

# 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

## 實用技能學程課程計畫書

本校108年6月14日107學年度第3次課程發展委員會會議通過

校長林岑

校長簽章：\_\_\_\_\_

(108學年度入學學生適用)

中華民國111年01月17日

# 目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	8
課程發展委員會組織要點	8
伍、課程規劃與學生進路	11
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	11
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	12
三、美容造型群美髮技術科教育目標	13
四、美容造型群美髮技術科學生進路	14
陸、群科課程表	16
一、教學科目與學分(節)數表	16
二、課程架構表	22
三、科目開設一覽表	24
柒、團體活動時間實施規劃	28
捌、彈性學習時間實施規劃	29
一、彈性學習時間實施相關規定	29
二、學生自主學習實施規範	46
三、彈性學習時間實施規劃表	53
玖、學校課程評鑑	57
學校課程評鑑計畫	57
附件二：校訂科目教學大綱	59

## 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、流通管理科 2. 外語群：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	
	建教合作班	1. 家政群：美容科 2. 餐旅群：觀光事業科、餐旅管理科	
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班	1. 商業與管理群：資料處理科 2. 家政群：美容科 3. 餐旅群：觀光事業科、餐旅管理科
		產學訓專班	
		就業導向 課程專班	
		雙軌訓練 旗艦計畫	
其他			
進修部	1. 商業與管理群：商業經營科、資料處理科 2. 外語群：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：餐飲管理科 6. 家政群：美容科 7. 餐旅群：觀光事業科		
實用技能學程	1. 家政群：美髮技術科(日間上課) 2. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課) 3. 美容造型群：美髮技術科(日間上課)		
特殊教育及 特殊類型	1. 服務群：綜合職能科		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	07-7517171轉1115	

## 壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。
- 七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

## 貳、學校現況

### 一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	商業與管理群	商業經營科	1	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(建教合作班)	3	100	3	65	2	36	8	201
	餐旅群	觀光事業科(建教合作班)	4	124	4	105	2	31	10	260
	餐旅群	餐飲管理科(建教合作班)	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2-2 108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	46
	商業與管理群	資料處理科	2	92
	商業與管理群	流通管理科	1	46
	外語群	應用英語科	1	46
	外語群	應用日語科	1	46
	設計群	廣告設計科	3	138
	家政群	幼兒保育科	1	46
	家政群	美容科	1	46
	餐旅群	觀光事業科	1	46
	餐旅群	餐飲管理科	4	184
進修部	商業與管理群	商業經營科	1	46
	商業與管理群	資料處理科	1	46
	外語群	應用日語科	1	46
	設計群	廣告設計科	0	0
	家政群	幼兒保育科	1	46
	家政群	美容科	1	46
	餐旅群	觀光事業科	1	46
	餐旅群	餐飲管理科	4	184
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	2	92
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	0	0
集中式特殊教育班	服務群	餐飲服務科	0	0
合計			28	2852

# 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，深化校園創新之扎根，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實度的重要性。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。

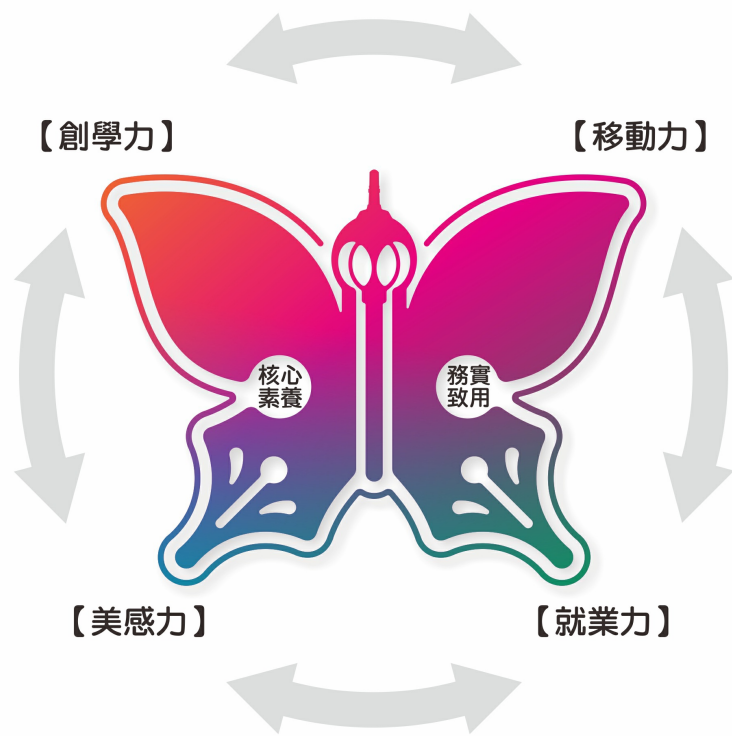
### 就業力

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

三信家商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、依據：

103年11月教育部頒「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

二、本會之任務如下：

- (一) 規劃、審議本校整體課程事宜。
- (二) 規劃、執行本校整體課程評鑑事宜。
- (三) 研議本校願景及課程發展特色。
- (四) 審查老師自編教材用書。

三、本會之執掌如下：

- (一) 規劃本校總體課程，建立學校教學特色。
- (二) 審查各學科及學習領域課程計畫。
- (三) 協調選修課程、節數，增進教學品質。
- (四) 其他有關本校課程發展相關事項。

四、本會置委員若干人，均為無給職，其組成如下：

召集人：校長

執行秘書：教務主任

行政代表：各處室主任、教學組長、註冊組長、設備組長、特教組長、建教組長

領域/群科代表：各科目主任、一般科目召集人

教師組織代表：教師會代表1人

家長代表：家長會長、家長會副會長

專家學者：校外專家學者2人

社區代表：社區人士2人

業界代表：產業界人士2人

諮詢委員：課程諮詢人士2人

學生代表：學生代表2人

五、委員任期為一學年，任期內出缺時由各領域補選，其任期至原任期屆滿止。

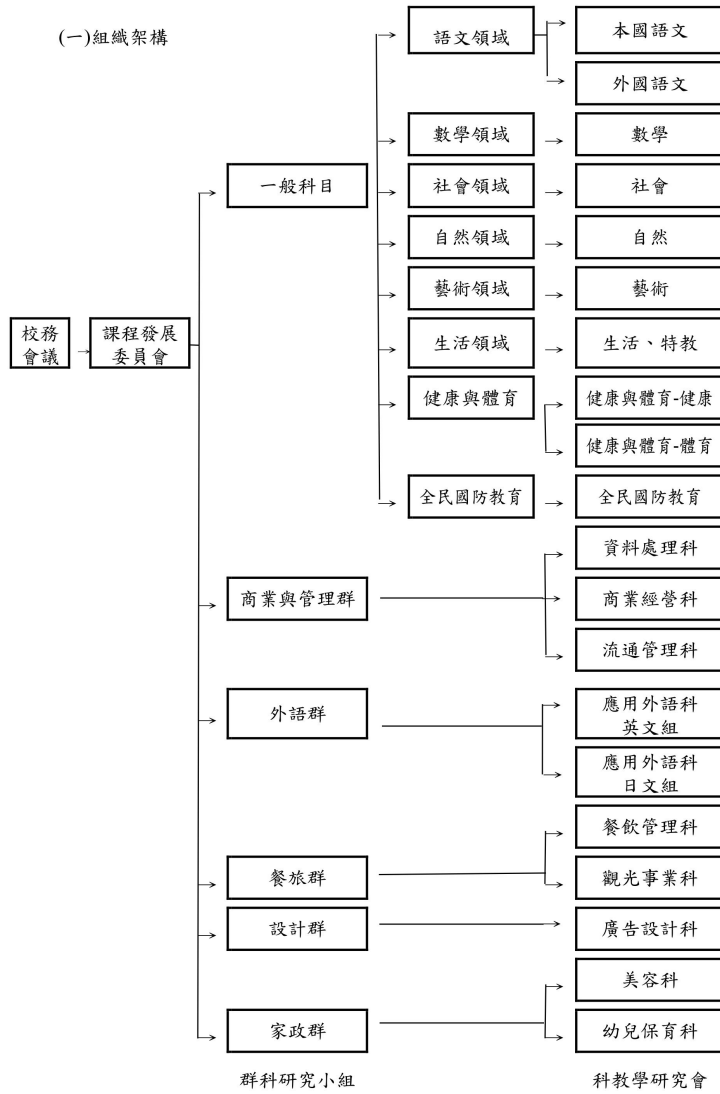
六、每學期召開會議乙次，必要時得召開臨時會。開會時須有三分之二（含）以上之委員出席方得開會。須有出席委員二分之一（含）以上同意方得議決，投票採無記名投票或舉手方式行之。

七、本會開會時，得聘請其他必要人員列席諮詢。

八、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 107 學年度第 2 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) 1. 課程發展委員會委員

委員會設置委員共 44 人，其組成方式如下：

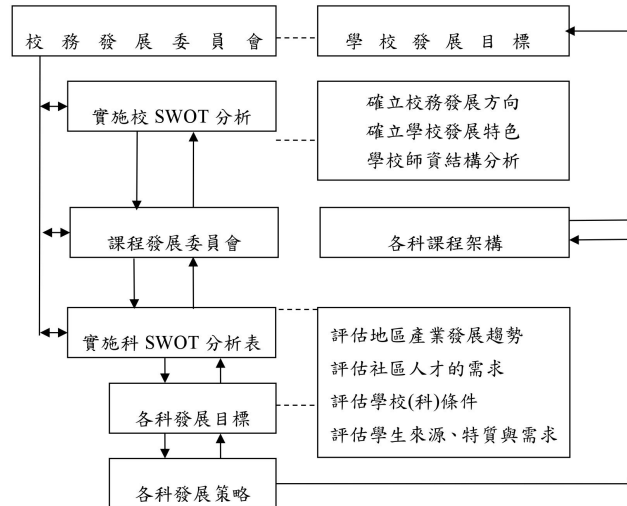
- (1) 行政代表：由校長擔任主任委員、教務主任擔任執行秘書、學務主任、實習主任、總務主任、輔導主任、會計主任、人事主任、主任教官、進修部主任、教學組長、課務組長、設備組長、註冊組長、特教組長，共 15 人。
- (2) 學科代表：由各類群(國文類、英文類、數學類、自然類、社會類、健護體育類、輔導類)教師選(推)舉代表 1 人，專業群科(應用外語科日文組、應用外語科英文組、廣告設計科、餐飲管理科、美容科、觀光事業科、幼兒保育科、資料處理科、流通管理科、商業經營科)科主任各 1 人，教師會長 1 人，共 17 人。
- (3) 家長代表：2 人
- (4) 社區代表：2 人
- (5) 業界代表：2 人
- (6) 課程專家：2 人
- (7) 諮詢委員：2 人
- (8) 學生代表：2 人

2. 課程研究小組委員：教務處主任、組長暨各科目主任。

(三) 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、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培養具有餐旅管理基礎核心素養的人才。 2. 培養具有餐飲業基礎及餐飲烹調技術的人才。 3. 培養具有基礎餐旅服務技術核心素養的人才。 4. 培養具有專業倫理與職業道德的技職人才。 5. 培養具有服務熱忱、創意思考與永續發展之人才。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位,1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 餐飲服務就業進路：1.餐飲業服務員 2.餐廳管理人員 3.飯店櫃台服勤人員 中餐烹調就業進路：1.餐飲內場主廚/副主廚 2.餐飲內廠切/分菜員 3.餐飲內場廚師/學徒 4.食品材料行從業人員 5.產品研發從業人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 中式烹調基礎知識與能力 2. 餐飲服務之基礎知識與能力</p> <p>3. 檢定職類： 1. 中餐烹調丙級技術士 2. 餐飲服務丙級技術士</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲衛生與安全2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐旅英文與會話2學分 <input checked="" type="checkbox"/>說菜服務與技巧2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>資訊科技應用2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹飪實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>蔬果切雕4學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 烘焙實務就業進路 1.點心坊師傅/學徒 2.甜點坊師傅/學徒 3.飯店烘焙坊師傅/學徒 4.食品材料行從業人員 5.產品研發從業人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 烘焙製作基礎知識與能力 2. 餐旅業從業服務態度及職場倫理</p> <p>3. 檢定職類： 1. 烘焙丙級技術士</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>食物學2學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲採購2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐旅英文與會話2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>房務技術實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>烘焙實務8學分 <input checked="" type="checkbox"/>特色飲調6學分 <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調實習精修8學分 <input checked="" type="checkbox"/>蔬果切雕4學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 飲料實務就業進路：1.吧檯服務人員 2.酒吧從業人員 3.飲品開發人員 西餐烹調就業進路：1.西餐廳內場主廚/副主廚 2.西餐廳內廠切/分菜員 3.西餐廳內場廚師/學徒 4.食品材料行從業人員 5.產品研發從業人</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 飲料調製基礎知識與能力 2. 西式烹調基礎知識與能力 3. 安全衛生包裝、行銷、販售與美學應用等之能力 4. 創意思考且有創業行銷企劃能力</p> <p>3. 檢定職類： 1. 飲料調製丙級技術士 2. 西式烹調丙級技術士</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>國際禮儀2學分 <input checked="" type="checkbox"/>宴會服務概論4學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐旅英文與會話2學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐廳管理2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>中式點心製作6學分 <input checked="" type="checkbox"/>西餐烹飪實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>日本料理6學分 <input checked="" type="checkbox"/>微型創業實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/>伴手禮製作6學分 <input checked="" type="checkbox"/>異國料理6學分 <input checked="" type="checkbox"/>歐式點心6學分 <input checked="" type="checkbox"/>特色蔬食料理6學分 <input checked="" type="checkbox"/>裝飾美學運用2學分 <input checked="" type="checkbox"/>中餐烹調乙級8學分</p>

### 三、美容造型群美髮技術科教育目標

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。

四、美容造型群美髮技術科學生進路

表5-2 美容造型群美髮技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1. 相關就業進路： 一、美髮出路 1. 美髮技術工作者 2. 美髮設計人員 3. 攝影公司整體造型設計人員 4. 美髮工作室創業人員 5. 影藝界時裝美髮造型人員 6. 補習班美髮教學講師 7. 整體造型設計人員 8. 新娘秘書人員 9. 美髮公司創業人員 10. 美髮技術講師人員 二、美容出路 1. 美容彩粧技術工作者 2. 美體塑身公司美容人員 3. SPA精油美療人員 4. 美甲彩繪名人員 5. 化粧品專櫃美容師人員 6. 攝影公司彩粧師及影藝界彩粧人員 7. 新娘秘書人員 8. 化粧品代理商技導講師 9. 美容公司創業 10. 美容技術講師人員 11. 美睫人員 12. 大體化妝人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備具有美髮設計造型專業領域之基礎應用能力。 2. 具備具有整體造型分析設計技術之基礎應用能力。 3. 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。 4. 具備專業美髮、美容創業領域之終身學習能力。 5. 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。</p> <p>3. 檢定職類： 一、檢定項目 (一) 美髮：1. 術科：美髮技能、衛生技能(高一、三年級檢定) (二) 美容：1. 術科：化妝、護膚、衛生技能(高二、三年級檢定) 三、檢定試題以職訓局公佈之試題為主。 四、檢定成績學術科均需達六十分才可申請證照。 五、學生須依規定時間內取得丙級證照，三年內未取得證照者，必須利用寒暑假參加補救教學課程。 六、考取國家美髮丙級執照</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>美容造型概論4學分 <input checked="" type="checkbox"/>色彩概論2學分 <input checked="" type="checkbox"/>美容職業安全與衛生2學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>美髮實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>家政概論4學分 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>資訊科技應用2學分 <input checked="" type="checkbox"/>基礎美髮實作4學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>美容美體實務6學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 一、美髮技術工作者 2. 美髮設計人員 3. 攝影公司整體造型設計人員 4. 美髮工作室創業人員 5. 影藝界時裝美髮造型人員 6. 補習班美髮教學講師 7. 整體造型設計人員 8. 新娘秘書人員 9. 美髮公司創業人員 10. 美髮技術講師人員 二、美容出路 1. 美容彩粧技術工作者 2. 美體塑身公司美容人員 3. SPA精油美療人員 4. 美甲彩繪名人員 5. 化粧品專櫃美容師人員 6. 攝影公司彩粧師及影藝界彩粧人員 7. 新娘秘書人員 8. 化粧品代理商技導講師 9. 美容公司創業 10. 美容技術講師人員 11. 美睫人員 12. 大體化妝人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備具有美髮設計造型專業領域之基礎應用能力。 2. 具備具有整體造型分析設計技術之基礎應用能力。 3. 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。 4. 具備專業美髮、美容創業領域之終身學習能力。 5. 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。</p> <p>3. 檢定職類： 一、檢定項目 (一) 美髮：1. 術科：美髮技能、衛生技能(高一、三年級檢定) (二) 美容：1. 術科：化妝、護膚、衛生技能(高二、三年級檢定) 三、檢定試題以職訓局公佈之試題為主。 四、檢定成績學術科均需達六十分才可申請證照。 五、學生須依規定時間內取得丙級證照，三年內未取得證照者，必須利用寒暑假參加補救教學課程。 六、考取國家美容丙級執照</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>美顏實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>基礎美顏4學分 1.2 校訂選修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分 <input checked="" type="checkbox"/>資訊軟體應用4學分 <input checked="" type="checkbox"/>基礎美膚實作4學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>髮型設計實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>舞台表演實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/>美體芳療實務4學分 <input checked="" type="checkbox"/>服飾實務6學分</p>
	<p>1. 相關就業進路： 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</p>		<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修：</p>



<p>第三年段</p>	<p>人員 6. 藝術指甲設計人員</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長):</p> <p>1. 具備具有美髮設計造型專業領域之基礎應用能力. 2. 具備具有整體造型分析設計技術之基礎應用能力. 3. 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. 4. 具備專業美髮、美容創業領域之終身學習能力. 5. 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。</p> <p>3. 檢定職類:</p> <p>一、檢定項目 (一) 美髮: 1. 術科: 美髮技能、衛生技能 (高一、三年級檢定) (二) 美容: 1. 術科: 化妝、護膚、衛生技能 (高二、三年級檢定) 三、檢定試題以職訓局公佈之試題為主。 四、檢定成績學術科均需達六十分才可申請證照。 五、學生須依規定時間內取得丙級證照, 三年內未取得證照者, 必須利用寒暑假參加補救教學課程。 六、考取國家美髮、美容乙級執照</p>	<p>1. 專業科目:</p> <p>1.1 部定必修:</p> <p>2. 實習科目:</p> <p>2.1 部定必修:</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/>行銷與服務4學分</p> <p>2. 實習科目:</p> <p>2.1 校訂必修:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>專題實作4學分 <input checked="" type="checkbox"/>美容與衛生實務4學分</p> <p>分</p> <p>2.2 校訂選修:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>髮型梳理實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>彩繪設計8學分 <input checked="" type="checkbox"/>整體造型與實務6學分</p> <p>分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>藝術指甲實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>美膚實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>時尚飾品設計6學分 <input checked="" type="checkbox"/>新娘秘書造型設計6學分</p> <p>計6學分</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>時尚彩妝設計6學分 <input checked="" type="checkbox"/>進階髮型設計6學分 <input checked="" type="checkbox"/>男士美髮實務6學分</p>
-------------	---	---	--

## 陸、群科課程表

### 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)  
108學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4	1	1					
		地理		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	1			
		生涯規劃								
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技								
		資訊科技		2						
	健康與體育	體育	2	1	1					
健康與護理		2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	36	16	14	3	3	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	5	0	0	3	3		
	部定必修學分合計	52	21	19	3	3	3	3		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)  
108學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	體育進階	4			1	1	1	1		
		生涯發展	2					1	1		
		小計	6	0	0	1	1	2	2		
	專業科目	12學分 6.45%	食物學	2			2				
			餐飲採購	2				2			
			國際禮儀	2					1	1	
			宴會服務概論	4					2	2	
			餐飲衛生與安全	2	1	1					
			小計	12	1	1	2	2	3	3	
	實習科目	14學分 7.53%	專題實作	4					2	2	
			職涯體驗	2			1	1			
			資訊科技應用	2		2					
			房務技術實習	6			3	3			
			小計	14	0	2	4	4	2	2	
	特殊需求領域	0學分 0.00%									
			小計	0	0	0	0	0	0	0	
	必修學分數合計			32	1	3	7	7	7	7	
	校訂科目	一般科目	生涯規畫	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班
			國語文進階	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
			數學進階	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
英語文進階			4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
走讀苓雅			2					1	1	<input type="checkbox"/> 跨班	
應選修學分數小計			18	1	1	7	7	1	1		
專業科目		10學分 5.38%	說菜服務與技巧	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班
			餐旅英文與會話	6	1	1	1	1	1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			餐廳管理	2					1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			應選修學分數小計	10	2	2	1	1	2	2	
實習科目		74學分 39.78%	中式點心製作	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班
			中餐烹飪實習	8	4	4					<input type="checkbox"/> 跨班
			烘焙實務	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班
			西餐烹飪實習	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班
			日本料理	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班
			特色飲調	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班
			微型創業實務	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
			特色蔬食料理	6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同科跨班選修，同歐式點心
			裝飾美學運用	2					1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			中餐烹調乙級	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班
	伴手禮製作		6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同科跨班選修，同異國料理	
	異國料理		6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同科跨班選修，同伴手禮製作	
	歐式點心		6					3	3	<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 同科跨班選修，同特色蔬食料理	
	中餐烹調實習精修		8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班	
蔬果切雕	8	2	2	2	2			<input type="checkbox"/> 跨班			
應選修學分數小計	74	6	6	13	13	18	18	校訂選修實習科目開設94學分			

特殊 需求 領域	0學分 0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設0學分
		選修學分數合計	102	9	9	21	21	21	21	
		校訂必修及選修學分上限合計	134	10	12	28	28	28	28	
		學分上限總計	186	31	31	31	31	31	31	
		每週團體活動時間(節數)	12-18	3	3	3	3	3	3	
		每週彈性學習時間(節數)	6-12	1	1	1	1	1	1	
		每週總上課節數	210	35	35	35	35	35	35	

表6-1-2 美容造型群美髮技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)  
108學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4	1	1					
		地理		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	1			
		生涯規劃								
		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						
	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	16	14	3	3	0	0		
專業科目	美容造型概論	4	2	2						
	色彩概論	2	2							
	美容職業安全與衛生	2		2						
實習科目	美髮實務	6	3	3						
	美顏實務	6			3	3				
	小計	20	7	7	3	3	0	0		
	部定必修學分合計	56	23	21	6	6	0	0		

表6-1-2 美容造型群美髮技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位,1科1表) (續)  
108學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
校訂必修	一般科目	6學分 3.23%	生涯發展	2				1	1			
			體育進階	4			1	1	1	1		
			小計	6	0	0	1	1	2	2		
	專業科目	8學分 4.30%	家政概論	4	2	2						
			基礎美顏	4			2	2				
			小計	8	2	2	2	2	0	0		
	實習科目	24學分 12.90%	專題實作	4					2	2		
			職涯體驗	2			1	1				
			美容與衛生實務	4					2	2		
			資訊科技應用	2		2						
			資訊軟體應用	4			2	2				
			基礎美髮實作	4	2	2						
			基礎美膚實作	4			2	2				
		小計	24	2	4	5	5	4	4			
	特殊需求領域	0學分 0.00%										
			小計	0	0	0	0	0	0	0		
	必修學分數合計			38	4	6	8	8	6	6		
	校訂科目	一般科目	18學分 9.68%	生涯規畫	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班
				國語文進階	6			3	3			
數學進階				4			2	2				<input type="checkbox"/> 跨班
英語文進階				4			2	2				<input type="checkbox"/> 跨班
走讀苓雅				2					1	1		<input type="checkbox"/> 跨班
				應選修學分數小計	18	1	1	7	7	1	1	
專業科目		4學分 2.15%	行銷與服務	4					2	2		<input type="checkbox"/> 跨班
				應選修學分數小計	4	0	0	0	0	2	2	
實習科目		70學分 37.63%	髮型設計實務	6			3	3				<input type="checkbox"/> 跨班
			髮型梳理實務	6					3	3		<input type="checkbox"/> 跨班
			彩繪設計	8					4	4		<input type="checkbox"/> 跨班
			美容美體實務	6	3	3						<input type="checkbox"/> 跨班
			舞台表演實務	4			2	2				<input type="checkbox"/> 跨班
			美體芳療實務	4			2	2				<input type="checkbox"/> 跨班
			整體造型與實務	6					3	3		<input type="checkbox"/> 跨班
			服飾實務	6			3	3				<input type="checkbox"/> 跨班
			藝術指甲實務	6					3	3		<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 2選一,同美膚實務
			美膚實務	6					3	3		<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 2選一,同藝術指甲實務
			時尚飾品設計	6					3	3		<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 2選一,同新娘秘書造型設計
	新娘秘書造型設計		6					3	3		<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 2選一,同時尚飾品設計	
	時尚彩妝設計		6					3	3		<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 2選一,同進階髮型設計	
進階髮型設計	6					3	3		<input checked="" type="checkbox"/> 跨班 2選一,同時尚彩妝設計			
男士美髮實務	6					3	3		<input type="checkbox"/> 跨班			
	應選修學分數小計	70	3	3	10	10	22	22		校訂選修實習科目開設88學分		
特殊需求	0學分											

領域	0.00%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設0學分
選修學分數合計			92	4	4	17	17	25	25	
校訂必修及選修學分上限合計			130	8	10	25	25	31	31	
學分上限總計			186	31	31	31	31	31	31	
每週團體活動時間(節數)			12-18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			6-12	1	1	1	1	1	1	
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35	

## 二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)  
108學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部定	一般科目	36學分	36	19.35%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	2.15%	系統設計			
	實習科目		12	6.45%				
	合 計			52	27.96%	系統設計		
校訂	必修	一般科目	124-140 學分	6	3.23%	系統設計		
		專業科目		12	6.45%			
		實習科目		14	7.53%			
	選修	一般科目		18	9.68%			
		專業科目		10	5.38%			
		實習科目		74	39.78%			
	合 計				134		72.04 %	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	88		47.31%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	186學分		系統設計			
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計			
六學期彈性學習時間合計		6-12節	6節		系統設計			
上課總節數		210節	210節		系統設計			
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格							

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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



表6-2-2 美容造型群美髮技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)  
108學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部 定	一般科目	36學分	36	19.35%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	8	4.30%	系統設計			
	實習科目		12	6.45%				
	合 計			56	30.11%	系統設計		
校 訂	必修	一般科目	124-140 學分	6	3.23%	系統設計		
		專業科目		8	4.30%			
		實習科目		24	12.90%			
	選修	一般科目		18	9.68%			
		專業科目		4	2.15%			
		實習科目		70	37.63%			
	合 計				130		69.89 %	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	94		50.54%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	186學分		系統設計			
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計			
六學期彈性學習時間合計		6-12節	6節		系統設計			
上課總節數		210節	210節		系統設計			
課 程 實 施 規 範 畢 業 條 件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格							

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

### 三、科目開設一覽表

#### (一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年		
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期	
部定科目	語文	國語文	→	國語文	→		→		→		→	
		英語文	→	英語文	→		→		→		→	
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→	
	社會	歷史	→	歷史	→		→		→		→	
		地理	→	地理	→		→		→		→	
	自然科學		→		→	物理	→	物理	→		→	
			→		→	生物	→	生物	→		→	
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→	
		美術	→	美術	→		→		→		→	
	綜合活動		→		→	生命教育	→	生命教育	→		→	
	科技	資訊科技	→		→		→		→		→	
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→	
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→	
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→		
校訂科目	語文		→		→	英語文進階	→	英語文進階	→		→	
			→		→	國語文進階	→	國語文進階	→		→	
	數學		→		→	數學進階	→	數學進階	→		→	
	社會		→		→		→		→	走讀苓雅	→	走讀苓雅
	綜合活動		→		→		→		→	生涯發展	→	生涯發展
		科技	生涯規畫	→	生涯規畫	→		→		→		→
	健康與體育		→		→	體育進階	→	體育進階	→	體育進階	→	體育進階

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→ 觀光餐旅業導論	→			→			
	實習科目	餐飲服務技術	→ 餐飲服務技術	→			→	飲料實務	→ 飲料實務	
校訂科目	專業科目		→	→	食物學	→		→		
			→	→		→	餐飲採購	→		
			→	→		→		→	國際禮儀	→ 國際禮儀
			→	→		→		→	宴會服務概論	→ 宴會服務概論
		餐飲衛生與安全	→	餐飲衛生與安全	→		→			
		說菜服務與技巧	→	說菜服務與技巧	→		→			
		→	→		餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→ 餐旅英文與會話
		→	→			→		餐廳管理	→ 餐廳管理	
	實習科目		→	→		職涯體驗	→	職涯體驗	→	
			→	資訊科技應用	→		→		→	
			→	→	房務技術實習	→	房務技術實習	→		
			→	→		→		→	中式點心製作	→ 中式點心製作
		中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習	→		→			
			→	→	烘焙實務	→	烘焙實務	→		
			→	→		→		→	西餐烹飪實習	→ 西餐烹飪實習
			→	→		→		→	日本料理	→ 日本料理
			→	→	特色飲調	→	特色飲調	→		
			→	→		→		→	微型創業實務	→ 微型創業實務
			→	→		→		→	特色蔬食料理	→ 特色蔬食料理
			→	→		→		→	裝飾美學運用	→ 裝飾美學運用
			→	→		→		→	中餐烹調乙級	→ 中餐烹調乙級
			→	→		→		→	伴手禮製作	→ 伴手禮製作
		→	→		→		→	異國料理	→ 異國料理	
		→	→		→		→	歐式點心	→ 歐式點心	
		→	→	中餐烹調實習精修	→	中餐烹調實習精修	→			
		→	→	蔬果切雕	→	蔬果切雕	→			

(三)一般科目

表6-3-2-1 美容造型群美髮技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年				第二學年				第三學年		
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期	
部定科目	語文	國語文	→	國語文	→		→		→		→	
		英語文	→	英語文	→		→		→		→	
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→	
		社會	歷史	→	歷史	→		→		→		→
		地理	→	地理	→		→		→		→	
		自然科學		→		→	物理	→	物理	→		→
			→		→	生物	→	生物	→		→	
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→	
		美術	→	美術	→		→		→		→	
	綜合活動		→		→	生命教育	→	生命教育	→		→	
	科技	資訊科技	→		→		→		→		→	
		健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→
	健康與護理		→	健康與護理	→		→		→		→	
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→	
校訂科目	語文		→		→	國語文進階	→	國語文進階	→		→	
			→		→	英語文進階	→	英語文進階	→		→	
	數學		→		→	數學進階	→	數學進階	→		→	
	社會		→		→		→		→	走讀苓雅	→	走讀苓雅
	綜合活動		→		→		→		→	生涯發展	→	生涯發展
		科技	生涯規畫	→	生涯規畫	→		→		→		→
	健康與體育		→		→	體育進階	→	體育進階	→	體育進階	→	體育進階

(四)專業及實習科目

表6-3-2-2 美容造型群美髮技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年			
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		
部定科目	專業科目	美容造型概論	→ 美容造型概論	→	→	→	→	→	→	→	
		色彩概論	→	→	→	→	→	→	→	→	
		→ 美容職業安全與衛生	→	→	→	→	→	→	→	→	
	實習科目	美髮實務	→ 美髮實務	→	→	→	→	→	→	→	→
			→	→	美顏實務	→ 美顏實務	→	→	→	→	→
校訂科目	專業科目	家政概論	→ 家政概論	→	→	→	→	→	→	→	
			→	→	基礎美顏	→ 基礎美顏	→	→	→	→	→
			→	→	→	→	→	行銷與服務	→ 行銷與服務	→	→
	實習科目		→	→	→	→	→	→	專題實作	→ 專題實作	→
			→	→	→	職涯體驗	→ 職涯體驗	→	→	→	→
			→	→	→	→	→	→	美容與衛生實務	→ 美容與衛生實務	→
			→	資訊科技應用	→	→	→	→	→	→	→
			→	→	→	資訊軟體應用	→ 資訊軟體應用	→	→	→	→
			→	基礎美髮實作	→ 基礎美髮實作	→	→	→	→	→	→
			→	→	→	基礎美膚實作	→ 基礎美膚實作	→	→	→	→
			→	→	→	髮型設計實務	→ 髮型設計實務	→	→	→	→
			→	→	→	→	→	→	髮型梳理實務	→ 髮型梳理實務	→
			→	→	→	→	→	→	彩繪設計	→ 彩繪設計	→
			→	美容美體實務	→ 美容美體實務	→	→	→	→	→	→
			→	→	→	舞台表演實務	→ 舞台表演實務	→	→	→	→
			→	→	→	美體芳療實務	→ 美體芳療實務	→	→	→	→
			→	→	→	→	→	→	→	整體造型與實務	→ 整體造型與實務
			→	→	→	服飾實務	→ 服飾實務	→	→	→	→
			→	→	→	→	→	→	→	藝術指甲實務	→ 藝術指甲實務
			→	→	→	→	→	→	→	美膚實務	→ 美膚實務
			→	→	→	→	→	→	→	時尚飾品設計	→ 時尚飾品設計
			→	→	→	→	→	→	→	新娘秘書造型設計	→ 新娘秘書造型設計
			→	→	→	→	→	→	→	時尚彩妝設計	→ 時尚彩妝設計
			→	→	→	→	→	→	→	進階髮型設計	→ 進階髮型設計
			→	→	→	→	→	→	→	男士美髮實務	→ 男士美髮實務

## 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	36	36	36	36	36	36
合計	54	54	54	54	54	54

# 捌、彈性學習時間實施規劃

## 一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

高雄市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

### 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。

# 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

## 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。

高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_學期  
 彈性（自主）學習時間【選手培訓實施申請表】

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 校際級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
週次	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

競賽主責處室

教務處

校長

高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_學期  
 彈性（自主）學習時間【選手培訓指導紀錄表】

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級 <input type="checkbox"/> 校際級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
週次	日期/節次	培訓內容	學生學習狀況
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

競賽主責處室

教務處

校長

高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_\_\_學期  
 彈性（自主）學習時間【微課程申請表】

微課程名稱		開設科別	
開設教師		教室地點	
課程綱要（微課程以 6~10 週為限）			
週次	每週教學綱要（每週 1 節課）	教學法	備註
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
<input type="checkbox"/> 本課程規劃申請，通過准於試行。 <input type="checkbox"/> 本申請不通過，原因：			

科召集人

教務處

校長

高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_學期  
 彈性（自主）學習時間【補強性教學活動實施申請表】

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

備註：

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

承辦人

教學組

教務主任

高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_學期  
 彈性（自主）學習時間【補強性教學活動實施規劃表】

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
週次	日期/節次	授課內容	上課地點
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

承辦人

教學組

教務主任

高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_學期  
 彈性（自主）學習時間【補強性教學活動實施紀錄表】

授課教師姓名			教學單元名稱	
參與學生資料		班級	學號	姓名
授課規劃與內容				
週次	日期/節次	授課內容		學生學習狀況
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

承辦人

教學組

教務主任



高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_學期  
 彈性（自主）學習時間【特色活動實施申請表】

申請處室			活動名稱	
適用班級				
對應本校學生圖像				
特色活動主題				
實施地點				
實施 規 劃 內 容	週次	實施內容與進度		
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
特色活動 實施目標				

活動主辦處室

教務處

校長

高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_學期

彈性學習【自主學習申請表】

申請學生資料	班級	學號	姓名
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題研究(如：小論文、讀書心得…等) <input type="checkbox"/> 技能加強 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 科專業教室 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習目標			
自主學習規劃內容			
週次	實施內容與進度		
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
父母或監護人簽名			
指導老師簽名			
申請受理情形（此部分，申請同學免填）			
受理日期	導師核章	教學組長核章	教務主任核章

高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_學期

彈性學習【自主學習晤談及指導紀錄表】

指導學生資料	班級	學號	姓名
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題研究(如：小論文、讀書心得…等) <input type="checkbox"/> 技能加強 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 科專業教室 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_\_\_學期

彈性學習【自主學習成果紀錄表】

申請學生資料	班級	學號	姓名
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題研究(如：小論文、讀書心得…等) <input type="checkbox"/> 技能加強 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 科專業教室 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習目標			
序號	實施內容與進度	自我檢核	教師確認
1		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
2		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
3		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
4		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
5		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
6		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
7		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
8		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
9		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
10		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
11		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
12		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	

13		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
14		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
15		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
16		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
17		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
18		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
19		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
20		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
自主學習 成果說明			
自主學習 目標達成			
自主學習 歷程省思			
指導老師 建議回饋	<p style="text-align: right;">指導老師簽章：_____</p>		

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

## 二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

高雄市私立三信高級商業職業學校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

### 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。



高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_學期

彈性學習【自主學習申請表】

申請學生資料	班級	學號	姓名
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題研究(如：小論文、讀書心得…等) <input type="checkbox"/> 技能加強 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 科專業教室 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習目標			
自主學習規劃內容			
週次	實施內容與進度		
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
父母或監護人簽名			
指導老師簽名			
申請受理情形（此部分，申請同學免填）			
受理日期	導師核章	教學組長核章	教務主任核章

高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_學期

彈性學習【自主學習晤談及指導紀錄表】

指導學生資料	班級	學號	姓名
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題研究(如：小論文、讀書心得…等) <input type="checkbox"/> 技能加強 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 科專業教室 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習目標			
序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

高雄市私立三信高級商業職業學校\_\_\_\_\_學年度第\_\_\_\_學期

彈性學習【自主學習成果紀錄表】

申請學生資料	班級	學號	姓名
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題研究(如：小論文、讀書心得…等) <input type="checkbox"/> 技能加強 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 科專業教室 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
自主學習目標			
序號	實施內容與進度	自我檢核	教師確認
1		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
2		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
3		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
4		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
5		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
6		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
7		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
8		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
9		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
10		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
11		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
12		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	

13		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
14		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
15		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
16		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
17		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
18		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
19		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
20		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
自主學習 成果說明			
自主學習 目標達成			
自主學習 歷程省思			
指導老師 建議回饋	<p style="text-align: right;">指導老師簽章：_____</p>		

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

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

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					自主學習	選手培訓	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學期	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
第一學年	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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		

第二學期	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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
	精修國文	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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
	學習檔案製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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
	國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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
	職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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
第二學年	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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
	國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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
	職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<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
第二學期											



	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	備審資料製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
	生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第一學期	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	備審資料製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第三學年	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	備審資料製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
第二學期	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	國防軍事培育	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	職場就業通	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	親善接待與服務	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	備審資料製作	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例 <input type="radio"/> 獨 <input type="radio"/> 服 <input type="radio"/> 其	<input type="radio"/> 內 <input type="radio"/> 外	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否

	生活禮儀與服務學習	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科	○	○	○	○	<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
--	-----------	---	---	--	---	---	---	---	--	--	---

# 玖、學校課程評鑑

## 學校課程評鑑計畫

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑計畫  
中華民國108年11月18日課程發展委員會通過

### 一、依據

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

### 二、目的

- (一) 每學年定期蒐集、運用或分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與相關推動措施成效，並作為調整課程計畫與改善整體教學與環境設施之依據。
- (二) 定期檢視學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果，並擷取教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，以掌握學校課程實施之具體成效。

### 三、課程自我評鑑人員及分工

(一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。

(二) 課程自我評鑑小組成員：

1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組。
2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。

(三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。

(四) 全校教師：能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。

### 四、課程自我評鑑實施內容

(一) 課程規劃：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。

(二) 教學實施：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。

(三) 學生學習：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

### 五、課程自我評鑑實施方式

(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

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

(二) 教學單位實施自我檢核

1. 各科/學科代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
2. 依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核：
  - (1) 依科/學科教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
  - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

### 六、課程自我評鑑流程規劃

(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組 - 校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組

(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案 - 自我評鑑小組協助擬定：1. 課程評鑑計畫草案、2. 擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案

(三) 課程發展委員會通過相關計畫 - 課程發展委員會通過：1. 課程自我評鑑計畫、2. 課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程規劃

(四) 學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核 - 科/學科教學研究會與教師個人，依據課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核

(五) 完成課程自我評鑑報告草案 - 課程自我評鑑小組將教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果彙整與統計，完成課程自我評鑑報告草案

(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告 - 課程發展委員會依據課程自我評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表或有關人員進行討論後，完成課程自我評鑑報告並列入學校課程計畫

(七) 結果運用之後續規劃與持續改善 - 各行政單位與學科/群科教學研究會及教師個人，依據課程自我評鑑報告，進行課程自我評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

#### 七、 課程自我評鑑時程規劃

時程

工作項目 108年 109年

8 -12月 1-4月 5 -6月 7月 8-12月

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

#### 八、 課程自我評鑑結果運用

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

九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	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。	6	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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	第二學年第二學期

	3. 楚辭介紹。		
(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。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	6	
(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。	6	
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	
(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。	3	
(十九)庖丁解牛	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. 化抽象為具體，說明由技悟道的過程。	3	
(二十)神雕重劍	1. 閱讀華人世界經典武俠名著。 2. 說明重劍無鋒，大巧不工，同時呼應莊子思想。 3. 從個人省思擴展到社會關懷，養成感性領悟與理性思辨的習慣。	3	
(二十一)清代臺灣鐵路買票收費章程	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 學習說明文之形式與撰寫。	3	
(二十二)天才夢	1. 思索生命意義與自身未來發展的職志。 2. 思考天才與愚笨，輕鬆與沉重。	3	
(二十三)現代詩選	1. 從不同詩作學習思考；時間的掌控、人生的規劃、職場應對。 2. 學習從不同角度思考，觸發不同的應對方式。	3	
(二十四)賈探春敏慧興利	1. 選文內容著重經濟管理，探討管理技巧與經濟觀念。 2. 溝通與互動的技巧學習。 3. 學習掌握訊息的解讀。	3	
合計		108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。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學進階		
	英文名稱	Mathematics Advanced		
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input checked="" type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育		
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/2/2/0/0			
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標(教學重點)	一、能熟練多項式、指數、對數的運算及相關之估算。 二、認識簡單函數。 三、面對問題能做數學的猜測並能以此猜測進行探究。 四、培養學生基本演算與識圖能力，以應用於解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。 五、訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及未來商業專業及資訊應用領域內實務問題。 六、能將數學知識與具體世界做連結。 七、能正確、流暢地利用口語或文字表達解題想法。 八、增強學生基礎應用能力，以培養學生未來就業、繼續進修、自我發展的能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 坐標系與函數圖形	1. 數線 2. 絕對值 3. 平面坐標系 4. 線型函數 5. 配方法 6. 二次函數 7. 一元二次不等式	6	
(二)(二) 直線方程式	1. 斜率 2. 直線方程式	6	
(三)(三) 式的運算	1. 多項式的基本概念 2. 因式分解 3. 除法定理與餘式定理 4. 分式	6	
(四)(四) 三角函數	1. 比與比值 2. 角度的基本性質 3. 銳角與任意角三角函數(sin、cos、tan) 4. 正(餘)弦函數週期現象的表徵 5. 正(餘)弦定理	9	
(五)(五) 平面向量	1. 向量的坐標表示法 2. 向量的作圖 3. 向量的內積	3	
(六)(六) 圓與直線	1. 圓方程式 2. 圓與直線的關係	3	
(七)(七) 數列與級數	1. 等差數列與等差級數 2. 等比數列與等比級數	3	
(八)(八) 方程式	1. 一元二次方程式 2. 二元一次聯立方程組	5	

(九)(九)二元一次不等式及其應用	1. 一元一次方程式(不等式) 2. 二元一次不等式 3. 線性規劃	7	
(十)(十)指數與對數	1. 指數與指數函數 2. 對數與對數函數 3. 常用對數及其應用	6	
(十一)(十一)三角函數應用	三角測量	7	
(十二)(十二)排列組合	1. 直線排列 2. 重複排列 3. 組合 4. 二項式定理	5	
(十三)(十三)機率與統計	1. 集合的基本概念 2. 機率的運算 3. 數學期望值 4. 統計的基本概念 5. 統計資料整理 6. 統計量分析	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式宜多樣化，除紙筆測驗外，應配合單元學習目標，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
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、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、教學方法 (一)了解學生的起點行為能力。 (二)每個數學概念的介紹，宜由實例入手，提綱挈領，化繁為簡，歸納出一般的結論，並本因材施教之原則，實施補救或增廣教學。 (三)給予充分的練習機會。 (四)提醒學生要預習。 二、教材編選 (一)課程教材。 (二)宜另編教師手冊，內容包含單元學習目標、教材摘要、課程目標與節數、教材地位分析、參考資料、教學方法與注意事項、教學活動設計舉例、習題簡答、數位化學習媒體及其使用說明等，以提供教學參考，充分發揮教師手冊的功能。		



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	走讀苓雅
	英文名稱	Footprints of Lingya District
師資來源	<input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input checked="" type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input 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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
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、提昇學生文學欣賞之興趣及增加鄉土知識。 二、培養學生生活應用能力。 三、加強學生人文素養，培養熱愛鄉土之情懷。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)(一)苓雅區的行政區介紹	1.地理自然、人文景觀的變化 2.歷史沿革	4	
(二)(二)九塊厝的前世今生	1.地理位置的介紹 2.歷史沿革與特色	4	
(三)(三)玫瑰聖母聖殿主教座堂	1.地理位置的介紹 2.歷史沿革與建築特色	4	
(四)(四)愛河	1.地理位置的介紹 2.流域的變化與風貌改變	4	
(五)(五)高雄市文化中心	1.地理位置的介紹 2.地方人文互動與建築特色	4	
(六)(六)光榮碼頭	1.地理位置的介紹 2.歷史沿革與建築特色	4	
(七)(七)高雄關帝廟	1.地理位置的介紹 2.歷史沿革與特色	4	
(八)(八)自來水公園	1.地理位置的介紹 2.歷史沿革與建築特色	4	
(九)(九)陳中和紀念館	1.地理位置的介紹 2.生平與展示物介紹	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、網路資料。 二、實地觀察照片及當地耆老口稿內容。		
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)了解學生的起點行為能力。 (二)實地參訪 (三)實作練習。 二、教材編選 1.教師自編教材。 2.教師提供之補充教材。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
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、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.肌力運動概述 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	4	
(五)水域安全宣導	1.認識水域安全 2.自救方法 3.防溺口訣	2	
(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.反手扣殺	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。		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯發展
	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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
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)(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	
(二)(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)(三)面試技巧與 與實際演練-1	1. 面試的目的、類型。 2. 準備事宜。	2	
(四)(三)面試技巧與 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)(四)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)(五)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)(六)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	
(八)(七)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)(八)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)(九)愛、生活與 學習-1	1. 親密關係。 2. 網路交友	3	
(十一)(九)愛、生活 與學習-2	1. 婚前性行為 2. 「孕」味十足	3	
(十二)(九)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)(十)當愛情進	1. 婚前教育-性愛與婚姻倫理		

入婚姻。	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>		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯規畫		
	英文名稱	Life Planning		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input 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 checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	1/1/0/0/0/0			
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期			
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、瞭解各式生涯進路與影響，製作個人成長歷程與生涯學習檔案。 三、瞭解自我覺察與整合。 四、瞭解自我調適與態度培養。 五、認識生活挑戰與調適。 六、透過教育發展與職業選擇。 七、瞭解工作環境與社會需求。 八、瞭解生涯評估與抉擇。 九、瞭解生涯行動與實踐。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)我是誰?	自我概念之生涯探索。	4	第一學年第一學期
(二)我要如何了解自己?	性格、能力、興趣與價值觀的探索。	4	
(三)我的未來如何規畫?	生涯學習歷程檔案的累積與探索。	4	
(四)我該如何做?	生涯規劃之啟動。	4	
(五)我要如何訓練自己?	情緒管理與壓力管理之調適。	2	
(六)我的未來會遇到什麼困難?	生涯危機、生涯轉折與調適應變。	4	第一學年第二學期
(七)我要如何安排我的未來?	了解升學管道與重點內涵。	4	
(八)我準備好了嗎?	職業屬性與就業準備。	4	
(九)對於我的未來，我要如何幫助自己?	生涯資訊與生涯抉擇的阻力與助力。	4	
(十)我為自己的人生規畫檢核	生涯行動計畫與學習檔案的建立與檢核。	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、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。 四、生涯規劃課程為學生開啟生涯歷程與發展、探索自我的性格、興趣與價值觀等的探索，了解情緒的意涵與價值、人際互動與溝通協調，迎接生涯發展任務與危機，學習自我管理、經營幸福人生、能了解變動的世代、趨勢與需求，善用生涯評量工具來規劃未來，運用生涯		

行動計畫與學習檔案之建規劃生涯。

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

三、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

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英語文進階
	英文名稱	English 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 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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、提升英語會話能力。 二、培養生活英語溝通的能力。 三、聽懂且達到基礎對談的模式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)Talk It Out	1. 單字介紹 2. 情緒方面的形容詞 3. 文法:情緒動詞介紹 4. 人際關係探討	4	
(二)A Game Starting with Baskets	1. 單字介紹 2. 籃球守備位置介紹 3. 文法:被動介紹 4. 休閒娛樂探討	4	
(三)Travel Planning	1. 單字介紹 2. 訂房介紹 3. 文法:??問不定詞介紹 4. 日常生活探討	4	
(四)段考週複習	段考週複習	1	
(五)Home to Mount Everest-Nepal	1. 單字介紹 2. 世界遺產介紹 3. 文法:even though介紹 4. 文化與風俗民情探討	4	
(六)The Best Gift	1. 單字介紹 2. 送禮禁忌的介紹 3. 文法:最高級介紹 4. 文學與藝術探討	4	
(七)Smart Shoppers	1. 單字介紹 2. 折價券用語介紹 3. 文法:被動介紹 4. 各行業知識探討	4	
(八)段考週複習	段考週複習	1	
(九)The Man Who Planted Trees	1. 單字介紹 2. 節能減碳介紹 3. 文法:one of the介紹 4. 環境教育探討	4	
(十)Career Planning	1. 單字介紹 2. SWOT介紹 3. 文法:wish介紹	4	



	4. 就業探討		
(十一)複習	複習	1	
(十二)段考週複習	段考週複習	1	
(十三)Never Losing Hope	1. 單字介紹 2. 激勵的話介紹 3. 文法:分詞介紹 4. 人際關係探討探討	4	
(十四)Addicted to the Internet	1. 單字介紹 2. 各式癮症介紹 3. 文法:現在完成進行式介紹 4. 休閒娛樂與運動探討	4	
(十五)Saving Umbilical cord Blood	1. 單字介紹 2. 疾病與保健介紹 3. 文法:假設語氣介紹 4. 日常生活探討	4	
(十六)段考複習	段考複習	1	
(十七)A day of Beauty and Wisdom	1. 單字介紹 2. 常見國際組織介紹 3. 文法:Ving介紹 4. 文化與風情民俗探討	4	
(十八)Getting to Know Jimmy Liao	1. 單字介紹 2. 世界美術展覽場所介紹 3. 文法:插入句介紹 4. 文化與藝術探討	4	
(十九)Saying Hello from Alisha	1. 單字介紹 2. 天然災害的介紹 3. 文法:used to介紹 4. 語言探討	4	
(二十)段考複習	段考複習	1	
(二十一)Natural Disasters	1. 單字介紹 2. e-mail格式的介绍 3. 文法:補語介紹 4. 環境教育探討	4	
(二十二)I Want a Job	1. 單字介紹 2. 求職履歷的介紹 3. 文法:複合ADJ介紹 4. 就業探討	4	
(二十三)複習	複習	1	
(二十四)段考	段考	1	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	聽力、口語、紙筆測驗、作業和參與		
教學資源	教育部實用技能英文教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選 內容宜生動與實際生活應用結合，以增加學生知興趣。</p> <p>二、教學方法 (一)可運用語言教室教學。 (二)彈性用各種方法教學、增加學生熟悉活用機會。</p> <p>三、教學評量 問話、對話、表演、上課參與態度。</p> <p>四、教學資源 多利用各種媒體和實體教學。</p>		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、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	6	
(三)病症認識與發展史	1. 病症介紹 2. 狂牛症 3. 伊波拉病毒	6	
(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	6	
(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	6	
(六)食物中毒原因預防	1. 中毒預防方法 2. 中毒處理方式	6	
(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	6	
(八)食物中毒類型介紹	1. 類過敏性中毒 2. 黴菌毒素中毒。	6	
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(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. 實施步驟	6	

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

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
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。

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1/1/1/1/1	
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 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	8	
(二)Pakace Museum	2. Pakace Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	8	
(三)The Grand Hotel	3. The Grand Hotel Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(四).Food in Ilan	4. Food in Ilan Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(五)Wind and Rice Noodles	5. Wind and Rice Noodles Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(六)Natural Science Museum	6. Natural Science Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(七).Describing Buildings	7. Describing Buildings Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(八)Miramar & Taipei101	8. Miramar & Taipei101 Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(九)The High Speed Rail	9. The High Speed Rail Reading, Key words Sentences, Your turn!	10	

	DVD		
(十)An Amusement Park	10. An Amusement Park Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(十一)Aowanda	11. Aowanda Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(十二)The Dong Gang Frish Market	12. The Dong Gang Frish Market Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(十三)The Zoo	13. The Zoo Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
(十四). A Dairy Farm	14. A Dairy Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	8	
(十五)A Rice Farm	15. A Rice Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	10	
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。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐廳管理
	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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
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、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	1	
(二)案例分析	1. 案例分析:鼎泰豐	1	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
(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。	2	
(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。	2	
(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	2	
(十一)生產管理	1. 餐食品質管理 2. 食材成本的控制管理。	2	
(十二)設備管理	1. 內外場所需基本設備 2. 設備日常保養維護	2	



(十三)行銷管理	1. 設定消費群 2. 消費群分析	2	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
(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	2	
合計		36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。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-05 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 I II
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
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	2	
(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	11	
(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	2	
(四)(四)食物分類(一)	1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 乳製品	3	
(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	5	
(六)(六)其他食品類	1. 嗜好品 2. 加工食品	2	
(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	3	
(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。 二、教學資源		



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲採購
	英文名稱	Purchasing for the Food and Beverag
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、引導學生認識採購的基礎知識、各類食材的特性與不同。 二、培養學生正確採購觀念。 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)餐飲採購的範疇	1. 餐飲採購的意義 2. 餐飲採購的重要性 3. 餐飲採購的工作內容	6	
(二)採購人員基本素養	1. 採購人員基本條件 2. 人員的挑選及選擇	5	
(三)採購人員基本素養	1. 餐飲採購人員的採購道德 2. 採購人員基本能力	4	
(四)採購部門組織分工	1. 餐飲採購部門的職責 2. 職責分配的重要性	3	
(五)採購部門組織分工	1. 餐飲採購部門的組織系統 2. 餐飲採購部門與跨部門的關係	5	
(六)採購方法與原則	1. 採購方法 2. 採購原則	2	
(七)採購方法與原則	1. 良好供應商的條件與來源 2. 採購成本原則	3	
(八)庫存管理	1. 盤存與訂貨 2. 進貨與產品驗收	4	
(九)庫存管理	1. 如何制訂相關辦法與文件 2. 發放作業	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	相關課本、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。 二、教學資源 採購影片、照片、圖片、教學PPT、教科書及相關雜誌資料。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-07 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 type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/1/1	
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)(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)(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)(三) 餐飲禮儀-中餐禮儀	1. 餐具使用與規範。 2. 排菜順序訓練。	2	
(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。	2	
(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	
(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。	2	
(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。	2	
(九)(九) 拜訪與接待	1. 拜訪禮儀。 2. 接待禮儀。	2	
(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。	2	
(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	

(十二)(十二)美姿美儀	1. 儀態訓練。 2. 姿態訓練。	2	
(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。	2	
(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。	2	
(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。	2	
(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。	1	
(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。	1	
(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。	1	
(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。	1	
(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	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。		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會服務概論
	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 checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、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	
(二)宴會營運介紹(一)	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(二)	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(三)	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(一)	1. 服務檯宴會擺設與服務報告 2. 各組進行討論及籌備	8	
(六)宴會餐桌擺設(二)	1. 西式宴會擺設與服務簡介報告 2. 各組進行討論及籌備	8	
(七)宴會餐桌擺設(三)	1. 中式宴會擺設與服務簡介報告 2. 各組進行討論及籌備	8	
(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	
(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(一)	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(二)	1. 宴會服務的安排簡介報告 2. 各組進行討論及籌備	4	
(十二)宴會設計管理(三)	1. 宴會成本控制教學 2. 內場安排菜色理論	4	
(十三)宴會設計管理(四)	1. 宴會成本分析 2. 內場第一次菜色報告	4	
(十四)宴會設計管理(五)	1. 宴會舞台之設計規劃 2. 內場第二次菜色報告	4	
(十五)畢業成果展 實務運作(一)	1. 各組進行討論 2. 各組分組報告工作進度	6	
(十六)畢業成果展 實務運作(二)	1. 各組進行討論 2. 各組分組報告工作進度	6	

務運作(二)	3. 師長總結論		
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	<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。</p> <p>二、教師自編教材。</p> <p>三、教師提供之補充教材。</p> <p>四、教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。</p> <p>五、教材內容之難易，應適合學生程度。</p> <p>六、教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。</p> <p>七、教材內容應與實務配合，使學生能學以致用。</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)本科目含餐飲科成果展之演練。</p> <p>(二)講解、示範、分組討論，實體報告。</p> <p>二、教學評量</p> <p>(一)筆試(平時考、月考、期考)。</p> <p>(二)實務操作及測驗。</p> <p>三、教學相關配合事項</p> <p>(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。</p> <p>(二)實際模擬餐飲科畢業成果展，提高學生學習興趣。</p> <p>四、教材編選</p> <p>(一)由教學研究會討論決議之教材。</p> <p>(二)由教師自編教材。</p>		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、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	6	
(二)301-2	五柳魷魚 煙燻?魚 炸?菜春捲	6	
(三)301-3	彩椒滑牛肉片 蒜子燒?魚 廣東泡菜	6	
(四)301-4	西芹炒魷魚 炸素菜春捲 掛霜腰果	6	
(五)301-5	酸菜牛肉絲 松鼠黃魚 炸肉絲春捲	6	
(六)301-6	蔥油雞 三絲蛋皮捲 宮保墨魚捲	6	
(七)301-7	時蔬燴蝦丸 蔥串排骨 燻雞	6	
(八)301-8	人蔘枸杞醉雞 椒鹽蝦球 高麗菜蛋皮捲	6	
(九)301-9	炒豬肉鬆 油淋去骨雞 芋頭西米露	6	
(十)301-10	蒸一品雞排 洋菇海皇羹 八寶芋泥	6	
(十一)301-11	拆燴黃魚羹 椒鹽魷魚 掛霜腰果	6	
(十二)301-12	鱸魚羹 乾炸豬肉丸 紅心芋泥	6	
	蒸牛肉丸		

(十三)301-13	煙燻?魚 五柳魷魚	6	
(十四)301-14	椒鹽蝦球 京都排骨 人蔘枸杞醉雞	6	
(十五)302-1	三絲蝦球 紅燒排骨 家鄉屈雞	6	
(十六)302-2	酥炸?魚條 彩椒炒魷魚 掛霜腰果	6	
(十七)302-3	豉汁小排骨 玉樹上湯雞 香煎餃子	6	
(十八)302-4	蝦丸蔬片湯 豆芽菜蛋皮捲 金?墨魚絲	6	
(十九)302-5	煎豬肉餅 果律蝦球 碧綠雙味菇	6	
(二十)302-6	芥菜鹹蛋湯 蛋黃芋棗 八寶封雞腿	6	
(二十一)302-7	粉蒸小排骨 竹筴燴芥菜 麒麟蒸魚	4	
(二十二)302-8	金?墨魚絲 什錦白菜捲 豆芽菜蛋皮捲 香煎餃子	4	
(二十三)302-9	蒸豬肉丸 松鼠鱸魚 香橙燒雞排	4	
(二十四)302-10	鮮菇三層樓 蟹肉燴芥菜 西米芋泥露	4	
(二十五)302-11	珍菇翡翠芙蓉羹 香菇燴芥菜 豆沙芋棗	4	
(二十六)302-12	五柳鱸魚 蒸一品雞排 威化香蕉蝦捲	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		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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	
(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. 分組報告的單門	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	8	
(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	
(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	
(九)(九)撰寫專題之技巧	1. 專題製作範例(一) 2. 專題製作範例(二) 3. 專題製作範例(三)	8	

	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		
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		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career Experience
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	教導同學瞭解職涯規劃的重要性，並介紹就業市場的趨勢與就業力的分析，提供求職的工具與方法，俾於同學設定職涯目標並採取行動計劃。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)業界專家授課	自我探索與職涯規劃	1	
(二)業界專家授課	瞭解職涯規劃的重要性	1	
(三)業界專家授課	進行自我探索與自我瞭解	1	
(四)業界專家授課	自我肯定的重要性	1	
(五)業界專家授課	自我瞭解的方法	1	
(六)業界專家授課	進行自我探索:我能做什麼?我喜歡做什麼?	1	
(七)業界專家授課	個人 SWOT 分析	1	
(八)業界專家授課	職業性向測驗、人格測驗	1	
(九)校外職場參觀	就業市場的現況與趨勢	2	
(十)校外職場參觀	就業市場的現況與趨勢分析	6	
(十一)校外職場參觀	如何運用就業資源	6	
(十二)校外職場參觀	求職的工具與技巧	5	
(十三)校外職場參觀	培養就業競爭力	5	
(十四)業界專家授課	如何成為未來的一軍	1	
(十五)業界專家授課	如培養職場競爭力	1	
(十六)業界專家授課	設定職涯目標	1	
(十七)業界專家授課	開始你的行動計劃	1	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 出席狀況(30%) 2. 課堂參與(30%) 3. 期末專題報告(40%)		
教學資源	生涯規劃概論(桂冠圖書, 黃天中) 未來等待的人才 世界是平的 商業周刊、天下雜誌、career 就業情報雜誌、104&1111 人力銀行		
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。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/2/0/0/0/0	
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，並能製作出圖有文的簡報。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)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)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)三、文字的處理	1. 文字格式 2. 文字方塊 3. 文字藝術師	4	
(四)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)五、表格、圖表與相簿的處理	1. 表格 2. 相簿 3. 圖表	6	
(六)六、聲音與影片的處理	1. 聲音 2. 影片	4	
(七)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)八、播放篇	1. 簡報放映中的畫筆 2. 自訂放映的簡報	4	
(九)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。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
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、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	
(二)(二)冷盤五拵之裝飾	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	
(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		



## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/2/2/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第二學年第一學期 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。	8	
(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。	8	
(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。	8	
(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。	8	
(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。	8	
(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)。	8	
(七)初階蔬果切雕擺盤	1. 紅蘿蔔立體果雕。 2. 柵欄。 3. 松針。	8	
(八)初階蔬果切雕擺盤	1. 立體雕花。 2. 茄花。 3. 辣椒花。	8	
(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。	8	
(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。	8	
(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。	8	
(十二)盤飾立體雕花	1. 紅蘿蔔立體雕花。 2. 緞帶花。 3. 繡球花。	8	
(十三)盤飾立體雕花	1. 紅蘿蔔立體雕花。 2. 立體蝴蝶。	8	

	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	8	
(十五)盤飾立體雕花	1. 紅蘿蔔立體雕花。 2. 立體魚。	8	
(十六)盤飾立體雕花	1. 白蘿蔔立體雕花。 2. 球中球。 3. 熱帶魚。	8	
(十七)中餐菜餚擺設	1. 綜合所學之立體雕，取盤擺設。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔、小黃瓜、茄子。	8	
(十八)中餐菜餚擺設	1. 綜合所學之立體雕，取盤擺設。 2. 紅蘿蔔、白蘿蔔、大黃瓜、辣椒。	8	
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		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、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	
(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	
(十)養生風	1. 認識凱撒醬 2. 乾煎香料魚排 3. 凱撒沙拉	3	

	4. 魔鬼蛋		
(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	3	
(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	3	
(十五)漢堡風	1. 認識炸雞醃製 2. 脆皮炸雞 3. 花生醬漢堡風	3	
(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	3	
(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	3	
(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	
(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	3	
(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	3	
(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	3	
(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	3	
(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	3	
(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	3	
(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	6	
(二十六)麵點風	1. 認識澄粉 2. 炸鹹水餃 3. 古早味碗糕	6	
(二十七)小吃風	1. 認識澄粉 2. 炸鹹水餃 3. 古早味碗糕	6	
	1. 認識蘑菇白醬、湯凍		

(二十八)小吃風	2. 台南小吃官材板 3. 小籠包	6	
(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	6	
(三十)小吃風	1. 認識蚵仔 2. 台南蝦捲 3. 蚵仔煎 4. 蚵仔湯	6	
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。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解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	
(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、床罩、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、床罩、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	
(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。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、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	
(二)(二)中式點心-米食類	1. 珍珠丸子、台式肉粽之製作應用	7	
(三)(三)中式點心-米食類	1. 油飯、筒仔米糕之製作應用	6	
(四)(四)中式點心-米食類	1. 八寶粥、廣東粥之製作應用	6	
(五)(五)中式點心-米食類	1. 碗粿、蘿蔔糕之製作應用	6	
(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	7	
(七)(七)中式點心-油酥油皮類	1. 菊花酥、咖哩餃之製作應用	6	
(八)(八)中式點心-油酥油皮類	1. 鳳梨酥、芋頭酥之製作應用	6	
(九)(九)中式點心-油酥油皮類	1. 蛋黃酥、桃酥之製作應用	6	
(十)(十)中式點心-糕漿皮類	1. 豆沙月餅、廣式月餅之製作應用	6	
(十一)(十一)中式點心-水調麵類	1. 貓耳朵、鍋貼之製作應用	6	
(十二)(十二)中式點心-水調麵類	1. 餛飩、燒賣之製作應用	6	
(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	6	
(十四)(十四)中式點心-水調麵類	1. 水餃、蒸餃之製作應用	6	
(十五)(十五)中式點心-發麵類	1. 白饅頭、菜包之製作應用	6	
(十六)(十六)中式點心-發麵類	1. 馬拉糕、鹹蛋糕之製作應用	6	
(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	6	
(十八)(十八)中式點心-創意點心	1. 圓、地瓜圓之製作應用	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		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese Foods cooking Practice I
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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	
(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. 香菇蛋酥燴白菜 3. 五彩杏菇丁	6	
	1. 各式水花片刀功練習		

(十三)刀功練習	2. 各式食材刀工講解	6	
(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		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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	
(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	
(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。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、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	
(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	煎豬排附燻紫高麗菜	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	4	
(十五)302-1	匈牙利燴牛肉附奶油飯	4	
(十六)302-2	白酒燴雞附瑞士麵疙瘩	4	
(十七)302-3	乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯	4	
(十八)302-4	綠咖哩燴雞附奶油飯、新鮮玉米濃湯	4	
(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	4	
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

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、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)(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	4	
(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	4	
(三)(三)日式料理烹調	1. 日式涼麵 2. 日式海苔湯	6	
(四)(四)日式料理烹調	1. 日式親子丼 2. 蒜頭文蛤湯	6	
(五)(五)日式料理烹調	1. 薑汁豬肉 2. 螃蟹奶油燒vs. 粥	6	
(六)(六)日式料理烹調	1. 日式饅頭 2. 日式滑蛋海鮮菇	6	
(七)(七)日式料理烹調	1. 日式海鮮蒸蛋 2. 和風芋泥捲	6	
(八)(八)日式料理烹調	1. 日式可樂餅 2. 豬肉泡菜揚	6	
(九)(九)日式料理烹調	1. 綜合手卷 2. 日式捲壽司	6	
(十)(十)日式料理烹調	1. 乾炒讚岐烏龍麵 2. 醬汁豆腐	6	
(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	6	
(十二)(十二)日式料理烹調	1. 日式壽喜燒 2. 雞肉南蠻漬	6	
(十三)(十三)日式料理烹調	1. 日式咖哩飯 2. 治部煮	6	
(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	8	
(十五)(十五)日式料理烹調	1. 雞肉鐵燒 2. 鮭魚炒飯. 豚汁	8	
(十六)(十六)日式料理烹調	1. 日式烏龍湯麵 2. 日式柳川鍋	6	
(十七)(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)(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。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、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。	4	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(十一)(十一)義式工業美學	1. 義式咖啡機介紹與教學。 2. 如何正確萃取濃縮咖啡。 3. 如何製作鮮奶奶泡。	6	

	4. 經典濃縮咖啡系列飲品實作。		
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	6	
(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。	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、 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。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微型創業實務
	英文名稱	Micro-Entrepreneurship Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
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、使學生了解微型創業及創業實務流程之相關知識。 二、讓學生藉由分享、討論、構思與模擬實作的過程，激發創新創業的思維。 三、培養學生能將微型創業的構思具體化及規劃微型創業商業模式的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)創意發想研討	1. 認知新潮流的創業趨勢 2. 微型創業定義 3. 借力使力政府資源應用 4. 行業百種範例創意探討 5. 激發創意創業新點子(配合 BP 撰寫) 6. 創業的三大省思	18	
(二)(二)創業「可行性」評估	1. 新創事業與市場型態關鍵剖析 2. 趨勢潮流—變革狀態 3. 五個商品化評量價值關鍵 4. 創投評量四大命理因素 5. 評量六大環節主軸概論 6. 新創事業—可行性評估表應用講解 7. 新創事業—可行性評估表實例評估模擬 8. 五個力行定位指標	18	
(三)(三)創業商業化「八大致勝」關鍵	1. 創業與市場定位 2. 商品之差異化 3. 評量量力化數據關鍵 4. 個性化人性設計訴求 5. 國際領域消費趨勢 6. 通路導向與行銷策略 7. 經營整合化企業趨勢 8. 新觀念、新思維模式	18	
(四)(四)投創實施企劃規範	1. 企劃書撰寫目的與效益 2. 企劃書撰寫規範與方向架構 3. 觀摩實務企劃撰寫與其重要思維 4. 實務發想主題企劃撰寫技巧 5. 學生企劃書撰寫實作講評	18	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	(一) 以教師授課為主，學生模擬實作為輔。 1. 期中報告30% 2. 期末報告30% 3. 平時成績40% (包含出席、討論、課堂實作與報告)		
教學資源	(一) 本課程旨在介紹微型創業實務的理論與實務內涵 (二) 其內容包含對於微型創業的認識、創業環境評估、商機選擇、商業模式的規劃與建立、財務規劃、創業風險評估 (三) 適性評量及實例分享		
	包含教材編選、教學方法 (一)教學重點： 1. 認識微型創業。		

教學注意事項

2. 微型創業理論與實務的Know-How。
  - 如何評估微型創業環境與選擇商機。
  - 創業者自我適性評估。
  - 如何規劃與建立微型創業商業模式。
  - 創業財務規劃與預估。
  - 創業風險評估。

(二)課程屬性：

本課程屬理論與模擬實作兼具的課程。

1. 講授。
2. 討論。
3. 實務分享。
4. 模擬實作

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、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)(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	6	
(二)(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	3	
(三)(三) 7 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)(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	3	
(五)(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	12	
(六)(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	12	
(七)(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	6	
(八)(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	
(九)(八) 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)(九) 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	12	
(十一)(十) 聖誕節	課程說明與產品示範 1. 樹幹蛋糕 2. 聖誕水果蛋糕 3. 薑餅屋	12	

	4. 起士黑胡椒餅乾		
(十二)(十一)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	12	
(十三)(十二)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	12	
合計		108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。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、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)(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。	3	
(二)(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	3	
(三)(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	3	
(四)(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	3	
(五)(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	3	
(六)(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)(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)(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)(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	
	1. 認識泰式酸辣醬、西谷米 2. 泰式涼拌雞肉		



(十)(十)泰國風9	3. 沙庫塞姆(西米谷料理) 4. 芋頭西谷米	3	
(十一)(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)(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)	3	
(十三)(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	3	
(十四)(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	3	
(十五)(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)(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)(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)(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)(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	3	
(二十)(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	6	
(二十一)(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	6	
(二十二)(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	6	
(二十三)(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 1. 認識醃黃瓜、酸奶 2. 正宗雞肉沙威瑪	6	

(二十四)(二十三) 香料風3	3. 巧巴達麵包 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	6	
(二十五)(二十四) 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	6	
(二十六)(二十五) 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	3	
(二十七)(二十六) 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	6	
(二十八)(二十七) 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	3	
(二十九)(二十八) 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	3	
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，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。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、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	
(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	
(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	
	課程說明、教學示範與分組實作		

(十二)(十二)蛋糕製作	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。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調乙級
	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 checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、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	6	
(二)301-2	五柳魷魚 煙燻黃魚 炸韭菜春捲	6	
(三)301-3	彩椒滑牛肉片 蒜子燒黃魚 廣東泡菜	6	
(四)301-4	西芹炒魷魚 炸素菜春捲 掛霜腰果	6	
(五)301-5	酸菜牛肉絲 松鼠黃魚 炸肉絲春捲	6	
(六)301-6	蔥油雞 三絲蛋皮捲 宮保墨魚捲	6	
(七)301-7	時蔬燴蝦丸 蔥串排骨 燻雞	6	
(八)301-8	人蔘枸杞醉雞 椒鹽蝦球 高麗菜蛋皮捲	6	
(九)301-9	炒豬肉鬆 油淋去骨雞 芋頭西米露	6	
(十)301-10	蒸一品雞排 洋菇海皇羹 八寶芋泥	6	
(十一)301-11	拆燴黃魚羹 椒鹽魷魚 掛霜腰果	6	
(十二)301-12	鱸魚羹 乾炸豬肉丸 紅心芋泥	6	
	蒸牛肉丸		

(十三)301-13	煙燻黃魚 五柳魷魚	6	
(十四)301-14	椒鹽蝦球 京都排骨 人蔘枸杞醉雞	6	
(十五)302-1	三絲蝦球 紅燒排骨 家鄉屈雞	6	
(十六)302-2	酥炸黃魚條 彩椒炒魷魚 掛霜腰果	6	
(十七)302-3	豉汁小排骨 玉樹上湯雞 香煎餃子	6	
(十八)302-4	蝦丸蔬片湯 豆芽菜蛋皮捲 金鈎墨魚絲	6	
(十九)302-5	煎豬肉餅 果律蝦球 碧綠雙味菇	4	
(二十)302-6	芥菜鹹蛋湯 蛋黃芋棗 八寶封雞腿	4	
(二十一)302-7	粉蒸小排骨 竹筴燴芥菜 麒麟蒸魚	4	
(二十二)302-8	金鈎墨魚絲 什錦白菜捲 豆芽菜蛋皮捲 香煎餃子	4	
(二十三)302-9	蒸豬肉丸 松鼠鱸魚 香橙燒雞排	4	
(二十四)302-10	鮮菇三層樓 蟹肉燴芥菜 西米芋泥露	4	
(二十五)302-11	珍菇翡翠芙蓉羹 香菇燴芥菜 豆沙芋棗	4	
(二十六)302-12	五柳鱸魚 蒸一品雞排 威化香蕉蝦捲	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		