

附件

實用技能學程

備查文號：高雄市政府教育局中華民國114年1月24日高市教高字第 1140009872 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113年11月18日113學年度第1次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國114年2月12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	15
一、餐旅群烘焙食品科教育目標	15
二、餐旅群烘焙食品科學生進路	16
陸、群科課程表	17
一、教學科目與學分(節)數表	17
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	43
三、彈性學習時間實施規劃表	56
玖、學校課程評鑑	114
學校課程評鑑計畫	114
附件二：校訂科目教學大綱	122

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 重點 產業 專 班	專業群科	商業與管理群：商業經營科、資料處理科 外語群：應用日語科 設計群：廣告設計科 家政群：幼兒保育科、美容科 餐旅群：餐飲管理科	
	建教合作班		
	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		
進修部	其他		
	商業與管理群：資料處理科 家政群：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	商業與管理群：資料處理科 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科、烘焙食品科		
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	0	0	1	18	1	24	2	42
	商業與管理群	資料處理科	1	44	1	31	2	39	4	114
	外語群	應用日語科	0	0	1	22	1	21	2	43
	設計群	廣告設計科	2	59	2	60	2	59	6	178
	家政群	幼兒保育科	1	24	1	16	1	18	3	58
	家政群	美容科	1	22	1	24	1	9	3	55
	餐旅群	餐飲管理科	2	84	2	77	3	83	7	244
	服務群	餐飲服務科	1	14	1	14	1	15	3	43
進修部	商業與管理群	資料處理科	0	0	0	0	1	17	1	17
	家政群	照顧服務科	1	41	1	25	1	31	3	97
	餐旅群	餐飲管理科	1	41	1	18	1	27	3	86
實用技能學程 (日)	餐旅群	餐飲技術科	1	23	1	39	2	36	4	98
建教合作班	商業與管理群	資料處理科	1	85	1	52	0	0	2	137
	餐旅群	觀光事業科	0	0	0	0	2	28	2	28
	餐旅群	餐飲管理科	3	100	1	31	4	115	8	246
	餐旅群	烘焙食品科	2	143	2	142	0	0	4	285
合計			17	680	17	569	23	522	57	1771

二、核定科班一覽表
表2-2 114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	1	45
	商業與管理群	資料處理科	2	45
	外語群	應用日語科	1	45
	設計群	廣告設計科	2	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	家政群	美容科	1	45
	家政群	照顧服務科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	3	45
進修部	家政群	照顧服務科	2	45
	餐旅群	餐飲管理科	1	45
合計			15	675



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。

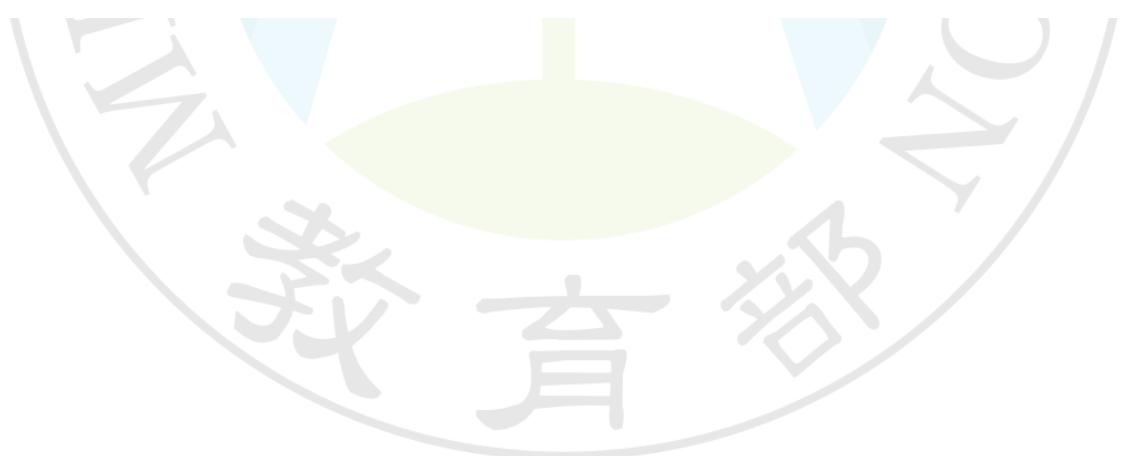
2、學問技能活用

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」乃亘古不移之教學真諦。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能力的中長期計畫，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能力及藝術教育紮根，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。透過推動各項美感能力計畫，教師得以研發各種美感能力的課程、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，以尊重學生意願為起點，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。冀望藉由美感能力以涵養品格發展，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，讓美感能力透過身教、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、自行銷與職涯管理能力，而且具有學習的積極意願，並能反思所學。包括：溝通技能、團隊合作技能、問題解決技能、原創與進取技能、規劃與組織技能、自我管理技能、學習技能及科技技能等。

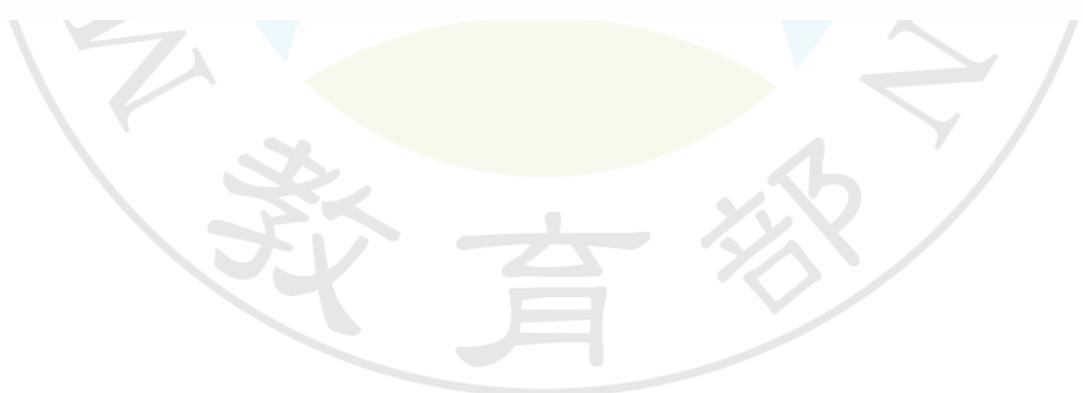
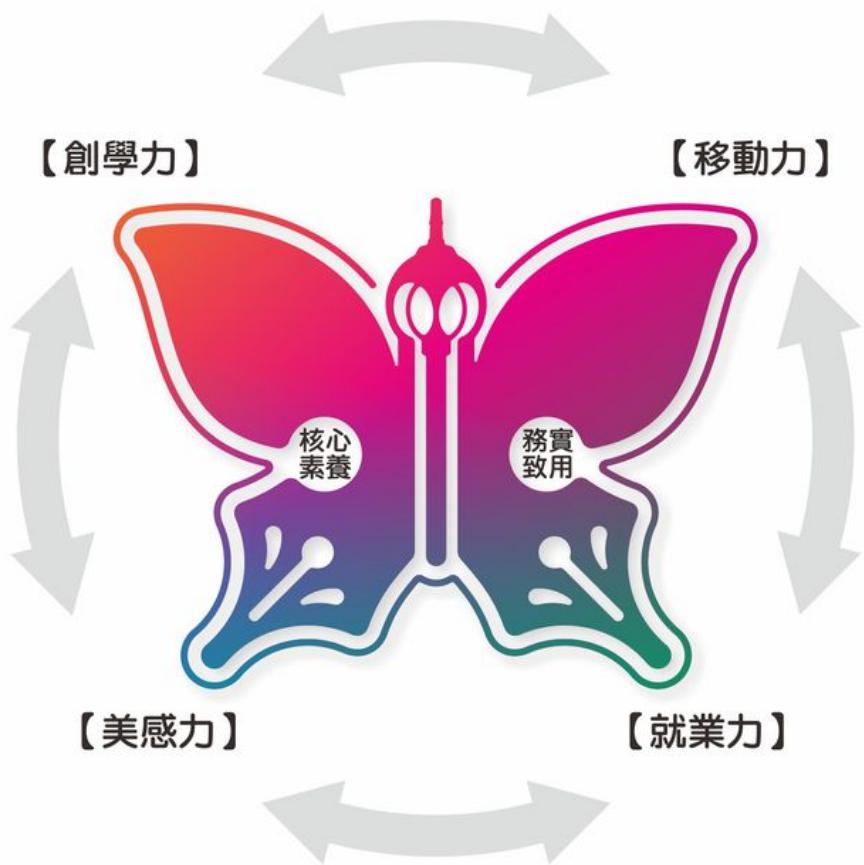
三信家商因應產業結構轉型及社會多元變遷，培養學生適性發展及就業規劃能力，期能達成「第二期技職教育再造計畫」中提升技職教育整體競爭力之目標。故在校就學期間即透過生涯規劃課程，提供青少年職涯諮詢評估及相關就業資訊，辦理職場參觀體驗及就業博覽會等等，讓同學們提前了解工作世界的樣貌，提升務實致用之肆應力，讓學生學用有專精。本校開設各類契合式人才培育專班，更首創私立高職風氣之先，與國營事業體合作，俾便產學鏈結、無縫接軌。配合國家相關的輔導青少年就業政策，結合政府機構與民間力量，培養學生敬業樂群的態度，讓學生能夠開創屬於自己的志業，臻於自我實現的理想。

移動力

世界銀行預測，具備全球移動力的人才，薪資將比同輩多出五成，平均資產多出一倍以上，早期農業社會所強調安土重遷的藩籬也逐漸被打破，國際移動力人才正如雨後春筍般的新生。

全球移動力(global mobility)已經成為高等教育國際化程度的一項重要指標；除了透過留學經驗來拓展視野、促進人格發展以及增加環境適應能力以外，更能從中找到未來的職業發展的助力。全球移動力不只是謀取一個穩定的工作，更是尋求更好的專業表現以及薪資結構。全球移動力係指個體願意參與國際交流，積極從事各種學習和分享活動，培養自己具有開拓心胸和宏觀思維，且能夠融入當地社會和認同多元文化的能力，以提升個人的競爭力；至少包括外語能力、多元文化能力、積極正向能力、宏觀思維能力以及融入不同社會能力(吳清山, 2016)。

三信家商的學生能具備國際視野，揉合多元文化內涵，強化語言優勢，精進溝通協調能力、拓展國際觀。本校積極提倡國際教育，除了透過課程融入教學外，每年固定與美國、日本的姊妹校進行交流。另外更接受來自巴西、墨西哥、法國等等世界各地的國際交換生到本校來就讀。三信家商致力於培養具備全球競爭力及全球責任感的國際移動人才，協助學子在全球化的浪潮下，勇於迎向挑戰，立足在地，放眼國際，創造非凡成就。



肆、課程發展組織要點

高雄市私立三信高級家事商業職業學校

課程發展委員會組織要點

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程發展委員會組織設置要點

105年12月05日校務會議通過

107年元月31日校務會議修正通過

111年元月20日校務會議修正通過

一、本要點依據教育部 110年 03 月 15 日臺教授國部字第1100016363B 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、實習處主任、輔導室主任、圖資處主任、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、訓育組組長、進修部教學組組長、進修部學務組組長、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。

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

111年元月20日校務會議修正通過

一、本要點依據教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號發布之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)訂定之。

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

本委員會任務如下：

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

三、本委員會組織成員：

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

四、本委員會其運作方式如下：

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

五、本委員會下設各領域/群科/科目教學研究會(以下簡稱教學研究會)。

教學研究會之任務如下：

- (一) 規劃校訂必修與選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
- (二) 協助辦理教師增聘之員額規劃、專長和選考等事宜。
- (三) 辦理教師或教師社群之教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

- (四) 協調所屬教師公開備課、授課和議課規劃，精進教師的教學能力。
- (五) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
- (六) 協助規劃與發展跨領域/科目統整課程之協同教學各項事宜。
- (七) 選用教科用書，及研發補充教材或自編教材。
- (八) 擬定評量相關事宜。
- (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
- (十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

課程研究會之任務如下：

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

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

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

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

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

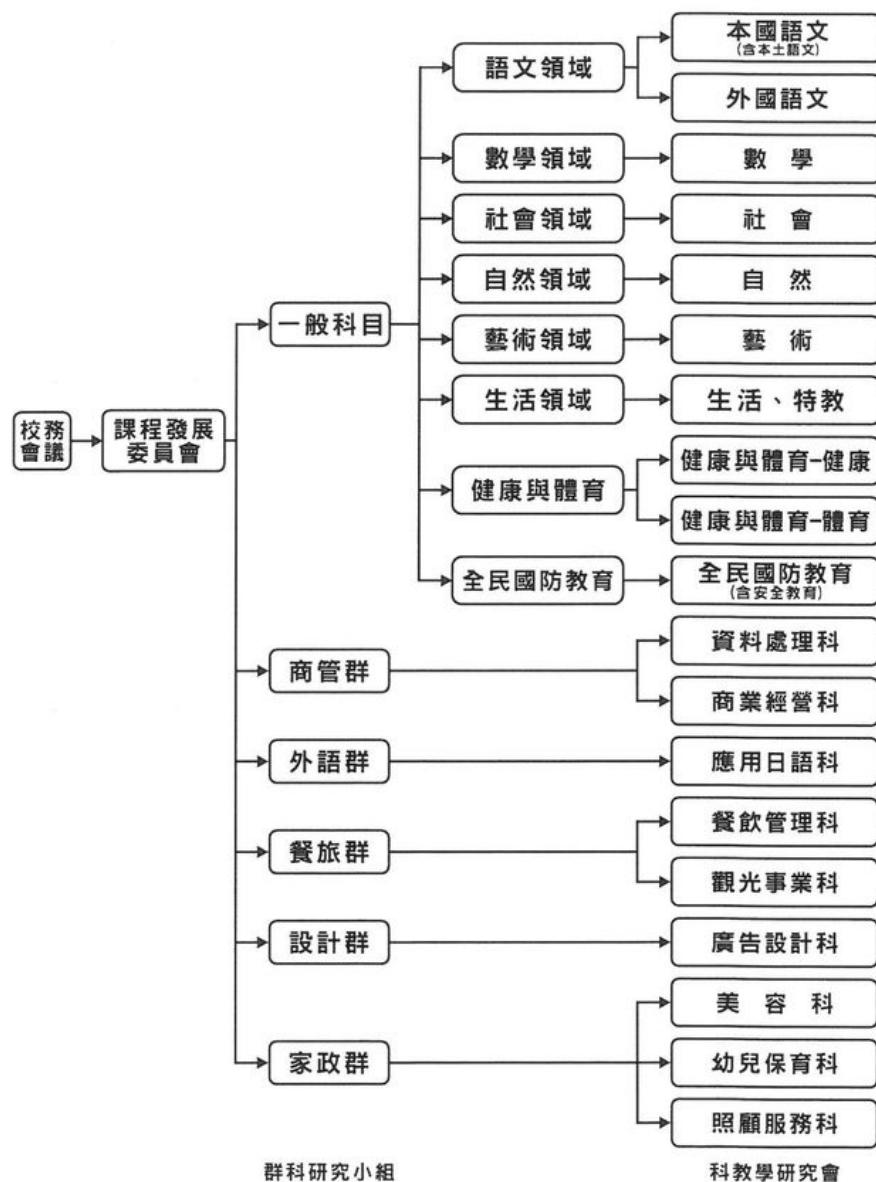
各教學研究會與課程研究會，依規定提交本委員會審議之事項，經議決為應修正者，各教學研究會與課程研究會應重新規劃或修訂調整。

七、本要點經校務會議通過，陳請校長核准後實施，修正時亦同。

三信家商 112 學年度課程發展委員會組織圖

111 年元月 20 日校務會議通過

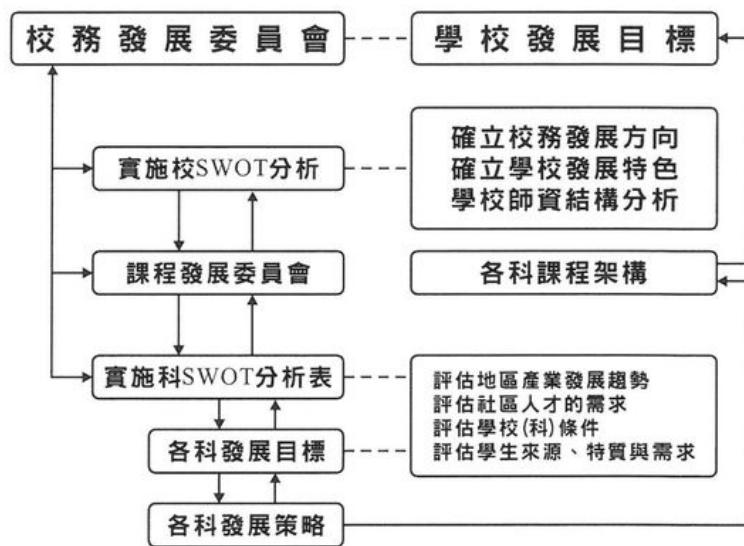
(一) 組織架構



(二) 規劃流程及工作要項

1. 高雄市三信高級家事商業職業學校發展學校本位課程規劃架構

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



伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群烘焙食品科教育目標

1. 培養餐飲產業基礎餐飲技術人才。
2. 培養點心產業技職人才。
3. 培養烘焙產業技職人才。
4. 培養餐飲相關領域繼續進修之人才。



二、餐旅群烘焙食品科學生進路

表5-1 餐旅群烘焙食品科(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： 輔導學生升入四技二專，培養繼續進修知能力 升學方向：科技大學、技術學院、二專、大學聯招 就業方向：食品工廠、麵包店、生鮮超市、速食店、餐飲等。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備烘焙相關機、器具應用、操作之能力。 2. 知曉烘焙食品之基本常識與原理。 3. 具備麵包、西點蛋糕基礎製作能力。 4. 對食品加工、安全與衛生有基礎認知的能力。</p> <p>3. 檢定職類： 麵包丙級 蛋糕丙級 米食丙級</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： 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>烘焙概論4學分 <input type="checkbox"/>餐旅英文與會話4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>烘焙麵包實習8學分 <input type="checkbox"/>資訊科技應用2學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>中式米食製作6學分</p>
第二年段	<p>1. 相關就業進路： 輔導學生升入四技二專，培養繼續進修知能力 升學方向：科技大學、技術學院、二專、大學聯招 就業方向：食品工廠、麵包店、生鮮超市、速食店、餐飲等。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備烘焙食材應用之能力。 2. 對食品微生物有基礎認知的能力。 3. 對食品包裝有基本的應用與設計能力。 4. 具備基礎酒類應用知識與飲料調製能力。</p> <p>3. 檢定職類： 蛋糕丙級 西餐烹調丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>餐旅英文與會話2學分 <input type="checkbox"/>食品衛生安全及加工概論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>職涯體驗2學分 <input type="checkbox"/>中式麵食製作6學分 <input type="checkbox"/>西點蛋糕製作6學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>宴會烘焙點心製作6學分 <input type="checkbox"/>烘焙實務6學分 <input type="checkbox"/>微型創業實務4學分 <input type="checkbox"/>蛋糕裝飾實習4學分</p>
第三年段	<p>1. 相關就業進路： 輔導學生升入四技二專，培養繼續進修知能力 升學方向：科技大學、技術學院、二專、大學聯招 就業方向：食品工廠、麵包店、生鮮超市、速食店、餐飲等。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具有食品營養與添加物之基礎知識。 2. 具有烘焙食品基本研究、造型設計之能力。 3. 具備蛋糕裝飾美感設計應用能力。 4. 具備巧克力製作與應用能力。 5. 具有創造思考、多元化與國際化思維。 6. 具備基礎酒類應用知識與飲料調製能力。</p> <p>3. 檢定職類： 中式麵食乙、丙級 餅乾乙、丙級 飲料調製丙級</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>餐廳管理6學分 <input 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 type="checkbox"/>專題實作4學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>裝飾美學運用2學分 <input type="checkbox"/>西餐烹調實務6學分 <input type="checkbox"/>餅乾製作實務6學分 <input type="checkbox"/>烘焙實務進階6學分 <input type="checkbox"/>伴手禮製作6學分 <input type="checkbox"/>創意饅頭製作6學分 <input type="checkbox"/>中式點心進階6學分 <input type="checkbox"/>異國風味點心6學分 <input type="checkbox"/>巧克力點心製作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 餐旅群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)

114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	
一般科目 部定必修	語文	國語文	6	3	3				
		本土語文/台灣手語							
		客語文							
		閩南語文	2	1	1				
		閩東語文							
		臺灣手語							
	社會	原住民族語文							
		英語文	4	2	2				
		數學	4	2	2				
	自然科學	歷史		1	1				
		地理	4	1	1				
		公民與社會							
	藝術	物理				1	1		
		化學	4						
		生物				1	1		
	綜合活動	音樂		1	1				
		美術	4	1	1				
		藝術生活							
		生命教育							
	科技	生涯規劃		1	1				
		家政							
		法律與生活	4						
		環境科學概論							
	健康與體育	生活科技							
		資訊科技	2						
專業科目 實習科目	觀光餐旅業導論	體育	2	1	1				
		健康與護理	2	1	1				
	全民國防教育		2					1	1
	小計		38	17	15	2	2	1	1
	小計		16	2	2	3	3	3	3
部定必修學分合計			54	19	17	5	5	4	4

表6-1-1 餐旅群烘焙食品科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
114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		
校訂必修	一般科目	安全教育	4	1	1	1	1			高一高二上下學期各開設一學分	
		生涯發展	2					1	1	高三上下學期各開設一學分	
		體育進階	4			1	1	1	1	高二高三上下學期各開設一學分	
		小計	10	1	1	2	2	2	2		
	實習科目	小計	0	0	0	0	0	0	0		
		專題實作	4					2	2		
		職涯體驗	2			1	1			高二上下學期各開設一學分	
		烘焙麵包實習	8	4	4						
校訂科目	一般科目	中式麵食製作	6			3	3				
		西點蛋糕製作	6			3	3				
		資訊科技應用	2		2						
		小計	28	4	6	7	7	2	2		
	特殊需求領域	小計	0	0	0	0	0	0	0		
		必修學分數合計	38	5	7	9	9	4	4		
		國語文進階	4			2	2				
		英語文進階	4			1	1	1	1	高二高三上下學期各開設一學分	
校訂選修	一般科目	數學進階	4			2	2				
		生命之美	2			1	1			高二上下學期各開設一學分	
		走讀苓雅	2					1	1	高三上下學期各開設一學分	
		應選修學分數小計	12	0	0	4	4	2	2	校訂選修一般科目開設16學分	
	專業科目	烘焙概論	4	2	2						
		餐廳管理	6					3	3		
		餐旅英文與會話	8	2	2	1	1	1	1	8學分分配三年修畢	
		食品衛生安全及加工概論	4			2	2				
	實習科目	應選修學分數小計	20	4	4	3	3	3	3	校訂選修專業科目開設22學分	
		裝飾美學運用	2						1	1	高三上下學期各開設一學分
		中式米食製作	6	3	3						
		宴會烘焙點心製作	6			3	3				
		烘焙實務	6			3	3				
		微型創業實務	4			2	2				
		蛋糕裝飾實習	4			2	2				
		西餐烹調實務	6					3	3		
		餅乾製作實務	6					3	3		

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	實習 科目 62學分 33.33%	烘焙實務進階	6					3	3			
		伴手禮製作	6					3	3			
		創意饅頭製作	6					3	3	「創意饅頭製作」與「中式點心進階」為二選一		
		中式點心進階	6					3	3	「創意饅頭製作」與「中式點心進階」為二選一		
		異國風味點心	6					3	3	跨班選修，同巧克力製作		
		巧克力點心製作	6					3	3	跨班選修，同異國風味點心		
		應選修學分數小計	62	3	3	10	10	18	18	校訂選修實習科目開設76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				94	7	7	17	17	23	23		
校訂必修及選修學分上限合計				132	12	14	26	26	27	27		
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 餐旅群烘焙食品科 課程架構表(以科為單位，1科1表)

114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 16-20學分	38	20.43%	系統設計	
	專業科目		4	2.15%	系統設計	
	實習科目		12	6.45%		
	合計		54	29.03%	系統設計	
校訂	必修	122-138 學分	10	5.38%	系統設計	
			0	0.00%	系統設計	
			28	15.05%	系統設計	
	選修		12	6.45%	系統設計	
			20	10.75%	系統設計	
			62	33.33%	系統設計	
	合計		132	70.97%	系統設計	
	實習科目學分數	至少60學分	90	48.39%	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	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群烘焙食品科 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	本土語文	→	本土語文	→	→	→
		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	→	→	→
校訂科目	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃	→	→	→
	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
	語文		→	英語文進階	→	英語文進階	→ 英語文進階
			→	國語文進階	→	國語文進階	→
	數學		→	數學進階	→	數學進階	→
	綜合活動		→	生命之美	→	生命之美	→
			→		→	走讀苓雅	→ 走讀苓雅
		安全教育	→	安全教育	→	安全教育	→
	健康與體育		→	體育進階	→	體育進階	→ 體育進階

(二) 專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群烘焙食品科 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		→	→ 飲食服務技術	→ 飲食服務技術	→	→
			→	→	→ 飲料實務	→	飲料實務
校訂科目	專業科目	烘焙概論	→ 烘焙概論	→	→	→	→
			→	→	→ 餐廳管理	→	餐廳管理
	專業科目	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
			→	→ 食品衛生安全及加工概論	→ 食品衛生安全及加工概論	→	→
			→	→	→	→ 專題實作	→ 專題實作
			→	→ 職涯體驗	→ 職涯體驗	→	→
	實習科目	烘焙麵包實習	→ 烘焙麵包實習	→	→	→	→
			→	→ 中式麵食製作	→ 中式麵食製作	→	→
			→	→ 西點蛋糕製作	→ 西點蛋糕製作	→	→
			→	→ 資訊科技應用	→	→	→
			→	→	→	→ 裝飾美學運用	→ 裝飾美學運用
	中西米食製作	中式米食製作	→ 中式米食製作	→	→	→	→
			→	→ 宴會烘焙點心製作	→ 宴會烘焙點心製作	→	→
			→	→ 烘焙實務	→ 烘焙實務	→	→
			→	→ 微型創業實務	→ 微型創業實務	→	→
			→	→ 蛋糕裝飾實習	→ 蛋糕裝飾實習	→	→
			→	→	→	→ 西餐烹調實務	→ 西餐烹調實務
			→	→	→	→ 餅乾製作實務	→ 餅乾製作實務
			→	→	→	→ 烘焙實務進階	→ 烘焙實務進階
			→	→	→	→ 伴手禮製作	→ 伴手禮製作
			→	→	→	→ 創意饅頭製作	→ 創意饅頭製作
			→	→	→	→ 中式點心進階	→ 中式點心進階
			→	→	→	→ 異國風味點心	→ 異國風味點心
			→	→	→	→ 巧克力點心製作	→ 巧克力點心製作

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	18	18	18	18	18	18
團體活動時間	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

高雄市私立三信高級家事商業職業學校彈性學習時間實施補充規定

中華民國 111 年 12 月 23 日課程發展委員會議修正通過
中華民國 112 年 11 月 07 日第 1 次課程發展委員會議修正通過
中華民國 112 年 12 月 20 日第 2 次課程發展委員會議修正通過
中華民國 113 年 11 月 18 日課程發展委員會議通過

一、依據

- (一) 教育部 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二) 教育部 112 年 06 月 08 日臺教授國部字第 1120064831A 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

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

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間，日校於每學期在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節；進修部於第三學年每學期在校上課每週 24 節中，開設每週 2 節，但不予以採計學分。
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群方式分別實施。各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之間設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之間設申請。
- (三) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序核准後始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依學校相關規定提出自主學習之申請。
- (二) 校隊選手培訓：由校隊指導老師就代表學校參加縣市級以上競賽之學生（例如：技藝競賽…等）或參加校隊訓練之學生，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導。學生應填具【選手培訓實施申請表】（如附件 1）；校隊教練應填寫【選手培訓指導紀錄表】（如附件 2）。
- (三) 充實（增廣）教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程（教師填具【微課程申請表】，申請微課程開設，以 6~10 週為限，如附件 3），其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期考後兩週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 4；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 5；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前

已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 6。

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

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

五、本校學生自主學習之實施規範

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

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制，學生依本校學生自主學習實施規範之規定實施。
- (二) 選手培訓：採教師指定制，校隊指導老師提供參與選手培訓之學生之申請表(附件 1)提出申請。
- (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
- (四) 補強性教學：
1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 4、5 資料向教務處申請核准後實施。
 2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。
- (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
- (六) 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性學習時間之各項課程選讀，均不授予學分。

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

九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定

期於每學年之課程發展委員會內為之。
十、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

高雄市私立三信高級家事商業職業學校____學年度第____學期
彈性學習時間【選手培訓實施申請表】

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

競賽主責處室

教務處

校長

高雄市私立三信高級家事商業職業學校____學年度第____學期
彈性學習時間【選手培訓指導紀錄表】

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

競賽主責處室

教務處

校長

高雄市私立三信高級家事商業職業學校____學年度第____學期
彈性學習時間【微課程申請表】

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

科召集人

教務處

校長

高雄市私立三信高級家事商業職業學校____學年度第____學期
彈性學習時間【補強性教學活動實施申請表】

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

備註：

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

承辦人

教學組

教務主任

高雄市私立三信高級家事商業職業學校____學年度第____學期
彈性學習時間【補強性教學活動實施規劃表】

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

承辦人

教學組

教務主任

高雄市私立三信高級家事商業職業學校____學年度第____學期
彈性學習時間【補強性教學活動實施紀錄表】

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

承辦人

教學組

教務主任

高雄市私立三信高級家事商業職業學校____學年度第____學期
彈性學習時間【特色活動實施申請表】

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

活動主辦處室

教務處

校長

高雄市私立三信高級家事商業職業學校____學年度第____學期

彈性學習【自主學習申請表】

申請學生資料	班級		學號		姓名	
自主學習主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 專題研究(如：小論文、讀書心得…等) <input type="checkbox"/> 技能加強 <input type="checkbox"/> 其他：_____					
自主學習地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 科專業教室 <input type="checkbox"/> 其他：_____					
自主學習目標						

自主學習規劃內容

週次	實施內容與進度
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

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

高雄市私立三信高級家事商業職業學校____學年度第____學期

彈性學習【自主學習晤談及指導紀錄表】

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

13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

高雄市私立三信高級家事商業職業學校____學年度第____學期

彈性學習【自主學習成果紀錄表】

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

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

高雄市私立三信高級家事商業職業學校 ____ 學年度第 ____ 學期

彈性學習【自主學習成果紀錄表】

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

10		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
11		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
12		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
13		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
14		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
15		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
16		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
17		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
18		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
19		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
20		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
自主學習 成果說明			
自主學習 目標達成			

自主學習 歷程省思	
指導老師 建議回饋	指導老師簽章：_____

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

高雄市私立三信高級家事商業職業學校學生自主學習實施補充規定

中華民國 111 年 12 月 23 日課程發展委員會議修正通過
中華民國 112 年 11 月 07 日第 1 次課程發展委員會議修正通過
中華民國 112 年 12 月 20 日第 2 次課程發展委員會議修正通過
中華民國 113 年 11 月 18 日課程發展委員會議通過

一、依據

- (一) 教育部 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二) 教育部 111 年 05 月 04 日臺教授國部字第 1110042485A 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、本校彈性學習時間學生自主學習之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，並協助提升學生自主學習能力，鼓勵學生自發規劃學習內容為目的。

三、本校彈性學習時間學生自主學習之規劃原則如下：

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件一完成自主學習申請計畫表，並得自行徵詢邀請指導教師指導，或由班級為單位提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，完成自主學習計畫，並經指導教師指導及其父母或監護人同意。
- (四) 學生應將經父母或監護人同意後之自主學習計畫書，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (五) 學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應經指導教師同意。
- (六) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。

四、為提升學生自主學習能力，本校學生自主學習之輔導與管理規範如下：

- (一) 指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。
- (二) 每位指導教師之指導學生人數，至少 2 人至多 10 人。
- (三) 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議並依附件二完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (四) 指導教師應規劃學生進行自主學習成果檢核或發表，並於當學期末，針對學生依

附件三完成之自主學習成果紀錄表，就學生自主學習之檢核提供質性建議。

(五) 除學校運動代表隊培訓外，學生自主學習得與選手培訓合併實施，並由同一位指導教師進行指導。

(六) 學生自主學習期間之出缺勤管理由學務處及教官室負責。

(七) 學生自主學習之場地與指導教師由教務處安排與公告。

(八) 學生自主學習計畫成果得於指導教師或輔導室協助下，放入學生學習歷程檔案。

(九) 學生自主學習期間，如有學校規劃之重要活動，須全程參加，不得以自主學習為理由拒絕出席。

五、學生於各學期結束前，應將自主學習申請書、自主學習計畫書、自主學習晤談及指導紀錄表及自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，經綜合評估後，表現優良者得依本校學生獎懲實施規定予以嘉獎。

六、本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後納入課程計畫實施，修正時亦同。

附件一

**三信家商 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習申請計畫書**

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

承辦人員核章

教學組長核章

附件二

三信家商 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習晤談及指導紀錄表

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

**三信家商 學年度第 學期彈性學習時間
自主學習成果紀錄表**

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

	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師 確認
自主學習 成果記錄	11		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表		
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫		
自主學習 成果說明				
學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				

指導教師	
指導建議	

指導教師簽章:

教學組長核章:

教務主任核章:

高雄市私立三信高級家事商業職業學校____學年度第__學期

彈性學習【自主學習】晤談及指導紀錄表

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

高雄市私立三信高級家事商業職業學校_____學年度第___學期

彈性學習【自主學習】成果紀錄表

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

6		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
7		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
8		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
9		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
10		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
11		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
12		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
13		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
14		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
15		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
16		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
17		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
18		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
19		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	
20		<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可	

		<input type="checkbox"/> 待努力	
自主學習 成果說明			
自主學習 目標達成			
自主學習 歷程省思			
指導老師 建議回饋		指導老師簽章：_____	

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

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

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型(可勾選)					師資規劃 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	紫稚花	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ◎例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input checked="" type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	學習履歷與歷程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" 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
	校園環境美化綠化	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input checked="" type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	愛校服務隊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input checked="" type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	職場體驗	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" 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
	生活禮儀與服務學習	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" 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
	備審製作技巧	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	外商企業文化大解密	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	股神我來當	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	桌球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否

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	韓風來襲	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	日本風潮行銷探討與影響力	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創業我最行	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	精修數學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	海外旅行禮儀知多少	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	歷史人物評介	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	資訊大爆炸	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	管樂之音	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	精修國文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	全球走透透	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	紙上創意探索	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	寫生創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	飲料調製	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意手機程式設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	親善接待與服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	撞球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	編髮藝術	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	後疫情食代	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	教具製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	職場門市日語	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	中國文字之美	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	烹調與熱	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	快樂銷售員	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	數位插畫創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	電競技法進階	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	精修英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	數位音樂創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	會展實務我最行	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	業績女王帶你賣爆	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	初級會計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	食物攝影	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	電競商業模式	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	銀河探索-老化及失智認識	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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 (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	幼兒教玩具製作-七巧板	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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-自走機器人	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	商業髮型	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	日本料理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	心靈藝術工作坊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	日語樂學趣	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	烘焙應用學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	保齡球物理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否

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	動手玩科學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電競技法	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	紙藝創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	角色設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	排球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	飲料的基礎	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	鍵盤彈奏	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	餐飲時空膠囊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	塔羅占卜	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電子競技產業	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	學習檔案製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	雷雕創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	Pilatis肢體調整	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	現代詩賞析	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	適應職場體能訓練	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	羽球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	動手自己來 生活文創製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	多媒體設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	幼兒美勞創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	國際貿易	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	廣告行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	身心靈生活空間規劃	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	重量訓練	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	戲曲魔法任藝門	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	足球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電商網路行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	花式餐巾折疊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	商業數學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	走讀五塊厝	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	譜一首歌	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	手繪POP	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	包裝結構設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	旅遊美食饗玩	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意貼圖gogogo	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	商用英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	實現我的旅遊夢	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	啦啦隊舞蹈	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	聽音樂學英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	遇見土耳其咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	日本長照面面觀	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	如果我有傳說，我來打造	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	烘焙認識	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	籃球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	生活美語唱歌學英語	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	技能檢定精進課程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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		
第一學期	咖啡調製	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	五人制棒球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	書法之美	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	邏輯結構課程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	自主學習	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
第一學年	紫稚花	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ◎服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	職場體驗	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	學習履歷與歷程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	校園環境美化綠化	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ◎服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
第二學期	愛校服務隊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ◎服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	生活禮儀與服務學習	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	備審製作技巧	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	外商企業文化大解密	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		股神我來當	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		桌球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		韓風來襲	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		日本風潮行銷探討與影響力	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		創業我最行	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		精修數學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		海外旅行禮儀知多少	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		歷史人物評介	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		資訊大爆炸	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		管樂之音	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		精修國文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input 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 (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	全球走透透	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		創意咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		紙上創意探索	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		寫生創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		飲料調製	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		創意手機程式設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		親善接待與服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		撞球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		編髮藝術	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		後疫情食代	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		教具製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input 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 (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	職場門市日語	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	中國文字之美	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	烹調與熱	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	快樂銷售員	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	數位插畫創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電競技法進階	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	精修英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	數位音樂創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	會展實務我最行	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	業績女王帶你賣爆	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	初級會計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	食物攝影	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	電競商業模式	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	銀河探索-老化及失智認識	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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 type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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-自走機器人	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	工欲善其事-認識各種飲料器材	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	商業髮型	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	日本料理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	心靈藝術工作坊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input 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 (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	日語樂學趣	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		烘焙應用學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		保齡球物理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		動手玩科學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		電競技法	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		紙藝創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		角色設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		排球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		飲料的基礎	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		鍵盤彈奏	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		餐飲時空膠囊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否

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	塔羅占卜	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	電子競技產業	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	學習檔案製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	雷雕創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	Pilatis肢體調整	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	現代詩賞析	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	適應職場體能訓練	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	羽球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	動手自己來 生活文創製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	多媒體設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	幼兒美勞創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否

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	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		國際貿易	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		廣告行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		身心靈生活空間規劃	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		重量訓練	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		戲曲魔法任藝門	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		足球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		電商網路行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		花式餐巾折疊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		商業數學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		走讀五塊厝	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
		譜一首歌	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否

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	手繪POP	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	包裝結構設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	旅遊美食饗玩	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意貼圖gogogo	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	商用英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	實現我的旅遊夢	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	啦啦隊舞蹈	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	聽音樂學英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	遇見土耳其咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	日本長照面面觀	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	如果我有傳說，我來打造	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	烘焙認識	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	籃球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	生活美語唱歌學英語	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	技能檢定精進課程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	咖啡調製	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	五人制棒球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	書法之美	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	邏輯結構課程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	自主學習	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	選手培訓	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
第二學年	紫稚花	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ◎服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	職場體驗	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	學習履歷與歷程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	◎ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	校園環境美化綠化	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ◎ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	愛校服務隊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ◎ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	生活禮儀與服務學習	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	備審製作技巧	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	外商企業文化大解密	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	股神我來當	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	桌球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	韓風來襲	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	日本風潮行銷探討與影響力	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	創業我最行	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	海外旅行禮儀知多少	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 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	歷史人物評介	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	資訊大爆炸	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	管樂之音	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	全球走透透	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	紙上創意探索	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	寫生創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	飲料調製	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意手機程式設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	親善接待與服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	撞球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	編髮藝術	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	後疫情食代	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	教具製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	職場門市日語	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	職場就業通	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	中國文字之美	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	烹調與熱	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	快樂銷售員	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	數位插畫創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	電競技法進階	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	數位音樂創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	會展實務我最行	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎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	國防軍事培育	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	業績女王帶你賣爆	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	初級會計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	食物攝影	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	電競商業模式	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	銀河探索-老化及失智認識	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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 type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	傳統與創意-多種創意咖啡飲調	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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-自走機器人	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	精油按摩與芳香療法	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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 (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	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	如何逆轉自動化廚房的餐飲失業潮	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	照顧達人秀-基本照顧技術教導	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	商業髮型	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	日本料理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	心靈藝術工作坊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	日語樂學趣	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	備審資料製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	烘焙應用學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	保齡球物理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input 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 (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	動手玩科學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電競技法	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	紙藝創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	角色設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	排球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	飲料的基礎	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	鍵盤彈奏	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	餐飲時空膠囊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	塔羅占卜	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電子競技產業	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	學習檔案製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	雷雕創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	Pilatis肢體調整	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	現代詩賞析	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	適應職場體能訓練	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	羽球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	動手自己來 生活文創製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	多媒體設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	幼兒美勞創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	國際貿易	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	廣告行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	身心靈生活空間規劃	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	重量訓練	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	戲曲魔法任藝門	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	足球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電商網路行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	花式餐巾折疊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	商業數學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	走讀五塊厝	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	譜一首歌	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	手繪POP	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	包裝結構設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	旅遊美食饗玩	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意貼圖gogogo	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	商用英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	實現我的旅遊夢	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	啦啦隊舞蹈	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	聽音樂學英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	遇見土耳其咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	日本長照面面觀	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	如果我有傳說，我來打造	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	烘焙認識	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	籃球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	生活美語唱歌學英語	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	技能檢定精進課程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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		
第一學期	咖啡調製	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	五人制棒球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	書法之美	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	邏輯結構課程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	選手培訓	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	自主學習	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
第二學年	紫稚花	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ◎服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	職場體驗	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	學習履歷與歷程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	校園環境美化綠化	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ◎服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	愛校服務隊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ◎服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	生活禮儀與服務學習	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎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	備審製作技巧	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	外商企業文化大解密	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	股神我來當	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	桌球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	韓風來襲	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	日本風潮行銷探討與影響力	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	創業我最行	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	海外旅行禮儀知多少	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	歷史人物評介	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	資訊大爆炸	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	管樂之音	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	全球走透透	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否

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	創意咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	紙上創意探索	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	寫生創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	飲料調製	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意手機程式設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	親善接待與服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	撞球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	編髮藝術	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	後疫情食代	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	教具製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	職場門市日語	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	職場就業通	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	中國文字之美	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	烹調與熱	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	快樂銷售員	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	數位插畫創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電競技法進階	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	數位音樂創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	會展實務我最行	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	國防軍事培育	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	業績女王帶你賣爆	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	初級會計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	食物攝影	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	電競商業模式	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	銀河探索-老化及失智認識	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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 type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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-自走機器人	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	嬰幼兒按摩與瑜珈	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	品味與服務-如何成為待茶師	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	動手動腦玩創意-輔具製作及應用	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	AI智慧營養諮詢產業的市場大餅	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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 (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	商業髮型	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	日本料理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	心靈藝術工作坊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	日語樂學趣	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	備審資料製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	烘焙應用學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	保齡球物理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	動手玩科學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電競技法	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	紙藝創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	角色設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	排球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	飲料的基礎	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	鍵盤彈奏	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	餐飲時空膠囊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	塔羅占卜	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電子競技產業	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	學習檔案製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	雷雕創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	Pilatis肢體調整	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	現代詩賞析	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	適應職場體能訓練	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	羽球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	動手自己來 生活文創製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	多媒體設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	幼兒美勞創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	國際貿易	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	廣告行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	身心靈生活空間規劃	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	重量訓練	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	戲曲魔法任藝門	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	足球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	電商網路行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否

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	花式餐巾折疊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	商業數學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	走讀五塊厝	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	譜一首歌	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	手繪POP	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	包裝結構設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	旅遊美食醬玩	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意貼圖gogogo	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	商用英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	實現我的旅遊夢	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	啦啦隊舞蹈	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	聽音樂學英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	遇見土耳其咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	日本長照面面觀	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	如果我有傳說，我來打造	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	烘焙認識	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	籃球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	生活美語唱歌學英語	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	技能檢定精進課程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	咖啡調製	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	五人制棒球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	書法之美	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	邏輯結構課程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input 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 (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	選手培訓	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <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 type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <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
第三學年	第一學期	紫稚花	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <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
		職場體驗	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <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
		學習履歷與歷程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <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
		校園環境美化綠化	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <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
		愛校服務隊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <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
		生活禮儀與服務學習	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <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
		備審製作技巧	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <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
		外商企業文化大解密	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <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
		股神我來當	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <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
		桌球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <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

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	韓風來襲	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	日本風潮行銷探討與影響力	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創業我最行	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	海外旅行禮儀知多少	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	歷史人物評介	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	資訊大爆炸	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	管樂之音	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	全球走透透	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	紙上創意探索	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	寫生創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	飲料調製	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意手機程式設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	親善接待與服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	撞球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	編髮藝術	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	後疫情食代	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	教具製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	職場門市日語	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	職場就業通	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	中國文字之美	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	烹調與熱	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	快樂銷售員	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	數位插畫創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	電競技法進階	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	數位音樂創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	會展實務我最行	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	國防軍事培育	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	業績女王帶你賣爆	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	初級會計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	食物攝影	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	電競商業模式	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	銀河探索-老化及失智認識	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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 type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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 (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	多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	音樂小精靈	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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-自走機器人	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	銀髮4.0新世界-智慧產品應用	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	食物的一道彩虹-植化素	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	浪漫的飲料-認識葡萄酒	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	商業髮型	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ○內聘 <input checked="" type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	日本料理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	心靈藝術工作坊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	日語樂學趣	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否

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	備審資料製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	烘焙應用學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	保齡球物理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	動手玩科學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電競技法	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	紙藝創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	角色設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	排球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	飲料的基礎	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	鍵盤彈奏	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	餐飲時空膠囊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	塔羅占卜	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	電子競技產業	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	學習檔案製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	雷雕創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	Pilatis肢體調整	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	現代詩賞析	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	適應職場體能訓練	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	羽球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	動手自己來 生活文創製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	多媒體設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	幼兒美勞創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否

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	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	國際貿易	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	廣告行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	身心靈生活空間規劃	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	重量訓練	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	戲曲魔法任藝門	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	足球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電商網路行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	花式餐巾折疊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	商業數學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	走讀五塊厝	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	譜一首歌	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	手繪POP	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	包裝結構設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	旅遊美食饗玩	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意貼圖gogogo	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	商用英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	實現我的旅遊夢	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	啦啦隊舞蹈	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	聽音樂學英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	遇見土耳其咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	日本長照面面觀	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	如果我有傳說，我來打造	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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		
第一學期	烘焙認識	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	籃球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	生活美語唱歌學英語	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	技能檢定精進課程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	咖啡調製	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	五人制棒球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	書法之美	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	邏輯結構課程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	選手培訓	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	自主學習	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
第二學期	紫稚花	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ◎服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	職場體驗	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	學習履歷與歷程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	◎ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	校園環境美化綠化	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ◎ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	愛校服務隊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ◎ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	生活禮儀與服務學習	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	備審製作技巧	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	外商企業文化大解密	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	股神我來當	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	桌球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	韓風來襲	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	日本風潮行銷探討與影響力	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	創業我最行	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 否
	海外旅行禮儀知多少	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	○ 例行性 ○ 獨創性 ○ 服務學習 ○ 其它	◎ 內聘 <input type="radio"/> 外聘	○ 是 ◎ 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	歷史人物評介	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	資訊大爆炸	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	管樂之音	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	全球走透透	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	創意咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	紙上創意探索	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	藝術凝膠彩繪美甲設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	寫生創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	飲料調製	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	創意手機程式設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	親善接待與服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	撞球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input 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 (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	編髮藝術	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	後疫情食代	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	教具製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	職場門市日語	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	職場就業通	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	中國文字之美	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	烹調與熱	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	快樂銷售員	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	數位插畫創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	電競技法進階	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	數位音樂創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎否
	會展實務我最行	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> ○是 ◎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	國防軍事培育	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	業績女王帶你賣爆	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	初級會計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	食物攝影	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	電競商業模式	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input type="radio"/> ○其它	<input type="radio"/> ◎內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	我要變有錢-如何撰寫創業企畫書	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	吃的風暴-看不到的食品中毒菌	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	銀河探索-老化及失智認識	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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 type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	多啦A夢百寶箱-活動設計帶領	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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-自走機器人	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	天堂極樂逍遙遊-認識安寧相關服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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 (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	「永保青春的不老族」保健祕法	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	神奇的魔豆-探索健康美味的咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	演一齣兒童劇	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	變身成美女鮮肉們的密技2.0	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input 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
	商業髮型	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	日本料理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	心靈藝術工作坊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	日語樂學趣	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	備審資料製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	烘焙應用學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	讓使用者上癮的遊戲化行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input type="radio"/> ○外聘	<input type="radio"/> ○是 <input checked="" type="radio"/> ○否
	保齡球物理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 <input type="radio"/> ○獨創性 <input type="radio"/> ○服務學習 <input checked="" type="radio"/> ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 <input 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 (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	動手玩科學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電競技法	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	紙藝創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	角色設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	排球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	飲料的基礎	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	鍵盤彈奏	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	餐飲時空膠囊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	塔羅占卜	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	初識臺灣長期照顧服務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電子競技產業	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	學習檔案製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	雷雕創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	Pilatis肢體調整	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	現代詩賞析	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	適應職場體能訓練	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	羽球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	動手自己來 生活文創製作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	多媒體設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	幼兒美勞創作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	後疫情食代數位新餐飲管理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	國際貿易	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	廣告行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	身心靈生活空間規劃	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	重量訓練	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	戲曲魔法任藝門	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	足球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	電商網路行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	花式餐巾折疊	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	商業數學	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	走讀五塊厝	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	譜一首歌	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	手繪POP	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	包裝結構設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	旅遊美食饗玩	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	創意貼圖gogogo	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	商用英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	實現我的旅遊夢	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	啦啦隊舞蹈	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	聽音樂學英文	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	遇見土耳其咖啡	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	日本長照面面觀	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	如果我有傳說，我來打造	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	攝影技巧 如何拍出好照片	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	烘焙認識	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	籃球	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	生活美語唱歌學英語	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	技能檢定精進課程	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ◎內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○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	咖啡調製	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	五人制棒球	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	書法之美	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	邏輯結構課程	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	選手培訓	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否
	自主學習	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 烘焙食品科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> ○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	<input checked="" type="radio"/> ○內聘 ○外聘	<input type="radio"/> ○是 ○否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

114 學年度高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑計畫

中華民國 110 年 12 月 27 日課程發展委員會修正通過
中華民國 111 年 11 月 09 日課程發展委員會修正通過
中華民國 112 年 11 月 07 日課程發展委員會修正通過
中華民國 113 年 11 月 18 日課程發展委員會通過

一、 依據

- (一) 教育部中華民國 110 年 03 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國 108 年 04 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 05 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、 目的

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

三、 課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人組成課程自我評鑑小組。
 2. 課程自我評鑑小組負責擬定課程評鑑計畫草案、協助擬定課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程草案、負責彙整各教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析（與一般科目教學重點之對應，或與群科教育目標及科專業能力之對應，或與學生圖像實踐之對應），並就群科課程架構（開

設課程科目與學分），進行檢視與討論後續建議修正方案。

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

四、課程自我評鑑實施內容

- (一) 課程規劃：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃（一般科目教學重點、群科教育目標及科專業能力以及群科課程規劃）、群科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，檢視本校教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課及議課、教師參與社群專業對話回饋以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析及教學修正之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：運用或分析主管機關所提供之課程教學成效相關資訊，或本校自行發展課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準，或各處室提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、課程自我評鑑實施方式

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

(二) 教學單位實施自我檢核

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

六、課程自我評鑑流程規劃



七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目	時程	當年					次年				
		8-12月	1-4月	5-6月	7月	8-12月	8-12月	1-4月	5-6月	7月	8-12月
(一) 校長聘請組成課程自我評鑑小組		●									
(二) 課程自我評鑑小組擬定相關草案		●									
(三) 課程發展委員會通過相關計畫		●									
(四) 學科/群科教學研究會與教師個人 進行自我檢核			●	●							
(五) 完成課程自我評鑑報告草案				●							
(六) 提擬各項建議與改進方案並完成課 程自我評鑑報告					●	●					
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善			●	●	●						

八、課程自我評鑑結果運用

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

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑

教師教學實施自評表(表 1-1)

一、基本資料

1.本學期我參加的社群共備次數：_____

2.本學期我實施的公開授課次數：_____

3.本學期我參與的公開觀課次數：_____

二、填寫說明

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

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

D 評量方式					
D-1 運用多元評量方式，評估學生學習成效。					
D-2 分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。					

評鑑質性陳述（請就上述勾選狀況提供文字上之說明）：

1. 我的優點或特色是：

2. 我遇到的困難或挑戰是：

3. 我預定的成長計畫：

高雄市私立三信高級家事商業職業學校課程評鑑

學生教學回饋表(表 I-2)

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

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

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 安全教育	英文名稱 Safe Education
師資來源	◎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 type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 B溝通互動 <input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 C社會參與 <input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解	
適用科別	<input type="checkbox"/> 烘焙食品科	
學分數	1/1/1/1/0/0	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全	
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、提升學生安全生活知識。 二、提升安全警覺及敏感度。 三、降低學生意外事故傷害。 四、建立校園安全學習環境	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)防災安全-1	認識學校平面圖 1.教師利用 PPT 講解學校平面圖。 2.了解學校各處室、專業教室、設施位置。	6	第一學年第一學期
(2)防災安全-2	瞭解學校危險地點 1.完成及瞭解學校平面圖後，利用紅色貼紙將學校危險地點標示出來。 2.小組小討論後發表。	6	
(3)防災安全-3	規劃學校防災應變及逃生路線 1.遇到傷害性災害處理方式 2.規劃逃生路線必須要注意到安全，避開危險地點。 3.小組小討論後發表。	6	
(4)水域安全-1	水上安全標誌認知 1.認識水上安全標誌。 2.認識水域旗幟標誌。	6	第一學年第二學期
(5)水域安全-2	環境及天候評估 1.認識危險天候的種類。 2.小組小討論後發表。	6	
(6)水域安全-3	從事多元水域休閒活動的知識。 1.辨識游泳戲水適用的防溺技巧。 2.游泳戲水時遵守相關安全規範。 3.小組小討論後發表。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)防墜安全-1	跌墜危害自我覺察 1. 分析與覺察跌墜原因與危害影響。 2. 居家、校園、社區等生活環境中容易發生墜落地點。	6	第二學年第一學期
(8)防墜安全-2	校園與職安跌墜防護 1. 探討職業與校園的墜落危機。 2. 小組小討論後發表	6	
(9)防墜安全-3	非職災性防墜安全 1. 校園活動意外墜落。 2. 感情因素情緒失控。 3. 小組小討論後發表。	6	
(10)食藥安全-1	食藥安全的範疇 1. 食物安全。 2. 藥物安全。	6	第二學年第二學期
(11)食藥安全-2	常見的食藥安全問題 1. 分辨黑心食品及食安事件對個人、家庭及社會的影響。 2. 小組小討論後發表。	6	
(12)食藥安全-3	覺察與體認生活中重要的食藥安全概念 1. 注意食物、清潔劑及常見藥物帶來危險對生活的威脅感和嚴重性。 2. 理解食藥安全對個人及家庭的影響。 3. 小組小討論後發表。	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，包括觀察、發表、討論、口試、筆試等。		
教學資源	教育部防災教育資訊網、靖娟兒童安全文教基金會、食品藥物安全教育網、教育部學校衛生資訊網校園食品安全專區、國民中小學課程與教學資源整合平台、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 教材編選須注意 (一)能培養學生對各種生活安全之警覺心及敏感度。 (二)建立學生正確的生活安全概念及知識。 (三)培養學生正面積極的生活安全態度與價值觀。 (四)培養學生生活安全行動技能及處理生活安全的能力。 二、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。		

(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	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)														
◎非跨領域 ○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"/> 烘焙食品科														
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全														
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)認識高中職生生涯進路。	1. 升學資訊探索 2. 各種招生入學管道	2	第三學年第一學期
(2)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)面試技巧與實際演練-1	1. 面試的目的、類型。 2. 準備事宜。	2	
(4)面試技巧與實際演練-2	1. 面試技巧大解說。 2. 歷年來面試問題及回答技巧	2	
(5)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. 求職管道全錄 3. 求職陷阱大搜查	4	
(6)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)合宜適當的儀態表現。	1. 坐、立、走的儀態。 2. 面試儀態大解說。	2	第三學年第二學期
(8)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)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)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)愛、生活與學習-2	1. 婚前性行為 2. 「孕」味十足	3	
(12)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)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 1. 報告(口頭或書面) 2. 角色扮演 3. 小組討論參與度 4. 筆試		
教學資源	1. 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 2. 教師自編教材。 3. 教師提供之補充教材。 4. 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 1. 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。 2. 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 1. 學校自編課本 2. 相關影片 3. 報章雜誌新聞事件 4. 參考資料		

(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	體育進階
	英文名稱	Physical education Advanced
師資來源	◎校內單科	○校內跨科協同 ○跨校協同 ○外聘(大專院校) ○外聘(其他)
科目屬性	必/選修	◎必修 ○選修
	一般科目 (領域: ○語文 ○數學 ○社會 ○自然科學 ○藝術 ○綜合活動 ○科技 ○健康與體育 ○全民國防教育)	
課綱核心素養	◎非跨領域	
	○跨領域:	○統整型課程 ○探究型課程 ○實作型課程
適用科別		□烘焙食品科
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	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 □多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◎無 ○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. 蹤踞式起跑 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9-2-1-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 英文名稱	國語文進階 Chinese Advanced
師資來源	◎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 checked="" type="radio"/> ◎語文 <input type="radio"/> ○數學 <input type="radio"/> ○社會 <input type="radio"/> ○自然科學 <input type="radio"/> ○藝術 <input type="radio"/> ○綜合活動 <input type="radio"/> ○科技 <input type="radio"/> ○健康與體育 <input type="radio"/> ○全民國防教育) ◎非跨領域 ○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"/> B溝通互動 <input type="checkbox"/> C社會參與	<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 type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 <input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 <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 type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解
適用科別		<input type="checkbox"/> 烘焙食品科
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育	<input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全
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。	4	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	4	
(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。	4	
(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	4	
(5)赤壁賦	1. 從生活題材的閱讀與實現處境的觀察，學習文學理解、基本表達的訓練。 2. 思索人類生命短暫與山川日月無窮之對比。探討如何面對人生。	4	
(6)蘭亭集序	1. 探看王羲之追求的生命境界。 2. 將關注的焦點從身旁的事務移向整體環境。從個人省思擴展到社會關懷。 3. 養成感性領悟與理性思辨的習慣。	4	
(7)臺煤減稅片	1. 瞭解職場生態的特色與發展。 2. 學習培養國際觀及分析歸納的技巧。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)先秦韻文選	1.思索生命意義與自身未來發展的職志。 2.詩經介紹。 3.楚辭介紹。	4	
(9)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。	4	
(10)鴻門宴	1.史記介紹。 2.思考不同立場處境，要如何應對進退。 3.學習因應不同的場合、對象，選擇適當的溝通語辭，強化職能發展與人際關係。	4	第二學年第二學期
(11)夢溪筆談選	1.瞭解職場生態的特色與發展。 2.探究科學發明和思維之關聯性。	4	
(12)天工開物選	1.瞭解所有發明都有其背景原因。 2.體會中國古代發明之工巧。 3.培養發展多元文化價值觀的胸懷。	4	
(13)一桿稱仔	1.閱讀小農民的故事，從中反映出社會脈動與人性尊嚴。 2.經由語文看見社會的溝通與互動，感情的抒發與思想的傳承。	4	
(14)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。	4	
(15)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。	4	
(16)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。	4	
(17)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。	4	
(18)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。	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.文本閱讀，課堂互動與討論。 2.隨堂作業、習作或學習單。 3.定期評量。		
教學資源	文本教材、自編教材、電腦、投影機		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1.了解學生的起點行為能力。 2.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9-2-1-5 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	◎校內單科	○校內跨科協同 ○跨校協同 ○外聘(大專院校) ○外聘(其他)
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	一般科目 (領域: ◎語文 ○數學 ○社會 ○自然科學 ○藝術 ○綜合活動 ○科技 ○健康與體育 ○全民國防教育)	
課綱核心素養	◎非跨領域	
	○跨領域:	○統整型課程 ○探究型課程 ○實作型課程
A自主行動	□A1. 身心素質與自我精進	□A2. 系統思考與問題解決
B溝通互動	□B1. 符號運用與溝通表達	□B2. 科技資訊與媒體素養
C社會參與	□C1. 道德實踐與公民意識	□C2. 人際關係與團隊合作
適用科別	□烘焙食品科	
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	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 □多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全	
建議先修科目	◎無 ○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	6	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	6	
(3)Travel Planning	1. 單字介紹 2. 訂房介紹 3. 文法:文法:疑問不定詞介紹 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	第二學年第二學期
(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	4	
(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	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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	4	
(8)Career Planning	1.單字介紹 2.SWOT介紹 3.文法:wish介紹 4.就業探討	4	第三學年第一學期
(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	4	
(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	4	
(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	
(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	2	第三學年第二學期
(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	4	
(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	4	
(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	4	
(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	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	聽力、口語、紙筆測驗、作業和參與		
教學資源	教育部實用技能英文教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 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。 二、教學方法 1.可運用語言教室教學。 2.彈性用各種方法教學、增加學生熟悉活用機會。 三、教學評量 問話、對話、表演、上課參與態度。 四、教學資源 多利用各種媒體和實體教學。		

(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 英文名稱	數學進階 Mathematics Advanced
師資來源	○校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 ○跨校協同 ○外聘(大專院校) ○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 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 B溝通互動 C社會參與	<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 type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 <input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 <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 type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解
適用科別		<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科
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		<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全
建議先修科目	◎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)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	第二學年第一學期
(2)直線方程式	1. 斜率 2. 直線方程式	6	
(3)式的運算	1. 多項式的 basic 概念 2. 因式分解 3. 除法定理與餘式定理 4. 分式	6	
(4)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)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6) 圖與直線	1. 圓方程式 2. 圓與直線的關係	6	
(7) 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	6	第二學年第二學期
(8) 方程式	1. 一元二次方程式 2. 二元一次聯立方程組	6	
(9) 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) 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) 排列組合	1. 直線排列 2. 重複排列 3. 組合 4. 二項式定理	6	
(12) 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	1. 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 2. 教師自編教材。 3. 教師提供之補充教材。 4. 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 1. 了解學生的起點行為能力。 2. 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。 3. 純予充分的練習機會。 4. 提醒學生要預習。 二、教材編選 1. 課程教材。 2. 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9-2-1-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生命之美	
	英文名稱	Life Planning	
師資來源	◎校內單科 ○校內跨科協同 ○跨校協同 ○外聘(大專院校) ○外聘(其他)		
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修	
	一般科目 (領域: ○語文 ○數學 ○社會 ○自然科學 ○藝術 ○綜合活動 ○科技 ○健康與體育 ○全民國防教育)		
課綱 核心素養	◎非跨領域		
	○跨領域: ○統整型課程 ○探究型課程 ○實作型課程		
A自主行動	□A1. 身心素質與自我精進	□A2. 系統思考與問題解決	□A3. 規劃執行與創新應變
B溝通互動	□B1. 符號運用與溝通表達	□B2. 科技資訊與媒體素養	□B3. 藝術涵養與美感素養
C社會參與	□C1. 道德實踐與公民意識	□C2. 人際關係與團隊合作	□C3. 多元文化與國際理解
適用科別	□烘焙食品科		
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	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 □多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全		
建議先修 科目	◎無 ○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	第二學年第一學期
(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	第二學年第二學期
(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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 2. 教師自編教材。 3. 教師提供之補充教材。 4. 生涯規劃課程為學生開啟生涯歷程與發展、探索自我的性格、興趣與價值觀等的探索，了解情緒的意涵與價值、人際互動與溝通協調，迎接生涯發展任務與危機，學習自我管理、經營幸福人生、能了解變動的世代、趨勢與需求，善用生涯評量工具來規劃未來，運用生涯行動計畫與學習檔案之建規劃生涯。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 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>二、教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 報告(口頭或書面) 2. 角色扮演 3. 小組討論參與度 4. 筆試 <p>三、教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學校自編課本 2. 相關影片 3. 報章雜誌新聞事件 4. 參考資料

(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	○校內單科	●校內跨科協同 ○跨校協同 ○外聘(大專院校) ○外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	○必修 ●選修	
	一般科目 (領域: ○語文 ○數學 ○社會 ○自然科學 ○藝術 ○綜合活動 ○科技 ○健康與體育 ○全民國防教育)		
課綱核心素養	○非跨領域		
	●跨領域:	●統整型課程 ○探究型課程 ○實作型課程	
A自主行動	□A1. 身心素質與自我精進	□A2. 系統思考與問題解決	□A3. 規劃執行與創新應變
B溝通互動	□B1. 符號運用與溝通表達	□B2. 科技資訊與媒體素養	□B3. 藝術涵養與美感素養
C社會參與	□C1. 道德實踐與公民意識	□C2. 人際關係與團隊合作	□C3. 多元文化與國際理解
適用科別	□烘焙食品科		
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	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □品德 □生命 □法治 □科技 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 □多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全		
建議先修科目	●無 ○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)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)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)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)愛河	1. 地理位置的介紹 2. 流域的變化與風貌改變	5	
(5)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)光榮碼頭	1. 地理位置的介紹 2. 歷史沿革與建築特色	3	
(7)高雄關帝廟	1. 地理位置的介紹 2. 歷史沿革與特色	3	
(8)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)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	1. 網路資料。 2. 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
1. 了解學生的起點行為能力。
2. 實地參訪
3. 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	烘焙概論	
	英文名稱	Introduction to Baking	
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"/> 烘焙食品科		
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input checked="" type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育	<input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：		
教學目標 (教學重點)	1. 了解烘焙食品之基礎知識。 2. 了解麵包製作之原理、製作過程及製作注意事項 3. 了解蛋糕製作之原理、製作過程及製作注意事項 4. 了解西式點心製作之原理、製作過程及製作注意事項		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)烘焙概論	1. 烘焙業歷史 2. 烘焙食品的分類與基本製作流程 3. 衛生安全與品質管理	6	第一學年第一學期
(2)烘焙設備與器具-1	烘焙設備與器具的介紹	6	
(3)烘焙設備與器具-2	設備與器具的清潔與保養	6	
(4)烘焙原料-1	原料的種類與特性	6	
(5)烘焙原料-2	原料儲存	6	
(6)烘焙原料-3	原料計算與損耗	6	
(7)蛋糕-1	蛋糕基本分類、製作要點	4	第一學年第二學期
(8)蛋糕-2	製作基本步驟	4	
(9)蛋糕-3	蛋糕裝飾技法	4	
(10)麵包-1	麵包基本分類、製作要點	4	
(11)麵包-2	製作基本步驟	6	
(12)麵包-3	麵包裝飾技法	4	
(13)西式點心-1	西式點心(小西餅、派、泡芙、鬆餅、膠凍類西點、披薩、甜甜圈等)製作要點	4	
(14)西式點心-2	西式點心(小西餅、派、泡芙、鬆餅、膠凍類西點、披薩、甜甜圈等)裝飾技法	6	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其食品加工專業能力或特殊才能。 除要求學生了解烘焙食品相關知識外，應評量學生對此領域的應用。
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 學校宜力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。 學校宜充分利用圖書館資源、與食品加工有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 教學應將烘焙食品的應用、新知等教材，引導入增廣教學領域中。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、復文出版社。</p> <p>二、自由軟體資源、期刊雜誌、網路資訊、投影機等多媒體教材。</p> <p>三、其他教學相關事項指導學生閱讀食品專業書刊，並利用社會資源建立夥伴關係增廣教學與食品產業界保持聯繫，適時帶領學生校外教學參觀食品產業，了解相關技術與產業趨勢。</p> <p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選選用部編教科書或坊間相關參考書籍，教材內容應酌情增補有關知識，加強課程廣度及深度。</p> <p>二、教學以講解、問答、討論、觀察等方法協助學生學習。</p> <p>三、以圖表、實物及各種網路教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。</p> <p>四、採用分組教學、實施能力本位教學，以獲得就業所需技能。</p>

(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 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"/> 烘焙食品科		
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全		
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	6	第三學年第一學期
(2) 案例分析	1. 案例分析：鼎泰豐	8	
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(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。	6	
(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。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)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	
(10)生產管理	1. 餐食品質管理 2. 食材成本的控制管理。	8	第三學年第二學期
(11)設備管理	1. 內外場所需基本設備 2. 設備日常保養維護	6	
(12)行銷管理	1. 設定消費群 2. 消費群分析	6	
(13)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	8	
(14)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	6	
(15)顧客抱怨與客訴處理	1. 顧客抱怨與客訴處理 2. 客戶處理後之教育訓練	6	
(16)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	6	
(17)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	8	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習態度 2. 出席狀況 3. 課堂問答 4. 分組討論 5. 期、中期末考 6. 作業		
教學資源	1. 報章雜誌及網路資源。 2. 課程選用教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 藉由多媒體影音檔做案例分析。 2. 任課老師實際經驗傳授。 3. 藉由課堂問答及分組討論。 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9-2-2-3 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 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"/> 烘焙食品科										
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input checked="" type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全										
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	Yeliou Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	9	第一學年第一學期
(2)Pakace Museum	Pakace Museum Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	9	
(3)The Grand Hotel	The Grand Hotel Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	9	
(4)First Examination	First Examination	9	
(5)Food in Ilan	Food in Ilan Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	9	第一學年第二學期
(6)Wind and Rice Noodles	Wind and Rice Noodles Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	9	
(7)Natural Science Museum	Natural Science Museum Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	9	
(8)Second examination	Second examination	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)Describing Buildings	Describing Buildings Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	6	第二學年第一學期
(10)Miramar & Taipei101	Miramar & Taipei101 Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	6	
(11)First Examination	First Examination	6	
(12)The High Speed Rail	The High Speed Rail Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	6	第二學年第三學期
(13)An Amusement Park	An Amusement Park Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	6	
(14)Second examination	Second examination	6	
(15)Aowanda	Aowanda Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	6	第三學年第一學期
(16)The Dong Gang Frish Market	The Dong Gang Frish Market Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	6	
(17)First Examination	First Examination	6	
(18)The Zoo	The Zoo Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	6	第三學年第三學期
(19)A Dairy Farm	A Dairy Farm Reading , Key words Sentences , Your turn! DVD	6	
(20)Final Examination	Final Examination	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	筆記，作業，隨堂測驗，口試，課堂出席，課堂表現，三次段考皆列入參考		
教學資源	On the Go 台灣走透透-空中英語教室(學期用書)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 配合教學主題及內容綱要，編製實際概況之會話教材，以建立同學說標準聲調之能力。 二、教學方法 以會話練習為主，配合句型說明，並可採角色扮演及情境模擬，以收實效。 三、教學評量 筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。 四、教學資源 On the Go、大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 五、教學相關配合事項 1. 儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2. 鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品衛生安全及加工概論									
	英文名稱	Food Safety and Sanitation									
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘										
科目屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修 <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="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"/> 烘焙食品科										
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input checked="" type="checkbox"/> 安全										
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：										
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解食品安全與衛生之重要性。 2. 瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。 3. 瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。 4. 瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則。 5. 瞭解衛生管理的範圍。 6. 瞭解食品衛生安全之有關法令。 7. 瞭解食品加工的重要性。 8. 瞭解食品的保藏方法及加工原理。										

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)食品安全與衛生概論	1. 食品安全與衛生之重要性。 2. 食品安全與衛生之範圍。	6	第二學年第一學期
(2)食物中毒的分類及預防	1. 食物中毒的定義及分類。 2. 細菌性食物中毒的種類，症狀及預防 。 3. 黴菌毒素食物中毒。 4. 化學性食物中毒。 5. 天然毒素食物中毒。	6	
(3)經口傳染病	1. 經口傳染病的概念。 2. 經口傳染病的傳播途徑。 3. 經口傳染病的種類。 4. 經口傳染病的預防。	6	
(4)食品添加物	1. 食品添加物的意義。 2. 食品添加物的分類及應用。 3. 食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則。	6	
(5)衛生管理	1. 設備管理。 2. 用具管理。 3. 人員管理。 4. 環境管理。 5. 病媒管理。 6. 用水處理。 7. 廢水及廢棄物處理。	6	
(6)食品衛生安全之有關法令	1. 食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則。 2. 食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準。 3. 食品工廠良好作業規範(GMP)。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(7)食品加工概論	1.食品加工的重要性。 2.食品加工的範圍。 3.食品加工的現況與展望。 4.食品認證制度。	6	第二學年第二學期
(8)食品的變質及保藏法	1.食品的變質。 2.食品的保藏原理。 3.食品的保藏方法。	6	
(9)穀類、豆類及薯類加工	1.概論。 2.米食加工。 3.麵食加工。 4.烘焙食品。 5.豆類加工。 6.薯類加工。 7.澱粉製造與加工。 8.其他。	6	
(10)果蔬加工	1.概論。 2.果蔬菜汁飲料。 3.果實蔬菜罐頭。 4.果醬加工。 5.醃漬蔬果。 6.乾燥蔬果。 7.其他(如無菌包裝及殺菌軟袋等技術)。	6	
(11)乳品及蛋品加工	1.概論。 2.原料乳特性及處理。 3.乳製品加工技術及原理。 4.乳製品加工各論。 5.蛋的特性。 6.蛋品加工技術及原理。 7.其他。	6	
(12)低溫貯藏食品	1.低溫貯藏食品介紹。 2.低溫貯藏食品之製造。 3.低溫貯藏食品保存中之品質變化。 4.解凍方法。 5.其他。	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1.評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。 2.掌握學生學習成效，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 3.未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學。		
教學資源	1.學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品著作。 2.教學應充分利用圖書館資源、與食品安全衛生有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.教材編選 (1)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。 (2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例或時事。 (3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。 2.教學方法 採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中。		

(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 type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)				
科目來源	<input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科				
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input checked="" type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input checked="" type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全				
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)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	6	第三學年第一學期
(2)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	6	第三學年第二學期
(3)專題製作內容	1. 謂學生瞭解專題製作格式與架構 2. 謂學生瞭解專題製作書面內容報告	6	
(4)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	9	
(5)撰寫專題之技巧-1	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	9	
(6)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	9	
(7)撰寫專題之技巧-3	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	9	
(8)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	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(9)撰寫專題之技巧-2	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	9	
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	包含教材編選、教學方法 一、教材編選 有關資訊、電子、航空電子、控制、電機、冷凍空調等科別相關技術性資料皆可作為教材。 二、教學方法 (一)本課程以實際操作為主，每班分二組授課，每組學生數以15人為下限。 (二)每次教學以示範、觀摩、學生提問、分組指導為原則實施。 三、教學資源 (一)對於專題製作過程、專題範例展示、資料蒐集、專題報告格式說明及口頭簡報格式說明等，可製作成投影片或簡報，搭配多媒體或數位教材於講解時使用。 (二)可配合個人電腦，搭配使用相關之模擬軟體，於專題設計過程可先進行模擬，再進行實際專題製作，如此有利於材料申購，也可免除學生於實際製作過程中修改困難的缺點。 (三)善用國內外相關教學資源庫或網站，以達學習事半功倍之效果。 四、教學相關配合事項 專題製作實習工場宜裝置網路及個人電腦，以利專題製作相關資料之搜尋，並配置螢幕、投影機、單槍投影機或廣播系統等輔助教學設備		

(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 type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘									
科目屬性	<input type="checkbox"/> 必/選修 <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修									
	<input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)									
科目來源	<input type="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"/> 烘焙食品科									
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全									
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： 烘焙食品材料與產品認識： 1.烘焙食品材料認識與運用 2.烘焙食品、產品認識 3.職場物料管理機制	3	第二學年第一學期 參觀地點：旺來興
(2)校外職場參觀	活動內容： 烘焙食品材料公司參訪： 1.公司介紹 2.材料公司環境介紹 3.物流動線介紹 4.員工管理機制	6	參觀地點：旺來興
(3)校外職場參觀	活動內容： 大型賣場參訪： 1.食品材料認識 2.貨物管理守則介紹 3.賣場食材動線規劃 4.進退貨動線管理機制	6	參觀地點：家樂福
(4)業界專家授課	活動內容： 1.職場環境介紹 2.產品行銷理念 3.經驗分享	3	授課師資：吳馥如 服務單位：等路手做烘焙坊 職稱：負責人/店長
(5)校外職場參觀	活動內容： 餐飲飯店參訪： 1.公司介紹 2.飯店環境介紹 3.廚房動線介紹 4.現場顧客客訴管理	6	第二學年第二學期 參觀地點：漢來大飯店
(6)業界專家授課	活動內容： 1.服務活動流程 2.服務人員規範 3.服務人員基本儀態	3	授課師資：陳麗文 服務單位：花栗烘焙坊 職稱：負責人/店長

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7) 校外職場參觀	活動內容： 餐飲食品工廠參訪： 1. 認識基本製作流程 2. 包裝與衛生說明 3. 工廠安全管理需知	6	參觀地點：馬玉山食品工廠
(8) 業界專家授課	活動內容： 1. 食材前製備處理守則 2. 烹調基本原則 3. 職場禁忌與法則	3	授課師資：陳麗文 服務單位：花栗烘焙坊 職稱：負責人/店長
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 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。 3. 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 英文名稱	烘焙麵包實習 Bakery Food Practice
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修 ○專業科目	◎必修 ○選修 ○分組 □不分組
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別		□烘焙食品科
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	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育	□品德 □生命 □法治 □科技 □生涯規劃 □多元文化 □原住民教育 □安全
建議先修 科目	●無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 2.瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 3.熟練烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧。 4.具備正確的烘焙工作態度、從業概念、職業道德及安全衛生習慣。 5.具備烘焙美感素養。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.烘焙的定義 2.烘焙的起源及分類 3.烘焙食品的加工原理 4.烘焙食品的發展趨勢	8	第一學年第一學期
(2)烘焙設備與器具的認識	1.烘焙設備的認識 2.烘焙器具的認識 3.烘焙設備器具的使用與維護	8	
(3)烘焙基本材料	1.麵粉 2.油脂與乳化劑 3.糖與糖漿 4.蛋與乳品 5.酵母與化學膨脹劑 6.香料及其他	8	
(4)麵包類的認識	1.麵包的定義 2.麵包的分類 3.麵包材料 4.麵包製作方法與流程 5.麵包表面裝飾與內餡	8	
(5)烘焙之度量衡與配方計算	1.度量衡的換算 2.烘焙百分比與實際百分比之運用 3.配方計算	8	
(6)麵包製作-1	1.餐包 1.1油蔥小餐包製作 1.2橄欖形餐包製作	10	
(7)麵包製作-2	2.甜麵包 2.1紅豆餡甜麵包製作 2.2奶酥餡甜麵包製作 2.3布丁餡甜麵包製作	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)麵包製作-3	3. 土司 3.1圓頂奶油土司製作 3.2圓頂葡萄乾土司製作 3.3不帶蓋五峰山形白土司製作	12	
(9)烘焙食品安全衛生與包裝	1. 烘焙食品之安全與衛生 2. 烘焙食品包裝	12	第一學年第二學期
(10)烘焙品管	1. 烘焙產品品質判定與鑑賞 2. 麵包品質異常之原因	12	
(11)麵包製作的變化-1	1. 甜麵包 1.1墨西哥甜麵包製作 1.2波蘿甜麵包製作 1.3台式特色甜麵包製作	12	
(12)麵包製作的變化-2	2. 土司 2.1帶蓋白土司 2.2地瓜土司 2.3全麥堅果穀類土司 2.4起司火腿土司	12	
(13)麵包製作的變化-3	3. 裹油類麵包 3.1三瓣丹麥吐司 3.2牛角麵包 3.3可頌麵包 3.4起酥甜麵包	12	
(14)麵包製作的變化-4	4. 其他種類麵包 4.1辮子麵包 4.2羅宋麵包 4.3貝果	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	課堂問答、筆紙作業、參與討論、分組操作、技能評量		
教學資源	1. 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 2. 教師自編教材。 3. 教師提供之補充教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 1. 除運用講述教學法外，教師應親自示範操作，並善用各種視聽媒體、實物等教具輔助教學，幫助學生理解技術要領。 2. 教師應注意學生學習基礎及個別能力之差異，適度給予個別指導。 3. 本實習科目教學時，為提高教學成效，得依相關規定分組上課。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5. 實地參訪業界或烘焙食品展以增進烘焙專業知能並與業界連結。		

(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	中式麵食製作
	英文名稱	Chinese Style Wheat Flour Processing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input checked="" type="checkbox"/> 生命 <input checked="" type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	讓學生瞭解中式麵食之分類 讓學生瞭解中式麵食加工的基本知識 讓學生瞭解中式麵食原料加工與保藏法 激發學生學習的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	中式麵食之定義 中式麵食之重要性 中式麵食文化淵源及特色 中式麵食之發展 我國主要麵食產品特色介紹 北方麵食 南方麵食 台灣麵食(台北牛肉麵、蚵仔麵線…)	12	第二學年第一學期
(2)原料與器具的選用	原料的分類 原料的選擇及儲存 器具的認識及用途	12	
(3)製作原理與方法(一)	配方的製定 麵糰(糊)的製作 內餡的調製 整形的方法 熟製的目的 熟製的方法 其他	12	
(4)製作原理與方法(二)	配方的製定 麵糰(糊)的製作 內餡的調製 整形的方法 熟製的目的 熟製的方法 其他	12	
(5)水調和麵類	冷水麵食 燙麵食 燒餅類麵食 其他	12	第二學年第二學期
(6)發麵類	發酵麵食 發粉麵食 油炸麵食 其他	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(7)酥糕類	酥油皮類 糕漿皮類 其他	12	
(8)品質鑑定	內部品質 外部品質	12	
(9)產品包裝	包裝材料的簡介 包裝材料的選擇	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	要求學生瞭解中式麵食的相關知識外，並評量學生之應用能力。		
教學資源	(1)教科書、報章雜誌、相關中式麵食加工及其著作。 (2)圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 (3)與中式麵食加工有關之機構、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。		
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 (1)教學採用講解、問答法、討論法等方法。 (2)借用各種輔助教材，指導學生學習食品之各項常識，作為增廣教學，以加深學生對本科的知識及認知。		



(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	西點蛋糕製作								
	英文名稱	West Point Cake Making								
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘									
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修								
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input 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"/> 烘焙食品科									
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育									
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. 瞭解各類蛋糕製作原理、技術與保藏法。 2. 瞭解各類蛋糕加工製作機具的操作方法及維修。 3. 進行各類蛋糕加工製作之實際操作。									

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 實習場所之安全衛生教育與相關作業管理	1. 實習場所環境、逃生路線及滅火器使用之認識 2. 各項烘焙加工機具基本操作及簡易保養 3. 安全衛生演練	8	第二學年第一學期
(2) 西點	1. 說明與製作塔類、蒸烤布丁、派、奶油空心餅、披薩、道納斯、小西餅及膠凍類西點。 2. 其他西點類之應用	12	
(3) 蛋糕	1. 說明與製作麵糊類、乳沫類及戚風類蛋糕。 2. 其他蛋糕類之應用	10	
(4) 西點蛋糕製作1	三層式乳酪慕斯 小藍莓慕斯	8	
(5) 西點蛋糕製作2	水浴蒸烤乳酪蛋糕 水果蛋糕	8	
(6) 西點蛋糕製作3	棋格雙色蛋糕 巧克力海綿屋頂蛋糕	8	
(7) 西點蛋糕製作4	巧克力慕斯 虎皮戚風蛋糕捲	8	第二學年第二學期
(8) 西點蛋糕製作5	裝飾海綿蛋糕 玫瑰花戚風裝飾蛋糕	8	
(9) 西點蛋糕製作6	奶酥皮水果塔 裝飾鬆餅	8	
(10) 西點蛋糕製作7	雙皮核桃塔 蘋果塔	8	
(11) 創意點心	1. 說明與製作時下較夯之西點蛋糕品 2. 產品評鑑及行銷設計	12	
(12) 綜合練習	1. 規劃各類別測試題組之烘焙計算及製作程序 2. 在限定時間內完成各類別測試題組。	10	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	<p>1. 教學須作客觀差異性的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從成績進步中獲得鼓勵。</p> <p>2. 教育的方針在於五育並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。</p> <p>3. 評量的方法有觀察、作業評定、口試、測驗、報告等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、作品和其他表現配合使用。4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。</p> <p>5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。</p> <p>6. 教學評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。</p> <p>7. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於具特殊才能的學生，應實施充實性教學，以充分發展其專業能力或特殊才能。</p>
教學資源	<p>1. 學校應力求充實教學設備及合法有版權教學媒體如圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體及自由軟體資源，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源如教科書、期刊雜誌、相關食品微生物著作。</p> <p>2. 教學應充分利用圖書館資源、與食品微生物有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路與社會資源、結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <p>1. 本科目為專業科目，教師教學前，應編定教學進度表。</p> <p>2. 教師教學時可採用語言性教學方法，包括以講授法、談話法、讀書指導法等方法，使用口頭語言或書面語言迅速、準確而大量地向學生傳授間接經驗並指導學生通過閱讀教科書和參考書而獲取知識、發展智力，進而提出問題、找出點難點、突破難點、積極思考。</p> <p>3. 教師教學時可採用非語言性教學方法，包括演示法、參觀法等，使用實物或教具進行演示或帶領學生進行教學性的參觀等，進而使學生掌握知識、加深印象。</p> <p>4. 教師可採用研究性教學方法，包括討論法、發現法等，訓練學生間的集體討論或自發現，引導學生積極開展獨立的探索、研究和嘗試活動，以引導學生培養互助合作、批判思考之能力及啟發學生創造能力。</p> <p>二、教材編選</p> <p>1. 教材的編選應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，以改進目前生活。</p> <p>2. 教材之選擇應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。</p> <p>3. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深。</p> <p>4. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能統合或連貫，使學生能獲得統整之知能。</p> <p>5. 教材之編選應著重實用性與時代性，課程內容及活動須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。</p> <p>6. 教材內容應酌情增補食品技術之相關知識，加強課程深度。</p>

(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 英文名稱	資訊科技應用 Information Technology Application
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修 ○專業科目	◎必修 ○選修 ○分組 □不分組
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別		□烘焙食品科
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	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育	□品德 □生命 □法治 □生涯規劃 □多元文化 □原住民教育 □安全
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解簡報的類型與架構，並得知文字美化及及轉換成圖表的技巧。 二、熟悉操作介面，並能製作有圖有文的簡報。 三、學會文字與美工的處理，並運用順序、群組來處理物件。 四、活用表格、相簿的使用與圖表的繪製。 五、靈活運用投影片內插入影音與特效。 六、活用簡報佈景主題與設計。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)商業簡報技巧	1. 簡報類型 2. 簡報的前置準備與技巧	2	
(2)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)文字的處理	1. 文字格式 2. 文字方塊 3. 文字藝術師	4	
(4)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)表格、圖表與相簿的處理	1. 表格 2. 相簿 3. 圖表	6	
(6)聲音與影片的處理	1. 聲音 2. 影片	4	
(7)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)播放篇	1. 簡報放映中的畫筆 2. 自訂放映的簡報	4	
(9)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	1. 教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 2. 教師自編教材。 3. 教師提供之補充教材。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 本科目為校訂科目、實習科目。 2. 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。 3. 熟練簡報技巧，以利往後順利通過各種檢定且增強信心。 二、教學評量 宜採多元評量(口試、筆試、作業、報告、實習操作等)。 三、教學資源 1. 實習電腦網路教室。 2. 廣播教學設備。 3. 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。 4. 相關檔案儲存於校園網路，供學生自由下載。 四、教學相關配合事項 1. 教導學生尊重智慧財產權，讓學生更瞭解軟體授權的觀念。 2. 配合教務處計畫輔導學生參加各項校內外活動與競賽及推動政府各項教學政策，如鄉土教育、生命教育等課程，建立學生更健全的人格發展。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 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)								
	<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"/> 烘焙食品科										
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全										
建議先修 科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，科目：										
教學目標 (教學重點)	一、能讓學生與業界接軌。 二、增加學生對於麵包蛋糕的擺設美感。 三、增加麵包蛋糕價值性。										

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)裝飾美學實務理論	1. 說明裝飾美學在作品上呈現之重要性。 2. 在作品裝飾上如何作為區隔。	9	第三學年第一學期
(2)材料介紹與選用	1. 主要材料介紹 2. 特殊材料介紹	9	
(3)水果裝飾	1. 利用水果裝飾。 2. 不同顏色水果呈現的協調性。	9	第三學年第二學期
(4)造景裝飾	1. 奶油裝飾。 2. 翻糖製作裝飾。	9	
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	1. 蛋糕裝飾美學技法書籍。 2. 由教學研究會討論決議之教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 任課老師實際經驗傳授。 2. 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9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 英文名稱	中式米食製作 Chinese rice making
師資來源	○內聘 ◎外聘	
科目屬性	必/選修 ○專業科目 ◎實習科目 (□分組 □不分組)	○必修 ◎選修
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別		□烘焙食品科
學分數		3/3/0/0/0/0
開課 年級/學期		第一學年第一學期 第一學年第二學期
議題融入	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育	□品德 □生命 □法治 □科技 □生涯規劃 □多元文化 □原住民教育 □安全
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、讓學生瞭解中式米食之分類 二、讓學生瞭解中式米食加工的基本知識 三、讓學生瞭解中式米食原料加工與保藏法	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)基本操作	1. 食品工廠安全衛生 2. 中式米食製作機具之選用與用途 3. 中式米食製作器具之選用與用途	12	第一學年第一學期
(2)米粒類米食-1	1. 米粒類米食分類 2. 米粒類米食特性	12	
(3)米粒類米食-2	3. 米粒類米食—飯粒型產品製作 白米飯、油飯、筒仔米糕、台式肉粽 4. 米粒類米食—粥品型產品製作 廣東粥、八寶粥、海鮮粥等	12	
(4)漿(裸)粉類米食-1	1. 漿(裸)粉類米食分類 2. 漿(裸)粉類米食特性	12	
(5)漿(裸)粉類米食-2	3. 漿(裸)粉類米食—米漿型產品製作 發裸、碗裸、蘿蔔糕、芋頭糕等。 4. 漿(裸)粉類米食—漿糰型產品製作 芋頭巧、裸粽、菜包、湯圓等。	12	
(6)熟粉類米食-1	1. 熟粉類米食分類 2. 熟粉類米食特性	12	第一學年第二學期
(7)熟粉類米食-2	3. 熟粉類米食產品製作 鳳片糕、豬油糕、糕仔崙、雪片糕、 冰皮月餅等。	12	
(8)膨發類米食-1	1. 膨發類米食分類 2. 膨發類米食特性	12	
(9)膨發類米食-2	3. 膨發類米食產品製作 米花糖等。	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、配合授課進度進行評量，以便及時了解教學成效和教學績效是否達成學習目標。 二、採多元評量方式進行，評量方式可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且宜兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 三、依據學生個別化教育計畫進行調整。 四、依評量結果適時修正教材與教學方法，以達到最佳之教學成效。		

教學資源	坊間報章雜誌相關議題、教科書、相關圖書、多媒體教材、網路資訊、社區資源等，以利本科設計相關活動用。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。</p> <p>二、教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。</p> <p>三、教材之內容，應與實務配合，使學生能學以致用。</p> <p>四、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。</p> <p>五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。</p>



(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 英文名稱	宴會烘焙點心製作 Banquet snack making
師資來源	○內聘 ◎外聘	
科目屬性	必/選修 ○專業科目 ◎實習科目	○必修 ◎選修 □分組 □不分組
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別		□烘焙食品科
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	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育	□品德 □生命 □法治 □科技 □生涯規劃 □多元文化 □原住民教育 □安全
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解宴會點心製作的起源及相關器具設備 2. 熟練宴會點心各項常用材料的特性及使用方法 3. 熟練烘焙計算、產品分類及製作 4. 培養正確的工作習慣和態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)宴客點心概論	1. 宴會點心之類別與特色 2. 宴會點心之材料與製作基本知識	12	第二學年第一學期
(2)主體製作I	蛋糕體實作(海綿蛋糕、香草天使蛋糕、香草戚風蛋糕、巧克力戚風蛋糕、戚風瑞士捲)	12	
(3)主體製作II	小西餅實作(指形小西餅、冰箱小西餅、擠花小西餅)	12	
(4)主體製作III	塔與派實作(檸檬布丁派、蘋果派、鹹派、水果塔、堅果塔)	12	
(5)內餡製作I	1. 內餡製作原理 2. 各餡餡料搭配原理	12	第二學年第二學期
(6)內餡製作II	1. 卡士達製作 2. 安格雷司醬製作	12	
(7)內餡製作III	1. 香堤蛋黃醬製作 2. 奶油餡製作	12	
(8)盤飾設計	1. 噴槍使用 2. 噴筆使用 3. 調色使用	12	
(9)組裝組合	1. 口味搭配 2. 色彩運用 3. 巧克力 4. 水果 5. 乳酪奶類	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 依群科性質採用適宜之多元評量方式。 2. 評量方式涵蓋：分組討論、紙筆測驗、課堂觀察、學習單、口頭報告、書面報告		

教學資源	1. 教學研究會共同討論訂定版本。 2. 實際案例分享 3. 自編教材。 4. 多媒體資訊。
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 1. 注意烤箱、冰箱使用流程規範及安全操作。 2. 注意產品之安全衛生與儲存溫度。 3. 注意使用器具、模具保養規範。



(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 英文名稱	烘焙實務 Level C technician for baking food
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修 ○專業科目 ◎實習科目	○必修 ◎選修 (□分組 □不分組)
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別		□烘焙食品科
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	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育	□品德 □生命 □法治 □科技 □生涯規劃 □多元文化 □原住民教育 □安全
建議先修 科目	●無 ○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)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	6	第二學年第一學期
(2)原料介紹	1.烘焙檢定原料 2.烘焙原料介紹	6	
(3)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	6	
(4)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	9	
(5)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	9	
(6)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	9	
(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	3	第二學年第二學期
(8)檢定麵包題組實作教學	第一組:301E圓頂奶油吐司、301G奶酥甜麵包	9	
(9)檢定麵包題組實作教學	第二組:301A山型白吐司、301F紅豆甜麵包	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10) 檢定麵包題組實作教學	第三組:301D圓頂葡萄乾土司、301G奶酥甜麵包	9	
(11) 檢定麵包題組實作教學	第四組:301E圓頂奶油吐司、301F紅豆甜麵包	9	
(12) 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	9	
(13) 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	6	
(14) 檢定麵包題組實作教學	第五組:301E圓頂奶油吐司、301C橄欖型餐包	9	
合計		108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、小組報告等) 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9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	微型創業實務										
	英文名稱	Micro-Entrepreneurship Practice										
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘											
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修										
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 不分組)											
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目											
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科											
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全											
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	4	第二學年第一學期
(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	6	
(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	4	
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(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	4	
(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	第二學年第二學期
(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	6	
(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	6	
(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	6	
(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	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(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	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	<p>(一) 以教師授課為主，學生模擬實作為輔。</p> <p>1. 期中報告30%</p> <p>2. 期末報告30%</p> <p>3. 平時成績40% (包含出席、討論、課堂實作與報告)</p>		
教學資源	<p>(一)</p> <p>(二)</p> <p>劃與建立、財務規劃、創業風險評估</p> <p>(三)</p>		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一)教學重點：</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>(二)課程屬性： 本課程屬理論與模擬實作兼具的課程。</p> <p>1. 講授。</p> <p>2. 討論。</p> <p>3. 實務分享。</p> <p>4. 模擬實作</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	蛋糕裝飾實習
	英文名稱	Cake Decorating Internship
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input 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"/> 烘焙食品科	
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input checked="" type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認知器具與特殊材料用法。 二、學習蛋糕體製作原理及裝飾基本技法。 三、學習具備良好的工作態度與情操，並重視職場倫理、實習安全與衛生規範。 四、學習巧克力產品評量與鑑賞。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)基本工具介紹	1.常用器具 2.特殊材料 3.擠花嘴基本用法	6	第二學年第一學期
(2)蛋糕體製作-1	1.香草戚風蛋糕 2.香草戚風瑞士捲 3.巧克力戚風蛋糕	6	
(3)蛋糕體製作-2	4.巧克力戚風瑞士捲 5.全蛋海綿蛋糕 6.重奶油蛋糕	8	
(4)基本技法-1	1.蛋糕捲法-盤型香草戚風蛋糕 2.蛋糕捲法-盤型巧克力戚風蛋糕	8	
(5)基本技法-2	3.圓形基本抹面-圓柱體 4.圓形基本抹面-半圓體	8	
(6)裝飾技巧-1	1.巧克力裝飾品-可塑巧克力作法 2.巧克力裝飾品-巧克力淋醬作法 3.水果裝飾品	9	第二學年第二學期
(7)裝飾技巧-2	4.調色-色膏 5.調色-色素(鮮奶油) 6.調色-常見的調色	9	
(8)創意應用-1	1.農趣 2.幸福洋溢 3.太陽花	9	
(9)創意應用-2	4.聖誕樹 5.海洋世界 6.黃色小鴨 7.海底寶藏	9	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	一、配合單元評量及綜合評量，了解教學績效及學生學習概況。 二、評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 三、採用多元評量的方式，了解學生理解能力，評估學習狀況給分。 四、依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		

教學資源	<p>一、中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。</p> <p>二、坊間教科書符合課程需求之相關書籍。</p> <p>三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。</p> <p>四、教師自編教材。</p>
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 *教材編選： 一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 二、教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。 三、教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。 四、教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。 *教學方法： 一、兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 二、使用講述法、小組討論、情境教學。 三、隨時灌輸學生職業道德觀念。 四、培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。</p>

(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 英文名稱	西餐烹調實務 Western Cuisine Practice
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修 ○必修 ◎選修 ○專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ●學校自行規劃科目	
適用科別		□烘焙食品科
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	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育	□品德 □生命 □法治 □科技 □生涯規劃 □多元文化 □原住民教育 □安全
建議先修 科目	●無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能及理念。 二、介紹西餐的起源及特色。 三、熟練各種食材材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論	西餐的定義、西餐的起源與演進、西餐的分類、西餐從業人員應具備的基本條件	9	第三學年第一學期
(2)西餐廚房的認識	西餐廚房的人力組織架構、西餐廚房各工作區域與職掌、西餐廚房刀具及設備介紹	9	
(3)食品簡介	蔬果類、乳製品及蛋類、肉類及肉類加工製品、乾燥辛香料介紹	9	
(4)專業用語	香草植物英文介紹、肉類部位英文介	9	
(5)切割法介紹	肉類、海鮮切割法	9	
(6)基本烹飪法	西餐烹調技巧的運用	9	
(7)湯類	高湯的認識、高湯製作練習、清湯、濃湯運用	9	第三學年第二學期
(8)基本醬汁製作	紅、清、白醬製作	9	
(9)西式早餐	西式早餐的認識、西式早餐製作練習、三明治的認識、三明治製作練習	12	
(10)西式點心	西式點心製作	12	
(11)套餐設計	套餐設計及製作	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以即時了解教學績效及學生學習概況。 2.評量內容應兼顧記憶、理解、應用、實作及綜合分析。 3.評量時注意學生對基礎烹飪與刀工之熟練度，注重學生實務經驗，達到學以致用。 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1.教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2.利用職場經驗、探討個案報導、網路資源，擴增教學內容與教學效果。		

教學注意事項

- 包含教材編選、教學方法
包含教材編選、教學方法
一、教學時運用實物，各項教學媒體，以提昇學習興趣。
二、廣泛收集相關資訊，充實學生相關知能。
三、邀請業界專業人士，舉辦專業技能之講座。
四、各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。
五、教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作實務	
	英文名稱	Biscuit Preparing Practice	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘		
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修	
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input 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"/> 烘焙食品科		
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全		
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. 瞭解餅乾的特性與種類 2. 熟悉餅乾的製作流程 3. 培養手工餅乾的能力 4. 培養運用食材比例之不同作創意產品		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)塑形餅乾	塑形餅乾製作	12	第三學年第一學期
(2)冷凍餅乾	冰箱小西餅製作	12	
(3)壓模餅乾	壓模餅乾製作	12	
(4)擠花餅乾-1-1	奶油小西餅材料與製作流程	12	第三學年第二學期
(5)擠花餅乾-1-2	奶油小西餅製作流程	12	
(6)擠花餅乾-2-1	菊花酥餅材料與製作流程	12	
(7)擠花餅乾-2-1	菊花酥餅製作流程	12	
(8)酥皮餅乾製作(一)	酥皮餅乾材料與製作流程	12	
(9)酥皮餅乾製作(二)	酥皮餅乾製作流程	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。		
教學資源	1. 相關教科書 2. 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 1. 應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容 2. 應包括產品配方、實習步驟以及實驗結果與分析討論		

(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	烘焙實務進階										
	英文名稱	Advanced Baking Practice										
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘											
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修	<input 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)									
	<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"/> 烘焙食品科											
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全											
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、瞭解烘焙產品的類別與特性 二、瞭解烘焙產品之材料與製作流程 三、具備製作烘焙產品之能力 四、培養對於不同烘焙產品之鑑別能力											

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)烘焙食品製作之衛生與安全	1. 烘焙製作個人服儀及衛生之介紹 2. 烘焙製作操作衛生之認識 2. 烘焙製作之環境與操作安全	12	第三學年第一學期
(2)認識烘焙機器與工具	1. 烤箱的操作 2. 發酵箱的使用 3. 攪拌機的操作 4. 各式工具的使用	12	
(3)製作餅乾類產品	1. 認識餅乾種類 2. 餅乾類產品製作	12	
(4)製作麵包類產品	1. 認識麵包種類 2. 麵包類產品製作	12	
(5)製作吐司類產品	1. 認識吐司種類 2. 吐司類產品製作	12	第三學年第二學期
(6)乳沫類蛋糕製作	1. 認識乳沫類蛋糕種類 2. 乳沫類蛋糕產品製作	12	
(7)麵糊類蛋糕製作	1. 認識麵糊類蛋糕種類 2. 麵糊類蛋糕產品製作	12	
(8)戚風類蛋糕製作	1. 認識戚風類蛋糕種類 2. 戚風類蛋糕產品製作	12	
(9)烘焙器具之清潔與保養	1. 烘焙所需機器與工具之清潔重點 2. 烘焙所需機器與工具之保養方法	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	鼓勵有興趣與能力從事烘焙相關行業的學生參加丙級技術士檢定，作為多元評量方式之一。		
教學資源	一、可參考已出版的食譜以及丙級技術士檢定烘焙參考用書。 二、相關教學網站、書籍、報章雜誌及教具等。 三、相關教學媒體，如投影片、光碟、YouTube等。 四、請家長配合讓學生在家有練習實作的機會		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法
一、以講解為輔，操作練習為主。練習時，宜給予學生精熟學習、反覆練習的機會。
二、材料秤量牽涉數學基礎能力，教學時宜運用多元方式，如不同的秤量工具、輔具等，以利學生學習。
三、本科目經常操作刀具、電器、熱水，宜特別留意操作時的衛生與安全。
四、教學活動的成品可能含有較多的醣份、脂肪，若成品由學生食用，宜考量個別學生的飲食限制，並指導學生留意日常三餐的熱量攝取。
五、學生實作之產品，可結合相關課程或校內活動（如校慶、園遊會等），與校內師生、家長共享，藉以增進學生與校內師生互動機會，及提升未來就業準備度。



(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 checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)							
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)									
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目									
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科									
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input checked="" type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全									
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)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)台灣各地伴手禮體介紹	1.伴手禮的含義 2.伴手禮的演變與應用	3	
(3)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)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)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)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)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)中秋節伴手禮	課程說明與產品示範 1.蛋黃酥 2.綠豆椪	6	
(9)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

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(10) 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) 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) 過年伴手禮	課程說明與產品示範 1. Q餅 2. 牛札糖 3. 杏仁瓦片 4. 堅果塔	12	
(13) 情人節伴手禮	課程說明與產品示範 1. 草莓芙蓮 2. 巧克力熔岩蛋糕 3. 青蘋果慕斯 4. 草莓情人塔	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 多元評量 2. 實作能力測驗 3. 紙筆測驗 4. 作業評量		
教學資源	1. 報章雜誌及網路資源 2. 伴手禮製作相關書籍		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 任課老師實作示範 2. 實作練習 二、教材編選 1. 由教學研究會討論決議之教材。 2. 由教師自編教材。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意饅頭製作								
	英文名稱	Creative Mantou Making								
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘									
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)							
	<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"/> 烘焙食品科									
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全									
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、培養優良的中式點心從業概念、工作態度及安全衛生教育。 二、了解相關中式點心原料、器具設備、配方計算及製作流程。 三、能透過分組合作，正確完成中式饅頭產品製作。									

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)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)中式點心介紹-1	1.瞭解中式點心的別與特性 2.中式點心於餐點之應用 3.點心市場趨勢介紹與了解。	6	
(3)中式點心介紹-2	1.瞭解中式點心之材與製作程 2.具備製作中式點心先備概念 3.培養對於同的烹調法所造成的產品 差性之鑑別能	6	
(4)材料介紹與選用	1.主要材料介紹 2.特殊材料介紹	6	
(5)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)基礎饅頭實務	1.百分比計算 2.菜單書寫 3.製作報告表	6	
(7)發酵類製作	課程說明、教學示範與分組實作 白饅頭 雙色饅頭 黑糖饅頭 蔥花饅頭捲 麻花饅頭捲	9	
(8)發酵發粉類製作	課程說明、教學示範與分組實作 叉燒包 流沙包 黑芝麻包	9	
(9)進階饅頭製作-1	課程說明、教學示範與分組實作 銀絲卷 巧克力麻糬饅頭 堅果乳酪饅頭	9	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
(10)進階饅頭製作-2	課程說明、教學示範與分組實作 全麥五穀雜糧饅頭 蔬菜饅頭	9	
(11)進階創意饅頭製作-1	課程說明、教學示範與分組實作 玫瑰釀造型饅頭 太極造型饅頭 多瓣繡球造型饅頭	12	
(12)進階創意饅頭製作-2	課程說明、教學示範與分組實作 造型角落生物饅頭 卡通造型饅頭 動物造型饅頭 蔬菜造型型饅頭	12	
(13)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9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心進階						
	英文名稱	Advanced Chinese Snack						
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘							
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修	<input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)					
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目 (<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)							
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目							
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 烘焙食品科							
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input checked="" type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全							
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：							
教學目標 (教學重點)	1.了解中式點心歷史淵源及發展 2.了解中式點心的分類與特性 3.能獨立完成中式點心基礎產品製作 4.能運用中式點心技巧，進而製作創意產品 5.培養準餐飲從業人員正確的工作態度及良好的衛生習慣							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1.中國點心歷史之演進 2.中式點心分布與發展趨勢 3.中國節令有關之習俗及應景點心	4	第三學年第一學期
(2)中式點心烘焙計算	1.烘焙百分比與實際百分比 2.重量與烘焙百分比的換算 3.成本計算	6	
(3)中式點心分類及敘述	1.中式麵食之分類與麵糰性質及產品特性 2.水調麵概論、發酵麵糰概論 3.糕漿皮概論、酥油皮概論	9	
(4)麵食類產品操作與實習-1	冷水麵食產品製作:油麵、生麵條、餛飩、烏龍麵、刀削麵。	9	
(5)麵食類產品操作與實習-2	燙麵類麵食製作:花式蒸餃、水晶餃、蛋餅、荷葉餅、抓餅、粉粿。	8	
(6)麵食類產品操作與實習-3	發麵類產品製作:造型饅頭、銀絲卷、壽桃、割包、蒸蛋糕、黑糖糕、兩相好。	9	
(7)麵食類產品操作與實習-4	酥油皮糕(漿)皮類產品製作:蓮花蘇、貴妃蘇、蒜蓉蘇、燒餅、蘿蔔絲酥餅。	9	
(8)米食類產品操作與實習-1	米粒類產品製作:珍珠丸子、肉粽、八寶粥、米糕粥。	9	第三學年第二學期
(9)米食類產品操作與實習-2	漿(粿)粉類產品製作:發糕、蘿蔔糕、碗粿。	9	
(10)米食類產品操作與實習-3	漿糰粉類產品製作:麻糬、芋粿巧、湯圓。	9	
(11)米食類產品操作與實習-4	熟(糕)粉類產品製作:鳳片糕、綠豆糕、鳳眼糕。	9	
(12)米食類產品操作與實習-5	膨發類產品製作:爆米香、鍋巴。	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13) 中式點心包裝與未來發展	1. 年節禮包裝賞析與運用 2. 產品保存特性解說 3. 餐飲市場現今潮流產品認識	9	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，及時了解教學績效及學生學習概況。 2. 評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 3. 評量時注意學生對餐飲知識之基本了解，注重學生實務經驗，達到學以致用。 4. 依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 教學時運用創意，並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用實際範本，電腦教室，或網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。 3. 以實際西點麵包店、烘焙坊產品為範本。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書進行教學。 2. 蒐集餐飲市場相關之圖片、解說、產品包裝等作為輔助教材 (二) 教學方法 本科目為實習科目，採分組合作學習方式進行。 (三) 教學相關配合事項 1. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習教學中，由淺入深，並注意依學生差異調整教學內容。 2. 校外餐旅機構配合及校內行政支援。		



(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	異國風味點心								
	英文名稱	Foreign snacks								
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘									
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修	<input 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)							
	<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"/> 烘焙食品科									
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	<input type="checkbox"/> 性別平等 <input type="checkbox"/> 人權 <input type="checkbox"/> 環境 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 品德 <input type="checkbox"/> 生命 <input type="checkbox"/> 法治 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 能源 <input type="checkbox"/> 防災 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 安全									
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.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)異國點心介紹	1.點心的由來與特色 2.異國點心於餐會之應用 3.點心市場趨勢介紹與了解	6	
(3)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)異國材料介紹與選用	1.各國點心主要材料介紹 2.各國點心特殊材料介紹	6	
(5)異國香料介紹與應用	1.各國香料之差別與應用 2.各國香料之特性與應用 3.各國香料的介紹	6	
(6)基礎點心實務	1.百分比計算 2.菜單書寫 3.製作報告表	6	
(7)異國餅乾製作	課程說明、教學示範與分組實作 1.荷蘭餅 2.日本口袋餅 3.德國結	12	
(8)異國糖果製作	課程說明、教學示範與分組實作 1.龍鬚糖 2.法式軟糖	6	
(9)異國糕點製作	課程說明、教學示範與分組實作 1.比利時鬆餅、法式千層蛋糕 2.娘惹糕、九層糕 3.日式銅鑼燒、大鼓燒	12	第三學年第二學期
(10)異國塔類製作	課程說明、教學示範與分組實作 1.法式鹹塔 2.德式布丁	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(11) 異國油炸製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 吉拿棒 2. 道納司 3. 可樂餅	12	
(12) 異國餅皮製作	課程說明、教學示範與分組實作 1. 蔥油餅 2. 法式可麗餅 3. 多口味蛋捲 4. pizza	12	
(13) 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、等) 20%。		
教學資源	1. 2.		
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9-2-3-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱 巧克力點心製作	英文名稱 Chocolate Making
師資來源	○內聘 ◉外聘	
科目屬性	必/選修 ○專業科目 ◉實習科目 (□分組 □不分組)	○必修 ◉選修
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◉學校自行規劃科目	
適用科別		□烘焙食品科
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	□性別平等 □人權 □環境 □海洋 □資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育	□品德 □生命 □法治 □科技 □生涯規劃 □多元文化 □原住民教育 □安全
建議先修 科目	◉無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、認知巧克力分類及製作原理。 二、學習巧克力製作原理及實際操作。 三、學習具備良好的工作態度與情操，並重視職場倫理、實習安全與衛生規範。 四、學習巧克力產品評量與鑑賞。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)巧克力製作概論	1. 巧克力定義及分類 2. 製作器具設備介紹	6	第三學年第一學期
(2)巧克力的製作過程	1. 發酵 4. 壓碎 7. 加糖及其他成分 2. 乾燥 5. 混合 8. 攪拌 3. 烘焙 6. 細磨 9. 控溫 10. 入模定型	9	
(3)各種不同融化巧克力的方法	1. 切割巧克力 2. 調溫鍋的溶化方式 3. 平底鍋的溶化方式 4. 微波爐的溶化方式	9	
(4)巧克力實作-1	1. 巧克力球殼 2. 椰香巧克力	12	
(5)巧克力實作-2	3. 檸檬巧克力 4. 夏威夷果巧克力	12	
(6)巧克力實作-3	5. 巧克力甘納許	12	
(7)調溫巧克力調溫法	1. 大理石調溫法 2. 分段融化法 3. 直接調溫法	12	第三學年第二學期
(8)巧克力實作-4	覆盆子巧克力	12	
(9)巧克力實作-5	蔓越莓巧克力	12	
(10)巧克力實作-6	榛果、薄餅脆巧克力 創意巧克力創作	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一、配合單元評量及綜合評量，了解教學績效及學生學習概況。 二、評量內容應兼顧記憶，理解，應用，實作及綜合分析。 三、採用多元評量的方式，了解學生理解能力，評估學習狀況給分。 四、依據評量結果，改進教材及教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	一、中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 二、坊間教科書符合課程需求之相關書籍。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 四、教師自編教材。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法
*教材編選：
一、教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。
二、教材內容之難易，應與學生程度，避免陳義過高影響學習興趣。
三、教材內容應以一般餐飲業者之認知為主，並注意統整性及連貫性，避免高深理論的探討。
四、教材之例題及習題，應以實務配合，使學生能學以致用。
*教學方法：
一、兼顧認知、技能、情意三方面之教學。
二、使用講述法、小組討論、情境教學。
三、隨時灌輸學生職業道德觀念。
四、培育學生適應變遷，創新進取及自我發展之能力。

