

附件

實用技能學程

備查文號：臺北市府教育局中華民國111年04月14日北市教中字第1113043546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110年11月5日110學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

(111學年度入學學生適用)

中華民國111年05月24日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	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	11
一、教學科目與學分(節)數表	11
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	21
三、彈性學習時間實施規劃表	22
玖、學校課程評鑑	24
學校課程評鑑計畫	24
109學校課程評鑑結果	33
附件二：校訂科目教學大綱	34

學校基本資料表

學校校名	臺北市私立滬江高級中學		
技術型	專業群科		1. 電機與電子群：資訊科、航空電子科 2. 設計群：室內空間設計科 3. 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	
綜合型	1. 學術學程：學術社會學程、學術自然學程		
實用技能學程	1. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課) 2. 餐旅群：餐飲技術科(夜間上課)		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	02-86631122#212	

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。

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	電機與電子群	資訊科	1	6	1	10	1	12	3	28
	電機與電子群	航空電子科	1	15	1	11	1	16	3	42
	設計群	室內空間設計科	1	18	1	15	1	15	3	48
	餐旅群	餐飲管理科	1	24	1	31	2	39	4	94
	餐旅群	餐飲管理科	1	10	2	15	0	0	3	25
綜合型	學術學程	學術社會學程	0	0	1	25	1	35	2	60
	學術學程	學術自然學程	0	0	0	8	0	9	0	17
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	35	1	28	1	24	3	87
	餐旅群	餐飲技術科(夜間上課)	1	12	1	12	0	0	2	24
合計			7	120	9	155	7	150	23	425

二、核定科班一覽表

表2-2 111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	電機與電子群	資訊科	1	45
	電機與電子群	航空電子科	1	45
	設計群	室內空間設計科	1	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	2	45
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	2	21
合計			8	312

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、數學領域、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)進行學校課程自我評鑑，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： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	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： ☒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：	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： 2.2 校訂選修： ☒西餐烹調實習6學分 ☒西式點心製作實習8學分 ☒蛋糕裝飾3學分 ☒咖啡實務3學分
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、地方點心實作能力。 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： ☒飲務管理4學分 ☒菜單設計2學分 ☒餐旅管理4學分 ☒餐旅日文與會話4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☒蔬果切雕實習4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 ☒無國界料理製作實習6學分 ☒宴會實務8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)

111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						
			本土語文/臺灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-泰雅語	2	1	1						
			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 師資人力因素
				地理				1	1			
		公民與社會										
		自然科學	物理	4			2				師資人力因素 師資人力因素	
			化學					2				
			生物									
		藝術	音樂	4								
			美術		1	1						
			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	13	13	5	5	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	18	18	8	8	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) (續)

111學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	8學分 4.30%	國語文學	4					2	2	
			生活英語	4					2	2	
			小計	8	0	0	0	0	4	4	
	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	28學分 15.05%	專題實作	6				2	2	2	
			職涯體驗	2			2				
			中式宴席料理製作	8			4	4			
			房務技術	4	2	2					
			中餐烹調實習	8	4	4					
			小計	28	6	6	6	6	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				40	8	8	6	6	6	6
校訂選修	一般科目	4學分 2.15%	應用數學	4			2	2			☐ 跨班
			應選修學分數小計	4	0	0	2	2	0	0	
	專業科目	22學分 11.83%	餐旅日文與會話	4					2	2	☐ 跨班
			餐旅英文與會話	4			2	2			☐ 跨班
			餐旅管理	4					2	2	☐ 跨班
			飲務管理	4					2	2	☐ 跨班
			餐飲安全與衛生	2	1	1					☐ 跨班 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。）
			菜單設計	2					1	1	☐ 跨班 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	☐ 跨班 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。
			應選修學分數小計	22	1	1	2	2	8	8	

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	校訂選修	實習科目	66學分 35.48%	電腦軟體應用	4	2	2				☐ 跨班	
				食物製備	6	3	3					☐ 跨班
				中式點心製作實習	6			3	3			☐ 跨班
				西餐烹調實習	6			3	3			☐ 跨班
				西式點心製作實習	8			4	4			☐ 跨班
				蔬果切雕實習	4					2	2	☐ 跨班
				宴會點心製作實習	6					3	3	☐ 跨班
				蛋糕裝飾	3			3				☒ 跨班 同時段選修2選1
				咖啡實務	3			3				☒ 跨班 同時段選修2選1
				餅乾製作	3				3			☒ 跨班 同時段選修2選1
				創意飲品製作	3				3			☒ 跨班 同時段選修2選1
				東方料理製作	3					3		☒ 跨班 ●同時段選修3選1 廚藝模組-東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作
				精緻西點製作	3					3		☒ 跨班 ●同時段選修3選1 廚藝模組-東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作
				中國特色地方小吃製作	3					3		☒ 跨班 ●同時段選修3選1 廚藝模組-東方料理製作 烘焙模組-精緻西點製作 創業模組-中國特色地方製作

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂選修	實習科目 66學分 35.48%	南洋料理製作	3						3	☑跨班 ●同時段選修3選1 廚藝模組-南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-臺灣特色地方小吃製作
		創意時尚甜點製作	3						3	☑跨班 ●同時段選修3選1 廚藝模組-南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-臺灣特色地方小吃製作
		臺灣特色地方小吃製作	3						3	☑跨班 ●同時段選修3選1 廚藝模組-南洋料理製作 烘焙模組-創意時尚甜點製作 創業模組-臺灣特色地方小吃製作
		無國界料理製作實習	6					3	3	☐跨班
		宴會實務	8					4	4	☐跨班
		應選修學分數小計	66	5	5	13	13	15	15	校訂選修實習科目開設84學分
	特殊需求領域 0學分 0.00%									
		應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修特殊需求領域課程開設0學分
	選修學分數合計		92	6	6	17	17	23	23	
	校訂必修及選修學分上限合計		132	14	14	23	23	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)		12-18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)		4-12	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)
111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	8	4.30%	系統設計	
		專業科目		4	2.15%		
		實習科目		28	15.05%		
	選修	一般科目		4	2.15%		
		專業科目		22	11.83%		
		實習科目		66	35.48%		
	合 計			132	70.97 %	系統設計	
	實習科目學分數			至少60學分	94	50.54%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	186學分		系統設計		
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計		
六學期彈性學習時間合計		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	→	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	→	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	→		→		→		→		
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→		
校訂科目	語文		→		→		→		→	國語文學	→	國語文學	
			→		→		→		→	生活英語	→	生活英語	
	數學		→		→	應用數學	→	應用數學	→		→		

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

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

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

- 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。
- 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。
- 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	1	6	3	5	2	4
聖誕暨跨年活動	3	0	3	0	3	0
社團成果展	0	3	0	3	0	3
特色活動	4	5	4	4	4	5
優良學生選舉	2	2	2	2	2	2
校慶預備活動	3	0	3	0	3	0
迎新活動	2	0	0	0	0	0
環境知識挑戰賽	1	1	1	1	1	1
環境講座	1	1	1	1	1	1
智慧財產權講座	1	0	1	0	0	0
幹部訓練	1	1	1	1	1	1
校園環境競賽	4	4	4	4	4	4
法律知識會考	1	1	1	1	1	1
教育旅行	0	0	0	2	0	0
升學輔導活動	0	0	0	0	2	2
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

彈性學習時間及自主學習實施補充規定

107年10月15日 第2次課程發展委員會通過

110年11月05日 第2次課程發展委員會通過

一、依據《十二年國民基本教育課程綱要總綱》(以下簡稱《總綱》)與《十二年國民基本教育課程綱要高級中等學校課程規劃及實施要點》(以下簡稱《要點》)相關規定，特訂定本實施規範。

二、彈性學習時間實施遵循《總綱》及《要點》之規定，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差和促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。

三、彈性學習時間之實施原則

(一)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。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，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，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)各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。

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

(四)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。

四、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施補充規定如下：

(一)實施原則：鼓勵學生自主規劃、提升自主學習能力及落實自主學習精神。

(二)輔導管理：

1.學生得於彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組(3至5人)合作學習的方式，進行專題、議題、創新實作或其他方式，且應安排進行成果報告、發表或展示。

2.學生進行自主學習前，應經教師指導和討論後，填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。

(三)學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備或資源等；學生自主學習申請表如附件。

(四)學校應提供適合和必要的學習資源，如資訊設備、圖書和使用空間等；同時為能落實學生自主學習成效，得安排教師隨班或分組進行指導。

五、彈性學習時間得就代表學校參加全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓。

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

二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

107年10月15日 第2次 課程發展委員會通過

四、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施補充規定如下：

(一)實施原則：鼓勵學生自主規劃、提升自主學習能力及落實自主學習精神。

(二)輔導管理：

1. 學生得於彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組(3至5人)合作學習的方式，進行專題、議題、創新實作或其他方式，且應安排進行成果報告、發表或展示。

2. 學生進行自主學習前，應經教師指導和討論後，填具申請表經家長(法定代理人)同意後實施。

(三)學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備或資源等；學生自主學習申請表如附件。

(四)學校應提供適合和必要的學習資源，如資訊設備、圖書和使用空間等；同時為能落實學生自主學習成效，得安排教師隨班或分組進行指導。

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		
第一學年	第一學期				☐ 餐飲技術科 ☐ 餐飲技術科專業技能班	☐	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 餐飲技術科專業技能班	☐	☐	☐	☐	☐ 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	自主學習	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科專業技能班	☒	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 餐飲技術科專業技能班	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘 ☐ 是 ☒ 否
		美食攝影師	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科專業技能班	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘 ☐ 是 ☒ 否
		種子到杯子：咖啡科學	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科專業技能班	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘 ☐ 是 ☒ 否
	第二學期	自主學習	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科專業技能班	☒	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 餐飲技術科專業技能班	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘 ☐ 是 ☒ 否
		美食攝影師	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科專業技能班	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘 ☐ 是 ☒ 否
		種子到杯子：咖啡科學	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科專業技能班	☐	☐	☒	☐	☐ 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	第一學期										
	自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科專業技能班	☒	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 餐飲技術科專業技能班	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	翻糖藝術	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科專業技能班	☐	☐	☒	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	實用餐服管理	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科專業技能班	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期										
	自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科專業技能班	☒	☐	☐	☐	☐ 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 ☐ 餐飲技術科專業技能班	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	翻糖藝術	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科專業技能班	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	實用餐服管理	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科專業技能班	☐	☐	☐	☒	☐ 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

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

108年6月25日臨時校務會議通過

一、依據

- (一) 103年11月 28日教育部發布之十二年國民基本教育課程綱要。
- (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、本計畫經校務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

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

108 年 6 月 25 日臨時校務會議通過

一、依據

- (一) 103 年 11 月 28 日教育部發布之十二年國民基本教育課程綱要。
- (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。

課程評鑑表

評鑑範圍	評鑑向度	評鑑方式	評鑑人員	完成/實施時間
課程評鑑	1. 課程規劃	總體課程計畫自評表 (作為課程結構改進依據)	教務主任 課發會委員 實研組彙整	每學期開學前 期初課發會 結束後一週
		課程計畫實施後自評表 (作為改進課程之依據)	領域/群科召集人 教學組彙整	每學期結束前 期末教研會
	2. 教科書評鑑	教科書選用評比表	領域/群科召集人 設備組彙整	每年 6 月
教學評鑑	1. 學校本位課程設計與實施	校本課程實施成效檢核表	領域/群科召集人 各處室主任 實研組彙整	每學期結束前 期末教研會
	2. 教學設計與實施	教師教學成效自評表 (問卷)	教師 教學組彙整	每學期結束前 期末教研會
		教室走察檢核表	處室主任 領域/群科召集人 教學組彙整	
		學習成效與教學回饋表 (問卷)	學生 教學組彙整	每學期結束前
學習評鑑	1. 各學習領域評量	教師自我檢核表	教師 註冊組彙整	每年一次 (上學期)
	2. 學習成果呈現	學生作業調閱	教學組 課發會委員	每學期一次

六、評鑑結果之運用

- (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、本計畫經校務會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

附表一

臺北市私立滬江高級中學總體課程計畫自評表

日期： 年 月 日

課程發展委員會		自評人員簽名	
	(代表單位)		

序號	評鑑項目	完成情形					建議改進方案	備註
		5	4	3	2	1		
一	學校背景分析(資源運用)							
二	學校教育目標與願景之達成							
三	課程發展委員會的運作模式及成效							
四	各學習領域/群科課程小組的運作方式及成效							
五	基本學習節數時數(必選修)安排之適切性(各年級、各領域)							
六	彈性學習節數規劃與運用方式之適切性							
七	教師專業發展與任課時數之適切性							
八	領域教科書之編選							
九	其他							

完成情形說明：5 係指「該指標符合程度達 85%以上」、4 係指「大多數執行成效良好」或「符合程度達 70%~84%」、3 係指「執行成效普通」或「符合程度達 55%~69%」、2 係指「符合程度達 40%~54%的達成程度」、1 係指「39%以下的達成程度」。

註：1. 本表由課程發展委員，邀集相關教師或家長共同進行自評。

2. 本表應於每學期期初課發會結束後一週內完成，交給「教學組」彙整，作為改進課程結構之依據。

附表二

臺北市私立滬江高級中學課程計劃實施後小組自評表

108 學年第一學期

日期： 年 月 日

領域/群科課程發展小組		自評人員簽名 (召集人)	
	(領域/群科)		

項目	檢核指標	完成情形					質性描述（具體成果、學校特色、遭遇困難及待改進事項）
		5	4	3	2	1	
一、 組織運作	1. 事前研討與教學準備						
	2. 觀察自省與研討因應						
	3. 與他校、他科經驗交流						
二、 教學材料設計	4. 辦理重要議題融入活動						
	5. 辦理學科特色活動						
	6. 課程組織的順序、銜接與統整符合課程知識						
	7. 符應學生認知發展與學習興趣						
三、 教學方法設計	8. 教學方法適當運用且多元						
	9. 考量學生個別差異						
	10. 營造學生合作學習的氣氛						
四、 課程實施	11. 符合原設計之目標與架構						
	12. 定期檢核課程計畫所設計完成的時程與進度						
	13. 教師課程發展專業能力的成長						
	14. 學生、家長、老師、行政對計畫的滿意程度						

完成情形說明：5 係指「該指標符合程度達 85% 以上」、4 係指「大多數執行成效良好」或「符合程度達 70%~84%」、3 係指「執行成效普通」或「符合程度達 55%~69%」、2 係指「符合程度達 40%~54% 的達成程度」、1 係指「39% 以下的達成程度」。

註：1. 本表由各領域/群科課程發展小組成員共同進行自評，每學期由召集人填寫。

2. 於每學期期末教學研究會後完成，交給「教學組」彙整，作為改進領域課程之依據。

附表三

臺北市私立滬江高級中等學校本位課程實施成效自評表(領域科目)

日期： 年 月 日

領域(科目) 召集人簽名	學習領域或 科目名稱	領域 (科目)	學 期	學年 第 學期
-----------------	---------------	------------	--------	------------

一、本學期哪些教學活動(或教學主題)的實施成效不錯？

主題或活動名稱	有助於提昇學生哪些基本能力？	
	☐ 自我瞭解，發展個人潛能 ☐ 生涯規劃與終身學習能力 ☐ 尊重他人，關懷社會與團隊合作 ☐ 規劃、組織與實踐的知能 ☐ 主動探索和研究的的精神與能力	☐ 欣賞、表現、審美及創作能力 ☐ 表達、溝通和分享的知能 ☐ 文化學習與國際瞭解 ☐ 運用科技與資訊能力 ☐ 獨立思考與解決問題的能力
	☐ 自我瞭解，發展個人潛能 ☐ 生涯規劃與終身學習能力 ☐ 尊重他人，關懷社會與團隊合作 ☐ 規劃、組織與實踐的知能 ☐ 主動探索和研究的的精神與能力	☐ 欣賞、表現、審美及創作能力 ☐ 表達、溝通和分享的知能 ☐ 多元文化學習與國際瞭解 ☐ 運用科技與資訊能力 ☐ 獨立思考與解決問題的能力
	☐ 自我瞭解，發展個人潛能 ☐ 生涯規劃與終身學習能力 ☐ 尊重他人，關懷社會與團隊合作 ☐ 規劃、組織與實踐的知能 ☐ 主動探索和研究的的精神與能力	☐ 欣賞、表現、審美及創作能力 ☐ 表達、溝通和分享的知能 ☐ 文化學習與國際瞭解 ☐ 運用科技與資訊能力 ☐ 獨立思考與解決問題的能力

二、新學期教學活動改進備忘錄(教學活動或主題實施成效有待改進之處)

活動(或主題)名稱	原因是什麼？	可以如何改進？	備註

三、本學期在本學習領域(或科目)特定活動的實施成效上還有哪些值得一提之處？(任何其他發現、心得、感想或建議)

註：本表由每個學習領域(或科目)召集人每學期填寫一次，於每次活動結束後一週完成。
交給「教學組」彙整，作為改進領域活動之依據。

附表四

臺北市私立滬江高級中等學校本位課程實施成效自評表(處室)

日期： 年 月 日

處室單位		自評者簽名 (處室主任)		學期	學年 第 學期
------	--	-----------------	--	----	------------

一、本學期哪些本位課程(經典或特色)活動的實施成效不錯?

本位課程活動名稱	有助於提昇學生哪些基本能力?
	☐ 自我瞭解,發展個人潛能力 ☐ 生涯規劃與終身學習能力 ☐ 尊重他人,關懷社會與團隊合作 ☐ 規劃、組織與實踐的知能 ☐ 主動探索和研究的的精神與能力
	☐ 欣賞、表現、審美及創作能力 ☐ 表達、溝通和分享的知能 ☐ 多元文化學習與國際瞭解 ☐ 運用科技與資訊能力 ☐ 獨立思考與解決問題的能力
	☐ 自我瞭解,發展個人潛能力 ☐ 生涯規劃與終身學習能力 ☐ 尊重他人,關懷社會與團隊合作 ☐ 規劃、組織與實踐的知能 ☐ 主動探索和研究的的精神與能力
	☐ 欣賞、表現、審美及創作能力 ☐ 表達、溝通和分享的知能 ☐ 文化學習與國際瞭解 ☐ 運用科技與資訊能力 ☐ 獨立思考與解決問題的能力

二、本學期哪些學校本位課程活動的實施成效不佳?

本位課程活動名稱	原因是什麼?	可以如何改進?

三、本學期學校本位課程活動的實施成效上還有哪些值得一提之處?(任何其他發現、心得、感想或建議)

註：本表由每位處室主任，針對自己業務範圍內所推動的本位課程活動的實施成效進行自評，各處室每學期填寫一次，於每次活動結束後一週完成，交給「教學組」彙整備查，作為日後改進課程計畫之依據。

附表五

臺北市私立滬江高級中學教師教學成效自評表

日期： 年 月 日

自評人簽名 (教師)		學習領域 (科目單元)		學期	第 學年 第 學期
---------------	--	----------------	--	----	--------------

項目	檢核指標	完成情形					質性描述（具體成果、特色、遭遇困難及待改進事項）
		5	4	3	2	1	
一. 教學準備	1. 教師教學計畫上網公告						
	2. 教學目標明確具體可行						
	3. 教學情境佈置或教具準備						
	4. 教學社群協同教學活動						
	5. 教師教學計畫上網公告						
二. 活動實施	6. 依據教學計畫實施活動						
	7. 掌握教學節奏和時間						
	8. 運用補充教材教具，協助學生學習						
三. 教學策略	9. 耐心聆聽學生發問，清楚回答學生問題						
	10. 提供學生積極參與活動的機會，鼓勵學生表達自己的想法						
	11. 適時給學生正面的評價與回饋						
四. 班級經營	12. 引導學生遵守班級常規						
	13. 營造和諧的師生互動關係						
	14. 引導學生進行同儕合作學習						
五. 學習評量	15. 運用評量方式，適時診斷學習缺失，進而引導學習						
	16. 採用多元評量，瞭解學習成果						
	17. 利用評量結果，改進教學						

完成情形說明：

5 係指「該指標符合程度達 85%以上」、4 係指「大多數執行成效良好」或「符合程度達 70%~84%」、3 係指「執行成效普通」或「符合程度達 55%~69%」、2 係指「符合程度達 40%~54%的達成程度」、1 係指「39%以下的達成程度」。

附表六

臺北市私立滬江高中學生學習成效與教學回饋表

各位同學好：

這份問卷主要是徵詢你對授課教師教學的反應意見，目的是希望能夠了解本課程的教學效果，並獲得一些具有建設性的建議，以做為今後教學改善的參考，請同學能以負責、成熟、理性、嚴謹的態度填答，協助學校和自己做好這項有意義的工作。請依照你個人的真實情況，選擇一個你認為最適合的答案。謝謝您的合作與協助！

教務處 敬啟

科別：☐綜高 ☐資訊 ☐電子 ☐航電 ☐資處 ☐室設 ☐廣設 ☐餐飲

年級：☐一年級 ☐二年級 ☐三年級

班別：☐信 ☐義 ☐勤 ☐愛 ☐嵩 ☐慶

性別：☐男 ☐女

教師授課科目：_____

填寫日期：____年____月____日

我對授課教師教學的看法	非常同意	同意	沒意見	不同意	非常不同意
1.上課時，我用心參與。	☐	☐	☐	☐	☐
2.老師能清楚地表達教學內容與學習重點。	☐	☐	☐	☐	☐
3.老師的教學能引起我們的學習動機與興趣。	☐	☐	☐	☐	☐
4.老師能配合教學內容使用不同的教學設備或資源輔助教學。	☐	☐	☐	☐	☐
5.老師會依我們的學習表現來調整教學內容或提供補充教材。	☐	☐	☐	☐	☐
6.老師會適時地提出問題，引導我們思考與討論。	☐	☐	☐	☐	☐
7.老師對我們提出的問題或不會的地方，會用適當的方式講解。	☐	☐	☐	☐	☐
8.老師會採用不同的方式來評量，如：問答、報告、作品或測驗。	☐	☐	☐	☐	☐
9.老師能公平合理的執行生活規範，並做適當處理與輔導，維持秩序。	☐	☐	☐	☐	☐
10.教師重視學生反應與意見，與我們建立良好的溝通與互動。	☐	☐	☐	☐	☐

老師！我有話要說——對老師的鼓勵或建言(誠懇的、有建設性的)……

自評人員姓名	學校自我分析(真誠運用)	建議改進方案	學校教務目標與願景之達成	建議改進方案	課程發展委員會的運作模式及成效	建議改進方案	各學習領域/材料課程小組的運作方式及成效	建議改進方案	基本學習節數統計數(必選修)安排之適切性(各年級、各領域)	建議改進方案	彈性學習節數規劃與運用方式之適切性	建議改進方案	教師專業發展與任課時數之適切性	建議改進方案	領域教科書之編選	建議改進方案	教師專業發展與任課時數之適切性	建議改進方案
廖昭江	4		4		4		4		4		4		4		4		4	
陳怡華	4		4		4		4		4		4		4		4		4	
呂宏祥	5		5		5		5		5		5		5		5		5	
張瑞麟	4		4		4		4		4		4		4		4		3	
邱麗華	4	無	4	無	4	無	4	無	5	無	5	無	5	無	5	無	5	無
邱佳靜	4	資源整合	4	激勵內部動能與士氣	5	定期檢視成效	5	加強教科書對課程之認識	5	目前執行情形符合師生需求	5	目前執行情形符合師生需求，從課程發展也能學生學前更具多彈性	5	目前教師任課時數幾乎都平穩點，教師能有充分時間備課	5	目前繼續增進校內教師討論，故能符合目標需求	5	目前課程安排符合教師專業
陳家國	4		4		4		5		5		4		5		5		5	
陳佐雅	4		4		4		5		5		4		4		5		5	
陳建輝	5		4		5		4		5		5		4		5		5	
於化華	4	無	4	無	4	無	4	無	4	無	4	無	4	無	4	無	4	無
張鈞繁	4		4		4		2	指導年度科內專任教師時有獎勵，如能以相輔成良種教師最配佳	5		4		5		5		5	

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	
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
(一)休閒活動	學習休閒活動的表達方式，及生活用語應用	8	第三學年第一學期
(二)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、感受等。	8	
(三)馬路上	學習如何問路、看地圖及生活用語應用	8	
(四)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	
(五)辦公室	清楚辦公室中的相關陳設與配備及生活用語應用	4	
(六)開會	了解工作職稱與會議中出現的用語及應用	8	第三學年第二學期
(七)電話溝通	學習電話對話之應用	4	
(八)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	
(九)學習如何安排行程表	學習如何安排行程表	8	
(十)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9-2-1-02 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			
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
(一)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	第二學年第一學期
(二)富饒之城	1.介紹桌遊"富饒之城" 2.分組試玩 3.影片欣賞：播放"富饒之城"比賽 4.分析"富饒之城"各英雄的特性與戰術應用 5.分組比賽 6.完成學習單 7.學生心得分享	12	
(三)卡牌類桌遊	卡牌類桌遊 1.介紹撲克牌桌遊(大老二、撿紅點、心臟病、橋牌……等等) 2.分組試玩 3.分組比賽 4.完成學習單 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
(四)風暴佳人	1. 電影介紹 2. 觀賞"風暴佳人" 3. 分析"風暴佳人"中角色的台詞與個性 4. 分組上台報告 5. 學生心得分享	12	第二學年第二學期
(五)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"博士最愛的公式"中角色的台詞與個性 4. 分組上台報告分享最愛的數學公式 5. 學生心得分享	12	
(六)詐欺遊戲	1. 影集介紹 2. 觀賞"詐欺遊戲" 3. 分析"詐欺遊戲"中角色的台詞與個性 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。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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			
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
(一)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	第三學年第一學期
(二)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.抒情文撰寫練習	12	
(三)記敘文	1.記敘文介紹及閱讀 2.記敘文撰寫練習	12	
(四)應用文	1.書信介紹 2.公文介紹 3.日記介紹 4.便條介紹 5.應用文撰寫及練習	12	第三學年第二學期
(五)現代詩	1.現代詩派別簡介 2.現代詩介紹及賞析 3.現代詩撰寫及練習(分組及個別)	12	
(六)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

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	
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
(一)食物學概論	1. 食物學的內涵 2. 食物與健康 3. 食物學與餐飲	8	第一學年 第一學期
(二)飲食指南	1. 健康飲食 2. 每日飲食指南 3. 膳食計畫	10	
(三)營養素(1)	1. 營養素概論 2. 醣類 3. 蛋白質 4. 脂肪	10	
(四)營養素(2)	1. 維生素 2. 礦物質 3. 水	8	
(五)六大類食物與餐飲(1)	1. 概論 2. 全穀根莖類 3. 肉魚豆蛋類	10	第一學年 第二學期
(六)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	8	
(七)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	10	
(八)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	8	
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9-2-2-02 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	
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
(一)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。	8	第三學年第一學期
(二)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	
(三)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。	10	
(四)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。	6	
(五)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。	8	
(六)出國	1. 出境 2. 飛機上 3. 入境及海關 4. 入境大廳	8	第三學年第二學期
(七)購物	1. 超商、便利商店等 2. 商店 3. 水果店	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)用餐	1. 咖啡店 2. 旅館 3. 餐廳	8	
(九)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	12	
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9-2-2-03 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	
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
(一)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
(二)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	8	
(三)餐飲篇2	1. 餐飲業之經營概念	8	
(四)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	8	
(五)旅館篇	1. 旅館業組織及從業人員之職掌、旅館業之經營概念	8	
(六)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	12	第三學年第二學期
(七)旅行業篇2	旅行業組織及從業人員之職掌	6	
(八)旅行業篇3	旅行業之經營概念、航空業務	10	
(九)總結篇	餐旅行銷、餐旅業的未來發展趨勢	8	
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9-2-2-04 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	
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
(一)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	4	第一學年第一學期
(二)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	6	
(三)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	8	
(四)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	4	第一學年第二學期
(五)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	4	
(六)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	
(七)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)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	4	
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9-2-2-05 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	
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
(一)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
(二)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	8	
(三)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	8	
(四)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	10	
(五)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	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)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	10	第三學年第二學期
(七)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	10	
(八)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	6	
(九)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	6	
(十)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	4	
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9-2-2-06 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	0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 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
(一)緒論	1. 菜單的起源 2. 菜單的定義 3. 菜單的重要性	3	第三學年第一學期
(二)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	5	
(三)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	5	
(四) 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	5	
(五)菜單的評估	1. 菜單分析 2. 菜單修正 3. 產品的增添	3	第三學年第二學期
(六) 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	5	
(七)菜單設計實習	1. 小組成立 2. 主題選定 3. 小組分工	6	
(八)成果發表	1. 資料彙整 2. 菜單呈現	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9-2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	☒ 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	0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 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
(一)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
(二)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。	6	
(三)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。	6	
(四)電話禮儀	1.接打電話禮儀。 2.公務電話接打要領及步驟。	4	
(五)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
(六)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。	6	
(七)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。	4	
(八)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。	6	
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9-2-2-08 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	
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
(一)發音及語調訓練(1)	單字音標及發音訓練 Pronunciation, Stress and Intonation	4	第二學年第一學期
(二)發音及語調訓練 (2)	重音練習。句子之語調訓練 Pronunciation, Stress and Intonation	4	
(三)打招呼(1)	早午晚見面之問候語 Greeting and Introduction	4	
(四)打招呼(2)	介紹彼此簡單寒暄 Greeting and Introduction	4	
(五)數詞(1)	數字及序數之說明 Greeting and Introduction	4	
(六)數詞(2)	數量之表示 Numbers	4	
(七)時間的說明(1)	時、分、秒的說法 Time and Dates	4	
(八)時間的說明(2)	時間的說明。 年、月、日、星期的說明。 Time and Dates	4	
(九)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	4	
(十)方向及位置(2)	市區方向及地點的說明。 Locations and Direction	4	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
(十一)感謝及道歉 (1)	表示感謝時。 Thanks and Apologies	4	
(十二)感謝及道歉 (2)	表示歉意時。 Thanks and Apologies	4	
(十三)天氣說明(1)	氣候說明。 The Weather	4	
(十四)天氣說明(2)	氣溫說明、衣著說明。 The Weather	4	
(十五)櫃檯服務(上)	訂房服務、來訪客人的接待。 Service at the Front Desk	4	
(十六)櫃檯服務(上)	寄存及保管物品、代寄郵件。 Service at the Front Desk	4	
(十七)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	4	
(十八)櫃檯服務(下)	洗衣服務、停車及叫車服務、失物招領。 Service at the Front Desk	4	
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。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式宴席料理製作
	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	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☐ 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
(一)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
(二)米類食物的烹調法與實習	米飯類的烹調及實習：紅粳米糕、台式肉粽、珍珠丸子、蘿蔔糕、麻糬、甜八寶飯等。	12	
(三)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、餡餅等。 酥皮類：咖哩餃、蘿蔔酥餅等。 發麵類：包子、花捲、開口笑等。	20	
(四)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。	16	
(五)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	
(六)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	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)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、宮保鮭魚捲、金鈎魷魚絲、灼墨魚片等。	24	第二學年第二學期
(八)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。	24	
(九)宴客菜的應用及成果發表 宴客菜的應用及成果發表 24	宴客菜的應用及成果發表 宴客菜的應用及成果發表 24	24	
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)。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	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	
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
(一)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	第一學年 第一學期
(二)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	
(三)房務基本技能	1. 房務員執勤前的準備。 2. 做床基本技能。 3. 客房的檢視。	10	
(四)客房的清潔及維護	1. 客房之清潔作業程序。 2. 客房設備器具之清潔作業。 3. 客房備品之補充作業。	12	
(五)房務鋪設作業	1. 單人床鋪設作業。 2. 雙人床鋪設作業。 3. 加床作業。 4. 開夜床服務。	16	第一學年 第二學期
(六)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	
(七)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	
(八)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)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. 審定版教科書 2. 課程學習單 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，得依主管機關規定辦理分組事宜。 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，使學生於課程中得到樂趣與成就。 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。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	
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
(一)緒論	1. 中式烹调用具的認識與清潔 2. 廚房器具的使用方法與維護 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	3	第一學年 第一學期
(二)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	6	
(三)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	9	
(四)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	9	
(五)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	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)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	9	
(七)肉類的製備	1. 肉的成分 2. 肉類的特性 3. 豬肉與牛肉的部位名稱 4. 肉類的加熱烹飪	12	
(八)魚貝類的製備	1. 魚貝類的成分與特色 2. 魚類的烹調 3. 貝類的烹調	12	第二學年第二學期
(九)蛋的製備	1. 雞蛋的營養與成分 2. 烹調上的特性	3	
(十)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	
(十一)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	9	
(十二)水果類的製備	1. 水果類的成分與特性 2. 水果的烹調	3	
(十三)洋菜與明膠的製備	1. 洋菜的烹調 2. 明膠的烹調	3	
(十四)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) 6. 其他西餐用菌菇	6	
(十五)乾物的製備	1. 乾物的特性與種類 2. 乾物的烹調	3	
(十六)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	
(十七)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	
(十八)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	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9-2-3-04 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	
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
(一)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
(二)派類及實作	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)。 5. 單皮派(熟派皮生派餡)。 6. 產品評鑑。 7. 習題及實作。	12	
(三)塔類及實作	1. 塔的定義。 2. 塔的分類。 3. 塔皮的製作。 4. 塔餡的介紹。 5. 塔之裝飾。 6. 習題及實作。	12	
(四)鬆餅及實作	1. 原料的選用。 2. 配方的制定。 3. 鬆餅的製作。 4. 整形及烘焙。 5. 產品評鑑。 6. 習題及實作。	12	
(五)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。	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)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。	8	
(七)甜炸圓餅及實作	1. 甜炸圓餅的分類。 2. 酵母甜炸圓餅。 3. 蛋糕甜炸圓餅。 4. 習題及實作。	8	
(八)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。	8	
(九)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。	4	第二學年第二學期
(十)蛋糕的分類與製作原理	1. 麵糊類。 2. 乳沫類。 3. 戚風類。	12	
(十一)麵糊類蛋糕的製作	1. 奶油大理石蛋糕。 2. 奶油水果蛋糕。	8	
(十二)乳沫類蛋糕的製作—蛋白類	1. 香草天使蛋糕。 2. 檸檬天使蛋糕。 3. 黃金天使蛋糕。	12	
(十三)乳沫類蛋糕的製作—海綿類	1. 蛋黃小海綿。 2. 毛巾蛋糕。	8	
(十四)戚風類蛋糕的製作	1. 巧克力戚風捲。 2. 葡萄乾戚風瑞士捲。 3. 咖啡戚風捲。 4. 抹茶紅豆戚風捲。	16	
(十五)特殊蛋糕的製作	1. 乳酪蛋糕。 2. 鹹蛋糕。	8	
(十六)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。	4	
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9-2-3-05 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	
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
(一)咖啡的種類及特性	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 6. 咖啡的烘焙 7. 咖啡烘焙機 8. 咖啡的研磨 9. 沖調咖啡的要點	12	第二學年第一學期
(二)咖啡的沖煮法	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) 7. 義式濃縮咖啡機沖煮法 (Espresso Machine) 8. 荷蘭水滴式冰釀咖啡沖泡法 (Dutch Cold waterCoffee) 9. 土耳其咖啡沖煮法 (Turkish Ibrik) 10. 那不勒斯咖啡壺沖煮法 (Neapolitan FlipDrip) 11. 比利時咖啡沖煮法 (Balancing)	15	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(三)咖啡的飲用	咖啡的調味料認識	3	
(四)特調熱咖啡的製作	1. 特調咖啡常用器具 2. 特調咖啡實作	12	
(五)特調冰咖啡的製作	1. 特調冰咖啡常用器具 2. 特調冰咖啡實作	12	
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9-2-3-06 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	
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
(一)專題製作課程概述	1. 專題製作的意義 2. 專題製作的目的 3. 專題製作流程 4. 專題製作類型	6	第二學年第二學期
(二)擬定題目技巧與方向	1. 成員選擇與主題選定原則介紹 2. 學生分組 3. 分組討論 4. 專題計畫書架構 5. 撰寫專題計畫書	6	
(三)專題製作歷程	1. 研究方法 2. 進度掌握 3. 專題實施注意事項 4. 專題歷程檔案	8	
(四)文獻資料蒐集與閱讀	1. 搜集資料的管道與技巧介紹 2. 專題資料蒐集 3. 資料分類、統整及組織	8	
(五)專題製作格式	1. 格式說明 2. 撰寫內涵： 封面、摘要、目錄、前言、文獻理論探討、專題採用方法、專題成果、結論建議、參考文獻、附錄 3. 專題製作實作	8	
(六)研究方法	1. 選擇研究方法與研究設計 2. 問卷設計介紹 3. 問卷設計技巧與注意事項 4. 問卷發放技巧 5. 專題製作實作	8	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)成品製作	1. 專題成品製作範圍 2. 專題成品製作方法 3. 專題成品製作實作	8	
(八)資料整理	1. 問卷資料整理與建檔步驟 2. EXCEL操作技巧 3. 問卷資料分析 4. 統計圖表製作 5. 專題製作實作	8	
(九)專題製作結果與討論	1. 研究結果撰寫要領 2. 結論建議撰寫要領 3. 問題與討論	8	
(十)參考書目撰寫方法	1. 專題製作參考文獻撰寫注意事項。 2. 專題製作實作	4	
(十一)專題成果呈現	1. 書面呈現方式 2. 簡報/口頭報告方式 3. 競賽表現方式 4. 專題製作實作	8	第三學年第二學期
(十二)簡報製作方法與技巧	1. 簡報投影片設計原則 2. 簡報投影片格式安排	8	
(十三)口頭報告簡報製作技巧	1. 口頭報告應注意事項 2. 口頭報告之技巧 3. 口頭報告常見之問題	8	
(十四)專題製作成品展示	1. 專題製作實作進度報告 2. 專題製作成品展示	12	
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9-2-3-07 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	
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
(一)電腦概論	1. 中文輸入法介紹 2. 電腦操作介面使用說明。 3. 綜合練習及技巧	12	第一學年第一學期
(二)文書處理1	1. 文書處理的基本概念 2. 文件編輯 3. 表格的設計	12	
(三)文書處理2	1. 版面的設計 2. 圖文整合 3. 文件格式化與樣式的觀念 4. 列印控制	12	
(四)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	8	第一學年第二學期
(五)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	8	
(六)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	8	
(七)綜合練習及技巧2	1. 建立相本 2. 投影片放映	6	
(八)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9-2-3-08 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	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☐ 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
(一)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	8	第一學年第一學期
(二)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 3. 烹調器具認識與維護 4. 廚房衛生與安全	12	
(三)各類食材的認識與前處理	1. 全穀雜糧類 2. 蔬菜水果類 3. 家禽家畜類 4. 海鮮類 5. 蛋乳類 6. 乾貨類 7. 加工食品類	24	
(四)調味料及辛香料的認識與運用	1. 常用調味料的認識。 2. 常用辛香料的認識。 3. 菜餚與調味料的搭配。 4. 菜餚及辛香料的搭配。	12	
(五)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。 3. 各類材料的切割法。 4. 切割及刀功練習。	16	
(六)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
(七)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)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	
(九)中餐烹調法實習-煮、川、拌、蒸、扣	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. 蒸：蛤蜊蒸蛋、清蒸鮮魚、粉蒸排骨等。 5. 扣：梅干菜扣肉、扣三絲、香芋扣雞等。	12	
(十)中餐烹調法實習-扒、炒、爆、煎、炸	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. 煎：煎魚、菜鋪煎蛋、煎生蠔餅等。 5. 炸：酥炸腰果、酥炸魚條、豆沙芋糰等。	12	
(十一)中餐烹調法實習-燴、羹、溜、滷、燒	1. 燴：燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球等。 2. 羹：三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯等。 3. 溜：咕咾肉、醋溜魚片、醋溜丸子等。 4. 滷：各式滷味等。 5. 燒：紅燒獅子頭、醬爆青蟹、乾燒明蝦等。	12	
(十二)中餐烹調法實習-燜、燉、煨、焗、燻	1. 燜：紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹等。 2. 燉：苦瓜燉排骨、燉花生豬腳、白菜燉等。 3. 煨：紅煨牛筋、栗子煨雞、煨公豆腐等。 4. 焗：鹽焗雞、鹽焗中、焗咖喱小排等。 5. 燻：煙燻鰻魚、燻蛋、煙燻排骨等。	12	
(十三)中餐烹調法實習-烤、煸、貼、塌、凍、拔絲	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：鍋貼豆腐、鍋塌蘆筍、鍋貼等。 4. 凍：雞凍、五彩蝦仁凍、杏仁豆腐等。 5. 拔絲：拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等。	12	
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9-2-3-09 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	
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
(一)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	8	第三學年第一學期
(二)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	8	
(三)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	8	
(四)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	8	
(五)蔬菜雕-茄子	1. 茄子鋸齒狀式切雕	4	
(六)蔬菜雕-丙檢水花、槌體、球體	1. 流星錘_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)	8	第三學年第二學期
(七)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	8	
(八)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	8	
(九)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	8	
(十)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	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	
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确操作方法。 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
(一)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
(二)北京小吃	1. 京八件 2. 杏仁豆腐	9	
(三)天津小吃	1. 狗不理包子 2. 大餅雞蛋	6	
(四)上海小吃	1. 海鮮兩面黃 2. 蟹殼黃 3. 山東小吃 4. 拔絲地瓜	9	
(五)福建小吃	1. 蠣餅 2. 雞捲	6	
(六)廣東小吃	1. 腸粉 2. 蝦餃 3. 燒賣 4. 鳳爪 5. 叉燒包 6. 燉奶	9	
(七)四川小吃	1. 棒棒雞 2. 紅油炒手	6	
(八)雲南小吃	1. 過橋米線 2. 雲南米干 3. 椒麻雞	6	
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9-2-3-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作實習
	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	
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
(一)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
(二)糕漿皮製作	1. 桃酥 2. 鳳梨酥 3. 臺式月餅 4. 廣式月餅 5. 油皮蛋塔	15	
(三)油皮、油酥製作	1. 蛋黃酥 2. 鴛鴦酥 3. 太陽餅 4. 咖哩餃 5. 芋頭酥	15	
(四)水調和燙麵類的製作	1. 蔬菜麵條 2. 水餃 3. 蔥油餅 4. 淋餅 5. 鍋貼	15	
(五)發麵類的製作	1. 肉包 2. 小籠包	6	
(六)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
(七)米粒類-飯粒/粥品型	1. 油飯 2. 台式肉粽 3. 筒仔米糕 4. 八寶粥 5. 廣東粥 6. 海鮮粥	15	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(八)漿(粿)粉類-米漿型	1. 蘿蔔糕 2. 發粿 3. 芋頭糕 4. 碗粿	15	
(九)漿(粿)粉類-一般漿糰	1. 甜年糕 2. 芋粿巧 3. 湯圓 4. 甜年糕 5. 麻糬	12	
(十)熟粉類	1. 冰皮月餅 2. 糕仔崙	6	
(十一)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9-2-3-12 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	
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
(一)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
(二)泰國料理	1. 泰國飲食的種類 2. 泰國料理的烹調特色 3. 泰國料理材料及特色 4. 泰國料理各式菜色介紹與實習	15	
(三)越南料理	1. 越南飲食的種類 2. 越南料理的烹調特色 3. 越南料理材料及特色 4. 越南料理各式菜色介紹與實習	15	
(四)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 3. 馬新料理材料及特色 4. 馬新料理各國菜色介紹與實習	12	
(五)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	9	
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9-2-3-13 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	
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
(一)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
(二)蛋糕製作	1. 香草戚風蛋糕 2. 香草戚風瑞士捲 3. 巧克力戚風蛋糕 4. 巧克力戚風瑞士蛋糕 5. 全蛋海綿蛋糕 6. 重奶油蛋糕	15	
(三)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	9	
(四)裝飾技巧	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. 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	15	
(五)裝飾實作練習	1. 抹刀裝飾篇 2. 擠花裝飾篇 3. 創意造型篇	12	
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9-2-3-14 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	
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
(一)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	3	第三學年第一學期
(二)亞洲料理廚房介紹	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 3. 亞洲料理常用調味料、食材介紹	12	
(三)亞洲料理製作-東北亞	1. 日本料理製作 2. 韓國料理製作	15	
(四)亞洲料理製作-東南亞	1. 泰國料理製作 2. 印尼料理製作 3. 越南料理製作 4. 馬新料理製作 5. 中東料理製作	15	
(五)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	9	
(六)美洲料理廚房介紹	1. 美洲料理設備、器具的介紹 2. 美洲餐廳廚房組織及工作職責 3. 美洲料理常用調味料、食材介紹	6	第三學年第二學期
(七)美洲料理製作	1. 美國料理製作 2. 加拿大料理製作 3. 墨西哥料理製作 3. 南美洲料理製作	12	
(八)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	9	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)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	9	
(十)歐洲料理製作	1. 義大利料理製作 2. 法國料理製作 3. 德國料理製作 4. 地中海料理製作	12	
(十一)無國界創意料理	無國界創意料理實作	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 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9-2-3-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會點心製作實習
	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	
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
(一)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	6	第三學年第一學期
(二)中式宴會	1. 中式宴會點心設計 2. 中式宴會點心製作實習	12	
(三)西式宴會	1. 西式宴會點心設計 2. 西式宴會點心製作實習	12	
(四)茶會點心	1. 茶會點心設計 2. 茶會點心製作	12	
(五)茶會鹹派	1. 茶會鹹派設計 2. 茶會鹹派製作	12	
(六)日式茶會	1. 日式茶會點心設計 2. 日式茶會點心製作	9	第三學年第二學期
(七)雞尾酒宴會	1. 雞尾酒精緻小點設計 2. 雞尾酒精緻小點製作 3. 雞尾酒精緻小點擺盤設計	12	
(八)開幕酒會	1. 開幕酒會茶點介紹 2. 開幕酒會茶點設計 3. 開幕酒會茶點製作 4. 開幕酒會茶點擺盤	15	
(九)會議	1. 會議點心設計 2. 會議點心製作 3. 會議點心擺設	12	
(十)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9-2-3-16 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	
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
(一)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	3	第三學年第二學期
(二)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	3	
(三)經點甜點實作	1. 德國黑森林 2. 法式檸檬派 3. 巴黎布雷斯特 4. 義大利杏仁脆餅 5. 奧地利沙哈蛋糕	15	
(四)當代流行甜點實作(1)	1. 紅豆香草天使蛋糕 2. 芋泥奶凍捲 3. 日式蜂蜜千層蛋糕 4. 水浴蒸烤乳酪蛋糕	12	
(五)當代流行甜點實作(2)	1. 巧克力戚風蛋糕捲 2. 義式提拉米蘇 3. 抹茶紅豆起司塔	9	
(六)創意造型甜點實作	1. 彩繪餅乾 2. 基本造型捏塑 3. 創意翻糖蛋糕製作 4. 創意造型蛋糕裝飾	12	
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	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		
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
(一)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。	9	第三學年第一學期
(二)日本料理	1. 日本飲食的種類。 2. 日本料理的烹調特色。 3. 日本料理材料及特色。 4. 日本料理各式菜色介紹與實習	15	
(三)韓國料理	1. 韓國飲食的種類。 2. 韓國料理的烹調特色。 3. 韓國料理材料及特色。 4. 韓國料理各式菜色介紹與實習。	15	
(四)中東料理	1. 中東飲食的種類。 2. 中東料理的烹調特色。 3. 中東料理材料及特色。 4. 中東料理各國菜色介紹與實習。	15	
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9-2-3-18 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	
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
(一)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
(二)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	9	
(三)Mocktail	1. 創意Mocktail設計 2. 創意Mocktail製作	12	
(四)茶類	1. 創意茶飲設計 2. 創意茶飲製作	12	
(五)咖啡	1. 創意咖啡設計 2. 創意咖啡製作	12	
(六)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	6	
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9-2-3-19 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	0/0/0/0/3	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
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确操作方法，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
(一)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
(二)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	
(三)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	9	
(四)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	6	
(五)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、鱈魚意麵、碗粿、棺材板 3. 高雄市-海產粥、羊肉爐 4. 屏東縣-萬巒豬腳	15	
(六)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	9	
(七)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9-2-3-20 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	
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
(一)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。	2	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
(二)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。	6	參觀地點：三井餐飲集團
(三)業界專家授課	活動內容： 邀請旅館業界主管至校授課，講授主題： 1. 旅館業界日常工作作業流程。 2. 旅館業界職涯心得討論。	2	授課師資：林育弘 服務單位：臺北晶華酒店 職稱：人資主任
(四)校外職場參觀	活動內容： 至鄰近旅館業界參訪，並邀請主管現場解說： 1. 旅館業界工作環境介紹。 2. 旅館業界工作注意事項。	6	參觀地點：凱薩大飯店
(五)業界專家授課	活動內容： 邀請烘焙業界主管至校授課，講授主題： 1. 烘焙業界日常工作作業流程。 2. 烘焙業界職涯心得討論。	2	授課師資：官諭君 服務單位：神旺大飯店 職稱：待定
(六)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。	6	參觀地點：新北市聖瑪莉丹麥麵包莊學

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)業界專家授課	活動內容： 邀請旅遊業界主管至校授課，講授主題： 1. 旅遊業界日常工作作業流程。 2. 旅遊業界職涯心得討論。	2	授課師資：李奇嶽 服務單位：創新旅行社 職稱：董事長
(八)校外職場參觀	活動內容： 至鄰近旅遊業界參訪，並邀請主管現場解說： 1. 旅遊業界工作環境介紹。 2. 旅遊業界工作注意事項。	6	參觀地點：東南旅行社
(九)業界專家授課	活動內容： 參訪心得分組報告	4	授課師資：李奇嶽 服務單位：創新旅行社 職稱：董事長
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9-2-3-21 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	
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
(一)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	3	第三學年第一學期
(二)烘焙計算	1. 烘焙計算的目的 2. 烘焙公式的運用	6	
(三)西式點心-派	檸檬派製作	3	
(四)西式蛋糕-戚風	葡萄乾戚風捲製作	3	
(五)西式點心-奶油空心餅	香草泡芙製作	3	
(六)西式點心-小西餅	巫婆手指餅乾製作	3	
(七)西式蛋糕-海綿	香草海綿蛋糕製作	3	
(八)中式點心-蛋塔	黃金蛋塔製作	3	
(九)西式點心-綜合小西餅	薑餅屋製作	6	
(十)西式蛋糕-重奶油	奶油大理石蛋糕製作	3	
(十一)西式點心-創意小西餅	巧克力之心餅乾製作	3	
(十二)西式點心-迷你塔	水果塔製作	3	
(十三)西式蛋糕-奶油	桂圓核桃蛋糕製作	3	
(十四)西式蛋糕-捲	肉桂蘋果捲製作	3	
(十五)西式蛋糕-裝飾	鮮奶油蛋糕裝飾製作	6	
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9-2-3-22 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	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 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
(一)概論	1. 宴會的歷史演進 2. 宴會的定義	8	第三學年第一學期
(二)宴會型態	1. 宴會型態及功能 2. 宴會的性質 3. 宴會規模及目的	12	
(三)宴會規劃	1. 宴會規劃作業 2. 各單位協調作業	8	
(四)宴會場地規劃	1. 場地挑選條件 2. 會場設計與佈置 3. 視聽器材配置	12	
(五)宴會預算規劃	1. 宴會預算編撰 2. 預算控制與運用	8	
(六)宴會菜單	1. 宴會菜單規劃 2. 宴會菜單設計 3. 宴會飲料管理	12	
(七)宴會組織架構	1. 宴會人員管理分部職稱 2. 宴會部工作職掌 3. 工作職掌職責任務	12	
(八)宴會流程	1. 宴會作業流程 2. 宴會服務與安排 3. 服務人員工作守則	12	第三學年第二學期
(九)宴會品質管理	1. 後勤作業 2. 危機處理與應變 3. 訂席作業與宴會安排	12	
(十)宴會服裝	1. 宴會服裝型態與性質 2. 宴會服裝的選定	8	
(十一)宴會設備管理	1. 宴會廳常用器皿介紹 2. 器材籌備設定量 3. 檯布籌備設定量	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(十二)宴會活動企劃(1)	1.宴會菜單擬定 2.宴會活動設計 3.宴會服務流程	12	
(十三)宴會活動企劃(2)	1.宴會場佈置 2.宴會檯面設計與擺台 3.主題式宴會設計	12	
(十四)宴會活動企劃(3)	1.宴會組織及人員管理，工作安排 2.宴會餐飲禮儀	4	
合計		144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9-2-3-23 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 Culinary 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	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解西餐烹調實習必備之相關專業知識、技能及理念。 2. 瞭解西餐的起源及特色。 3. 熟練各種食材材料切割技巧。 4. 熟悉西餐基本烹飪技巧。 5. 養成良好衛生習慣及工作習慣。 6. 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
(一)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	第二學年第一學期
(二)西餐廚房的認識	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。	6	
(三)西餐原物料的認識	1. 西餐常用食品材料分類。 2. 西餐調味料及辛香料的認識。 3. 烹飪用酒的認識。 4. 西餐菜餚與酒的搭配。	12	
(四)專業用語	基本西餐烹飪術語。	6	
(五)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。	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(六)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。	15	
(七)湯類	1. 高湯的分類。 2. 高湯的製作技巧。 3. 湯的定義及分類方式。 4. 湯的製作技巧	9	第二學年第二學期
(八)基本醬汁製作	1. 醬汁 (sauce) 的分類及演變。 2. 醬汁的用途及儲存。 3. 基本醬汁製作技巧。 4. 沙拉製作	9	
(九)西式早餐	1. 西式早餐介紹。 2. 早餐肉類介紹及實習。 3. 各式蛋類烹調。 水波蛋 (poached egg) 攪炒蛋 (scrambled egg) 水煮蛋 (Boiled egg) 太陽蛋 (Sunnysideup) 雙面煎蛋 (Overeasy) 恩利蛋 (omelette)	12	
(十)西式點心製作	1. 食材介紹。 2. 開胃小點。 3. 三明治製作	12	
(十一)套餐設計及製作	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。	12	
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9-2-3-24 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	
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
(一)概論	1. 餅乾概論。 2. 烘焙計算。 3. 烘焙器具與設備。 4. 工廠安全衛生。	15	第二學年第二學期
(二)麵糊類小西餅1	1. 軟性小西餅製作 2. 脆硬性小西餅製作	12	
(三)麵糊類小西餅2	1. 酥硬性小西餅製作 2. 酥鬆性小西餅製作	12	
(四)乳沫類小西餅	1. 海綿類小西餅製作 2. 蛋白類小西餅製作	15	
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。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	翻糖藝術
	英文名稱	Sugar Art
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. 認識翻糖，瞭解翻糖特性。 2. 學習翻糖調色、捏塑的基本技法。 3. 運用翻糖裝飾蛋糕或餅乾，增添蛋糕裝飾藝術視覺。 4. 傳承技藝並提升學子對烘焙精緻工藝的認知與技術。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(一)認識翻糖	1. 介紹原料 2. 介紹素材種類 3. 翻糖調色技巧 4. 蛋糕製成概略 5. 介紹工具與應用 6. 夾餡與抹面方式 7. 翻糖披覆手法 8. 裝飾物製作 9. 擺放技巧 10. 保存注意事項	10	
(二)翻糖捏塑技巧1	翻糖捏塑技巧	10	
(三)翻糖捏塑技巧2	包覆杯子蛋糕技巧	8	
(四)翻糖捏塑技巧3	翻糖花朵排列製作技巧	8	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 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，使學生於課程中得到樂趣與成就。 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9-2-4-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美食攝影師
	英文名稱	Food Photography
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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解美食攝影之基本概念與原理。 2. 熟悉單眼數位相機或手機相機計使用。 3. 具備美食攝影器材之操作能力。 4. 培養美食攝影構圖之技術，以利實務創作。 5. 能應用燈光及後製修圖來完成美食攝影	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)攝影概說	1. 攝影機基本概念 2. 反射練習 3. 基本燈法 4. 採光技巧	4	
(二)攝影器材	1. 數位相機、測光錶、濾鏡、燈光 2. 攝影棚及輔助道具及其他。	4	
(三)手機攝影器材與功能操作	1. 手機拍照實用基本功能調整 2. 手機攝影周邊器材設備應用技巧 3. 打造簡易攝影棚 4. 選購攝影設備技巧	6	
(四)(四)餐桌美味拍攝要領	1. 畫面設計與安排。 2. 各種美食之拍攝。 3. 美食商品擺設技巧 4. 不同商品美食的情境設定法	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 相關圖片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 本科目為「攝影」之進階課程，宜特別加強學生實務操作能力之訓練與培養。 2. 蒐集各種優秀的美食攝影實例及幻燈片，以利學生觀摩學習。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美食攝影師
	英文名稱	Food Photography
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	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標(教學重點)	1.瞭解美食攝影之基本概念與原理。 2.熟悉單眼數位相機或手機相機使用。 3.具備美食攝影器材之操作能力。 4.培養美食攝影構圖之技術，以利實務創作。 5.能應用燈光及後製修圖來完成美食攝影	

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)攝影	1.攝影機基本概念 2.反射練習 3.基本燈法 4.採光技巧	4	
(二)攝影器材	1.數位相機、測光錶、濾鏡、燈光 2.攝影棚及輔助道具及其他。	4	
(三)手機攝影器材與功能操作	1.手機拍照實用基本功能調整 2.手機攝影周邊器材設備應用技巧 3.打造簡易攝影棚 4.選購攝影設備技巧	6	
(四)餐桌美味拍攝要領	1.畫面設計與安排。 2.各種美食之拍攝。 3.美食商品擺設技巧 4.不同商品美食的情境設定法	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1.自編補充教材 2.投影設備 3.筆記型電腦 4.相關圖片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.本科目為「攝影」之進階課程，宜特別加強學生實務操作能力之訓練與培養。 2.蒐集各種優秀的美食攝影實例及幻燈片，以利學生觀摩學習。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	翻糖藝術
	英文名稱	Sugar Art
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. 認識翻糖，瞭解翻糖特性 2. 學習翻糖調色、捏塑的基本技法 3. 運用翻糖裝飾蛋糕或餅乾，增添蛋糕裝飾藝術視覺。 4. 傳承技藝並提升學子對烘焙精緻工藝的認知與技術。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識翻糖	1. 介紹原料 2. 介紹素材種類 3. 翻糖調色技巧 4. 蛋糕製成概略 5. 介紹工具與應用 6. 夾餡與抹面方式 7. 翻糖披覆手法 8. 裝飾物製作 9. 擺放技巧 10. 保存注意事項	10	
(二)翻糖捏塑技巧1	翻糖捏塑技巧	10	
(三)翻糖捏塑技巧2	包覆杯子蛋糕技巧	8	
(四)翻糖捏塑技巧3	翻糖花朵排列製作技巧	8	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 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，使學生於課程中得到樂趣與成就。 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9-2-4-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用餐服管理
	英文名稱	Hotel Butler Service Management
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. 了解旅館管家服務所需的專業知識。 2. 瞭解旅館管家服務所需的相關技能。 3. 熟悉旅館各部門作業流程。 4. 具備正確的旅館管家從業觀念、服務態度及職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐廳服務緒論	1. 餐飲商品介紹 2. 基本服務禮儀與儀態訓練 3. 餐廳服務人員的組織及工作職責	4	
(二)餐飲服務種類	1. 餐桌服務 2. 自助式服務 3. 櫃檯式服務 4. 客房餐飲服務	8	與上學期課程進行搭配
(三)基本服務技巧	1. 餐桌的架設、拆除與收納 2. 檯布的鋪設及更換 3. 餐巾摺疊技巧與應用 4. 托盤的使用 5. 持盤技巧(上餐與撤餐) 6. 服務叉匙的運用	6	
(四)餐廳服務流程	1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程 3. 下午茶的服務流程 4. 宴會廳的服務流程	4	與上學期課程進行搭配
(五)菜單與飲料單的認識	1. 菜單的介紹 2. 菜單的功能與結構 3. 飲料單、酒單的功能與結構	10	
(六)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1. 顧客抱怨與其他糾紛處理 2. 餐廳緊急事件之種類與處理	4	與上學期課程進行搭配
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. 教科書 2. 自編補充教材 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 餐飲相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用餐服管理
	英文名稱	Hotel Butler Service Management
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. 了解旅館管家服務所需的專業知識。 2. 瞭解旅館管家服務所需的相關技能。 3. 熟悉旅館各部門作業流程。 4. 具備正確的旅館管家從業觀念、服務態度及職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲禮儀	1. 席次的安排 2. 用餐禮儀	8	與上學期課程進行搭配
(二)餐飲服務種類	1. 餐桌服務 2. 自助式服務 3. 櫃檯式服務 4. 客房餐飲服務	10	與上學期課程進行搭配
(三)飲料服務技巧	1. 餐前酒的服務 2. 餐中酒的服務 3. 餐後酒的服務 4. 其他飲料的服務	6	與上學期課程進行搭配
(四)餐廳服務流程	1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程 3. 下午茶的服務流程 4. 宴會廳的服務流程	4	與上學期課程進行搭配
(五)餐務作業	1. 餐具之清潔及分類。 2. 廚餘之處理。 3. 垃圾之分類。 4. 餐廳資源回收之處理。	4	與上學期課程進行搭配
(六)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理	1. 顧客抱怨與其他糾紛處理 2. 餐廳緊急事件之種類與處理	4	與上學期課程進行搭配
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. 教科書 2. 自編補充教材 3. 投影設備 4. 筆記型電腦 5. 餐飲相關影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	種子到杯子：咖啡科學
	英文名稱	Coffeeology
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	1	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識咖啡樹栽種方法、產區介紹、後製與處理。 2. 認識咖啡豆之烘焙原理及烘焙之專業技能。 3. 認識咖啡杯測之專業技能。 4. 熟悉咖啡手沖萃取之專業技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	2	
(二)咖啡風味	1. 組成咖啡風味的基本物質 2. 咖啡風味專業名詞 3. 探討咖啡風味的專業詞彙 4. 咖啡風味的識別系統	3	
(三)咖啡豆	1. 咖啡豆的種類、生長及種植 2. 咖啡豆的處理及生豆品管 3. 精品豆分級制	3	
(四)咖啡帶：產地、品種與購買 1	1. 精品咖啡：非洲 2. 精品咖啡：中南美洲	6	
(五)咖啡帶：產地、品種與購買 2	精品咖啡：亞洲與海島	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 相關影片 5. 烘豆機		
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，使學生於課程中得到樂趣與成就。 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9-2-4-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	種子到杯子：咖啡科學
	英文名稱	Coffeeology
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	1	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識咖啡樹栽種方法、產區介紹、後製與處理。 2. 認識咖啡豆之烘焙原理及烘焙之專業技能。 3. 認識咖啡杯測之專業技能。 4. 熟悉咖啡手沖萃取之專業技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)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	2	
(二)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	6	與上學期課程進行搭配
(三)咖啡豆	1. 咖啡豆的種類、生長及種植 2. 咖啡豆的處理及生豆品管 3. 精品豆分級制	4	
(四)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	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1. 自編補充教材 2. 投影設備 3. 筆記型電腦 4. 相關影片 5. 烘豆機		
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，使學生於課程中得到樂趣與成就。 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。		