

附件

實用技能學程

備查文號：高雄市政府教育局中華民國112年5月16日高市教高字第 11233467000 號函備查

# 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109年11月3日109學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：\_\_\_\_\_

校長林岑

(110學年度入學學生適用)

中華民國112年6月5日

# 目錄

學校基本資料	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	7
肆、課程發展組織要點	10
課程發展委員會組織要點	10
伍、課程規劃與學生進路	13
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	13
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	14
陸、群科課程表	16
一、教學科目與學分(節)數表	16
二、課程架構表	20
三、科目開設一覽表	21
柒、團體活動時間實施規劃	23
捌、彈性學習時間實施規劃	24
一、彈性學習時間實施相關規定	24
二、學生自主學習實施規範	25
三、彈性學習時間實施規劃表	26
玖、學校課程評鑑	62
學校課程評鑑計畫	62
附件二：校訂科目教學大綱	63

# 學校基本資料

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		商業與管理群：商業經營科、資料處理科 外語群：應用英語科、應用日語科 設計群：廣告設計科 家政群：幼兒保育科、照顧服務科 藝術群：表演藝術科	
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
其他				
進修部	商業與管理群：資料處理科 外語群：應用日語科 家政群：幼兒保育科、美容科、照顧服務科 餐旅群：餐飲管理科			
實用技能學程(日)	餐旅群：餐飲技術科			
建教合作班	家政群：美容科 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科			
特殊類型	服務群：餐飲服務科			

## 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 高中	商業與管理群	商業經營科	1	27	1	33	1	32	3	92
	商業與管理群	資料處理科	2	76	2	83	2	92	6	251
	外語群	應用英語科	0	0	1	21	1	25	2	46
	外語群	應用日語科	1	22	1	16	1	21	3	59
	設計群	廣告設計科	2	83	2	76	2	66	6	225
	家政群	幼兒保育科	0	0	1	17	1	17	2	34
	家政群	美容科	1	22	1	22	1	21	3	65
	家政群	照顧服務科	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	觀光事業科	0	0	1	18	1	14	2	32
	餐旅群	餐飲管理科	3	117	3	107	3	128	9	352
	藝術群	表演藝術科	0	0	0	0	0	0	0	0
服務群	餐飲服務科	1	13	1	15	1	13	3	41	
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	19	1	25	1	23	3	67
	外語群	應用日語科	0	0	1	8	1	13	2	21
	家政群	幼兒保育科	0	0	1	16	0	0	1	16
	家政群	美容科	1	14	0	0	0	0	1	14
	家政群	照顧服務科	0	0	0	0	0	0	0	0
	餐旅群	餐飲管理科	2	54	1	47	2	56	5	157
實用技能學程 (日)	餐旅群	餐飲技術科	1	47	2	53	1	43	4	143
建教合作班	家政群	美容科	2	42	2	51	2	38	6	131
	餐旅群	觀光事業科	2	64	3	95	3	82	8	241
	餐旅群	餐飲管理科	4	159	5	166	4	142	13	467
合計			24	759	30	869	28	826	82	2454

二、核定科班一覽表  
表2-2 110學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	2	45
	商業與管理群	資料處理科	3	45
	外語群	應用英語科	1	45
	外語群	應用日語科	1	45
	設計群	廣告設計科	3	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	家政群	美容科	1	45
	家政群	照顧服務科	1	45
	餐旅群	觀光事業科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	4	45
	藝術群	表演藝術科	1	45
	服務群	餐飲服務科	1	15
	進修部	商業與管理群	商業經營科	0
商業與管理群		資料處理科	1	45
外語群		應用日語科	1	45
設計群		廣告設計科	0	0
家政群		幼兒保育科	1	45
家政群		美容科	1	45
家政群		照顧服務科	1	45
餐旅群		觀光事業科	1	45
餐旅群		餐飲管理科	3	45
實用技能學程(日)	餐旅群	餐飲技術科	2	45
建教合作班	家政群	美容科	4	45
	餐旅群	觀光事業科	4	45
	餐旅群	餐飲管理科	7	45
合計			46	2040



# 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，落實融合教育，尊重個別性差異，推展友善校園，讓學生能在友善的校園環境中發展其身心與潛能，增進適應社會與服務社會的能力。此外，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、提問、反思、討、創作與問題解決的機會，增強學生學習的解、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教育的課程、教材教法及學習評量。誠如108新課綱揭示「成就每一個孩子，適性揚才、終身學習」為願景，以尊重學生生命主體為起點，希冀透過適性品格教育，激發學生生命的喜悅與生活的自信。高職階段正好屬於青少年狂飆期，是形塑個人人格和自我認同的關鍵時期。本校透過核心素養課程的導入，鼓勵學生對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。冀望藉由美感力以涵養品格發展，內化成為一種生活態度，我們培養學生從生活中體驗其核心價值，結合社區資源，鼓勵從事志工服務，培育感恩、願意付出的利他精神；另本校校園環境優美，充斥著藝術與人文氣息，藉由美學環境傳遞善念，彰顯倫理規範，讓美感教育透過身教、境教等潛在課程的薰陶，讓學生主動並樂於與人際互動溝通，強化其道德感與同理心，俾能具備美學素養之人生目標。

### 就業力

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

### 移動力

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

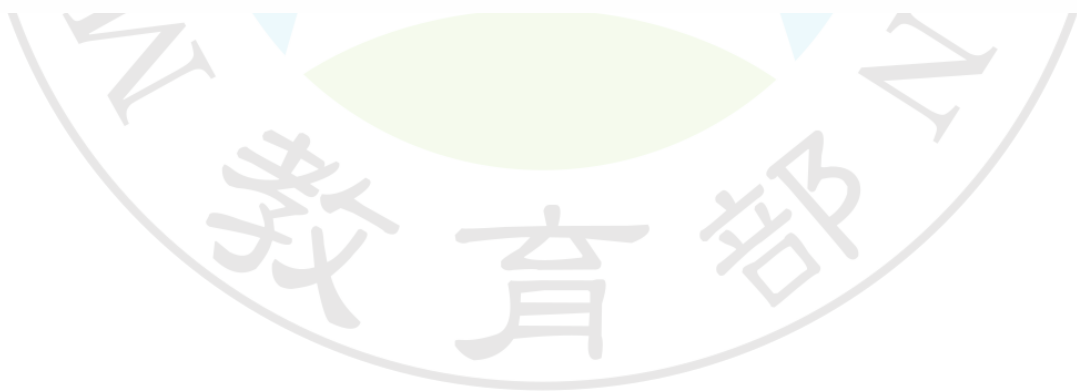
【創學力】

【移動力】



【美感力】

【就業力】





# 肆、課程發展組織要點

高雄市私立三信高級家事商業職業學校

## 課程發展委員會組織要點

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會組織設置要點

105年12月05日校務會議通過

107年元月31日校務會議修正通過

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

二、高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會（以下簡稱本委員會）

根據《總綱》的基本理念與課程目標，以及學校願景和目標，發展並精進學校本位課程。

本委員會任務如下：

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

三、本委員會組織成員：

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

四、本委員會其運作方式如下：

- (一) 由校長召集之，如經全體委員四分之一以上連署召集時，得由連署委員互推一人召集之。
- (二) 應每學期召開會議乙次，並得視需要不定期召開臨時會。
- (三) 應於每年十二月召開會議，並完成下學年度學校課程計畫之審議。
- (四) 本委員會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決。

五、本委員會下設各領域/群科/科目教學研究會（以下簡稱教學研究會）。

教學研究會之任務如下：

- (一) 規劃校訂必修與選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二) 協助辦理教師增聘之員額規劃、專長和選考等事宜。
- (三) 辦理教師或教師社群之教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
- (四) 協調所屬教師公開備課、授課和議課規劃，精進教師的教學能力。
- (五) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- (六) 協助規劃與發展跨領域/科目統整課程之協同教學各項事宜。
- (七) 選用教科用書，及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定評量相關事宜。
- (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

課程研究會之任務如下：

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

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

教學研究會應每年定期舉四次會議，每學期各二次，必要時得召開臨時會議；課程研究會得合併召開之。

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

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

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

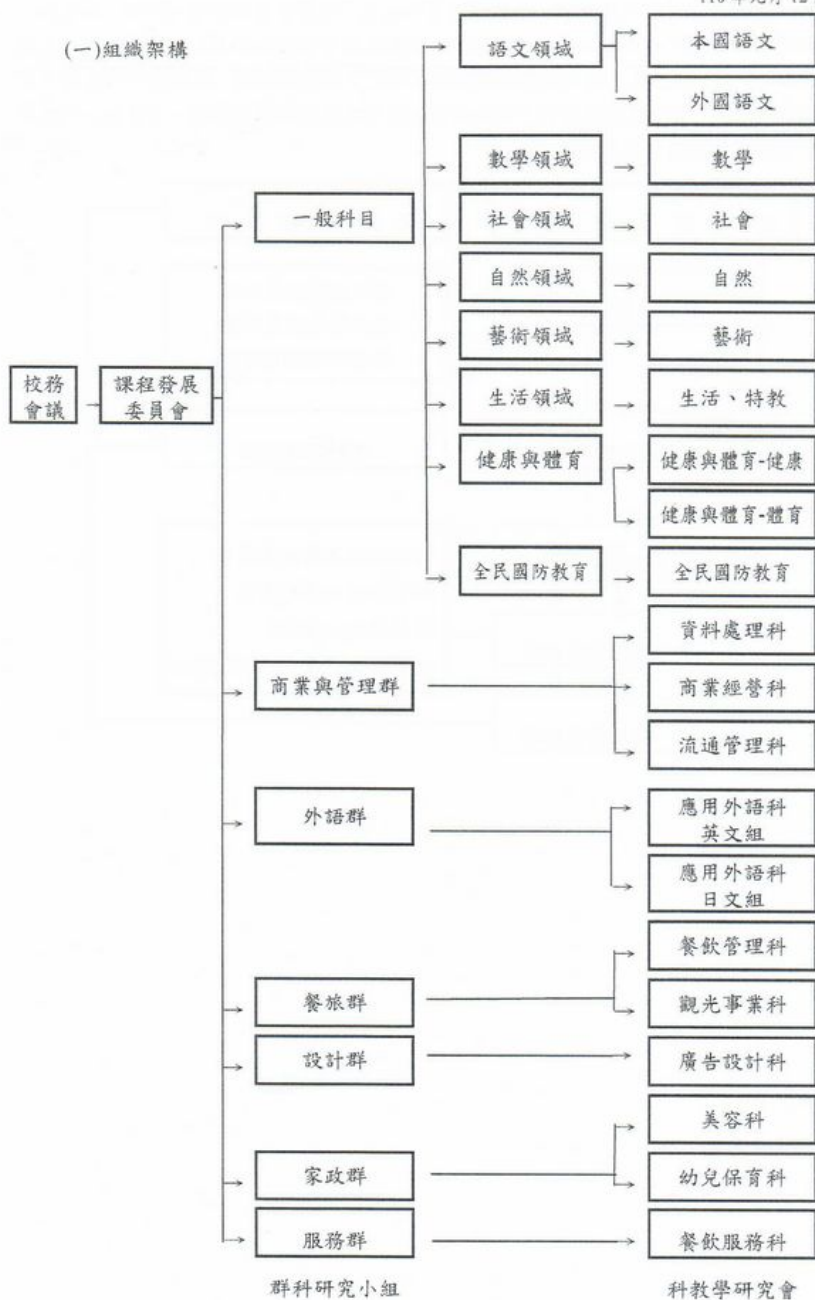
七、本要點經校務會議通過，陳請校長核准後實施，修正時亦同。

### 三信家商 109 學年度第 1 學期課程發展委員會組織圖

107 年元月 31 日校務會議通過

110 年元月 12 修正

(一)組織架構







## 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 type="checkbox"/> 觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲衛生與安全2學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 說菜服務與技巧2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅英文與會話4學分 <input type="checkbox"/> 宴會服務概論4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： <input 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"/> 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"/> 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"/> 房務技術6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 蔬果切雕4學分</p>

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： □ 飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☑ 國際禮儀2學分 1.2 校訂選修： ☑ 餐旅英文與會話2學分 ☑ 餐廳管理4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☑ 專題實作4學分 2.2 校訂選修： ☑ 中式點心製作6學分 ☑ 西餐烹飪實習6學分 ☑ 日本料理6學分 ☑ 微型創業實務6學分 ☑ 特色蔬食料理6學分 ☑ 裝飾美學運用2學分 □ 門市服務實務6學分 □ 記帳實務6學分 □ 行銷管理實務6學分 ☑ 伴手禮製作6學分 ☑ 異國料理6學分 ☑ 歐式點心6學分</p>

## 陸、群科課程表

### 一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位,1科1表)

110學年度入學學生適用(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	觀光餐旅業導論	4	2	2						
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3				
	飲料實務	6					3	3		
	小計	16	2	2	3	3	3	3		
	部定必修學分合計	52	18	16	6	6	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)  
110學年度入學學生適用(日間上課) (續)

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	
校訂科目	一般科目 8學分 4.30%	生涯發展	2					1	1	經校內課發會決議, 該課程以1學分計, 原因如下: 高一生涯規劃、高二生命之美、高三生涯發展, 是本校特色之課程在每一學年以一學分方式, 為學生進行生涯、生命的探索及延伸教學連續並提高其有效性。
		體育進階	4			1	1	1	1	經校內課發會決議, 該課程以1學分計, 原因如下: 為培養學生運動之習慣及強健身體, 因此規劃1學分之課程至高三。
		全民國防知能	2					1	1	經校內課發會決議, 該課程以1學分計, 原因如下: 考量軍訓教官建構學生全民國防意識, 規劃於三年級每學期1學分授課, 以因應學生三年級協助學生升學報考軍校。
		小計	8	0	0	1	1	3	3	
校訂必修	專業科目 8學分 4.30%	食物學	2			2				
		餐飲採購	2				2			
		國際禮儀	2					1	1	經校內課發會決議, 該課程以1學分計, 原因如下: 1. 因應餐飲管理科在課程中期待增加禮儀訓練以符應世界不同國家之需求。2. 學生必須反覆練習才會記得, 因此規劃1學分拉長學習時間為一年。
		餐飲衛生與安全	2	1	1					經校內課發會決議, 該課程以1學分計, 原因如下: 1. 因應餐飲管理科之學生必須了解餐飲衛生與安全之特性及本質, 才可以創造出符應衛生與安全之料理。2. 學生必須反覆練習才會記得, 因此規劃1學分拉長學習時間為一年。
		小計	8	1	1	2	2	1	1	
實習科目	8學分 4.30%	專題實作	4					2	2	

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	實習科目 8學分 4.30%	職涯體驗	2			1	1			1.經校內課發會決議，該課程以1學分計，原因如下：在課程內經由業師授課及職場參訪的過程中，讓學生對於餐飲科之職業生涯有更深入的理解。 2.業師：朱彥明、林蕙招 3.校外參訪：麗尊酒店	
		資訊科技應用	2		2						
		小計	8	0	2	1	1	2	2		
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0		
必修學分數合計			24	1	3	4	4	6	6		
校訂選修	一般科目 20學分 10.75%	數學進階	4			2	2				
		英語文進階	6			2	2	1	1		
		國語文進階	6			3	3				
		生涯規畫	2	1	1						
		走讀苓雅	2					1	1	經校內課發會決議，該課程以1學分計，原因如下：走讀苓雅為本校本土特色課程，為提升學生學習意願，也希望讓學生更了解學校所在的高雄苓雅區，規劃一學年每學期各1學分，合計2學分，以延伸教學連續及有效性，藉以提升學生對高雄的理解及鄉土文化。	
	應選修學分數小計			20	1	1	7	7	2	2	校訂選修一般科目開設20學分
	專業科目 16學分 8.60%	說菜服務與技巧	2	1	1						經校內課發會決議，該課程以1學分計，原因如下：1.因應餐飲管理科之學生必須了解料理之特性及本質，也必須學習如何將料理介紹出來以創造其價值。2.學生必須反覆練習才會記得，因此規劃1學分拉長學習時間為一年。
		餐旅英文與會話	8	2	2	1	1	1	1		
		餐廳管理	4					2	2		
		宴會服務概論	4	2	2						
應選修學分數小計			16	5	5	1	1	2	2	校訂選修專業科目開設18學分	



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	
校訂選修	實習科目 74學分 39.78%	中式點心製作	6					3	3	同科跨班選修，同行銷管理實務
		中餐烹飪實習	8	4	4					
		烘焙實務	8			4	4			
		西餐烹飪實習	6					3	3	同科跨班選修，同門市服務實務
		日本料理	6					3	3	
		特色飲調	6			3	3			
		微型創業實務	6					3	3	同科跨班選修，同記帳實務
		特色蔬食料理	6					3	3	同科跨班選修，同歐式點心
		裝飾美學運用	2					1	1	經校內課發會決議，該課程以1學分計，原因如下：在料理的過程中，色、香、味都是同樣的重要，因此讓學生在課程中學習如何裝飾料理，讓料理更如美味。
		門市服務實務	6					3	3	同科跨班選修，同西餐烹飪實習
		記帳實務	6					3	3	同科跨班選修，同微型創業實務
		行銷管理實務	6					3	3	同科跨班選修，同中式點心製作
		伴手禮製作	6					3	3	同科跨班選修，同異國料理
		異國料理	6					3	3	同科跨班選修，同伴手禮製作
		歐式點心	6					3	3	同科跨班選修，同特色蔬食料理
		中餐烹調實習精修	8			4	4			
		房務技術	6			3	3			
		蔬果切雕	8	2	2	2	2			
		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112學分
	特殊需求領域	0學分 0%	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設0學分
選修學分數合計			110	12	12	21	21	22	22	
校訂必修及選修學分上限合計			134	13	15	25	25	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)			18	3	3	3	3	3	3	
每週彈性學習時間(節數)			6	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)  
110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	38 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	122-138 學分	8	4.30%	系統設計	
		專業科目		8	4.30%	系統設計	
		實習科目		8	4.30%	系統設計	
	選修	一般科目		20	10.75%	系統設計	
		專業科目		16	8.60%	系統設計	
		實習科目		74	39.78%	系統設計	
	合計				134	72.04%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	82	44.09%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	186節		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		4-12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	<ol style="list-style-type: none"> <li>應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。</li> <li>表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。</li> <li>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</li> </ol>						

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 課程領域	第一學年		第二學年		第三學年			
		第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期		
部 定 科 目	語文	國語文	→	國語文	→		→		→
		英語文	→	英語文	→		→		→
	數學	數學	→	數學	→		→		→
	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	→
	綜合活動	生涯規畫	→	生涯規畫	→		→		→
			→		→		→	生涯發展	→
	健康與體育		→		→	體育進階	→	體育進階	→
全民國防教育		→		→		→	全民國防知能	→	

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→ 觀光餐旅業導論	→						
	實習科目			→	餐飲服務技術	→ 餐飲服務技術	→			
校訂科目	專業科目			→	食物學	→				
				→		→ 餐飲採購	→			
				→			→ 國際禮儀	→	國際禮儀	
		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	→	餐旅英文與會話	→ 餐旅英文與會話	
				→			→ 餐廳管理	→	餐廳管理	
		宴會服務概論	→ 宴會服務概論	→						
				→			→ 專題實作	→	專題實作	
				→		→ 職涯體驗	→	職涯體驗	→	
				→	資訊科技應用	→				
				→				→ 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	
			→				→ 門市服務實務	→	門市服務實務	
			→				→ 記帳實務	→	記帳實務	
			→				→ 行銷管理實務	→	行銷管理實務	
			→				→ 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				
		→		→ 房務技術	→	房務技術				
		→	蔬果切雕	→	蔬果切雕	→				

## 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







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(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年 第一學期	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	銀河探索-老化及失智認識	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	幼兒教玩具製作-七巧板	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	幼兒教玩具製作-自走機器人	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	商業髮型	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日本料理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	心靈藝術工作坊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年 第一學期	日語樂學趣	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	烘焙應用學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	保齡球物理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	動手玩科學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電競技法	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	紙藝創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	角色設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	排球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	飲料的基礎	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	鍵盤彈奏	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	餐飲時空膠囊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年 第一學期	塔羅占卜	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電子競技產業	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	學習檔案製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	雷雕創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	Pilatis肢體調整	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	現代詩賞析	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	適應職場體能訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	羽球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	動手自己來 生活文創製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	多媒體設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	幼兒美勞創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年 第一學期	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	國際貿易	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	廣告行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	身心靈生活空間規劃	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	重量訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	戲曲魔法任藝門	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	足球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電商網路行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	花式餐巾折疊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	商業數學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	走讀五塊厝	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	譜一首歌	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年 第一學期	手繪POP	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	包裝結構設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	旅遊美食醬玩	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	創意貼圖gogogo	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	商用英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	實現我的旅遊夢	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	啦啦隊舞蹈	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	聽音樂學英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	遇見土耳其咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日本長照面面觀	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	如果我有傳說，我來打造	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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



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 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第一學年	第一學期	烘焙認識	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		籃球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		生活美語唱歌學英語	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		技能檢定精進課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		咖啡調製	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		五人制棒球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		書法之美	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		邏輯結構課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
		第二學期	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input checked="" type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘
銀河探索-老化及失智認識	1		6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input checked="" type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否	
幼兒教玩具製作-七巧板	1		6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input checked="" type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否	

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 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年 第二學期	多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	幼兒教玩具製作-自走機器人	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	工欲善其事-認識各種飲料器材	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	商業髮型	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日本料理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	心靈藝術工作坊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日語樂學趣	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	烘焙應用學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
保齡球物理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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	

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年 第二學期	動手玩科學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電競技法	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	紙藝創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	角色設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	排球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	飲料的基礎	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	鍵盤彈奏	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	餐飲時空膠囊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	塔羅占卜	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電子競技產業	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	學習檔案製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年 第二學期	雷雕創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	Pilatis肢體調整	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	現代詩賞析	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	適應職場體能訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	羽球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	動手自己來 生活文創製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	多媒體設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	幼兒美勞創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	國際貿易	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	廣告行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	身心靈生活空間規劃	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年 第二學期	重量訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	戲曲魔法任藝門	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	足球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電商網路行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	花式餐巾折疊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	商業數學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	走讀五塊厝	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	譜一首歌	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	手繪POP	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	包裝結構設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	旅遊美食醬玩	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	創意貼圖gogogo	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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



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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第一學年 第二學期	商用英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	實現我的旅遊夢	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	啦啦隊舞蹈	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	聽音樂學英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	遇見土耳其咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日本長照面面觀	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	如果我有傳說，我來打造	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	烘焙認識	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	籃球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	生活美語唱歌學英語	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	技能檢定精進課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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



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 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第一學年	第二學期	咖啡調製	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		五人制棒球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		書法之美	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		邏輯結構課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學年	第一學期	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		銀河探索-老化及失智認識	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		幼兒教玩具製作-七巧板	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		傳統與創意-多種創意咖啡飲調	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		幼兒教玩具製作-自走機器人	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

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 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第二學年 第一學期	精油按摩與芳香療法	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	如何逆轉自動化廚房的餐飲失業潮	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	照顧達人秀-基本照顧技術教導	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	商業髮型	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日本料理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	心靈藝術工作坊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日語樂學趣	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	備審資料製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	烘焙應用學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年 第一學期	保齡球物理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	動手玩科學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電競技法	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	紙藝創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	角色設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	排球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	飲料的基礎	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	鍵盤彈奏	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	餐飲時空膠囊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	塔羅占卜	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電子競技產業	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年 第一學期	學習檔案製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	雷雕創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	Pilatis肢體調整	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	現代詩賞析	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	適應職場體能訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	羽球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	動手自己來 生活文創製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	多媒體設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	幼兒美勞創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	國際貿易	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	廣告行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年 第一學期	身心靈生活空間規劃	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	重量訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	戲曲魔法任藝門	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	足球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電商網路行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	花式餐巾折疊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	商業數學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	走讀五塊厝	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	譜一首歌	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	手繪POP	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	包裝結構設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	旅遊美食醬玩	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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



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 (增廣) 性教學	補強性教學	學校特色活動		
第二學年 第一學期	創意貼圖gogogo	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	商用英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	實現我的旅遊夢	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	啦啦隊舞蹈	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	聽音樂學英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	遇見土耳其咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日本長照面面觀	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	如果我有傳說，我來打造	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	烘焙認識	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	籃球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	生活美語唱歌學英語	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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



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 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學期	技能檢定精進課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	咖啡調製	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	五人制棒球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	書法之美	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	邏輯結構課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
第二學年	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	銀河探索-老化及失智認識	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	幼兒教玩具製作-七巧板	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第二學期	多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	幼兒教玩具製作-自走機器人	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

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 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第二學年 第二學期	嬰幼兒按摩與瑜珈	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	品味與服務-如何成為待茶師	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	動手動腦玩創意-輔具製作及應用	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	AI智慧營養諮詢產業的市場大餅	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	商業髮型	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日本料理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	心靈藝術工作坊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日語樂學趣	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	備審資料製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
烘焙應用學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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	

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年 第二學期	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	保齡球物理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	動手玩科學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電競技法	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	紙藝創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	角色設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	排球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	飲料的基礎	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	鍵盤彈奏	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	餐飲時空膠囊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	塔羅占卜	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年 第二學期	電子競技產業	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	學習檔案製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	雷雕創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	Pilatis肢體調整	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	現代詩賞析	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	適應職場體能訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	羽球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	動手自己來 生活文創製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	多媒體設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	幼兒美勞創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	國際貿易	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年 第二學期	廣告行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	身心靈生活空間規劃	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	重量訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	戲曲魔法任藝門	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	足球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電商網路行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	花式餐巾折疊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	商業數學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	走讀五塊厝	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	譜一首歌	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	手繪POP	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	包裝結構設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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



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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第二學年 第二學期	旅遊美食醬玩	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	創意貼圖gogogo	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	商用英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	實現我的旅遊夢	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	啦啦隊舞蹈	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	聽音樂學英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	遇見土耳其咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日本長照面面觀	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	如果我有傳說，我來打造	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	烘焙認識	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	籃球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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



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 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第二學年	第二學期	生活美語唱歌學英語	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		技能檢定精進課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		咖啡調製	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		五人制棒球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		書法之美	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		邏輯結構課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
第三學年	第一學期	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		銀河探索-老化及失智認識	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		幼兒教玩具製作-七巧板	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
		多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

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 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年 第一學期	音樂小精靈	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	幼兒教玩具製作-自走機器人	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	銀髮4.0新世界-智慧產品應用	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	食物的一道彩虹-植化素	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	浪漫的飲料-認識葡萄酒	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	商業髮型	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日本料理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	心靈藝術工作坊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日語樂學趣	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
備審資料製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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	

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年 第一學期	烘焙應用學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	保齡球物理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	動手玩科學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電競技法	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	紙藝創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	角色設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	排球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	飲料的基礎	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	鍵盤彈奏	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	餐飲時空膠囊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	塔羅占卜	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年 第一學期	初識臺灣長期照顧服務	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電子競技產業	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	學習檔案製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	雷雕創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	Pilatis肢體調整	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	現代詩賞析	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	適應職場體能訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	羽球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	動手自己來 生活文創製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	多媒體設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	幼兒美勞創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年 第一學期	國際貿易	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	廣告行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	身心靈生活空間規劃	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	重量訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	戲曲魔法任藝門	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	足球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電商網路行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	花式餐巾折疊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	商業數學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	走讀五塊厝	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	譜一首歌	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	手繪POP	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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



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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年 第一學期	包裝結構設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	旅遊美食醬玩	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	創意貼圖gogogo	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	商用英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	實現我的旅遊夢	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	啦啦隊舞蹈	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	聽音樂學英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	遇見土耳其咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日本長照面面觀	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	如果我有傳說，我來打造	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
烘焙認識	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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	



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 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)	
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第三學年	第一學期	籃球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		生活美語唱歌學英語	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		技能檢定精進課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		咖啡調製	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
		五人制棒球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	書法之美	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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	
	邏輯結構課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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	
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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 checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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	
	第二學期	我要變有錢-如何撰寫創業企畫書	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
吃的風暴-看不到的食品中毒菌		1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
銀河探索-老化及失智認識		1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	

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 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年 第二學期	幼兒教玩具製作-七巧板	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	幼兒教玩具製作-自走機器人	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	天堂極樂逍遙遊-認識安寧相關服務	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	「永保青春的不老族」保健祕法	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	演一齣兒童劇	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input checked="" type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	商業髮型	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日本料理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	心靈藝術工作坊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
日語樂學趣	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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	

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年 第二學期	備審資料製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	烘焙應用學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	保齡球物理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	動手玩科學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電競技法	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	紙藝創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	角色設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	排球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	飲料的基礎	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	鍵盤彈奏	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	餐飲時空膠囊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘)	備 註 ( <input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分)
					自 主 學 習	選 手 培 訓	充 實 ( 增 廣 ) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年 第二學期	塔羅占卜	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電子競技產業	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	學習檔案製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	雷雕創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	Pilatis肢體調整	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	現代詩賞析	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	適應職場體能訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	羽球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	動手自己來 生活文創製作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	多媒體設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	幼兒美勞創作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年 第二學期	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	國際貿易	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	廣告行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	身心靈生活空間規劃	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	重量訓練	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	戲曲魔法任藝門	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	足球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	電商網路行銷	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	花式餐巾折疊	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	商業數學	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	走讀五塊厝	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	譜一首歌	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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



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 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年 第二學期	手繪POP	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	包裝結構設計	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	旅遊美食醬玩	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	創意貼圖gogogo	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	商用英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	實現我的旅遊夢	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	啦啦隊舞蹈	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	聽音樂學英文	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	遇見土耳其咖啡	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	日本長照面面觀	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	如果我有傳說，我來打造	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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

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 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年 第二學期	烘焙認識	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	籃球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	生活美語唱歌學英語	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	技能檢定精進課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	咖啡調製	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	五人制棒球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	書法之美	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	邏輯結構課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	<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="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否

## 玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫



## 附件二：校訂科目教學大綱

### (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 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 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	
議題融入		
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
(1)(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	
(2)(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	
(3)(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	
(4)(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	
(5)(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	
(6)(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	
(7)(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	
(8)(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	
(9)(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	
(10)(九)愛、生活與學習-1	1. 親密關係。 2. 網路交友	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)(九)愛、生活與學習-2	1. 婚前性行為 2. 「孕」味十足	3	
(12)(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	
(13)(十)當愛情進入婚姻。	1. 婚前教育-性愛與婚姻倫理 2. 婚前教育-育兒知識與教養態度	3	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	教學評量 (一)報告(口頭或書面) (二)角色扮演 (三)小組討論參與度 (四)筆試		
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。 四、生涯發展課程為生涯規畫進階課程，除延續生涯規劃基本理念外，並對於升學管道介紹與認識、職業世界探索與求職技巧、生命教育中人與外界之關係、親密關係的經營與家庭倫理的議題有更為深入的介紹，所以教材的編選應配合青少年的身心發展和時代趨勢而撰寫，舉例、情境與思維力求以學生實際生活經驗為主軸，以符合學生的現況和需求。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)授課者可設計多元且有趣的活動，讓學生發表討論繪畫戲劇等方式，來增強其學習效果。 (二)授課者以講述問答音樂小組報告來發展課程內容，亦可藉時事、熱門問題和影片欣賞作課程彈性調整，兼具理論與實用之效。 二、教學資源 (一)學校自編課本 (二)相關影片 (三)報章雜誌新聞事件 (四)參考資料		



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 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 checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input 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	
議題融入		
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
(1)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第一學期
(2)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	
(3)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	
(4)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	
(5)水域安全宣導	1.認識水域安全 2.自救方法 3.防溺口訣	2	
(6)期末考試	術科測驗	2	
(7)課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第二學年第二學期
(8)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	
(9)田徑	1.蹲踞式起跑 2.接力棒使用教學	4	
(10)桌球	1.握拍方式 2.反手推擋 3.反手扣殺	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11) 水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(12) 期末考試	術科測驗	2	
(13) 課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第一學期
(14) 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	
(15) 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	
(16) 跳繩	1. 一分鐘競速 2. 二迴旋	4	
(17) 水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(18) 期末考試	術科測驗	2	
(19) 課程講解	上課安全規定與注意事項	2	第三學年第二學期
(20) 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	
(21) 壘球	1. 助跑擲遠 2. 外野守備 3. 長、短傳接球	4	
(22) 有氧運動	1. 有氧舞蹈的基本動作 2. 表演與欣賞的能力	4	
(23) 水域安全宣導	1. 認識水域安全 2. 自救方法 3. 防溺口訣	2	
(24) 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9-2-1-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	全民國防知能		
	英文名稱	National Defense knowledge		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input checked="" type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input 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			
議題融入				
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:			
教學目標(教學重點)	<p>一、知曉野外求生知識,建立自然共存觀念。二、習得野外求生技能,累積自救救人能量。三、練習觀測自然變化,增進自我防護基礎。四、培養團隊互助精神,發揮通盤合作效能。五、實作規劃活動程序,落實演練從做中學。六、使學生了解當代先進武器與戰爭的面貌,對當前世界各先進武器有基本認識,並掌握未來軍武科技發展趨勢;同時對我國與國際各主要國家軍事事務革新重點有初步認識,建立國際觀。七、體認科技進步對人類文明是兩面刃,一方面造福人群、使生活更便利,另一方面卻使得區域衝突、恐怖份子獲取武裝的可能性大增。因此教師須灌輸學生和平理念,並強調「不戰而屈人之兵」是現代戰爭的主流趨勢。八、體認國防科技對國家安全的重要性,激發學生對國防科技的興趣與正確認知,正視我國國土防衛潛在威脅,以此深化「全民國防」與「科技國防」觀念。九、能了解、分析並說明中、西方兵學的發展重點,體認研究兵學與戰爭理論的重要性。十、了解中國兵聖孫子的生平事蹟與用兵謀略,啟發對孫子及兵學研究的興趣。十一、認識西方兵聖克勞塞維茲的生平事蹟與戰爭論的成書背景、主要內涵、對後世的貢獻與影響。十二、分析海峽兩岸概況,喚起學生的危機意識,進而說明學習戰史的意義。十三、藉由古今重要戰役的介紹,讓學生了解戰爭並非解決爭端的唯一手段,深刻體認慎戰與和平的真義,以建立憂患意識,激勵愛鄉愛國情操,同時深植尊重生命與國家民族永續發展的觀念。</p>			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)軍事科技的演變	1.瞭解戰爭型態的演變 2.認識當代軍事科技的特色	2	
(2)(二)軍事事務革新	1.瞭解意義與內容 2.瞭解各主要國家發展方向 3.認識我國的軍事革新作為	2	
(3)(三)先進武器介紹	1.介紹瞭解資訊作戰 2.介紹瞭解電磁防護 3.介紹瞭解飛彈防禦系統 4.介紹瞭解精準武器 5.介紹瞭解無人遙控載具 6.介紹瞭解隱形載具 7.介紹非致命性武器	2	
(4)(四)未來軍事科技發展趨勢	1.瞭解生物科技 2.認識奈米科技 3.認識太空科技	2	
(5)(五)野外活動準備事項	1.野外活動意外事故案例探討及擬訂活動計畫 2.掌握裝備整備要領	2	
(6)(六)野外求生常識	1.瞭解我國野外地區特性 2.瞭解可食用與有毒動、植物的認識及意外處理 3.認識共生共榮環境生態保育	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)(七)野外求生基本知能	1. 學習意外處理與應變原則 2. 學習急救要領 3. 學習求救時機與方式 4. 學習食物取得 5. 學習野炊技能 6. 學習住所搭建	2	
(8)(八)兵學初探	1. 了解中、西方兵學的意義、內涵、戰略應用及發展歷程。	2	
(9)(九)傳世千秋的兵學聖典——孫子兵法	1. 了解孫子的生平事蹟。2. 了解孫子兵法的各篇要義及對後世的影響。	2	
(10)(十)緣於政治的戰爭迷霧——戰爭論	1. 了解克勞塞維茲的生平。2. 了解戰爭論的主要內涵與特色，以及對後世的貢獻與影響。	2	
(11)(十一)日本侵臺戰爭	1. 使學生了解日本侵臺戰爭起因、戰前情勢、戰爭經過、勝負分析與啟示	2	
(12)(十二)1995年與1996年臺海飛彈危機	1. 使學生了解臺海飛彈危機起因、戰前情勢、戰爭經過、啟示。	2	
(13)(十三)第二次世界大戰	1. 使學生了解第二次世界大戰起因、戰前情勢、戰爭經過、勝負分析與啟示	2	
(14)(十四)韓戰、越戰	1. 使學生了解第二次世界大戰起因、戰前情勢、戰爭經過、勝負分析與啟示	2	
(15)(十五)古巴危機、以阿戰爭	1. 使學生了解古巴危機、以阿戰爭起因、戰前情勢、戰爭經過、勝負分析與啟示。	2	
(16)(十六)1999年科索沃戰爭、2001年阿富汗戰爭	1. 使學生了解阿富汗戰爭起因、戰前情勢、戰爭經過、勝負分析與啟示。	2	
(17)(十七)計畫撰寫	1. 學習計畫撰寫 2. 學習計畫撰寫與狀況模擬處置	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 期中考 2. 課堂報告及作業 3. 平時成績		
教學資源	參考課程中心建議		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本網要應與歷史、地理、公民與社會或其他相關學科之教材與議題配合，但加以區隔，以達相輔相成，拓展學生學習領域和綜合思考能力。		



## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4 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 type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
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	
議題融入		
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
(1)(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	第二學期第一學期
(2)(二) 直線方程式	1. 斜率 2. 直線方程式	6	
(3)(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	
(4)(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	6	
(5)(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	6	
(6)(六) 圖與直線	1. 圓方程式 2. 圓與直線的關係	6	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)(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	4	第二學期第二學期
(8)(八) 方程式	1. 一元二次方程式 2. 二元一次聯立方程組	4	
(9)(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	6	
(10)(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	
(11)(十一) 三角函數應用	三角測量	4	
(12)(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	6	
(13)(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9-2-1-5 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 checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/1/1	
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	
議題融入		
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
(1)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	8	第二學年第一學期
(2)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	8	
(3)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	6	
(4)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	6	
(5)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	8	
(6)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	8	第二學年第二學期
(7)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	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)Career Planning	1. 單字介紹 2. SWOT介紹 3. 文法:wish介紹 4. 就業探討	8	
(9)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	6	
(10)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	6	
(11)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	6	第三學年第一學期
(12)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	6	
(13)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	6	
(14)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	6	第三學年第二學期
(15)Natural Disasters	1. 單字介紹 2. e-mail格式的介紹 3. 文法:補語介紹 4. 環境教育探討	6	
(16)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	6	
合計		108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>		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6 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 checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input 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	
議題融入		
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
(1)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
(2)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	
(3)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	
(4)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	
(5)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	
(6)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	
(7)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	
(8)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)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	
(10)先秦韻文選	1.思索生命意義與自身未來發展的職志。 2.詩經介紹。 3.楚辭介紹。	6	第二學年第二學期
(11)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	
(12)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	
(13)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	
(14)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	
(15)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	
(16)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	
(17)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	
(18)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	
(19)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	
(20)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	
(21)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	
(22)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	
(23)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	
(24)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9-2-1-7 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 checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 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	
議題融入		
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
(1)我是誰?	自我概念之生涯探索。	4	第一學年第一學期
(2)我要如何了解自己?	性格、能力、興趣與價值觀的探索。	4	
(3)我的未來如何規畫?	生涯學習歷程檔案的累積與探索。	4	
(4)我該如何做?	生涯規劃之啟動。	4	
(5)我要如何訓練自己?	情緒管理與壓力管理之調適。	2	
(6)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
(7)我要如何安排我的未來?	了解升學管道與重點內涵。	4	
(8)我準備好了嗎?	職業屬性與就業準備。	4	
(9)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	
(10)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。		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>(一)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、教學評量</p> <p>(一)報告(口頭或書面)      (二)角色扮演      (三)小組討論參與度      (四)筆試</p> <p>三、教學資源</p> <p>(一)學校自編課本      (二)相關影片      (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9-2-1-8 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 type="radio"/> 非跨領域 <input checked="" type="radio"/> 跨領域: <input checked="" type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input 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 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	
議題融入		
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
(1)(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	第三學年第一學期
(2)(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	5	
(3)(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	
(4)(四)愛河	1.地理位置的介紹 2.流域的變化與風貌改變	5	
(5)(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	第三學年第一學期
(6)(六)光榮碼頭	1.地理位置的介紹 2.歷史沿革與建築特色	3	
(7)(七)高雄關帝廟	1.地理位置的介紹 2.歷史沿革與特色	3	
(8)(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	
(9)(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。





## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Food science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input 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	
議題融入		
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
(1)(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	
(2)(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	
(3)(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	
(4)(四)食物分類(一)	1. 食物的分類 2. 全穀根莖類 3. 乳製品	3	
(5)(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	
(6)(六)其他食品類	1. 嗜好品 2. 加工食品	2	
(7)(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	
(8)(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)(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 食物實體或模型、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9-2-2-2 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 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	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入		
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
(1)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	
(2)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	
(3)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	
(4)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	
(5)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	
(6)採購方法與原則	1. 採購方法 2. 採購原則	2	
(7)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	
(8)庫存管理	1. 盤存與訂貨 2. 進貨與產品驗收	4	
(9)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9-2-2-3 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(□分組 □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	
議題融入		
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
(1)(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	第三學年第一學期
(2)(二) 餐飲禮儀-宴會通則	1. 如何扮演稱職的主人。 2. 如何成為受歡迎的客人。 3. 座位安排。 4. 中餐原則。	2	
(3)(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	
(4)(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	
(5)(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	
(6)(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	
(7)(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	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)(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	
(9)(九) 拜訪與接待	1. 拜訪禮儀。 2. 接待禮儀。	2	
(10)(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	第三學年第二學期
(11)(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	
(12)(十二) 美姿美儀	1. 儀態訓練。 2. 姿態訓練。	2	
(13)(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	
(14)(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	
(15)(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	
(16)(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	
(17)(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	
(18)(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	
(19)(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	
(20) 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、 二、
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9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全
	英文名稱	Restaurant Sanitation AND Safety
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input 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	
議題融入		
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、 二、 三、	

## 教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐飲衛生概論闡述	1. 餐飲衛生安全定義 2. 衛生安全法規範圍以及重要性 3. 世界衛生組織的宗旨與職能簡介 4. 我國商品標示法法規	2	第一學年第一學期
(2)微生物認識與發展史	1. 細菌發展史 2. 病毒分類 特徵分辨 3. 寄生蟲危害與傳播途徑	3	
(3)病症認識與發展史	1. 病症介紹 2. 狂牛症 3. 伊波拉病毒	3	
(4)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	2	
(5)食物中毒定義與分類	1. 食物中毒定義 2. 中毒分類 3. 中毒途徑分析	3	
(6)食物中毒原因預防	1. 中毒預防方法 2. 中毒處理方式	2	
(7)食物中毒類型介紹	1. 細菌性 2. 天然毒素型 3. 化學性中毒	3	
(8)食物中毒類型介紹	1. 類過敏性中毒 2. 黴菌毒素中毒。	3	第一學年第二學期
(9)餐飲從業人員健康衛生管理	1. 健康檢查 2. 工作服裝 儀容管理 餐飲衛生教育訓練	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)清潔殺菌與消毒	1. 污物清潔定義 2. 殺菌滅菌方法 3. 消毒殺菌定義	3	
(11)餐具與環境清洗管理	1. 餐具清洗與方法 2. 微生物與殘留物檢測 3. 簡易檢測法	3	
(12)廢棄物處理與餐廳廚房衛生管理	1. 倉庫倉儲管理 2. 廢棄物分類與規定 3. 病蟲害管理	3	
(13)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	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、 二、		
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)

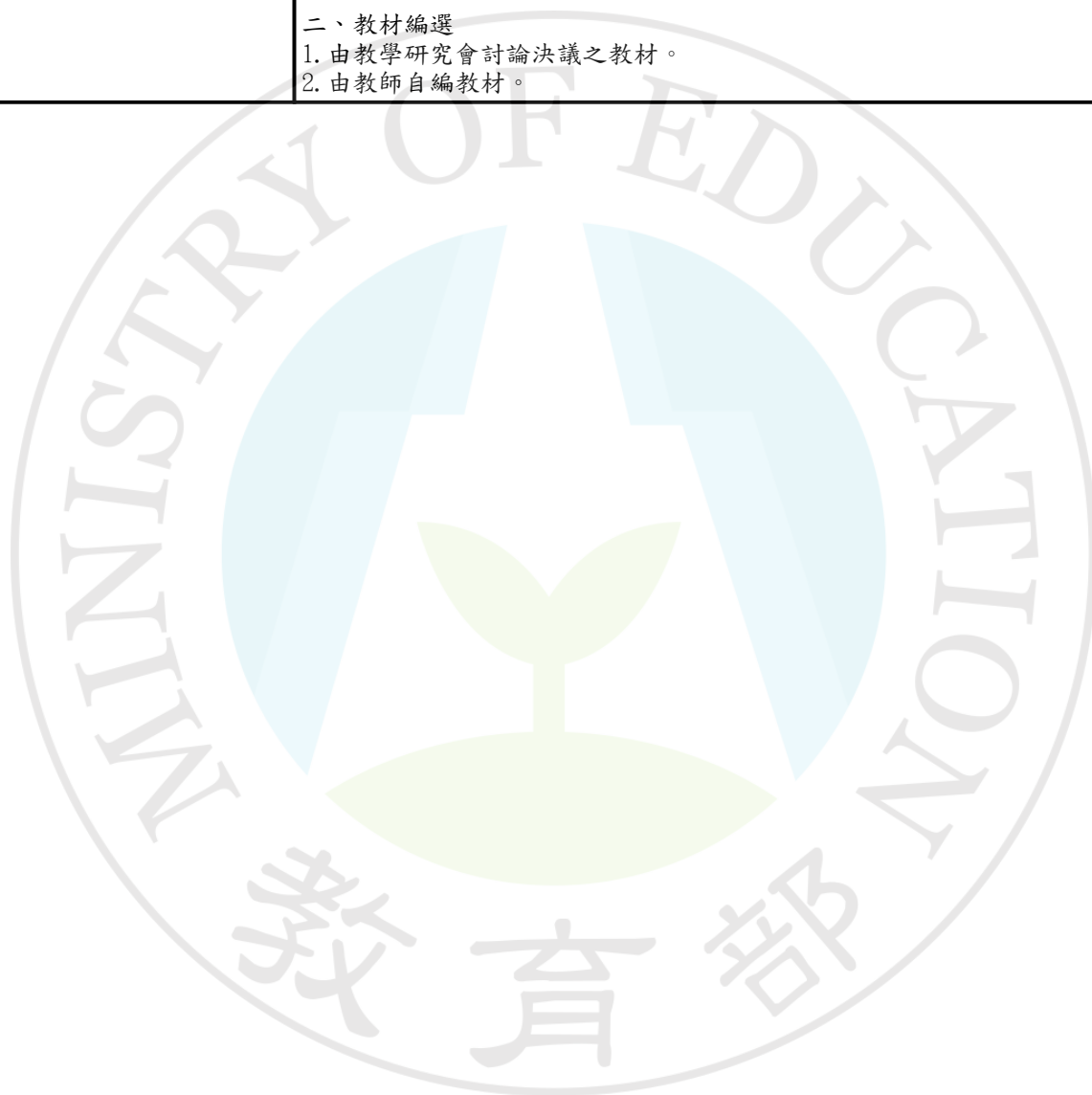
表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

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	
議題融入		
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、 二、 三、	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(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	第一學年第一學期
(2)(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	
(3)(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	
(4)(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	
(5)(五)菜單認識	1. 了解餐廳與菜單設計方式	6	第一學年第二學期
(6)(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	
(7)(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	
(8)(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、 (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9-2-2-6 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 type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/1/1/1/1	
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	
議題融入		
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
(1)Yeliou	1.Yeliou Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	5	第一學年第一學期
(2)Pakace Museum	2.Pakace Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	5	
(3)The Grand Hotel	3.The Grand Hotel Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	5	
(4).Food in Ilan	4.Food in Ilan Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	5	
(5)Wind and Rice Noodles	5.Wind and Rice Noodles Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	6	
(6)Natural Science Museum	6.Natural Science Museum Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	5	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7).Describing Buildings	7.Describing Buildings Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	5	
(8)Miramar & Taipei101	8.Miramar & Taipei101 Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	5	第一學年第二學期
(9)The High Speed Rail	9.The High Speed Rail Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	5	
(10)An Amusement Park	10. An Amusement Park Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	6	
(11)Aowanda	11. Aowanda Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	5	
(12)The Dong Gang Frish Market	12. The Dong Gang Frish Market Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	5	
(13)The Zoo	13. The Zoo Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	5	
(14). A Dairy Farm	14. A Dairy Farm Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	5	
(15)A Rice Farm	15. A Rice Farm Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	4	第二學年第一學期
(16)Yeliou	1.Yeliou Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	3	
(17)Pakace Museum	2. Pakace Museum Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(18)The Grand Hotel	3.The Grand Hotel Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	4	
(19).Food in Ilan	4.Food in Ilan Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	4	
(20)Wind and Rice Noodles	5.Wind and Rice Noodles Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	5	第二學年第二學期
(21)Natural Science Museum	6.Natural Science Museum Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	4	
(22).Describling Buildings	7.Describling Buildings Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	4	
(23)Miramar & Taipei101	8.Miramar & Taipei101 Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	5	
(24)The High Speed Rail	9.The High Speed Rail Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	6	第三學年第一學期
(25)An Amusement Park	10. An Amusement Park Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	6	
(26)Aowanda	11. Aowanda Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	6	
(27)The Dong Gang Frish Market	12. The Dong Gang Frish Market Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	5	第三學年第二學期
(28)The Zoo	13. The Zoo Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(29). A Dairy Farm	14. A Dairy Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	4	
(30)A Rice Farm	15. A Rice Farm Reading, Key words Sentences, Your turn! DVD	5	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	筆記, 作業, 隨堂測驗, 口試, 課堂出席, 課堂表現, 三次段考皆列入參考		
教學資源	On the Go 台灣走透透-空中英語教室(學期用書)		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選 配合教學主題及內容綱要, 編製實際概況之會話教材, 以建立同學說標準聲調之能力。 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</p> <p>(一)儘量採英語直接教學法, 以培養聽力及反應力。</p> <p>(二)鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。</p>		



## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 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	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
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
(1)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	2	第三學年第一學期
(2)案例分析	1. 案例分析:鼎泰豐	2	
(3) 餐飲組織	1. 餐廳組織的基本原則 2. 餐廳各部門分內職責 3. 餐廳組織架構 4. 餐廳部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	4	
(4)人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人因了解員工的心理特點 4. 員工心靈的挫折與激勵 5. 職前訓練與在職訓練	4	
(5)物料管理	1. 物料管理 2. 採購相關作業 3. 物料盤點 4. 餐飲產品之研發	4	
(6)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 心理分析及處理 5. 壓力管理	4	
(7)資料管理	各項資料管理，包含內部資料與外部資料。 1. 內部資料包含:各項管理報表資料、作業手冊。 2. 外部資料包含:產業資訊從業的脈動的資料。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)服務管理	1. 餐廳外場的管理。 2. 服務人員的工作態度管理 3. 服務人員的專業知識及技能。	4	
(9)案例分析	案例分析:海底撈	8	
(10)服務流程	1. 西餐服務流程 2. 中餐服務流程 3. 下午茶服務流程 4. 外帶服務流程 5. 外送服務流程	4	第三學年第二學期
(11)生產管理	1. 餐食品質管理 2. 食材成本的控制管理。	4	
(12)設備管理	1. 內外場所需基本設備 2. 設備日常保養維護	4	
(13)行銷管理	1. 設定消費群 2. 消費群分析	4	
(14)節慶活動設計	1. 活動設計 2. 推廣活動時機 3. 網路行銷及促銷	4	
(15)品牌建立管理	1. 品牌建立管理 2. 顧客忠誠度與滿意度建立與維護	4	
(16)顧客抱怨與客訴處理	1. 顧客抱怨與客訴處理 2. 客訴處理後之教育訓練	4	
(17) 緊急事件之種類與處理	1. 餐廳緊急事件之種類 2. 餐廳緊急事件之處理	4	
(18)勞基法相關規定	1. 勞基法總則 2. 勞動契約 3. 工資 4. 工作時間、休息、休假 5. 童工、女工 6. 退休 7. 技術生 8. 職業災害補償 9. 工作規則 10. 監督檢查 11. 罰則 12. 勞動契約書 13. 勞動契約範本	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 2. 3. 4. 5.		
教學資源	一、 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9-2-2-8 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 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 type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入		
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
(1)宴會管理理論	1. 宴會管理導論 2. 討論宴會模式及幹部推選	2	第一學年第一學期
(2)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	
(3)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	
(4)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	
(5)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	
(6)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	
(7)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	
(8)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	
(9)宴會餐桌服務	1. 宴會餐飲禮儀 2. 各組進行討論及籌備	4	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)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	
(11)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	
(12)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	
(13)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	
(14)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	
(15)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	
(16)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 3. 師長總結論	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	宜採多元評量(課程皆進行實作測驗, 課程筆記)。		
教學資源	一、配合教學主題及內容綱要, 教材由老師選擇適宜之教科書。 二、教師自編教材。 三、教師提供之補充教材。 四、教材內容及編排, 應參照教材大綱, 並符合教學目標。 五、教材內容之難易, 應適合學生程度。 六、教材需不斷更新, 與當前的經濟環境發展具一致性。 七、教材內容應與實務配合, 使學生能學以致用。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 (一)本科目含餐飲科成果展之演練。 (二)講解、示範、分組討論, 實體報告。 二、教學評量 (一)筆試(平時考、月考、期考)。 (二)實務操作及測驗。 三、教學相關配合事項 (一)教師利用專業教室的教學設備指導學生實務上的認識, 培養良好的服務態度及專業技能。 (二)實際模擬餐飲科畢業成果展, 提高學生學習興趣。 四、教材編選 (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9-2-3-1 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 checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
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	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解專題製作之基本概念。 二、了解專題製作之程序及資料蒐集方法。 三、熟悉專題製作的撰寫。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(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	10	第三學年第一學期
(2)專題製作內容	1. 讓學生瞭解專題製作格式與架構 2. 讓學生瞭解專題製作書面內容報告	8	
(3)(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	
(4)專題製作實務	1. 讓學生以環保材質應用於原住民文化 2. 讓學生以環保生物珊瑚整體造型設計創作之研究	10	
(5)(五)專題報告動向	1. 尋找指導老師 2. 掌握進度 3. 評估未來計畫 4. 畢業後計畫就業的同學 5. 畢業後計畫開店的同學 6. 活用研究方法	6	第三學年第二學期
(6)(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	6	
(7)(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)(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	
(9)(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) 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	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	(一)採每次上課分組指導、評分(日常考查)，並控管學生專題製作進度方式。 (二)應要求學生依工作進度表完成專題製作。 (三)於期末(或加上期中)進行分組報告及成果驗收，評量學生成績。		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供之補充教材		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選 有關資訊、電子、航空電子、控制、電機、冷凍空調等科別相關技術性資料皆可作為教材。</p> <p>二、教學方法 (一)本課程以實際操作為主，每班分二組授課，每組學生數以15人為下限。 (二)每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。</p> <p>三、教學資源 (一)對於專題製作過程、專題範例展示、資料蒐集、專題報告格式說明及口頭簡報格式說明等，可製作成投影片或簡報，搭配多媒體或數位教材於講解時使用。 (二)可配合個人電腦，搭配使用相關之模擬軟體，於專題設計過程可先進行模擬，再進行實際專題製作，如此有利於材料申購，也可免除學生於實際製作過程中修改困難的缺點。 (三)善用國內外相關教學資源庫或網站，以達學習事半功倍之效果。</p> <p>四、教學相關配合事項 專題製作實習工場宜裝置網路及個人電腦，以利專題製作相關資料之搜尋，並配置螢幕、投影機、單槍投影機或廣播系統等輔助教學設備</p>		

## (三) 各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input 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	
議題融入		
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
(1) 校外職場參觀	活動內容：參訪客家文化 1. 了解客家歷史 2. 手作客家文化特色 3. 拍照記錄並撰寫心得	6	參觀地點：美濃民俗文化村
(2) 校外職場參觀	活動內容：滷味工廠 1. 了解食品加工流程 2. 手作DIY課程 3. 拍照記錄並撰寫心得	6	參觀地點：得意中華滷味博物館
(3) 業界專家授課	活動內容：餐飲業應具備之餐飲認知	6	授課師資：曾俊吉 服務單位：麗尊酒店 職稱：西餐部主廚
(4) 校外職場參觀	活動內容：參訪飯店業生態 1. 了解飯店業界流程生態 2. 參訪飯店廚房設施 3. 拍照記錄並撰寫心得	6	參觀地點：高雄蓮潭會館
(5) 校外職場參觀	活動內容：參訪飯店業客房實況 1. 了解飯店客房整理狀況 2. 參觀實際客房情況 3. 拍照記錄並撰寫心得	6	參觀地點：麗尊酒店
(6) 業界專家授課	活動內容：飯店生態與未來	6	授課師資：陳玉堂 服務單位：高雄蓮潭會館 職稱：中餐都廚師
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9-2-3-3 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	
議題融入		
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，並得知文字美化及轉換成圖表的技巧。二、熟悉操作介面，並能製作有圖有文的簡報。三、學會文字與美工的處理，並運用順序、群組來處理物件。四、活用表格、相簿的使用與圖表的繪製。五、靈活運用投影片內插入影音與特效 六、活用簡報佈景主題與設計	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)一、商業簡報技巧	1. 簡報類型 2. 簡報的前置準備與技巧	2	
(2)二、快速製作簡報	1. 新增、切換、移動投影片與版面配置 2. 投影片文字編輯與簡易編排 3. 投影片內圖片的插入、移動與調整 4. 簡報儲存、開啟與撥放	4	
(3)三、文字的處理	1. 文字格式 2. 文字方塊 3. 文字藝術師	4	
(4)四、圖片的處理	1. 圖案樣式、填滿、外框與效果 2. 順序 3. 群組 4. SmartArt圖形與文字間的轉換	4	
(5)五、表格、圖表與相簿的處理	1. 表格 2. 相簿 3. 圖表	6	
(6)六、聲音與影片的處理	1. 聲音 2. 影片	4	
(7)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	
(8)八、播放篇	1. 簡報放映中的畫筆 2. 自訂放映的簡報	4	
(9)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。		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法 (一)本科目為校訂科目、實習科目。</p> <p>(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。</p> <p>(三)熟練簡報技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。</p> <p>二、教學評量宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。</p> <p>三、教學資源</p> <p>(一)實習電腦網路教室 (二)廣播教學設備</p> <p>(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。</p> <p>(四)相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。</p> <p>四、教學相關配合事項</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
---------------	--





## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Dim Sum Making
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input 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	
議題融入		
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
(1)(一)中式點心起源介紹	1. 中式點心特色文化 2. 中式點心緣由及典故	4	第三學年第一學期
(2)(二)中式點心-米食類	1. 珍珠丸子、台式肉粽之製作應用	7	
(3)(三)中式點心-米食類	1. 油飯、筒仔米糕之製作應用	6	
(4)(四)中式點心-米食類	1. 八寶粥、廣東粥之製作應用	6	
(5)(五)中式點心-米食類	1. 碗粿、蘿蔔糕之製作應用	6	
(6)(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	
(7)(七)中式點心-油酥油皮類	1. 菊花酥、咖哩餃之製作應用	6	
(8)(八)中式點心-油酥油皮類	1. 鳳梨酥、芋頭酥之製作應用	6	
(9)(九)中式點心-油酥油皮類	1. 蛋黃酥、桃酥之製作應用	6	
(10)(十)中式點心-糕漿皮類	1. 豆沙月餅、廣式月餅之製作應用	6	第三學年第二學期
(11)(十一)中式點心-水調麵類	1. 貓耳朵、鍋貼之製作應用	6	
(12)(十二)中式點心-水調麵類	1. 餛飩、燒賣之製作應用	6	
(13)(十三)中式點心-水調麵類	1. 水煎包、韭菜盒子之製作應用	6	
(14)(十四)中式點心-水調麵類	1. 水餃、蒸餃之製作應用	6	
(15)(十五)中式點心-發麵類	1. 白饅頭、菜包之製作應用	6	
(16)(十六)中式點心-發麵類	1. 馬拉糕、鹹蛋糕之製作應用	6	
(17)(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	
(18)(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9-2-3-5 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 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	
議題融入		
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、 二、 三、	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)301-1	1. 西芹炒雞片 2. 三絲淋蒸蛋 3. 紅燒杏菇塊	6	第一學年第一學期
(2)301-2	1. 糖醋排骨 2. 三色炒雞片 3. 麻辣豆腐丁	6	
(3)301-3	1. 三色炒雞絲 2. 火腿冬瓜夾 3. 鹹蛋黃炒杏菇條	6	
(4)301-4	1. 鹹酥雞 2. 家常煎豆腐 3. 木耳炒三絲	6	
(5)301-5	1. 三色雞絲羹 2. 炒梳片鮮筍 3. 西芹拌豆干絲	6	
(6)301-6	1. 三絲魚捲 2. 焦溜豆腐塊 3. 竹筍炒三絲	6	
(7)301-7	1. 薑味麻油肉片 2. 薑絲醬燒鮮魚 3. 竹筍爆肉丁	6	
(8)301-8	1. 豆薯炒豬肉鬆 2. 麻辣溜雞丁 3. 香菇素燴三色	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)301-9	1. 鹹蛋黃炒薯條 2. 燴素什錦 3. 脆溜荔枝肉	6	
(10)301-10	1. 炒三椒雞柳 2. 酒釀魚片 3. 麻辣金銀蛋	6	
(11)301-11	1. 黑胡椒溜雞片 2. 蔥燒豆腐 3. 三椒炒肉絲	6	
(12)301-12	1. 馬鈴薯燒排骨 2. 香菇蛋酥燻白菜 3. 五彩杏菇丁	6	
(13)刀功練習	1. 各式水花片刀功練習 2. 各式食材刀工講解	6	第一學年第二學期
(14)衛生法規	1. 刀具研磨講解 2. 衛生法規與考試規則講解	6	
(15)302-1	青椒炒肉絲 茄汁燴魚片 乾煸四季豆	6	
(16)302-2	燴三色肉片 五柳溜魚條 馬鈴薯炒雞絲	6	
(17)302-3	蛋白雞茸羹 菊花溜魚球 竹筍炒肉絲	6	
(18)302-4	黑胡椒豬柳 香酥花枝絲 薑絲魚片湯	6	
(19)302-5	香菇肉絲油飯 炸鮮魚條 燴三鮮	4	
(20)302-6	糖醋瓦片魚 燻燒辣味茄條 炒三色肉丁	4	
(21)302-7	榨菜炒肉絲 香酥杏鮑菇 三色豆腐羹	4	
(22)302-8	脆溜麻辣雞球 銀芽炒雙絲 素燴三色杏鮑菇	4	
(23)302-9	五香炸肉條 三色煎蛋 三色冬瓜捲	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(24)302-10	涼拌豆干雞絲 辣豉椒炒肉丁 醬燒筍塊	4	
(25)302-11	燴咖哩雞片 酸菜炒肉絲 三絲淋蛋餃	4	
(26)302-12	雞肉麻油飯 玉米炒肉末 紅燒茄段	4	
(27)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、 二、		
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9-2-3-6 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input 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	
議題融入		
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
(1)檢定麵包題組實作教學	1. 第三組:301E圓頂奶油吐司、301G奶酥甜麵包	8	第二學年第一學期
(2)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	
(3)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	
(4)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	
(5)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	
(6)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	
(7)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	
(8)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	
(9)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	
(10)烘焙術科應檢須知	1. 一般性應檢須知 2. 專業性應檢須知 3. 烘焙檢定配方表 4. 烘焙檢定報告表 5. 評分表認識 6. 術科時間分配表	8	第二學年第二學期
(11)原料介紹	1. 烘焙檢定原料 2. 烘焙原料介紹	8	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)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	
(13)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	
(14)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	
(15)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	
(16)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	
(17)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	
(18)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、) 20%。		
教學資源	相關課本、實作教學。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 講述法 2. 實作法 3. 練習法 4. 講評法。 二、教學資源 教科書及相關雜誌資料。		

## (三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

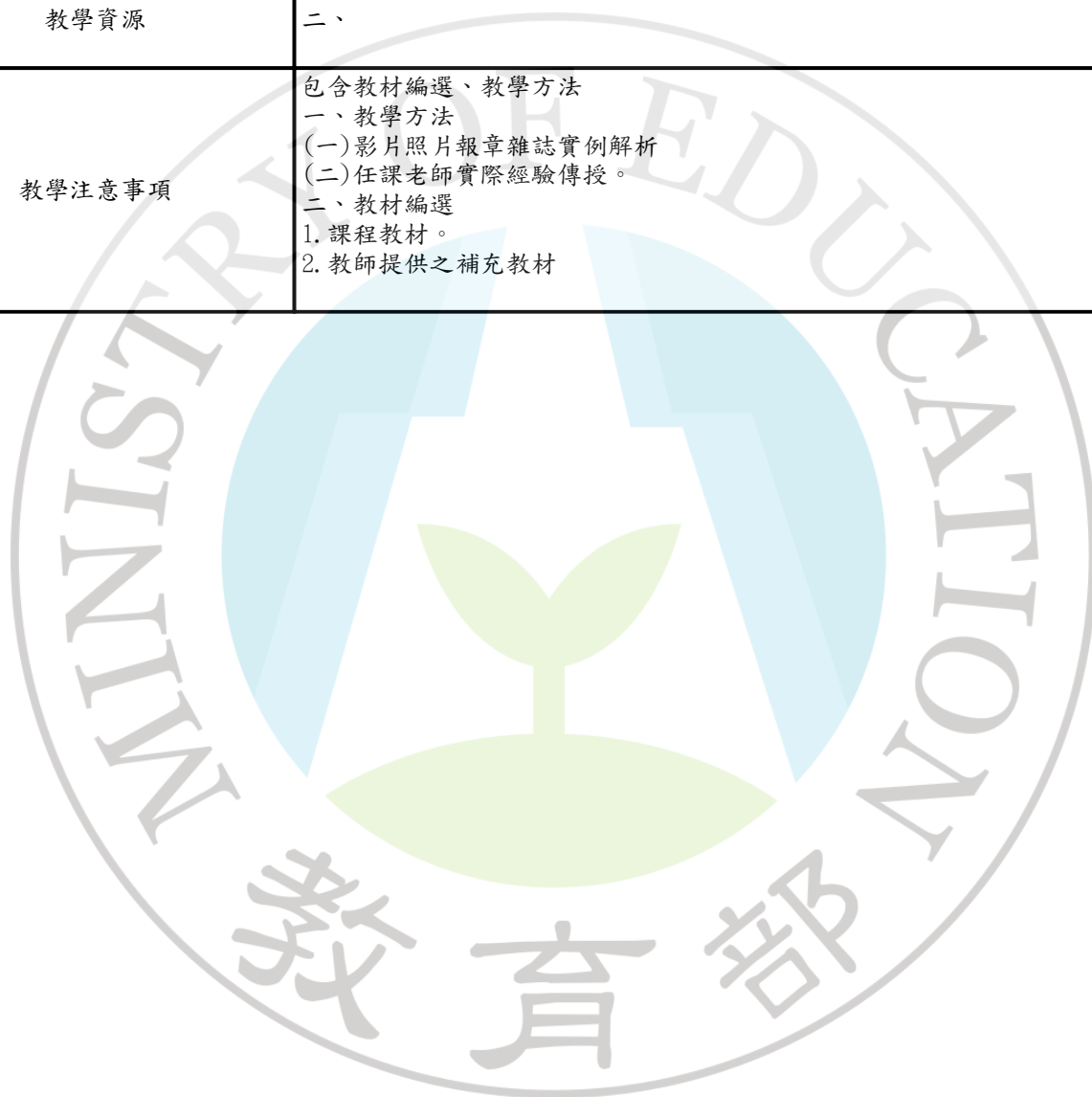
表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 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	
議題融入		
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、 二、 三、	

## 教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)301-3	匈牙利牛肉湯、早餐煎餅	4	第三學年第一學期
(2)301-4	洋菇煎豬排附橄欖形胡蘿蔔	4	
(3)301-5	佛羅倫斯雞胸附青豆飯	4	
(4)301-6	煎法國吐司、炒蛋附脆培根及番茄	4	
(5)301-7	雞肉清湯附蔬菜小丁 培根、生菜、蕃茄三明治	4	
(6)301-8	煎思利蛋、義式蔬菜湯	4	
(7)301-1	鮮蝦盅附考克醬、牛排三明治附沙拉	4	
(8)301-2	義大利肉醬麵、蔬菜絲清湯	4	
(9)301-9	奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯	4	
(10)301-10	原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯、蒜香義大利麵	3	
(11)301-11	煎豬排附焗紫高麗菜	4	
(12)301-12	奶油洋菇濃湯 煎火腿乳酪三明治	4	
(13)301-13	煎鱸魚排附奶油馬鈴薯	3	
(14)301-14	紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵	4	
(15)302-1	匈牙利燴牛肉附奶油飯	4	第三學年第二學期
(16)302-2	白酒燴雞附瑞士麵疙瘩	4	
(17)302-3	乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯	4	
(18)302-4	綠咖哩燴雞附奶油飯、新鮮玉米濃湯	4	
(19)302-5	原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯、奶油野菇湯	4	
(20)302-6	德式豬腳、南瓜蔬菜湯	4	
(21)302-7__	竹筍培根香蒜辣椒義大利麵、巧克力慕斯	4	
(22)302-8	焦糖布丁、蘋果洋芋泥三明治	4	
(23)302-9	藍帶豬排附炸圓柱型馬鈴薯泥	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(24)302-10	蒜苗馬鈴薯濃湯、米蘭三絲麵	4	
(25)302-11	義式海鮮燉飯、奶油巧達蛤犏濃湯	4	
(26)302-12	奶油培根蛤犏義大利麵、白酒燴雞	4	
(27)考前總複習	考前總講解	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、 二、		
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9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理
	英文名稱	Japanese cuisine
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input 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 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	
議題融入		
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、 二、 三、	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一) 日式料理文化介紹	1. 日本當地特色文化 2. 日本民俗及習慣	6	第三學年第一學期
(2)(二) 日式料理食材應用	1. 日本當地特有食材介紹 2. 日本當地食材選購	6	
(3)(三) 日式料理烹調	1. 日式涼麵 2. 日式海苔湯	6	
(4)(四) 日式料理烹調	1. 日式親子丼 2. 蒜頭文蛤湯	6	
(5)(五) 日式料理烹調	1. 薑汁豬肉 2. 螃蟹奶油燒vs. 粥	6	
(6)(六) 日式料理烹調	1. 日式饅頭 2. 日式滑蛋海鮮菇	6	
(7)(七) 日式料理烹調	1. 日式海鮮蒸蛋 2. 和風芋泥捲	6	
(8)(八) 日式料理烹調	1. 日式可樂餅 2. 豬肉泡菜揚	6	
(9)(九) 日式料理烹調	1. 綜合手卷 2. 日式捲壽司	6	
(10)(十) 日式料理烹調	1. 乾炒讚岐烏龍麵 2. 醬汁豆腐	6	第三學年第二學期
(11)(十一) 日式料理烹調	1. 一口豬排+生菜沙拉 2. 日式豬排飯	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)(十二) 日式料理烹調	1. 日式壽喜燒 2. 雞肉南蠻漬	6	
(13)(十三) 日式料理烹調	1. 日式咖哩飯 2. 治部煮	6	
(14)(十四) 日式料理烹調	1. 日式火鍋 2. 日式握壽司, 軍艦壽司	6	
(15)(十五) 日式料理烹調	1. 雞肉燉燒 2. 鮭魚炒飯, 豚汁	6	
(16)(十六) 日式料理烹調	1. 日式烏龍湯麵 2. 日式柳川鍋	6	
(17)(十七) 日式料理烹調	1. 牛蒡海鮮天婦羅 2. 香魚起司揚	6	
(18)(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9-2-3-9 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input 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	
議題融入		
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、 二、 三、	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(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	第二學年第一學期
(2)(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	
(3)(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	
(4)(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	
(5)(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	
(6)(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	
(7)(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	
(8)(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	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)(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	
(10)(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	第二學年第二學期
(11)(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。 4. 經典濃縮咖啡系列飲品實作。	6	
(12)(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	
(13)(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	
(14)(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	
(15)(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	
(16)(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	
(17)(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	
(18)(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、 二、
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9-2-3-10 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input 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	
議題融入		
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想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
(1) 創意發想研討-1	1. 認知新潮流的創業趨勢 2. 微型創業定義	6	第三學年第一學期
(2) 創意發想研討-2	3. 借力使力政府資源應用 4. 行業百百種範例創意探討	8	
(3) 創意發想研討-3	5. 激發創意創業新點子(配合 BP 撰寫) 6. 創業的三大省思	8	
(4) 創業「可行性」評估-1	1. 新創事業與市場型態關鍵剖析 2. 趨勢潮流—變革狀態	8	
(5) 創業「可行性」評估-2	3. 五個商品化評量價值關鍵 4. 創投評量四大命理因素	8	
(6) 創業「可行性」評估-3	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	8	
(7) 創業「可行性」評估-4	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	8	
(8) 創業商業化「八大致勝」關鍵-1	1. 創業與市場定位 2. 商品之差異化	6	第三學年第二學期
(9) 創業商業化「八大致勝」關鍵-2	3. 評量量化數據關鍵 4. 個性化人性設計訴求	8	
(10) 創業商業化「八大致勝」關鍵-3	5. 國際領域消費趨勢 6. 通路導向與行銷策略	8	
(11) 創業商業化「八大致勝」關鍵-4	7. 經營整合化企業趨勢 8. 新觀念、新思維模式	8	
(12) 投創實施企劃規範-1	1. 企劃書撰寫目的與效益 2. 企劃書撰寫規範與方向架構	8	
(13) 投創實施企劃規範-2	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	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14)投創實施企劃規範-3	5. 學生企劃書撰寫實作講評	8	
合計		108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) (二) 劃與建立、財務規劃、創業風險評估 (三)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學重點： 1. 2.  (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9-2-3-11 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	
議題融入		
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
(1)課程介紹	1. 特色蔬食料理課程介紹、認識 2. 器皿、調味料及食材之介紹 3. 專業教室使用與分組。	3	第三學年第一學期
(2)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	
(3)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	
(4)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	
(5)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	
(6)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	
(7)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)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	
(9)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	
(10)養生風	1. 認識凱撒醬 2. 乾煎香料魚排 3. 凱撒沙拉 4. 魔鬼蛋	3	
(11)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	
(12)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	
(13)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	
(14)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	
(15)漢堡風	1. 認識炸雞醃製 2. 脆皮炸雞 3. 花生醬漢堡風	3	
(16)漢堡風	1. 認識貝果製作 2. 夏日高纖貝果堡 3. 紅茶奶茶	3	
(17)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	
(18)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	
(19)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	第三學年第二學期



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(20)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	
(21)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	
(22)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	
(23)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	
(24)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	
(25)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	
(26)麵點風	1. 認識澄粉 2. 炸鹹水餃 3. 古早味碗糕	6	
(27)小吃風	1. 認識澄粉 2. 炸鹹水餃 3. 古早味碗糕	6	
(28)小吃風	1. 認識蘑菇白醬、湯凍 2. 台南小吃官材板 3. 小籠包	6	
(29)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	
(30)小吃風	1. 期末評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿	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、 二、		

<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>(一)藉由多元飲食文化、地方小吃，增廣學生眼界及學識。</p> <p>(二)授課老師實際經驗傳授。</p> <p>(三)廚課實作課程練習。</p> <p>(四)提供專用器皿應用</p> <p>二、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9-2-3-12 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input 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	
議題融入		
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、 二、 三、	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)(一)裝飾美學實務理論	1. 說明裝飾美學與菜餚呈現之重要性。 2. 在菜餚裝飾上如何作為區隔。	2	第三學年第一學期
(2)(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	
(3)(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	
(4)(四)熱菜菜餚裝飾	1. 蝴蝶片切割排盤。 2. 大黃瓜、辣椒。	2	
(5)(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	
(6)(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	
(7)(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	
(8)(八)中式熱菜雙拼裝飾	1. 雙邊排盤法。 2. 柳丁、大黃瓜、辣椒。	2	
(9)(九)蔬果裝飾	1. 1/4蝴蝶片擺盤切法。 2. 柳橙、小黃瓜、辣椒。	2	
(10)(十)蔬果裝飾	1. 圍邊擺盤切法。 2. 牛番茄、柳橙。	2	第三學年第二學期
(11)(十一)拉刀切割裝飾	1. 圓形圍邊排盤。 2. 大黃瓜、柳丁。	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)(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	
(13)(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	
(14)(十四)拉刀切割裝飾	1. 心型圍邊排盤。 2. 柳橙、牛番茄。	2	
(15)(十五)造景盤飾	1. 1/3造景切雕。 2. 大黃瓜、紅蘿蔔、黃甜椒。	2	
(16)(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	
(17)(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	
(18)(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、 二、		
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9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	門市服務實務
	英文名稱	Store Operation Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input 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	
議題融入		
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、讓學生了解門市服務業在現代化商業經營的重要性。 二、使學生學習門市服務業的簡易理論與實務操作能力。 三、輔導學生通過門市服務證照，提升門市服務業職場競爭力	

## 教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 零售概論-1	零售業的定義與分類	3	第三學年第一學期
(2) 零售概論-2	零售管理的功能與趨勢	3	
(3) 門市行政-1	1. 門市服務的日常行政作業 2. 門市人員服儀與出缺勤管理	6	
(4) 門市行政-2	1. 門市管理報表 2. POS 相關帳表 3. 門市績效考核	8	
(5) 櫃檯作業-1	1. 門市應對進退禮儀 2. 收銀相關週邊設備操作	6	
(6) 櫃檯作業-2	1. 顧客付款方式 2. 結帳作業 3. 投庫作業 4. 交班作業	8	
(7) 商品處理-1	1. 商品知識的建立 2. 商品進退貨注意事項 3. 商品陳列注意要項	6	
(8) 商品處理-2	1. 商品上架與下架作業要項 2. 商品退貨與報廢處理 3. 資源回收品處理	6	
(9) 門市設備操作-1	1. 門市營業設備簡介 2. 觸控式收銀 POS 系統操作	8	
(10) 門市設備操作-2	1. 其他門市設備操作 2. 門市設備維修與保養	6	第三學年第二學期
(11) 顧客服務-1	1. 門市服裝儀容注意要點 2. 門市人員禮貌與應對進退態度	6	
(12) 顧客服務-2	1. 門市服務術語 2. 顧客抱怨處理	6	
(13) 門市清潔-1	1. 門市內外環境清潔 2. 門市玻璃清潔 3. 門市地板清潔	6	
(14) 門市清潔-2	1. 門市清潔安排與注意事項 2. 門市清潔輪值表	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(15)環境及衛生安全-1	1.門市商圈與門市動線的規劃 2.天然災害防治要點 3.人為災害防治要點	6	
(16)環境及衛生安全-2	1.門市防搶對策 2.環境衛生管理 3.消防安全作業管理	6	
(17)職業道德	1.職業道德規範 2.門市人員應有的工作態度	6	
(18)門市管理與未來發展	1.門市科技管理 2.門市管理未來發展趨勢	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	(一)教學得以問答、演示、測驗、作業、學習檔案及活動報告等多樣化方式評量學生之學習成就，並應考查學生日常表現與行為習慣之改進。(二)教師應根據評量結果，提供適時、適切之回饋以改進教學並提升學生學習成效。		
教學資源	一、邱繼智(民97)，門市營運管理，華立出版社。 二、楊潔芝(民96)，門市服務丙級檢定通關祕笈，啟芳出版社。 三、自編教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 (一)依據教學目標與教材綱要，並適合學生身心發展與未來需要，將18100門市服務丙級技術士技能檢定學科題庫以融入自編教材中。 (二)教材與各項教學活動，應力求配合學生生活背景，以達學以致用之目的。 二、教學方法 (一)對於學習能力較佳的學生，應鼓勵其自行計劃作業以發揮潛能並培養創造力；對於學習能力較弱的學生，除加強個別輔導外並應調整其學習進度、廣度與深度。(二)對於身心障礙之學生，應依其特殊困難與需求，實施個別化教學及輔導；必要時宜與特殊教育專業人員進行協同教學。 三、教學相關配合事項 應與其他相關科目教材做?的聯繫及配合，並強調科際整合與重視力行實踐。		



## (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	記帳實務
	英文名稱	Practical Application of Bookkeeping
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 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	
議題融入		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解記帳之基本理論與架構 2.熟練會計處理程序，配養獨立處理帳務之能力 3.瞭解商業會計法令，培養守法之觀念，涵養誠信之職業道德	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)會計之基本法則	1.財務報表要素內容 2.財務報表分類	10	第三學年第一學期
(2)會計之分錄	分錄題型練習	8	
(3)會計之日記簿	日記簿格式及記錄方法	10	
(4)會計之過帳	過帳釋例	8	
(5)會計之分類帳	總分類帳之格式與過帳方法	10	
(6)試算表-1	試算表之格式及編製方法	8	
(7)試算表-2	試算表之錯誤檢查及更正	8	第三學年第二學期
(8)會計之調整-1	應計項目之調整	6	
(9)會計之調整-2	遞延項目之調整	8	
(10)會計之調整-3	工作底稿之編製	6	
(11)會計之調整-4	會計基礎轉換	6	
(12)結帳	結帳後試算表之編製	8	
(13)財務報表-1	綜合損益表之意義、內容及編製	6	
(14)財務報表-2	資產負債表之意義、內容及編製	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1.評量方法有觀察、作業評定、筆試 2.評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意等方面，以促進學生多元智能發展。		
教學資源	參考教育部審定合格之職業學校會計學 I II 用書、教師自編之測驗卷及講義		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.配合理論及實際上之運用，各項憑證及帳簿格式為實務上通用格式 2.教材與目前現行法規及國際會計準則之規定相互配合		

## (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	行銷管理實務
	英文名稱	Marketing Management 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 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	
議題融入		
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、瞭解行銷在商業活動中所佔的地位和重要性。二、分析行銷環境和消費者購買行為。三、瞭解市場區隔與選擇目標市場。四、瞭解各種整合溝通策略。五、瞭解各種行業的行銷方式。七、瞭解行銷的方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)行銷觀念及其演進	1. 行銷導論：創造與掌握顧客價值 2. 公司與行銷策略——夥伴合作以建立顧客關係 3. 行銷發展史	6	第三學年第一學期
(2)行銷環境及其變遷對行銷工作影響	1. 分析行銷環境 2. 管理行銷資訊系統以獲得顧客洞察力 3. 消費者市場與消費者購買行為	8	
(3)顧客與市場分析	1. 顧客導向行銷策略：為目標顧客創造價值 2. 產品、服務與品牌：建立顧客價值 3. 溝通顧客價值：整合行銷溝通策略	8	
(4)市場調查-1	1. 行銷目標與行銷經理人職稱 2. 行銷觀念導向的演進 3. 市場與需求 4. 顧客導向的意涵 5. 消費者洞察 6. 市場調查	8	
(5)市場調查-2	1. 為何要做市調及市調方法的類型 2. 家庭電話訪問調查法介紹 3. 四種調查法介紹 4. 焦點座談會(FGI/FGD) 5. 實地調查法及經銷商調查法 6. 顧客(會員)滿意度調查 7. 市調原則、市調費用及知名市調公司	8	
(6)行銷資訊-1	1. 分析行銷環境 2. 廣告與公共關係	8	
(7)行銷資訊-2	1. SWOT分析與因應戰略 2. 4.S-T-P架構分析	8	
(8)服務業產品/行銷	1. 人員銷售與銷售促進 2. 顧客知覺價值、服務品質與顧客滿意度 3. 顧客關係與顧客忠誠度 4. 顧客體驗與體驗行銷	8	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)社群行銷-1	1. 網路行銷時代，必經學習的7大知識與工具 2. 數位廣告評估的專有名詞 3. 素人影音廣告，新的行銷模式 4. 經營粉絲團的四層引導流程	8	
(10)社群行銷-2	1. Line@的優點有哪些 2. 尋找部落客合作前，8項注意要點 3. 案例—某餐飲店社群行銷術	8	
(11)策略行銷-1	1. 王品餐飲事業「贏」的策略 2. 策略行銷的意涵與作法 3. 市場第二、三品牌的攻擊策略 Part I 4. 市場第二、三品牌的攻擊策略 Part II 5. 企業的行銷成長策略矩陣 6. 美國P&G行銷策略的致勝架構	8	
(12)策略行銷-2	1. 獨特銷售賣點 vs. 差異化特色 2. 推進策略 vs. 拉回策略 3. 行銷競爭環境的變化與因應 4. 策略行銷的致勝與思考 5. M型社會市場的兩極化	8	
(13)確實掌控數字管理-1	1. 原料費是變動費用，銷售管理費是固定費用 2. 店家只能控管成本率與兼職人事費 3. 如何正確解讀損益計算表	8	
(14)確實掌控數字管理-2	1. 掌握盤點，就能掌握經營 2. 月單位試算表不夠即時 3. 要釐清經費與投資的不同	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	(一)以教師授課為主，學生小組討論為輔。 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) (二)評量方式包含紙筆測驗、閱讀心得、期末報告及上課討論。 (三)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)教師自行補充教材。 1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。 2. 充分利用圖書館的報章及雜誌，以為學生閱讀商業知識，例如:商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報週一的華爾街日報摘要、工商時報及經濟日報等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)編寫及選用教材時，宜多注意當前的經濟環境並搭配各項商業時事，儘可能以多媒體的方式呈現，甚至利用電腦教室或單槍投影機等。(二)培養完整的行銷組合，以期使學生能整合運用能力，但應以實作性且適合學生就業所需者為考量。學習具體的行銷方法及技巧，作為從事行銷業務工作時之技能專長。(三)鼓勵學生以報告或表演或作業方式蒐集資料及呈現學習成果，若能至銷售地點作實地的觀察、訪談紀錄等更佳。(四)零售的行銷技能介紹，加強學生行銷口才以及表達能力之訓練，以利學生就業之準備。		

## (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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
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
(1)(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	第三學年第一學期
(2)(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	
(3)(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	
(4)(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	
(5)(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	
(6)(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	
(7)(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	
(8)(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)(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	第三學年第二學期
(10)(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	
(11)(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 4. 起士黑胡椒餅乾	12	
(12)(十一)過年伴手禮	課程說明與產品示範 1. Q餅 2. 牛扎糖 3. 杏仁瓦片 4. 堅果塔	12	
(13)(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. 2.		
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. 2. 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 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	
議題融入		
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
(1)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	第三學年第一學期
(2)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	
(3)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	
(4)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	
(5)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	
(6)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	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7) 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	
(8) 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	
(9) 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	
(10) 泰國風9	1. 認識泰式酸辣醬、西谷米 2. 泰式涼拌雞肉 3. 沙庫塞姆(西米谷料理) 4. 芋頭西谷米	3	
(11) 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	
(12) 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	
(13) 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	
(14) 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	
(15) 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	
(16) 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	
(17) 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	
(18) 韓國風7	1. 期末評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供韓式調味料、辛香料	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(19) 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	3	第三學年第二學期
(20) 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	
(21) 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	
(22) 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 3. 巧巴達麵包	6	
(23) 香料風3	1. 認識魚肉馬沙拉香料 2. 鮮魚咖哩 3. 印度比亞尼羊肉 4. 印度香米飯 1. 認識印度薑黃 2. 海鮮咖哩 3. 馬鈴薯沙拉 4. 印度香米	6	
(24) 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	
(25) 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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(26)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	
(27)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	
(28)星馬風	1. 期末評分 2. 整組實作成績 3. 須自行採買食材、器皿 4. 提供新馬香料、辛香料	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、 二、		
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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入		
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
(1)(一)課程介紹	1. 學生分組 2. 實習安全與衛生 3. 機具操作宣導 4. 逃生路線說明	6	第三學年第一學期
(2)(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	
(3)(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	
(4)(四)烘焙材料介紹與選用	1. 烘焙主要材料介紹 2. 烘焙特殊材料介紹	6	
(5)(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	
(6)(六)基礎烘焙實務	1. 烘焙百分比計算 2. 菜單書寫 3. 製作報告表	6	
(7)(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	
(8)(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)(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	第三學年第二學期
(10)(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	
(11)(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	
(12)(十二)蛋糕製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 布朗尼 2. 旅人蛋糕 3. 黑森林 4. 夏綠地 5. 古典巧克力蛋糕 6. 老奶奶檸檬蛋糕	18	
(13)(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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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 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	
議題融入		
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、 二、 三、	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)301-1	煎豬肉餅 果律蝦球 碧綠雙味菇	6	第二學年第一學期
(2)301-2	五柳魷魚 煙燻?魚 炸?菜春捲	6	
(3)301-3	彩椒滑牛肉片 蒜子燒?魚 廣東泡菜	6	
(4)301-4	西芹炒魷魚 炸素菜春捲 掛霜腰果	6	
(5)301-5	酸菜牛肉絲 松鼠黃魚 炸肉絲春捲	6	
(6)301-6	蔥油雞 三絲蛋皮捲 宮保墨魚捲	6	
(7)301-7	時蔬燴蝦丸 蔥串排骨 燻雞	6	
(8)301-8	人蔘枸杞醉雞 椒鹽蝦球 高麗菜蛋皮捲	6	



教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)301-9	炒豬肉鬆 油淋去骨雞 芋頭西米露	6	
(10)301-10	蒸一品雞排 洋菇海皇羹 八寶芋泥	6	
(11)301-11	拆燴黃魚羹 椒鹽魷魚 掛霜腰果	6	
(12)301-12	鱸魚羹 乾炸豬肉丸 紅心芋泥	6	
(13)301-13	蒸牛肉丸 煙燻?魚 五柳魷魚	6	第二學年第二學期
(14)301-14	椒鹽蝦球 京都排骨 人蔘枸杞醉雞	6	
(15)302-1	三絲蝦球 紅燒排骨 家鄉屈雞	6	
(16)302-2	酥炸?魚條 彩椒炒魷魚 掛霜腰果	6	
(17)302-3	豉汁小排骨 玉樹上湯雞 香煎餃子	6	
(18)302-4	蝦丸蔬片湯 豆芽菜蛋皮捲 金?墨魚絲	6	
(19)302-5	煎豬肉餅 果律蝦球 碧綠雙味菇	6	
(20)302-6	芥菜鹹蛋湯 蛋黃芋棗 八寶封雞腿	6	
(21)302-7	粉蒸小排骨 竹笙燴芥菜 麒麟蒸魚	4	
(22)302-8	金?墨魚絲 什錦白菜捲 豆芽菜蛋皮捲 香煎餃子	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(23)302-9	蒸豬肉丸 松鼠鱸魚 香橙燒雞排	4	
(24)302-10	鮮菇三層樓 蟹肉燴芥菜 西米芋泥露	4	
(25)302-11	珍菇翡翠芙蓉羹 香菇燴芥菜 豆沙芋棗	4	
(26)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、 二、		
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9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務技術
	英文名稱	Hotel and Restaurant Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 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	
議題融入		
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、 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
(1)課程介紹	1. 台灣旅館業介紹 2. 知名飯店經營理念分析 3. 了解房務系統與技能	6	第二學年第一學期
(2)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	
(3)客房的機能與運用	1. 客房空間介紹 2. 儲存空間介紹	6	
(4)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	
(5)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	
(6)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	
(7)訓練房務	1. 鋪設單人床技巧教學與實作 2. 整備床墊、床單、床單教學與實作 3. 硬、軟枕分類與鋪設	6	
(8)訓練房務	1. 開設夜床示範與實作 2. 撤收備品與分類	6	
(9)訓練房務	1. 鋪設雙人床技巧教學與實作 2. 整備床墊、床單、床單教學與實作 3. 硬、軟枕分類與鋪設	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 客房設備與備品介紹	1. 一般房型用品介紹 2. 升級套房用品介紹	6	第二學年第二學期
(11) 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	
(12) 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	
(13) 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	
(14) 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	
(15) 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	
(16) 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	
(17) 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	
(18) 總複習	1. 完整複習	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、 二、		
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9-2-3-21 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="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input 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	
議題融入		
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、 二、 三、	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 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	第一學年第一學期
(2) 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	
(3) 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	
(4) 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	
(5) 中餐丙級指定盤飾	1. 中餐烹調丙級指定盤飾。 2. 小黃瓜、辣椒。	4	
(6) 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)。	9	第一學年第二學期
(7) 初階蔬果切雕擺盤	1. 紅蘿蔔立體果雕。 2. 柵欄。 3. 松針。	9	
(8) 初階蔬果切雕擺盤	1. 立體雕花。 2. 茄花。 3. 辣椒花。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)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。	9	
(10)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	第二學年第一學期
(11)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	
(12)盤飾立體雕花	1.紅蘿蔔立體雕花。 2.緞帶花。 3.繡球花。	8	
(13)盤飾立體雕花	1.紅蘿蔔立體雕花。 2.立體蝴蝶。 3.流星錘。	8	
(14)盤飾立體雕花	1.白蘿蔔立體雕花。 2.立體天鵝	4	
(15)盤飾立體雕花	1.紅蘿蔔立體雕花。 2.立體魚。	9	第二學年第二學期
(16)盤飾立體雕花	1.白蘿蔔立體雕花。 2.球中球。 3.熱帶魚。	9	
(17)中餐菜餚擺設	1.綜合所學的立體雕，取盤擺設。 2.紅蘿蔔、白蘿蔔、小黃瓜、茄子。	9	
(18)中餐菜餚擺設	1.綜合所學的立體雕，取盤擺設。 2.紅蘿蔔、白蘿蔔、大黃瓜、辣椒。	9	
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、 二、		
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		