

附件

實用技能學程

備查文號：臺北市政府教育局中華民國113年9月2日北市教中字第 1133089801 號函備查

高級中等學校課程計畫

臺北市私立滬江高級中學

學校代碼：381302

實用技能學程課程計畫書

本校112年10月23日112學年度第2次課程發展委員會會議通過

(113學年度入學學生適用)

中華民國113年9月13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	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	9
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	9
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	10
陸、群科課程表	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	15
三、科目開設一覽表	16
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、彈性學習時間實施規劃	20
一、彈性學習時間實施相關規定	20
二、學生自主學習實施規範	22
三、彈性學習時間實施規劃表	23
玖、學校課程評鑑	28
學校課程評鑑計畫	28
附件二：校訂科目教學大綱	30

學校基本資料

學校校名	臺北市私立滬江高級中學		
技術型	專業群科		電機與電子群：資訊科、航空電子科 設計群：室內空間設計科 餐旅群：餐飲管理科
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
		其他	
實用技能學程(日)	餐旅群：餐飲技術科		
實用技能學程(夜)	餐旅群：餐飲技術科		
建教合作班	餐旅群：餐飲管理科		

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建教合作班課程實施規範。

五、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

六、臺北市高級中等學校辦理身心障礙學生專業技能班實施計畫

七、十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範



貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型 高中	電機與電子群	資訊科	0	0	0	0	1	4	1	4
	電機與電子群	航空電子科	1	11	1	13	1	14	3	38
	設計群	室內空間設計科	1	24	1	27	1	19	3	70
	餐旅群	餐飲管理科	1	16	1	24	1	24	3	64
實用技 能學程 (日)	餐旅群	餐飲技術科	1	16	1	22	1	28	3	66
實用技 能學程 (夜)	餐旅群	餐飲技術科	1	10	1	11	1	13	3	34
建教合 作班	餐旅群	餐飲管理科	0	0	0	0	1	3	1	3
合計			5	77	5	97	7	105	17	279

二、核定科班一覽表
表2-2 113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	電機與電子群	航空電子科	1	35
	設計群	室內空間設計科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	1	35
合計			3	105



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

技高一籌的專業達人

(二) 學校願景補充說明 本校為推動新課綱發展學校本位課程計畫，108學年度以「打造務實的滬江勇者」為願景，並經課程發展委員會、校務會議通過學校總體課程計畫。109學年度因應學校轉型計畫而申請停辦綜合高中，並經校務會議通過學校經營發展定位為技術型高中，110學年度再度透過專業群科/領域教學研究會、課程發展委員會討論修訂111學年度學校總體課程計畫之學校願景為「培養技高一籌的專業達人」，與微調整各專業群科學生圖像之核心能力—「品格力、學習力、生活力、專業力」，將「生活力」調整為「服務力」。各專業群科依據學校願景「培養技高一籌的專業達人」與學生圖像，修訂課程計畫，在課程中加入服務，讓學生能在服務中學習，希望學生從專業課程學習到之技能、知識在生活中應用，並結合服務學習，關懷社會與全球議題，成為有品格、有學力、有服務實踐力的專業達人，一方面發揮專業力得以適性揚才，一方面培養學生服務社會的公民精神，實踐校本課程「適性、多元、創新、國際」之教育理念，落實新課綱「自發、互動、共好」的目標。

二、學生圖像

品格力

以實踐校訓(信義勤愛)之品格力為基本素養，培育學生能自律尊重、團隊合作與人文關懷的世界公民。

學習力

涵蓋閱讀力、思考力、創造力，培育學生能自主學習、多元思考與創意創新。

專業力

培養專業知能以符應產業需求之就業力。

服務力

服務學習，從「做中學」，用所學知能去服務他人與社會，在服務中學習成長。



肆、課程發展組織要點

臺北市私立滬江高級中學

課程發展委員會組織要點

臺北市私立滬江高級中學課程發展委員會組織要點

104年8月31日校務會議修正通過

106年8月30日校務會議修正通過

107年8月30日校務會議修正通過

110年8月31日校務會議修正通過配合新課綱重新擬訂、校務會議修正通過

一、依教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員33人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主管(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館組長、輔導組長)擔任之，共計5-6人；並由教務主任兼任執行秘書，研究發展處主任兼任副執行秘書。

(三)領域/科目教師：由各領域/科目召集人，含國語文領域、英語文領域、學領域、自然領域、社會領域、綜合活動領域、藝能領域(體育與健康、國防)擔任之，每領域/科目1人，共計7人。

(四)

專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計3-4人。

(五)特殊需求領域課程教師：由輔導教師擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)專家學者：由學校聘任專家學者2人擔任之。

(八)產業代表：由學校聘任產業代表4人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)

(九)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

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

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

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

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

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，各處室協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

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

(二)各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

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

(四)研究會針對專業議題討論時，應(或得)邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科(技高)、學程(綜高)或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十) 其他課程研究和發展之相關事宜。

七、 各研究會之運作原則如下：

(一) 各領域/科目/專業群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

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

(三)

各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。

(四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

(五) 經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。

(六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域/科目/專業群科(學程)/各群召集人主辦，教務處和實習處協助之。

本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行，修正時亦同。



伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培育學生成為具備餐飲專業知識及技能之專業人才
2. 培育學生成為具備餐飲內場各項操作的技術人才
3. 培育學生成為具備餐飲外場與旅館服務工作的經營管理人才
4. 培育學生成為具備宴會企劃與餐飲創新研發之人才
5. 培養學生成為具職場倫理與職業道德、重視職業安全與良好工作態度之人才
6. 培養學生具備人際溝通、解決問題及團隊合作的能力
7. 培育學生成為具備國際觀與自主思考及終身學習之人才



二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： 1. 習得觀光餐旅基本知識後，可進入餐廳、旅館餐廳、咖啡店，擔任外場服務人員 2. 習得飲料調製基本要領技能後，可進入餐廳吧檯、咖啡店、飲料店、旅館飲料部，擔任飲務員、吧檯員或咖啡師，亦可自行開設飲料店。 3. 習得食物製備與中餐烹調基本要領技能後，可進入中餐廳內場、旅館中餐廳內場，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設小吃店。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備餐飲相關領域之基礎知識之能力 2. 訓練學生具備連鎖咖啡廳、飯店飲料吧檯、各式飲料連鎖店等飲料調製實作能力。 3. 訓練學生具備餐廳內場基本食物製備實作能力以及中餐烹調實作能力。 3. 檢定職類： 1. 飲料調製丙級證照 2. 中餐烹調丙級證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☐ 觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☐ 餐飲服務技術6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： ☒ 食物與營養4學分 1.2 校訂選修： ☒ 餐飲安全與衛生2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒ 中餐烹調實習8學分 2.2 校訂選修： ☐ 電腦軟體應用4學分 ☒ 食物製備6學分
第二年段	1. 相關就業進路： 1. 習得餐飲服務基本要領技能後，可進入餐廳、旅館餐廳、咖啡店，擔任外場服務人員或宴會服務人員。 2. 習得西點烘焙基本要領技能後，可進入麵包店、旅館西點廚房、烘焙食品工場，擔任麵包學徒、西點學徒或助理。 3. 習得西餐烹調基本要領技能後，可進入西餐廳內場、旅館西餐廳內場廚房，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設西式餐館。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 訓練學生具備餐廳、旅館外場、各式飲料連鎖店等餐飲服務實作能力。 2. 訓練學生具備烘焙食品、西點製作實作能力。 3. 訓練學生具備西餐烹調實作能力。 3. 檢定職類： 1. 烘焙食品丙級證照/餐旅服務丙級證照 2. 西餐烹調丙級證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☐ 飲料實務6學分	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒ 餐旅英文與會話4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☐ 專題實作2學分 ☐ 職涯體驗2學分 ☐ 中式宴席料理製作6學分 2.2 校訂選修： ☒ 西餐烹調實習6學分 ☒ 西式點心製作8學分 ☒ 蛋糕裝飾3學分 ☒ 咖啡實務3學分 ☐ 餅乾製作3學分 ☐ 創意飲品製作3學分 ☐ 中式點心製作6學分 ☐ 房務技術4學分

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	1. 相關就業進路： 1. 習得餐飲日文會話、異國料理製作基本要領技能後，可進入各式異國料理餐廳、旅館餐廳，擔任內場廚師助理或廚師。 2. 習得精緻創新、無國界料理基本要領技能後，可進入麵包店、旅館西點廚房、烘焙食品工場，擔任商品研發、西點學徒或助理。 3. 習得蔬果切雕、地方小吃基本要領技能後，可進入中餐廳內場、旅館中餐廳內場廚房，擔任廚師助理或廚師，亦可自行開設小餐館。 4. 習得餐旅管理、飲務管理、菜單設計、宴會規劃基本要領技能後，可進入旅館宴會廳或大型宴會廳，擔任宴會規劃人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 訓練學生具備異國料理製作能力。 2. 訓練學生具備精緻創意創新餐點能力。 3. 訓練學生具備蔬果切雕、地方小吃、地方點心製作能力。 4. 訓練學生具備宴會規畫實作能力。 3. 檢定職類： 1. 中式麵食丙級證照 2. 中式米食丙級證照	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☒ 餐旅日文與會話4學分 ☒ 飲務管理4學分 ☒ 菜單設計2學分 ☐ 國際禮儀2學分 ☒ 餐旅管理4學分 ☐ 前場經營與管理4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☐ 專題實作4學分 2.2 校訂選修： ☒ 蔬果切雕實習4學分 ☐ 宴會點心製作6學分 ☒ 東方料理製作3學分 ☒ 精緻西點製作3學分 ☒ 中國特色地方小吃製作3學分 ☒ 南洋料理製作3學分 ☒ 創意時尚甜點製作3學分 ☒ 臺灣特色地方小吃製作3學分 ☒ 無國界料理製作6學分 ☒ 宴會實務6學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

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

113學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3						
		語文	本土語文/台灣手語	2								
			客語文									
			閩南語文									
			閩東語文									
			臺灣手語									
			原住民族語文-阿美語									
			原住民族語文-泰雅語									
			原住民族語文-排灣語									
			原住民族語文-布農語									
			原住民族語文-鄒語									
			原住民族語文-雅美語									
		原住民族語文-太魯閣語										
		英語文	4	2	2							
		數學	數學	4	2	2						
		社會	歷史	4			1	1				師資人力因素
			地理				1	1				師資人力因素
			公民與社會									
		自然科學	物理	4	2							師資人力因素
			化學			2						師資人力因素
			生物									
		藝術	音樂	4								
			美術		2							
			藝術生活				1	1				
		綜合活動	生命教育	4								
			生涯規劃		1	1						
			家政						1	1		
			法律與生活									
			環境科學概論									
		科技	生活科技									
	資訊科技											
健康與體育	體育	2	1	1								
	健康與護理	2	1	1								
	全民國防教育	2	1	1								
	小計	38	15	15	3	3	1	1				
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2								
實習科目	餐飲服務技術	6	3	3								
	飲料實務	6			3	3						
	小計	16	5	5	3	3	0	0				
	部定必修學分合計	54	20	20	6	6	1	1				

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
113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	12學分 6.45%	國語文學	4						2	2		
			生活英語	4						2	2		
			體適能	4			1	1	1	1			
			小計	12	0	0	1	1	5	5			
	專業科目	4學分 2.15%	食物與營養	4	2	2							
			小計	4	2	2	0	0	0	0			
	實習科目	22學分 11.83%	專題實作	6				2	2	2			
			職涯體驗	2			2						
			中餐烹調實習	8	4	4							
			中式宴席料理製作	6			3	3					
	小計	22	4	4	5	5	2	2					
	特殊需求領域	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0			
	必修學分數合計				38	6	6	6	6	7	7		
校訂選修	一般科目	4學分 2.15%	應用數學	4			2	2					
			應選修學分數小計	4	0	0	2	2	0	0	校訂選修一般科目開設4學分		
	專業科目	22學分 11.83%	餐旅日文與會話	4						2	2		
			飲務管理	4						2	2	與前場經營同時段選修2選1	
			餐飲安全與衛生	2	1	1						師資安排 (因餐飲科許多實習課為三節課，為配合學期配課，須將此三門課程拆開成每學期一學分開設以利配課。)	
			餐旅英文與會話	4			2	2					
			菜單設計	2						1	1	因餐飲科許多實習課為三節課，為配合學期配課，須將此三門課程拆開成每學期一學分開設以利配課。	
			國際禮儀	2						1	1	因餐飲科許多實習課為三節課，為配合學期配課，須將此三門課程拆開成每學期一學分開設以利配課。	
			餐旅管理	4						2	2		
			前場經營與管理	4						2	2	與飲務管理同時段選修2選1	
			應選修學分數小計	22	1	1	2	2	8	8	校訂選修專業科目開設26學分		
	實習科目	68學分 36.56%	電腦軟體應用	4	2	2							
			食物製備	6	3	3							
西餐烹調實習			6			3	3						
西式點心製作			8			4	4						
蔬果切雕實習			4					2	2				
宴會點心製作			6					3	3				
蛋糕裝飾			3			3					「蛋糕裝飾」與「咖啡實務」為二選一		
咖啡實務			3			3					「蛋糕裝飾」與「咖啡實務」為二選一		

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	68學分 36.56%	餅乾製作	3				3				「餅乾製作」與「創意飲品製作」為二選一
			創意飲品製作	3				3				「餅乾製作」與「創意飲品製作」為二選一
			東方料理製作	3					3			「東方料理製作」與「精緻西點製作」與「中國特色地方小吃製作」為三選一
			精緻西點製作	3					3			「東方料理製作」與「精緻西點製作」與「中國特色地方小吃製作」為三選一
			中國特色地方小吃製作	3					3			「東方料理製作」與「精緻西點製作」與「中國特色地方小吃製作」為三選一
			中式點心製作	6			3	3				
			南洋料理製作	3						3		「南洋料理製作」與「創意時尚甜點製作」與「臺灣特色地方小吃製作」為三選一
			創意時尚甜點製作	3						3		「南洋料理製作」與「創意時尚甜點製作」與「臺灣特色地方小吃製作」為三選一
			臺灣特色地方小吃製作	3						3		「南洋料理製作」與「創意時尚甜點製作」與「臺灣特色地方小吃製作」為三選一
			無國界料理製作	6					3	3		
			宴會實務	6					3	3		
			房務技術	4			2	2				
			應選修學分數小計	68	5	5	15	15	14	14	校訂選修實習科目開設86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	6	6	19	19	22	22		
校訂必修及選修學分上限合計				132	12	12	25	25	29	29		
學分上限總計				186	32	32	31	31	30	30		
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	0	0	1	1	2	2		
每週總上課節數				210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)

113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	38	20.43%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.15%	系統設計
	實習科目			12	6.45%	
	合 計			54	29.03%	系統設計
校 訂	必修	一般科目	122-138 學分	12	6.45%	系統設計
		專業科目		4	2.15%	系統設計
		實習科目		22	11.83%	系統設計
	選修	一般科目		4	2.15%	系統設計
		專業科目		22	11.83%	系統設計
		實習科目		68	36.56%	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 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期		第二學期	第一學期		第二學期	第一學期		第二學期
部 定 科 目	語文		→	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	→		→		→		→	
			→	化學	→		→		→	
	藝術	美術	→		→		→		→	
			→		→	藝術生活	→	藝術生活	→	
	綜合活動	生涯規劃	→	生涯規劃	→		→		→	
			→		→		→	家政	→	家政
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→	
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→	
校 訂 科 目	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→	
	語文		→		→		→	生活英語	→	生活英語
			→		→		→	國語文學	→	國語文學
	數學		→		→	應用數學	→	應用數學	→	
	健康與體育		→		→	體適能	→	體適能	→	體適能

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期		第二學期	第一學期		第二學期	第一學期		第二學期
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→	
	實習科目	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→		→		→	
校訂科目	專業科目		→		→	飲料實務	→	飲料實務	→	
		食物與營養	→	食物與營養	→		→		→	
			→		→		→	餐旅日文與會話	→	餐旅日文與會話
			→		→		→	飲務管理	→	飲務管理
		餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生	→		→		→	
			→		→	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	→	
			→		→		→	菜單設計	→	菜單設計
			→		→		→	國際禮儀	→	國際禮儀
			→		→		→	餐旅管理	→	餐旅管理
			→		→		→	前場經營與管理	→	前場經營與管理
			→		→		→		→	
			→		→	專題實作	→	專題實作	→	專題實作
			→		→	職涯體驗	→		→	
		中餐烹調實習	→	中餐烹調實習	→		→		→	
	實習科目		→		→	中式宴席料理製作	→	中式宴席料理製作	→	
		電腦軟體應用	→	電腦軟體應用	→		→		→	
		食物製備	→	食物製備	→		→		→	
			→		→	西餐烹調實習	→	西餐烹調實習	→	
			→		→	西式點心製作	→	西式點心製作	→	
			→		→		→	蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習
			→		→		→	宴會點心製作	→	宴會點心製作
			→		→	蛋糕裝飾	→		→	
			→		→	咖啡實務	→		→	
			→		→		→	餅乾製作	→	
			→		→		→	創意飲品製作	→	
			→		→		→	東方料理製作	→	
			→		→		→	精緻西點製作	→	
			→		→		→	中國特色地方小吃製作	→	
			→		→	中式點心製作	→	中式點心製作	→	
			→		→		→		→	南洋料理製作
			→		→		→		→	創意時尚甜點製作

課程類別	學年 科目類別	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
校訂科目	實習科目		→		→		→		→		→	臺灣特色地方小吃製作	
			→		→		→		→	無國界料理製作	→	無國界料理製作	
			→		→		→		→	宴會實務	→	宴會實務	
			→		→	房務技術	→	房務技術	→		→		



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	18
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
特色活動	3	3	3	3	3	3
聖誕節暨跨年活動	4	5	4	5	4	5
週會或講座活動節數	9	14	9	14	9	14
校慶預備活動	3	0	3	0	3	0
社團成果展	3	3	3	3	3	3
優良學生選舉	2	2	2	2	2	2
合計	54	57	54	57	54	57

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

113 學年度臺北市私立滬江高級中等學校彈性學習時間及自主學習實施補充規定

112 年 08 月 02 日 課程發展委員會通過

一、依據

教育部「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

二、目的

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及自主學習實施補充規定（以下簡稱本補充規定）。

三、彈性學習時間之實施原則

- (一)本校綜合高中彈性學習時間，各於學生在校上課每 35 節中，開設每週 2 節。以不採計為畢業學分為原則。技術型高中各群科彈性學習時間，在二年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每週 35 節中，開設每週 1 節；在三年級第一及第二學期時，各於學生在校上課每 35 節中，開設每週 2 節。以不採計為畢業學分為原則。
- (二)本校彈性學習時間之實施採全校群班方式實施。
- (三)各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實（增廣）或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四)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。
- (五)採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實（增廣）、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、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，依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二)選手培訓：
 - 1.由教師就代表學校參加區域性、全國性、國際性競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，實施培訓指導，申請表件如附件 1-1；
 - 2.必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加週數，申請表件如附件 1-2。
 - 3.實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 1-3。
- (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，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：
 - 1.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；
 - 2.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，於各次期中考後二週內，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 2-1；
 - 3.授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；
 - 4.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 2-3。
- (五)學校特色活動：
 - 1.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；

2.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3。

3.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；另除學校運動（含電競）代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、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4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多12人）提出申請，送圖書館審查後，由教務處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，以12人原則。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4-2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4-3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、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；學生應依前點之規定實施。

（二）選手培訓：採教師指定制；由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件，填妥附件1-1資料向主責處室申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。

（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：由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1附件2-1、2-2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，其選讀併同校訂選修科目之選修一同實施。

七、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，定期於每學期於每學年之課程發展委員會內為之。

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

二、學生自主學習實施規範

113 學年度臺北市私立滬江高級中等學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 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多 12 人）提出申請，送圖書館審查後，由教務處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，以 12 人原則。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 4-2 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 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

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

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教 學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期			☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期			☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
第二學年	第一學期			☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 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										
	基礎重量訓練	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	看漫畫學英文	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	餐飲美學	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	手作無人機	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自主學習	1	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	選手培訓	1	18	☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期										
	咖啡學。學咖啡	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	複合媒材創作	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	一元二次方程式加強	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	推理類桌遊	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	英文歡樂唱	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	生活大補帖	1	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 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	第二學期										
第三學年	第一學期										

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										
	指數對數基礎強	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	飲食與電影	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	派對類桌遊	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	神劇追追追	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	食行好安全	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	電競電腦配備介紹	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	選手培訓	2	18	☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	咖啡烘豆	2	18	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
第二學期	複合媒材創作進階	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	飛行模擬器練習	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	看電影學英文	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 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	指數對數基礎強	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		飲食與電影	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		派對類桌遊	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		神劇追追追	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		食行好安全	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		電競電腦配備介紹	2	6	☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		選手培訓	2	18	☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

113 學年度臺北市私立滬江高級中等學校 本位課程與教學評鑑實施計畫

112 年 08 月 02 日課程發展委員會通過

一、依據

- (一) 教育部發布之十二年國民基本教育課程綱要總綱。
- (二) 本校校務中長程發展計畫。
- (三) 本校課程發展委員會設置要點。

二、目的

- (一) 落實課程綱要（以下簡稱課綱）之實施，協助教師教學增能與學生學習。
- (二) 建立課程自我評鑑與檢核機制，確保「學校本位課程」發展與教學品質。

三、評鑑原則

- (一) 範圍：總體課程計畫評鑑、課程實施評鑑(課程教學計畫、實施成果)、教材及教科書的評鑑等。
- (二) 方法：採多元化方式，兼具形成性評量與總結性評量。
- (三) 結果：作為課程規劃、教學計畫、教材編選及教學評量等改進的參考，以提昇學習成效，並進行評鑑後的檢討。

四、課程評鑑小組組織分工

召集人	校長	綜理、督導
執行秘書	教務主任	策劃、執行
委員	課發會委員 專家學者（得邀請） 領域代表教師 教師會代表 家長代表	

五、評鑑方式及作法

- 一、課程評鑑：由本校課程發展委員會、學習領域小組定期研討，並適時修正。
- 二、教學評鑑：由教學團定期自評互評，本校課程發展委員會進行教學評鑑統整之評核。
 - (一) 每學期結束前：學校本位課程實施檢核表。
 - (二) 下學期：同儕訪視紀錄表（每師三份）。
- 三、學習評鑑：由教學團定期自評互評，本校課程發展委員會進行教學評鑑統整之評核。
 - (一) 上學期教師進修：安排學年進行校本課程成果分享。
 - (二) 下學期教師進修：安排學習領域、專業社群成果分享。
 - (三) 上學期：學習領域教師自我檢核表。

六、評鑑結果的之運用

- (一) 由本會定期召開會議檢討修正計畫。
- (二) 教研會定期開會評估檢討教材、教學活動和評量方式。
- (三) 教師進行自我評鑑、同儕互評，蒐集意見改進教學，加強教師專業成長。
- (四) 逐步建立教學檔案。
- (五) 檢討與改進教學策略與成效。
- (六) 研究發展學校特色選修課程。

七、本計畫經課程發展委員會通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文學
	英文名稱	Mandarin Literature
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)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☒ 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)	1. 運用文字表達自我的經驗、理念與情意。(S-U-B1) 2. 運用文學歷史的知識背景，鑑賞藝術文化之美。(S-U-B3) 3. 廣泛閱讀各類文本，理解多元價值的可貴。(S-U-C3)	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)論說文	1. 議論文介紹及閱讀 2. 說明文介紹及閱讀 3. 論說文撰寫練習	12	
(2)抒情文	1. 抒情文介紹及閱讀 2. 喜怒哀樂情感分辨與練習 3. 論說文撰寫練習	12	
(3)記敘文	1. 記敘文介紹及閱讀 2. 記敘文撰寫練習	12	
(4)應用文	1. 書信介紹 2. 公文介紹 3. 日記介紹 4. 便條介紹 5. 應用文撰寫練習	12	
(5)現代詩	1. 現代詩派別簡介 2. 現代詩介紹及賞析 3. 論說文撰寫練習	12	
(6)詩歌	1. 詩歌簡介 2. 流行歌曲中的詩歌元素 3. 流行歌曲賞析及分組介紹 4. 詩歌試寫	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 課堂參與度 2. 團隊合作度 3. 作業完成度		

教學資源	1. 網路資源 2. 自編講義 3. 相關期刊、書籍
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法： 1. 課堂講述 2. 分組討論 3. 科技融入教學



(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	生活英語
	英文名稱	English for Life
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)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 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)	1. 培養學生能運用所學於日常生活及職場聽、說、讀、寫之溝通互動。 2. 養成學生能具備有效的英語文學習方法，強化自學能力。 3. 提升學生學習英語文的自信及興趣，並培養積極地學習態度。 4. 引導學生了解並尊重不同文化，培養國際視野及多元文化的世界觀。 5. 培養學生以英語文邏輯思考及創新的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)休閒活動	學習休閒活動的表達方式，及生活用語應用	8	
(2)旅遊	預訂機票或旅館：在櫃台辦理登機或訂、退房手續，旅遊時的經驗、感受	8	
(3)馬路上	學習如何問路、看地圖及生活用語應用	8	
(4)交通	各種的交通運輸方式：交通狀況的描述；搭乘或接駁的表達用語等	8	
(5)辦公室	清楚辦公室中相關陳設與配備及生活用語應用	4	
(6)開會	了工作職稱與會議中出現的用語及應用	8	
(7)電話溝通	學習電話對談之應用	4	
(8)風俗習慣、假日、節慶	中西的風俗習慣及特定活動、中國及西洋的假日、節慶及慶祝活動	8	
(9)學習如何安排行程表	學習如何安排行程表	8	
(10)工作、旅遊計畫	學習如何安排行程表	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	紙筆測驗、專題報告、英語對話、口語表達、情境表演、課堂參與、上課態度		
教學資源	手機掃描相關資料、網路相關影片、線上測驗		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 教師務必創造出各類情境，配合對話練習，讓學生習得日常生活會話，達到務實至用之效果。
2. 教導學生充分利用簡單工具書(如字典、電子字典)，協助學生瞭解所接觸之英語內容，始能積極主動學習。
3. 教學媒體使用，務必達到效果與實用性，慎選相關教學內容，編寫各單元學習單與講義，不要讓影片淪為純影片欣賞。
4. 教導學生利用網路資源，統整教材內容，協助完成各種英文情境的報告。



(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	體適能
	英文名稱	physical fitness
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)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/1/1	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 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、認識運動體適能之基本意涵 二、瞭解運動體適能理論與策略 三、培養運動體適能認知與觀念 四、探討運動體適能應用與操作 五、激發樂趣養成規律運動習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)體適能概論	1.何謂體適能 2.體適能的內涵 3.生活中的體適能	4	第二學年每學期2節
(2)身體組成	1.身體成份 2.身體失衡 3.改善健康	4	第二學年每學期2節
(3)身體組成	1.身體成份 2.身體失衡 3.改善健康	4	第三學年每學期2節
(4)心肺耐力	1.心肺功能和有氧運動 2.心肺功能訓練與改善 3.運動注意事項	6	第二學年每學期3節
(5)心肺耐力	1.心肺功能和有氧運動 2.心肺功能訓練與改善 3.運動注意事項	6	第三學年每學期3節
(6)柔軟度	1.伸展運動類型 2.靜態拉伸運動 3.動態拉伸運動 4.拉伸需知	6	第二學年每學期3節
(7)柔軟度	1.伸展運動類型 2.靜態拉伸運動 3.動態拉伸運動 4.拉伸需知	6	第三學年每學期3節

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)肌力與肌耐力	1. 重量訓練的基本原則 2. 重量訓練改變能量代謝 3. 重訓室運動 4. 重訓需知	4	第二學年每學期2節
(9)肌力與肌耐力	1. 重量訓練的基本原則 2. 重量訓練改變能量代謝 3. 重訓室運動 4. 重訓需知	4	第三學年每學期2節
(10)水中運動	1. 水中心肺功能訓練 2. 水中柔軟度訓練 3. 水中肌耐力訓練 4. 水中自救與救人 5. 水域安全需知	4	第二學年第一學期
(11)水中運動	1. 水中心肺功能訓練 2. 水中柔軟度訓練 3. 水中肌耐力訓練 4. 水中自救與救人 5. 水域安全需知	4	第二學年第二學期
(12)水中運動	1. 水中心肺功能訓練 2. 水中柔軟度訓練 3. 水中肌耐力訓練 4. 水中自救與救人 5. 水域安全需知	4	第三學年第一學期
(13)水中運動	1. 水中心肺功能訓練 2. 水中柔軟度訓練 3. 水中肌耐力訓練 4. 水中自救與救人 5. 水域安全需知	4	第三學年第二學期
(14)運動安全與傷害處理	1. 運動傷害原因 2. 運動傷害預防 3. 運動傷害處理原則	4	第二學年每學期2節
(15) 運動安全與傷害處理	1. 運動傷害原因 2. 運動傷害預防 3. 運動傷害處理原則	4	第三學年每學期2節
(16)健康與營養	1. 健康管理 2. 營養觀念 3. 營養管理	4	第三學年每學期2節
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式, 包含:問答與討論、筆試、運動實測		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 觀念與操作並重 2. 教師示範、講解清晰 3. 加強學生運動道德與倫理觀念 4. 著重課堂及學生在家實踐之安全防護		

(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	應用數學
	英文名稱	applied mathematics
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)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 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)	1. 藉由遊戲訓練數學思維、邏輯、與表達溝通的能力 2. 藉由觀賞影片啟發對數學的興趣與增加邏輯思考能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)拉密	1. 介紹桌遊-拉密 2. 分組試玩 3. 分組遊戲 4. 分析-拉密的基本邏輯與戰術應用 5. 分組比賽 6. 完成學習單 7. 學生心得分享	12	
(2)富饒之城	1. 介紹桌遊-富饒之城 2. 分組試玩 3. 分組遊戲 4. 分析-富饒之城的基本邏輯與戰術應用 5. 分組比賽 6. 完成學習單 7. 學生心得分享	12	
(3)卡牌類桌遊	1. 介紹撲克牌桌遊 2. 分組試玩 3. 分組比賽 4. 完成學習單 5. 學生心得分享	12	
(4)風暴佳人	1. 電影介紹 2. 觀賞-風暴佳人 3. 分析電影角色的台詞與個性 4. 分組上台報告 5. 學生心得分享	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(5) 博士最愛的公式	1. 電影介紹 2. 觀賞-博士最愛的公式 3. 分析電影角色的台詞與個性 4. 分組上台報告最愛的數學公式 5. 學生心得分享	12	
(6) 詐欺遊戲	1. 影集介紹 2. 觀賞-詐欺遊戲 3. 分析影集角色的台詞與個性 4. 反思如何避免產生影集中的結果 5. 學生心得分享	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 學生的參與度40% 2. 上台報告的完成度40% 3. 同學互評結果20%		
教學資源	1. 網路影片資源 2. 自編教材 3. 相關桌遊道具 4. 影音播放設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 先確定選課學生個性特徵，以利分組報告與遊戲進行愉快順遂。 2. 確認桌遊數量足夠選課學生使用。 3. 先確認桌遊內容物品無任何遺失或破損。 4. 教導學生愛惜公物，勿任意遺失或破壞桌遊。 5. 教導學生學習分工合作完成報告與取得遊戲勝利。 6. 教導學生分析局勢創造遊戲勝利。 7. 確認影片的播放是否順利和相關影音播放設備是否正常。 8. 教導學生從不同的角度和觀點來欣賞影片。 9. 教導學生統整網路資源完成報告。 10. 嚴禁學生藉桌遊之名行賭博之實。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物與營養
	英文名稱	Food and Nutrition
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	☐餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☒ 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)介紹食物學的範圍與餐飲、健康的關係。 (二)建立正確健康飲食之觀念與了解採購方法。 (三)認識食物的主要營養成分。 (四)了解六大類食物的相關基本常識 並將其運用於餐飲及生活中。 (五)介紹食物學與餐飲及健康的關係。 (六)認識加工食品的食用正確觀念。 (七)認識食物的清洗、消毒、保存及包裝。 (八)食物中毒的含義及原因和防治。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)食物學概論(1)	1. 食物學的內涵 2. 食物與健康	6	第一學年第一學期
(2)食物學概論(2)	1. 食物學與餐飲	6	第一學年第一學期
(3)飲食指南(1)	1. 健康飲食 2. 每日飲食指南	6	
(4)飲食指南(2)	1. 膳食計畫	6	
(5)營養素(1)	1. 營養素概論 2. 醣類 3. 蛋白質 4. 脂肪	4	
(6)營養素(1)	1. 營養素概論 2. 醣類 3. 蛋白質 4. 脂肪	4	
(7)營養素(2)	1. 維生素 2. 礦物質 3. 水	4	
(8)營養素(2)	1. 維生素 2. 礦物質 3. 水	4	
(9)六大類食物與餐飲(1)	1. 概論 2. 全穀根莖類 3. 肉魚豆蛋類	4	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)六大類食物與餐飲(1)	1. 概論 2. 全穀根莖類 3. 肉魚豆蛋類	4	第一學年第二學期
(11)六大類食物與餐飲(2)	1. 蔬菜與水果類 2. 奶類 3. 油脂與堅果(核果)種子類	4	
(12)六大類食物與餐飲(2)	1. 蔬菜與水果類 2. 奶類 3. 油脂與堅果(核果)種子類	4	
(13)食品加工與餐飲	1. 概論 2. 加工食品 3. 色素與酵素 4. 食品添加物	4	
(14)食品加工與餐飲	1. 概論 2. 加工食品 3. 色素與酵素 4. 食品添加物	4	
(15)衛生安全與餐飲	1. 食物腐敗與保存 2. 食物中毒 3. 清洗與消毒 4. 食品包裝	4	
(16)衛生安全與餐飲	1. 食物腐敗與保存 2. 食物中毒 3. 清洗與消毒 4. 食品包裝	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 實施多元評量(觀察、問答、筆試等)。 2. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 審定版教科書 2. 參考食物學相關影片、圖片。 3. 投影設備。 4. 筆記型電腦。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 3. 蒐集營養學、食品加工產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 主題報告撰寫培養學生機動、應變、收集資訊之能力。 5. 培養學生系統思考與解決問題能力。		

(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	餐旅日文與會話
	英文名稱	Japanese Conversation For Restaurant
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 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、培養學習日語的興趣。 二、學會基本日語會話技巧。 三、熟悉日文基本語法。 四、透過學習日語，同時了解到日本文化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)假名與 發音	1. 平假名。 2. 片假名。 3. 濁音、半濁音、拗音。 4. 長音、促音。 5. 重音。	4	第三學年第一學期
(2)假名與 發音	1. 平假名。 2. 片假名。 3. 濁音、半濁音、拗音。 4. 長音、促音。 5. 重音。	4	第三學年第一學期
(3)日常生活會話打招呼	1. 早午晚見面之問候語。 2. 簡單的寒暄與道別。 3. 自我介紹的練習詞。	4	
(4)日常生活會話打招呼	1. 早午晚見面之問候語。 2. 簡單的寒暄與道別。 3. 自我介紹的練習詞。	4	
(5)基本句型	1. 肯定句與否定句。 2. 疑問句及回答。 3. 人稱代名詞與稱謂。 4. 助詞用法說明。 5. 簡單數字的介紹。	4	
(6)基本句型	1. 肯定句與否定句。 2. 疑問句及回答。 3. 人稱代名詞與稱謂。 4. 助詞用法說明。 5. 簡單數字的介紹。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)方向與位置	1. 指示代名詞(物、方向、場所)。 2. 東、西、南、北、上、下、左、右之介紹。 3. 物品的敘述語介紹。 4. 室內設施、位置及地點的說明。 5. 方向與位置之詢問與回答。	4	
(8)方向與位置	1. 指示代名詞(物、方向、場所)。 2. 東、西、南、北、上、下、左、右之介紹。 3. 物品的敘述語介紹。 4. 室內設施、位置及地點的說明。 5. 方向與位置之詢問與回答。	4	
(9)時間與電話	1. 時、分、秒的說法。 2. 年月日星期的說明。 3. 電話號碼的聽寫練習。 4. 電話號碼的問答練習。	4	
(10)時間與電話	1. 時、分、秒的說法。 2. 年月日星期的說明。 3. 電話號碼的聽寫練習。 4. 電話號碼的問答練習。	4	
(11)出國	1. 出境 2. 飛機上 3. 入境及海關 4. 入境大廳	4	第三學年第二學期
(12)出國	1. 出境 2. 飛機上 3. 入境及海關 4. 入境大廳	4	第三學年第二學期
(13)購物	1. 超商、便利商店等 2. 商店 3. 水果店	4	
(14)購物	1. 超商、便利商店等 2. 商店 3. 水果店	4	
(15)用餐	1. 咖啡店 2. 旅館 3. 餐廳	4	
(16)用餐	1. 咖啡店 2. 旅館 3. 餐廳	4	
(17)基礎實用觀光會話	1. 招呼問候實用會話 2. 觀光實用會話 3. 生活實用會話	4	
(18)基礎實用觀光會話	1. 招呼問候實用會話 2. 觀光實用會話 3. 生活實用會話	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 應實施多元評量(觀察、問答、筆試等)。 2. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 教科書 2. 雜誌 3. 自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 配合各課主題營造情境，設計對話。
2. 兼顧聽說讀寫的練習。
3. 加強語言在實際生活的應用，施化教學。



(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	飲務管理
	英文名稱	Beverage Management
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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☒ 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)了解各式飲料之專業知識與調製原理。 (二)認識飲料調製之相關物料及設備。 (三)瞭解各項飲料的基本常識，並將運用於餐飲及生活中。 (四)熟練飲料調製之技能。 (五)具備良好衛生安全與工作習慣。 (六)具備美感素養，並激發創意表現。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 飲料的定義及分類 2. 飲料店的分類及經營 3. 非酒精性吧台設備及作業規範 4. 酒精性吧台設備及作業規範	4	第三學年第一學期
(2)緒論	1. 飲料的定義及分類 2. 飲料店的分類及經營 3. 非酒精性吧台設備及作業規範 4. 酒精性吧台設備及作業規範	4	第三學年第一學期
(3)飲料調製	1. 非酒精性飲料調製之用具及材料 2. 酒精性飲料調製之用具及材料 3. 非酒精性飲料調製的基本原則及方法 4. 酒精性飲料調製的基本原則及方法	4	
(4)飲料調製	1. 非酒精性飲料調製之用具及材料 2. 酒精性飲料調製之用具及材料 3. 非酒精性飲料調製的基本原則及方法 4. 酒精性飲料調製的基本原則及方法	4	
(5)飲品	1. 乳品飲料的調製 2. 果汁飲料的調製 3. 冰沙的調製 4. 包裝飲料的認識 5. 臺灣特有飲料的認識	4	
(6)飲品	1. 乳品飲料的調製 2. 果汁飲料的調製 3. 冰沙的調製 4. 包裝飲料的認識 5. 臺灣特有飲料的認識	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7) 茶(一)	1. 茶的歷史與發展趨勢 2. 茶的栽種與生長 3. 茶的成份與品種 4. 茶的製作過程 5. 茶的分類與特性 6. 茶的沖泡方法與技巧	4	
(8) 茶(一)	1. 茶的歷史與發展趨勢 2. 茶的栽種與生長 3. 茶的成份與品種 4. 茶的製作過程 5. 茶的分類與特性 6. 茶的沖泡方法與技巧	4	
(9) 茶(二)	1. 調味茶之變化與調製 2. 養生茶的認識與調製 3. 品茶的方法 4. 各國茶的介紹	4	
(10) 茶(二)	1. 調味茶之變化與調製 2. 養生茶的認識與調製 3. 品茶的方法 4. 各國茶的介紹	4	
(11) 咖啡	1. 咖啡的歷史與發展趨勢 2. 咖啡的栽種與生長 3. 生豆種類與分級的認識 4. 咖啡烘焙的原理與程度 5. 咖啡萃取的原理與影響 6. 咖啡萃取的方法與技巧 7. 熱咖啡的調製與供應 8. 冰咖啡得調製與供應 9. 咖啡的飲用方法	4	第三學年第二學期
(12) 咖啡	1. 咖啡的歷史與發展趨勢 2. 咖啡的栽種與生長 3. 生豆種類與分級的認識 4. 咖啡烘焙的原理與程度 5. 咖啡萃取的原理與影響 6. 咖啡萃取的方法與技巧 7. 熱咖啡的調製與供應 8. 冰咖啡得調製與供應 9. 咖啡的飲用方法	4	第三學年第二學期
(13) 酒的類別	1. 釀造酒 2. 蒸餾酒 3. 合成酒 4. 臺灣特產酒的認識	4	
(14) 酒的類別	1. 釀造酒 2. 蒸餾酒 3. 合成酒 4. 臺灣特產酒的認識	4	
(15) 葡萄酒	1. 葡萄酒的定義與歷史 2. 葡萄的栽種與生長 3. 葡萄的成份與品種 4. 葡萄酒的釀製過程 5. 葡萄酒的分類 6. 各國葡萄酒介紹	4	
(16) 葡萄酒	1. 葡萄酒的定義與歷史 2. 葡萄的栽種與生長 3. 葡萄的成份與品種 4. 葡萄酒的釀製過程 5. 葡萄酒的分類 6. 各國葡萄酒介紹	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17) 雞尾酒	1. 雞尾酒之發展與趨勢 2. 雞尾酒特性 3. 雞尾酒的種類 4. 無酒精雞尾酒(Mocktail)的調製方法 5. 賓治酒(Punch)的調製	2	
(18) 雞尾酒	1. 雞尾酒之發展與趨勢 2. 雞尾酒特性 3. 雞尾酒的種類 4. 無酒精雞尾酒(Mocktail)的調製方法 5. 賓治酒(Punch)的調製	2	
(19) 飲料與食物	1. 酒單的認識 2. 非酒精性飲料與食物的搭配 3. 酒精性飲料與食物的搭配	2	
(20) 飲料與食物	1. 酒單的認識 2. 非酒精性飲料與食物的搭配 3. 酒精性飲料與食物的搭配	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。 2. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫課程學習單評量。 3. 針對情義部分以學生個人之學習態度及分組團隊精神為評量標準。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 坊間出版的教科書或相關書籍 2. 課程學習單 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 飲料經營相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 綜合學習方式(蒐集資料、口頭報告、活動分享)。 3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 4. 培養學生機動、應變、蒐集資訊之能力。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☒ 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、瞭解食品衛生安全之基本觀念。 二、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 三、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 四、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 餐飲安全與衛生的定義 2. 餐飲安全與衛生的重要性 3. 餐飲安全與衛生的相關法規	2	第一學年第一學期
(2)概論	1. 餐飲安全與衛生的定義 2. 餐飲安全與衛生的重要性 3. 餐飲安全與衛生的相關法規	2	第一學年第一學期
(3)基礎微生物的認識	1. 食品與微生物 2. 細菌 3. 酵母菌 4. 黴菌	2	
(4)基礎微生物的認識	1. 食品與微生物 2. 細菌 3. 酵母菌 4. 黴菌	2	
(5)食物中毒	1. 食物中毒的定義與類別 2. 食物中毒的原因 3. 細菌性食物中毒 4. 黴菌毒素食物中毒 5. 天然毒素、化學毒素及其他食品中毒	2	
(6)食物中毒	1. 食物中毒的定義與類別 2. 食物中毒的原因 3. 細菌性食物中毒 4. 黴菌毒素食物中毒 5. 天然毒素、化學毒素及其他食品中毒	2	
(7)洗淨、消毒與殺菌	1. 洗淨、消毒與殺菌的定義 2. 洗淨、消毒與殺菌的方法 3. 洗淨、消毒與殺菌的注意事項	2	第一學年第二學期
(8)洗淨、消毒與殺菌	1. 洗淨、消毒與殺菌的定義 2. 洗淨、消毒與殺菌的方法 3. 洗淨、消毒與殺菌的注意事項	2	第一學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具洗滌的程序與方法 3. 餐具清洗的檢查方法	2	
(10)餐具的清洗管理	1. 餐具清洗管理的重要性 2. 餐具洗滌的程序與方法 3. 餐具清洗的檢查方法	2	
(11)餐飲從業人員的衛生管理	1. 健康管理 2. 衛生習慣 3. 衛生教育	2	
(12)餐飲從業人員的衛生管理	1. 健康管理 2. 衛生習慣 3. 衛生教育	2	
(13)餐廳廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理 2. 冷藏冷凍庫衛生管理 3. 庫房衛生管理 4. 餐具、砧板及其他設備的衛生管理 5. 廢棄物及飲水問題 6. 工作環境衛生	4	
(14)餐廳廚房衛生管理	1. 餐飲設施衛生管理 2. 冷藏冷凍庫衛生管理 3. 庫房衛生管理 4. 餐具、砧板及其他設備的衛生管理 5. 廢棄物及飲水問題 6. 工作環境衛生	4	
(15)餐飲法規介紹	1. 食品衛生管理法 2. 食品良好衛生規範 3. 食品衛生標準 4. 食品中毒案件處理要點 5. 餐飲業食品安全管制系統先期輔導作業規範	2	
(16)餐飲法規介紹	1. 食品衛生管理法 2. 食品良好衛生規範 3. 食品衛生標準 4. 食品中毒案件處理要點 5. 餐飲業食品安全管制系統先期輔導作業規範	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	應針對學生在認知、技能、專業素養等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。平時成績採多元評量，專業知識採紙筆測驗及作業，職業道德採多元評量(實作、觀察)。		
教學資源	1. 教科書 2. 自編補充教材 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 餐飲衛生安全相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於遊程設計中得到樂趣與成就。 4. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅英文與會話
	英文名稱	Hospitality English and Conversation
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 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)	1. 培養學生能運用所學於日常生活及職場聽、說、讀、寫之溝通互動。 2. 養成學生能具備有效的英語文學習方法、強化自學能力。 3. 提升學生學習英語文的自信及興趣，並培養積極地學習態度。 4. 引導學生了解並尊重不同文化，培養國際視野及多元文化的世界觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)發音及語調訓練(1)	單字音標及發音訓練 Pronunciation, Stress and Intonation	2	第二學年第一學期
(2)發音及語調訓練(1)	單字音標及發音訓練 Pronunciation, Stress and Intonation	2	第二學年第一學期
(3)發音及語調訓練 (2)	重音練習。句子之語調訓練 Pronunciation, Stress and Intonation	2	
(4)發音及語調訓練 (2)	重音練習。句子之語調訓練 Pronunciation, Stress and Intonation	2	
(5)打招呼(1)	早午晚見面之問候語 Greeting and Introduction	2	
(6)打招呼(1)	早午晚見面之問候語 Greeting and Introduction	2	
(7)打招呼(2)	介紹彼此簡單寒暄 Greeting and Introduction	2	
(8)打招呼(2)	介紹彼此簡單寒暄 Greeting and Introduction	2	
(9)數詞(1)	數字及序數之說明 Greeting and Introduction	2	
(10)數詞(1)	數字及序數之說明 Greeting and Introduction	2	
(11)數詞(2)	數量之表示 Numbers	2	
(12)數詞(2)	數量之表示 Numbers	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13)時間的說明(1)	時、分、秒的說法 Time and Dates	2	
(14)時間的說明(1)	時、分、秒的說法 Time and Dates	2	
(15)時間的說明(2)	時間的說明。 年、月、日、星期的說明。 Time and Dates	2	
(16)時間的說明(2)	時間的說明。 年、月、日、星期的說明。 Time and Dates	2	
(17)方向及位置 (1)	東、西、南、北、上、下、左、右的說明。 室內設施位置及地點的說明。 Locations and Direction	2	
(18)方向及位置 (1)	東、西、南、北、上、下、左、右的說明。 室內設施位置及地點的說明。 Locations and Direction	2	
(19)方向及位置(2)	市區方向及地點的說明。 Locations and Direction	2	第二學年第二學期
(20)方向及位置(2)	市區方向及地點的說明。 Locations and Direction	2	第二學年第二學期
(21)感謝及道歉 (1)	表示感謝時。 Thanks and Apologies	2	
(22)感謝及道歉 (1)	表示感謝時。 Thanks and Apologies	2	
(23)感謝及道歉 (2)	表示歉意時。 Thanks and Apologies	4	
(24)感謝及道歉 (2)	表示歉意時。 Thanks and Apologies	4	
(25)天氣說明(1)	氣候說明。 The Weather	2	
(26)天氣說明(1)	氣候說明。 The Weather	2	
(27)天氣說明(2)	氣溫說明、衣著說明。 The Weather	2	
(28)天氣說明(2)	氣溫說明、衣著說明。 The Weather	2	
(29)櫃檯服務(上)	訂房服務、來訪客人的接待。 Service at the Front Desk	2	
(30)櫃檯服務(上)	訂房服務、來訪客人的接待。 Service at the Front Desk	2	
(31)櫃檯服務(上)	寄放及保管物品、代寄郵件。 Service at the Front Desk	2	
(32)櫃檯服務(上)	寄放及保管物品、代寄郵件。 Service at the Front Desk	2	
(33)櫃檯服務(下)	住宿手續的登記、晨喚服務、住房服務。 Service at the Front Desk	2	
(34)櫃檯服務(下)	住宿手續的登記、晨喚服務、住房服務。 Service at the Front Desk	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、專題報告、英語對話、口語表達、情境表演、課堂參與、上課態度		

教學資源	手機掃描相關資料、網路相關影片、線上測驗
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 注意課堂上對話練習，配合餐飲英文情境的安排。讓學生可以充分練習口語。 2. 教學媒體使用，務必達到效果與實用性，慎選相關教學內容，編寫各單元學習單與講義，不要讓影片淪為純影片欣賞。 3. 教導學生充分利用簡單工具書(如字典、電子字典)，協助學生瞭解所接觸之英語內容，始能積極主動學習。 4. 配合餐飲業界的實用性，教材務必與餐飲觀光接軌，使學生可以達到務實致用。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	英文名稱	Menu Design
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	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☒ 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)	1. 讓學生瞭解菜單設計與餐廳經營的關係 2. 讓學生理解菜單基本結構與種類。 3. 讓學生學習菜單設計原則。 4. 讓學生理解菜單製作與營養概念。 5. 讓學生學習菜單成本計算與利潤規劃。 6. 可以培養學生自我解決問題之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 菜單的起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	2	第三學年第一學期
(2)緒論	1. 菜單的起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	2	第三學年第一學期
(3)菜單的種類與結構	1. 菜單的分類 2. 循環菜單 3. 菜單的內容 4. 菜單的結構 5. 飲料單	2	
(4)菜單的種類與結構	1. 菜單的分類 2. 循環菜單 3. 菜單的內容 4. 菜單的結構 5. 飲料單	2	
(5)成本控制與售價訂定	1. 餐廳成本計算 2. 簡易損益平衡 3. 菜單定價 4. 成本控制不當的改善方法	2	
(6)成本控制與售價訂定	1. 餐廳成本計算 2. 簡易損益平衡 3. 菜單定價 4. 成本控制不當的改善方法	2	
(7)菜單的規劃與設計	1. 市場調查的重要性 2. 菜單規劃的步驟 3. 菜單規劃常見問題 4. 資料彙整	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8) 菜單的規劃與設計	1. 市場調查的重要性 2. 菜單規劃的步驟 3. 菜單規劃常見問題 4. 資料彙整	4	
(9) 菜單的評估	1. 菜單分析 2. 菜單修正 3. 產品的增添	2	第三學年第二學期
(10) 菜單的評估	1. 菜單分析 2. 菜單修正 3. 產品的增添	2	第三學年第二學期
(11) 菜單設計的未來趨勢	1. 食品安全 2. 營養標示 3. 科技應用 4. 未來菜單設計的趨勢	2	
(12) 菜單設計的未來趨勢	1. 食品安全 2. 營養標示 3. 科技應用 4. 未來菜單設計的趨勢	2	
(13) 菜單設計實習	1. 小組成立 2. 主題選定 3. 小組分工	2	
(14) 菜單設計實習	1. 小組成立 2. 主題選定 3. 小組分工	2	
(15) 成果發表	1. 資料彙整 2. 菜單呈現	2	
(16) 成果發表	1. 資料彙整 2. 菜單呈現	2	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫主題報告作業評量。 2. 針對技能部分結合中、西餐烹調實習、飲料調製等課程知能，並利用菜單設計實際操作以提升菜單設計的能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 審定版教科書 2. 自編補充學習單 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 提供各式餐廳之菜單，供學生參考。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於遊程設計中得到樂趣與成就。 4. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☒ 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)	1. 瞭解國際禮儀的基本概念。 2. 建立良好禮儀觀念，以培養正確的服務態度。 3. 學習本國及各國禮儀知識，用以強化學生國際交流的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 國際禮儀概論	1. 禮儀的意義及其重要性。 2. 國際禮儀的基本概念。 3. 國際禮儀的應用及注意事項。	2	第三學年第一學期
(2) 國際禮儀概論	1. 禮儀的意義及其重要性。 2. 國際禮儀的基本概念。 3. 國際禮儀的應用及注意事項。	2	第三學年第一學期
(3) 服飾與儀態	1. 男女服飾穿著禮儀。 2. 個人體型與服飾色彩搭配修飾。 3. 優雅儀態的介紹。	2	
(4) 服飾與儀態	1. 男女服飾穿著禮儀。 2. 個人體型與服飾色彩搭配修飾。 3. 優雅儀態的介紹。	2	
(5) 說話禮儀	1. 音調與速度 2. 口語表達與談話技巧。 3. 演說技巧。 4. 合宜的肢體語言搭配。	2	
(6) 說話禮儀	1. 音調與速度 2. 口語表達與談話技巧。 3. 演說技巧。 4. 合宜的肢體語言搭配。	2	
(7) 電話禮儀	1. 接打電話禮儀。 2. 公務電話接打要領及步驟。	2	
(8) 電話禮儀	1. 接打電話禮儀。 2. 公務電話接打要領及步驟。	2	
(9) 書卡禮儀	1. 中、西式書卡形式。 2. 書卡應用場合與時機。 3. 合宜的書信文字表達。	2	第三學年第二學期
(10) 書卡禮儀	1. 中、西式書卡形式。 2. 書卡應用場合與時機。 3. 合宜的書信文字表達。	2	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
(11) 餐飲宴會禮儀	1. 中餐禮儀。 2. 西餐禮儀。 3. 歐式自助餐禮儀。 4. 日式料理禮儀。 5. 宴會禮儀。	2	
(12) 餐飲宴會禮儀	1. 中餐禮儀。 2. 西餐禮儀。 3. 歐式自助餐禮儀。 4. 日式料理禮儀。 5. 宴會禮儀。	2	
(13) 其他一般禮儀	1. 公共場所禮儀。 2. 求職面試禮儀。 3. 拜訪與回拜。	2	
(14) 其他一般禮儀	1. 公共場所禮儀。 2. 求職面試禮儀。 3. 拜訪與回拜。	2	
(15) 各國文化禮俗	1. 各國文化風俗禮儀介紹。 2. 各國禮俗禁忌說明。	4	
(16) 各國文化禮俗	1. 各國文化風俗禮儀介紹。 2. 各國禮俗禁忌說明。	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫主題報告作業評量。 2. 針對技能部分結合餐飲服務、旅館房務實務等課程知能，並利用角色扮演、播放影片以提升國際禮儀的技能能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 審定版教科書 2. 自編學習單 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 國際禮儀相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於學習單填寫中得到樂趣與成就。 4. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅管理
	英文名稱	Hospitality Management
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☒ 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)	1. 培養對餐旅業的定義、屬性及其演進有正確的概念。 2. 培養對旅行業發展及組織有通盤認識。 3. 了解旅館業價值與其經營概念。 4. 了解餐飲業發展及組織。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論篇	1. 餐旅業的定義和特性 2. 餐旅從業人員之規範	4	第三學年第一學期
(2)概論篇	1. 餐旅業的定義和特性 2. 餐旅從業人員之規範	4	第三學年第一學期
(3)餐飲篇1	1. 餐飲業的定義發展與特性、餐飲業的類別及餐廳的種類 2. 餐飲組織及從業人員之職掌、餐廳格局概要	4	
(4)餐飲篇1	1. 餐飲業的定義發展與特性、餐飲業的類別及餐廳的種類 2. 餐飲組織及從業人員之職掌、餐廳格局概要	4	
(5)餐飲篇2	1. 餐飲業之經營概念	4	
(6)餐飲篇2	1. 餐飲業之經營概念	4	
(7)旅館篇	1. 旅館業的定義發展與特性 2. 旅館業的類別及客房的種類	4	
(8)旅館篇	1. 旅館業的定義發展與特性 2. 旅館業的類別及客房的種類	4	
(9)旅行業篇1	1. 旅行業的定義發展與特性 2. 旅行業的類別及旅行社的種類	4	第三學年第二學期
(10)旅行業篇1	1. 旅行業的定義發展與特性 2. 旅行業的類別及旅行社的種類	4	第三學年第二學期
(11)旅行業篇2	旅行業組織及從業人員之職掌	6	
(12)旅行業篇2	旅行業組織及從業人員之職掌	6	
(13)旅行業篇3	旅行業之經營概念、航空業務	4	
(14)旅行業篇3	旅行業之經營概念、航空業務	4	
(15)總結篇	餐旅行銷、餐旅業的未來發展趨勢	6	
(16)總結篇	餐旅行銷、餐旅業的未來發展趨勢	6	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分結合餐飲服務、旅館房務實務等課程知能，並利用角色扮演、播放影片以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。
教學資源	1. 審定版教科書 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 餐旅業相關影片
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 綜合學習方式(蒐集資料、口頭報告、活動分享)。 3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 4. 培養學生機動、應變、蒐集資訊之能力。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	前場經營與管理
	英文名稱	Front Office Management and Operation
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☒ 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)	1. 了解旅館業客務管理所需的專業知識。 2. 熟悉櫃檯與服務中心作業流程。 3. 了解旅館業營運概況。 4. 具備正確的旅館業從業人員觀念、服務態度及職場倫理。 5. 瞭解旅館客房接待的知識及規範。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)(一)客務部組織與功能	1. 客務部組織架構 2. 從業人員的職責與規範 3. 與其他部門的合作	4	
(2)(二)旅館商品介紹	1. 旅館業的類別型態 2. 客房的分類與計價方式	4	
(3)(三)訂房作業	1. 訂房的來源與控制 2. 訂房作業細則 3. 訂房的追蹤與超額訂房	8	
(4)(四)旅客遷入作業	1. 服務中心的接待作業 2. 櫃檯接待作業	4	
(5)(五)客帳作業	1. 帳卡設立 2. 客帳支付方式 3. 住客帳務作業	8	
(6)(六)館內服務	1. 櫃檯問詢服務 2. 商務中心服務 3. 總機話務服務 4. 夜間服務	8	
(7)(七)旅客遷出作業	1. 退房遷出服務 2. 結帳與送客 3. 退房遷出的後續處理	6	
(8)(八)旅館業安全	1. 旅館安全制度 2. 緊急事件之種類及處理 3. 顧客抱怨事項處理	8	
(9)(九)旅館業之經營	1. 旅館行銷策略 2. 旅館資訊系統 3. 連鎖旅館 4. 民宿業	12	
(10)(十)旅館發展趨勢與法規	1. 旅館業發展趨勢 2. 旅館業相關法規	10	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分結合餐飲服務、旅館房務實務等課程知能，並利用角色扮演、播放影片以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。
教學資源	1. 審定版教科書 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 餐旅業相關影片
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 綜合學習方式(蒐集資料、口頭報告、活動分享)。 3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 4. 培養學生機動、應變、蒐集資訊之能力。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 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 Making
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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/2/2	
開課年級/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、訓練學生獨立思考、研究及創造之能力。 二、訓練學生資料蒐集及整理能力。 三、培養學生群體合作之精神，發揮群體合作之功效。 四、培養學生運用所學進而解決問題之能力。 五、使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。 六、訓練學生研究報告撰寫及口頭簡報之能力。 七、落實理論與實務結合。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)專題通論	1. 專題實作的意義	4	
(2)專題通論	1. 專題實作的目的	4	
(3)專題通論	1. 專題實作流程	4	
(4)創意思考訓練(1)	1. 設備教具與學習步驟 2. 學習單：「直覺力」的自我測驗 3. 創造性思考訓練的意涵	4	
(5)創意思考訓練(2)	1. 思考方式的二元論 2. 創意的產生與技法體系	4	
(6)團體創意訓練(1)	1. 腦力激盪創意技法概要(1)	4	
(7)團體創意訓練(2)	1. 其他創意技法簡述(1)	4	
(8)團體創意訓練(3)	1. 其他創意技法簡述(2)	4	
(9)團體創意訓練(4)	1. 團體腦力激盪：案例解說示範	4	
(10)創造力訓練(1)	1. 學習單：「創造力」的自我測驗	6	
(11)創造力訓練(2)	1. 創造力的殺手與如何培養創造力 2. 台灣奇蹟：創意好發明行銷全世界	6	
(12)創新發明訓練(3)	1. 如何避免重複發明？	6	
(13)創新發明訓練(4)	1. 專利申請之要件	6	
(14)創新發明訓練(5)	1. 專利分類 2. 專利申請之要件	6	
(15)創客運動與群眾募資(1)	1. 什麼是群眾募資？	6	
(16)創客運動與群眾募資(2)	1. 群眾募資平台的發展	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17) 智慧財產保護(1)	1. 如何避免重複發明? 2. 認識專利	6	
(18) 智慧財產保護(2)	1. 專利分類 2. 專利申請之要件	6	
(19) 創客運動與群眾募資(1)	1. 什麼是創客運動與創客空間?	6	
(20) 創客運動與群眾募資(2)	1. 創客運動的發展	6	
(21) 創客運動與群眾募資(3)	1. 創客空間	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		
教學資源	專業科目之教科書、相關書籍、相關雜誌與期刊、博碩士論文、多媒體教材、網路數位資訊等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目含實習課程，在電腦教室實作為主。利用電腦教室，供學生實作練習與上網查詢相關資料。 2. 專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。 3. 宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析，以加強學習效果。 4. 鼓勵學生家長添購電腦設備及軟體，以強化學生學習效果。		

(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	◎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	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	☒ 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)	1. 以業師分享、職場參訪、性向探索方式，讓學生了解畢業後可能就業的職務分類。 2. 讓學生及早探索與確立職涯方向，為自己規劃一份在學期間的學習計劃，提升畢業與就業接合度，在畢業後自信地展開職業生涯。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 業界專家授課	活動內容： 邀請餐飲業界主管至校授課，講授主題： 1. 餐飲業界日常工作作業流程。 2. 餐飲業界職涯心得討論。	6	授課師資：賴莉玲 服務單位：欣葉國際餐飲集團 職稱：人資副理
(2) 業界專家授課	活動內容： 邀請餐飲業界主管至校授課，講授主題： 1. 餐飲業界日常工作作業流程。 2. 餐飲業界職涯心得討論。	6	授課師資：董立芬 服務單位：瀚寓酒店 職稱：餐飲經理
(3) 校外職場參觀	活動內容： 至鄰近餐飲業界參訪，並邀請主管現場解說： 1. 餐飲業界工作環境介紹。 2. 餐飲業界工作注意事項。	7	參觀地點：瀚寓酒店
(4) 校外職場參觀	活動內容： 至鄰近烘焙業界參訪，並邀請主管現場解說： 1. 烘焙業界工作環境介紹。 2. 烘焙業界工作注意事項。	7	參觀地點：新北市聖瑪莉丹麥麵包莊學
(5) 校外職場參觀	活動內容： 至鄰近烘焙業界參訪，並邀請主管現場解說： 1. 烘焙業界工作環境介紹。 2. 烘焙業界工作注意事項。	7	參觀地點：85度C
(6) 校外職場參觀	活動內容： 1. 自我探索與肯定 2. 職涯目標規畫 3. 開始行動計畫	3	參觀地點：校內總結
合計		36節	
學習評量(評量方式)	觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。		

教學資源	自編教材
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於職涯體驗中提早認識自我。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☒ 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)	1.瞭解中式菜餚的烹調方法。 2.熟習中式菜餚的烹調技術。 3.運用中餐烹調技巧，進而創造美味佳餚。 4.建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 5.培養敬業精神及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)中餐飲食文化及發展過程	1.中餐的起源、演進及發展 2.中餐廚房組織編制與工作職掌 3.中餐菜系的特色	4	第一學年第一學期
(2)中餐飲食文化及發展過程	1.中餐的起源、演進及發展 2.中餐廚房組織編制與工作職掌 3.中餐菜系的特色	4	第一學年第一學期
(3)中餐廚房的認識	1.廚房人員的認識 2.廚房設備的認識與維護	4	第一學年第一學期
(4)中餐廚房的認識	1.廚房人員的認識 2.廚房設備的認識與維護	4	第一學年第一學期
(5)各類食材的認識與前處理1	1.全穀雜糧類 2.蔬菜水果類	4	
(6)各類食材的認識與前處理1	1.全穀雜糧類 2.蔬菜水果類	4	
(7)各類食材的認識與前處理2	1.家禽家畜類 2.海鮮類	4	
(8)各類食材的認識與前處理2	1.家禽家畜類 2.海鮮類	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)各類食材的認識與前處理3	1. 蛋乳類 2. 乾貨類	2	
(10)各類食材的認識與前處理3	1. 蛋乳類 2. 乾貨類	2	
(11)各類食材的認識與前處理4	1. 加工食品類	4	
(12)各類食材的認識與前處理4	1. 加工食品類	4	
(13)調味料及辛香料的認識與運用1	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。	4	
(14)調味料及辛香料的認識與運用1	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。	4	
(15)調味料及辛香料的認識與運用2	1. 菜餚與調味料的搭配。 2. 菜餚及辛香料的搭配。	4	
(16)調味料及辛香料的認識與運用2	1. 菜餚與調味料的搭配。 2. 菜餚及辛香料的搭配。	4	
(17)切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。	2	
(18)切割法的認識及運用	1. 各式刀具的使用方法。 2. 刀法的認識。	4	
(19)蔬果切雕的概念與運用	1. 蔬果切雕概述 2. 蔬果切雕的原料、工具與技法 3. 蔬果切雕運用 4. 蔬果切雕實務	4	第一學年第二學期
(20)蔬果切雕的概念與運用	1. 蔬果切雕概述 2. 蔬果切雕的原料、工具與技法 3. 蔬果切雕運用 4. 蔬果切雕實務	2	第一學年第二學期
(21)菜餚的組成、塑形與盛盤	1. 配菜的原理與技巧 2. 菜餚塑型的原理與技巧 3. 盛盤的原理與技巧 4. 盤飾的運用與實務	4	
(22)菜餚的組成、塑形與盛盤	1. 配菜的原理與技巧 2. 菜餚塑型的原理與技巧 3. 盛盤的原理與技巧 4. 盤飾的運用與實務	2	
(23)中餐烹調法認識	1. 熱源掌握與運用 2. 食材初步熟處理 3. 各式烹調法認識 4. 各式烹調法應用	4	
(24)中餐烹調法認識	1. 熱源掌握與運用 2. 食材初步熟處理 3. 各式烹調法認識 4. 各式烹調法應用	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(25) 中餐烹調法實習-煮、川、拌、蒸、扣1	1. 煮：煮飯、煮蛋、蒜泥白肉等。 2. 川：川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子等。 3. 拌：涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮等。	4	
(26) 中餐烹調法實習-煮、川、拌、蒸、扣1	1. 煮：煮飯、煮蛋、蒜泥白肉等。 2. 川：川肉片、四喜川魚絲、黃瓜川丸子等。 3. 拌：涼拌韭菜、麻辣黃瓜、雞絲拉皮等。	2	
(27) 中餐烹調法實習-煮、川、拌、蒸、扣2	1. 蒸：蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨等。 2. 扣：梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。	4	
(28) 中餐烹調法實習-煮、川、拌、蒸、扣2	1. 蒸：蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨等。 2. 扣：梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。	4	
(29) 中餐烹調法實習-燜、燉、煨、焗、燻1	1. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等。 2. 炒：番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。 3. 爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。	4	
(30) 中餐烹調法實習-燜、燉、煨、焗、燻1	1. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等。 2. 炒：番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。 3. 爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。	4	
(31) 中餐烹調法實習-燜、燉、煨、焗、燻2	1. 煎：煎魚、菜舖煎蛋、煎生蠔餅等。 2. 炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗等。	2	
(32) 中餐烹調法實習-燜、燉、煨、焗、燻2	1. 煎：煎魚、菜舖煎蛋、煎生蠔餅等。 2. 炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗等。	2	
(33) 中餐烹調法實習-扒、炒、爆、煎、炸1	1. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等。 2. 炒：番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。 3. 爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。	4	
(34) 中餐烹調法實習-扒、炒、爆、煎、炸1	1. 扒：中式豬扒、扒金銀菇、蠔油扒雞翼等。 2. 炒：番茄炒蛋、炒空心菜、炒飯等。 3. 爆：蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。	4	
(35) 中餐烹調法實習-扒、炒、爆、煎、炸2	1. 煎：煎魚、菜舖煎蛋、煎生蠔餅等。 2. 炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗等。	4	
(36) 中餐烹調法實習-扒、炒、爆、煎、炸2	1. 煎：煎魚、菜舖煎蛋、煎生蠔餅等。 2. 炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋棗等。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(37)中餐烹調法實習-烤、煸、貼、塌、凍、拔絲1	1. 烤：烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等。 2. 煸：乾煸四季豆、乾煸牛肉絲、乾煸小魚等。 3. 貼、塌：鍋貼豆腐、鍋塌蘆筍、鍋貼等。	4	
(38)中餐烹調法實習-烤、煸、貼、塌、凍、拔絲1	1. 烤：烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等。 2. 煸：乾煸四季豆、乾煸牛肉絲、乾煸小魚等。 3. 貼、塌：鍋貼豆腐、鍋塌蘆筍、鍋貼等。	4	
(39)中餐烹調法實習-烤、煸、貼、塌、凍、拔絲2	1. 凍：雞凍、五彩蝦仁凍、杏仁豆腐等。 2. 拔絲：拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等。	4	
(40)中餐烹調法實習-烤、煸、貼、塌、凍、拔絲2	1. 凍：雞凍、五彩蝦仁凍、杏仁豆腐等。 2. 拔絲：拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等。	4	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	1. 學校實習工廠、材料、支援 2. 教育部審定之教科書 3. 坊間中餐烹調相關食譜		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於中餐烹調實習中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式宴席料理製作
	英文名稱	Chinese banquet 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☒ 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：中餐烹調實習	
教學目標 (教學重點)	1. 運用中餐烹調技巧，進而創造美味佳餚 2. 瞭解各類食物烹調法及宴客菜設計製作 4. 建立良好的餐飲安全及衛生習慣 5. 培養敬業精神及職業道德	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)中餐菜系介紹	1. 中餐菜系的分類。 2. 各菜系的特色。	4	第二學年第一學期
(2)米類食物的烹調法與實習	米飯類的烹調及實習:紅蟳米糕、台式肉粽、珍珠丸子、蘿蔔糕、麻糬、甜八寶飯等。	8	
(3)米類食物的烹調法與實習	米飯類的烹調及實習:紅蟳米糕、台式肉粽、珍珠丸子、蘿蔔糕、麻糬、甜八寶飯等。	8	
(4)麵食類食物的烹調法與實習	冷水麵類：水餃等。 燙麵類：燒賣、蔥油餅、韭菜盒子、餛飩等。 酥皮類：咖哩餃、蘿蔔酥餅等。 發麵類：包子、花捲、開口笑等。	4	
(5)麵食類食物的烹調法與實習	冷水麵類：水餃等。 燙麵類：燒賣、蔥油餅、韭菜盒子、餛飩等。 酥皮類：咖哩餃、蘿蔔酥餅等。 發麵類：包子、花捲、開口笑等。	4	
(6)肉類食物的烹調法與實習	肉類的烹調及實習: 三杯雞、蔥油淋雞、柴把鴨湯、京都排骨、砂鍋獅子頭、魚香肉絲、龍鬚燕丸、火爆腰花、炒鴛鴦牛柳、蔥爆羊肉、一品雞排等。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)肉類食物的烹調法與實習	肉類的烹調及實習： 三杯雞、蔥油淋雞、柴把鴨湯、京都排骨、砂鍋獅子頭、魚香肉絲、龍鬚燕丸、火爆腰花、炒鴛鴦牛柳、蔥爆羊肉、一品雞排等。	8	
(8)蛋類食物的烹調法與實習	蛋類、豆類的烹調及實習： 蝦仁滑蛋、紹子烘蛋、三色蛋、蛋皮捲、芙蓉炒蟹、麻婆豆腐、香脆響鈴、釀豆腐等。	8	
(9)蛋類食物的烹調法與實習	蛋類、豆類的烹調及實習： 蝦仁滑蛋、紹子烘蛋、三色蛋、蛋皮捲、芙蓉炒蟹、麻婆豆腐、香脆響鈴、釀豆腐等。	8	
(10)蔬果類食物的烹調法與實習	蔬果類的烹調及實習： 糖醋蓮藕片、干貝芥菜、涼拌青木瓜、乾梅燒排骨、高麗香蕉、波蘿牛肉、千層白菜、西米玉泥露、果津蝦球等	8	
(11)蔬果類食物的烹調法與實習	蔬果類的烹調及實習： 糖醋蓮藕片、干貝芥菜、涼拌青木瓜、乾梅燒排骨、高麗香蕉、波蘿牛肉、千層白菜、西米玉泥露、果津蝦球等	8	
(12)海鮮類食物的烹調法與實習	海鮮類的烹調及實習： 松鼠黃魚、麒麟蒸魚、琵琶蝦、生菜蝦鬆、炸牡蠣春捲、糖醋海蜇皮、全家福、宮保魷魚捲、金鈎魷魚絲、灼墨魚片等。	8	第二學年第二學期
(13)海鮮類食物的烹調法與實習	海鮮類的烹調及實習： 松鼠黃魚、麒麟蒸魚、琵琶蝦、生菜蝦鬆、炸牡蠣春捲、糖醋海蜇皮、全家福、宮保魷魚捲、金鈎魷魚絲、灼墨魚片等。	8	第二學年第二學期
(14)宴客菜的設計及製作	1. 宴客菜菜單設計。 2. 宴客菜的製作。 3. 宴客菜的應用及成果發表。	8	
(15)宴客菜的應用及成果發表 客菜的應用及成果發表	宴客菜的應用及成果發表宴客菜的應用及成果發表24	8	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	1. 學校實習工廠、材料、支援 2. 教育部審定之教科書 3. 坊間中餐烹調相關食譜		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。		

(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	電腦軟體應用
	英文名稱	Computer software application
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☒ 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)	1. 熟悉文書處理、電子試算表、簡報等軟體之整合與應用 2. 提昇學生在餐飲類文書與資料處理之能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)電腦概論	1. 中文輸入法介紹 2. 電腦操作介面使用說明。	4	第一學年第一學期
(2)電腦概論	1. 中文輸入法介紹 2. 電腦操作介面使用說明。	4	第一學年第一學期
(3)文書處理1	1. 文書處理的基本概念 2. 文件編輯	4	
(4)文書處理1	1. 文書處理的基本概念 2. 文件編輯	4	
(5)文書處理2	1. 版面的設計 2. 圖文整合	4	
(6)文書處理2	1. 版面的設計 2. 圖文整合	4	
(7)電子試算表認識	1. 電子試算表欄與列及位置認識 2. 電子試算表絕對位置及參照位置的比較與認識	4	
(8)電子試算表認識	1. 電子試算表欄與列及位置認識 2. 電子試算表絕對位置及參照位置的比較與認識	4	
(9)電子試算表應用	1. 電子試算表單位認識 2. 電子試算表基本公式認識與應用	6	
(10)電子試算表應用	1. 電子試算表單位認識 2. 電子試算表基本公式認識與應用	6	
(11)綜合練習及技巧1	1. 簡報檢視方式 2. 投影片編輯與變化 3. 編輯動畫物件	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(12)綜合練習及技巧1	1.簡報檢視方式 2.投影片編輯與變化 3.編輯動畫物件	4	
(13)綜合練習及技巧2	1.建立相本 2.投影片放映	4	
(14)綜合練習及技巧2	1.建立相本 2.投影片放映	4	
(15)實際綜合練習及技巧	1.文書處理、電子試算表、簡報等軟體之整合 2.餐飲menu專題實作	6	
(16)實際綜合練習及技巧	1.文書處理、電子試算表、簡報等軟體之整合 2.餐飲menu專題實作	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。		
教學資源	電腦與office軟體		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.上課出席率與同步線上討論態度決定平時成績 2.課程作業繳交決定期中與期末考成績 3.在教學過程中務必養成學生對餐飲菜單的設計與基本資料彙編及表達。 4.教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。		

(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	食物製備
	英文名稱	Food Preparation
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	☒ 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
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)	1. 熟悉食物製備及營養的相關知識 2. 熟練食物製備的基礎製作技能 3. 培養良好的衛生習慣與職業道德 4. 培養正確的烹調觀念及實作能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 中式烹調用具的認識與清潔 2. 廚房器具的使用方法及維護 3. 廚房的安全與衛生 4. 食物製備的意義與目的 5. 烹調處理的種類與目的 6. 食品的酸、鹼性	1	第一學年第一學期
(2)緒論	1. 中式烹調用具的認識與清潔 2. 廚房器具的使用方法及維護 3. 廚房的安全與衛生 4. 食物製備的意義與目的 5. 烹調處理的種類與目的 6. 食品的酸、鹼性	1	第一學年第一學期
(3)米的製備	1. 世界的米分布 2. 白米、糙米、胚芽米、有色稻米 3. 免洗米 4. 米的成分與利用 5. 米的烹調 6. 糯米的烹調 7. 澱粉的老化現象	2	
(4)米的製備	1. 世界的米分布 2. 白米、糙米、胚芽米、有色稻米 3. 免洗米 4. 米的成分與利用 5. 米的烹調 6. 糯米的烹調 7. 澱粉的老化現象	2	
(5)麵食的製備	1. 小麥的構造 2. 麵粉的成分與特性 3. 麵粉的種類與用途 4. 麵筋的形成與麵糰 5. 適合各種烹調的麵粉處理	1	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)麵食的製備	1. 小麥的構造 2. 麵粉的成分與特性 3. 麵粉的種類與用途 4. 麵筋的形成與麵糰 5. 適合各種烹調的麵粉處理	2	
(7)薯類與澱粉的製備	1. 薯類的成分與特性 2. 馬鈴薯的烹調 3. 芋頭的烹調 4. 山藥的烹調 5. 甘薯的烹調 6. 澱粉的烹調	1	
(8)薯類與澱粉的製備	1. 薯類的成分與特性 2. 馬鈴薯的烹調 3. 芋頭的烹調 4. 山藥的烹調 5. 甘薯的烹調 6. 澱粉的烹調	2	
(9)油脂的製備	1. 油脂的成分與特性 2. 調理上的特性 3. 適合於烹調操作的油脂 4. 油炸食物	3	
(10)油脂的製備	1. 油脂的成分與特性 2. 調理上的特性 3. 適合於烹調操作的油脂 4. 油炸食物	3	
(11)豆類的製備	1. 豆類的種類與用途 2. 黃豆的烹調 3. 豆腐的烹調 4. 紅豆的烹調 5. 鵲豆的烹調 6. 白菜豆的烹調	3	
(12)豆類的製備	1. 豆類的種類與用途 2. 黃豆的烹調 3. 豆腐的烹調 4. 紅豆的烹調 5. 鵲豆的烹調 6. 白菜豆的烹調	3	
(13)肉類的製備1	1. 肉的成分 2. 肉類的特性	3	
(14)肉類的製備1	1. 肉的成分 2. 肉類的特性	3	
(15)肉類的製備2	1. 豬肉與牛肉的部位名稱 4. 肉類的加熱烹飪	3	
(16)肉類的製備2	1. 豬肉與牛肉的部位名稱 4. 肉類的加熱烹飪	3	
(17)魚貝類的製備1	1. 魚貝類的成分與特色 2. 魚類的烹調 3. 貝類的烹調	3	第二學年第二學期
(18)魚貝類的製備1	1. 魚貝類的成分與特色 2. 魚類的烹調 3. 貝類的烹調	3	第二學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(19)魚貝類的製備2	1. 魚貝類的成分與特色 2. 魚類的烹調 3. 貝類的烹調	3	第二學年第二學期
(20)魚貝類的製備2	1. 魚貝類的成分與特色 2. 魚類的烹調 3. 貝類的烹調	3	第二學年第二學期
(21)蛋的製備	1. 雞蛋的營養與成分 2. 烹調上的特性	3	
(22)蛋的製備	1. 雞蛋的營養與成分 2. 烹調上的特性	3	
(23)牛奶的製備	1. 乳類的營養成分 2. 烹調上的特色 3. 利用乳酪的烹調 4. 牛奶的加工食品	3	
(24)牛奶的製備	1. 乳類的營養成分 2. 烹調上的特色 3. 利用乳酪的烹調 4. 牛奶的加工食品	3	
(25)蔬菜的製備	1. 蔬菜的分類 2. 有色蔬菜 3. 淡色蔬菜 4. 蔬菜的收斂味 5. 蔬菜的香氣 6. 蔬菜與生食 7. 蔬菜類在烹飪中其營養素的變化 8. 淡色蔬菜的烹調	3	
(26)蔬菜的製備	1. 蔬菜的分類 2. 有色蔬菜 3. 淡色蔬菜 4. 蔬菜的收斂味 5. 蔬菜的香氣 6. 蔬菜與生食 7. 蔬菜類在烹飪中其營養素的變化 8. 淡色蔬菜的烹調	3	
(27)水果類的製備	1. 水果類的成分與特性 2. 水果的烹調	3	
(28)水果類的製備	1. 水果類的成分與特性 2. 水果的烹調	3	
(29)洋菜與明膠的製備	1. 洋菜的烹調 2. 明膠的烹調	3	
(30)洋菜與明膠的製備	1. 洋菜的烹調 2. 明膠的烹調	3	
(31)海藻與菇類的製備	1. 海藻的烹調 2. 菇類的烹調 3. 松露 4. 猴頭菇 5. 巴西蘑菇(姬松茸)	3	
(32)海藻與菇類的製備	1. 海藻的烹調 2. 菇類的烹調 3. 松露 4. 猴頭菇 5. 巴西蘑菇(姬松茸)	3	
(33)乾物的製備	1. 乾物的特性與種類 2. 乾物的烹調 7. 香辛料	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(34)乾物的製備	1. 乾物的特性與種類 2. 乾物的烹調 7. 香辛料	3	
(35)調味料與香辛料	1. 一般調味料的分類 2. 砂糖(蔗糖) 3. 食鹽 4. 味噌 5. 醬油 6. 食醋 7. 香辛料	3	
(36)調味料與香辛料	1. 一般調味料的分類 2. 砂糖(蔗糖) 3. 食鹽 4. 味噌 5. 醬油 6. 食醋 7. 香辛料	3	
(37)冷藏、冷凍食品	1. 冷藏、冷凍食品的製法 2. 冷凍對食品成分的影響 3. 解凍的方法	3	
(38)冷藏、冷凍食品	1. 冷藏、冷凍食品的製法 2. 冷凍對食品成分的影響 3. 解凍的方法	3	
(39)食物烹調操作	1. 單位換算 2. 燃料與烹調用具 3. 中國菜三十五種基本烹調法 4. 高湯的製法	3	
(40)食物烹調操作	1. 單位換算 2. 燃料與烹調用具 3. 中國菜三十五種基本烹調法 4. 高湯的製法	3	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	1. 學校實習工廠、材料、支援 2. 教育部審定之教科書 3. 坊間食物製備相關食譜		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於遊程設計中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	●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	□餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☒ 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)瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能及理念。 瞭解西餐的起源及特色。 熟練各種食材材料切割技巧。 熟悉西餐基本烹飪技巧。 養成良好衛生習慣及工作習慣。 啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 西餐的定義。 2. 西餐的起源、演進以及發展趨勢。 3. 西餐從業人員應具備的條件。	3	
(2)概論	1. 西餐的定義。 2. 西餐的起源、演進以及發展趨勢。 3. 西餐從業人員應具備的條件。	3	
(3)西餐廚房的認識1	1. 廚房設備及工具認識。 2. 廚房組織編制、職責，廚房運作區域。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	4	
(4)西餐廚房的認識1	1. 廚房設備及工具認識。 2. 廚房組織編制、職責，廚房運作區域。 3. 度量衡、溫度、重量的換算。	4	
(5)西餐原物的認2	1. 西餐常用食品材分。 2. 西餐調味及辛香的認。 3. 烹飪用酒的認。 4. 西餐菜餚與酒的搭配。	4	
(6)西餐原物的認2	1. 西餐常用食品材分。 2. 西餐調味及辛香的認。 3. 烹飪用酒的認。 4. 西餐菜餚與酒的搭配。	4	
(7)專業用語	基本西餐烹調術語。	4	
(8)專業用語	基本西餐烹調術語。	4	
(9)切割法介紹	1. 蔬菜類切割法。 2. 肉類切割法。 3. 家禽類切割法。 4. 海鮮類切割法。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)切割法介紹	1. 蔬菜類切割法。 2. 肉類切割法。 3. 家禽類切割法。 4. 海鮮類切割法。	4	
(11)基本烹飪法	1. 烹調原理介紹。 2. 各式烹調法 2.1 Blanching 過水、過油。 2.2 Boiling 沸煮。 2.3 Poaching 低溫煮。 2.4 Steaming 蒸。 2.5 Deep-Fat-Frying 炸。 2.6 Pan Frying 煎。 2.7 Sauteing 炒。 2.8 Grilling 鐵扒/Broiling 炙烤。 2.9 Gratinating 焗。 2.10 Baking 烘烤/Roasting 燒烤。 2.11 Braising 燜。 2.12 Stewing 燴。 2.13 Glazing 蜜/上釉汁。 2.14 Pot Roast 鍋燒。	4	
(12)基本烹飪法	1. 烹調原理介紹。 2. 各式烹調法 2.1 Blanching 過水、過油。 2.2 Boiling 沸煮。 2.3 Poaching 低溫煮。 2.4 Steaming 蒸。 2.5 Deep-Fat-Frying 炸。 2.6 Pan Frying 煎。 2.7 Sauteing 炒。 2.8 Grilling 鐵扒/Broiling 炙烤。 2.9 Gratinating 焗。 2.10 Baking 烘烤/Roasting 燒烤。 2.11 Braising 燜。 2.12 Stewing 燴。 2.13 Glazing 蜜/上釉汁。 2.14 Pot Roast 鍋燒。	6	
(13)湯類	1. 高湯的分。 2. 高湯的製作技巧。 3. 湯的定義及分方式。 4. 湯的製作技巧	6	
(14)湯類	1. 高湯的分。 2. 高湯的製作技巧。 3. 湯的定義及分方式。 4. 湯的製作技巧	6	
(15)基本醬汁製作	1. 醬汁(sauce)的分及演變。 2. 醬汁的用途及儲存。 3. 基本醬汁製作技巧。 4. 沙製作。	6	
(16)基本醬汁製作	1. 醬汁(sauce)的分及演變。 2. 醬汁的用途及儲存。 3. 基本醬汁製作技巧。 4. 沙製作。	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(17)西式早餐	1. 西式早餐介紹。 2. 早餐肉介紹及實習。 3. 各式蛋烹調。 (1)水波蛋 (poachedegg) (2)攪炒蛋 (scrambledegg) (3)水煮蛋 (Boiledegg) (4)太陽蛋 (Sunnysideup) (5)雙面煎蛋 (Overeasy) (6)恩蛋 (omelette)	6	
(18)西式早餐	1. 西式早餐介紹。 2. 早餐肉介紹及實習。 3. 各式蛋烹調。 (1)水波蛋 (poachedegg) (2)攪炒蛋 (scrambledegg) (3)水煮蛋 (Boiledegg) (4)太陽蛋 (Sunnysideup) (5)雙面煎蛋 (Overeasy) (6)恩蛋 (omelette)	6	
(19)西式點心製作	1. 食材介紹。 2. 開胃小點。 3. 三明治製作。	6	
(20)西式點心製作	1. 食材介紹。 2. 開胃小點。 3. 三明治製作。	6	
(21)套餐設計及製做	1. 前菜及開胃菜認識。 2. 沙拉類介紹。 3. 西餐主菜介紹。 4. 配菜及主菜搭配。	6	
(22)套餐設計及製做	1. 前菜及開胃菜認識。 2. 沙拉類介紹。 3. 西餐主菜介紹。 4. 配菜及主菜搭配。	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	1. 學校實習工廠、材料、支援 2. 教育部審定之教科書 3. 坊間西餐烹調相關食譜		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於中餐烹調實習中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作實習
	英文名稱	Cake And Pastry 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☒ 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)瞭解烘焙安全與衛生之重要性。 (二)瞭解烘焙材料的特性及功能。 (三)瞭解西式點心的相關知識、分類、製作理論與方法。 (四)具備西式點心之製作技能。 (五)瞭解蛋糕製作之定義、分類、製作原理及相關知識。 (六)瞭解蛋糕用器具及設備。 (七)熟悉麵糊類蛋糕製作之技能。 (八)熟悉乳沫類蛋糕製作之技能。 (九)熟悉戚風類蛋糕製作之技能。 (十)熟悉特殊類蛋糕製作之技能。 (十一)建立蛋糕品質評鑑之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)烘焙概論	1. 定義及分類。 2. 器具及設備。 3. 工廠安全衛生。	4	第二學年第一學期
(2)烘焙概論	1. 定義及分類。 2. 器具及設備。 3. 工廠安全衛生。	4	第二學年第一學期
(3)派類及實作1	1. 派的分類。 2. 派皮的製作。 3. 雙皮派。 4. 單皮派(生派皮生派餡)。	4	
(4)派類及實作1	1. 派的分類。 2. 派皮的製作。 3. 雙皮派。 4. 單皮派(生派皮生派餡)。	4	
(5)派類及實作2	1. 單皮派(熟派皮生派餡)。 2. 產品評鑑。 3. 習題及實作。	2	
(6)派類及實作2	1. 單皮派(熟派皮生派餡)。 2. 產品評鑑。 3. 習題及實作。	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(7)塔類及實作1	1. 塔的定義。 2. 塔的分類。 3. 塔皮的製作。 4. 塔餡的介紹。	4	
(8)塔類及實作1	1. 塔的定義。 2. 塔的分類。 3. 塔皮的製作。 4. 塔餡的介紹。	4	
(9)塔類及實作2	1. 塔之裝飾。 2. 習題及實作。	4	
(10)塔類及實作2	1. 塔之裝飾。 2. 習題及實作。	4	
(11)鬆餅及實作1	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 鬆餅的製作。 4. 整形及烘焙。	4	
(12)鬆餅及實作1	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 鬆餅的製作。 4. 整形及烘焙。	4	
(13)鬆餅及實作2	1. 產品評鑑。 2. 習題及實作。	4	
(14)鬆餅及實作2	1. 產品評鑑。 2. 習題及實作。	4	
(15)比薩及實作	1. 比薩的分類。 2. 原料的選擇。 3. 比薩的製作。 4. 習題及實作。	4	
(16)比薩及實作	1. 比薩的分類。 2. 原料的選擇。 3. 比薩的製作。 4. 習題及實作。	4	
(17)奶油空心餅及實作	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 製作方法。 4. 產品評鑑。 5. 習題及實作。	4	
(18)奶油空心餅及實作	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 製作方法。 4. 產品評鑑。 5. 習題及實作。	4	
(19)甜炸圈餅及實作	1. 甜炸圈餅的分類。 2. 酵母甜炸圈餅。 3. 蛋糕甜炸圈餅。 4. 習題及實作。	2	
(20)甜炸圈餅及實作	1. 甜炸圈餅的分類。 2. 酵母甜炸圈餅。 3. 蛋糕甜炸圈餅。 4. 習題及實作。	2	
(21)果凍類及其他小西點	1. 膠凍類的點心。 2. 膠凍類原料之介紹。 3. 膠凍類點心之製作。 4. 習題及實作。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(22) 果凍類及其他小西點	1. 膠凍類的點心。 2. 膠凍類原料之介紹。 3. 膠凍類點心之製作。 4. 習題及實作。	4	
(23) 蛋糕概論	1. 蛋糕的定義及種類。 2. 烘焙計算。 3. 各式材料認識用途介紹。 4. 工廠安全衛生。 5. 一般器具之認識與保養。 6. 烘焙機械及設備之認識與保養。	2	第二學年第二學期
(24) 蛋糕概論	1. 蛋糕的定義及種類。 2. 烘焙計算。 3. 各式材料認識用途介紹。 4. 工廠安全衛生。 5. 一般器具之認識與保養。 6. 烘焙機械及設備之認識與保養。	2	第二學年第二學期
(25) 蛋糕的分類與製作原理1	1. 麵糊類。 2. 乳沫類。	4	
(26) 蛋糕的分類與製作原理1	1. 麵糊類。 2. 乳沫類。	4	
(27) 蛋糕的分類與製作原理2	1. 戚風類。	2	
(28) 蛋糕的分類與製作原理2	1. 戚風類。	2	
(29) 麵糊類蛋糕的製作	1. 奶油大理石蛋糕。 2. 奶油水果蛋糕。	4	
(30) 麵糊類蛋糕的製作	1. 奶油大理石蛋糕。 2. 奶油水果蛋糕。	4	
(31) 乳沫類蛋糕的製作—蛋白類1	1. 香草天使蛋糕。 2. 檸檬天使蛋糕。	2	
(32) 乳沫類蛋糕的製作—蛋白類1	1. 香草天使蛋糕。 2. 檸檬天使蛋糕。	2	
(33) 乳沫類蛋糕的製作—蛋白類2	1. 黃金天使蛋糕。	4	
(34) 乳沫類蛋糕的製作—蛋白類2	1. 黃金天使蛋糕。	4	
(35) 乳沫類蛋糕的製作—海綿類	1. 蛋黃小海綿。 2. 毛巾蛋糕。	2	
(36) 乳沫類蛋糕的製作—海綿類	1. 蛋黃小海綿。 2. 毛巾蛋糕。	2	
(37) 戚風類蛋糕的製作1	1. 巧克力戚風捲。 2. 葡萄乾戚風瑞士捲。	4	
(38) 戚風類蛋糕的製作1	1. 巧克力戚風捲。 2. 葡萄乾戚風瑞士捲。	4	
(39) 戚風類蛋糕的製作2	1. 咖啡戚風捲。 2. 抹茶紅豆戚風捲。	2	
(40) 戚風類蛋糕的製作2	1. 咖啡戚風捲。 2. 抹茶紅豆戚風捲。	2	
(41) 特殊蛋糕的製作	1. 乳酪蛋糕。 2. 鹹蛋糕。	4	
(42) 特殊蛋糕的製作	1. 乳酪蛋糕。 2. 鹹蛋糕。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(43)蛋糕的評鑑及失敗原因的探討	1. 外表部分評鑑要點。 2. 內部方面評鑑要點。 3. 蛋糕常見的弊病及其原因。	2	
(44)蛋糕的評鑑及失敗原因的探討	1. 外表部分評鑑要點。 2. 內部方面評鑑要點。 3. 蛋糕常見的弊病及其原因。	2	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	選用坊間出版之相關教科書、實習廚房設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 教學過程彈性化，採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕實習
	英文名稱	Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit
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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☒ 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)	1. 活用各式蔬菜之特性(顏色、材質、形狀等)切雕出各式可襯托菜餚美感之造型 2. 增進學生餐飲美學之學習 3. 培養學生對蔬果應用的興趣 4. 具備基礎蔬果切割與菜餚搭配能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 刀具認識與掌握技巧 2. 切雕食材保存技巧 3. 大黃瓜片摺式切雕 4. 大黃瓜剪影式切雕	2	第三學年第一學期
(2)緒論	1. 刀具認識與掌握技巧 2. 切雕食材保存技巧 3. 大黃瓜片摺式切雕 4. 大黃瓜剪影式切雕	2	第三學年第一學期
(3)蔬菜雕-紅蘿蔔水花片	1. 紅蘿蔔幾何形切雕 2. 紅蘿蔔水花片切雕 3. 紅蘿蔔水花片切雕 4. 紅蘿蔔水花片切雕	2	
(4)蔬菜雕-紅蘿蔔水花片	1. 紅蘿蔔幾何形切雕 2. 紅蘿蔔水花片切雕 3. 紅蘿蔔水花片切雕 4. 紅蘿蔔水花片切雕	2	
(5)蔬菜雕-紅蘿蔔摺式	1. 紅蘿蔔串摺式巧花 2. 紅蘿蔔片摺式切雕 3. 紅蘿蔔推轉式切雕	4	
(6)蔬菜雕-紅蘿蔔摺式	1. 紅蘿蔔串摺式巧花 2. 紅蘿蔔片摺式切雕 3. 紅蘿蔔推轉式切雕	4	
(7)水果雕	1. 紅蘋果剪影式切雕 2. 紅蘋果剪影式切雕 3. 紅蘋果輪廓式切雕 4. 紅蘋果輪廓式切雕	4	
(8)水果雕	1. 紅蘋果剪影式切雕 2. 紅蘋果剪影式切雕 3. 紅蘋果輪廓式切雕 4. 紅蘋果輪廓式切雕	4	
(9)蔬菜雕-茄子	1. 茄子鋸齒狀式切雕	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)蔬菜雕-茄子	1. 茄子鋸齒狀式切雕	4	
(11)蔬菜雕-丙檢水花、槌體、球體	1. 流星鎚_魔術切雕 2. 水花_丙檢切雕(一) 3. 玲瓏球_簍空切雕(一) 4. 水花_丙檢切雕(二)	4	第三學年第二學期
(12)蔬菜雕-丙檢水花、槌體、球體	1. 流星鎚_魔術切雕 2. 水花_丙檢切雕(一) 3. 玲瓏球_簍空切雕(一) 4. 水花_丙檢切雕(二)	4	第三學年第二學期
(13)蔬菜雕-片摺、段式、串摺、半立體式	1. 7片_片摺式切雕 2. 鋸齒花_段式切雕 3. 三瓣花_串摺式切雕 4. 風扇_半立體切雕	4	
(14)蔬菜雕-片摺、段式、串摺、半立體式	1. 7片_片摺式切雕 2. 鋸齒花_段式切雕 3. 三瓣花_串摺式切雕 4. 風扇_半立體切雕	4	
(15)蔬菜雕-串摺、片摺、簍空式	1. 捲菊花_串摺式切雕 2. 蝴蝶_片摺式切雕 3. 玲瓏球_簍空切雕(二) 4. 三瓣花_扣刀式切雕	4	
(16)蔬菜雕-串摺、片摺、簍空式	1. 捲菊花_串摺式切雕 2. 蝴蝶_片摺式切雕 3. 玲瓏球_簍空切雕(二) 4. 三瓣花_扣刀式切雕	4	
(17)蔬菜雕-柱體、扣刀、立體式	1. 創意小水桶_柱體切雕 2. 創意手作印章 3. 箭竹蘭_扣刀式切雕 4. 五瓣花_立體式切雕	4	
(18)蔬菜雕-柱體、扣刀、立體式	1. 創意小水桶_柱體切雕 2. 創意手作印章 3. 箭竹蘭_扣刀式切雕 4. 五瓣花_立體式切雕	4	
(19)蔬菜雕-葉型紋、剪影式	1. 葉型紋_半立體切雕 2. 剪影式_八開切雕	4	
(20)蔬菜雕-葉型紋、剪影式	1. 葉型紋_半立體切雕 2. 剪影式_八開切雕	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量 2. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 3. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 4. 相關知識學期成績20%，評量方式：觀察、實習實作		
教學資源	1. 自編學習單。 2. 教育部審定合格教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於蔬果切雕中得到樂趣與成就。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與機動、應變之能力。		

(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	宴會點心製作
	英文名稱	Party Pastry 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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☒ 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)	1. 認識宴會點心的淵源與文化。 2. 熟練宴會點心設備及工具的正确操作方法。 3. 認識各種宴會點心材料之特性。 4. 熟練基礎宴會點心技能。 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)概論	1. 宴會點心的淵源與文化 2. 宴會點心的種類 3. 宴會點心設備與工具介紹	3	第三學年第一學期
(2)概論	1. 宴會點心的淵源與文化 2. 宴會點心的種類 3. 宴會點心設備與工具介紹	3	第三學年第一學期
(3)中式宴會1	1. 中式宴會點心設計	3	
(4)中式宴會1	1. 中式宴會點心設計	3	
(5)中式宴會2	1. 中式宴會點心製作實習	3	
(6)中式宴會2	1. 中式宴會點心製作實習	3	
(7)西式宴會1	1. 西式宴會點心設計	3	
(8)西式宴會1	1. 西式宴會點心設計	3	
(9)西式宴會2	1. 西式宴會點心製作實習	3	
(10)西式宴會2	1. 西式宴會點心製作實習	3	
(11)茶會點心1	1. 茶會點心設計	3	
(12)茶會點心1	1. 茶會點心設計	3	
(13)茶會點心2	1. 茶會點心製作	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14) 茶會點心2	1. 茶會點心製作	3	
(15) 茶會鹹派1	1. 茶會鹹派設計	3	
(16) 茶會鹹派1	1. 茶會鹹派設計	3	
(17) 茶會鹹派2	1. 茶會鹹派製作	3	
(18) 茶會鹹派2	1. 茶會鹹派製作	3	
(19) 日式茶會	1. 日式茶會點心設計 2. 日式茶會點心製作	3	第三學年第二學期
(20) 日式茶會	1. 日式茶會點心設計 2. 日式茶會點心製作	3	第三學年第二學期
(21) 雞尾酒宴會1	1. 雞尾酒精緻小點設計 2. 雞尾酒精緻小點製作	3	
(22) 雞尾酒宴會1	1. 雞尾酒精緻小點設計 2. 雞尾酒精緻小點製作	3	
(23) 雞尾酒宴會2	1. 雞尾酒精緻小點擺盤設計	3	
(24) 雞尾酒宴會2	1. 雞尾酒精緻小點擺盤設計	3	
(25) 開幕酒會1	1. 開幕酒會茶點介紹 2. 開幕酒會茶點設計	3	
(26) 開幕酒會1	1. 開幕酒會茶點介紹 2. 開幕酒會茶點設計	3	
(27) 開幕酒會2	1. 開幕酒會茶點製作 2. 開幕酒會茶點擺盤	3	
(28) 開幕酒會2	1. 開幕酒會茶點製作 2. 開幕酒會茶點擺盤	3	
(29) 會議1	1. 會議點心設計 2. 會議點心製作	3	
(30) 會議1	1. 會議點心設計 2. 會議點心製作	3	
(31) 會議2	1. 會議點心擺設	3	
(32) 會議2	1. 會議點心擺設	3	
(33) 創意宴會茶點設計與製作	1. 創意宴會點心設計 2. 創意宴會點心製作 3. 創意宴會點心擺設	6	
(34) 創意宴會茶點設計與製作	1. 創意宴會點心設計 2. 創意宴會點心製作 3. 創意宴會點心擺設	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	1. 學校實習工廠、材料、支援 2. 自編教材		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。
2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。
3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。
4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於宴會點心製作中得到樂趣與成就。
5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。
6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾
	英文名稱	Cake Decoration 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
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)	1. 了解蛋糕器具、製作、裝飾之基本觀念 2. 熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 3. 熟悉擠花袋及各式花嘴花樣的應用 4. 相關食用色素的認識與調配 5. 具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理、蛋糕整體性之組合 6. 培養符合烘焙產業所需人才之專業知識與技能。 7. 培養具備烘焙產業從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)蛋糕裝飾之基本觀念	1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明 2. 基本工具介紹 3. 基本材料認識	3	第二學年第一學期
(2)蛋糕裝飾之基本觀念	1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明 2. 基本工具介紹 3. 基本材料認識	3	第二學年第一學期
(3)蛋糕製作1	1. 香草戚風蛋糕 2. 香草戚風瑞士捲 3. 巧克力戚風蛋糕	4	
(4)蛋糕製作1	1. 香草戚風蛋糕 2. 香草戚風瑞士捲 3. 巧克力戚風蛋糕	4	
(5)蛋糕製作2	1. 巧克力戚風瑞士蛋糕 2. 全蛋海綿蛋糕 3. 重奶油蛋糕	4	
(6)蛋糕製作2	1. 巧克力戚風瑞士蛋糕 2. 全蛋海綿蛋糕 3. 重奶油蛋糕	4	
(7)色彩霜飾	1. 各式霜飾材料製備 2. 各種食用色素的應用 3. 各式顏色的調配	4	
(8)色彩霜飾	1. 各式霜飾材料製備 2. 各種食用色素的應用 3. 各式顏色的調配	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)裝飾技巧1	1.抹面、披覆的技巧 2.畫直線與曲線技巧及變化 3.各式擠花帶與花嘴應用	4	
(10)裝飾技巧1	1.抹面、披覆的技巧 2.畫直線與曲線技巧及變化 3.各式擠花帶與花嘴應用	4	
(11)裝飾技巧2	1.各種技法的組合與應用 (1)抹刀裝飾 (2)擠花裝飾 (3)水果裝飾 (4)巧克力裝飾	2	
(12)裝飾技巧2	1.各種技法的組合與應用 (1)抹刀裝飾 (2)擠花裝飾 (3)水果裝飾 (4)巧克力裝飾	2	
(13)裝飾實作練習1	1.抹刀裝飾篇 2.擠花裝飾篇	4	
(14)裝飾實作練習1	1.抹刀裝飾篇 2.擠花裝飾篇	4	
(15)裝飾實作練習2	1.創意造型篇	2	
(16)裝飾實作練習2	1.創意造型篇	2	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	選用坊間出版之相關教科書、實習廚房設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3.綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4.加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5.在操作過程中，培養學生系統思考與機動、應變之能力。		

(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	咖啡實務
	英文名稱	Coffee 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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
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、瞭解咖啡的歷史文化及生長過程。 二、培養正確飲用咖啡的知識。 三、培養咖啡品嚐的能力。 四、培養正確的工作態度與衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)咖啡的種類及特性1	1. 咖啡的起源與演進 2. 咖啡的生長與產區 3. 咖啡的種類 4. 咖啡的特性 5. 咖啡的精製方法	4	第二學年第一學期
(2)咖啡的種類及特性1	1. 咖啡的起源與演進 2. 咖啡的生長與產區 3. 咖啡的種類 4. 咖啡的特性 5. 咖啡的精製方法	4	第二學年第一學期
(3)咖啡的種類及特性2	1. 咖啡的烘焙 2. 咖啡烘焙機 3. 咖啡的研磨 4. 沖調咖啡的要點	2	第二學年第一學期
(4)咖啡的種類及特性2	1. 咖啡的烘焙 2. 咖啡烘焙機 3. 咖啡的研磨 4. 沖調咖啡的要點	2	第二學年第一學期
(5)咖啡的沖煮法1	1. 濾紙滴漏式沖泡法 (Paper Drip) 2. 濾布滴漏式沖泡法 (Flannel Drip) 3. 電動滴漏式咖啡機沖煮法 (Filter) 4. 虹吸式 (塞風式) 咖啡沖煮法 (Syphon) 5. 法式壓濾壺沖泡法 (French Presses Pot) 6. 義式摩卡壺咖啡沖泡法 (Moka Express)	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)咖啡的沖煮法1	1. 濾紙滴漏式沖泡法 (Paper Drip) 2. 濾布滴漏式沖泡法 (Flannel Drip) 3. 電動滴漏式咖啡機沖煮法 (Filter) 4. 虹吸式 (塞風式) 咖啡沖煮法 (Syphon) 5. 法式壓濾壺沖泡法 (French Presses Pot) 6. 義式摩卡壺咖啡沖泡法 (Moka Express)	4	
(7)咖啡的沖煮法2	1. 義式濃縮咖啡機沖煮法 (Espresso Machine) 2. 荷蘭水滴式冰釀咖啡沖泡法 (Dutch Cold waterCoffee) 3. 土耳其咖啡沖煮法 (Turkish Ibrik) 4. 那不勒斯咖啡壺沖煮法 (Neapolitan FlipDrip) 5. 比利時咖啡沖煮法 (Balancing)	2	
(8)咖啡的沖煮法2	1. 義式濃縮咖啡機沖煮法 (Espresso Machine) 2. 荷蘭水滴式冰釀咖啡沖泡法 (Dutch Cold waterCoffee) 3. 土耳其咖啡沖煮法 (Turkish Ibrik) 4. 那不勒斯咖啡壺沖煮法 (Neapolitan FlipDrip) 5. 比利時咖啡沖煮法 (Balancing)	2	
(9)咖啡的飲用	咖啡的調味料認識	2	
(10)咖啡的飲用	咖啡的調味料認識	2	
(11)特調熱咖啡的製作1	1. 特調咖啡常用器具	4	
(12)特調熱咖啡的製作1	1. 特調咖啡常用器具	4	
(13)特調熱咖啡的製作2	1. 特調咖啡實作	2	
(14)特調熱咖啡的製作2	1. 特調咖啡實作	2	
(15)特調冰咖啡的製作1	1. 特調冰咖啡常用器具	4	
(16)特調冰咖啡的製作1	1. 特調冰咖啡常用器具	4	
(17)特調冰咖啡的製作2	1. 特調冰咖啡實作	2	
(18)特調冰咖啡的製作2	1. 特調冰咖啡實作	4	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	投影機、筆記型電腦、食物製備相關圖片、實習廚房設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與機動、應變之能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餅乾製作
	英文名稱	Biscuit Preparing 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/3/0/0	
開課年級/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、瞭解餅乾的特性與種類 二、熟悉餅乾的製作流程 三、培養手工餅乾的能力 四、培養運用食材比例之不同作創意產品 五、培養符合烘焙產業所需人才之專業知識與技能。 六、培養具備烘焙產業從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 餅乾概論。 2. 烘焙計算。	8	第二學年第二學期
(2)概論	1. 餅乾概論。 2. 烘焙計算。	8	第二學年第二學期
(3)麵糊類小西餅1	1. 軟性小西餅製作	4	
(4)麵糊類小西餅1	1. 軟性小西餅製作	4	
(5)麵糊類小西餅2	1. 脆硬性小西餅製作	3	
(6)麵糊類小西餅2	1. 脆硬性小西餅製作	3	
(7)麵糊類小西餅3	1. 酥硬性小西餅製作	3	
(8)麵糊類小西餅3	1. 酥硬性小西餅製作	3	
(9)麵糊類小西餅4	1. 酥鬆性小西餅製作	3	
(10)麵糊類小西餅4	1. 酥鬆性小西餅製作	3	
(11)乳沫類小西餅1	1. 海綿類小西餅製作	3	
(12)乳沫類小西餅1	1. 海綿類小西餅製作	3	
(13)乳沫類小西餅2	1. 蛋白類小西餅製作	3	
(14)乳沫類小西餅2	1. 蛋白類小西餅製作	3	
合計		54節	
學習評量(評量方式)	實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量		

教學資源	選用坊間出版之相關叢書、實習廚房設備、教師自製課堂學習單
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。 5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。



(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	創意飲品製作
	英文名稱	Creative beverage 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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/3/0/0	
開課年級/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)	1. 認識咖啡因、非咖啡因、非酒精性飲料、流行時尚飲料元素 2. 培養設計具有創意與商品價值之飲品能力。 3. 飲料產業認識及職場倫理觀念之建立。 4. 培養飲料調製之基礎能力、增進調製技巧及產品研發能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)飲料概論	1. 飲料的分類 2. 設備、器皿及各式材料介紹 3. 飲料調製的基本技法介紹	3	第二學年第二學期
(2)飲料概論	1. 飲料的分類 2. 設備、器皿及各式材料介紹 3. 飲料調製的基本技法介紹	3	第二學年第二學期
(3)蔬果汁、果昔類	1. 創意蔬果汁設計 2. 創意蔬果汁製作 3. 創意果昔設計 4. 創意果昔製作	2	
(4)蔬果汁、果昔類	1. 創意蔬果汁設計 2. 創意蔬果汁製作 3. 創意果昔設計 4. 創意果昔製作	2	
(5)Mocktail	1. 創意Mocktail設計 2. 創意Mocktail製作	6	
(6)Mocktail	1. 創意Mocktail設計 2. 創意Mocktail製作	6	
(7)茶類	1. 創意茶飲設計 2. 創意茶飲製作	6	
(8)茶類	1. 創意茶飲設計 2. 創意茶飲製作	6	
(9)咖啡	1. 創意咖啡設計 2. 創意咖啡製作	6	
(10)咖啡	1. 創意咖啡設計 2. 創意咖啡製作	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)其他飲品	1. 創意豆漿飲品設計 2. 創意豆漿製作 3. 創意乳製飲品設計 4. 創意乳製飲品製作	4	
(12)其他飲品	1. 創意豆漿飲品設計 2. 創意豆漿製作 3. 創意乳製飲品設計 4. 創意乳製飲品製作	4	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。		
教學資源	選用坊間出版之相關教科書或自編教材、實習廚房設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、情意、技能等三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、個人或分組口頭報告、實習活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊及團體合作之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	東方料理製作
	英文名稱	East Asian 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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)	1. 了解東方各國烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 2. 了解東方各國料理的歷史及文化起源與特色。 3. 熟練各種食物材料切割技巧。 4. 認識各國家對食材運用的技巧 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 6. 啟發學習異國料理的興趣，奠定日後從事餐飲工作基礎。 7. 培養學生對食物的熱情，已達成自我創作能力。 8. 透過課程理解與欣賞異國文化。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)東亞各國飲食文化介紹	1. 日本料理文化介紹。 2. 韓國料理文化介紹。 3. 中東料理文化介紹。	4	第三學年第一學期
(2)東亞各國飲食文化介紹	1. 日本料理文化介紹。 2. 韓國料理文化介紹。 3. 中東料理文化介紹。	4	第三學年第一學期
(3)日本料理1	1. 日本飲食的種類。 2. 日本料理的烹調特色。	4	
(4)日本料理1	1. 日本飲食的種類。 2. 日本料理的烹調特色。	4	
(5)日本料理2	1. 日本料理材料及特色。 2. 日本料理各式菜色介紹與實習	4	
(6)日本料理2	1. 日本料理材料及特色。 2. 日本料理各式菜色介紹與實習	4	
(7)韓國料理1	1. 韓國飲食的種類。 2. 韓國料理的烹調特色。	4	
(8)韓國料理1	1. 韓國飲食的種類。 2. 韓國料理的烹調特色。	4	
(9)韓國料理2	1. 韓國料理材料及特色。 2. 韓國料理各式菜色介紹與實習。	4	
(10)韓國料理2	1. 韓國料理材料及特色。 2. 韓國料理各式菜色介紹與實習。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)中東料理1	1. 中東飲食的種類。 2. 中東料理的烹調特色。	4	
(12)中東料理1	1. 中東飲食的種類。 2. 中東料理的烹調特色。	4	
(13)中東料理2	1. 中東料理材料及特色。 2. 中東料理各國菜色介紹與實習。	4	
(14)中東料理2	1. 中東料理材料及特色。 2. 中東料理各國菜色介紹與實習。	2	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 4. 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。		
教學資源	1. 參考東方料理相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單 2. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。 4. 綜合學習方式(蒐集餐飲叢書及網路資料、小組口頭報告、活動分享)。 5. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。 6. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 7. 多鼓勵學生閱讀世界各國餐飲叢書，了解當地飲食文化，嘗試閱讀，吸收更多異國飲食文化特色。		

(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	精緻西點製作
	英文名稱	Exquisite Western dessert 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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)	1.瞭解甜點起源及發展趨勢。 2.學習烘焙計算及產品製作。 3.學習正確使用烘焙器具。 4.培養正確的工作習慣及態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)甜點起源	1.廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明 2.歐洲甜點歷史與發展 3.歐洲各國著名甜點介紹	2	第三學年第一學期
(2)甜點起源	1.廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明 2.歐洲甜點歷史與發展 3.歐洲各國著名甜點介紹	2	第三學年第一學期
(3)烘焙計算	1.烘焙計算的目的 2.烘焙公式的運用	2	
(4)烘焙計算	1.烘焙計算的目的 2.烘焙公式的運用	2	
(5)西式點心-派	檸檬派製作	2	
(6)西式點心-派	檸檬派製作	2	
(7)西式蛋糕-戚風	葡萄乾戚風捲製作	2	
(8)西式蛋糕-戚風	葡萄乾戚風捲製作	2	
(9)西式點心-奶油空心餅	香草泡芙製作	2	
(10)西式點心-奶油空心餅	香草泡芙製作	2	
(11)西式點心-小西餅	巫婆手指餅乾製作	2	
(12)西式點心-小西餅	巫婆手指餅乾製作	2	
(13)西式蛋糕-海綿	香草海綿蛋糕製作	2	
(14)西式蛋糕-海綿	香草海綿蛋糕製作	2	
(15)中式點心-蛋塔	黃金蛋塔製作	2	
(16)中式點心-蛋塔	黃金蛋塔製作	2	
(17)西式點心-綜合小西餅	薑餅屋製作	2	
(18)西式點心-綜合小西餅	薑餅屋製作	2	
(19)西式蛋糕-重奶油	奶油大理石蛋糕製作	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(20)西式蛋糕-重奶油	奶油大理石蛋糕製作	2	
(21)西式點心-創意小西餅	巧克力之心餅乾製作	2	
(22)西式點心-創意小西餅	巧克力之心餅乾製作	2	
(23)西式點心-迷你塔	水果塔製作	1	
(24)西式點心-迷你塔	水果塔製作	1	
(25)西式蛋糕-奶油	桂圓核桃蛋糕製作	1	
(26)西式蛋糕-奶油	桂圓核桃蛋糕製作	1	
(27)西式蛋糕-捲	肉桂蘋果捲製作	2	
(28)西式蛋糕-捲	肉桂蘋果捲製作	2	
(29)西式蛋糕-裝飾	鮮奶油蛋糕裝飾製作	1	
(30)西式蛋糕-裝飾	鮮奶油蛋糕裝飾製作	1	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	選用坊間出版之相關教科書、實習廚房設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 教學過程彈性化，採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中國特色地方小吃製作
	英文名稱	Chinese Features Local delicacies 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/0	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
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)	1. 認識中國特色地方小吃的淵源與文化。 2. 熟練中國特色地方小吃設備及工具的正確操作方法。 3. 認識中國台灣特色地方小吃材料之特性。 4. 熟練中國特色地方小吃基礎技能。 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞全省各地點心之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 中國各地方小吃的淵源與文化 2. 中國各地方小吃的特色介紹	3	第三學年第一學期
(2)緒論	1. 中國各地方小吃的淵源與文化 2. 中國各地方小吃的特色介紹	3	第三學年第一學期
(3)北京小吃	1. 京八件 2. 杏仁豆腐	6	
(4)北京小吃	1. 京八件 2. 杏仁豆腐	6	
(5)天津小吃	1. 狗不理包子 2. 大餅雞蛋	3	
(6)天津小吃	1. 狗不理包子 2. 大餅雞蛋	3	
(7)上海小吃	1. 海鮮兩面黃 2. 蟹殼黃 3. 山東小吃 4. 拔絲地瓜	3	
(8)上海小吃	1. 海鮮兩面黃 2. 蟹殼黃 3. 山東小吃 4. 拔絲地瓜	3	
(9)福建小吃	1. 蠣餅 2. 雞捲	3	
(10)福建小吃	1. 蠣餅 2. 雞捲	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11) 廣東小吃	1. 腸粉 2. 蝦餃 3. 燒賣 4. 鳳爪 5. 叉燒包 6. 燉奶	3	
(12) 廣東小吃	1. 腸粉 2. 蝦餃 3. 燒賣 4. 鳳爪 5. 叉燒包 6. 燉奶	3	
(13) 四川小吃	1. 棒棒雞 2. 紅油炒手	3	
(14) 四川小吃	1. 棒棒雞 2. 紅油炒手	3	
(15) 雲南小吃	1. 過橋米線 2. 雲南米干 3. 椒麻雞	3	
(16) 雲南小吃	1. 過橋米線 2. 雲南米干 3. 椒麻雞	3	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	1. 學校實習工廠、材料、支援 2. 參考各菜系相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單 3. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。 5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。		

(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	中式點心製作
	英文名稱	Chinese Pastry 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☒ 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)	1. 了解中式麵食的製作原理與分類。 2. 熟習對各類中式麵食的認識。 3. 能獨立完成各類米麵食成品製作，多元思考創意創新美味佳餚。 4. 培養正確衛生觀念、實習精神與學習態度。 5. 培養敬業精神及職業道德以符應產業需求之就業力。 6. 培育學生能自律尊重、團隊合作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明 2. 中式麵食加工原料介紹 3. 中式麵食器具之介紹 4. 中式麵食之分類	3	第二學年第一學期
(2)緒論	1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明 2. 中式麵食加工原料介紹 3. 中式麵食器具之介紹 4. 中式麵食之分類	3	第二學年第一學期
(3)糕漿皮製作	1. 桃酥 2. 鳳梨酥 3. 臺式月餅	8	
(4)糕漿皮製作	1. 桃酥 2. 鳳梨酥 3. 臺式月餅	3	
(5)油皮、油酥製作1	1. 蛋黃酥 2. 鴛鴦酥 3. 太陽餅	3	
(6)油皮、油酥製作1	1. 蛋黃酥 2. 鴛鴦酥 3. 太陽餅	3	
(7)油皮、油酥製作2	1. 咖哩餃 2. 芋頭酥	3	
(8)油皮、油酥製作2	1. 咖哩餃 2. 芋頭酥	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)水調和燙麵類的製作1	1. 蔬菜麵條 2. 水餃 3. 蔥油餅	3	
(10)水調和燙麵類的製作1	1. 蔬菜麵條 2. 水餃 3. 蔥油餅	3	
(11)水調和燙麵類的製作2	1. 淋餅 2. 鍋貼	3	
(12)水調和燙麵類的製作2	1. 淋餅 2. 鍋貼	3	
(13)發麵類的製作	1. 肉包 2. 小籠包	6	
(14)發麵類的製作	1. 肉包 2. 小籠包	6	
(15)緒論2	1. 中式米食加工原料介紹 2. 中式米食器具之介紹 3. 中式米食之分類	3	第二學年第二學期
(16)緒論2	1. 中式米食加工原料介紹 2. 中式米食器具之介紹 3. 中式米食之分類	3	第二學年第二學期
(17)米粒類-飯粒/粥品型1	1. 油飯 2. 台式肉粽 3. 筒仔米糕	3	
(18)米粒類-飯粒/粥品型1	1. 油飯 2. 台式肉粽 3. 筒仔米糕	3	
(19)米粒類-飯粒/粥品型2	1. 八寶粥 2. 廣東粥 3. 海鮮粥	3	
(20)米粒類-飯粒/粥品型2	1. 八寶粥 2. 廣東粥 3. 海鮮粥	3	
(21)漿(粿)粉類-米漿型1	1. 蘿蔔糕 2. 發粿	3	
(22)漿(粿)粉類-米漿型1	1. 蘿蔔糕 2. 發粿	3	
(23)漿(粿)粉類-米漿型2	1. 芋頭糕 2. 碗粿	3	
(24)漿(粿)粉類-米漿型2	1. 芋頭糕 2. 碗粿	4	
(25)漿(粿)粉類-一般漿糰1	1. 甜年糕 2. 芋粿巧 3. 湯圓	3	
(26)漿(粿)粉類-一般漿糰1	1. 甜年糕 2. 芋粿巧 3. 湯圓	3	
(27)漿(粿)粉類-一般漿糰2	1. 甜年糕 2. 麻糬	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(28) 漿(粿)粉類-一般漿糰2	1. 甜年糕 2. 麻糬	3	
(29) 熟粉類	1. 冰皮月餅 2. 糕仔崙	3	
(30) 熟粉類	1. 冰皮月餅 2. 糕仔崙	3	
(31) 膨發類-一般膨發類	1. 米花糖	3	
(32) 膨發類-一般膨發類	1. 米花糖	3	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：觀察、實作、筆記等。 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作等。 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作等。		
教學資源	學校實習工廠、材料教科書、投影機、筆記型電腦、參考其他相關書籍及影片。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。 5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。		

(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	南洋料理製作
	英文名稱	Southeast Asian 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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/3	
開課 年級/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)	1. 了解南洋各國烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 2. 了解南洋各國料理的歷史及文化起源與特色。 3. 熟練各種食物材料切割技巧。 4. 認識各國家對食材運用的技巧 5. 熟悉各國家的烹調原理 6. 啟發學習異國料理的興趣，奠定日後從事餐飲工作基礎。 7. 培養學生對食物的熱情，已達成自我創作能力 8. 透過課程理解與欣賞異國文化	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 南洋各國飲食文化介紹	1. 泰國料理文化介紹 2. 越南料理文化介紹 3. 馬新料理文化介紹 4. 印尼料理文化介紹	3	第三學年第二學期
(2) 南洋各國飲食文化介紹	1. 泰國料理文化介紹 2. 越南料理文化介紹 3. 馬新料理文化介紹 4. 印尼料理文化介紹	3	第三學年第二學期
(3) 泰國料理	1. 泰國飲食的種類 2. 泰國料理的烹調特色	6	
(4) 泰國料理	1. 泰國飲食的種類 2. 泰國料理的烹調特色	6	
(5) 越南料理	1. 越南飲食的種類 2. 越南料理的烹調特色	6	
(6) 越南料理	1. 越南飲食的種類 2. 越南料理的烹調特色	6	
(7) 馬新料理	1. 馬來西亞、新加坡飲食的種類 2. 馬新料理的烹調特色	6	
(8) 馬新料理	1. 馬來西亞、新加坡飲食的種類 2. 馬新料理的烹調特色	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)印尼料理	1. 印尼飲食的種類 2. 印尼的烹調特色 3. 印尼材料及特色 4. 印尼各國菜色介紹與實習	6	
(10)印尼料理	1. 印尼飲食的種類 2. 印尼的烹調特色 3. 印尼材料及特色 4. 印尼各國菜色介紹與實習	6	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 4. 觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。		
教學資源	1. 參考南洋料理相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單 2. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。 4. 綜合學習方式(蒐集餐飲叢書及網路資料、小組口頭報告、活動分享)。 5. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。 6. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 7. 多鼓勵學生閱讀世界各國餐飲叢書，了解當地飲食文化，嘗試閱讀，吸收更多異國飲食文化特色。		

(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	創意時尚甜點製作
	英文名稱	Creative fashion dessert 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/3	
開課年級/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)	1. 了解材料適合於裝飾糕點及如何運用。 2. 如何拿捏巧克力製作與調溫技巧。 3. 法式甜點的極致美學，整體盤飾的妝點由淺入深學習基礎盤飾技巧。 4. 培育學生團隊合作與創意開發之能力，以符合業界之需求。 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞創意甜點之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識常用器材	1. 攪拌器具 2. 測量器具 3. 家電設備 4. 刀具類 5. 模具類 6. 其他器具	3	第三學年第二學期
(2)認識常用器材	1. 攪拌器具 2. 測量器具 3. 家電設備 4. 刀具類 5. 模具類 6. 其他器具	3	第三學年第二學期
(3)緒論與色彩應用	1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明 2. 烘焙基本材料、工具介紹 3. 認識染色材料 4. 蛋糕工藝的作用 5. 色彩調配與設計	4	
(4)緒論與色彩應用	1. 廚房安全衛生須知與餐飲職業道德規範說明 2. 烘焙基本材料、工具介紹 3. 認識染色材料 4. 蛋糕工藝的作用 5. 色彩調配與設計	4	
(5)裝飾技巧	1. 抹刀裝飾 2. 水果裝飾 3. 擠花裝飾 4. 巧克力裝飾	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)裝飾技巧	1.抹刀裝飾 2.水果裝飾 3.擠花裝飾 4.巧克力裝飾	4	
(7)經點甜點實作(1)	1.德國黑森林 2.法式檸檬派 3.巴黎布雷斯特	4	
(8)經點甜點實作(1)	1.德國黑森林 2.法式檸檬派 3.巴黎布雷斯特	4	
(9)經點甜點實作(2)	1.紅豆香草天使蛋糕 2.芋泥奶凍捲	4	
(10)經點甜點實作(2)	1.紅豆香草天使蛋糕 2.芋泥奶凍捲	4	
(11)當代流行甜點實作(1)	1.巧克力戚風蛋糕捲 2.義式提拉米蘇 3.抹茶紅豆起司塔	4	
(12)當代流行甜點實作(1)	1.巧克力戚風蛋糕捲 2.義式提拉米蘇 3.抹茶紅豆起司塔	4	
(13)創意造型甜點實作(2)	1.彩繪餅乾 2.基本造型捏塑	4	
(14)創意造型甜點實作(2)	1.彩繪餅乾 2.基本造型捏塑	4	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1.實習技能占學期成績60%，採多元評量：實作、筆記 2.職業道德學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 3.相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	選用坊間出版之相關教科書、實習廚房設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本科目為實習科目，因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2.教學過程彈性化，採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3.對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。 4.學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	臺灣特色地方小吃製作
	英文名稱	Taiwan Features Local delicacies 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/0/3	
開課 年級/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)	1. 認識台灣特色地方小吃的淵源與文化。 2. 熟練台灣特色地方小吃設備及工具的正確操作方法，建立在生活中良好的 餐飲安全及衛生習慣。 3. 認識各種台灣特色地方小吃材料之特性。 4. 熟練台灣特色地方小吃基礎技能。 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念以符應產業需求之就業力。 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞全省各地點心之優劣。 7. 培育學生能自律尊重、團隊合作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 廚房安全須知與衛生安全規範 2. 台灣各地方小吃的淵源與文化 3. 台灣各地方小吃的特色介紹	3	第三學年第二學期
(2)緒論	1. 廚房安全須知與衛生安全規範 2. 台灣各地方小吃的淵源與文化 3. 台灣各地方小吃的特色介紹	3	第三學年第二學期
(3)北台灣地方小吃(1)	1. 基隆市-鼎邊趖、天婦羅 2. 新北市-臭豆腐、淡水阿給、九份芋圓 3. 台北市-刈包、大腸麵線	9	
(4)北台灣地方小吃(1)	1. 基隆市-鼎邊趖、天婦羅 2. 新北市-臭豆腐、淡水阿給、九份芋圓 3. 台北市-刈包、大腸麵線	9	
(5)北台灣地方小吃(2)	1. 桃園縣-客家菜包、米干 2. 新竹縣-潤餅、新竹米粉 3. 苗栗縣-客家板條	3	
(6)北台灣地方小吃(2)	1. 桃園縣-客家菜包、米干 2. 新竹縣-潤餅、新竹米粉 3. 苗栗縣-客家板條	3	
(7)中台灣地方小吃	1. 台中市-筒仔米糕、排骨麵 2. 彰化縣-肉圓、蚵仔煎	3	
(8)中台灣地方小吃	1. 台中市-筒仔米糕、排骨麵 2. 彰化縣-肉圓、蚵仔煎	3	
(9)南台灣地方小吃	1. 嘉義縣-粿仔湯、雞肉飯 2. 台南縣-小卷米粉、擔仔麵、虱目魚粥、鱸魚意麵、碗粿、棺材板	3	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)南台灣地方小吃	1. 嘉義縣-粿仔湯、雞肉飯 2. 台南縣-小卷米粉、擔仔麵、虱目魚粥、鱸魚意麵、碗粿、棺材板	3	
(11)東台灣地方小吃	1. 宜蘭縣-牛舌餅、蔥油餅 2. 花蓮縣-扁食、麻糬 3. 台東縣-豬血湯、米苔目	3	
(12)東台灣地方小吃	1. 宜蘭縣-牛舌餅、蔥油餅 2. 花蓮縣-扁食、麻糬 3. 台東縣-豬血湯、米苔目	3	
(13)離島地方小吃	1. 澎湖-黑糖糕 2. 金門-蚵嗲	3	
(14)離島地方小吃	1. 澎湖-黑糖糕 2. 金門-蚵嗲	3	
合計		54節	
學習評量 (評量方式)	1. 實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2. 職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3. 相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作		
教學資源	1. 實習廚房設備、食材 2. 參考台灣地方小吃相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單 3. 利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。 2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。 3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補救教學。 4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。 5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	無國界料理製作實習
	英文名稱	Fusion 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☒ 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)	1. 培養學生瞭解世界料理文化的專業知識與規範。 2. 培養學生熟悉世界料理，廚藝所需之設備及器具。 3. 培養學生熟練世界料理，廚藝之基本技能並培養學生正確的餐廳廚藝、職業道德。 4. 培養學生具備世界料理，廚藝符合餐廳職場所需人才之地方專業知識與技能。 5. 培養學生具備世界料理，餐廳廚藝之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)亞洲料理文化介紹	1. 廚房安全須知與衛生安全規範 2. 東北亞料理文化介紹 3. 東南亞料理文化介紹	4	第三學年第一學期
(2)亞洲料理文化介紹	1. 廚房安全須知與衛生安全規範 2. 東北亞料理文化介紹 3. 東南亞料理文化介紹	4	第三學年第一學期
(3)亞洲料理廚房介紹1	1. 亞洲料理設備、器具的介紹 2. 亞洲餐廳廚房組織及工作職責	4	
(4)亞洲料理廚房介紹1	1. 亞洲料理設備、器具的介紹 2. 亞洲餐廳廚房組織及工作職責	4	
(5)亞洲料理廚房介紹2	亞洲料理常用調味料、食材介紹	2	
(6)亞洲料理廚房介紹2	亞洲料理常用調味料、食材介紹	2	
(7)亞洲料理製作-東北亞1	1. 日本料理製作	4	
(8)亞洲料理製作-東北亞1	1. 日本料理製作	4	
(9)亞洲料理製作-東北亞2	1. 韓國料理製作	2	
(10)亞洲料理製作-東北亞2	1. 韓國料理製作	2	
(11)亞洲料理製作-東南亞1	1. 泰國料理製作 2. 印尼料理製作 3. 越南料理製作	4	
(12)亞洲料理製作-東南亞1	1. 泰國料理製作 2. 印尼料理製作 3. 越南料理製作	4	
(13)亞洲料理製作-東南亞2	1. 馬新料理製作 2. 中東料理製作	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(14)亞洲料理製作-東南亞2	1.馬新料理製作 2.中東料理製作	2	
(15)美洲料理文化介紹	1.美國料理文化 2.加拿大料理文化 3.墨西哥料理文化 3.南美洲料理文化	4	第三學年第二學期
(16)美洲料理文化介紹	1.美國料理文化 2.加拿大料理文化 3.墨西哥料理文化 3.南美洲料理文化	4	第三學年第二學期
(17)歐洲料理廚房介紹	1.歐洲料理設備、器具的介紹 2.歐洲餐廳廚房組織及工作職責 3.歐洲料理常用調味料、食材介紹	4	
(18)歐洲料理廚房介紹	1.歐洲料理設備、器具的介紹 2.歐洲餐廳廚房組織及工作職責 3.歐洲料理常用調味料、食材介紹	4	
(19)美洲料理製作1	1.美國料理製作 2.加拿大料理製作	4	
(20)美洲料理製作1	1.美國料理製作 2.加拿大料理製作	4	
(21)美洲料理製作2	1.墨西哥料理製作 2.南美洲料理製作	4	
(22)美洲料理製作2	1.墨西哥料理製作 2.南美洲料理製作	4	
(23)歐洲料理文化介紹	1.義大利料理文化 2.法國料理文化 3.德國料理文化 4.地中海料理文化	4	
(24)歐洲料理文化介紹	1.義大利料理文化 2.法國料理文化 3.德國料理文化 4.地中海料理文化	4	
(25)歐洲料理製作1	1.義大利料理製作 2.法國料理製作	4	
(26)歐洲料理製作1	1.義大利料理製作 2.法國料理製作	4	
(27)歐洲料理製作2	1.德國料理製作 2.地中海料理製作	4	
(28)歐洲料理製作2	1.德國料理製作 2.地中海料理製作	4	
(29)無國界創意料理	無國界創意料理實作	4	
(30)無國界創意料理	無國界創意料理實作	4	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.實習技能占學期成績50%，採多元評量：實作、筆記 2.職業道德學期成績30%，評量方式：測驗、實習實作 3.相關知識學期成績20%，評量方式：測驗、實習實作 4.觀察學生在認知、情意、技能、等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試、上網查詢資料、分組報告等)。		
教學資源	1.參考世界各國料理相關餐飲叢書、教師自製課堂學習單 2.利用筆記型電腦及投影設備，搜尋相關之餐飲叢書及網路資料、圖片、相關影片教學		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 因應學生個別差異，採用分組教學，提供學生適性學習。

2. 採用示範教學法，現場操作，並給予個別指導。

3. 對於學習緩慢與學習困難的學生，實施個別輔導及補教教學。

4. 學校應經常與相關職業職場保持聯繫，以瞭解業界之現況，並輔導學生做就業之準備。

5. 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會實務
	英文名稱	Banquet design and 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	☐餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☒ 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)	1. 了解宴會的定義及服務型態。 2. 瞭解宴會部的組織與人員工作職掌。 3. 瞭解各式宴會的擺設與服務流程。 4. 瞭解宴會菜單定價與設計。 5. 瞭解宴會飲料服務與管理。 6. 使學生能驗證及應用所學之專業知識及技能。 7. 培養符合宴會廳所需人才之地方專業知識與技能。 8. 培養具備宴會廳從業人員之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)概論	1. 宴會的歷史演進 2. 宴會的定義	4	第三學年第一學期
(2)宴會型態1	1. 宴會型態及功能 2. 宴會的性質	4	
(3)宴會型態2	1. 宴會規模及目的	2	
(4)宴會規劃	1. 宴會規劃作業 2. 各單位協調作業	4	
(5)宴會場地規劃	1. 場地挑選條件 2. 會場設計與佈置 3. 宴會飲料管理	4	
(6)宴會預算規劃	1. 宴會預算編撰 2. 預算控制與運用	4	
(7)宴會菜單1	1. 宴會菜單規劃 2. 宴會菜單設計	4	第三學年第二學期
(8)宴會菜單1	1. 宴會菜單規劃 2. 宴會菜單設計	4	第三學年第二學期
(9)宴會菜單2	1. 訂席作業與宴會安排	2	
(10)宴會菜單2	1. 訂席作業與宴會安排	2	
(11)宴會組織架構1	1. 宴會人員管理分部職稱 2. 宴會部工作職掌	4	
(12)宴會組織架構2	1. 工作職掌職責任務	2	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(13)宴會流程1	1. 宴會作業流程 2. 宴會服務與安排	4	第三學年第二學期
(14)宴會流程1	1. 宴會作業流程 2. 宴會服務與安排	4	第三學年第二學期
(15)宴會流程2	1. 服務人員工作守則	4	第三學年第二學期
(16)宴會品質管理1	1. 後勤作業 2. 危機處理與應變	4	
(17)宴會品質管理1	1. 後勤作業 2. 危機處理與應變	4	
(18)宴會品質管理2	1. 訂席作業與宴會安排	2	
(19)宴會品質管理2	1. 訂席作業與宴會安排	2	
(20)宴會服裝	1. 宴會服裝型態與性質 2. 宴會服裝的選定	4	
(21)宴會服裝	1. 宴會服裝型態與性質 2. 宴會服裝的選定	4	
(22)宴會設備管理1	1. 宴會廳常用器皿介紹 2. 器材籌備設定量	4	
(23)宴會設備管理1	1. 宴會廳常用器皿介紹 2. 器材籌備設定量	4	
(24)宴會設備管理2	1. 檯布籌備設定量	2	
(25)宴會設備管理2	1. 檯布籌備設定量	2	
(26)宴會活動企劃1	1. 宴會菜單擬定 2. 宴會活動設計	2	
(27)宴會活動企劃1	1. 宴會菜單擬定 2. 宴會活動設計	2	
(28)宴會活動企劃2	1. 宴會服務流程 2. 宴會場佈置	2	
(29)宴會活動企劃2	1. 宴會服務流程 2. 宴會場佈置	2	
(30)宴會活動企劃3	1. 宴會檯面設計與擺台	2	
(31)宴會活動企劃3	1. 宴會檯面設計與擺台	2	
(32)宴會活動企劃4	1. 主題式宴會設計	2	
(33)宴會活動企劃4	1. 主題式宴會設計	2	
(34)宴會活動企劃5	1. 宴會組織及人員管理，工作安排 2. 宴會餐飲禮儀	4	
(35)宴會活動企劃5	1. 宴會組織及人員管理，工作安排 2. 宴會餐飲禮儀	4	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫主題企劃報告作業評量。 2. 針對技能部分結合餐飲服務、餐飲管理、國際禮儀等課程知能，並利用播放影片以提升宴會規劃的技能能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		

教學資源	1. 坊間教科書 2. 自編學習單 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 宴會管理相關影片
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 採分組討論，分工及角色扮演方式，從宴會規畫操作中學習宴會管理。 2. 舉辦宴會或成果展示會，學習工作流程及與各單位協調性 3. 綜合學習方式(蒐集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、蒐集資訊之能力。 6. 在操作過程中，培養學生溝通協調能力，與系統思考與解決問題能力。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務技術
	英文名稱	Hotel Housekeeping 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	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☒ 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)協助學生瞭解飯店服務的一般知識與規範。 (二)熟悉飯店營業所需之設備及器具。 (三)熟練貴賓服務之基本技能並培養學生正確的服務態度、職業道德。 (四)具備符合職場所需人才之專業知識與技能。 (五)具備學生餐貴賓服務之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)旅館服務緒論	1.旅館商品介紹。 2.客房的分類。 3.房務部從業人員的工作職責。	6	
(2)客房設備、器具及備品	1.客房設備的介紹。 2.客房器具的介紹。 3.清潔器具之材質及特性。 4.客房布巾、備品的介紹	8	
(3)房務基本技能1	1.房務員執勤前的準備。 2.做床基本技能。	6	
(4)房務基本技能2	1.客房的檢視。	4	
(5)客房的清潔及維護1	1.客房之清潔作業程序。 2.客房設備器具之清潔作業。	8	
(6)客房的清潔及維護2	1.客房備品之補充作業。	4	
(7)房務鋪設作業1	1.單人床鋪設作業。 2.雙人床鋪設作業。	8	
(8)房務鋪設作業2	1.加床作業。 2.開夜床服務。	8	
(9)住客服務	1.一般住客服務。 2.貴賓住宿服務。 3.布品類收發作業。	6	
(10)公共區域的清潔及維護	1.設備之清潔及保養。 2.天花板、通風口等之清潔及保養。 3.公共廁所之清潔。	4	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(11)旅館顧客抱怨及緊急事件處理	1. 顧客抱怨及其他糾紛處理。 2. 旅館緊急事件之種類及處理。	4	
(12)職業規範	1. 服裝儀容須注意合乎規範 2. 對顧客須觀察入微，用心做完每一件事 3. 滿足顧客所有合理的需求 4. 工作龐雜內容五花八門，語文能力要培養	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。 2. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫課程學習單評量。 3. 針對情義部分以學生個人之學習態度及分組團隊精神為評量標準。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 教科書 2. 自編補充教材 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 旅館客房相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 3. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 4. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於遊程設計中得到樂趣與成就。 5. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。 6. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡烘豆
	英文名稱	roasted coffee beans
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識咖啡樹栽種方法、產區、後製與處理。 2. 認識咖啡豆之烘焙原理及烘豆專業技能。 3. 熟悉咖啡手沖萃取之專業技能。 4. 熟悉咖啡平面及立體拉花之專業技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)精品咖啡的興起	1. 精品咖啡的緣起。 2. 世界精品咖啡的開創者SCAA。 3. 精品咖啡的定義與分級法。	4	
(2)咖啡豆	1. 咖啡的種類、生長及種植。 2. 咖啡豆的處理及生豆品管。 3. 精品豆分級制。	6	
(3)咖啡帶：產地、品種與購買	1. 精品咖啡：非洲。 2. 精品咖啡：中南美洲。 3. 精品咖啡：亞洲與海島。	6	
(4)烘豆實作	1. 咖啡豆烘焙實作。 2. 咖啡豆烘焙-熟豆品管。 3. 咖啡豆的貯存及包裝。	8	
(5)手沖咖啡實作	1. 手沖步驟及注意事項。 2. 手沖咖啡實作。	4	
(6)咖啡拉花實作	1. 立體3D拉花實作。 2. 平面拉花實作。	8	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	應針對學生在認知、技能、情意等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 餐飲相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 4. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡烘豆
	英文名稱	roasted coffee beans
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	2	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識咖啡樹栽種方法、產區、後製與處理。 2. 認識咖啡豆之烘焙原理及烘豆專業技能。 3. 熟悉咖啡手沖萃取之專業技能。 4. 熟悉咖啡平面及立體拉花之專業技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)精品咖啡的興起	1. 精品咖啡的緣起。 2. 世界精品咖啡的開創者SCAA。 3. 精品咖啡的定義與分級法。	4	
(2)咖啡豆	1. 咖啡的種類、生長及種植。 2. 咖啡豆的處理及生豆品管。 3. 精品豆分級制。	6	
(3)咖啡帶：產地、品種與購買	1. 精品咖啡：非洲。 2. 精品咖啡：中南美洲。 3. 精品咖啡：亞洲與海島。	6	
(4)烘豆實作	1. 咖啡豆烘焙實作。 2. 咖啡豆烘焙-熟豆品管。 3. 咖啡豆的貯存及包裝。	8	
(5)手沖咖啡實作	1. 手沖步驟及注意事項。 2. 手沖咖啡實作。	4	
(6)咖啡拉花實作	1. 立體3D拉花實作。 2. 平面拉花實作。	8	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	應針對學生在認知、技能、情意等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 餐飲相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。 2. 綜合學習方式(收集資料、口頭報告、活動分享)。 3. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生於課程中得到樂趣與成就。 4. 培養學生機動、應變、收集資訊之能力。 5. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		