生命與他者之影響。	1. 影片欣賞-了解世界三大疾病之一-憂鬱症 2. 面對親人與好友憂鬱症該如何協助。	2	
(十)愛、生活與學習-1	1. 親密關係。 2. 網路交友	3	
(十一)愛、生活與學習-2	1. 婚前性行為 2. 「孕」味十足	3	
(十二)愛、生活與學習-3	1. 多元性別及多元成家議題。 2. 拒當小紅帽-校園性騷擾、性侵害防治宣導。	3	
(十三)當愛情進入婚姻。	1. 婚前教育-性愛與婚姻倫理 2. 婚前教育-育兒知識與教養態度	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	<p>教學評量</p> <p>(一)報告(口頭或書面)</p> <p>(二)角色扮演</p> <p>(三)小組討論參與度</p> <p>(四)筆試</p>		
教學資源	<p>一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。</p> <p>二、教師自編教材。</p> <p>三、教師提供之補充教材。</p> <p>四、生涯發展課程為生涯規畫進階課程，除延續生涯規劃基本理念外，並對於升學管道介紹與認識、職業世界探索與求職技巧、生命教育中人與外界之關係、親密關係的經營與家庭倫理的議題有更為深入的介紹，所以教材的編選應配合青少年的身心發展和時代趨勢而撰寫，舉例、情境與思維力求以學生實際生活經驗為主軸，以符合學生的現況和需求。</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>(一)授課者可設計多元且有趣的活動，讓學生 發表 討論 繪畫 戲劇等方式，來增強其學習效果。</p> <p>(二)授課者以 講述 問答 音樂 小組報告來發展課程內容，亦可藉時事、熱門問題和影片欣賞作課程彈性調整，兼具理論與實用之效。</p> <p>二、教學資源</p> <p>(一)學校自編課本</p> <p>(二)相關影片</p> <p>(三)報章雜誌新聞事件</p> <p>(四)參考資料</p>		

表附2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文進階
	英文名稱	Chinese Advanced
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 checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input 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"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	3
學分數	2	2
開課 年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	本國語文聽、說、讀、寫能力提升，準確的溝通理解能力，及具備參與社會之公民意識與道德實踐	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)岳陽樓記	1.從閱讀選文與實現處境的觀察，學習反省現實的優點與缺點。 2.培養展望未來的視野與胸襟。	4	第二學年第二學期
(二)結核	1.醫療科普文學賞析。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷、人性關懷。 3.進一步欣賞中學生百大閱讀推薦書籍。	4	
(三)燭之武退秦師	1.探討職場應對及溝通說服技巧。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	4	
(四)出師表	1.介紹三國時代及諸葛亮。 2.探討不同身份，不同的說話方式。 3.學習如何因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	4	
(五)愛照vaguniya的猴子	1.原住民文學欣賞。 2.探討原住民傳統文化及其所面臨的處境。 3.培養發展多元文化價值觀的胸懷。	2	
(六)散戲	1.臺灣鄉土小說賞析。 2.學習培養正確的工作觀念與態度。 3.認識社會轉型對於職業生態的影響。	2	
(七)赤壁賦	1.從生活題材的閱讀與實現處境的觀察，學習文學理解、基本表達的訓練。 2.思索人類生命短暫與山川日月無窮之對比。探討如何面對人生。	2	
(八)蘭亭集序	1.探看王羲之追求的生命境界。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷。 3.養成感性領悟與理性思辨的習慣。	2	
(九)臺煤減稅片	1.瞭解職場生態的特色與發展。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	2	
(十)先秦韻文選	1.思索生命意義與自身未來發展的職志。 2.詩經介紹。 3.楚辭介紹。	4	
	1.從先前學習基礎上，重新連結、分析與反思當代課題。		

(十一)現代詩選	2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	2	
(十二)成敗皆網路，突圍亦網路	1. 科普作品學習。 2. 正視網路世界最重要的隱私權。	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 文本閱讀，課堂互動與討論。 2. 隨堂作業、習作或學習單。 3. 定期評量。		
教學資源	文本教材、自編教材、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)寫作練習。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯發展
	英文名稱	Life Development
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input 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"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科
辦理方式	輪調式	輪調式
授課節數	2/1	2/2
學分數	1/1	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、瞭解自己，培養積極、樂觀的態度及良好的品德、價值觀。 二、知曉各式生涯進路與影響，並選擇最適自己的生涯發展路徑。 三、認識工作世界，並學習如何增進生涯發展基本能力。 四、認識工作世界所需一般知能，培養獨立思考及自我反省，以擴展生涯發展信心。 五、透過自我生命認識與省思。 六、瞭解與反省親密關係、性、婚姻家庭間責任與義務，並拓展多元性別意識觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識高中職生生涯進路。	1. 升學資訊探索 2. 各種招生入學管道	2	第三學年第一學期
(二)備審資料彙整與製作。	1. 備審資料有哪些? 2. 個人履歷表 3. 如何寫自傳	4	
(三)面試技巧與實際演練-1	1. 面試的目的、類型。 2. 準備事宜。	2	
(四)面試技巧與實際演練-2	1. 面試技巧大解說。 2. 歷年來面試問題及回答技巧	2	
(五)認識職場工作與自我能力評估。	1. 職場報馬仔-談就業趨勢 2. 求職管道全都錄 3. 求職陷阱大搜查	4	
(六)職場新鮮人職業適應與專業態度養成。	1. 給職場新鮮人的省思。 2. 揮出成功的一擊-談求職與面試技巧	4	
(七)合宜適當的儀態表現。	1. 坐、立、走的儀態。 2. 面試儀態大解說。	2	第三學年第二學期
(八)瞭解人生真理與開創自我生命意義。	1. 心理健康篇 2. 簡式健康量表	2	
(九)體驗自			

我生命與他者之影響。	1. 影片欣賞-了解世界三大疾病之一-憂鬱症 2. 面對親人與好友憂鬱症該如何協助。	2	
(十)愛、生活與學習-1	1. 親密關係。 2. 網路交友	3	
(十一)愛、生活與學習-2	1. 婚前性行為 2. 「孕」味十足	3	
(十二)愛、生活與學習-3	1. 多元性別及多元成家議題。 2. 拒當小紅帽-校園性騷擾、性侵害防治宣導。	3	
(十三)當愛情進入婚姻。	1. 婚前教育-性愛與婚姻倫理 2. 婚前教育-育兒知識與教養態度	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	教學評量 (一)報告(口頭或書面) (二)角色扮演 (三)小組討論參與度 (四)筆試		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。 四、生涯發展課程為生涯規畫進階課程，除延續生涯規劃基本理念外，並對於升學管道介紹與認識、職業世界探索與求職技巧、生命教育中人與外界之關係、親密關係的經營與家庭倫理的議題有更為深入的介紹，所以教材的編選應配合青少年的身心發展和時代趨勢而撰寫，舉例、情境與思維力求以學生實際生活經驗為主軸，以符合學生的現況和需求。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)授課者可設計多元且有趣的活動，讓學生 發表 討論 繪畫 戲劇等方式，來增強其學習效果。 (二)授課者以 講述 問答 音樂 小組報告來發展課程內容，亦可藉時事、熱門問題和影片欣賞作課程彈性調整，兼具理論與實用之效。 二、教學資源 (一)學校自編課本 (二)相關影片 (三)報章雜誌新聞事件 (四)參考資料		

表附2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體育進階		
	英文名稱	Physical education Advanced		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input 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 type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	輪調式	輪調式	
授課節數	2/1/2/1	2/2/2/2	2/2/1/2	
學分數	1/1/1/1	1/1/1/1	1/1/1/1	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 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、提升運動技能知識，並充實自我增加生活情趣。 二、加強體能訓練和維持健康。 三、學習有關運動的知識，認識運動的內涵、本質、目的、功能和價值。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第一學期
(二)體適能	1. 激勵運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(三)排球	1. 舉球的動作要領與應用技術 2. 排球規則 3. 救球 4. 修正球與修正球扣球	4	
(四)羽球	1. 發球的基本動作要領 2. 羽球規則 3. 羽球步法練習 4. 羽球挑球練習	2	
(五)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	4	
(六)期末考試	術科測驗	2	
(七)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第二學期
(八)籃球	1. 過人運球上籃的動作要領與應用技術 2. 籃球規則 3. 人盯人防守的動作要領與應用技術	4	
(九)田徑	1. 蹲踞式起跑 2. 接力棒使用教學	4	
(十)桌球	1. 握拍方式 2. 反手推擋 3. 反手推擋	4	
(十一)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	

(十二)期末考試	術科測驗	2	
(十三)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第一學期
(十四)體適能	1. 肌力運動概述 2. 基本技術 3. 應用技術 4. 運動要點	4	
(十五)籃球	1. 人盯人防守的動作要領與應用技術 2. 二人對傳投籃 3. 籃球規則 4. 球賽與欣賞	4	
(十六)跳繩	1. 一分鐘競速 2. 二迴旋	4	
(十七)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(十八)期末考試	術科測驗	2	
(十九)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第二學期
(二十)羽球	1. 進行基本進攻基礎教學與防守的基本陣型練習 2. 個人或團體分組練習	4	
(二十一)壘球	1. 助跑擲遠 2. 外野守備 3. 長、短傳接球	4	
(二十二)有氧運動	1. 有氧舞蹈的基本動作 2. 表演與欣賞的能力	4	
(二十三)水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(二十四)期末考試	術科測驗	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量		
教學資源	1. 教師自編教材 2. 網路教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 了解學生的起點行為能力。 2. 在活動中表現各種運動技能。 3. 能欣賞他人運動能力。 4. 培養欣賞運動能力與運動文化素養。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文進階
	英文名稱	Chinese Advanced
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 checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input 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"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科
辦理方式	輪調式	輪調式
授課節數	3	3
學分數	2	2
開課 年級/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)	本國語文聽、說、讀、寫能力提升，準確的溝通理解能力，及具備參與社會之公民意識與道德實踐	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)岳陽樓記	1.從閱讀選文與實現處境的觀察，學習反省現實的優點與缺點。 2.培養展望未來的視野與胸襟。	4	第二學年第二學期
(二)結核	1.醫療科普文學賞析。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷、人性關懷。 3.進一步欣賞中學生百大閱讀推薦書籍。	4	
(三)燭之武退秦師	1.探討職場應對及溝通說服技巧。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	4	
(四)出師表	1.介紹三國時代及諸葛亮。 2.探討不同身份，不同的說話方式。 3.學習如何因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	4	
(五)愛照vaguniya的猴子	1.原住民文學欣賞。 2.探討原住民傳統文化及其所面臨的處境。 3.培養發展多元文化價值觀的胸懷。	2	
(六)散戲	1.臺灣鄉土小說賞析。 2.學習培養正確的工作觀念與態度。 3.認識社會轉型對於職業生態的影響。	2	
(七)赤壁賦	1.從生活題材的閱讀與實現處境的觀察，學習文學理解、基本表達的訓練。 2.思索人類生命短暫與山川日月無窮之對比。探討如何面對人生。	2	
(八)蘭亭集序	1.探看王羲之追求的生命境界。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷。 3.養成感性領悟與理性思辨的習慣。	2	
(九)臺煤減稅片	1.瞭解職場生態的特色與發展。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	2	
(十)先秦韻文選	1.思索生命意義與自身未來發展的職志。 2.詩經介紹。 3.楚辭介紹。	4	
	1.從先前學習基礎上，重新連結、分析與反思當代課題。		

(十一)現代詩選	2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	2	
(十二)成敗皆網路，突圍亦網路	1. 科普作品學習。 2. 正視網路世界最重要的隱私權。	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 文本閱讀，課堂互動與討論。 2. 隨堂作業、習作或學習單。 3. 定期評量。		
教學資源	文本教材、自編教材、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)寫作練習。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文進階
	英文名稱	Chinese Advanced
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
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)	本國語文聽、說、讀、寫能力提升，準確的溝通理解能力，及具備參與社會之公民意識與道德實踐	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)岳陽樓記	1.從閱讀選文與實現處境的觀察，學習反省現實的優點與缺點。 2.培養展望未來的視野與胸襟。	4	第二學年第一學期
(二)結核	1.醫療科普文學賞析。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷、人性關懷。 3.進一步欣賞中學生百大閱讀推薦書籍。	4	
(三)燭之武退秦師	1.探討職場應對及溝通說服技巧。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	4	
(四)出師表	1.介紹三國時代及諸葛亮。 2.探討不同身份，不同的說話方式。 3.學習如何因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	4	
(五)愛照vaguniya的猴子	1.原住民文學欣賞。 2.探討原住民傳統文化及其所面臨的處境。 3.培養發展多元文化價值觀的胸懷。	4	
(六)散戲	1.臺灣鄉土小說賞析。 2.學習培養正確的工作觀念與態度。 3.認識社會轉型對於職業生態的影響。	4	
(七)赤壁賦	1.從生活題材的閱讀與實現處境的觀察，學習文學理解、基本表達的訓練。 2.思索人類生命短暫與山川日月無窮之對比。探討如何面對人生。	4	
(八)蘭亭集序	1.探看王羲之追求的生命境界。 2.將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷。 3.養成感性領悟與理性思辨的習慣。	4	
(九)臺煤減稅片	1.瞭解職場生態的特色與發展。 2.學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	4	
(十)先秦韻文選	1.思索生命意義與自身未來發展的職志。 2.詩經介紹。 3.楚辭介紹。	4	第二學年第二學期
(十一)現代詩選	1.從先前學習基礎上，重新連結、分析與反思當代課題。	4	

	2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。		
(十二)成敗皆網路，突圍亦網路	1. 科普作品學習。 2. 正視網路世界最重要的隱私權。	4	
(十三)鴻門宴	1. 史記介紹。 2. 思考不同立場處境，要如何應對進退。 3. 學習因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	4	
(十四)生活美學的起點	1. 生活美學之涵養。 2. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	4	
(十五)夢溪筆談選	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 探究科學發明和思維之關聯性。	4	
(十六)天工開物選	1. 瞭解所有發明都有其背景原因。 2. 體會中國古代發明之工巧。 3. 培養發展多元文化價值觀的胸懷。	4	
(十七)詞曲選	1. 國學常識：詞、曲介紹。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	4	
(十八)一桿稱仔	1. 閱讀小農民的故事，從中反映出社會脈動與人性尊嚴。 2. 經由語文看見社會的溝通與互動，感情的抒發與思想的傳承。	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 文本閱讀，課堂互動與討論。 2. 隨堂作業、習作或學習單。 3. 定期評量。		
教學資源	文本教材、自編教材、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)寫作練習。 二、教材編選 1. 教師自編教材。 2. 教師提供之補充教材。		

表附2-1-09 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 and Conversation
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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2/2/2	
學分數	2/2/2/2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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、培養職場簡單的英語會話能力，可以用英文暢遊台灣，以因應工作基本需求。 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)Yeliou	1.Yeliou Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	第一學年第一學期
(二)Pakace Museum	2.Pakace Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(三)The Grand Hotel	3.The Grand Hotel Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(四).Food in Ilan	4.Food in Ilan Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(五)Wind and Rice Noodles	5.Wind and Rice Noodles Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	第一學年第二學期
(六)Natural Science Museum	6.Natural Science Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(七).Describing Buildings	7.Describing Buildings Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(八)Miramar & Taipei101	8.Miramar & Taipei101 Reading, Key words Sentences, Your turn!	9	

	DVD		
(九)The High Speed Rail	9. The High Speed Rail Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	第二學年第一學期
(十)An Amusement Park	10. An Amusement Park Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(十一)Aowanda	11. Aowanda Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(十二)The Dong Gang Frish Market	12. The Dong Gang Frish Market Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(十三)The Zoo	13. The Zoo Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	12	第二學年第三學期
(十四). A Dairy Farm	14. A Dairy Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	12	
(十五)A Rice Farm	15. A Rice Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	筆記, 作業, 隨堂測驗, 口試, 課堂出席, 課堂表現, 三次段考皆列入參考		
教學資源	On the Go 台灣走透透-空中英語教室(學期用書)		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選 配合教學主題及內容綱要, 編製實際概況之會話教材, 以建立同學說標準聲調之能力。</p> <p>二、教學方法 以會話練習為主, 配合句型說明, 並可採角色扮演及情境模擬, 以收實效。 三、教學評量 筆試、口試並行, 筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙, 口試用以測驗其應對能力。 四、教學資源 On the Go、大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 五、教學相關配合事項 (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。</p>		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表附2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家政概論
	英文名稱	Introduction to Home Economics
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
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、了解家政概論的意義、範圍與發展。 二、了解家庭經濟與消費。 三、了解家庭生活管理。 四、了解家庭與環保。 五、了解嬰幼兒發展與保育。 六、培養照護高齡者生活。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家政的意義、範圍、沿革、發展	1. 家政的意義、範圍。 2. 家政的沿革。 3. 家政職業的發展。	6	第二學年第一學期
(二)家庭經濟與消費	1. 家庭經濟之基本概念 2. 家庭經濟之管理 3. 消費常識	6	
(三)家庭生活管理	1. 家庭生活環境的認識與選擇 2. 家庭生活環境的安全與管理	6	
(四)家庭與環保	1. 環保之重要性 2. 生態環境污染 3. 資源處理與回收 4. 家庭環保工作 5. 家政執掌的環保工作	6	第二學年第二學期
(五)嬰幼兒發展與保育	1. 嬰幼兒心理發展與保育。 2. 嬰幼兒生理發展與保育。 3. 嬰幼兒常見疾病的預防與照護。 4. 幼保相關行業介紹。	6	
(六)高齡者生活照護	1. 高齡社會的趨勢。 2. 高齡者的身心特質。 3. 高齡者之保健常識。 4. 高齡者的照護概念與方式。 5. 高齡者人力資源應用。 6. 長照服務體系及高齡者照顧相關職業。	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	綜合口試、筆試、練習、作品、作業、學習態度之整體表現。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

一、教材編選

- (一)課程內容架構有系統。
- (二)內容多方參考國外相關之美容資料。
- (三)圖片新穎、豐富且詳細、可幫助學生吸收與明瞭。
- (四)文字力求淺顯易懂、促使學生能自修閱讀。

二、教學方法

講述法、示範法、練習法、討論法、觀摩法、欣賞法。

三、教學資源

參考工具書、期刊雜誌、網路資源、流行資訊錄影帶。

四、教學相關配合事項

- (一)配合校內、校外之各種比賽。
- (二)配合校內、校外之各種檢定。
- (三)配合校內、校外之各種表演。

表附2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家庭教育
	英文名稱	Family Education
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
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、了解家庭的本質。 二、了解家庭教育的內涵。 三、了解社會變遷與家庭。 四、了解家人關係與溝通。 五、了解家庭教育之推展。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)家庭的本質	1. 家庭的意義與功能。 2. 家庭的組成。 3. 家庭經營的重要性。	6	第二學年第一學期
(二)家庭教育的內涵	1. 家庭教育的意義與範圍。 2. 家庭教育的個性。 3. 親職、子職教育。	6	
(三)社會變遷與家庭	1. 變遷中的家庭。 2. 多元型態家庭。	6	
(四)家人關係	1. 人際關係的重要性。 2. 影響家人關係的因素。	6	第二學年第二學期
(五)家庭溝通	1. 溝通的重要性與技巧。 4. 家人關係與溝通問題的解決策略。	6	
(六)家庭教育之推展	1. 家庭教育法。 2. 學習型家庭。 3. 國內外家庭教育專業發展現況與展望。 4. 家庭教育推展機構與相關資源。	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	綜合口試、筆試、練習、作品、作業、學習態度之整體表現。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)課程內容架構有系統。 (二)內容多方參考國外相關之美容資料。 (三)圖片新穎、豐富且詳細、可幫助學生吸收與明瞭。 (四)文字力求淺顯易懂、促使學生能自修閱讀。 二、教學方法 講述法、示範法、練習法、討論法、觀摩法、欣賞法。 三、教學資源		

參考工具書、期刊雜誌、網路資源、流行資訊錄影帶。

四、教學相關配合事項

- (一)配合校內、校外之各種比賽。
- (二)配合校內、校外之各種檢定。
- (三)配合校內、校外之各種表演。

表附2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容專業英文
	英文名稱	Cosmetology Specialty English
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2/1/2	
學分數	1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年 第一學期 第二學年 第二學期 第三學年 第一學期 第三學年 第二學期	
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、了解美容美髮材料與用具之英文名稱，奠定未來移動力。 二、美容美髮服務流程專用術語，提昇國際服務之實力。 三、熟練服務流程中的基礎會話 四、能聽懂各式專業術語，並能適切表達與回應顧客。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)迎賓與接待(美髮篇)	基礎迎賓接待用語(單字及對話)	3	第二學年 第一學期
(二)美髮用具介紹	美髮用具、用品專業用語	3	
(三)洗髮、沖水程序	洗髮、沖水專業術語及對話	7	
(四)整髮程序	整髮專業術語及對話	3	
(五)結帳	結帳對話	2	
(六)染髮用具介紹	染髮用具、用品專業用語	4	第二學年 第二學期
(七)染髮步驟及程序	染髮專業術語說明	3	
(八)美容做臉、SPA、除毛程序	美容做臉、SPA、除毛專業術語及對話	6	
(九)美容化妝用具介紹	美容化妝用具專業用語	3	
(十)美容化妝程序	美容化妝專業術語及對話	2	
(十一)燙髮、護髮用具介紹	燙髮、護髮用具、用品專業用語	5	第三學年 第一學期
(十二)燙髮及護髮程序	燙髮、護髮專業術語及對話	7	
(十三)剪髮用具介紹及程序	剪髮用具介紹及程序說明(對話)	6	
(十四)進階專業美髮專用術語	進階專業美髮專用術語	2	第三學年 第二學期
(十五)編髮用具介紹及程序	編髮用具介紹及程序說明(對話)	4	
(十六)化妝品英文	化妝品英文	2	
(十七)化妝品專櫃英文及推銷	化妝品專櫃英文及推銷	4	
(十八)美髮產品推銷	美髮產品推銷	2	
(十九)美甲專業術語	美甲專業術語及對話	2	
(二十)按摩	按摩專業術語及對話	2	

合計		72節
學習評量 (評量方式)	課堂表現、隨堂測驗、實際操作、定期考等。	
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。	
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選:教師自編教材 二、教學方法:講述法、口語表達。 三、教學資源:美容器材、化妝品題卡、洗手乳、擦手紙、棉球、化學藥劑、量筒、量杯、玻棒、夾子、投影片或光碟片。 四、教學相關配合事項 多蒐集職場常用應對會話，以實例來詳加說明。	

表附2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	家政職業倫理
	英文名稱	Home Economics and Policy
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解職場倫理的意義與重要性。 二、了解職業倫理在家政職場的應用。 三、了解家政相關職場之專業倫理。 四、了解家政相關職場專業倫理的實踐。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 職場倫理的意義與重要性。 2. 社會變遷中職業倫理的調適。	9	第三學年第一學期
(二)職業倫理在家正職場的應用	1. 財務管理面。 2. 人力資源管理面。 3. 資訊管理面。	9	
(三)家政相關職場之專業倫理	1. 家庭服務領域相關之職業倫理。 2. 服裝領域相關之職業倫理。	9	第三學年第二學期
(四)家政相關職場專業倫理的實踐	1. 家政職場工作的態度與成長。 2. 家政職場倫理之兩難情境實例探討。 3. 落實家政相關職場倫理之方法。	9	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	綜合口試、筆試、練習、作品、作業、學習態度之整體表現。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)課程內容架構有系統。 (二)內容多方參考國外相關之美容資料。 (三)圖片新穎、豐富且詳細、可幫助學生吸收與明瞭。 (四)文字力求淺顯易懂、促使學生能自修閱讀。 二、教學方法 講述法、示範法、練習法、討論法、觀摩法、欣賞法。 三、教學資源 參考工具書、期刊雜誌、網路資源、流行資訊錄影帶。 四、教學相關配合事項 (一)配合校內、校外之各種比賽。 (二)配合校內、校外之各種檢定。 (三)配合校內、校外之各種表演。		

表附2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷與服務
	英文名稱	Marketing and Service In Home Economics
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
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、行銷與服務的意義、範圍。 二、行銷與服務的功能。 三、家政專業服務。 四、行銷。 五、家政專業形象之管理。 六、家政相關職場之行銷與服務。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷與服務的意義、範圍	1. 行銷與服務的意義。 2. 行銷與服務的範圍。	6	第三學年第一學期
(二)行銷與服務的功能	1. 行銷與服務的功能。	6	
(三)家政專業服務	1. 家政專業服務的態度。 2. 家政專業服務的價值。	6	
(四)行銷	1. 行銷原理。 2. 消費者心理與行為。 3. 消費者相關法令。	6	第三學年第二學期
(五)家政專業形象之管理	1. 專業形象概念。 2. 家政專業形象之趨勢。 3. 創意設計與實務。	6	
(六)家政相關職場之行銷與服務	1. 家政相關職場之行銷與服務。 2. 服裝領域相關之行銷與服務。 3. 幼保領域相關之行銷與服務。	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法2. 發表法3. 個別指導法4. 實務練習法5. 觀摩法6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。		

表附2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容與衛生
	英文名稱	Cosmetology and Sanitation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
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、能正確辨識化妝品是否合格。 二、使學生熟練正確的洗手步驟與手部消毒操作。 三、熟悉消毒液的稀釋及消毒法操作。 四、提昇美髮丙級技術士技能檢定合格率。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 讓學生瞭解衛生學的定義 2. 讓學生瞭解衛生學的範圍	4	第二學年第一學期
(二)個人衛生	1. 讓學生瞭解個人衛生的意義 2. 讓學生瞭解個人衛生要素	4	
(三)公共衛生	1. 讓學生瞭解公共衛生的定義 2. 讓學生瞭解環境衛生	4	
(四)環保與美容	1. 讓學生瞭解環保的重要性 2. 讓學生瞭解人類對環境汙染所帶來的危害	4	
(五)維生物與傳染病的防治	1. 讓學生認識維生物 2. 讓學生瞭解維生物的種類	2	
(六)理容髮業器具及毛巾的洗滌與消毒	1. 讓學生瞭解消毒殺菌的意義、原理及重要性 2. 讓學生瞭解消毒水之實際應用	4	第二學年第二學期
(七)化妝品衛生	1. 讓學生瞭解化妝品的定義及功能 2. 讓學生瞭解化妝品的辨認	4	
(八)美髮衛生技能實作	1. 讓學生瞭解衛生行為 2. 讓學生瞭解簡易急救	4	
(九)急救與安全	1. 讓學生瞭解急救的定義與目的 2. 讓學生瞭解急救的配備及應用	2	
(十)美容衛生技能操作	1. 讓學生瞭解化妝品安全衛生的辨識 2. 讓學生瞭解化妝品安全衛生的範例	2	
(十一)人格發展與心理衛生	1. 讓學生瞭解心理衛生的意義及重要性 2. 讓學生學習人格發展	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	課堂表現、隨堂測驗、實際操作、定期考等。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。		
	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 專業教科書、丙級技術士題庫及相關美容與衛生實務資料。 二、教學方法		

教學注意事項

講述法、操作法。

三、教學資源

美容器材、化妝品題卡、洗手乳、擦手紙、棉球、化學藥劑、量筒、量杯、玻棒、夾子、投影片或光碟片。

四、教學相關配合事項

(一)多蒐集化妝品外包裝及仿單說明，以實例來詳加說明。

(二)參考醫界的消毒操作。

(三)參閱相關美容衛生資料，每一步驟親自示範操作，俾能提供考生在考場上得心應手。

表附2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	Tourism & 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 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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
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)具備職場的基本英語會話能力，以因應觀光餐旅業工作中基本需求。 (二)將專業英文及基礎英語會話融入專業課程中，以增進學習興趣。 (三)以各觀光餐旅部門所需之英語能力為目標，提升學生自我學習，繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)問候用語	1. 見面問候語 2. 寒暄與道別 3. 自我介紹	6	第二學年第一學期
(二)方向與位置用語	1. 設施位置及地點 2. 地區方向及地點	6	
(三)訂房服務用語	1. 旅館客房設施說明 2. 訂房作業用語	12	
(四)櫃檯服務用語	1. 遷入及遷出手續 2. 代寄郵件 3. 寄放與保管物品	12	
(五)服務中心用語	1. 行李服務 2. 停車與叫車服務 3. 票務及旅遊服務 4. 商務中心	12	第二學年第二學期
(六)房務服務用語	1. 客房清潔與整理 2. 補充客房備品 3. 失物招領 4. 洗衣服務	6	
(七)電梯服務用語	1. 客人招呼 2. 樓層說明 3. 抵達說明與道別	6	
(八)話務服務用語	1. 電話禮貌 2. 電話號碼的說明 3. 轉接及留話給客人 4. 國際電話使用說明 5. 晨喚服務	12	
(九)食材與烹調法用語	1. 基本食材認識 2. 基本烹調方法	6	第三學年第一學期
(十)客房餐飲服務用語	1. 客房餐飲服務菜單 2. 費用說明 3. 客房訂餐與服務	8	
(十一)吧檯酒水服務用語	1. 飲料基本詞彙 2. 吧檯服務用語 3. 酒水服務	10	

(十二)迎賓接待用語	1. 迎賓帶位 2. 客滿及等候之客人的招呼 3. 席次安排	12	
(十三)點餐服務用語	1. 菜單內容 2. 遞送菜單與點餐 3. 送餐服務	6	第三學年第二學期
(十四)餐中服務用語	1. 調整餐具 2. 補充酒水 3. 收拾殘盤與清理桌面	4	
(十五)結帳作業、送客服務用語	1. 帳單內容說明 2. 付款方式 3. 找零與收據 4. 兌換外幣 5. 住房退房結帳。 6. 旅宿業送客用語 7. 餐飲業送客用語	8	
(十六)遊程服務用語	1. 領團接待 2. 行程安全說明 3. 旅遊景點 4. 伴手禮 5. 夜市與臺灣小吃	8	
(十七)航班預訂及確認、通關手續用語	1. 機位預訂 2. 班機確認、取消或更改 3. 登機手續 4. 行李託運與提領 5. 安檢、證照查驗、檢疫與海關 6. 行李破損與遺失 7. 接送機服務	6	
(十八)客艙服務用語	1. 艙內服務 2. 艙內廣播 3. 艙內商品販售 4. 緊急逃生說明	4	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與專業用語；口試以對話、角色扮演與情境模擬等方式，以測驗學生應對能力。		
教學資源	1. 大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 2. 觀光餐旅相關專業科目教科書。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 配合單元主題及內容細項，編製情境教學之會話教材。 2. 媒體教學(影片、簡報等)。 3. 觀光餐旅英語會話課程應與觀光餐旅業導論、餐飲服務技術、飲料實務等群核心課程縱向連繫。 4. 學生對於餐飲技能領域的中西餐烹調方法及食材的專業英文應有基本的認識。 5. 觀光技能領域的房務實務、旅館客務實務、旅遊實務等科目亦要求該職務從業人員應具備基本的英語會話能力。 <p>二、教學方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以會話練習為主，配合句型說明，並可採對話練習、角色扮演及情境模擬，以收實效。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 3. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 4. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。 		

表附2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光行政與法規
	英文名稱	Tourism Administration
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解各級觀光行政機構的組織及職掌 二、培養對各項重要法規有正確認識 三、培養觀光從業人員的正確守法觀念態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 觀光政策、行政與法規的定義 2. 觀光政策與法規的沿革	3	第三學年第一學期
(二)觀光行政組織及其功能	1. 我國觀光行政組織介紹 2. 我國觀光行政組織功能介紹	3	
(三)發展觀光條例	1. 總則 2. 規劃建設 3. 經營管理 4. 獎勵及處罰	4	
(四)旅行業相關法規	1. 民法債編旅遊專節 2. 旅行業管理規則 3. 旅遊定型化契約應記載即不得記載事項 4. 國內外旅遊契約書範本	4	
(五)導遊與領隊人員管理	1. 導遊人員管理規則 2. 領隊人員管理規則	4	
(六)住宿業相關法規	1. 觀光旅館業管理規則 2. 觀光旅館建築與設備基準 3. 旅館業管理規則 4. 民宿管理辦法	6	第三學年第二學期
(七)遊樂業相關法規	1. 國家公園法 2. 風景特定區管理規則 3. 遊樂區管理辦法	6	
(八)餐飲業相關法規	1. 食品衛生管理法 2. 食品良好衛生規範 3. 廢棄物管理	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	宜採多元評量(口試、筆試、報告、角色扮演等)。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 課堂講述為主輔，以分組討論。 二、教學相關配合事項 學校電腦網路可資運用查詢相關資料與相關法規、法令。		

表附2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	郵輪旅遊概論
	英文名稱	Cruise Tour Introduction
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、瞭解郵輪旅遊產品規劃之基本知識 二、學習郵輪旅遊實務操作原則 三、分析郵輪產業實務發展的主要元素	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)郵輪旅遊概論	1. 郵輪旅遊概論 2. 郵輪旅遊要素 3. 郵輪旅遊體驗	4	第三學年第一學期
(二)郵輪產業演進	1. 郵輪產業沿革 2. 郵輪產業演進 3. 郵輪市場展望	4	
(三)郵輪航線市場	1. 郵輪航行海域 2. 郵輪旅遊市場 3. 郵輪產業組織	4	
(四)郵輪集團船隊	1. 郵輪集團船隊 2. 郵輪船隊品牌 3. 郵輪船隊風格	4	
(五)郵輪硬體設施	1. 郵輪船舶建造 2. 郵輪船舶規範 3. 郵輪空間比率	4	
(六) 郵輪硬體設施	1. 郵輪客艙設施 2. 郵輪甲板設施	4	
(七)郵輪部門組織	1. 郵輪船隊總部 2. 海上營運部門	4	
(八)郵輪部門組織	1. 特許營運部門 2. 郵輪部門職務招聘	4	
(九)郵輪類型評鑑	1. 郵輪分類概述 2. 「Berlitz」星級評鑑	4	
(十)郵輪類型評鑑	1. 「CLIA」郵輪評鑑 2. 「Cruise Critic」郵輪評鑑 3. 「Conde Nast Traveler」郵輪評鑑	4	第三學年第二學期
(十一)郵輪安全規範	1. 郵輪安全法規 2. 郵輪安全規格	4	
(十二)郵輪安全規範	1. 郵輪航運安全 2. 郵輪安全顧慮	4	
(十三)郵輪產品行銷	1. 郵輪產業行銷組織 2. 郵輪 旅遊產品行銷	4	
(十四)郵輪產品行銷	1. 郵輪消費客群類型 2. 郵輪產品預訂要訣	4	
(十五)郵輪產品行銷	1. 郵輪產品折扣優惠	4	

銷	2. 郵輪文宣手冊行銷		
(十六)郵輪產品行銷	1. 郵輪產品銷售流程 2. 克服銷售障礙話術	4	
(十七)港埠經濟篇	1. 港埠碼頭概述 2. 郵輪港埠碼頭 3. 郵輪產業經濟	4	
(十八)郵輪產業趨勢	1. 郵輪產業現況 2. 郵輪產業趨勢 3. 郵輪市場整體趨勢	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(口試、筆試、報告、角色扮演等)。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>(一) 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。</p> <p>(二) 鼓勵學生以角色扮演及收集資料報告等方式進行學習，可進行分組教學以增進學生參與感及學習效益。</p> <p>(三) 利用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣，強化學生禮儀觀念。</p> <p>二、教材編選</p> <p>(一) 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。</p> <p>(二) 教師自行補充自編教材。</p>		

表附2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Restaurant Sanitation AND Safety
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、提高學生證照通過率。 二、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲衛生概論闡述	1. 餐飲衛生安全定義 2. 衛生安全法規範圍以及重要性 3. 世界衛生組織的宗旨與職能簡介 4. 我國商品標示法法規	2	
(二)微生物認識與發展史	1. 細菌發展史 2. 病毒分類 特徵分辨 3. 寄生蟲危害與傳播途徑	3	
(三)病症認識與發展史	1. 病症介紹 2. 狂牛症 3. 伊波拉病毒	3	
(四)病症認識與發展史	1. 中東呼吸症候群冠狀病毒感染症(MERS) 2. 諾羅病毒	3	
(五)食物中毒定義與分類	1. 食物中毒定義 2. 中毒分類 3. 中毒途徑分析	3	
(六)食物中毒原因預防	1. 中毒預防方法 2. 中毒處理方式	3	
(七)食物中毒類型介紹	1. 細菌性 2. 天然毒素型 3. 化學性中毒	2	
(八)食物中毒類型介紹	1. 類過敏性中毒 2. 黴菌毒素中毒。	2	
(九)餐飲從業人員健康衛生管理	1. 健康檢查 2. 工作服裝 儀容管理 餐飲衛生教育訓練	3	
(十)清潔殺菌與消毒	1. 污物清潔定義 2. 殺菌滅菌方法 3. 消毒殺菌定義	3	
(十一)餐具與環境清洗管理	1. 餐具清洗與方法 2. 微生物與殘留物檢測 3. 簡易檢測法	3	
(十二)廢棄物處理與餐廳廚房衛生管理	1. 倉庫倉儲管理 2. 廢棄物分類與規定 3. 病蟲害管理	3	
(十三)HACCP安全管制系統與應用	1. 起源與基本概念 2. 原則認知	3	

	3. 實施步驟		
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗.課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界實例照片佐證。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)影片照片報章雜誌實例解析 (二)任課老師實際經驗傳授。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	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 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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
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、引導學生認識營養學的基礎知識、各類食物的特性與營養價值。 二、培養學生正確食物製備衛生與安全觀念。 三、使學生能將所學運用於餐飲工作及實際生活之中。	

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	4	
(二)(二)食物的主要成分-營養素	1. 營養素概論 2. 六大類營養素-醣、蛋白質、脂質、維生素、礦物質、水	4	
(三)(三)食物的特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味種類與物質 4. 植物營養素	4	
(四)(四)食物分類(一)	1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 乳製品	4	
(五)(五)食物分類(二)	1. 豆類、水產類、肉類、蛋類 2. 蔬菜類 3. 水果類 4. 油脂及種子類	4	
(六)(六)其他食品類	1. 嗜好品 2. 加工食品	4	
(七)(七)食物選購與貯存	1. 新鮮食品鑑別與選購 2. 加工食品選購要點 3. 食物貯存的重要性與方法	4	
(八)(八)飲食之安全性	1. 食物中毒 2. 餐飲用具與清潔 3. 飲食之安全性政策	4	
(九)(九)飲食指南及膳食計畫	1. 國人飲食準則 2. 食物代換表 3. 一般膳食設計 4. 菜餚營養分析	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	段考筆試40%、作業成績40%、多元評量(上課態度、學習單、口試、出席率、小組報告、) 20%。		
教學資源	課本(廣懋圖書股份有限公司)、教學PPT、蒐集各衛生行政機關、餐飲界及報章雜誌之相關資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 講述法 2. 問答法 3. 練習法 4. 觀摩法 5. 自學輔導法。		

表附2-2-12 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 and Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3/3	
學分數	2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
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、培養職場簡單的英語會話能力，可以用英文暢遊台灣，以因應工作基本需求。 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)Yeliou	1.Yeliou Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	第二學年第一學期
(二)Pakace Museum	2.Pakace Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(三)The Grand Hotel	3.The Grand Hotel Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(四).Food in Ilan	4.Food in Ilan Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(五)Wind and Rice Noodles	5.Wind and Rice Noodles Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	第二學年第二學期
(六)Natural Science Museum	6.Natural Science Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(七).Describing Buildings	7.Describing Buildings Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(八)Miramar & Taipei101	8.Miramar & Taipei101 Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(九)The High Speed Rail	9.The High Speed Rail Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	第三學年第一學期

(十)An Amusement Park	10. An Amusement Park Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(十一)Aowanda	11. Aowanda Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(十二)The Dong Gang Frish Market	12. The Dong Gang Frish Market Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	9	
(十三)The Zoo	13. The Zoo Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	12	第三學年第二學期
(十四). A Dairy Farm	14. A Dairy Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	12	
(十五)A Rice Farm	15. A Rice Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	筆記, 作業, 隨堂測驗, 口試, 課堂出席, 課堂表現, 三次段考皆列入參考		
教學資源	On the Go 台灣走透透-空中英語教室(學期用書)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 配合教學主題及內容綱要, 編製實際概況之會話教材, 以建立同學說標準聲調之能力。 二、教學方法 以會話練習為主, 配合句型說明, 並可採角色扮演及情境模擬, 以收實效。 三、教學評量 筆試、口試並行, 筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙, 口試用以測驗其應對能力。 四、教學資源 On the Go、大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 五、教學相關配合事項 (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。		

表附2-2-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	裝飾美學運用
	英文名稱	Decoration Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
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、 能讓學生與業界接軌。 二、 增加學生對於菜餚的擺設美感。 三、 增加菜餚價值性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)裝飾美學實務理論	1. 說明裝飾美學與菜餚呈現之重要性。 2. 在菜餚裝飾上如何作為區隔。	2	第二學年第一學期
(二)(二)冷盤五拚之裝飾	1. 利用蔬菜裝飾。 2. 大黃瓜、紅櫻桃、巴西利、高麗菜。	2	
(三)(三)熱菜菜餚裝飾	1. 利用蔬菜裝飾。 2. 紅蘿蔔、紫洋蔥、大黃瓜、巴西利。	2	
(四)(四)熱菜菜餚裝飾	1. 蝴蝶片切割排盤。 2. 大黃瓜、辣椒。	2	
(五)(五)中式大盤菜餚裝飾	1. 1/3立體雕排盤擺飾。 2. 茄子、柳丁、牛番茄。	2	
(六)(六)中式大盤菜餚裝飾	1. 1/3立體雕排盤擺飾。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔、辣椒。	2	
(七)(七)中式熱菜雙拼裝飾	1. 雙邊排盤法。 2. 牛番茄、巴西利、蒜苗。	2	
(八)(八)中式熱菜雙拼裝飾	1. 雙邊排盤法。 2. 柳丁、大黃瓜、辣椒。	2	
(九)(九)蔬果裝飾	1. 1/4蝴蝶片擺盤切法。 2. 柳橙、小黃瓜、辣椒。	2	
(十)(十)蔬果裝飾	1. 圍邊擺盤切法。 2. 牛番茄、柳橙。	2	第二學年第二學期
(十一)(十一)拉刀切割裝飾	1. 圓形圍邊排盤。 2. 大黃瓜、柳丁。	2	
(十二)(十二)拉刀切割裝飾	1. 圓形圍邊排盤。 2. 牛番茄、大黃瓜、紅櫻桃。	2	
(十三)(十三)拉刀切割裝飾	1. 心型圍邊排盤。 2. 大黃瓜、小黃瓜、辣椒。	2	
(十四)(十四)拉刀切割裝飾	1. 心型圍邊排盤。 2. 柳橙、牛番茄。	2	
(十五)(十五)造景盤飾	1. 1/3造景切雕。 2. 大黃瓜、紅蘿蔔、黃甜椒。	2	
(十六)(十六)造景盤飾	1. 1/3造景切雕。 2. 小番茄、南瓜、紅蘿蔔、小黃瓜。	2	
(十七)(十七)果雕裝飾	1. 立體雕造景裝飾。 2. 紅蘿蔔、地瓜、蘆筍、辣椒。	2	

(十八)(十八)果雕裝飾	1. 立體雕造景裝飾。 2. 南瓜、紫洋蔥、白蘿蔔。	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗. 課程筆記)。		
教學資源	一、精緻蔬果切雕美學技法書籍。 二、由教學研究會討論決議之教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)任課老師實際經驗傳授。 (二)實作練習。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2/2/1	
學分數	1/1/1/1	
開課年級/學期	第一學年 第一學期 第一學年 第二學期 第二學年 第一學期 第二學年 第二學期	
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、提高學生證照通過率。 二、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蔬果切雕實務理論	1. 果雕起源發展。 2. 如何取盤擺設。 3. 果雕刀正確使用方式。 4. 果雕刀如何正確保養。	4	第一學年 第一學期
(二)中餐丙級指定水花	1. 中餐烹調丙級紅蘿蔔水花。 2. 長方形水花。 3. 正方形水花。	4	
(三)中餐丙級指定水花	1. 中餐烹調丙級紅蘿蔔水花。 2. 半圓形水花。 3. 菱形水花。	4	
(四)中餐丙級指定盤飾	1. 中餐烹調丙級指定盤飾 2. 大黃瓜擺盤。	6	
(五)中餐丙級指定盤飾	1. 中餐烹調丙級指定盤飾。 2. 小黃瓜、辣椒。	4	第一學年 第二學期
(六)初階蔬果切雕擺盤	1. 大黃瓜立體果雕。 2. 瓜仔排(一)。 3. 瓜仔排(二)。	4	
(七)初階蔬果切雕擺盤	1. 紅蘿蔔立體果雕。 2. 柵欄。 3. 松針。	4	
(八)初階蔬果切雕擺盤	1. 立體雕花。 2. 茄花。 3. 辣椒花。	6	
(九)立體盤飾擺設	1. 綜合所學的立體雕，取盤擺設。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔。	4	第二學年 第一學期
(十)業界專用盤飾	1. 日本料理生魚片盤專用盤飾。 2. 小黃瓜-扇形片。 3. 小黃瓜-松柏。	4	
(十一)盤飾立體雕花	1. 立體雕花介紹與說明。 2. 立體雕花示範與實作。	3	
(十二)盤飾立體雕花	1. 紅蘿蔔立體雕花。 2. 緞帶花。 3. 繡球花。	3	

(十三)盤飾立體雕花	1. 紅蘿蔔立體雕花。 2. 立體蝴蝶。 3. 流星錘。	4	
(十四)盤飾立體雕花	1. 白蘿蔔立體雕花。 2. 立體天鵝	3	第二學年第二學期
(十五)盤飾立體雕花	1. 紅蘿蔔立體雕花。 2. 立體魚。	3	
(十六)盤飾立體雕花	1. 白蘿蔔立體雕花。 2. 球中球。 3. 熱帶魚。	4	
(十七)中餐菜餚擺設	1. 綜合所學的立體雕，取盤擺設。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔、小黃瓜、茄子。	4	
(十八)中餐菜餚擺設	1. 綜合所學的立體雕，取盤擺設。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔、大黃瓜、辣椒。	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗,課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界擺盤照片佐證。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)中餐烹調丙級課本 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)實作練習。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳管理
	英文名稱	Restaurants 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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、熟習餐廳內外場的營運與基本的管理 二、藉由校園實習餐廳實際的運作，使學生能將所學理論應用在餐廳工作上	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳管理理論	1. 餐廳管理之意義及目的 2. 餐廳管理的方法與類別	4	第三學年第一學期
(二)案例分析	1. 案例分析:鼎泰豐	4	
(三)餐飲組織	1. 餐廳組織的基本原則 2. 餐廳各部門分內職責 3. 餐廳組織架構 4. 餐廳部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	4	
(四)人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人因了解員工的心理特點 4. 員工心靈的挫折與激勵 5. 職前訓練與在職訓練	4	
(五)物料管理	1. 物料管理 2. 採購相關作業 3. 物料盤點 4. 餐飲產品之研發	4	
(六)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. 心理分析及處理 5. 壓力管理	4	
(七)資料管理	各項資料管理，包含內部資料與外部資料。 1. 內部資料包含:各項管理報表資料、作業手冊。 2. 外部資料包含:產業資訊從業的脈動的資料。	4	
(八)服務管理	1. 餐廳外場的管理。 2. 服務人員的工作態度管理 3. 服務人員的專業知識及技能。	4	
(九)案例分析	案例分析:海底撈	4	
(十)服務流程	1. 西餐服務流程 2. 中餐服務流程 3. 下午茶服務流程 4. 外帶服務流程 5. 外送服務流程	4	第三學年第二學期
(十一)生產管理	1. 餐食品質管理 2. 食材成本的控制管理。	4	
	1. 內外場所需基本設備		

(十二)設備管理	2. 設備日常保養維護	4	
(十三)行銷管理	1. 設定消費群 2. 消費群分析	4	
(十四)節慶活動設計	1. 活動設計 2. 推廣活動時機 3. 網路行銷及促銷	4	
(十五)品牌建立管理	1. 品牌建立管理 2. 顧客忠誠度與滿意度建立與維護	4	
(十六)顧客抱怨與客訴處理	1. 顧客抱怨與客訴處理 2. 客訴處理後之教育訓練	4	
(十七) 緊急事件之種類與處理	1. 餐廳緊急事件之種類 2. 餐廳緊急事件之處理	4	
(十八)勞基法相關規定	1. 勞基法總則 2. 勞動契約 3. 工資 4. 工作時間、休息、休假 5. 童工、女工 6. 退休 7. 技術生 8. 職業災害補償 9. 工作規則 10. 監督檢查 11. 罰則 12. 勞動契約書 13. 勞動契約範本	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習態度 2. 出席狀況 3. 課堂問答 4. 分組討論 5. 期、中期末考6. 作業		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、課程選用教材		
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、教學方法 (一)藉由多媒體影音檔做案例分析。 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)藉由課堂問答及分組討論。 二、教材編選 (一)由教學研究會討論決議之教材。 (二)由教師自編教材。		

表附2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	說菜服務與技巧
	英文名稱	Introduction of meal skills
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第一學年暑假	
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、提升學生對飲食文化認識。 二、了解各類型餐廳菜單設計與內容。 三、訓練學生表達能力，刺激學生創意。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)說菜服務理論	1. 了解顧客群 2. 了解說菜服務的重要性	4	
(二)(二)餐廳的種類	1. 了解餐廳種類 2. 認識餐廳販賣商品的形式	4	
(三)(三)飲食文化	1. 臺灣飲食文化 2. 臺灣小吃特色 3. 中國飲食文化 4. 歐洲飲食文化 5. 美國飲食文化 6. 異國飲食文化(東北亞、東南亞國家)	6	
(四)(四)說菜服務技巧	1. 餐飲從業人員基本服務禮儀 2. 服務儀態訓練 3. 說菜服務技巧	4	
(五)(五)菜單認識	1. 了解餐廳與菜單設計方式	6	
(六)(六)表達能力	1. 講話語言組織能力 2. 客觀表達能力 3. 講話口才能力 4. 創造力訓練	7	
(七)(七)菜色內容撰寫	1. 認識各國食材與菜名設計 2. 了解各國菜名由來	2	
(八)(八)菜單設計	1. 主題餐廳菜單 2. 速食與咖啡廳菜單 3. 宴會廳菜單 4. 透過不同菜單進行說菜服務	3	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗、課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、自編教材		
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、教學方法 (一)講述法：藉由說明各國飲食文化，讓學生了解說菜藝術的重要性。 (二)影片教學法：透過觀賞說菜服務及相聲等相關影片激發學生創造力及訓練口才。 (三)實際操作法：學生設計菜名及故事內容，實際進行說菜服務。		

二、教材編選

1. 由教學研究會討論決議之教材。
2. 由教師自編教材。

表附2-2-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Restaurant Sanitation AND Safety
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年寒假	
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、提高學生證照通過率。 二、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲衛生概論闡述	1. 餐飲衛生安全定義 2. 衛生安全法規範圍以及重要性 3. 世界衛生組織的宗旨與職能簡介 4. 我國商品標示法法規	4	
(二)微生物認識與發展史	1. 細菌發展史 2. 病毒分類 特徵分辨 3. 寄生蟲危害與傳播途徑	4	
(三)病症認識與發展史	1. 病症介紹 2. 狂牛症 3. 伊波拉病毒	4	
(四)病症認識與發展史	1. 中東呼吸症候群冠狀病毒感染症(MERS) 2. 諾羅病毒	4	
(五)食物中毒定義與分類	1. 食物中毒定義 2. 中毒分類 3. 中毒途徑分析	4	
(六)食物中毒原因預防	1. 中毒預防方法 2. 中毒處理方式	2	
(七)食物中毒類型介紹	1. 細菌性 2. 天然毒素型 3. 化學性中毒	2	
(八)食物中毒類型介紹	1. 類過敏性中毒 2. 黴菌毒素中毒。	2	
(九)餐飲從業人員健康衛生管理	1. 健康檢查 2. 工作服裝 儀容管理 餐飲衛生教育訓練	2	
(十)清潔殺菌與消毒	1. 污物清潔定義 2. 殺菌滅菌方法 3. 消毒殺菌定義	2	
(十一)餐具與環境清洗管理	1. 餐具清洗與方法 2. 微生物與殘留物檢測 3. 簡易檢測法	2	
(十二)廢棄物處理與餐廳廚房衛生管理	1. 倉庫倉儲管理 2. 廢棄物分類與規定 3. 病蟲害管理	2	
(十三)HACCP安全管制系統與應用	1. 起源與基本概念 2. 原則認知	2	

	3. 實施步驟		
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗.課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界實例照片佐證。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)影片照片報章雜誌實例解析 (二)任課老師實際經驗傳授。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-2-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳管理
	英文名稱	Restaurants management
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
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、熟習餐廳內外場的營運與基本的管理 二、藉由校園實習餐廳實際的運作，使學生能將所學理論應用在餐廳工作上	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳管理理論	1. 餐廳管理之意義及目的 2. 餐廳管理的方法與類別	4	第二學年第一學期
(二)案例分析	1. 案例分析:鼎泰豐	4	
(三)餐飲組織	1. 餐廳組織的基本原則 2. 餐廳各部門分內職責 3. 餐廳組織架構 4. 餐廳部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	4	
(四)人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人因了解員工的心理特點 4. 員工心靈的挫折與激勵 5. 職前訓練與在職訓練	4	
(五)物料管理	1. 物料管理 2. 採購相關作業 3. 物料盤點 4. 餐飲產品之研發	4	
(六)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. 心理分析及處理 5. 壓力管理	4	
(七)資料管理	各項資料管理，包含內部資料與外部資料。 1. 內部資料包含:各項管理報表資料、作業手冊。 2. 外部資料包含:產業資訊從業的脈動的資料。	4	
(八)服務管理	1. 餐廳外場的管理。 2. 服務人員的工作態度管理 3. 服務人員的專業知識及技能。	4	
(九)案例分析	案例分析:海底撈	4	
(十)服務流程	1. 西餐服務流程 2. 中餐服務流程 3. 下午茶服務流程 4. 外帶服務流程 5. 外送服務流程	4	第二學年第二學期
(十一)生產管理	1. 餐食品質管理 2. 食材成本的控制管理。	4	
	1. 內外場所需基本設備		

(十二)設備管理	2. 設備日常保養維護	4	
(十三)行銷管理	1. 設定消費群 2. 消費群分析	4	
(十四)節慶活動設計	1. 活動設計 2. 推廣活動時機 3. 網路行銷及促銷	4	
(十五)品牌建立管理	1. 品牌建立管理 2. 顧客忠誠度與滿意度建立與維護	4	
(十六)顧客抱怨與客訴處理	1. 顧客抱怨與客訴處理 2. 客訴處理後之教育訓練	4	
(十七) 緊急事件之種類與處理	1. 餐廳緊急事件之種類 2. 餐廳緊急事件之處理	4	
(十八)勞基法相關規定	1. 勞基法總則 2. 勞動契約 3. 工資 4. 工作時間、休息、休假 5. 童工、女工 6. 退休 7. 技術生 8. 職業災害補償 9. 工作規則 10. 監督檢查 11. 罰則 12. 勞動契約書 13. 勞動契約範本	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習態度 2. 出席狀況 3. 課堂問答 4. 分組討論 5. 期、中期末考6. 作業		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、課程選用教材		
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、教學方法 (一)藉由多媒體影音檔做案例分析。 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)藉由課堂問答及分組討論。 二、教材編選 (一)由教學研究會討論決議之教材。 (二)由教師自編教材。		

表附2-2-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	裝飾美學
	英文名稱	Decoration 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
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、 能讓學生與業界接軌。 二、 增加學生對於菜餚的擺設美感。 三、 增加菜餚價值性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)裝飾美學實務理論	1. 說明裝飾美學與菜餚呈現之重要性。 2. 在菜餚裝飾上如何作為區隔。	2	第二學年第一學期
(二)(二)冷盤五拚之裝飾	1. 利用蔬菜裝飾。 2. 大黃瓜、紅櫻桃、巴西利、高麗菜。	4	
(三)(三)熱菜菜餚裝飾	1. 利用蔬菜裝飾。 2. 紅蘿蔔、紫洋蔥、大黃瓜、巴西利。	5	
(四)(四)熱菜菜餚裝飾	1. 蝴蝶片切割排盤。 2. 大黃瓜、辣椒。	5	
(五)(五)中式大盤菜餚裝飾	1. 1/3立體雕排盤擺飾。 2. 茄子、柳丁、牛番茄。	4	
(六)(六)中式大盤菜餚裝飾	1. 1/3立體雕排盤擺飾。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔、辣椒。	4	
(七)(七)中式熱菜雙拼裝飾	1. 雙邊排盤法。 2. 牛番茄、巴西利、蒜苗。	3	
(八)(八)中式熱菜雙拼裝飾	1. 雙邊排盤法。 2. 柳丁、大黃瓜、辣椒。	3	
(九)(九)蔬果裝飾	1. 1/4蝴蝶片擺盤切法。 2. 柳橙、小黃瓜、辣椒。	6	
(十)(十)蔬果裝飾	1. 圍邊擺盤切法。 2. 牛番茄、柳橙。	4	第二學年第二學期
(十一)(十一)拉刀切割裝飾	1. 圓形圍邊排盤。 2. 大黃瓜、柳丁。	4	
(十二)(十二)拉刀切割裝飾	1. 圓形圍邊排盤。 2. 牛番茄、大黃瓜、紅櫻桃。	5	
(十三)(十三)拉刀切割裝飾	1. 心型圍邊排盤。 2. 大黃瓜、小黃瓜、辣椒。	3	
(十四)(十四)拉刀切割裝飾	1. 心型圍邊排盤。 2. 柳橙、牛番茄。	4	
(十五)(十五)造景盤飾	1. 1/3造景切雕。 2. 大黃瓜、紅蘿蔔、黃甜椒。	4	
(十六)(十六)造景盤飾	1. 1/3造景切雕。 2. 小番茄、南瓜、紅蘿蔔、小黃瓜。	4	
(十七)(十七)果雕裝飾	1. 立體雕造景裝飾。 2. 紅蘿蔔、地瓜、蘆筍、辣椒。	4	

(十八)(十八)果雕裝飾	1. 立體雕造景裝飾。 2. 南瓜、紫洋蔥、白蘿蔔。	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗. 課程筆記)。		
教學資源	一、精緻蔬果切雕美學技法書籍。 二、由教學研究會討論決議之教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)任課老師實際經驗傳授。 (二)實作練習。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-2-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Food scienceIII
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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
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、引導學生認識營養學的基礎知識、各類食物的特性與營養價值。 二、培養學生正確食物製備衛生與安全觀念。 三、使學生能將所學運用於餐飲工作及實際生活之中。	

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	8	第一學年第一學期
(二)(二)食物的主要成分-營養素	1. 營養素概論 2. 六大類營養素-醣、蛋白質、脂質、維生素、礦物質、水	10	
(三)(三)食物的特殊成分	1. 酵素 2. 色素 3. 主要呈味種類與物質 4. 植物營養素	8	
(四)(四)食物分類(一)	1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 乳製品	10	
(五)(五)食物分類(二)	1. 豆類、水產類、肉類、蛋類 2. 蔬菜類 3. 水果類 4. 油脂及種子類	8	第一學年第二學期
(六)(六)其他食品類	1. 嗜好品 2. 加工食品	8	
(七)(七)食物選購與貯存	1. 新鮮食品鑑別與選購 2. 加工食品選購要點 3. 食物貯存的重要性與方法	8	
(八)(八)飲食之安全性	1. 食物中毒 2. 餐飲用具與清潔 3. 飲食之安全性政策	6	
(九)(九)飲食指南及膳食計畫	1. 國人飲食準則 2. 食物代換表 3. 一般膳食設計 4. 菜餚營養分析	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	段考筆試40%、作業成績40%、多元評量(上課態度、學習單、口試、出席率、小組報告、) 20%。		
教學資源	課本(廣懋圖書股份有限公司)、教學PPT、蒐集各衛生行政機關、餐飲界及報章雜誌之相關資料。		
	包含教材編選、教學方法 一、教學方法		

教學注意事項

1. 講述法 2. 問答法 3. 練習法 4. 觀摩法 5. 自學輔導法。

二、教學資源

食物實體或模型、照片、圖片、教學PPT、教科書及相關雜誌資料。

表附2-2-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	<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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1/1	
學分數	1/1/1	
開課年級/學期	第一學年 第一學期 第一學年 第二學期 第二學年 第一學期 第二學年 第二學期	
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、瞭解國際禮儀的基本概念。 二、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 三、學習本國及各國禮儀知識，用以強化學生國際交流的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 國際禮儀概論	1. 禮儀的重要性。 2. 禮儀起源與演變。 3. 時代改變，禮儀也跟著改變。	4	第一學年 第一學期
(二)(二) 餐飲禮儀-宴會通則	1. 如何扮演稱職的主人。 2. 如何成為受歡迎的客人。 3. 座位安排。 4. 中餐原則。	4	
(三)(三) 餐飲禮儀-中餐禮儀	1. 餐具使用與規範。 2. 排菜順序訓練。	4	
(四)(四) 餐飲禮儀-西餐禮儀	1. 服務特色。 2. 餐桌擺設。 3. 餐具語言。 4. 器具應用。 5. 上菜順序與菜餚吃法。 6. 英式下午茶禮儀。 7. 酒類知識禮儀。	4	
(五)(五) 餐飲禮儀-日式料理	1. 日本料理種類。 2. 上菜順序與食物吃法。 3. 常見日式料理吃法。	2	
(六)(六) 穿著禮儀-女性篇	1. 學生時代的穿著原則。 2. 上班著裝打扮。	2	第一學年 第二學期
(七)(七) 穿著禮儀-男性篇	1. 男士休閒服。 2. 男士正式服裝。 3. 特殊場合的禮服。 4. 男性上班族儀容打扮。	4	
(八)(八) 香水禮儀	1. 香水的基本認識。 2. 香水的種類。 3. 使用香水的注意事項。	4	
(九)(九) 拜訪與接待	1. 拜訪禮儀。 2. 接待禮儀。	4	
(十)(十) 商務飯店與度假旅館	1. 飯店、旅館禮儀。 2. 寄宿及民宿禮儀。 3. 度假小木屋禮儀。 4. 青年旅館之禮儀。	4	

(十一)(十一)搭乘交通工具禮儀	1. 乘車的禮儀。 2. 簡易渡輪。 3. 搭機禮儀。	2	第二學年第一學期
(十二)(十二)美姿美儀	1. 儀態訓練。 2. 姿態訓練。	4	
(十三)(十三)展演會場禮儀	1. 基本原則。 2. 表演中的注意事項。 3. 表演結束後。 4. 公共場所的禮儀。	4	
(十四)(十四)運動比賽禮儀	1. 高爾夫球禮儀。 2. 保齡球的禮儀。 3. 棒球場的禮儀。	4	
(十五)(十五)社交禮儀	1. 自我介紹。 2. 為他人介紹。 3. 握手禮儀。 4. 名片禮儀。	4	
(十六)(十六)饋贈禮儀	1. 送禮的態度 2. 婚喪喜慶送禮禮節。 3. 商務送禮。 4. 收禮。 5. 送禮與接受禮物的細節。 6. 各國送禮禁忌。	4	第二學年第二學期
(十七)(十七)書信. 卡片. 電話禮儀	1. 書信禮儀。 2. 卡片禮儀。 3. 電話禮儀。	2	
(十八)(十八)辦公室禮儀	1. 履歷表與自傳。 2. 面試禮儀。 3. 會議禮儀。	4	
(十九)(十九)出國旅遊禮儀	1. 出國須知。 2. 搭機禮儀。 3. 商務差旅之禮儀。 4. 旅遊衛生與保健。	4	
(二十)國際間禮儀	1. 國與國之間禮儀。 2. 掛國旗禮儀。 3. 各國禮儀介紹	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	一、採用多元評量方式。 二、以書面報告進行評分。		
教學資源	一、教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 (二)教師鼓勵學生以角色扮演及收集資料報告等方式進行學習，可進行分組教學以增進學生參與感及學習效益。 (三)利用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣，強化學生禮儀觀念。 (四)教師可邀請專家學者進行相關題目之演講。 教材編選： 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

(三)各科實習科目(以校為單位)

表附2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Development
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	輪調式	輪調式
授課節數	2/1	1/2
學分數	1/1	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、了解專題製作之基本概念。 二、了解專題製作之程序及資料蒐集方法。 三、熟悉專題製作的撰寫。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作概要	1. 讓學生瞭解專題製作定義 2. 讓學生瞭解專題製作目標	4	第三學年第一學期
(二)專題製作內容	1. 讓學生瞭解專題製作格式與架構 2. 讓學生瞭解專題製作書面內容報告	4	
(三)製作專題流程	1. 讓學生瞭解專題製作流程概要 2. 讓學生瞭解專題製作流程說明	5	
(四)專題研究方法	1. 質性研究法 2. 量化研究法 3. 田野調查法	5	
(五)專題製作實務	讓學生以環保材質應用於原住民文化	4	第三學年第二學期
(六)專題製作實務	讓學生以保育生物珊瑚整體造型設計創作之研究	4	
(七)專題探討	1. 個案分析 2. 實例討論	5	
(八)專題簡報	1. 簡報軟體應用 2. 分組口頭簡報	5	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	(一)採每次上課分組指導、評分(日常考查)，並控管學生專題製作進度方式。 (二)應要求學生依工作進度表完成專題製作。 (三)於期末(或加上期中)進行分組報告及成果驗收，評量學生成績。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供之補充教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 有關資訊、電子、航空電子、控制、電機、冷凍空調等科別相關技術性資料皆可作為教材。 二、教學方法 (一)本課程以實際操作為主，每班分二組授課，每組學生數以15人為下限。 (二)每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。 三、教學資源 (一)對於專題製作過程、專題範例展示、資料蒐集、專題報告格式說明及口頭簡報格式說明等，可製作成投影片或簡報，搭配多媒體或數位教材於講解時使用。 (二)可配合個人電腦，搭配使用相關之模擬軟體，於專題設計過程可先進行模擬，再進行實際專題製作，如此有利於材料申購，也可免除學生於實際製作過程中修改困難的缺點。		

(三)善用國內外相關教學資源庫或網站，以達學習事半功倍之效果。

四、教學相關配合事項

專題製作實習工場宜裝置網路及個人電腦，以利專題製作相關資料之搜尋，並配置螢幕、投影機、單槍投影機或廣播系統等輔助教學設備

表附2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	整體造型設計與實務
	英文名稱	Styling Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、概論。 二、造型工具與設計素材。 三、色彩與造型設計。 四、服裝、髮型、化妝、配飾於造型之應用。 五、不同風格與場合的造型分析設計。 六、休閒與正式場合造型設計實作。 七、年代造型設計。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 整體造型設計意義、功能目的。 2. 整體造型設計的方法。 3. 整體造型設計的分類及設計須知	9	第三學年第一學期
(二)造型工具與設計素材	1. 美髮用具認識與選擇。 2. 各種配飾品介紹與選擇。	9	
(三)色彩與造型設計	1. 配色知覺。 2. 色彩與季節。 3. 造型與色彩。 4. 個人色彩判斷與整體配色。	9	
(四)服裝、髮型、化妝、配飾於造型之應用	1. 服裝穿搭。 2. 髮型特色。 3. 化妝美顏。 4. 配飾於造型之應用。 5. 臉型與造型設計。	9	
(五)不同風格與場合的造型分析設計	1. 各種風格設計分析。 2. 不同職場的造型分析。	9	第三學年第二學期
(六)休閒場合造型設計實作	1. 甜美、帥氣、時尚、俐落典雅風。 2. 俏麗、時髦、放慢、典雅復古風。	9	
(七)正式場合造型設計實作	時尚、正式、都會、端莊內斂風。	9	
(八)年代造型設計	1. 近代30年代造型分析。 2. 復古30年代造型分析。	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法		

教學注意事項

1. 講述法2. 發表法3. 個別指導法4. 實務練習法5. 觀摩法6. 演示法。

三、教學資源

作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。

四、教學相關配合事項

(一) 學期內安排校外教學至業界作品欣賞。

(二) 鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時尚彩妝設計
	英文名稱	Fashion make-up Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、啟發設計與創作能力。 二、學習色彩的應用與搭配。 三、建立美學的基礎與審美的經驗能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)化妝技巧	1. 讓學生瞭解漸層 2. 讓學生瞭解45度角	9	第三學年第一學期
(二)眼影配色與時尚應用	1. 讓學生瞭解眼影配色法 2. 讓學生瞭解時尚彩妝應用	9	
(三)年代妝	1. 讓學生瞭解10年代妝特色:纖細之美 2. 讓學生瞭解20年代妝特色:柔和神態	9	
(四)紙圖修飾法	1. 讓學生瞭解正面臉 2. 讓學生瞭解側面臉	9	
(五)紙圖彩繪設計欣賞	1. 讓學生欣賞正面臉作品 2. 讓學生欣賞側面臉作品	9	第三學年第二學期
(六)廣告紙圖創作及欣賞	1. 讓學生創作廣告紙圖 2. 讓學生瞭解欣賞廣告紙圖	9	
(七)3D紙圖整體造型欣賞	1. 讓學生欣賞彩繪整體造型 2. 讓學生欣賞面具整體造型	9	
(八)3D紙圖整體造型設計	讓學生設計3D繪圖整體造型	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 四、美容雜誌，講義，POWER POINT。 五、老師示範與實作，作品分享。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教師可視學生學習狀況適時修正上課或活動方式。 二、注意學生上台報告時，台下學生的關注力、傾聽力及秩序維持。 三、注意學生審美觀。 四、指導學生技術。 五、作品要有作理念並且符合主題。 六、與學生多互動要能吸引學生吸引力		

表附2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階髮型設計
	英文名稱	Hair Beautification Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、幫助學生了解髮型設計的基本理論與實務結合的重要。 二、髮型工具的應用對設計髮型的重要性。 三、讓學生能有髮型設計概論的基礎理論及商業髮型的專業知識。 四、培養學生對髮型設計概念。 五、幫助學生學會各種商業髮型設計及操作髮型技能。 六、使學生了解髮型設計變化的重點及運用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論與髮型之歷代演變史	1. 讓學生瞭解設計的意義 2. 讓學生瞭解設計的目標	9	第三學年第一學期
(二)髮型設計的基本要素與原則	1. 讓學生瞭解造型設計的結構 2. 讓學生瞭解四大原則	9	
(三)髮型設計與造型原理	1. 讓學生瞭解臉型的分類研究 2. 讓學生瞭解頭型與臉型的配合	9	
(四)髮型與流行	1. 讓學生瞭解流行本質 2. 讓學生瞭解流行的發生	9	
(五)髮飾運用	1. 讓學生瞭解飾品的分類及製作 2. 讓學生瞭解飾品的功能	9	第三學年第二學期
(六)髮型設計與整體配合	1. 讓學生瞭解體型、年齡與服飾 2. 讓學生瞭解臉型與髮型	9	
(七)時間地點特殊場合與設計	1. 讓學生瞭解晚宴造型 2. 讓學生瞭解職業婦女髮型 3. 讓學生瞭解新娘髮型	9	
(八)實務設計	1. 讓學生設計晚宴造型 2. 讓學生設計職業婦女髮型 3. 讓學生設計新娘髮型	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法2. 發表法3. 個別指導法4. 實務練習法5. 觀摩法6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。		

表附2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊軟體應用
	英文名稱	Information Software Basic License 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
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、熟練文件功能設定與段落處理。 二、加強文件可應用於商業各層面。 三、瞭解文件適度擷取圖片及適合排列位置。 四、區別單頁及多頁文件製作的不同。 五、運用各篩選條件作合併列印之處理 六、結合文書排版各單元及列印符合標準文件之能力。 七、結合個人特色製作備審資料，展現競爭優勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)輸入文件資料	1. 段落的設定 2. 範圍的選取 3. 編輯文件 4. 字元格式 5. 框線與網底 6. 定位點 7. 特殊字元	2	第二學年第一學期
(二)編製表格	1. 建立表格 2. 表格內範圍的選定 3. 編修表格 4. 調整欄寬與列高 5. 調整表格的屬性 6. 表格定位點的使用 7. 表格樣式 8. 表格的排序與計算 9. 文字與表格的轉換	4	
(三)圖文並茂	1. 物件快顯功能表 2. 繪圖畫布 3. 插入圖片、文件 4. 圖片格式 5. 快取圖案 6. SmartArt圖形 7. 文字藝術師 8. 文字方塊 9. 浮水印	4	
(四)編輯文件技巧	1. 尋找與取代 2. 分頁設定 3. 樣式的設定	4	
(五)編排版面	1. 版面的規劃與設計 2. 裝訂邊與邊界的設定 3. 多頁版面 4. 版面配置 5. 紙張大小與方向	4	

	6. 文件格線 7. 整合不同版面配置的文件 8. 列印設定		
(六)公文與信函	1. 中文書信 2. 西式書信 3. 自動校正 4. 自動圖文集	2	第二學年第二學期
(七)合併列印	1. 何謂「合併列印」？ 2. 標籤及信封 3. 合併列印 4. 合併列印功能項目	2	
(八)特殊功能	1. 建立書籤 2. 建立檔案連結 3. 插入Office文件 4. 檔案連結 5. 圖片連結 6. 標示追蹤修訂 7. 比較文件 8. 範本	2	
(九)大綱編號	1. 數字 2. 項目符號及編號 3. 大綱編號 4. 改變編號順序 5. 選擇題考卷編號 6. 標號 7. 目錄 8. 索引 9. 插入註腳與章節附註	4	
(十)多頁文件製作	1. 多頁文件製作 2. 分節設定 3. 頁首頁尾的設定 4. 書籍的編排 5. 封面的製作	4	
(十一)製作備審資料	1. 封面 2. 目錄 3. 分隔頁 4. 個人資料表 5. 自傳、申請動機、讀書計畫 6. 特殊表現	4	
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，並督促學生達成學習目標。 (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。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為校訂科目、實習科目。 (二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。 (三)熟練文書技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。 二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。 三、教學資源 (一)實習電腦網路教室 (二)廣播教學設備 (三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。 (四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。 四、教學相關配合事項 (一)教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。 (二)配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。		

表附2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型設計與實務
	英文名稱	Basic Hair Design Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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、應用各種美髮技巧做好完整的髮型設計。 二、養成審美觀念啟發思考及創作能力達到美髮實務的標準。 三、運用真人的實務練習以求理論與食物相輔相成。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 讓學生瞭解髮型編梳的意涵 2. 讓學生瞭解髮型編梳的目的	6	上學期
(二)髮型編梳歷史	1. 讓學生瞭解中國歷代髮型編梳彙整 2. 讓學生瞭解西方代表性髮型編梳彙整	6	
(三)髮基與刮髮技術	1. 讓學生瞭解基本髮基 2. 讓學生瞭解刮髮技術	6	
(四)髮夾夾法	1. 讓學生瞭解交叉技法 2. 讓學生瞭解水平技法	6	
(五)假髮使用與保養	1. 讓學生瞭解假髮概述 2. 讓學生瞭解假髮介紹	6	
(六)編髮技術	1. 讓學生瞭解單股編技法 2. 讓學生瞭解雙股編技法	6	
(七)風格髮型編梳	1. 讓學生瞭解清新柔美造型設計 2. 讓學生瞭解浪漫輕盈造型設計	10	下學期
(八)短髮造型編梳	1. 讓學生瞭解粉紅甜心造型設計 2. 讓學生瞭解紅粉佳人造型設計	9	
(九)中長髮造型編梳	1. 讓學生瞭解柔情似水造型設計 2. 讓學生瞭解風華絕色造型設計	9	
(十)長髮造型編梳	1. 讓學生瞭解氣質典雅造型設計 2. 讓學生瞭解清秀家人造型設計	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作演練、創意性及學習態度之整體表現、作品。		
教學資源	一、教材編選須符合基本理論架構結合專業學識與實務設計。 二、參考歷屆之作品、網路資訊、實務練習、校外學習。 三、教師自編教材。 四、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、定期舉辦參觀活動，了解美容專業市場的流行趨勢。 二、舉辦班際活動，欣賞美麗作品。 三、必須先修美髮 I II。 四、必須具備每法醫前急之課程養成。 五、提供各種之剪、燙、整、吹各種技巧，詳細提式解說。 六、內容能注入相關商業資料及各國競賽髮型作品之鑑賞，期能理論與實務相輔相成。 七、教學方法：講述法、示範法、練習法、討論法、觀摩法。		

八、美容院、美髮技能之相關資訊。
九、校外參觀、科際活動、名人觀摩。

表附2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美體芳療實務
	英文名稱	Aroma Therapy
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、芳香療法概述。 二、精油的產生與萃取方法。 三、精油的選擇與保存。 四、認識基底油與精油調配。 五、精油的安全使用與方法。 六、精油概論。 七、芳香按摩實務。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)芳香療法概述	1. 何謂芳香療法。 2. 芳香療法的歷史沿革。	9	第三學年第一學期
(二)精油的產生與萃取方法	1. 精油的產生與定義。 2. 精油的萃取方法。 3. 精油的特性	9	
(三)精油的選擇與保存	1. 影響精油品質及價格的要素。 2. 精油的選擇。 3. 精油的保存。	9	
(四)認識基底油與精油調配	1. 基底油介紹。 2. 精油的調配與注意事項。	9	
(五)精油的安全使用與方法	1. 如何安全的使用精油。 2. 精油的使用方法。	9	第三學年第二學期
(六)精油概論	1. 精油專論。	9	
(七)芳香按摩實務	1. 芳香按摩前準備。 2. 芳香按摩手技。	9	
(八)芳香療效	1. 各式精油的用途。 2. 花類芳香。 3. 香草類芳香。	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法2. 發表法3. 個別指導法4. 實務練習法5. 觀摩法6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項		

- (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。
- (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	舞台表演實務
	英文名稱	Stage Performance Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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、舞台論述。 二、幫助學生了解表演魅力。 三、幫助學生了解攝影角度。 四、幫助學生了解布景道具。 五、幫助學生了解如何調整飲食。 六、幫助學生了解型態禮儀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)舞台論述	1. 舞台基本認識。 2. 舞台與布幕種類。	9	上學期
(二)表演魅力	1. 表演魅力的功能。 2. 表演魅力的培養與準備。	9	
(三)攝影角度	1. 舞台妝容與造型設計。 2. 臉部情緒。 3. 肢體呈現。	9	
(四)布景道具	1. 道具。 2. 布景。	9	
(五)調整飲食	1. 六大營養素。 2. 六大食物。 3. 每日熱量攝取。	12	下學期
(六)表情訓練	1. 表情訓練的意義與方法。 2. 常見的情緒示範。	12	
(七)型態禮儀	1. 型態禮儀的重要性。 2. 坐姿與站姿的具體範例。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法2. 發表法3. 個別指導法4. 實務練習法5. 觀摩法6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。		

表附2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	藝術指甲實務
	英文名稱	Nail 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、瞭解美容的專業形象、與相關職業。 二、瞭解素材的應用與變化。 三、瞭解臉型與彩妝。 四、瞭解整體造型與設計的主題注意事項。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 讓學生瞭解整體造型設計意義 2. 讓學生瞭解整體造型設計功能目的	9	上學期
(二)造型工具與設計素材	1. 讓學生瞭解美髮用據認識與選擇 2. 讓學生瞭解化妝用具功能介紹與選擇	9	
(三)色彩與造型設計	1. 讓學生瞭解配色知覺 2. 讓學生瞭解色彩與季節	9	
(四)服裝、髮型、化妝、配飾於造型之應用	1. 讓學生瞭解服裝穿搭 2. 讓學生瞭解髮型特色	9	
(五)不同風格與場合的造型分析設計	1. 讓學生瞭解各種風格設計分析 2. 讓學生瞭解同職場的造型設計	12	下學期
(六)休閒與正式場合造型設計實作	1. 讓學生瞭解甜美俏麗風 2. 讓學生瞭解帥氣灑脫風	12	
(七)年代造型設計	1. 讓學生瞭解古埃及造型設計 2. 讓學生瞭解唐朝仕女造型分析	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	報告、作品設計、實際操作、創意性及學習態度之整體表現。		
教學資源	一、流行資訊雜誌。 二、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 三、教師自編教材。 四、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教師自編教材、報章雜誌、相關流行資訊。 二、教學方法 講述法、示範法、測驗、學習態度。 三、教學資源報章雜誌、相關流行資訊。		

表附2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	髮型梳理實務
	英文名稱	Hair Dressing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/5	
學分數	3/3	
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、幫助學生了解髮型梳理的基本理論與實務結合的重要。 二、髮型工具的應用對髮型梳理的重要性。 三、讓學生能有髮型設計概的基礎理論及商業髮型的專業知識。 四、培養學生對梳理設計概念。 五、幫助學生學會各種髮型設計及梳髮技巧能。 六、使學生了解髮型設計變化的重點及運用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 讓學生瞭解梳髮的目的 2. 讓學生瞭解工具的認識與操作	18	上學期
(二)髮基的製作法	1. 讓學生瞭解三角形髮基 2. 讓學生瞭解台形髮基	18	
(三)逆梳方法	1. 讓學生瞭解逆梳方法 2. 讓學生瞭解逆梳連接	18	
(四)髮夾的固定	1. 讓學生瞭解交叉式 2. 讓學生瞭解水平式	18	下學期
(五)髮型梳法	1. 讓學生瞭解波浪型 2. 讓學生瞭解上梳髮型	18	
(六)長髮梳理綜合應用	1. 讓學生瞭解少女髮型 2. 讓學生瞭解宴會髮型	18	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量方式,包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、流行資訊雜誌。 二、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 三、教師自編教材。 四、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構,結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。		

表附2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美容美體實務
	英文名稱	Beautification Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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、幫助學生了解專業護膚。 二、幫助學生了解美容實務之化妝技巧。 三、幫助學生了解造型實務之應用。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專業護膚	1. 幫助學生了解皮膚構造。 2. 幫助學生了解工作前準備。 3. 幫助學生了解臉部保養手技。	12	第二學年第一學期
(二)專業護膚	1. 幫助學生了解蒸臉器的正確操作。 2. 幫助學生了解敷面及善後工作。 3. 幫助學生了解專業護膚流程應對顧客的尊重。 4. 幫助學生了解專業護膚流程應具備的衛生觀念。	12	
(三)美容實務-化妝	1. 幫助學生了解色彩之概念。 2. 幫助學生認識基礎化妝的程序。	12	
(四)美容實務-化妝	1. 幫助學生了解一般妝實務。 2. 幫助學生了解宴會妝實務。	12	第二學年第二學期
(五)造型實務應用	1. 幫助學生了解造型的基本原理。 2. 幫助學生了解臉部造型實務應用。	12	
(六)造型實務應用	1. 幫助學生了解美髮造型實務應用。 2. 幫助學生了解整體造型實務應用。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量方式,包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構,結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法2. 發表法3. 個別指導法4. 實務練習法5. 觀摩法6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。		

表附2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美髮進階
	英文名稱	Hair Dressing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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、幫助學生瞭解頭髮結構與組織及美髮技術的技巧。 二、熟悉毛髮季剪髮的理論基礎和剪髮技術。 三、培養學生具備審美能力、專業素養極負責任的專業態度。 四、幫助學生瞭解冷燙原理及技巧。 五、使學生熟悉技術了解整髮領域的奧妙。 六、養成學生擺燙即整髮技能的專業知識。 七、熟悉染髮、編髮、梳髮、剪髮、整髮、吹髮的運用技巧。 八、建立良好的美髮基礎，以因應潮流的變化。 九、對美髮的欣賞及創造設計陶冶。 十、能學以致用及職業發展之需要。 十一、熟悉運用冷燙、剪髮、削刀、整髮、電鉗、假髮應用等美髮技能、時用髮型。 十二、重視學生美髮欣賞及創作設計能力。 十三、明瞭髮型設計原理原則。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 毛髮的認識	1. 幫助學生瞭解頭髮結構與組織 2. 幫助學生瞭解美髮目的及職業道德與服務精神 3. 幫助學生瞭解頭髮構造及成長	6	第二學年第一學期
(二) 洗髮的練習	1. 幫助學生瞭解洗髮用品認識 2. 幫助學生瞭解頭皮性質 3. 幫助學生瞭解洗髮前指壓按摩 4. 幫助洗髮技術練習	6	
(三) 編髮	1. 幫助學生瞭解編髮前準備工作 2. 幫助學生瞭解基本型的編髮及技巧	6	
(四) 整髮	1. 幫助學生瞭解整髮種類 2. 幫助學生瞭解整髮目的	6	
(五) 吹風技巧	1. 幫助學生瞭解吹風的功用 2. 幫助學生瞭解吹風機與梳子的拿法 3. 幫助學生瞭解吹風機與風口角度	6	
(六) 剪髮	1. 幫助學生瞭解剪髮工具練習 2. 幫助學生瞭解剪髮應注意事項及目的 3. 幫助學生瞭解無層次剪髮練習	6	
(七) 冷燙	1. 幫助學生瞭解冷燙原理及由來 2. 幫助學生瞭解冷燙前準備及分區 3. 幫助學生瞭解冷燙前底盤設定及捲棒捲法	6	第二學年第二學期
(八) 整髮	1. 幫助學生瞭解髮筒捲法練習 2. 幫助學生瞭解手捲捲法練習 3. 幫助學生瞭解螺捲捲法練習	6	
(九) 基本染髮應用編髮應用	1. 幫助學生瞭解色彩定律與理論 2. 幫助學生瞭解染髮劑種類及應用 3. 幫助學生瞭解染髮前準備及注意事項	6	

(十)梳髮應用	1.幫助學生瞭解工具使用及目的 2.幫助學生瞭解髮夾種類及使用方法 3.幫助學生瞭解短髮梳理及長髮梳理練習	6	
(十一)剪髮、剪髮層次	1.幫助學生瞭解小層次及大層次剪髮練習 2.幫助學生瞭解等長式及方型剪髮練習	6	
(十二)整髮運用、吹髮的應用	1.幫助學生瞭解電鉗認識 2.幫助學生瞭解電鉗操作	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量、學科測驗、校內外檢定、學習態度、實際操作及整體表現。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教材編選須符合基本理論架構結合流行及實物設計。 二、教學方法 講述法、發表法、問答法、練習法、觀摩法、演譯法。 三、教學資源 參考歷屆試題及作品，觀摩網路資源及練習操作，外聘課外教師或校外學習等。 四、教學相關配合事項 本科及本校應配合教學活動定期舉辦班際或校際間之各種相關科系活動		

表附2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	服飾實務
	英文名稱	Practiceum of Clothing and 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
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、緒論。 二、縫紉用具。 三、實用縫紉法。 四、量身。 五、飾品製作。 六、服飾再創作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 服飾的種類。 2. 服裝的製作過程。	2	第二學年第一學期
(二)縫紉用具	1. 量身、製圖用具。 2. 裁剪、縫製用具。 3. 整燙、其他用具。	4	
(三)實用縫紉法	1. 配色知覺。 2. 色彩與季節。 3. 造型與色彩。 4. 個人色彩判斷與整體配色。	6	
(四)服裝、髮型、化妝、配飾於造型之應用	1. 服裝穿搭。 2. 髮型特色。 3. 化妝美顏。 4. 配飾於造型之應用。 5. 臉型與造型設計。	6	
(五)不同風格與場合的造型分析設計	1. 各種風格設計分析。 2. 不同職場的造型分析。	6	第二學年第二學期
(六)休閒與正式場合造型設計實作	1. 甜美、帥氣、時尚、俐落典雅風。 2. 俏麗、時髦、放慢、典雅復古風。 3. 時尚、正式、都會、端莊內斂風。	6	
(七)年代造型設計	1. 近代30年代造型分析。 2. 復古30年代造型分析。	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。 三、教學資源		

作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。

四、教學相關配合事項

(一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。

(二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	彩繪設計
	英文名稱	Makeup Design
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、臉型與五官。 二、眼影彩妝。 三、年代妝。 四、異國風情。 五、易容彩妝術。 六、正面彩妝。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)臉型與五官	1. 正面臉型。 2. 左(右)側面臉型。 3. 五官之耳鼻、嘴唇。	12	第三學年第一學期
(二)眼影彩妝	1. 眼影彩妝I。 2. 眼影彩妝II。	12	
(三)年代妝	1. 一零~三零年代復古妝。 2. 四零~六零年代復古妝。	12	
(四)異國風情	1. 創意唐妝(一)(二)。 2. 印尼妝。 3. 熱情非洲妝。	12	第三學年第二學期
(五)易容彩妝術	1. 燕瘦環肥。 2. 流金歲月。 3. 圓之美。	12	
(六)正面彩妝	1. 日月追逐。 2. 宇宙元素之構成。	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量方式,包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構,結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法2. 發表法3. 個別指導法4. 實務練習法5. 觀摩法6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。		

表附2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	男士髮型
	英文名稱	Men's Hair Dressing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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. 男士美髮用具的介紹與應用 2. 洗髮的應用 3. 剪髮的應用 4. 整髮的應用 5. 燙髮的應用 6. 染髮的應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 讓學生瞭解頭髮與皮膚關係 2. 讓學生瞭解男士美髮的分類	3	第三學年第一學期
(二)男士美髮用具的介紹與應用	1. 讓學生瞭解男士美髮用具的介紹 2. 讓學生瞭解男士美髮用具的應用	6	
(三)洗髮	1. 讓學生瞭解洗髮前的準備工作 2. 讓學生瞭解洗髮的基本手法	9	
(四)剪髮	1. 讓學生瞭解男士剪法概論 2. 讓學生瞭解兒童髮型	9	
(五)整髮	1. 讓學生瞭解吹風操作 2. 讓學生瞭解電釦操作	9	
(六)燙髮	1. 讓學生瞭解冷燙捲棒排列 2. 讓學生瞭解冷燙後的處理	9	第三學年第二學期
(七)髮型設計	1. 讓學生瞭解髮型與臉型 2. 讓學生瞭解髮型與頭型	9	
(八)染髮	1. 讓學生瞭解各種染劑的使用 2. 讓學生瞭解染髮前的準備工作	9	
(九)綜合應用	1. 讓學生瞭解青年髮型 2. 讓學生瞭解壯年髮型	9	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、流行資訊雜誌。 二、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 三、教師自編教材。 四、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。		

四、教學相關配合事項

- (一)學期內安排校外教學至業界作品欣賞。
- (二)鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。

表附2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	指壓實務
	英文名稱	Shiatsu Practices
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解指壓術的定義和發展史。 二、了解指壓的一般生理作用。 三、了解指壓的操作手法。 四、了解關於施術的手。 五、了解指壓的注意事項。 六、指壓的生理基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)指壓術的定義和發展史	1. 指壓的定義 2. 指壓術的發展的歷程	6	第三學年第一學期
(二)指壓的一般生理作用	1. 指壓對皮膚的作用 2. 指壓對肌肉的作用 3. 指壓對關節的作用 4. 指壓對內臟的作用	6	
(三)指壓的操作手法	1. 指壓的要領 2. 指壓的操作手法及輔助手法	6	
(四)關於施術的手	1. 手的觸感 2. 手的靈活度與力度	6	第三學年第二學期
(五)指壓的注意事項	1. 指壓的環境 2. 指壓師本身應注意的事項 3. 不適宜指壓的狀況	6	
(六)指壓的生理基礎	1. 骨骼系統 2. 肌肉系統 3. 經絡和穴位	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	採多元評量、學科測驗、校內外檢定、學習態度、實際操作及整體表現。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供補充教材。 三、教師自編教材。 四、教材之編選應顧及日常生活與職業群中現實問題的應用，並在教材中安排隨堂練習，供學生在課堂上演練，使理論與應用並重，在情境中求真實。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教材編選須符合基本理論架構結合流行及實物設計。 二、教學方法 講述法、發表法、問答法、練習法、觀摩法、演譯法。 三、教學資源 參考歷屆試題及作品，觀摩網路資源及練習操作，外聘課外教師或校外學習等。 四、教學相關配合事項		

表附2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美膚實務
	英文名稱	Beauty Skin
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
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、臉部按摩。 二、蒸臉。 三、敷面及濕布美容法。 四、眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容。 五、季節與美容。 六、美容與食物。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 臉部按摩	1. 手技按摩的意義與功效。 2. 臉部按摩手技的操作。 3. 不同國家各式按摩方法。	6	第三學年第一學期
(二) 蒸臉	1. 蒸臉的認識。 2. 蒸臉的程序及方法	6	
(三) 敷面及濕布美容法	1. 敷面美容法。 2. 濕布美容法。 3. 熱毛巾與海綿的使用方法。	6	
(四) 眼睛、唇部、睡眠、情緒與美容	1. 眼睛的保養。 2. 唇部的保養。 3. 睡眠與美容。 4. 情緒與美容。	6	第三學年第二學期
(五) 季節與美容	1. 季節與皮膚的認識。 2. 如何防止皮膚老化。	6	
(六) 美容與食物	1. 食物與美容。 2. 果菜與美容。	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採用多元評量方式, 包括筆試、觀察、問答、作品設計、學習態度及整體表現等。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 教學編選須符合基本理論架構, 結合實務設計。 二、教學方法 1. 講述法 2. 發表法 3. 個別指導法 4. 實務練習法 5. 觀摩法 6. 演示法。 三、教學資源 作品欣賞、網路資源、實務練習、校外參觀學習等。 四、教學相關配合事項 (一) 學期內安排校外教學至業界作品欣賞。 (二) 鼓勵學生多參加校內、校外競賽活動。		

表附2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Development
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、訓練學生對觀光旅遊資料搜集之能力。 二、培養學生瞭解旅遊規則之設計與研究。 三、運用實務之理論，結合相關法規，製作專題報告。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作概要	1. 專題製作課程定義與重要性 2. 專題製作目標與特性 3. 合作學習	12	第三學年第一學期
(二)專題研究動機、目的、流程與方法	1. 討論研究動機與目的 2. 訂定研究流程與方法 3. 合作學習	12	
(三)專題研究文獻探討與收集資料	1. 撰寫研究正文 2. 文獻探討與收集資料 3. 合作學習	12	
(四)專題製作結果分析與結論	1. 進行調查與採訪 2. 結果分析 3. 撰寫結論與建議	12	第三學年第二學期
(五)專題製作實務分享演練	1. 準備實務分享 2. 實施實務分享演練 3. 呈現實務分享演練 4. 評鑑實務分享演練	12	
(六)專題製作成果發表	1. 實作專題製作實務分享 2. 主題閱讀分享會實務分享 3. 合作學習	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、針對認知部分以紙筆測驗評量。 二、針對技能部分施以實作評量。 三、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	一、以教學研究會討論決議後採用之教科書版本、教學光碟和投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 二、教師提供補充教材與自編教材。 三、學校圖書館應具備充足研究議題相關之圖書資料。 四、運用電腦網路查詢研究議題相關資料。 五、教師應利用現有之電腦教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 六、可不定期邀請業師示範教學。 七、本教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。		
	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目採示範、講述及實作法進行教學。		

教學注意事項

(二)教師於施教時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。

(三)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。

(四)整合學生二年來所學之相關知識，運用於專題研究上。

二、教材編選

(一)教材由教師依教學大綱自行編寫或依教學研究會討論決議後採用之教科書版本。

(二)蒐集專題研究相關文獻與議題作為輔助教材。

表附2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊軟體應用
	英文名稱	Information Software Basic License 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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、熟練文件功能設定與段落處理。 二、加強文件可應用於商業各層面。 三、瞭解文件適度擷取圖片及適合排列位置。 四、區別單頁及多頁文件製作的不同。 五、運用各篩選條件作合併列印之處理 六、結合文書排版各單元及列印符合標準文件之能力。 七、結合個人特色製作備審資料，展現競爭優勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)一、輸入文件資料	1. 段落的設定 2. 範圍的選取 3. 編輯文件 4. 字元格式 5. 框線與網底 6. 定位點 7. 特殊字元	6	第二學年第一學期
(二)二、編製表格	1. 建立表格 2. 表格內範圍的選定 3. 編修表格 4. 調整欄寬與列高 5. 調整表格的屬性 6. 表格定位點的使用 7. 表格樣式 8. 表格的排序與計算 9. 文字與表格的轉換	6	
(三)三、圖文並茂	1. 物件快顯功能表 2. 繪圖畫布 3. 插入圖片、文件 4. 圖片格式 5. 快取圖案 6. SmartArt圖形 7. 文字藝術師 8. 文字方塊 9. 浮水印	6	
(四)四、編輯文件技巧	1. 尋找與取代 2. 分頁設定 3. 樣式的設定	4	
(五)五、編排版面	1. 版面的規劃與設計 2. 裝訂邊與邊界的設定 3. 多頁版面 4. 版面配置 5. 紙張大小與方向 6. 文件格線	4	

	7. 整合不同版面配置的文件 8. 列印設定		
(六)六、公文與信函	1. 中文書信 2. 西式書信 3. 自動校正 4. 自動圖文集	4	
(七)七、合併列印	1. 何謂「合併列印」？ 2. 標籤及信封 3. 合併列印 4. 合併列印功能項目	6	
(八)八、特殊功能	1. 建立書籤 2. 建立檔案連結 3. 插入Office文件 4. 檔案連結 5. 圖片連結 6. 標示追蹤修訂 7. 比較文件 8. 範本	6	第二學年第二學期
(九)九、大綱編號	1. 數字 2. 項目符號及編號 3. 大綱編號 4. 改變編號順序 5. 選擇題考卷編號 6. 標號 7. 目錄 8. 索引 9. 插入註腳與章節附註	4	
(十)十、多頁文件製作	1. 多頁文件製作 2. 分節設定 3. 頁首頁尾的設定 4. 書籍的編排 5. 封面的製作	6	
(十一)十一、製作備審資料	1. 封面 2. 目錄 3. 分隔頁 4. 個人資料表 5. 自傳、申請動機、讀書計畫 6. 特殊表現	20	
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，並督促學生達成學習目標。 (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。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為校訂科目、實習科目。 (二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。 (三)熟練文書技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。 二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。 三、教學資源 (一)實習電腦網路教室 (二)廣播教學設備 (三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。 (四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。 四、教學相關配合事項 (一)教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。 (二)配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。		

表附2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生態保育實務
	英文名稱	Ecological Conservation 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	1/2	
學分數	1/1	
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、瞭解生態保育的內涵、意義與範疇 二、能應用觀光資源的觀點於相關學程 三、培養生態保育之高尚情操 四、重視人類生存環境之永續性	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)生態與保育	1. 生態保育的概念 2. 生態環境的組成 3. 生態保育的目的 4. 生態資源的保育	6	第三學年第一學期
(二)生態環境面臨的問題	1. 生態問題的產生 2. 環境的污染 3. 生態環境的失調 4. 資源耗竭的危機	4	
(三)生態保育的方法	1. 物種保育等級 2. 自然環境區的設立 3. 生態環境管理 4. 自然保育約立法 5. 自然環境教育	4	
(四)國際生態保育組織與公約	1. 國際生態保育組織 2. 國際生態保育公約 3. 其他國際保育團體與協議	4	
(五)台灣之生態保育現況(一)	1. 自然保留區 2. 國家公園 3. 特殊地質地地形景觀保護	6	第三學年第二學期
(六)台灣之生態保育現況(二)	1. 沿海自然環境與淡水河川資源保護 2. 珍貴稀有動植物之保護 3. 保育人員培育與保育觀念之宣導	6	
(七)生態保育與永續發展	1. 生態圈承載量的觀念 2. 深層生態學的介紹 3. 環境倫理的建立 4. 生物多樣性保育 5. 地球資源永續發展 6. 台灣在永續發展的努力	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	一、宜採多元評量(口試、筆試、報告……, 等)。 二、包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本 二、教師提供之補充教材		
	包含教材編選、教學方法 一、教學方法		

教學注意事項

依教材性質，斟酌分採用演法、啟發法、問題教學法等教學方法。

二、教學相關配合事項

(一)利用校外參訪時間充實自我實務能力，提昇教學品質。

(二)透過校外相關單位安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。

表附2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳服務
	英文名稱	Restaurant Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
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、了解餐廳服務所需之專業知識 二、熟練餐廳服務之基本服勤技巧 三、具備符合職場所需人才之專業知識與技能 四、具備餐廳服務之良好工作態度，建立職場倫理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳服務基本服務技巧	1. 餐桌的架設、拆除與收納 2. 檯布的鋪設及更換 3. 餐巾摺疊技巧與應用 4. 托盤的使用 5. 持盤技巧(上餐與撤餐) 6. 服務叉匙的運用	8	第二學年 第一學期
(二)中餐的餐桌佈置與擺設	1. 中式餐桌的架設、拆除 2. 檯布的鋪設及更換 2. 餐具擺設 4. 上餐與撤餐	12	
(三)西餐的餐桌佈置與擺設	1. 西式餐桌的架設、拆除 2. 檯布的鋪設及更換 2. 餐具擺設 4. 上餐與撤餐	12	
(四)餐廳服務流程	1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實施多元方式評量(紙筆測驗、實作、上課精神及操作態度)		
教學資源	1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 學校宜建置專業教室相關之教學情境。 3. 教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。 4. 教師宜鼓勵學生參加勞動部餐飲服務技術士技能檢定，藉以驗證學用合一。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)採示範、講述法及實作法進行教學，加強培養學生職場倫理與服務態度。 (二)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 二、教材編選 (一)教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 (二)教師自行補充自編教材，應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。		

表附2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解國際禮儀基本概念。 二、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 三、學習本國及國際不同的各項禮儀，提昇學生國際交流的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)國際禮儀概論	1. 禮儀的概述 2. 禮儀的分類 3. 國際禮儀的概述 4. 國際禮儀的發展	4	第二學年第二學期
(二)食之禮儀	1. 餐桌禮儀 2. 西餐禮儀 3. 中餐禮儀 4. 日式料理禮儀	4	
(三)衣之禮儀	1. 男性穿著禮儀 2. 女性穿著禮儀 3. 香水的禮儀 4. 形象的塑造	4	
(四)住之禮儀	1. 拜訪的禮儀 2. 接待的禮儀 3. 居家生活禮儀 4. 飯店住宿禮儀	4	
(五)國際禮儀發展趨勢	1. 國際禮儀的發展趨勢 2. 現代國際禮儀的新情勢及其特色	2	
(六)行之禮儀	1. 行車的禮儀 2. 行走的禮儀 3. 搭乘交通工具禮儀 4. 出國旅遊禮儀	4	
(七)育之禮儀	1. 美姿美儀 2. 應對進退的禮儀 3. 介紹的禮儀 4. 社交禮儀	4	
(八)樂之禮儀	1. 觀賞音樂會 2. 參訪博物館的禮儀 3. 休閒娛樂的禮儀 4. 運動競賽的禮儀	4	
(九)商業禮儀	1. 談話的禮儀 2. 電話的禮儀 3. 書卡信件禮儀 4. 饋贈的禮儀	4	
(十)各國文化禮儀	1. 各國文化禮儀概述 2. 領隊與導遊的國際禮儀	2	

合計	36節
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(口試、筆試、報告、角色扮演等)。
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供之補充教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 (二)鼓勵學生以角色扮演及收集資料報告等方式進行學習，可進行分組教學以增進學生參與感及學習效益。 (三)利用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣，強化學生禮儀觀念。 二、教材編選 (一)教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 (二)教師自行補充自編教材。

表附2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒與博奕實務
	英文名稱	Leisure and Gaming Industry Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解休閒觀光的多元化發展 二、瞭解各國博奕事業發展之不同特性 三、學習觀光休閒渡假結合博奕娛樂場之發展	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)博奕事業概論	1. 博奕事業設置的原因 2. 博奕事業的發展歷程 3. 博奕事業的設置區域類型 4. 博奕事業的經營型態	4	第二學年 第二學期
(二)發展博奕事業之影響	1. 經濟層面之影響 2. 社會層面之影響 3. 發展觀光層面之影響 4. 博奕事業設置區位考量因素	4	
(三)博奕事業的營運觀念	1. 飯店與餐飲管理 2. 賭場管理 3. 其他收入經營管理	4	
(四)博奕賭戲的種類	1. 賭場中的賭戲 2. 非賭場中的賭戲 3. 中國博奕賭具	4	
(五)博奕事業與各國之關係	1. 博奕事業與各國文化之關係 2. 文化差異對博奕行為的影響 3. 設置博奕事業文化風俗之可行性	4	
(六)各國博奕事業發展	1. 各國博奕事業發展的起源 2. 各國博奕事業發展的發展現況與檢討 3. 各國博奕管理法規	4	
(七)博奕與其他事業之關係	1. 博奕事業與各國文化之關係 2. 文化差異對博奕行為的影響 3. 台灣設置博奕事業文化風俗之可行性	4	
(八)博奕事業行銷管理	1. 博奕事業客群來源分析 2. 博奕事業行銷方法 3. 博奕事業行銷創新	4	
(九)博奕事業未來發展	1. 更著重於娛樂方面的經營 2. 公共政策更趨嚴格 3. 大幅增加博奕經營管理人才需求	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	宜採多元評量(口試、筆試、報告、角色扮演等)		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師提供之補充教材。		
	包含教材編選、教學方法 一、教學方法		

教學注意事項

- (一) 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。
 - (二) 鼓勵學生以角色扮演及收集資料報告等方式進行學習，可進行分組教學以增進學生參與感及學習效益。
 - (三) 利用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣，強化學生禮儀觀念。
- 二、教材編選
- (一) 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。
 - (二) 教師自行補充自編教材。

表附2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光資源
	英文名稱	Tourism Resources
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
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、瞭解觀光旅遊市場的本質、產業與現況。 二、瞭解觀光旅遊資源在地理上的相關性。 三、認識觀光資源的多元性分類。 四、建立觀光產業願景。 五、開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)觀光資源	1. 觀光資源的定義。 2. 觀光資源的構成要件。 3. 觀光資源的特性。 4. 觀光資源的分類。 5. 生態旅遊。 6. 世界遺產。	4	第二學年 第一學期
(二)自然觀光資源	1. 地質資源。 2. 地貌資源。 3. 水景資源。 4. 天象資源。 5. 生物資源	6	
(三)人文觀光資源	1. 宗教資源。 2. 古蹟資源。 3. 文化資源。 4. 族群資源。 5. 產業資源。 6. 遊憩資源。 7. 都市與交通資源。	8	
(四)區域資源	1. 台灣北部。 2. 台灣中部。 3. 台灣南部。 4. 台灣東部。 5. 離島。	16	
(五)觀光資源規劃與願景	1. 觀光資源規劃。 2. 未來願景。	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	一、觀光局網站。 二、各觀光資源影片、簡報。		
	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 (二)教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用，以提高學生學習興趣。 (三)綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。		

教學注意事項

(四)分組活動(加強學生合作學習的機會)。

二、教材編選

(一)教學內容及次序安排,參照教材大綱之內涵,並符合課程目標。

(二)教材內容依理論、實務及應用三階段,依高中生學習模式做難易比重分配。

(三)教材範例及習題與實務相結合,使學生學以致用。

(四)融入網路資源。

三、教學相關配合事項:

(一)加強觀光資源實務範例,藉以使學生能力與業界需求相配合。

(二)教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀,驗證所學並善用社會資源。

表附2-3-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	茶藝與咖啡進階
	英文名稱	Tea arts and coffee advanced
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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、培養學生對茶與咖啡文化的了解。 二、提升學生了解茶藝文化與咖啡進階實作技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)茶的歷史與文化	1. 茶文化的歷史 2. 台灣茶樹品種介紹	4	
(二)台灣茶概談	1. 台灣當代茶藝概述 2. 台灣茶的特色介紹	4	
(三)茶葉的分類	1. 台灣茶的分類 2. 品茗	4	
(四)茶器具	1. 茶器具的介紹 2. 茶器具的使用	2	
(五)台灣特色茶的沖泡與實作	1. 台灣特色茶之沖泡實作	4	
(六)咖啡沖泡概述	1. 介紹世界著名咖啡沖泡器具 2. 介紹世界著名咖啡沖泡方法	5	
(七)手工虹吸式咖啡	1. 介紹手工虹吸式咖啡沖煮法 2. 實作手工虹吸式咖啡沖煮法	4	
(八)滴泡式咖啡沖煮法	1. 手沖滴泡式咖啡沖煮法 2. 手工冰咖啡之方法	4	
(九)手工特調咖啡	1. 咖啡變化款式(美酒+咖啡) 2. 實作皇家火焰咖啡	5	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	筆試、實作		
教學資源	一、台灣的茶葉 林木連等；遠足文化 二、咖啡聖經 Anette Moldvaer 著；楓書坊出版社		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)自編之授課簡報以講述方式授課 (二)茶器具實物展示於課程教學時介紹 二、教材編選 (一)教師自編之講義 (二)教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		

表附2-3-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	桌邊烹調服務實務
	英文名稱	Tableside cooking service practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/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、瞭解法式料理之基本知識與調製原理。 二、熟練專業桌邊烹調技巧及服務禮儀。 三、瞭解桌邊烹調流程並實際演練。 四、具備正確的工作態度及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)桌邊服務	1.餐廳設備與器具 2.基本服務技巧 3.桌邊服務菜單介紹 4.說菜技巧	3	
(二)水果切割	1.佛羅里達水果盅 2.水果拼盤	3	
(三)冷前菜	1.沙拉的認識 2.沙拉醬汁介紹與實作 3.凱薩沙拉 4.水果優格沙拉 5.鮮蝦盅 6.韃韃牛肉 7.煙燻鮭魚	9	
(四)熱前菜	1.巴達諾起司蔬菜烘蛋 2.義式焗烤田螺 3.香煎鵝肝	3	
(五)湯品	1.法式洋蔥湯 2.海鮮巧達濃湯	3	
(六)主餐	1.烤鴨切割 2.鱒魚切割 3.奶油培根義大利麵 4.黑胡椒牛排	6	
(七)酒類服勤	1.葡萄酒服勤 2.香檳服勤	3	
(八)甜點	1.火焰黑櫻桃 2.蘇珊薄餅	3	
(九)起司桌邊服勤	1.認識起司的分類 2.品味起司 3.起司適合搭配之葡萄酒	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	一、針對認知部分以紙筆測練評量。 二、針對技能部分施以實作評量。 三、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
	一、以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 二、學校圖書館應具備充足桌邊烹調相關之圖書資料。		

教學資源	<p>三、運用電腦網路查詢烹調相關資料。</p> <p>四、教師應利用現有之餐服教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。</p> <p>五、可不定期邀請業師示範教學。</p> <p>六、本教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>(一)本科目採示範、講述及實作法進行教學。</p> <p>(二)教師於施教時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。</p> <p>(三)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</p> <p>二、教材編選</p> <p>(一)教材由教師依教學大綱自行編寫或依教學研究會討論決議後採用之教科書版本。</p> <p>(二)蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳作為輔助教材。</p>

表附2-3-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	導覽解說實務
	英文名稱	Guidance and Interpretation Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、瞭解解說的導覽解說在觀光活動之重要性，具備探索新知、自我精進之素養。 二、瞭解導覽解說工作的內涵，具備符號表達、溝通協調能力。 三、熟練導覽解說技巧，能運用系統思考、規劃與執行專業實務操作。 四、建立解說應有的態度與觀念，並能尊重欣賞多元文化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)導覽解說基本概念	1. 導覽解說的意義與功能 2. 導覽解說的目標與要素 3. 導覽解說場域與遊客關係 4. 導覽解說與環境教育	6	第三學年第一學期
(二)導覽解說資源	1. 人文資源的認識 2. 自然資源的認識	8	
(三)導覽解說內涵	1. 導覽解說對遊客的影響 2. 導覽解說場所與時機 3. 導覽解說媒體的分類 4. 導覽解說的層級	4	
(四)導覽解說環境與設施	1. 遊客中心及展示廳 2. 視聽多媒體與出版品 3. 自導式步道與標誌牌示 4. 行動數位設備	4	
(五)導覽解說員的特質與工作	1. 導覽解說員的人格特質 2. 導覽解說員的分類 3. 導覽解說員的工作要求 4. 導覽解說員的工作內容 5. 導覽解說員的培訓	4	
(六)導覽解說原則與技巧	1. 據點導覽解說原則與技巧 2. 領團行進導覽解說原則與技巧 3. 據點導覽解說 4. 領團導覽解說	8	
(七)導覽解說規劃作業程序	1. 導覽解說規劃的意義與原則 2. 導覽解說規劃的作業程序	2	
(八)自然資源導覽解說實作	1. 地質地形 2. 生態資源 3. 氣象水文	18	第三學年第一學期
(九)人文資源導覽解說實作	1. 人文歷史 2. 宗教節慶 3. 建築古蹟 4. 產業活動	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	定期考、分組課堂報告		

教學資源	<p>一、以教學研究會討論決議後採用之教科書版本、教學光碟和投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。</p> <p>二、利用社區及校園景觀資源為基礎，配合情境模擬、實地演練及主題演練，提升導覽解說之技巧。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>(一)本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。</p> <p>(二)引導學生辨識及避免使用不當之文化導覽用語，以避免對族群、性別、階級的刻板印象與偏見。</p> <p>二、教材編選</p> <p>(一)教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。</p> <p>(二)教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。</p>

表附2-3-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	遊程規劃實務
	英文名稱	Tour Planning
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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、認識判別行程內容的要件。 二、了解遊程規劃相關之專業知識。 三、熟練組合各項服務以結構有商業價值之旅遊產品。 四、具備遊程規劃行業正確從業觀念、服務態度及職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1. 遊程設計涵義及種類 2. 遊程設計的原則 3. 遊程設計的功能與目的	8	第二學年 第一學期
(二)遊程設計的結構與考量因素	1. 交通規劃 2. 餐飲安排 3. 住宿安排 4. 景點選擇 5. 遊程時間與季節的考量	18	
(三)成本估算	1. 遊程成本考量因子 2. 影響成本外在因素 3. 遊程成本分析 4. 訂價策略	10	
(四)遊程設計	國內遊程設計 1. 北部遊程 2. 中部遊程 3. 南部遊程 4. 東部遊程 5. 離島遊程 6. 環島遊程	28	第二學年 第二學期
(五)遊程包裝及旅遊企劃書製作	1. 一般概略行程描述 2. 一般詳細行程描述 3. 遊程文案與呈現 4. 遊程企劃書撰寫	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	一、教師蒐集各種教學媒體(投影片、光碟片及錄影帶影片)並運用，以提高學生學習興趣。 二、運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一) 利用網際網路電腦教學，隨時更新旅遊資訊及教學資源。 (二) 教師可建置網路平台隨時提供學生下載相關輔助教材之電子檔資訊、課程公告、網路課程線上作業繳交、平時小考測驗施行等，增加學生及時的學習效果。 (三) 結合學校校外教學活動，讓學生參與或模擬旅遊遊程之規劃及設計。 二、教材編選 (一) 教材由教師依教學大綱自行編寫或依教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		

(二) 配合單元主題及內容細項，編製情境教學之會話教材。

三、其他：

(一) 校外旅遊機構之配合與學校行政支援。

(二) 透過校外旅遊機構之接洽

(三) 安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。

(四) 可搭配導覽解說課程實施。

表附2-3-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊實務
	英文名稱	Travel Agency Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、瞭解旅行業的起源、意義及特質。 二、瞭解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。 三、培養辦理出國手續、團體作業能力與知識。 四、提升航空票務相關知識、團體帶領能力。 五、加強對旅行業未來發展之正確認知，以掌握旅行業經營趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅行業的發展	1. 旅遊的起源 2. 旅行業的發展歷程 3. 旅行業的定義與特性	12	第三學年第一學期
(二)旅行業分類與組織結構	1. 旅行業的分類 2. 旅行業的組織 3. 旅行業從業人員的職責	12	
(三)旅遊產品與通路	1. 團體旅遊 2. 個別旅遊 3. 其他旅遊產品 4. 產品銷售通路	12	
(四)出入境作業	1. 護照 2. 簽證 3. 出境作業 4. 入境作業	12	第三學年第二學期
(五)航空票務	1. 世界地理與航空地理基本知識 2. 航空票務基本認識 3. 航空電腦訂位系統	12	
(六)旅行業現況分析、未來發展趨勢及挑戰	1. 旅遊市場與旅行業現況分析 2. 旅行業未來發展趨勢及挑戰	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	定期考、分組課堂報告		
教學資源	一、以教學研究會討論決議後採用之教科書版本、教學光碟和投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 二、旅遊實務；文野 三、利用網際網路電腦教學，達到旅遊資訊即時獲得，隨時更新教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 (二)注重旅遊實務，藉由觀光相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。 (三)教學過程中教師得運用多元方式(如討論、發表、展演)，並加入實務範例補充說明，善用多媒體資源，提高學生學習興趣與動機。 二、教材編選 (一) 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。		

表附2-3-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理
	英文名稱	Foreign 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
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、認識各國飲食文化，認識環境及特產。 二、藉由宗教因素、種族和傳統造就了不同的香料菜餚。 三、透過料理，讓香料組合，使其擁有特殊的風味、開胃及盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1. 異國課程介紹、認識 2. 器皿、調味料及傳統飲食之概況介紹 3. 專業教室使用與分組。	2	
(二)泰國風1	1. 認識魚露、椰糖 2. 涼拌青木瓜 3. 泰式炒河粉 4. 泰式奶茶	2	
(三)泰國風2	1. 認識羅望子、檸檬葉 2. 泰式檸檬魚 3. 泰式酸辣湯 4. 泰式鳳梨炒飯	2	
(四)泰國風3	1. 認識打拋葉、蝦醬 2. 打拋肉佐荷包蛋 3. 蝦醬炒高麗菜 4. 泰式香米飯	2	
(五)泰國風4	1. 認識泰式辣椒醬、AB醬油 2. 月亮蝦餅 3. 雞絲米條涼卷 4. 泰式酸魚湯	2	
(六)泰國風5	1. 認識香茅、黃薑 2. 泰式咖哩蟹(蝦) 3. 泰式雞肉湯河粉 4. 香茅綠茶	2	
(七)泰國風6	1. 認識花椒、泰式辣椒醬 2. 泰式椒麻雞 3. 大薄片 4. 泰式香米飯 5. 摸摸喳喳冰品	2	
(八)泰國風7	1. 認識綠咖哩醬、紅咖哩醬 2. 雞肉泰式綠咖哩 3. 海鮮泰式紅咖哩 4. 泰式香米飯	2	
(九)泰國風8	1. 認識泰式溼河粉、乾河粉 2. 炒醬炒空心菜 3. 泰式炒雞肉 4. 泰式海鮮炒河粉	2	
	1. 認識泰式酸辣醬、西谷米		

(十)泰國風9	2. 泰式涼拌雞肉 3. 沙庫塞姆(西米谷料理) 4. 芋頭西谷米	1	
(十一)泰國風10	1. 期中評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供泰式調味料、辛香料	1	
(十二)韓國風1	1. 認識韓國辣椒粉、韓國辣椒醬 2. 豬肉石鍋拌飯 3. 韓式泡菜(製備給後面的課程使用)	2	
(十三)韓國風2	1. 認識韓國人蔘、煎餅粉 2. 韓國一隻雞 3. 韓式泡菜豬肉煎餅	2	
(十四)韓國風3	1. 認識韓式魚露、韓式味噌 2. 海鮮大醬鍋 3. 泡菜炒年糕	2	
(十五)韓國風4	1. 認識韓國炒冬粉、烤肉醬 2. 豬肉涼拌冬粉 3. 烤豬肉套餐	2	
(十六)韓國風5	1. 認識韓國拉麵、香料 2. 韓式泡菜炒泡麵 3. 烤豬肉套餐	1	
(十七)韓國風6	1. 認識韓式甜辣醬 2. 韓式甜辣炸雞 3. 韓式甜味炸雞 4. 韓國捲壽司 4. 柚子醃蘿蔔	1	
(十八)韓國風7	1. 認識韓國涼拌菜 2. 韓式辣炒雞排泡麵 3. 涼拌菜 3. 柚子飲品	1	
(十九) 韓國風9	1. 期中評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供韓式調味料、辛香料	1	
(二十)越南風	1. 認識越南甜辣醬使用 2. 越式風味豆腐沙拉 3. 越式炒椰奶飯 4. 越式甘蔗蝦 1. 認識咖哩粉使用 2. 越式香茅雞 3. 越式拌洋皮蛋 4. 越式炸餛飩	2	
(二十一)越南風	1. 認識越南米紙使用 2. 越式炸春捲 3. 越式鮮蝦涼卷 4. 越式法國麵包	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對學生在認知、技能、情意等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。		
教學資源	1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 各國-泰式料理與韓式料理各相關書籍。 3. 利用現有之教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 4. 可不定期邀請業師示範教學。 5. 前往相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由多元飲食文化，開創學生眼界。 (二)授課老師實際經驗傳授。 (三)廚課實作課程練習。 (四)提供專用器皿應用 二、教材編選 (一)教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 (二)蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材		

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

(四)教材內容之難易應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機。

表附2-3-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務實務
	英文名稱	Hotel Housekeeping Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
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、了解旅館房務工作所需之專業知識，具備系統思考、問題分析及解決之能力。 二、熟悉旅館房務作業流程，並妥善運用相關機具，具備規劃及執行各種作業方式之能力。 三、熟練房務清潔工作之技能，注重職業安全，具備良好溝通協調、人際關係及團隊合作之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)房務部組織與功能	1. 房務部組織架構 2. 從業人員的職責與規範	4	第二學年 第一學期
(二)客房設施及備品	1. 客房設施與器具 2. 客房布巾與備品 3. 清潔用品	4	
(三)客房清潔作業	1. 客房清潔的前置作業 2. 客房清潔作業流程 3. 浴室清潔作業 4. 臥室清潔作業	4	
(四)房務基本技能	1. 應對禮儀及儀態訓練 2. 尊重職場性別平等 3. 房務車的準備作業 4. 鋪床技能基本技巧實作	4	
(五)鋪床作業	1. 單人床鋪設作業 2. 雙人床鋪設作業 3. 加床鋪設 4. 開夜床作業	4	
(六)客房清潔後的檢查標準	1. 客房檢查作業 2. 浴室設備的檢查 3. 臥室設備的檢查 4. 洗衣房作業	4	
(七)住客服務	1. 住客服務 2. 管家服務 3. 夜間服務	4	
(八)清潔及維護	1. 客房的保養維護計畫 2. 公共區域的清潔維護	4	
(九)客房安全	1. 災害預防與處理 2. 顧客隱私	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	定期考、分組課堂報告		
教學資源	一、以教學研究會討論決議後採用之教科書版本、教學光碟和投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 二、配合情境模擬、實地演練及主題演練，提升房務實作之技巧。		
	包含教材編選、教學方法 一、教學方法		

教學注意事項

- (一)本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。
 - (二)應提醒學生注意及預防職業傷害與安全，如：操作姿勢錯誤，清潔劑不當使用與職場性騷擾等問題。
 - (三)應提醒學生尊重多元文化之差異性及職場性別平等，提供房務客製化服務。
- 二、教材編選
- (一)教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。
 - (二)教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。

表附2-3-32 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 type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)熟練烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧。 (四)具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 (五)具備烘焙美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙的定義與發展能	1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源及分類 3. 烘焙食品的發展趨勢	4	第二學年第二學期
(二)烘焙設備與器具	1. 烘焙設備的認識 2. 烘焙器具的認識 3. 烘焙設備器具的使用與維護	4	
(三)烘焙材料	1. 常用之烘焙麵粉類 2. 常用之烘焙油脂類 3. 常用之烘焙糖類 4. 常用之烘焙蛋類 5. 常用之烘焙乳製品 6. 酵母及化學膨脹劑 7. 乳化劑及鹽 8. 巧克力與可可粉 9. 水果類、堅果類及其他 10. 烘焙常用酒類	4	
(四)烘焙計算	1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 烘焙配方計算	4	
(五)麵包的相關知識	1. 麵包的定義 2. 麵包的分類 3. 麵包常用材料 4. 麵包製作方法與流程 5. 麵包內餡與裝飾 6. 麵包品評與鑑定。	4	
(六)麵包製作	1. 軟質麵包如：山形白土司、圓頂奶油土司、圓頂葡萄乾土司、橄欖型餐包、帶蓋全麥土司 2. 硬質麵包如：雞蛋牛奶麵包 3. 甜麵包如：波蘿麵包、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包 4. 鬆質麵包如：牛角麵包 5. 其他變化產品如：蔓越莓司康、鮭魚蔥花麵包、辮子麵包、肉鬆麵包卷、芝士芝麻棒	4	
(七)蛋糕的相關知識	1. 蛋糕的分類 2. 蛋糕常用材料 3. 蛋糕製作方法與流程	4	

	4. 蛋糕整型與裝飾技巧 5. 蛋糕品評與鑑定		
(八) 蛋糕製作	1. 麵糊類。如：重奶油蛋糕、奶油大理石蛋糕 2. 乳沫類。如：海綿蛋糕、香草天使蛋糕、酒會小蛋糕 3. 戚風類。如：香草戚風蛋糕、巧克力戚風蛋糕捲、葡萄乾戚風瑞士捲 4. 其他變化蛋糕如：杯子蛋糕、聖誕巧克力蛋糕捲、布朗尼、重乳酪蛋糕、草莓慕斯蛋糕、黑森林蛋糕	4	
(九) 西式點心的認識、製作	1. 西式點心的種類 2. 小西餅定義與製作方法 3. 奶油空心餅定義與製作方法 4. 派和塔定義與製作方法 5. 鬆餅定義與製作方法 6. 披薩定義與製作方法 7. 道納司定義與製作方法 8. 膠凍類西點定義與製作方法	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對學生在認知、技能、情意等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。		
教學資源	1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 實地參訪業界或烘焙食品展以增進烘焙專業知能並與業界連結 3. 利用現有之烘焙教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 4. 可不定期邀請業師示範教學。 5. 利用寒暑假前往烘焙相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 (二)本科目採示範、講述及實作法進行教學。 (三)教師於施教時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。 二、教材編選 (一)教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 (二)蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材 (三)教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 (四)教材內容之難易應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機。		

表附2-3-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館客務實務
	英文名稱	Hotel Front Office Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3	
學分數	2	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)了解旅館業客務管理所需的專業知識 (二)熟悉櫃檯與服務中心作業流程 (三)了解旅館業營運概況 (四)具備正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)客務部組織與功能	1. 客務部組織架構 2. 從業人員的職責與規範 3. 與其他部門的合作	4	第二學年 第二學期
(二)旅館商品	1. 旅館業的類別型態 2. 客房的分類與計價方式	4	
(三)訂房作業	1. 訂房的來源與控制 2. 訂房作業細則 3. 訂房的追蹤與超額訂房	4	
(四)住客遷入作業	1. 服務中心的接待作業 2. 櫃檯接待作業	4	
(五)客帳作業	1. 帳卡設立 2. 客帳支付方式 3. 住客帳務作業	4	
(六)館內服務	1. 櫃檯問詢服務 2. 商務中心服務 3. 總機話務服務 4. 夜間服務	4	
(七)住客遷出作業	1. 退房遷出服務 2. 結帳與送客 3. 退房遷出的後續處理	4	
(八)旅館業安全	1. 旅館安全制度 2. 緊急事件之種類及處理 3. 顧客抱怨事項處理	4	
(九)旅館業客務系統與和作業	1. 旅館行銷策略 2. 旅館資訊系統 3. 連鎖旅館 4. 民宿業 5. 旅館業發展趨勢 6. 旅館業相關法規	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	針對學生在認知、技能、情意等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。		
	一、應善用多媒體資源，提高學生學習興趣，增進學習效果。 二、參考中外旅館房務相關之資訊軟體、圖書資料。 三、運用電腦網路系統以查詢旅館房務相關資料。		

<p>教學資源</p>	<p>四、專業教室宜配置相關之教學情境、資訊軟體、及網路資源。 五、辦理產業參訪活動，讓學生認識職場環境。 六、與業界合作提供實習機會，以縮短學用落差。 七、可輔導參加勞動部相關證照之檢定，增進學習成效。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為技能領域實習科目，得依據相關規定實施分組教學。 (二)應提醒學生進行客務服務時應尊重顧客多元文化之差異性。 (三)教師於施教時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。 二、教材編選 (一)教材編選依教學大綱內容並配合產業現況，適時調整更新以提高實用度。 (二)教材內容之難易應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機。 (三)教材應配合相關課程，注意橫向整合以免重複或疏漏。</p>

表附2-3-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會規劃與服勤實務
	英文名稱	Banquet planning and Service practic
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、訓練學生對宴會規劃與服勤之能力。 二、培養學生瞭解宴會規劃與服勤之認知。 三、能運用實務之規劃，結合相關理論進行服勤。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會概論	1. 宴會宴會的起源與重要性 2. 宴會部門組織架構、工作執掌 3. 宴會服勤安排	6	第三學年第一學期
(二)宴會設備介紹	1. 宴會器皿、營業器材及設備 2. 宴會成本控制 3. 預算支出編列	8	
(三)宴會實例與作業流程	1. 宴會作業流程與步驟 2. 安排方式與設計原則 3. 配合各單位之職掌與任務	8	
(四)宴會的類型與規劃	1. 常見之酒會與自助餐會類型 2. 宴會的菜單設計 3. 宴會場地的布置與舞台的設計	14	
(五)宴會的服勤技巧	1. 外燴服務 2. 宴會的擺設、服務技巧 3. 飲料、葡萄酒與食物之搭配	18	第三學年第二學期
(六)宴會之餐飲禮儀	1. 講解宴會中應注意之餐飲禮儀 2. 實施宴會規劃與服勤實務分享	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、針對認知部分以紙筆測驗評量。 二、針對技能部分施以實作評量。 三、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	一、以教學研究會討論決議後採用之教科書版本、教學光碟和投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 二、教師提供補充教材與自編教材。 三、學校圖書館應具備充足宴會相關之圖書資料。 四、運用電腦網路查詢宴會相關資料。 五、教師應利用現有之餐服教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 六、可不定期邀請業師示範教學。 七、本教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目採示範、講述及實作法進行教學。 (二)教師於施教時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。 (三)在操作過程中，培養學生對宴會規劃與服勤之實作能力。 二、教材編選		

- (一)教材由教師依教學大綱自行編寫或依教學研究會討論決議後採用之教科書版本。
- (二)蒐集宴會相關實際案例為輔助教材。

表附2-3-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會議與展覽管理實務
	英文名稱	Management and practice of meeting and exhibition
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、訓練學生具備進行會議與展覽之能力。 二、培養學生瞭解會議與展覽之籌設。 三、運用實務之理論，結合相關法規，展現籌辦會展之作業。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)會展產業概論	1. 會展產業基本概念 2. 會展產業活動分類原則 3. 會展各個功能特性 4. 會展產業之經濟意涵	6	第三學年第一學期
(二)會展產業運作	1. 撰寫企劃書 2. 核心團隊召開規劃會議 3. 全案進程規劃與分析 4. 進程管制機制與權責 5. 進程管制實務要點	8	
(三)會展主題規劃	1. 會展活動程序或議程規劃要點 2. 邀請協辦參與籌辦 3. 會展募款工作要領 4. 會議議題邀集稿件重點	18	
(四)會展行銷與會展行銷企劃	1. 選擇會展會場基本原則 2. 會場空間規劃配置要領 3. 設施整備布置要點 4. 安排傳譯服務重點 5. 處理勞務外包項目要點	18	第三學年第二學期
(五)會展服務與顧客關係管理	1. 展覽活動招商參與要點 2. 處理媒體關係基本原則	10	
(六)綠色會展與會展科技	1. 安排貴賓迎送與簡報要領 2. 展覽席位避免干擾要領 3. 靜態展位安全配套要點 4. 籌劃動態展示重點	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	一、針對認知部分以紙筆測練評量。 二、針對技能部分施以實作評量。 三、針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	一、以教學研究會討論決議後採用之教科書版本、教學光碟和投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 二、教師提供補充教材與自編教材。 三、學校圖書館應具備充足研究議題相關之圖書資料。 四、運用電腦網路查詢研究議題相關資料。 五、教師應利用現有之電腦教室等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 六、可不定期邀請業師示範教學。 七、本教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>(一)本科目採示範、講述及實作法進行教學。</p> <p>(二)教師於施教時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。</p> <p>(三)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。</p> <p>二、教材編選</p> <p>(一)教材由教師依教學大綱自行編寫或依教學研究會討論決議後採用之教科書版本。</p> <p>(二)蒐集會議與展覽產業相關之資訊作為輔助教材。</p>
---------------	--

表附2-3-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	領團實務
	英文名稱	The practice of tour manager
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、培育學生了解旅行業之工作內涵。 二、培養學生明白領團人員工作職責。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅行業	1. 旅行業內涵與特性 2. 領團人員認證介紹	8	第三學年第一學期
(二)領團人員	1. 領團人員的工作內涵 2. 領團人員必備之特性	8	
(三)領團人員之工作內容	1. 領團人員工作要點	8	
(四)解說技巧	1. 領團之解說技巧	4	
(五)領團人員之工作流程	1. 國民旅遊的領團流程	8	
(六)突發狀況處理	1. 領團人員的突發應變能力與特殊狀況處理 2. 急救訓練	10	第三學年第二學期
(七)接待禮儀	1. 領團人員的帶團接待禮儀	8	
(八)領團結團實務	1. 領團人員的後續結團服務	8	
(九)領團人員未來發展	1. 領團人員的未來職涯發展	10	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	定期考、分組課堂報告		
教學資源	一、以教學研究會討論決議後採用之教科書版本、教學光碟和投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 二、領團實務 王百祿等；五南		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)自編之授課簡報以講述方式授課 (二)經驗分享與案例討論 二、教材編選 (一)教師自編之講義 (二)教材由教師依教學大綱自行編寫或依教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		

表附2-3-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際票務
	英文名稱	International of air ticketing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 觀光事業科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、培養學生了解航空票務實務。 二、培育學生對航空票務具有完整的概念及基礎的素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)航空地理分區	1. 世界航空分區TC1~TC3介紹 2. 各國國碼介紹	8	第三學年 第一學期
(二)航空城市代碼	1. 機票使用通則 2. 機票各項代碼	8	
(三)機票的認識	1. 機票的簡介(一)	8	
(四)機票的認識	1. 機票的簡介(二)	4	
(五)機票訂位概述	1. 機票訂位 2. 訂位資料	8	
(六)機票的價格與種類	1. 機票的種類 2. 機票的票價基礎	10	第三學年 第二學期
(七)機票效期與行李概論	1. 各式機票的效期介紹 2. 各區的行李計重方式	8	
(八)飛機行程	1. 機票的行程種類	8	
(九)機票的其他限制	1. 機票的使用限制 2. 機票退款與機票簽轉	10	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	定期考、隨堂測驗		
教學資源	一、以教學研究會討論決議後採用之教科書版本、教學光碟和投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 二、國際航空票務認證 王正光等；華立圖書		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)自編之授課簡報以講述方式授課 二、教材編選 (一)教師自編之講義 (二)教材由教師依教學大綱自行編寫或依教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		

表附2-3-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Development
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 美容科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	輪調式	輪調式
授課節數	2/1	1/2
學分數	1/1	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、了解專題製作之基本概念。 二、了解專題製作之程序及資料蒐集方法。 三、熟悉專題製作的撰寫。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作概要	1. 讓學生瞭解專題製作定義 2. 讓學生瞭解專題製作目標	4	第三學年第一學期
(二)專題製作內容	1. 讓學生瞭解專題製作格式與架構 2. 讓學生瞭解專題製作書面內容報告	4	
(三)製作專題流程	1. 讓學生瞭解專題製作流程概要 2. 讓學生瞭解專題製作流程說明	5	
(四)專題研究方法	1. 質性研究法 2. 量化研究法 3. 田野調查法	5	
(五)專題製作實務	讓學生以環保材質應用於原住民文化	4	第三學年第二學期
(六)專題製作實務	讓學生以保育生物珊瑚整體造型設計創作之研究	4	
(七)專題探討	1. 個案分析 2. 實例討論	5	
(八)專題簡報	1. 簡報軟體應用 2. 分組口頭簡報	5	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	(一)採每次上課分組指導、評分(日常考查)，並控管學生專題製作進度方式。 (二)應要求學生依工作進度表完成專題製作。 (三)於期末(或加上期中)進行分組報告及成果驗收，評量學生成績。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供之補充教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 有關資訊、電子、航空電子、控制、電機、冷凍空調等科別相關技術性資料皆可作為教材。 二、教學方法 (一)本課程以實際操作為主，每班分二組授課，每組學生數以15人為下限。 (二)每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。 三、教學資源 (一)對於專題製作過程、專題範例展示、資料蒐集、專題報告格式說明及口頭簡報格式說明等，可製作成投影片或簡報，搭配多媒體或數位教材於講解時使用。 (二)可配合個人電腦，搭配使用相關之模擬軟體，於專題設計過程可先進行模擬，再進行實際專題製作，如此有利於材料申購，也可免除學生於實際製作過程中修改困難的缺點。 (三)善用國內外相關教學資源庫或網站，以達學習事半功倍之效果。		

四、教學相關配合事項

專題製作實習工場宜裝置網路及個人電腦，以利專題製作相關資料之搜尋，並配置螢幕、投影機、單槍投影機或廣播系統等輔助教學設備

表附2-3-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	<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 checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/1	
學分數	1/1	
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、瞭解國際禮儀的基本概念。 二、建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 三、學習本國及各國禮儀知識，用以強化學生國際交流的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)國際禮儀概論	1. 禮儀的重要性。 2. 禮儀起源與演變。 3. 時代改變，禮儀也跟著改變。	2	
(二)餐飲禮儀-宴會通則	1. 如何扮演稱職的主人。 2. 如何成為受歡迎的客人。 3. 座位安排。 4. 中餐原則。	2	
(三)餐飲禮儀-中餐禮儀	1. 餐具使用與規範。 2. 排餐順序訓練。	2	
(四)餐飲禮儀-西餐禮儀	1. 服務特色。 2. 餐桌擺設。 3. 餐具語言。 4. 器具應用。 5. 上餐順序與菜餚吃法。 6. 英式下午茶禮儀。 7. 酒類知識禮儀。	2	
(五)餐飲禮儀-日式料理	1. 日本料理種類。 2. 上菜順序與食物吃法。 3. 常見日式料理吃法。	2	
(六)穿著禮儀-女性篇	1. 學生時代的穿著原則。 2. 上班著裝打扮。	2	
(七)穿著禮儀-男性篇	1. 男士休閒服。 2. 男士正式服裝。 3. 特殊場合的禮服。 4. 男性上班族儀容打扮。	2	
(八)香水禮儀	1. 香水的基本認識。 2. 香水的種類。 3. 使用香水的注意事項。	2	
(九)拜訪與接待	1. 拜訪禮儀。 2. 接待禮儀。	2	
(十)商務飯店與度假旅館	1. 飯店、旅館禮儀。 2. 寄宿及民宿禮儀。 3. 度假小木屋禮儀。 4. 青年旅館之禮儀。	2	
(十一)搭乘交通工具禮	1. 乘車的禮儀。 2. 簡易渡輪。	2	

儀	3. 搭機禮儀。		
(十二)美姿美儀	1. 儀態訓練。 2. 姿態訓練。	2	
(十三)展演會場禮儀	1. 基本原則。 2. 表演中的注意事項。 3. 表演結束後。 4. 公共場所的禮儀。	2	
(十四)運動比賽禮儀	1. 高爾夫球禮儀。 2. 保齡球的禮儀。 3. 棒球場的禮儀。	2	
(十五)社交禮儀	1. 自我介紹。 2. 為他人介紹。 3. 握手禮儀。 4. 名片禮儀。	2	
(十六)饋贈禮儀	1. 送禮的態度 2. 婚喪喜慶送禮禮節。 3. 商務送禮。 4. 收禮。 5. 送禮與接受禮物的細節。 6. 各國送禮禁忌。	2	
(十七)書信. 卡片. 電話 禮儀	1. 書信禮儀。 2. 卡片禮儀。 3. 電話禮儀。	2	
(十八)辦公室禮儀	1. 履歷表與自傳。 2. 面試禮儀。 3. 會議禮儀。	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	一、採用多元評量方式。 二、以書面報告進行評分。		
教學資源	一、教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 (二)教師鼓勵學生以角色扮演及收集資料報告等方式進行學習，可進行分組教學以增進學生參與感及學習效益。 (三)利用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣，強化學生禮儀觀念。 (四)教師可邀請專家學者進行相關題目之演講。 教材編選： 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資訊軟體應用
	英文名稱	Information Software Basic License 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	2/2	
學分數	1/1	
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、熟練文件功能設定與段落處理。 二、加強文件可應用於商業各層面。 三、瞭解文件適度擷取圖片及適合排列位置。 四、區別單頁及多頁文件製作的不同。 五、運用各篩選條件作合併列印之處理 六、結合文書排版各單元及列印符合標準文件之能力。 七、結合個人特色製作備審資料，展現競爭優勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 編排版面	1. 版面的規劃與設計 2. 裝訂邊與邊界的設定 3. 多頁版面 4. 版面配置 5. 紙張大小與方向 6. 文件格線 7. 整合不同版面配置的文件 8. 列印設定	3	第二學年第一學期
(二) 大綱編號	1. 數字 2. 項目符號及編號 3. 大綱編號 4. 改變編號順序 5. 選擇題考卷編號 6. 標號 7. 目錄 8. 索引 9. 插入註腳與章節附註	3	
(三) 合併列印	1. 何謂「合併列印」？ 2. 標籤及信封 3. 合併列印 4. 合併列印功能項目	4	
(四) 特殊功能	1. 建立書籤 2. 建立檔案連結 3. 插入Office文件 4. 檔案連結 5. 圖片連結 6. 標示追蹤修訂 7. 比較文件 8. 範本	4	
(五) 製作備審資料	1. 封面 2. 目錄 3. 分隔頁 4. 個人資料表 5. 自傳、申請動機、讀書計畫 6. 特殊表現	4	
(六) 多頁文件製作	1. 多頁文件製作 2. 分節設定 3. 頁首頁尾的設定 4. 書籍的編排 5. 封面的製作	5	第二學年第一學期
(七) 輸入文件資料	1. 段落的設定 2. 範圍的選取 3. 編輯文件 4. 字元格式 5. 框線與網底 6. 定位點 7. 特殊字元	5	
(八) 編輯文件技巧	1. 尋找與取代 2. 分頁設定 3. 樣式的設定	4	
(九) 編製	1. 建立表格 2. 表格內範圍的選定 3. 編修表格 4. 調整欄寬與列高 5. 調整表格的屬性 6. 表格定位點	4	

表格	的使用 7. 表格樣式 8. 表格的排序與計算 9. 文字與表格的轉換		
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，並督促學生達成學習目標。(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。		
教學 資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。		
教學 注意 事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為校訂科目、實習科目。(二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。(三)熟練文書技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。三、教學資源 (一)實習電腦網路教室 (二)廣播教學設備 (三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。(四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。四、教學相關配合事項 (一)教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。(二)配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。		

表附2-3-41 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese Foods cooking Practicel
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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、提高學生證照通過率。 二、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)301-1	1. 西芹炒雞片 2. 三絲淋蒸蛋 3. 紅燒杏菇塊	3	第一學年第一學期
(二)301-2	1. 糖醋排骨 2. 三色炒雞片 3. 麻辣豆腐丁	3	
(三)301-3	1. 三色炒雞絲 2. 火腿冬瓜夾 3. 鹹蛋黃炒杏菇條	3	
(四)301-4	1. 鹹酥雞 2. 家常煎豆腐 3. 木耳炒三絲	3	
(五)301-5	1. 三色雞絲羹 2. 炒梳片鮮筍 3. 西芹拌豆干絲	3	
(六)301-6	1. 三絲魚捲 2. 焦溜豆腐塊 3. 竹筍炒三絲	3	
(七)301-7	1. 薑味麻油肉片 2. 薑絲醬燒鮮魚 3. 竹筍爆肉丁	3	
(八)301-8	1. 豆薯炒豬肉鬆 2. 麻辣溜雞丁 3. 香菇素燴三色	3	
(九)301-9	1. 鹹蛋黃炒薯條 2. 燴素什錦 3. 脆溜荔枝肉	3	
(十)301-10	1. 炒三椒雞柳 2. 酒釀魚片 3. 麻辣金銀蛋	3	
(十一)301-11	1. 黑胡椒溜雞片 2. 蔥燒豆腐 3. 三椒炒肉絲	2	
(十二)301-12	1. 馬鈴薯燒排骨 2. 香菇蛋酥爛白菜 3. 五彩杏菇丁	2	

(十三)刀功練習	1. 各式水花片刀功練習 2. 各式食材刀工講解	2	
(十四)衛生法規	1. 刀具研磨講解 2. 衛生法規與考試規則講解	2	第一學年第二學期
(十五)302-1	青椒炒肉絲 茄汁燴魚片 乾煸四季豆	2	
(十六)302-2	燴三色肉片 五柳溜魚條 馬鈴薯炒雞絲	3	
(十七)302-3	蛋白雞茸羹 菊花溜魚球 竹筍炒肉絲	2	
(十八)302-4	黑胡椒豬柳 香酥花枝絲 薑絲魚片湯	3	
(十九)302-5	香菇肉絲油飯 炸鮮魚條 燴三鮮	3	
(二十)302-6	糖醋瓦片魚 燻燒辣味茄條 炒三色肉丁	3	
(二十一)302-7	榨菜炒肉絲 香酥杏鮑菇 三色豆腐羹	3	
(二十二)302-8	脆溜麻辣雞球 銀芽炒雙絲 素燴三色杏鮑菇	3	
(二十三)302-9	五香炸肉條 三色煎蛋 三色冬瓜捲	3	
(二十四)302-10	涼拌豆干雞絲 辣豉椒炒肉丁 醬燒筍塊	3	
(二十五)302-11	燴咖哩雞片 酸菜炒肉絲 三絲淋蛋餃	3	
(二十六)302-12	雞肉麻油飯 玉米炒肉末 紅燒茄段	3	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗.課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界實例照片佐證。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)影片照片報章雜誌實例解析 (二)任課老師實際經驗傳授。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-3-42 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Level C technician for baking food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	4/4	
學分數	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)	引導學生認識轟備的基礎知識、各類食材的特性與不同。 二、培養學生正確烘焙檢定觀念。 三、使學生能將所學運用於餐飲工作及實際生活之中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)烘焙術科應檢須知	1. 一般性應檢須知 2. 專業性應檢須知 3. 烘焙檢定配方表 4. 烘焙檢定報告表 5. 評分表認識 6. 術科時間分配表	4	第三學年第一學期
(二)原料介紹	1. 烘焙檢定原料 2. 烘焙原料介紹	4	
(三)設備、器具介紹	1. 器具使用介紹與保養 2. 設備使用介紹與維護 3. 場地清潔介紹 4. 衛生與安全整理須知	4	
(四)檢定麵包實作教學	1. A類:山型白吐司(不帶五峰型) 2. B類:布丁餡甜麵包	4	
(五)檢定麵包實作教學	1. C類:橄欖型土司 2. D類:圓頂葡萄乾土司	4	
(六)檢定麵包實作教學	1. E類:圓頂奶油吐司 2. F類:紅豆甜麵包	4	
(七)檢定麵包實作教學	1. G類:奶酥甜麵包 2. 烘焙計算配方教學	4	
(八)檢定麵包題組實作教學	1. 第一組:301A山型白吐司、301B布丁餡甜麵包	4	
(九)檢定麵包題組實作教學	1. 第二組:301D圓頂葡萄乾土司、301B布丁餡甜麵包	4	
(十)檢定麵包題組實作教學	1. 第三組:301E圓頂奶油吐司、301G奶酥甜麵包	4	第三學年第二學期
(十一)檢定麵包題組實作教學	1. 第四組:301A山型白吐司、301F紅豆甜麵包	4	
(十二)檢定麵包題組實作教學	1. 第五組:301D圓頂葡萄乾土司、301G奶酥甜麵包	4	
(十三)檢定麵包題組實作教學	1. 第六組:301E圓頂奶油吐司、301F紅豆甜麵包	4	
(十四)檢定麵包題組實作教學	1. 第七組:301E圓頂奶油吐司、301C橄欖型餐包	4	
(十五)檢定學科教學與測驗	1. 檢定學科教學 2. 學科細項探討與了解	4	
(十六)抽測題組配方表與成本計算	1. 訓練填寫配方表能力及製作過程 2. 成本計算教學與了解 3. 成本計算公式運用教學	4	
(十七)抽測題組實作	1. 不同題組抽測實作 2. 作評分機制，給予適當講評	4	

(十八)抽測題組實作	1. 不同題組抽測實作 2. 作評分機制，給予適當講評	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	作業成績20%、實作成績60%、多元評量(上課態度、服裝儀容、出席率、小組報告、) 20%。		
教學資源	相關課本、實作教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 講述法 2. 實作法 3. 練習法 4. 講評法。 二、教學資源 教科書及相關雜誌資料。		

表附2-3-43 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理
	英文名稱	Japanese 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、提升學生對日本文化認識。 二、日本料理食材多變性高，可讓教學與市場文化更貼近。 三、透由日本料理食材，結合創新手法，求新求變的心態。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)日式料理文化介紹	1. 日本當地特色文化 2. 日本民俗及習慣	2	第三學年第一學期
(二)(二)日式料理食材應用	1. 日本當地特有食材介紹 2. 日本當地食材選購	2	
(三)(三)日式料理烹調	1. 日式涼麵 2. 日式海苔湯	4	
(四)(四)日式料理烹調	1. 日式親子丼 2. 蒜頭文蛤湯	4	
(五)(五)日式料理烹調	1. 薑汁豬肉 2. 螃蟹奶油燒vs. 粥	4	
(六)(六)日式料理烹調	1. 日式饅頭 2. 日式滑蛋海鮮菇	4	
(七)(七)日式料理烹調	1. 日式海鮮蒸蛋 2. 和風芋泥捲	4	
(八)(八)日式料理烹調	1. 日式可樂餅 2. 豬肉泡菜揚	4	
(九)(九)日式料理烹調	1. 綜合手卷 2. 日式捲壽司	4	
(十)(十)日式料理烹調	1. 乾炒讚岐烏龍麵 2. 醬汁豆腐	4	
(十一)(十一)日式料理烹調	1. 一口豬排+生菜沙拉 2. 日式豬排飯	4	第三學年第二學期
(十二)(十二)日式料理烹調	1. 日式壽喜燒 2. 雞肉南蠻漬	4	
(十三)(十三)日式料理烹調	1. 日式咖哩飯 2. 治部煮	4	
(十四)(十四)日式料理烹調	1. 日式火鍋 2. 日式握壽司. 軍艦壽司	6	
(十五)(十五)日式料理烹調	1. 雞肉燉燒 2. 鮭魚炒飯. 豚汁	6	
(十六)(十六)日式料理烹調	1. 日式烏龍湯麵 2. 日式柳川鍋	4	
(十七)(十七)日式料理烹調	1. 牛蒡海鮮天婦羅 2. 香魚起司揚	4	

(十八)(十八) 日式料理烹調	1. 雞肉唐揚 2. 海老東寺揚	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗. 課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界飯店		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由日本文化，開創學生眼界。 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)日料實作練習。 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-44 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特色飲調
	英文名稱	Specialty 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、提升學生對飲品文化認識。 二、飲調市場多變性高，可讓教學與市場文化更貼近。 三、刺激學生創意，激發更多飲品思維，求新求變的心態。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)飲料實務理論	1. 全球飲品文化演變。 2. 市場飲料趨勢介紹與了解。 3. 專業教室使用與分組。	2	第三學年第一學期
(二)(二)泡沫飲品市場	1. 認識時下市場知名飲料店業。 2. 茶類基本知識與沖泡守則。 3. 水質的介紹與教學。 4. 飲品創意材料使用搭配基礎守則。 5. 創意飲品實作與教學。	8	
(三)(三)飲品創意裝飾美學	1. 認識裝飾品食材。 2. 飲品裝飾物教學與實作。 3. 飲品創意美學測驗規則說明。	4	
(四)(四)飲品創意美學測驗	1. 飲品創意成果測驗。 2. 測驗成果公佈與檢討。	2	
(五)(五)台灣茶道文化	1. 台灣茶道文化歷史演繹。 2. 茶道專業器具介紹與使用方式。 3. 茶道文學教學與實作。	4	
(六)(六)咖啡世界	1. 咖啡市場文化與流行介紹。 2. 咖啡專業知識與認知。	2	
(七)(七)咖啡豆烘焙	1. 咖啡生豆之挑選。 2. 咖啡烘豆機使用守則介紹。 3. 烘焙的方法。 4. 咖啡豆的保存。	2	
(八)(八)咖啡的研磨與品味	1. 咖啡配豆基礎教學。 2. 研磨法則教學。 3. 研磨度與沖煮方法。 4. 咖啡飲品實際操作。	4	
(九)(九)咖啡杯測文化	1. 嗅味覺測試開發。 2. 咖啡風味與特性介紹。 3. 咖啡杯測體驗與測試。	4	
(十)(十)業界常用沖煮方法	1. 單品咖啡。 2. 沖煮式咖啡。 3. 濾泡式咖啡。 4. 高雄式冰咖啡。 5. 手沖式咖啡。 6. 咖啡沖煮實際操作。	4	
	1. 義式咖啡機介紹與教學。		

(十一)(十一)義式工業美學	2. 如何正確萃取濃縮咖啡。 3. 如何製作鮮奶奶泡。 4. 經典濃縮咖啡系列飲品實作。	4	第三學年第二學期
(十二)(十二)咖啡拉花藝術	1. 製做奶泡之牛奶認識。 2. 基本拉花奶泡製作教學。 3. 基礎拉花圖型示範與教學(心型. 葉子型)。 4. 各組奶泡及拉花測驗。	6	
(十三)(十三)異國咖啡區別	1. 越南滴漏式咖啡。 2. 比利時摩卡壺咖啡。 3. 冰萃取滴漏式咖啡。 4. 土耳其咖啡。 5. 浸泡式咖啡。 6. 異國咖啡系列飲品實作。	4	
(十四)(十四)專業咖啡師認證	1. 介紹專業咖啡師認證規範。 2. 說明專業咖啡師術科操作題組。 3. 講解專業咖啡師學科範圍。 4. 專業咖啡師認證示範。 5. 專業咖啡師認證實際操作與演練。	6	
(十五)(十五)專業咖啡師認證	1. 專業咖啡師認證題組實作。 2. 專業咖啡師認證學科測試。	4	
(十六)(十六)飲品立體雕花	1. 立體雕花介紹與說明。 2. 機具使用與安全規範講解。 3. 立體雕花示範與實作。	4	
(十七)(十七)飲品加料教學	1. 了解市場飲品加料項目。 2. 了解食品添加物好壞。 3. 製作各式果凍. 仙草。 4. 製作風味珍珠。 5. 飲品糖藝美學。	4	
(十八)(十八)健康氣泡飲	1. 市售氣泡飲機介紹。 2. 如何在加製作氣泡水。 3. 氣泡飲對身體的好壞。 4. 創意氣泡飲實作。	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗. 課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、咖啡寶典II，出版社: 中華民國國際調酒協會。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由多元飲品文化，開創學生眼界。 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)飲品實作練習。 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-45 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習
	英文名稱	cooking western food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、提高學生證照通過率。 二、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)301-1	鮮蝦盅附考克醬、牛排三明治附沙拉	3	第三學年第一學期
(二)301-2	義大利肉醬麵、蔬菜絲清湯	3	
(三)301-3	匈牙利牛肉湯、早餐煎餅	3	
(四)301-4	洋菇煎豬排附橄欖形胡蘿蔔	3	
(五)301-5	佛羅倫斯雞胸附青豆飯	3	
(六)301-6	煎法國吐司、炒蛋附脆培根及番茄	3	
(七)301-7	雞肉清湯附蔬菜小丁 培根、生菜、蕃茄三明治	3	
(八)301-8	煎恩利蛋、義式蔬菜湯	3	
(九)301-9	奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯	3	
(十)301-10	原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯、蒜香義大利麵	3	
(十一)301-11	煎豬排附焗紫高麗菜	2	
(十二)301-12	奶油洋菇濃湯 煎火腿乳酪三明治	2	
(十三)301-13	煎鱸魚排附奶油馬鈴薯	2	
(十四)301-14	紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵	3	第三學年第二學期
(十五)302-1	匈牙利燴牛肉附奶油飯	3	
(十六)302-2	白酒燴雞附瑞士麵疙瘩	3	
(十七)302-3	乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯	3	
(十八)302-4	綠咖哩燴雞附奶油飯、新鮮玉米濃湯	3	
(十九)302-5	原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯、奶油野菇湯	3	
(二十)302-6	德式豬腳、南瓜蔬菜湯	3	
(二十一)302-7	竹筍培根香蒜辣椒義大利麵、巧克力慕斯	3	
(二十二)302-8	焦糖布丁、蘋果洋芋泥三明治	3	
(二十三)302-9	藍帶豬排附炸圓柱型馬鈴薯泥	3	
(二十四)302-10	蒜苗馬鈴薯濃湯、米蘭三絲麵	2	
(二十五)302-11	義式海鮮燴飯、奶油巧達蛤蜊濃湯	2	
(二十六)302-12	奶油培根蛤蜊義大利麵、白酒燴雞	2	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗.課程筆記)。
教學資源	<ul style="list-style-type: none"> 一、報章雜誌及網路資源。 二、業界實例照片佐證。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ul style="list-style-type: none"> 一、教學方法 <ul style="list-style-type: none"> (一)影片照片報章雜誌實例解析 (二)任課老師實際經驗傳授。 二、教材編選 <ul style="list-style-type: none"> 1.課程教材。 2.教師提供之補充教材

表附2-3-46 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理
	英文名稱	Foreign 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、認識各國飲食文化，認識環境及特產。 二、藉由宗教因素、種族和傳統造就了不同的香料菜餚。 三、透過料理，讓香料組合，使其擁有特殊的風味、開胃及盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1. 異國課程介紹、認識 2. 器皿、調味料及傳統飲食之概況介紹 3. 專業教室使用與分組。	2	第三學年第一學期
(二)泰國風1	1. 認識魚露、椰糖 2. 涼拌青木瓜 3. 泰式炒河粉 4. 泰式奶茶	2	
(三)泰國風2	1. 認識羅望子、檸檬葉 2. 泰式檸檬魚 3. 泰式酸辣湯 4. 泰式鳳梨炒飯	2	
(四)泰國風3	1. 認識打拋葉、蝦醬 2. 打拋肉佐荷包蛋 3. 蝦醬炒高麗菜 4. 泰式香米飯	2	
(五)泰國風4	1. 認識泰式辣椒醬、AB醬油 2. 月亮蝦餅 3. 雞絲米條涼卷 4. 泰式酸魚湯	2	
(六)泰國風5	1. 認識香茅、黃薑 2. 泰式咖哩蟹(蝦) 3. 泰式雞肉湯河粉 4. 香茅綠茶	3	
(七)泰國風6	1. 認識花椒、泰式辣椒醬 2. 泰式椒麻雞 3. 大薄片 4. 泰式香米飯 5. 摸摸喳喳冰品	3	
(八)泰國風7	1. 認識綠咖哩醬、紅咖哩醬 2. 雞肉泰式綠咖哩 3. 海鮮泰式紅咖哩 4. 泰式香米飯	3	
(九)泰國風8	1. 認識泰式溼河粉、乾河粉 2. 炒醬炒空心菜 3. 泰式炒雞肉 4. 泰式海鮮炒河粉	3	

(十)泰國風9	1. 認識泰式酸辣醬、西谷米 2. 泰式涼拌雞肉 3. 沙庫塞姆(西米谷料理) 4. 芋頭西谷米	3	
(十一)泰國風10	1. 期中評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供泰式調味料、辛香料	3	
(十二)韓國風1	1. 認識韓國辣椒粉、韓國辣椒醬 2. 豬肉石鍋拌飯 3. 韓式泡菜(製備給後面的課程使用)	4	
(十三)韓國風2	1. 認識韓國人參、煎餅粉 2. 韓國一隻雞 3. 韓式泡菜豬肉煎餅	4	
(十四)韓國風3	1. 認識韓式魚露、韓式味噌 2. 海鮮大醬鍋 3. 泡菜炒年糕	2	第三學年第二學期
(十五)韓國風4	1. 認識韓國炒冬粉、烤肉醬 2. 豬肉涼拌冬粉 3. 烤豬肉套餐	3	
(十六)韓國風5	1. 認識韓國拉麵、香料 2. 韓式泡菜炒泡麵 3. 烤豬肉套餐	3	
(十七)韓國風6	1. 認識韓式甜辣醬 2. 韓式甜辣炸雞 3. 韓式甜味炸雞 4. 韓國捲壽司 4. 柚子醃蘿蔔	3	
(十八)韓國風7	1. 認識韓國涼拌菜 2. 韓式辣炒雞排泡麵 3. 涼拌菜 3. 柚子飲品	3	
(十九)韓國風9	1. 期中評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供韓式調味料、辛香料	2	
(二十)越南風	1. 認識越南甜辣醬使用 2. 越式風味豆腐沙拉 3. 越式炒椰奶飯 4. 越式甘蔗蝦 1. 認識咖哩粉使用 2. 越式香茅雞 3. 越式拌洋皮蛋 4. 越式炸餛飩	2	
(二十一)越南風	1. 認識越南米紙使用 2. 越式炸春捲 3. 越式鮮蝦涼卷 4. 越式法國麵包 1. 認識越南甜辣醬使用 2. 越式酸辣湯 3. 越南肉餅 4. 越南豬耳大薄片	2	
(二十二)香料風1	1. 認識印度薑黃 2. 坦都里烤餅 3. 坦都里燒烤嫩雞 4. 優格沙拉 1. 認識小豆?、孜然粉 2. 香燉羊肉丸 3. 埃及牛肉咖哩 4. 米布丁	2	
(二十三)香料風2	1. 認識印度綜合馬沙拉香料 2. 坦都里烤餅 3. 蔬菜咖哩 4. 雞肉香烤串燒	2	

	1. 認識醃黃瓜、酸奶 2. 正宗雞肉沙威瑪 3. 巧巴達麵包		
(二十四)香料風3	1. 認識魚肉馬沙拉香料 2. 鮮魚咖哩 3. 印度比亞尼羊肉 4. 印度香米飯 1. 認識印度薑黃 2. 海鮮咖哩 3. 馬鈴薯沙拉 4. 印度香米	2	
(二十五)香料風4	1. 認識印度薑黃 2. 坦都里烤餅 3. 坦都里燒烤嫩雞 4. 米布丁 1. 認識荳?核仁、肉荳? 2. 香烤牛肉串 3. 雞腿馬拉沙	2	
(二十六)香料風5	1. 期中評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供異國香料、辛香料	2	
(二十七)星馬風	1. 認識海南雞飯沾醬 2. 海南雞飯 3. 涼拌菜 1. 認識白胡椒粒、沙嗲醬 2. 星洲肉骨茶 3. 沙嗲	2	
(二十八)星馬風	1. 認識蠔油、甜醬油 2. 星馬咖哩魚頭 3. 福建炒麵 1. 認識叻沙綜合香料 2. 叻沙米線 3. 椰咖土司 4. 荔枝汽水	2	
(二十九)星馬風	1. 期中評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供新馬香料、辛香料	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(課程皆進行實作測驗. 課程筆記)。		
教學資源	一、 報章雜誌及網路影片資源。 二、 泰式料理與韓式料理各相關書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由多元飲食文化,開創學生眼界。 (二)授課老師實際經驗傳授。 (三)廚課實作課程練習。 (四)提供專用器皿應用 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-47 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	歐式點心
	英文名稱	European Baking Product Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、培養優良的烘焙從業概念、工作態度及安全衛生教育。 二、了解相關烘焙原料、器具設備、烘焙計算及製作流程。 三、能透過分組合作，正確完成歐式烘焙產品製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1. 學生分組 2. 實習安全與衛生 3. 機具操作宣導 4. 逃生路線說明	4	第三學年第一學期
(二)歐式點心介紹	1. 點心的由來與特色 2. 歐式點心於餐會之應用 3. 點心市場趨勢介紹與了解。	4	
(三)下午茶點介紹	1. 下午茶的發展歷史與演變 2. 各式下午茶介紹	4	
(四)烘焙材料介紹與選用	1. 烘焙主要材料介紹 2. 烘焙特殊材料介紹	6	
(五)點心包材介紹與應用	1. 乾燥劑與脫氧劑之差別與應用 2. 包材之特性與應用 3. 包裝設備機具的介紹	6	
(六)基礎烘焙實務	1. 烘焙百分比計算 2. 菜單書寫 3. 製作報告表	6	
(七)餅乾製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 蘭姆葡萄餅乾 2. 布列塔尼 3. 達克瓦茲 4. 義大利脆餅	6	
(八)糖果製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 馬林糖 2. 棉花糖	4	第三學年第一學期
(九)西點製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 司康 2. 費南雪 3. 瑪德蓮 4. 披薩	6	
(十)塔類製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 鹹塔 2. 德式布丁	6	
(十一)慕斯製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 提拉米蘇 2. 烤布蕾	6	

(十二)蛋糕製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 布朗尼 2. 旅人蛋糕 3. 黑森林 4. 夏綠地 5. 古典巧克力蛋糕 6. 老奶奶檸檬蛋糕	6	
(十三)綜合式點心	各式點心組合實作	4	
(十四)綜合式點心	各式點心組合實作	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	段考筆試30%、作業成績20%、實作能力測驗30%、多元評量(上課態度、學習單、口試、出席率、小組報告、) 20%。		
教學資源	1. 報章雜誌及網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 講述法 2. 練習法 3. 討論法 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-48 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特色蔬食料理
	英文名稱	Vegetarian 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	輪調式	階梯式
授課節數	3/3	3/3
學分數	2/2	3/3
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期
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、認識素食、小吃、涼拌菜的食材運用。 二、藉由各種蔬果、肉類、烹調、組合成獨特的料理。 三、健康飲食，使其擁有特殊的風味、開胃及盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1. 特色蔬食料理課程介紹、認識 2. 器皿、調味料及食材之介紹 3. 專業教室使用與分組。	3	第三學年第一學期
(二)養生風	1. 認識藥材 2. 藥膳茶葉蛋 3. 蔬果沙拉佐香料雞胸肉 4. 香打麥場	3	
(三)養生風	1. 認識藥材 2. 藥膳茶葉蛋 3. 蔬果沙拉佐香料雞胸肉 4. 香打麥場	3	
(四)養生風	1. 認識烤麩 2. 紅燒烤麩塊 3. 果香雞腿咖哩 4. 蜜汁地瓜	3	
(五)養生風	1. 認識地瓜、起士 2. 百香果沙拉 3. 蔬果起士焗海鮮 4. 芋圓、地瓜圓冰點	3	
(六)養生風	1. 認識芥末沙拉醬 2. 芥末沙拉佐茭白筍 3. 蒜泥白肉卷小黃瓜 4. 黃金地瓜包	3	
(七)養生風	1. 認識溫沙拉 2. 溫沙拉佐脆炸軟殼蟹 3. 醬香糖心蛋 4. 茉香綠茶	3	
(八)養生風	1. 認識牛蒡、魚漿 2. 蒜蒸鮮蝦冬粉 3. 牛蒡甜不辣佐炸蔬菜 4. 糖蜜牛蒡片	3	
(九)養生風	1. 認識虱目魚 2. 手工虱目魚丸湯 3. 塔香虱目魚肚 4. 紅燒虱目魚頭	3	
	1. 認識凱撒醬		

(十)養生風	2. 乾煎香料魚排 3. 凱撒沙拉 4. 魔鬼蛋	3	
(十一)養生風	1. 認識 2. 田園蔬果沙拉 3. 炙燒牛肉、豬五花 4. 馬鈴薯玉子燒	3	
(十二)養生風	1. 期初評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供香料調味料、辛香料	3	
(十三)漢堡風	1. 認識漢堡皮製作 2. 高纖漢堡麵包 3. 高纖高蛋白低脂漢堡	4	
(十四)漢堡風	1. 認識泡麵醬汁 2. 醬燒五花肉 3. 泡麵麵包 3. 柴魚味噌湯	4	
(十五)漢堡風	1. 認識炸雞醃製 2. 脆皮炸雞 3. 花生醬漢堡風	4	
(十六)漢堡風	1. 認識貝果製作 2. 夏日高纖貝果堡 3. 紅茶奶茶	4	
(十七)漢堡風	1. 認識燒肉汁 2. 日式風味燒肉米漢堡 3. 馬鈴薯沙拉	5	
(十八)漢堡風	1. 認識焦糖洋蔥、太陽蛋 2. 厚培根滿足漢堡 3. 濃稠起士醬 4. 脆皮薯條(新鮮自切)	3	第三學年第二學期
(十九)漢堡風	1. 認識酪梨沙拉 2. 西式酪梨沙拉 3. 豬排鮮蔬漢堡 3. 柚子飲品	4	
(二十)漢堡風	1. 認識韓國拉麵、香料 2. 蟹肉沙拉餐包 3. 烤豬肉泡菜套餐	4	
(二十一)漢堡風	1. 期末評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供漢堡、調味料、辛香料	4	
(二十二)麵點風	1. 認識冷水麵 2. 蔬菜蛋皮捲 3. 馬拉糕 4. 黃金地瓜球	4	
(二十三)麵點風	1. 教授冷水麵製作 2. 生鮮麵條 3. 蔬菜豬排骨燉湯 4. 麻醬涼拌冷麵	4	
(二十四)麵點風	1. 教授水餃皮製作 2. 泡菜蔬菜水餃 3. 蝦皮韭菜水餃 4. 地瓜葉韭菜水餃	4	
(二十五)麵點風	1. 認識麵點製作 2. 製作貓耳朵 3. 酸辣湯 4. 爆炒豬肉貓耳朵	4	
(二十六)麵點風	1. 認識澄粉 2. 炸鹹水餃 3. 古早味碗糕	4	
(二十七)小吃風	1. 認識澄粉 2. 炸鹹水餃	4	

	3. 古早味碗糕		
(二十八)小吃風	1. 認識蘑菇白醬、湯凍 2. 台南小吃官材板 3. 小籠包	4	
(二十九)小吃風	1. 認識臭豆腐醃製 2. 麻辣臭豆腐鍋 3. 脆皮臭豆腐 4. 台式泡菜	4	
(三十)小吃風	1. 認識蚵仔 2. 台南蝦捲 3. 蚵仔煎 4. 蚵仔湯	4	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(課程皆進行實作測驗. 課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路影片資源。 二、泰式料理與韓式料理各相關書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由多元飲食文化、地方小吃，增廣學生眼界及學識。 (二)授課老師實際經驗傳授。 (三)廚課實作課程練習。 (四)提供專用器皿應用 二、教材編選 (一)由教學研究會討論決議之教材。 (二)由教師自編教材。		

表附2-3-49 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	伴手禮製作
	英文名稱	local specialty Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、培養正確的烘焙從業概念、工作態度及安全衛生教育。 二、了解烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 三、能獨立完成伴手禮之製作與包裝。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)安全衛生教育	1. 學生分組 2. 安全衛生宣導 3. 機具操作宣導 4. 逃生路線介紹	2	第三學年第一學期
(二)台灣各地伴手禮介紹	1. 伴手禮的含義 2. 伴手禮的演變與應用	4	
(三)台灣在地烘焙食材、農產介紹	1. 在地烘焙材料介紹 2. 農產品材料介紹	6	
(四)伴手禮包材介紹與應用	1. 結合各節慶之包裝 2. 伴手禮包材設計	4	
(五)烘焙實務基礎	1. 伴手禮製作成本計算 2. 菜單書寫 3. 製作報告表	8	
(六)母親節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 日式柚香蛋糕 2. 伯爵茶餅乾 3. 優格藍莓起司 4. 薰衣草餅乾	8	
(七)父親節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 黑森林 2. 咖啡杏仁餅乾 3. 蘋果酥條 4. 卡迪那蛋糕	4	
(八)中秋節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 蛋黃酥 2. 綠豆椪	6	第三學年第二學期
(九)中秋節伴手禮 II	課程說明與產品示範 1. 芋頭酥 2. 台式月餅	6	
(十)萬聖節	課程說明與產品示範 1. 南瓜塔 2. 指型餅乾 3. 林芝塔 4. 糖霜餅乾	6	
	課程說明與產品示範 1. 樹幹蛋糕		

(十一)聖誕節	2. 聖誕水果蛋糕 3. 薑餅屋 4. 起士黑胡椒餅乾	6	
(十二)過年伴手禮	課程說明與產品示範 1. Q餅 2. 牛軋糖 3. 杏仁瓦片 4. 堅果塔	6	
(十三)情人節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 草莓芙蓮 2. 巧克力熔岩蛋糕 3. 青蘋果慕斯 4. 草莓情人塔	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 多元評量 2. 實作能力測驗 3. 紙筆測驗 4. 作業評量		
教學資源	1. 報章雜誌及網路資源 2. 伴手禮製作相關書籍		
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、教學方法 1. 任課老師實作示範 2. 實作練習 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-50 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Dim Sum Making
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	2/2	
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、提升學生對中式點心製作認識。 二、中式點心類別多，融入市場文化，讓教學更貼近。 三、透由實作練習，考取相關專業證照。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)中式點心起源介紹	1. 中式點心特色文化 2. 中式點心緣由及典故	4	第二學年第一學期
(二)(二)中式點心-米食類	1. 珍珠丸子、台式肉粽之製作應用	4	
(三)(三)中式點心-米食類	1. 油飯、筒仔米糕之製作應用	4	
(四)(四)中式點心-米食類	1. 八寶粥、廣東粥之製作應用	4	
(五)(五)中式點心-米食類	1. 碗粿、蘿蔔糕之製作應用	4	
(六)(六)中式點心-油酥油皮類	1. 酥皮蛋塔、蘿蔔絲酥餅之製作應用	4	
(七)(七)中式點心-油酥油皮類	1. 菊花酥、咖哩餃之製作應用	4	
(八)(八)中式點心-油酥油皮類	1. 鳳梨酥、芋頭酥之製作應用	4	
(九)(九)中式點心-油酥油皮類	1. 蛋黃酥、桃酥之製作應用	4	
(十)(十)中式點心-糕漿皮類	1. 豆沙月餅、廣式月餅之製作應用	4	第二學年第二學期
(十一)(十一)中式點心-水調麵類	1. 貓耳朵、鍋貼之製作應用	4	
(十二)(十二)中式點心-水調麵類	1. 餛飩、燒賣之製作應用	4	
(十三)(十三)中式點心-水調麵類	1. 水煎包、韭菜盒子之製作應用	4	
(十四)(十四)中式點心-水調麵類	1. 水餃、蒸餃之製作應用	4	
(十五)(十五)中式點心-發麵類	1. 白饅頭、菜包之製作應用	4	
(十六)(十六)中式點心-發麵類	1. 馬拉糕、鹹蛋糕之製作應用	4	
(十七)(十七)中式點心-創意點心	1. 芋頭西米露、地瓜球之製作應用	4	
(十八)(十八)中式點心-創意點心	1. 圓、地瓜圓之製作應用	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗,課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界飯店		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由中式點心書籍，開創學生眼界。 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)實作練習。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-3-51 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會服務
	英文名稱	Banquet service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	輪調式	
授課節數	3/3	
學分數	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、了解餐飲宴會作業服務流程。 二、熟知餐飲宴會服務相關技巧。 三、培養宴會良好服務態度及敬業樂群精神。 四、學習宴會活動大綱設計管理。 五、辨認基本宴會活動設計，人員規劃、服務，飲料服務和整體宴會活動統籌。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會管理理論	1. 宴會管理導論 2. 討論宴會模式及幹部推選	4	第三學年第一學期
(二)宴會營運介紹	1. 歷屆成果展回顧介紹 討論 2. 討論主題宴會風格及名稱	4	
(三)宴會營運介紹	1. 歷屆成果展籌備時程表概述 2. 訂定宴會籌備時程表	4	
(四)宴會營運介紹	1. 宴會作業流程簡介報告 2. 各組進行討論及籌備	6	
(五)宴會餐桌擺設	1. 服務檯宴會擺設與服務報告 2. 各組進行討論及籌備	6	
(六)宴會餐桌擺設	1. 西式宴會擺設與服務簡介報告 2. 各組進行討論及籌備	6	
(七)宴會餐桌擺設	1. 中式宴會擺設與服務簡介報告 2. 各組進行討論及籌備	6	
(八)宴會餐桌善後	1. 宴會餐桌善後處理簡介報告 2. 各組進行討論及籌備	4	第三學年第二學期
(九)宴會餐桌服務	1. 宴會餐飲禮儀 2. 各組進行討論及籌備	4	
(十)宴會設計管理	1. 宴會活動大綱設計管理 2. 各組進行討論及籌備	4	
(十一)宴會設計管理	1. 宴會成本控制教學 2. 內場安排菜色理論	6	
(十二)宴會設計管理	1. 宴會舞台之設計規劃 2. 內場第二次菜色報告	6	
(十三)畢業成果展 實務運作	1. 各組進行討論 2. 各組分組報告工作進度	6	
(十四)畢業成果展 實務運作	畢業成果展 實務運作	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(課程皆進行實作測驗. 課程筆記)。		

<p>教學資源</p>	<p>一、配合教學主題及內容綱要，教材由老師選擇適宜之教科書。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。 四、教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 五、教材內容之難易，應適合學生程度。 六、教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。 七、教材內容應與實務配合，使學生能學以致用。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目含餐飲科成果展之演練。 (二)講解、示範、分組討論，實體報告。 二、教學評量 (一)筆試(平時考、月考、期考)。 (二)實務操作及測驗。 三、教學相關配合事項 (一)教師利用專業教室的教學設備指導學生實務上的認識，培養良好的服務態度及專業技能。 (二)實際模擬餐飲科畢業成果展，提高學生學習興趣。 四、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。</p>

表附2-3-52 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Development
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
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、針對餐飲相關題目進行發想。 二、培養集思廣益習慣性行為。 三、培養收集並整合資料能力。 四、訓練適時分工合作，並完成指定項目。 五、通過專題製作，讓學生養成討論的習慣。 六、專題的製作更可以了解市場文化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)認識專題製作	1. 專題製作是什麼?(以餐飲為發想) 2. 專題製作的流程	8	第二學年第一學期
(二)(二)認識專題製作	3. 專題製作的方向(以餐飲為發想) 1. Open your eyes 2. 角色扮演與能力提升	8	
(三)(三)靈感發想	1. 蒐集線索 2. 現實與理論之間的距離 3. 腦力激盪	8	
(四)(四)資料蒐尋	1. 魚骨圖 2. 尋找文獻資料 3. 分組報告的罩門	8	
(五)(五)專題報告動向	1. 尋找指導老師 2. 掌握進度 3. 評估未來計畫 4. 畢業後計畫就業的同學 5. 畢業後計畫開店的同學 6. 活用研究方法	6	
(六)(六)檢視進度並修正	1. 完美的專題製作編排 2. 摘要 3. 目錄 4. 緒論5. 正文	8	第二學年第二學期
(七)(七)撰寫專題之技巧	1. 資料統整和分析 2. 結論與建議 3. 具說服力的寫作模式(可用於結論) 4. 參考文獻 5. 原文引用6. 改寫	8	
(八)(八)撰寫專題之技巧	1. 封面格式設定 2. 目錄格式設定 3. 正文格式設定 4. 正文標題的層級設定 5. 參考文獻標註格式說明(APA格式) 6. 專題製作注意事項	8	
	1. 專題製作範例(一) 2. 專題製作範例(二)		

(九)(九) 撰寫專題之技巧	3. 專題製作範例(三) 4. 高中小論文比賽格式與評審要點 5. 高中小論文比賽格式範例	10	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	(一) 以課程教學與參與進度做為評量參考。 (二) 對於研究計畫、文獻探討、資料收集、成果報告、自評與他評作為學生評量標準。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界擺盤照片佐證。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目採示範、講述及實作法進行教學。 (二)教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。 (三)在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 (四)整合學生二年來所學之相關餐飲知識，運用於專題研究上。 二、教材編選 1. 全華出版社 專題製作(餐旅、觀光) 2. 教師提供之補充教材		

表附2-3-53 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特色飲調
	英文名稱	Specialty 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 checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年階段一 第三學年階段二	
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、提升學生對飲品文化認識。 二、飲調市場多變性高，可讓教學與市場文化更貼近。 三、刺激學生創意，激發更多飲品思維，求新求變的心態。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)飲料實務理論	1. 全球飲品文化演變。 2. 市場飲料趨勢介紹與了解。 3. 專業教室使用與分組。	2	第三學年階段一
(二)泡沫飲品市場	1. 認識時下市場知名飲料店業。 2. 茶類基本知識與沖泡守則。 3. 水質的介紹與教學。 4. 飲品創意材料使用搭配基礎守則。 5. 創意飲品實作與教學。	2	
(三)飲品創意裝飾美學	1. 認識裝飾品食材。 2. 飲品裝飾物教學與實作。 3. 飲品創意美學測驗規則說明。	2	
(四)飲品創意美學測驗	1. 飲品創意成果測驗。 2. 測驗成果公佈與檢討。	2	
(五)台灣茶道文化	1. 台灣茶道文化歷史演繹。 2. 茶道專業器具介紹與使用方式。 3. 茶道文學教學與實作。	2	
(六)咖啡世界	1. 咖啡市場文化與流行介紹。 2. 咖啡專業知識與認知。	2	
(七)咖啡豆烘焙	1. 咖啡生豆之挑選。 2. 咖啡烘豆機使用守則介紹。 3. 烘焙的方法。 4. 咖啡豆的保存。	2	
(八)咖啡的研磨與品味	1. 咖啡配豆基礎教學。 2. 研磨法則教學。 3. 研磨度與沖煮方法。 4. 咖啡飲品實際操作。	2	
(九)咖啡杯測文化	1. 嗅味覺測試開發。 2. 咖啡風味與特性介紹。 3. 咖啡杯測體驗與測試。	2	
(十)業界常用沖煮方法	1. 單品咖啡。 2. 沖煮式咖啡。 3. 濾泡式咖啡。 4. 高雄式冰咖啡。 5. 手沖式咖啡。 6. 咖啡沖煮實際操作。	2	第三學年階段二
	1. 義式咖啡機介紹與教學。		

(十一)義式工業美學	2. 如何正確萃取濃縮咖啡。 3. 如何製作鮮奶奶泡。 4. 經典濃縮咖啡系列飲品實作。	2	
(十二)咖啡拉花藝術	1. 製做奶泡之牛奶認識。 2. 基本拉花奶泡製作教學。 3. 基礎拉花圖型示範與教學(心型. 葉子型)。 4. 各組奶泡及拉花測驗。	2	
(十三)異國咖啡區別	1. 越南滴漏式咖啡。 2. 比利時摩卡壺咖啡。 3. 冰萃取滴漏式咖啡。 4. 土耳其咖啡。 5. 浸泡式咖啡。 6. 異國咖啡系列飲品實作。	2	
(十四)專業咖啡師認證	1. 介紹專業咖啡師認證規範。 2. 說明專業咖啡師術科操作題組。 3. 講解專業咖啡師學科範圍。 4. 專業咖啡師認證示範。 5. 專業咖啡師認證實際操作與演練。	2	
(十五)專業咖啡師認證	1. 專業咖啡師認證題組實作。 2. 專業咖啡師認證學科測試。	2	
(十六)飲品立體雕花	1. 立體雕花介紹與說明。 2. 機具使用與安全規範講解。 3. 立體雕花示範與實作。	2	
(十七)飲品加料教學	1. 了解市場飲品加料項目。 2. 了解食品添加物好壞。 3. 製作各式果凍. 仙草。 4. 製作風味珍珠。 5. 飲品糖藝美學。	2	
(十八)健康氣泡飲	1. 市售氣泡飲機介紹。 2. 如何在加製作氣泡水。 3. 氣泡飲對身體的好壞。 4. 創意氣泡飲實作。	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗. 課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、咖啡寶典II，出版社:中華民國國際調酒協會。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由多元飲品文化，開創學生眼界。 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)飲品實作練習。 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-54 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心精修
	英文名稱	Chinese Dessert Advanced
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
開課年級/學期	第三學年階段二 第三學年階段四	
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、提升學生對中式點心製作認識。 二、中式點心類別多，融入市場文化，讓教學更貼近。 三、透由實作練習，考取相關專業證照。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 中式點心起源介紹	1. 中式點心特色文化 2. 中式點心緣由及典故	4	第三學年階段二
(二) 中式點心-米食類	珍珠丸子、台式肉粽之應用	4	
(三) 中式點心-米食類	油飯、筒仔米糕之應用	4	
(四) 中式點心-米食類	八寶粥、廣東粥之應用	4	
(五) 中式點心-米食類	碗粿、蘿蔔糕之應用	4	
(六) 中式點心-油酥油皮類	酥皮蛋塔、蘿蔔絲酥餅之應用	4	
(七) 中式點心-油酥油皮類	菊花酥、咖哩餃之應用	4	
(八) 中式點心-油酥油皮類	鳳梨酥、芋頭酥之應用	4	
(九) 中式點心-油酥油皮類	蛋黃酥、桃酥之應用	4	
(十) 中式點心-糕漿皮類	豆沙月餅、廣式月餅之應用	4	第三學年階段四
(十一) 中式點心-水調麵類	貓耳朵、鍋貼之應用	4	
(十二) 中式點心-水調麵類	餛飩、燒賣之應用	4	
(十三) 中式點心-水調麵類	水煎包、韭菜盒子之應用	4	
(十四) 中式點心-水調麵類	水餃、蒸餃之應用	4	
(十五) 中式點心-發麵類	白饅頭、菜包之應用	4	
(十六) 中式點心-發麵類	馬拉糕、鹹蛋糕之應用	4	
(十七) 中式點心-創意點心	芋頭西米露、地瓜球之應用	4	
(十八) 中式點心-創意點心	圓、地瓜圓之應用	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗, 課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界飯店		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由中式點心書籍，開創學生眼界。 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)實作練習。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-3-55 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"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2	
學分數	2	
開課年級/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、瞭解簡報的類型與架構，並得知文字美化及及轉換成圖表的技巧。二、熟悉操作介面，並能製作有圖有文的簡報。三、學會文字與美工的處理，並運用順序、群組來處理物件。四、活用表格、相簿的使用與圖表的繪製。五、靈活運用投影片內插入影音與特效 六、活用簡報佈景主題與設計	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)商業簡報技巧	1. 簡報類型 2. 簡報的前置準備與技巧	2	
(二)快速製作簡報	1. 新增、切換、移動投影片與版面配置 2. 投影片文字編輯與簡易編排 3. 投影片內圖片的插入、移動與調整 4. 簡報儲存、開啟與撥放	4	
(三)文字的處理	1. 文字格式 2. 文字方塊 3. 文字藝術師	4	
(四)圖片的處理	1. 圖案樣式、填滿、外框與效果 2. 順序 3. 群組 4. SmartArt圖形與文字間的轉換	4	
(五)表格、圖表與相簿的處理	1. 表格 2. 相簿 3. 圖表	6	
(六)聲音與影片的處理	1. 聲音 2. 影片	4	
(七)切換與動畫的處理	1. 投影片切換效果 2. 動畫效果設定	6	
(八)			

播放篇	1. 簡報放映中的畫筆 2. 自訂放映的簡報	4	
(九) 設定篇	1. 簡報列印 2. 簡報摘要資訊 3. 簡報檢視 4. 簡報佈景主題 5. 簡報頁尾	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，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。(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。		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自編教材。三、教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目為校訂科目、實習科目。(二)教師逐題一步步演練，帶學生實作，立即評分以引起學習動機。(三)熟練簡報技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。三、教學資源 (一)實習電腦網路教室 (二)廣播教學設備 (三)學校資訊中心先安裝丙級檢定軟體、評分軟體及相關文書軟體。(四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。四、教學相關配合事項 (一)教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。(二)配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。		

表附2-3-56 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese Foods cooking Practicel
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
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、提高學生證照通過率。 二、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)301-1	1. 西芹炒雞片 2. 三絲淋蒸蛋 3. 紅燒杏菇塊	6	第一學年第一學期
(二)301-2	1. 糖醋排骨 2. 三色炒雞片 3. 麻辣豆腐丁	6	
(三)301-3	1. 三色炒雞絲 2. 火腿冬瓜夾 3. 鹹蛋黃炒杏菇條	6	
(四)301-4	1. 鹹酥雞 2. 家常煎豆腐 3. 木耳炒三絲	6	
(五)301-5	1. 三色雞絲羹 2. 炒梳片鮮筍 3. 西芹拌豆干絲	6	
(六)301-6	1. 三絲魚捲 2. 焦溜豆腐塊 3. 竹筍炒三絲	6	
(七)301-7	1. 薑味麻油肉片 2. 薑絲醬燒鮮魚 3. 竹筍爆肉丁	6	
(八)301-8	1. 豆薯炒豬肉鬆 2. 麻辣溜雞丁 3. 香菇素燴三色	6	
(九)301-9	1. 鹹蛋黃炒薯條 2. 燴素什錦 3. 脆溜荔枝肉	6	
(十)301-10	1. 炒三椒雞柳 2. 酒釀魚片 3. 麻辣金銀蛋	6	
(十一)301-11	1. 黑胡椒溜雞片 2. 蔥燒豆腐 3. 三椒炒肉絲	6	
(十二)301-12	1. 馬鈴薯燒排骨 2. 香菇蛋酥燻白菜 3. 五彩杏菇丁	6	

(十三)刀功練習	1. 各式水花片刀功練習 2. 各式食材刀工講解	6	第一學年第二學期
(十四)衛生法規	1. 刀具研磨講解 2. 衛生法規與考試規則講解	6	
(十五)302-1	青椒炒肉絲 茄汁燴魚片 乾煸四季豆	6	
(十六)302-2	燴三色肉片 五柳溜魚條 馬鈴薯炒雞絲	6	
(十七)302-3	蛋白雞茸羹 菊花溜魚球 竹筍炒肉絲	6	
(十八)302-4	黑胡椒豬柳 香酥花枝絲 薑絲魚片湯	6	
(十九)302-5	香菇肉絲油飯 炸鮮魚條 燴三鮮	4	
(二十)302-6	糖醋瓦片魚 燜燒辣味茄條 炒三色肉丁	4	
(二十一)302-7	榨菜炒肉絲 香酥杏鮑菇 三色豆腐羹	4	
(二十二)302-8	脆溜麻辣雞球 銀芽炒雙絲 素燴三色杏鮑菇	4	
(二十三)302-9	五香炸肉條 三色煎蛋 三色冬瓜捲	4	
(二十四)302-10	涼拌豆干雞絲 辣豉椒炒肉丁 醬燒筍塊	4	
(二十五)302-11	燴咖哩雞片 酸菜炒肉絲 三絲淋蛋餃	4	
(二十六)302-12	雞肉麻油飯 玉米炒肉末 紅燒茄段	4	
(二十七)考前總複習	考前總講解	4	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗.課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界實例照片佐證。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)影片照片報章雜誌實例解析 (二)任課老師實際經驗傳授。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-3-57 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會服務
	英文名稱	Banquet service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	1/1	
學分數	1/1	
開課年級/學期	第三學年階段三 第三學年階段四	
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、了解餐飲宴會作業服務流程。 二、熟知餐飲宴會服務相關技巧。 三、培養宴會良好服務態度及敬業樂群精神。 四、學習宴會活動大綱設計管理。 五、辨認基本宴會活動設計，人員規劃、服務，飲料服務和整體宴會活動統籌。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)宴會管理理論	1. 宴會管理導論 2. 討論宴會模式及幹部推選	2	第三學年階段三
(二)宴會營運介紹	1. 歷屆成果展回顧介紹 討論 2. 討論主題宴會風格及名稱	2	
(三)宴會營運介紹	1. 歷屆成果展籌備時程表概述 2. 訂定宴會籌備時程表	2	
(四)宴會營運介紹	1. 宴會作業流程簡介報告 2. 各組進行討論及籌備	2	
(五)宴會餐桌擺設	1. 服務檯宴會擺設與服務報告 2. 各組進行討論及籌備	2	
(六)宴會餐桌擺設	1. 西式宴會擺設與服務簡介報告 2. 各組進行討論及籌備	2	
(七)宴會餐桌擺設	1. 中式宴會擺設與服務簡介報告 2. 各組進行討論及籌備	2	
(八)宴會餐桌善後	1. 宴會餐桌善後處理簡介報告 2. 各組進行討論及籌備	2	
(九)宴會餐桌服務	1. 宴會餐飲禮儀 2. 各組進行討論及籌備	2	
(十)宴會設計管理	1. 宴會活動大綱設計管理 2. 各組進行討論及籌備	2	第三學年階段四
(十一)宴會設計管理	1. 宴會服務的安排簡介報告 2. 各組進行討論及籌備	2	
(十二)宴會設計管理	1. 宴會成本控制教學 2. 內場安排菜色理論	2	
(十三)宴會設計管理	1. 宴會成本分析 2. 內場第一次菜色報告	2	
(十四)宴會設計管理	1. 宴會舞台之設計規劃 2. 內場第二次菜色報告	2	
(十五)畢業成果展 實務運作	1. 各組進行討論 2. 各組分組報告工作進度	4	
(十六)畢業成果展 實務運作	1. 各組進行籌備	4	

	2. 各組分組報告工作進度		
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(課程皆進行實作測驗.課程筆記)。		
教學資源	一、配合教學主題及內容綱要，教材由老師選擇適宜之教科書。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。 四、教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。 五、教材內容之難易，應適合學生程度。 六、教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。 七、教材內容應與實務配合，使學生能學以致用。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目含餐飲科成果展之演練。 (二)講解、示範、分組討論，實體報告。 二、教學評量 (一)筆試(平時考、月考、期考)。 (二)實務操作及測驗。 三、教學相關配合事項 (一)教師利用專業教室的教學設備指導學生實務上的認識，培養良好的服務態度及專業技能。 (二)實際模擬餐飲科畢業成果展，提高學生學習興趣。 四、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-58 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts
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 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"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	2/2	
學分數	2/2	
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、提高學生證照通過率。 二、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蔬果切雕實務理論	1. 果雕起源發展。 2. 如何取盤擺設。 3. 果雕刀正確使用方式。 4. 果雕刀如何正確保養。	4	第一學年第一學期
(二)中餐丙級指定水花	1. 中餐烹調丙級紅蘿蔔水花。 2. 長方形水花。 3. 正方形水花。	4	
(三)中餐丙級指定水花	1. 中餐烹調丙級紅蘿蔔水花。 2. 半圓形水花。 3. 菱形水花。	4	
(四)中餐丙級指定盤飾	1. 中餐烹調丙級指定盤飾 2. 大黃瓜擺盤。	4	
(五)中餐丙級指定盤飾	1. 中餐烹調丙級指定盤飾。 2. 小黃瓜、辣椒。	4	
(六)初階蔬果切雕擺盤	1. 大黃瓜立體果雕。 2. 瓜仔排(一)。 3. 瓜仔排(二)。	4	
(七)初階蔬果切雕擺盤	1. 紅蘿蔔立體果雕。 2. 柵欄。 3. 松針。	4	
(八)初階蔬果切雕擺盤	1. 立體雕花。 2. 茄花。 3. 辣椒花。	4	
(九)立體盤飾擺設	1. 綜合所學的立體雕，取盤擺設。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔。	4	
(十)業界專用盤飾	1. 日本料理生魚片盤專用盤飾。 2. 小黃瓜-扇形片。 3. 小黃瓜-松柏。	4	第一學年第二學期
(十一)盤飾立體雕花	1. 立體雕花介紹與說明。 2. 立體雕花示範與實作。	4	
(十二)盤飾立體雕花	1. 紅蘿蔔立體雕花。 2. 緞帶花。 3. 繡球花。	4	
(十三)盤飾立體雕花	1. 紅蘿蔔立體雕花。 2. 立體蝴蝶。	4	

	3. 流星錘。		
(十四)盤飾立體雕花	1. 白蘿蔔立體雕花。 2. 立體天鵝	4	
(十五)盤飾立體雕花	1. 紅蘿蔔立體雕花。 2. 立體魚。	4	
(十六)盤飾立體雕花	1. 白蘿蔔立體雕花。 2. 球中球。 3. 熱帶魚。	4	
(十七)中餐菜餚擺設	1. 綜合所學的立體雕，取盤擺設。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔、小黃瓜、茄子。	4	
(十八)中餐菜餚擺設	1. 綜合所學的立體雕，取盤擺設。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔、大黃瓜、辣椒。	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗.課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界擺盤照片佐證。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)中餐烹調丙級課本 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)實作練習。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-3-59 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習精修
	英文名稱	Chinese cuisine cookery B class
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3	
學分數	3	
開課年級/學期	第一學年暑假	
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、提高學生證照通過率。 二、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)301-1	煎豬肉餅 果律蝦球 碧綠雙味菇	2	
(二)301-2	五柳魷魚 煙燻?魚 炸?菜春捲	2	
(三)301-3	彩椒滑牛肉片 蒜子燒?魚 廣東泡菜	2	
(四)301-4	西芹炒魷魚 炸素菜春捲 掛霜腰果	2	
(五)301-5	酸菜牛肉絲 松鼠黃魚 炸肉絲春捲	2	
(六)301-6	蔥油雞 三絲蛋皮捲 宮保墨魚捲	2	
(七)301-7	時蔬燴蝦丸 蔥串排骨 燻雞	2	
(八)301-8	人蔘枸杞醉雞 椒鹽蝦球 高麗菜蛋皮捲	3	
(九)301-9	炒豬肉鬆 油淋去骨雞 芋頭西米露	2	
(十)301-10	蒸一品雞排 洋菇海皇羹 八寶芋泥	2	
(十一)301-11	拆燴黃魚羹 椒鹽魷魚 掛霜腰果	2	
(十二)301-12	鱸魚羹 乾炸豬肉丸 紅心芋泥	2	

(十三)301-13	蒸牛肉丸 煙燻?魚 五柳魷魚	2	
(十四)301-14	椒鹽蝦球 京都排骨 人蔘枸杞醉雞	2	
(十五)302-1	三絲蝦球 紅燒排骨 家鄉屈雞	2	
(十六)302-2	酥炸?魚條 彩椒炒魷魚 掛霜腰果	2	
(十七)302-3	豉汁小排骨 玉樹上湯雞 香煎餃子	2	
(十八)302-4	蝦丸蔬片湯 豆芽菜蛋皮捲 金?墨魚絲	2	
(十九)302-5	煎豬肉餅 果律蝦球 碧綠雙味菇	2	
(二十)302-6	芥菜鹹蛋湯 蛋黃芋棗 八寶封雞腿	2	
(二十一)302-7	粉蒸小排骨 竹筴燴芥菜 麒麟蒸魚	2	
(二十二)302-8	金?墨魚絲 什錦白菜捲 豆芽菜蛋皮捲 香煎餃子	2	
(二十三)302-9	蒸豬肉丸 松鼠鱸魚 香橙燒雞排	2	
(二十四)302-10	鮮菇三層樓 蟹肉燴芥菜 西米芋泥露	2	
(二十五)302-11	珍菇翡翠芙蓉羹 香菇燴芥菜 豆沙芋棗	2	
(二十六)302-12	五柳鱸魚 蒸一品雞排 威化香蕉蝦捲	3	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗.課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界實例照片佐證。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)影片照片報章雜誌實例解析 (二)任課老師實際經驗傳授。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 教師提供之補充教材		

表附2-3-60 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理
	英文名稱	Japanese 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
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、提升學生對日本文化認識。 二、日本料理食材多變性高，可讓教學與市場文化更貼近。 三、透過日本料理食材，結合創新手法，求新求變的心態。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)日式料理文化介紹	1. 日本當地特色文化 2. 日本民俗及習慣	6	第二學年第一學期
(二)日式料理食材應用	1. 日本當地特有食材介紹 2. 日本當地食材選購	6	
(三)日式料理烹調	1. 日式涼麵 2. 日式海苔湯	6	
(四)日式料理烹調	1. 日式親子丼 2. 蒜頭文蛤湯	6	
(五)日式料理烹調	1. 薑汁豬肉 2. 螃蟹奶油燒vs. 粥	6	
(六)日式料理烹調	1. 日式饅頭 2. 日式滑蛋海鮮菇	6	
(七)日式料理烹調	1. 日式海鮮蒸蛋 2. 和風芋泥捲	6	
(八)日式料理烹調	1. 日式可樂餅 2. 豬肉泡菜揚	6	
(九)日式料理烹調	1. 綜合手卷 2. 日式捲壽司	6	
(十)日式料理烹調	1. 乾炒讚岐烏龍麵 2. 醬汁豆腐	6	第二學年第二學期
(十一)日式料理烹調	1. 一口豬排+生菜沙拉 2. 日式豬排飯	6	
(十二)日式料理烹調	1. 日式壽喜燒 2. 雞肉南蠻漬	6	
(十三)日式料理烹調	1. 日式咖哩飯 2. 治部煮	6	
(十四)日式料理烹調	1. 日式火鍋 2. 日式握壽司, 軍艦壽司	6	
(十五)日式料理烹調	1. 雞肉燉燒 2. 鮭魚炒飯, 豚汁	6	
(十六)日式料理烹調	1. 日式烏龍湯麵 2. 日式柳川鍋	6	
(十七)日式料理烹調	1. 牛蒡海鮮天婦羅 2. 香魚起司揚	6	

(十八)日式料理烹調	1. 雞肉唐揚 2. 海老東寺揚	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗,課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界飯店		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由日本文化,開創學生眼界。 (二)任課老師實際經驗傳授。 (三)日料實作練習。 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-61 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹飪實習
	英文名稱	cooking western food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
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、提高學生證照通過率。 二、餐飲業界需專業證照，便於學生與業界接軌。 三、增加學生對於菜餚的擺設美感。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)301-3	匈牙利牛肉湯、早餐煎餅	4	第二學年第一學期
(二)301-4	洋菇煎豬排附橄欖形胡蘿蔔	4	
(三)301-5	佛羅倫斯雞胸附青豆飯	4	
(四)301-6	煎法國吐司、炒蛋附脆培根及番茄	4	
(五)301-7	雞肉清湯附蔬菜小丁 培根、生菜、蕃茄三明治	4	
(六)301-8	煎恩利蛋、義式蔬菜湯	4	
(七)301-1	鮮蝦盅附考克醬、牛排三明治附沙拉	4	
(八)301-2	義大利肉醬麵、蔬菜絲清湯	4	
(九)301-9	奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯	4	
(十)301-10	原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯、蒜香義大利麵	4	
(十一)301-11	煎豬排附焗紫高麗菜	4	
(十二)301-12	奶油洋菇濃湯 煎火腿乳酪三明治	4	
(十三)301-13	煎鱸魚排附奶油馬鈴薯	4	
(十四)301-14	紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵	2	
(十五)302-1	匈牙利燴牛肉附奶油飯	5	第二學年第二學期
(十六)302-2	白酒燴雞附瑞士麵疙瘩	5	
(十七)302-3	乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯	5	
(十八)302-4	綠咖哩燴雞附奶油飯、新鮮玉米濃湯	5	
(十九)302-5	原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯、奶油野菇湯	4	
(二十)302-6	德式豬腳、南瓜蔬菜湯	4	
(二十一)302-7	竹筍培根香蒜辣椒義大利麵、巧克力慕斯	4	
(二十二)302-8	焦糖布丁、蘋果洋芋泥三明治	4	
(二十三)302-9	藍帶豬排附炸圓柱型馬鈴薯泥	4	
(二十四)302-10	蒜苗馬鈴薯濃湯、米蘭三絲麵	4	
(二十五)302-11	義式海鮮燴飯、奶油巧達蛤蜊濃湯	4	
(二十六)302-12	奶油培根蛤蜊義大利麵、白酒燴雞	4	
(二十七)考前總複習	考前總講解	2	

合計	108節
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(定期進行測驗,課程筆記)。
教學資源	一、報章雜誌及網路資源。 二、業界實例照片佐證。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)影片照片報章雜誌實例解析 (二)任課老師實際經驗傳授。 二、教材編選 1.課程教材。 2.教師提供之補充教材

表附2-3-62 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務技術實習
	英文名稱	Hotel and Restaurant Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
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、瞭解房務技術的基本概念。 二、建立良好房務觀念，以培養正確的服務態度。 三、學習本國及各國房務知識，用以強化學生國際交流的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1. 台灣旅館業介紹 2. 知名飯店經營理念分析 3. 了解房務系統與技能	6	第二學年第一學期
(二)旅館商品簡介	1. 房型簡介 2. 公共硬體設施簡介 3. 有型與無型服務	6	
(三)客房的機能與運用	1. 客房空間介紹 2. 儲存空間介紹	6	
(四)床鋪與客房的分類	1. 認識不同床鋪與規格 2. 了解不同客房中的規格與設備 3. 客房朝向分類	6	
(五)房務部組織及從業人員工作職責	1. 房務部服務項目分類 2. 房務部工作人員職責 3. 房務從業人源條件與工作規範	6	
(六)訓練房務	1. 如何搬動床墊教學 2. 單人床與雙人床的介紹與分類 3. 備品區介紹與教學	6	
(七)訓練房務	1. 鋪設單人床技巧教學與實作 2. 整備床墊、床單、床單教學與實作 3. 硬、軟枕分類與鋪設	6	
(八)訓練房務	1. 開設夜床示範與實作 2. 撤收備品與分類	6	
(九)訓練房務	1. 鋪設雙人床技巧教學與實作 2. 整備床墊、床單、床單教學與實作 3. 硬、軟枕分類與鋪設	6	
(十)客房設備與備品介紹	1. 一般房型用品介紹 2. 升級套房用品介紹	6	第二學年第二學期
(十一)客房器具介紹	1. 一般房型器具介紹 2. 升級套房器具介紹	6	
(十二)浴室器具介紹	1. 衛浴設備說明介紹 2. 衛生用品擺放與用途介紹	6	
(十三)客房布巾、備品介紹	1. 各式布巾類說明介紹 2. 整備布巾等房務備品教學	6	
(十四)清潔用品之材質及特性	1. 常用機具、設備介紹 2. 清潔用品介紹	6	

(十五)房務工作執勤前準備	1. 個人衛生及服裝儀容要求 2. 禮貌禮儀教學	6	
(十六)認識職勤報表	1. 了解日報表需求 2. 如何填寫報表內容 3. 練習與模擬	6	
(十七)強化房務技能	1. 認識床鋪設備與位置 2. 各項備品正確擺設	6	
(十八)總複習	1. 完整複習	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、採用多元評量方式。 二、以書面報告進行評分。		
教學資源	一、教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 (二)教師鼓勵學生以角色扮演及收集資料報告等方式進行學習，可進行分組教學以增進學生參與感及學習效益。 (三)利用多媒體教材輔助教學，提升學生學習興趣，強化學生禮儀觀念。 (四)教師可邀請專家學者進行相關題目之演講。 教材編選：1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-63 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	Level C technician for baking food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	4/4	
學分數	4/4	
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)	引導學生認識轟備的基礎知識、各類食材的特性與不同。 二、培養學生正確烘焙檢定觀念。 三、使學生能將所學運用於餐飲工作及實際生活之中。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)檢定麵包題組實作教學	1. 第三組:301E圓頂奶油吐司、301G奶酥甜麵包	8	第二學年第一學期
(二)檢定麵包題組實作教學	1. 第四組:301A山型白吐司、301F紅豆甜麵包	8	
(三)檢定麵包題組實作教學	1. 第五組:301D圓頂葡萄乾土司、301G奶酥甜麵包	8	
(四)檢定麵包題組實作教學	1. 第六組:301E圓頂奶油吐司、301F紅豆甜麵包	8	
(五)檢定麵包題組實作教學	1. 第七組:301E圓頂奶油吐司、301C橄欖型餐包	8	
(六)檢定學科教學與測驗	1. 檢定學科教學 2. 學科細項探討與了解	8	
(七)抽測題組配方表與成本計算	1. 訓練填寫配方表能力及製作過程 2. 成本計算教學與了解 3. 成本計算公式運用教學	8	
(八)抽測題組實作	1. 不同題組抽測實作 2. 作評分機制，給予適當講評	8	
(九)抽測題組實作	1. 不同題組抽測實作 2. 作評分機制，給予適當講評	8	
(十)烘焙術科應檢須知	1. 一般性應檢須知 2. 專業性應檢須知 3. 烘焙檢定配方表 4. 烘焙檢定報告表 5. 評分表認識 6. 術科時間分配表	8	第二學年第二學期
(十一)原料介紹	1. 烘焙檢定原料 2. 烘焙原料介紹	8	
(十二)設備、器具介紹	1. 器具使用介紹與保養 2. 設備使用介紹與維護 3. 場地清潔介紹 4. 衛生與安全整理須知	8	
(十三)檢定麵包實作教學	1. A類:山型白吐司(不帶五峰型) 2. B類:布丁餡甜麵包	8	
(十四)檢定麵包實作教學	1. C類:橄欖型土司 2. D類:圓頂葡萄乾土司	8	
(十五)檢定麵包實作教學	1. E類:圓頂奶油吐司 2. F類:紅豆甜麵包	8	
(十六)檢定麵包實作教學	1. G類:奶酥甜麵包 2. 烘焙計算配方教學	8	

(十七)檢定麵包題組實作教學	1. 第一組:301A山型白吐司、301B布丁餡甜麵包	8	
(十八)檢定麵包題組實作教學	1. 第二組:301D圓頂葡萄乾土司、301B布丁餡甜麵包	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	作業成績20%、實作成績60%、多元評量(上課態度、服裝儀容、出席率、小組報告、)		
教學資源	相關課本、實作教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 講述法 2. 實作法 3. 練習法 4. 講評法。 二、教學資源 教科書及相關雜誌資料。		

表附2-3-64 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	歐式點心
	英文名稱	European Baking Product Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	
辦理方式	階梯式	
授課節數	3/3	
學分數	3/3	
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、培養優良的烘焙從業概念、工作態度及安全衛生教育。 二、了解相關烘焙原料、器具設備、烘焙計算及製作流程。 三、能透過分組合作，正確完成歐式烘焙產品製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)課程介紹	1. 學生分組 2. 實習安全與衛生 3. 機具操作宣導 4. 逃生路線說明	6	第二學年第一學期
(二)(二)歐式點心介紹	1. 點心的由來與特色 2. 歐式點心於餐會之應用 3. 點心市場趨勢介紹與了解。	6	
(三)(三)下午茶點介紹	1. 下午茶的發展歷史與演變 2. 各式下午茶介紹	6	
(四)(四)烘焙材料介紹與選用	1. 烘焙主要材料介紹 2. 烘焙特殊材料介紹	6	
(五)(五)點心包材介紹與應用	1. 乾燥劑與脫氧劑之差別與應用 2. 包材之特性與應用 3. 包裝設備機具的介紹	6	
(六)(六)基礎烘焙實務	1. 烘焙百分比計算 2. 菜單書寫 3. 製作報告表	6	
(七)(七)餅乾製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 蘭姆葡萄餅乾 2. 布列塔尼 3. 達克瓦茲 4. 義大利脆餅	12	
(八)(八)糖果製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 馬林糖 2. 棉花糖	6	第二學年第二學期
(九)(九)西點製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 司康 2. 費南雪 3. 瑪德蓮 4. 披薩	12	
(十)(十)塔類製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 鹹塔 2. 德式布丁	6	
(十一)(十一)慕斯製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 提拉米蘇 2. 烤布蕾	6	

(十二)(十二)蛋糕製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 布朗尼 2. 旅人蛋糕 3. 黑森林 4. 夏綠地 5. 古典巧克力蛋糕 6. 老奶奶檸檬蛋糕	18	
(十三)(十三)學習成果展	1. 菜單設計與工作分配 2. 製作前準備 3. 分組實作成果展現	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	段考筆試30%、作業成績20%、實作能力測驗30%、多元評量(上課態度、學習單、口試、出席率、小組報告、) 20%。		
教學資源	1. 報章雜誌及網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 講述法 2. 練習法 3. 討論法 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

表附2-3-65 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	特色蔬食料理
	英文名稱	Vegetarian 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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理科
辦理方式	輪調式	階梯式
授課節數	3/3	3/3
學分數	2/2	3/3
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期
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、認識素食、小吃、涼拌菜的食材運用。 二、藉由各種蔬果、肉類、烹調、組合成獨特的料理。 三、健康飲食，使其擁有特殊的風味、開胃及盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1. 特色蔬食料理課程介紹、認識 2. 器皿、調味料及食材之介紹 3. 專業教室使用與分組。	3	第三學年第一學期
(二)養生風	1. 認識藥材 2. 藥膳茶葉蛋 3. 蔬果沙拉佐香料雞胸肉 4. 香打麥場	3	
(三)養生風	1. 認識藥材 2. 藥膳茶葉蛋 3. 蔬果沙拉佐香料雞胸肉 4. 香打麥場	3	
(四)養生風	1. 認識烤麩 2. 紅燒烤麩塊 3. 果香雞腿咖哩 4. 蜜汁地瓜	3	
(五)養生風	1. 認識地瓜、起士 2. 百香果沙拉 3. 蔬果起士焗海鮮 4. 芋圓、地瓜圓冰點	3	
(六)養生風	1. 認識芥末沙拉醬 2. 芥末沙拉佐茭白筍 3. 蒜泥白肉卷小黃瓜 4. 黃金地瓜包	3	
(七)養生風	1. 認識溫沙拉 2. 溫沙拉佐脆炸軟殼蟹 3. 醬香糖心蛋 4. 茉香綠茶	3	
(八)養生風	1. 認識牛蒡、魚漿 2. 蒜蒸鮮蝦冬粉 3. 牛蒡甜不辣佐炸蔬菜 4. 糖蜜牛蒡片	3	
(九)養生風	1. 認識虱目魚 2. 手工虱目魚丸湯 3. 塔香虱目魚肚 4. 紅燒虱目魚頭	3	
	1. 認識凱撒醬		

(十)養生風	2. 乾煎香料魚排 3. 凱撒沙拉 4. 魔鬼蛋	3	
(十一)養生風	1. 認識 2. 田園蔬果沙拉 3. 炙燒牛肉、豬五花 4. 馬鈴薯玉子燒	3	
(十二)養生風	1. 期初評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供香料調味料、辛香料	3	
(十三)漢堡風	1. 認識漢堡皮製作 2. 高纖漢堡麵包 3. 高纖高蛋白低脂漢堡	4	
(十四)漢堡風	1. 認識泡麵醬汁 2. 醬燒五花肉 3. 泡麵麵包 3. 柴魚味噌湯	4	
(十五)漢堡風	1. 認識炸雞醃製 2. 脆皮炸雞 3. 花生醬漢堡風	4	
(十六)漢堡風	1. 認識貝果製作 2. 夏日高纖貝果堡 3. 紅茶奶茶	4	
(十七)漢堡風	1. 認識燒肉汁 2. 日式風味燒肉米漢堡 3. 馬鈴薯沙拉	5	
(十八)漢堡風	1. 認識焦糖洋蔥、太陽蛋 2. 厚培根滿足漢堡 3. 濃稠起士醬 4. 脆皮薯條(新鮮自切)	3	第三學年第二學期
(十九)漢堡風	1. 認識酪梨沙拉 2. 西式酪梨沙拉 3. 豬排鮮蔬漢堡 3. 柚子飲品	4	
(二十)漢堡風	1. 認識韓國拉麵、香料 2. 蟹肉沙拉餐包 3. 烤豬肉泡菜套餐	4	
(二十一)漢堡風	1. 期末評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供漢堡、調味料、辛香料	4	
(二十二)麵點風	1. 認識冷水麵 2. 蔬菜蛋皮捲 3. 馬拉糕 4. 黃金地瓜球	4	
(二十三)麵點風	1. 教授冷水麵製作 2. 生鮮麵條 3. 蔬菜豬排骨燉湯 4. 麻醬涼拌冷麵	4	
(二十四)麵點風	1. 教授水餃皮製作 2. 泡菜蔬菜水餃 3. 蝦皮韭菜水餃 4. 地瓜葉韭菜水餃	4	
(二十五)麵點風	1. 認識麵點製作 2. 製作貓耳朵 3. 酸辣湯 4. 爆炒豬肉貓耳朵	4	
(二十六)麵點風	1. 認識澄粉 2. 炸鹹水餃 3. 古早味碗糕	4	
(二十七)小吃風	1. 認識澄粉 2. 炸鹹水餃	4	

	3. 古早味碗糕		
(二十八)小吃風	1. 認識蘑菇白醬、湯凍 2. 台南小吃官材板 3. 小籠包	4	
(二十九)小吃風	1. 認識臭豆腐醃製 2. 麻辣臭豆腐鍋 3. 脆皮臭豆腐 4. 台式泡菜	4	
(三十)小吃風	1. 認識蚵仔 2. 台南蝦捲 3. 蚵仔煎 4. 蚵仔湯	4	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(課程皆進行實作測驗. 課程筆記)。		
教學資源	一、報章雜誌及網路影片資源。 二、泰式料理與韓式料理各相關書籍。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)藉由多元飲食文化、地方小吃，增廣學生眼界及學識。 (二)授課老師實際經驗傳授。 (三)廚課實作課程練習。 (四)提供專用器皿應用 二、教材編選 (一)由教學研究會討論決議之教材。 (二)由教師自編教材。		

附件三、基礎訓練及職前訓練課程規劃

(一)訓練課程內容

表附3-1-1-1 家政群美容科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	國際禮儀	6
2	安全衛生	4	2	儀態訓練	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	美姿美儀	6
4	工廠組織與勞資關係	2	4	建教合作簡介	6
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	建教生權益	6
6	群育活動	8	6	事業單位簡介	10
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	生活輔導	13
			8	工作守則與工作態度	4
			9	面試準備與面試技巧	4
			10	實習前說明	4
			11	經驗傳承與實習經驗	4
			12	職場體驗	7
			13	親師雇主說明會	4
			14	洗髮	16
			15	基礎髮型	12
			16	家政概論	4
			17	基礎化妝	8
合計		24	合計		120
總計					144

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

表附3-1-1-2 家政群美容科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	國際禮儀	6
2	安全衛生	4	2	儀態訓練	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	美姿美儀	6
4	工廠組織與勞資關係	2	4	建教合作簡介	6
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	建教生權益	6
6	群育活動	8	6	事業單位簡介	10
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	生活輔導	13
8	基本華語文輔導課程	16	8	工作守則與工作態度	4
			9	面試準備與面試技巧	4
			10	實習前說明	4
			11	經驗傳承與實習經驗	4
			12	職場體驗	7
			13	基礎美髮	10
			14	基礎化妝	4
			15	洗髮	10
			16	家政概論	4
合計		40	合計		104
總計					144

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

表附3-1-2-1 餐旅群觀光事業科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	國際禮儀	6
2	安全衛生	4	2	儀態訓練	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	美姿美儀	6
4	工廠組織與勞資關係	2	4	建教合作簡介	6
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	建教生權益	6
6	群育活動	8	6	事業單位簡介	10
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	生活輔導	13
			8	工作守則與工作態度	4
			9	面試準備與面試技巧	4
			10	實習前說明	4
			11	經驗傳承與實習經驗	4
			12	職場體驗	7
			13	親師雇主說明會	4
			14	餐飲服務	8
			15	房務實務	12
			16	中餐烹飪	12
			17	基本刀工	8
合計		24	合計		120
總計					144

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

表附3-1-2-2 餐旅群觀光事業科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	國際禮儀	6
2	安全衛生	4	2	儀態訓練	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	美姿美儀	6
4	工廠組織與勞資關係	2	4	建教合作簡介	6
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	建教生權益	6
6	群育活動	8	6	事業單位簡介	10
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	生活輔導	13
8	基本華語文輔導課程	16	8	工作守則與工作態度	4
			9	面試準備與面試技巧	4
			10	實習前說明	4
			11	經驗傳承與實習經驗	4
			12	職場體驗	7
			13	中餐烹飪	4
			14	房務實務	8
			15	餐飲服務	8
			16	基本刀工	8
合計		40	合計		104
總計					144

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

表附3-1-3-1 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練課程時數一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	國際禮儀	6
2	安全衛生	4	2	儀態訓練	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	美姿美儀	6
4	工廠組織與勞資關係	2	4	建教合作簡介	6
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	建教生權益	6
6	群育活動	8	6	事業單位簡介	10
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	生活輔導	13
			8	工作守則與工作態度	4
			9	面試準備與面試技巧	4
			10	實習前說明	4
			11	經驗傳承與實習經驗	4
			12	職場體驗	7
			13	親師雇主說明會	4
			14	餐飲服務	8
			15	基本刀工	8
			16	桌邊服務	8
			17	蔬果切雕	4
			18	中餐烹飪	12
合計		24	合計		120
總計					144

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

表附3-1-3-2 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練課程時數一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業基礎課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	國際禮儀	6
2	安全衛生	4	2	儀態訓練	6
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	美姿美儀	6
4	工廠組織與勞資關係	2	4	建教合作簡介	6
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	建教生權益	6
6	群育活動	8	6	事業單位簡介	10
7	性別工作平等及性騷擾防治	2	7	生活輔導	13
8	基本華語文輔導課程	16	8	工作守則與工作態度	4
			9	面試準備與面試技巧	4
			10	實習前說明	4
			11	經驗傳承與實習經驗	4
			12	職場體驗	7
			13	中餐烹飪	8
			14	蔬果切雕	4
			15	餐飲服務	8
			16	基本刀工	8
合計		40	合計		104
總計					144

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

表附3-1-4-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練課程時數一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	共同課程	時數	項次	專業課程	時數
1	勞動人權、勞動權益及建教合作簡介	4	1	國際禮儀	8
2	安全衛生	4	2	儀態訓練	4
3	相關科別介紹與行業特性及發展	2	3	美姿美儀	4
4	工廠組織與勞資關係	2	4	建教生權益	4
5	職場倫理(包括工作態度)及職業道德	2	5	工作守則與工作態度	4
6	性別工作平等及性騷擾防治	2	6	實習前說明	4
			7	經驗傳承與實習經驗	4
			8	職場體驗	14
			9	生活輔導	10
合計		16	合計		56
總計					72

說明1. 依據「高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障法」第十一條第一項辦理「提供建教生基礎或職前訓練，以取得相關職業科別之基本技能、安全衛生、職業倫理道德及勞動權益等相關知能」。

說明2. 前項基礎或職前訓練之最低時數，依「建教生基礎或職前訓練之最低時數」公告辦理。

說明3. 共同課程及時數依據「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校辦理建教合作作業要點」辦理。

(二)專業基礎課程內容

表附3-2-1-1 家政群美容科辦理輪調式建教合作班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	國際禮儀	1 瞭解禮儀的重要性及其基本知能。	6
		2 探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。	
2	儀態訓練	1 理想的儀態與風範	6
		2 良好體態與手姿搭配	
		3 正確的坐姿及站姿	
3	美姿美儀	1 能說出美姿的基本原則	6
		2 能說出手部擺放與站姿搭配	
		3 能做出展現優美的站姿技巧	
4	建教合作簡介	1 能了解企業的薪資福利制度	6
		2 能說出進公司該具備的先備知識	
5	建教生權益	1 能了解建教生權益法之相關規定。	6
		2 安排勞工局勞動權益法規之講座。	
6	事業單位簡介	1 能了解餐飲群所有職場生態	10
		2 能說出職場實習的職種分類	
7	生活輔導	1 學生在學校生活、家庭生活、社會生活中,皆能有良好的適應。	13
		2 能提升學生學習成效及態度。	
8	工作守則與工作態度	1 學習認知「工作價值觀」與「職業倫理」的道德觀以及群體約束力,提升個人的職場	4
		2 工作職場需遵守之相關規定	
9	面試準備與面試技巧	1 面試基本應具備觀念剖析	4
		2 面試進行時注意事項與面試技巧模式應用	
		3 面試實務演練與訓練成果驗收	
10	實習前說明	1 學習進職場需注意之事項及危機處理能力。	4
		2 學習職場報到須遵守之事項。	
11	經驗傳承與實習經驗	1 傑出校友知識傳承,期許塑造最優秀健全的人格特質。	4
		2 辦理職場實習經驗分享講座。	
12	職場體驗	1 實習教室模擬實際職場實習之課程。	7
		2 學生能實地至職場探訪。	
13	親師雇主說明會	1 業主說明企業的內部制度。	4
		2 辦理建教班親師雇主說明會講座。	
14	洗髮	1 頭皮按摩訓練	16
		2 何種情況下容易導致頭皮搔癢	
		3 如何改善頭皮洗後搔癢狀況	
		4 如何選用適合自己髮性的洗髮精	
15	基礎髮型	1 能理解挑髮片的長、厚薄度之應用。	12
		2 能了解髮束與逆刮梳之角度、力道之運用。	
		3 能正確使用S梳梳出亮度。	
		4 能正確使用U型夾固定頭髮。	
16	家政概論	1 家政的範圍、意義與發展	4
		2 家庭生活管理	
17	基礎化妝	1 標準臉型比例圖	8
		2 眉型	
		3 唇型	
		4 彩妝設計	

表附3-2-1-2 家政群美容科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	國際禮儀	1 瞭解禮儀的重要性及其基本知能。	6
		2 探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。	
2	儀態訓練	1 理想的儀態與風範	6
		2 良好體態與手姿搭配	
		3 正確的坐姿及站姿	
3	美姿美儀	1 能說出美姿的基本原則	6
		2 能說出手部擺放與站姿搭配	
		3 能做出展現優美的站姿技巧	
4	建教合作簡介	1 能了解企業的薪資福利制度	6
		2 能說出進公司該具備的先備知識	
5	建教生權益	1 能了解建教生權益法之相關規定。	6
		2 安排勞工局勞動權益法規之講座。	
6	事業單位簡介	1 能了解餐飲群所有職場生態	10
		2 能說出職場實習的職種分類	
7	生活輔導	1 學生在學校生活、家庭生活、社會生活中，皆能有良好的適應。	13
		2 能提升學生學習成效及態度。	
8	工作守則與工作態度	1 學習認知「工作價值觀」與「職業倫理」的道德觀以及群體約束力，提升個人的職場	4
		2 工作職場需遵守之相關規定	
9	面試準備與面試技巧	1 面試基本應具備觀念剖析	4
		2 面試進行時注意事項與面試技巧模式應用	
		3 面試實務演練與訓練成果驗收	
10	實習前說明	1 學習進職場需注意之事項及危機處理能力。	4
		2 學習職場報到須遵守之事項。	
11	經驗傳承與實習經驗	1 傑出校友知識傳承，期許塑造最優秀健全的人格特質。	4
		2 辦理職場實習經驗分享講座。	
12	職場體驗	1 實習教室模擬實際職場實習之課程。	7
		2 學生能實地至職場探訪。	
13	基礎美髮	1 能理解挑髮片的長、厚薄度之應用。	10
		2 能了解髮束與逆刮梳之角度、力道之運用。	
		3 能正確使用S梳梳出亮度。	
		4 能正確使用U型夾固定頭髮。	
14	基礎化妝	1 標準臉型比例圖	4
		2 眉型	
		3 唇型	
		4 彩妝設計	
15	洗髮	1 頭皮按摩訓練	10
		2 何種情況下容易導致頭皮搔癢	
		3 如何改善頭皮洗後搔癢狀況	
		4 如何選用適合自己髮性的洗髮精	
16	家政概論	1 家政的範圍、意義與發展	4
		2 家庭生活管理	
合計			104

表附3-2-2-1 餐旅群觀光事業科辦理輪調式建教合作班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	國際禮儀	1 瞭解禮儀的重要性及其基本知能。	6
		2 探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。	
2	儀態訓練	1 理想的儀態與風範	6
		2 良好體態與手姿搭配	
		3 正確的坐姿及站姿	
3	美姿美儀	1 能說出美姿的基本原則	6
		2 能說出手部擺放與站姿搭配	
		3 能做出展現優美的站姿技巧	
4	建教合作簡介	1 能了解企業的薪資福利制度	6
		2 能說出進公司該具備的先備知識	
5	建教生權益	1 能了解建教生權益法之相關規定。	6
		2 安排勞工局勞動權益法規之講座。	
6	事業單位簡介	1 能了解餐飲群所有職場生態	10
		2 能說出職場實習的職種分類	
7	生活輔導	1 學生在學校生活、家庭生活、社會生活中，皆能有良好的適應。	13
		2 能提升學生學習成效及態度。	
8	工作守則與工作態度	1 學習認知「工作價值觀」與「職業倫理」的道德觀以及群體約束力，提升個人的職場	4
		2 工作職場需遵守之相關規定	
9	面試準備與面試技巧	1 面試基本應具備觀念剖析	4
		2 面試進行時注意事項與面試技巧模式應用	
		3 面試實務演練與訓練成果驗收	
10	實習前說明	1 學習進職場需注意之事項及危機處理能力。	4
		2 辦理建教班親師雇主說明會講座。	
11	經驗傳承與實習經驗	1 傑出校友知識傳承，期許塑造最優秀健全的人格特質。	4
		2 辦理職場實習經驗分享講座。	
12	職場體驗	1 實習教室模擬實際職場實習之課程。	7
		2 學生能實地至職場探訪。	
13	親師雇主說明會	1 業主說明企業的內部制度。	4
		2 辦理建教班親師雇主說明會講座。	
14	餐飲服務	1 餐廳內場實務	8
		2 餐廳外場服務	
15	房務實務	1 鋪床基礎訓練	12
		2 地板清潔與地毯整理	
		3 沐浴品擺設	
16	中餐烹飪	1 能清楚在烹調過程中注意烹調過程	12
		2 能做到從事烹飪課程時的工作環境	
		3 能正確切出各式刀工與做出正確的烹調方式	
17	基本刀工	1 基本刀工(切割法)-片、條、丁、絲、末	8
		2 基本刀工(初級)-三絲切割	
		3 廚房衛生及工作安全加強教育。	
合計			120

表附3-2-2-2 餐旅群觀光事業科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表(以科為單位，1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	國際禮儀	1 瞭解禮儀的重要性及其基本知能。	6
		2 探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。	
2	儀態訓練	1 理想的儀態與風範	6
		2 良好體態與手姿搭配	
		3 正確的坐姿及站姿	
3	美姿美儀	1 能說出美姿的基本原則	6
		2 能說出手部擺放與站姿搭配	
		3 能做出展現優美的站姿技巧	
4	建教合作簡介	1 能了解企業的薪資福利制度	6
		2 能說出進公司該具備的先備知識	
5	建教生權益	1 能了解建教生權益法之相關規定。	6
		2 安排勞工局勞動權益法規之講座。	
6	事業單位簡介	1 能了解餐飲群所有職場生態	10
		2 能說出職場實習的職種分類	
7	生活輔導	1 學生在學校生活、家庭生活、社會生活中，皆能有良好的適應。	13
		2 能提升學生學習成效及態度。	
8	工作守則與工作態度	1 學習認知「工作價值觀」與「職業倫理」的道德觀以及群體約束力，提升個人的職場	4
		2 工作職場需遵守之相關規定	
9	面試準備與面試技巧	1 面試基本應具備觀念剖析	4
		2 面試進行時注意事項與面試技巧模式應用	
		3 面試實務演練與訓練成果驗收	
10	實習前說明	1 學習進職場需注意之事項及危機處理能力。	4
		2 學習職場報到須遵守之事項。	
11	經驗傳承與實習經驗	1 傑出校友知識傳承，期許塑造最優秀健全的人格特質。	4
		2 辦理職場實習經驗分享講座。	
12	職場體驗	1 實習教室模擬實際職場實習之課程。	7
		2 學生能實地至職場探訪。	
13	中餐烹飪	1 能清楚在烹調過程中注意烹調過程	4
		2 能做到從事烹飪課程時的工作環境	
		3 能正確切出各式刀工與做出正確的烹調方式	
14	房務實務	1 鋪床基礎訓練	8
		2 地板清潔與地毯整理	
		3 沐浴品擺設	
15	餐飲服務	1 餐廳內場實務	8
		2 餐廳外場服務	
16	基本刀工	1 基本刀工(切割法)-片、條、丁、絲、末	8
		2 基本刀工(初級)-三絲切割	
		3 廚房衛生及工作安全加強教育。	
合計			104

表附3-2-3-1 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	國際禮儀	1 瞭解禮儀的重要性及其基本知能。	6
		2 探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。	
2	儀態訓練	1 理想的儀態與風範	6
		2 良好體態與手姿搭配	
		3 正確的坐姿及站姿	
3	美姿美儀	1 能說出美姿的基本原則	6
		2 能說出手部擺放與站姿搭配	
		3 能做出展現優美的站姿技巧	
4	建教合作簡介	1 能了解企業的薪資福利制度	6
		2 能說出進公司該具備的先備知識	
5	建教生權益	1 能了解建教生權益法之相關規定。	6
		2 安排勞工局勞動權益法規之講座。	
6	事業單位簡介	1 能了解餐飲群所有職場生態	10
		2 能說出職場實習的職種分類	
7	生活輔導	1 學生在學校生活、家庭生活、社會生活中,皆能有良好的適應。	13
		2 能提升學生學習成效及態度。	
8	工作守則與工作態度	1 學習認知「工作價值觀」與「職業倫理」的道德觀以及群體約束力,提升個人的職場	4
		2 工作職場需遵守之相關規定	
9	面試準備與面試技巧	1 面試基本應具備觀念剖析	4
		2 面試進行時注意事項與面試技巧模式應用	
		3 面試實務演練與訓練成果驗收	
10	實習前說明	1 學習進職場需注意之事項及危機處理能力。	4
		2 學習職場報到須遵守之事項。	
11	經驗傳承與實習經驗	1 傑出校友知識傳承,期許塑造最優秀健全的人格特質。	4
		2 辦理職場實習經驗分享講座。	
12	職場體驗	1 實習教室模擬實際職場實習之課程。	7
		2 學生能實地至職場探訪。	
13	親師雇主說明會	1 業主說明企業的內部制度。	4
		2 辦理建教班親師雇主說明會講座。	
14	餐飲服務	1 餐廳內場實務	8
		2 餐廳外場服務	
15	基本刀工	1 基本刀工(切割法)-片、條、丁、絲、末	8
		2 基本刀工(初級)-三絲切割	
		3 廚房衛生及工作安全加強教育。	
16	桌邊服務	1 利用桌邊服務技巧,對客服務,並強化服務技巧,達到更深入的服務品質	8
		2 分菜服務	
		3 菜單介紹	
17	蔬果切雕	1 學習運用蔬果不同的形、色、質做為塑性的基礎。	4
		2 學習「移花接木」的手法,加上學員個人的創意及巧思,培養蔬果雕塑藝術化之獨立作業能力。	
		3 學習精緻切雕美學技法,創造食材的食尚空間。	
18	中餐烹飪	1 能清楚在烹調過程中注意烹調過程	12
		2 能做到從事烹飪課程時的工作環境	
		3 能正確切出各式刀工與做出正確的烹調方式	
合計			120

表附3-2-3-2 餐旅群餐飲管理科辦理輪調式建教合作僑生專班基礎訓練專業基礎課程內容一覽表(以科為單位, 1科1表)

項次	專業基礎課程	教學內容	時數
1	國際禮儀	1 瞭解禮儀的重要性及其基本知能。	6
		2 探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。	
2	儀態訓練	1 理想的儀態與風範	6
		2 良好體態與手姿搭配	
		3 正確的坐姿及站姿	
3	美姿美儀	1 能說出美姿的基本原則	6
		2 能說出手部擺放與站姿搭配	
		3 能做出展現優美的站姿技巧	
4	建教合作簡介	1 能了解企業的薪資福利制度	6
		2 能說出進公司該具備的先備知識	
5	建教生權益	1 能了解建教生權益法之相關規定。	6
		2 安排勞工局勞動權益法規之講座。	
6	事業單位簡介	1 能了解餐飲群所有職場生態	10
		2 能說出職場實習的職種分類	
7	生活輔導	1 學生在學校生活、家庭生活、社會生活中, 皆能有良好的適應。	13
		2 能提升學生學習成效及態度。	
8	工作守則與工作態度	1 學習認知「工作價值觀」與「職業倫理」的道德觀以及群體約束力, 提升個人的職場	4
		2 工作職場需遵守之相關規定	
9	面試準備與面試技巧	1 面試基本應具備觀念剖析	4
		2 面試進行時注意事項與面試技巧模式應用	
		3 面試實務演練與訓練成果驗收	
10	實習前說明	1 學習進職場需注意之事項及危機處理能力。	4
		2 學習職場報到須遵守之事項。	
11	經驗傳承與實習經驗	1 傑出校友知識傳承, 期許塑造最優秀健全的人格特質。	4
		2 辦理職場實習經驗分享講座。	
12	職場體驗	1 實習教室模擬實際職場實習之課程。	7
		2 學生能實地至職場探訪。	
13	中餐烹飪	1 能清楚在烹調過程中注意烹調過程	8
		2 能做到從事烹飪課程時的工作環境	
		3 能正確切出各式刀工與做出正確的烹調方式	
14	蔬果切雕	1 學習運用蔬果不同的形、色、質做為塑性的基礎。	4
		2 學習「移花接木」的手法, 加上學員個人的創意及巧思, 培養蔬果雕塑藝術化之獨立作業能力。	
		3 學習精緻切雕美學技法, 創造食材的食尚空間。	
15	餐飲服務	1 餐廳內場實務	8
		2 餐廳外場服務	
16	基本刀工	1 基本刀工(切割法)-片、條、丁、絲、末	8
		2 基本刀工(初級)-三絲切割	
		3 廚房衛生及工作安全加強教育。	
合計			104

表附3-2-4-1 餐旅群餐飲管理科辦理階梯式及其他式建教合作班職前訓練專業課程內容一覽表(以科為單位,1科1表)

項次	專業課程	教學內容	時數
1	國際禮儀	1 瞭解禮儀的重要性及其基本知能。	8
		2 探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。	
2	儀態訓練	1 理想的儀態與風範	4
		2 良好體態與手姿搭配	
		3 正確的坐姿及站姿	
3	美姿美儀	1 能說出美姿的基本原則	4
		2 能說出手部擺放與站姿搭配	
		3 能做出展現優美的站姿技巧	
4	建教生權益	1 能了解企業的薪資福利制度	4
		2 能說出進公司該具備的先備知識	
5	工作守則與工作態度	1 學習認知「工作價值觀」與「職業倫理」的道德觀以及群體約束力，提升個人的職場	4
		2 工作職場需遵守之相關規定	
6	實習前說明	1 學習進職場需注意之事項及危機處理能力。	4
		2 學習職場報到須遵守之事項。	
7	經驗傳承與實習經驗	1 傑出校友知識傳承，期許塑造最優秀健全的人格特質。	4
		2 辦理職場實習經驗分享講座。	
8	職場體驗	1 實習教室模擬實際職場實習之課程。	14
		2 學生能實地至職場探訪。	
9	生活輔導	1 學生在學校生活、家庭生活、社會生活中，皆能有良好的適應。	10
		2 能提升學生學習成效及態度。	
合計			56

附件四、實習式群科課程表