附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國115年2月10日臺教授國字第 1150011874 號函備查

# 高級中等學校課程計畫

國立蘇澳高級海事水產職業學校

學校代碼：020405

# 實用技能學程課程計畫書

本校114年10月22日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年8月31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 12
　一、餐旅群餐飲技術科教育目標 12
　二、餐旅群餐飲技術科學生進路 13
陸、群科課程表 15
　一、教學科目與學分(節)數表 15
　二、課程架構表 18
　三、科目開設一覽表 19
柒、團體活動時間實施規劃 22
捌、彈性學習時間實施規劃 23
　一、彈性學習時間實施相關規定 23
　二、學生自主學習實施規範 24
　三、彈性學習時間實施規劃表 28
玖、學校課程評鑑 36
　學校課程評鑑計畫 36
附件二：校訂科目教學大綱 39

# 學校基本資料

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="3">國立蘇澳高級海事水產職業學校</td></tr>
<tr><td>普通型高中</td><td colspan="3">學術群：體育班</td></tr>
<tr><td rowspan="7">技術型</td><td colspan="2">專業群科</td><td>電機與電子群：電子科<br>商業與管理群：航運管理科<br>食品群：水產食品科<br>餐旅群：觀光事業科<br>水產群：漁業科、水產養殖科<br>海事群：輪機科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td></td></tr>
<tr><td>其他</td><td></td></tr>
<tr><td>進修部</td><td colspan="3">食品群：水產食品科</td></tr>
<tr><td>實用技能學程(日)</td><td colspan="3">食品群：烘焙食品科<br>餐旅群：餐飲技術科</td></tr>
</table>

壹、依據

一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。

二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。

六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。

七、學校應依【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。

# 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 |
| 普通型高中 | 學術群 | 體育班 | 1 | 25 | 1 | 11 | 1 | 17 | 3 | 53 |
| 技術型高中 | 電機與電子群 | 電子科 | 1 | 9 | 1 | 3 | 1 | 8 | 3 | 20 |
| | 商業與管理群 | 航運管理科 | 1 | 10 | 1 | 11 | 1 | 4 | 3 | 25 |
| | 食品群 | 水產食品科 | 2 | 28 | 2 | 27 | 2 | 23 | 6 | 78 |
| | 餐旅群 | 觀光事業科 | 1 | 10 | 1 | 8 | 1 | 7 | 3 | 25 |
| | 水產群 | 漁業科 | 1 | 4 | 1 | 10 | 1 | 3 | 3 | 17 |
| | 水產群 | 水產養殖科 | 1 | 13 | 1 | 8 | 1 | 5 | 3 | 26 |
| | 海事群 | 輪機科 | 2 | 37 | 2 | 39 | 2 | 18 | 6 | 94 |
| 進修部 | 食品群 | 水產食品科 | 1 | 8 | 1 | 8 | 1 | 3 | 3 | 19 |
| 實用技能學程（日） | 食品群 | 烘焙食品科 | 0 | 0 | 1 | 11 | 1 | 5 | 2 | 16 |
| | 餐旅群 | 餐飲技術科 | 1 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 14 |
| 合計 | | | 12 | 158 | 12 | 136 | 12 | 93 | 36 | 387 |

二、核定科班一覽表
表2-2 115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 |
|---|---|---|---|---|
| 普通型高中 | 學術群 | 體育班 | 1 | 33 |
| 技術型高中 | 電機與電子群 | 電子科 | 1 | 32 |
| | 商業與管理群 | 航運管理科 | 1 | 32 |
| | 食品群 | 水產食品科 | 2 | 32 |
| | 餐旅群 | 觀光事業科 | 1 | 32 |
| | 水產群 | 漁業科 | 1 | 32 |
| | 水產群 | 水產養殖科 | 1 | 32 |
| | 海事群 | 輪機科 | 2 | 32 |
| 進修部 | 食品群 | 水產食品科 | 1 | 38 |
| 實用技能學程(日) | 餐旅群 | 餐飲技術科 | 1 | 34 |
| 合計 | | | 12 | 393 |

# 參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

## 一、學校願景

學校本乎過去歷史、現有的資源、未來的展望及技職務實致用、特色發展之理念，以「務實樂群　卓越創新」做為學校認同的依據及行動的指引，以提昇學校效能及競爭力，建構出本校的願景為「適性活力展能」、「涵育品格素養」、「務實技能專業」、「發揮海事長才」、「體現終身學習」。



二、學生圖像

依據學校願景，檢視學生的特質能力與表現後，並透過各科教學研究會及課綱議題小組會議等討論，彙整出學生圖像為「創造思考學習力」、「團隊合作敬業力」、「勇於挑戰專業力」、「放眼全球行動力」。

創造思考學習力

敏捷的觀察力、問題的解決力、新知的探索力

團隊合作敬業力

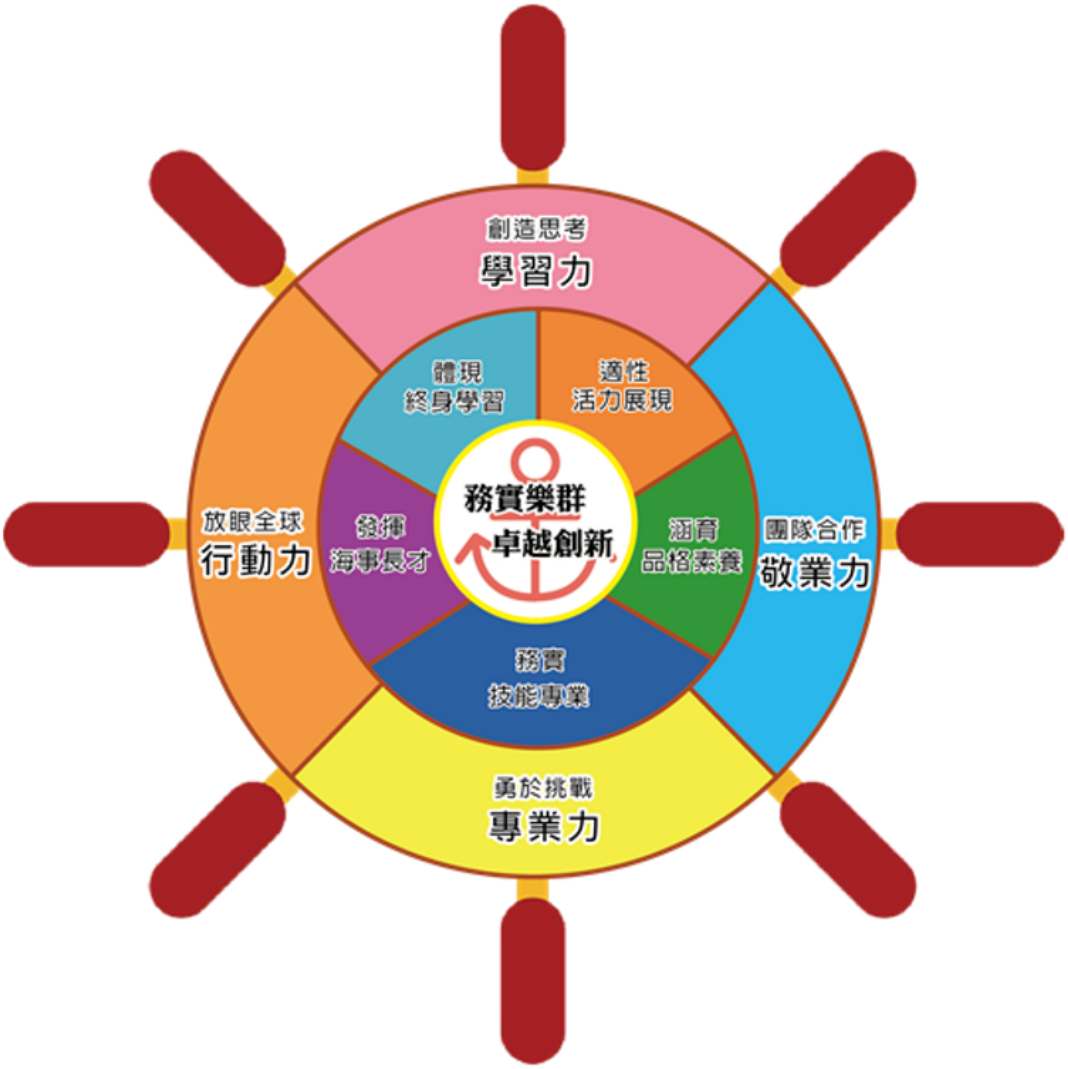
品格教育與敬業態度、富同理心與人文關懷、樂於溝通與分享

勇於挑戰專業力

務實致用的專業力、靈巧創新的實作力、堅毅不放棄的實踐力

放眼全球行動力

增進外語溝通能力、涵養國際宏觀視野、強化國際社會參與素養



# 肆、課程發展組織要點

國立蘇澳高級海事水產職業學校

課程發展委員會組織要點

本要點經114年6月30日校務會議通過，以下檢附要點內容。
體育班發展委員會組織章程

## 國立蘇澳高級海事水產職業學校課程發展委員會組織要點

中華民國 107 年 6 月 29 日校務會議通過

中華民國 111 年 1 月 20 日校務會議討論通過修正

中華民國 112 年 8 月 29 日校務會議討論通過修正

一、依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之《十二年國民基本教育課程綱要總綱》，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、國立蘇澳高級海事水產職業學校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)，根據總綱的基本理念和課程目標，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) 審議學校課程計畫書。

(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、檢討及修正。

(五) 其他與課程相關事宜之研議。

三、本委員會設置委員 37 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，其成員如下：

(一) 召集人：校長。

(二) 行政人員：教務主任（兼任執行祕書）、學務主任、實習主任、輔導主任、總務主任、圖書館主任、進修部主任、教學組長、註冊組長、設備組長、實驗研究組長、體育組長、實習組長、教務組長等 14 人。

(三) 年級代表：各年級導師代表 3 人。

(四) 學科代表：國文科、英文科、數理科、社會科、藝能科、體育科資源班等代表 7 人。

(五) 群科代表：漁業科主任、輪機科主任、水產食品科主任、水產養殖科主任、電子科主任、航運管理科主任、觀光事業科主任等 7 人。

(六) 教師組織代表：由教師會推舉 1 人。

(七) 學生家長代表：由家長會推舉 1 人。

(八) 專家學者代表：由學校聘任專家學者 1 人。

(九) 產業代表：由學校聘任產業代表 1 人。

(十) 學生代表：由學生代表 1 人。

四、本委員會運作方式如下：

(一) 由校長召集並擔任主席，每年召開兩次會議，以十二月前及六月前各召開一次為原則，並得視需要不定期召開臨時會議。

(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) 每年十二月前召開會議時，必須完成下學年度學校課程計畫之審議，送所屬教育主管機關備查。

(四) 本委員會審議學校課程計畫書時，應由三分之二（含）以上委員出席，二分之一（含）以上出席委員通過，方得議決。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

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

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)辦理教師或教師社群之教學專業成長。

(三)協調所屬教師公開備課、授課和議課，精進教師教學能力。

(四)發展多元教學模式與策略，提升學生學習動機，增進有效學習。

(五)選用教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(六)擬定教學評量相關事宜。

(七)協助部定必修國語文、英語文及數學三科目實施適性分組教學事宜。

(八)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程銜接事宜。

(九)協助辦理教師增聘之員額規劃、專長和選考等事宜。

(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) 各學科/群科教學研究會每學期舉行二次會議；各群課程研究會每學期舉行一次會議。各研究會必要時得召開臨時會議，其開會及議決規 定比照本委員會規定辦理。

(二) 各學科/群科教學研究會應於規定期限提交課程計畫、教科用書或自編教材至本委員會審議。

(三) 各研究會針對專業議題討論時，應邀請專家學者或產業代表參加。

(四) 各研究會依規定提交本委員會審議之事項，經議決為應修正者，應重新規劃或修訂調整。

八、本要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

# 國立蘇澳高級海事水產職業學校體育班發展委員會組織章程

108 年 11 月 25 日 108 學年度第 1 次體育班發展委員會決議
109 年 1 月 16 日 108 學年度第 1 學期期末校務會議通過
110 年 8 月 31 日 110 學年度第 1 學期期初校務會議通過
114 年 1 月 20 日 113 學年度第 1 學期期末校務會議通過
114 年 6 月 30 日 113 學年度第 2 學期期末校務會議通過

第一條 依教育部頒高級中等以下學校體育班設立辦法之規定，組織成立「國立蘇澳高級海事水產職業學校體育班發展委員會」（以下簡稱本會）。

第二條 本組織成立方式由學校校務會議決定之。

第三條 本委員會置委員十一人，由校長擔任召集人，各相關行政人員、專任運動教練、體育班教師、家長代表擔任委員；專任運動教練及體育班教師人數，應占委員總數三分之一以上；任一性別委員人數，應占委員總數三分之一以上，體育班學生一至二人，不受委員總數之限制。

第四條 各代表之任期皆為一年，於每年八月因職務或身分之變更改選之。（家長代表因配合新任家長會選舉及新生家長，任期為每年十月至隔年九月）

第五條 本會之任務如下：

一、 體育班課程與教學規劃。

二、 體育班運動訓練之規劃及督導。

三、 運動科學之宣導及應用。

四、 運動傷害之宣導及防護。

五、 體育班之校內每年定期自評。

六、 其他有關體育班發展事項。

第六條 體育班發展委員會成員執掌：

表一：

體育發展委員會組織成員分組暨職掌一覽表

| 組別 | 成員姓名 | 主要負責業務 |
|---|---|---|
| 召集人 | 校長 | 召集委員會議，督導體育班之實施 |
| 執行秘書 | 體育行政主管 | 1. 綜理有關體育班發展規劃事宜，推動體育班之實施、協調與成果評估。<br>2. 有關體育班行政業務之執行及體育班相關會議事務聯繫、紀錄、資料成果彙整與陳送。 |
| 委員 | 行政人員代表 | 有關學校體育班之規劃，家長、社會資源之運用暨意見溝通與協調事項，體育班相關之教學設施改善、採購與維護。 |
| 委員 | 家長會代表 | 彙整家長意見提供參考並協助體育班訓練及比賽相關事宜。 |
| 委員 | 體育班教師代表 | 提供相關體育班事務之支援與建議 |
| 委員 | 專任運動教練 | 1. 執行體育班訓練競賽相關事宜<br>2. 協助有關體育班行政業務之執行及體育班相關會議事務聯繫、紀錄、資料成果彙整與陳送。 |
| 委員 | 體育班學生代表 | 1. 出席體育班發展委員會<br>2. 提供體育班課程及訓練發展之相關建議。 |

第七條 本會每學期召開一次全體委員會議，如遇需要，臨時另行召集之。

第八條 委員會得視需要邀請相關人員（如：相關組長）列席。

第九條 本會經費由學校相關經費項下支應。

第十條 本組織章程經校務會議通過，陳 校長核定後實施，修正時亦同。

國立蘇澳高級海事水產職業學校114學年度體育班發展委員會
參考名單

| 出席人員 | 職稱 | 性別 | 114學年委員 | 校長裁示 |
|---|---|---|---|---|
| 召集人 | 校長 | 男 | **陳志威** | |
| 總幹事 | 學務主任 | 男 | **習道宏** | |
| 行政人員代表 | 教務主任 | 女 | **黃秀如** | |
| | 總務主任 | 男 | **洪仲宇** | |
| | 實習主任 | 女 | **彭亭雅** | |
| | 體育組長 | 男 | **王慕樵** | |
| 家長代表 | 家長會代表 | 女 | **李惠娟** | 學期間如遇會長交接時，由家長會遴選之 |
| 體育教師代表 | 體育班導師 | 男 | **林志誠** | |
| 體育教師代表 | 專任教師 | 男 | **黃瑞澤** | |
| 運動教練代表 | 專任運動教練 | 男 | **張家駿** | |
| 體育班學生代表 | 體育班學生 | 女 | **陳品蓉** | |

# 伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培養誠信、勤奮及熱忱的工作態度，並重視精緻細膩的服務、衛生安全與環境保育的觀念。
2. 傳授餐飲產業之相關基本知能。
3. 培養中餐烹調及烘焙點心製作之基本知識與實用技能
4. 熟練餐飲服務與飲料製備之基本知識與實用技能。
5. 增進西餐烹調實習能力及食品安全知識。
6. 熟練旅館業客房部與房務部之相關基本知識與實用技能。
7. 加強餐旅英文會話及培養觀光日文會話基礎能力。
8. 培育民宿管理及海洋觀光專業能力。

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：<br>咖啡飲料從業人員。<br>基層餐飲服務員。<br>旅館及民宿基層從業人員。<br><br>2. 科專業能力(核心技能專長)：<br>飲料製作入門、顧客服務技巧、基礎餐飲服務、衛生安全知識、服務禮儀、客房管理基本技能、房務操作流程、基礎英日文溝通能力。<br><br>3. 檢定職類：<br>餐飲服務技術士。<br>旅館客房服務技術士。 | 1. 專業科目：<br>1.1 部定必修：<br>☑觀光餐旅業導論4學分<br><br>2. 實習科目：<br>2.1 部定必修：<br>☑餐飲服務技術6學分 | 1. 專業科目：<br>1.1 校訂必修：<br>☑觀光餐旅英語會話4學分<br>1.2 校訂選修：<br>☑觀光學概要4學分<br>☑餐旅美學2學分<br><br>2. 實習科目：<br>2.1 校訂必修：<br>2.2 校訂選修：<br>☑客房管理實務4學分<br>☑飲食文化實務探索2學分<br>☑食物科學實務探索4學分<br>☑旅宿實務2學分 |
| 第二年段 | 1. 相關就業進路：<br>飲料調製師。<br>中餐及烘焙點心師傅助理。<br>旅館及民宿從業人員。<br><br>2. 科專業能力(核心技能專長)：<br>專業飲料調製技術、飲品衛生及安全知識、顧客服務技巧、中餐烹調技巧、烘焙技術、食品衛生與安全知識、旅館客房管理及房務操作技能、資訊軟體應用技能<br><br>3. 檢定職類：<br>中餐烹調技術士。<br>飲料調製技術士。 | 1. 專業科目：<br>1.1 部定必修：<br><br>2. 實習科目：<br>2.1 部定必修：<br>☑飲料實務6學分 | 1. 專業科目：<br>1.1 校訂必修：<br>☑觀光餐旅英語會話4學分<br>1.2 校訂選修：<br>☑餐飲安全與衛生管理4學分<br><br>2. 實習科目：<br>2.1 校訂必修：<br>☑專題實作2學分<br>☑職涯體驗2學分<br>2.2 校訂選修：<br>☑中餐外燴實務8學分<br>☑創意點心實習6學分<br>☑中餐實習8學分<br>☑採購學實習4學分<br>☑餐飲資訊軟體應用4學分<br>☑烘焙點心實習6學分<br>☑菜單設計與規劃實務2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：<br>高級餐飲服務及管理人員。<br>旅程規劃師及票務處理人員。<br>民宿管理人員。<br>海洋及休閒導覽人員。<br>飲品藝術專業人員。<br><br>2. 科專業能力(核心技能專長)：<br>高級餐飲服務技巧、西餐烹調實習製作、國際禮儀、行銷簡報技巧、行銷簡報實務、旅程規劃與創業技能、西餐烹調實習知識、輕食製作與食物製備技能、飲品藝術、民宿管理實務、旅館規劃與創業、餐旅微型創業、飲料實務。<br><br>3. 檢定職類：<br>飲料調製乙級技術士。<br>食物製備技術士。<br>TOEIC多益英檢、JLPT日語檢定。 | 1. 專業科目：<br>1.1 部定必修：<br><br>2. 實習科目：<br>2.1 部定必修： | 1. 專業科目：<br>1.1 校訂必修：<br>☑餐飲英語會話4學分<br>1.2 校訂選修：<br>☑旅行文學選讀6學分<br>☑餐飲基礎英語閱讀4學分<br>☑餐飲應用數學4學分<br><br>2. 實習科目：<br>2.1 校訂必修：<br>☑專題實作2學分<br>☑國際禮儀與美姿美儀2學分<br>2.2 校訂選修：<br>☑茶與咖啡實習3學分<br>☑經典調酒製備3學分<br>☑西餐烹調實習8學分<br>☑海洋休閒觀光2學分<br>☑輕食製作2學分<br>☑行銷簡報實務2學分<br>☑民宿管理實務2學分<br>☑食魚教育2學分<br>☑餐飲實務2學分<br>☑節慶餐飲實務2學分<br>☑食物製備3學分<br>☑解說教育方案規劃3學分<br>☑旅館規劃與創業2學分<br>☑飲品藝術2學分<br>☑吧檯實務2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)
115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/台灣手語<br>客語文<br>閩南語文<br>閩東語文<br>臺灣手語<br>原住民族語文 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 英語文 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | 數學 | 數學 | 4 | 2 | 2 | | | | | B版 |
| | | 社會 | 歷史 | 4 | | | 2 | | | | |
| | | | 地理 | | | | | | | | |
| | | | 公民與社會 | | | | | 2 | | | |
| | | 自然科學 | 物理 | 4 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 化學 | | | | | | | | |
| | | | 生物 | | | | 1 | 1 | | | |
| | | 藝術 | 音樂 | 4 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 美術 | | | | | | | | |
| | | | 藝術生活 | | | | | | 1 | 1 | |
| | | 綜合活動 | 生命教育 | 4 | | | | | | | |
| | | | 生涯規劃 | | | 2 | | | | | |
| | | | 家政 | | | | | | | | |
| | | | 法律與生活 | | | | | | | | |
| | | | 環境科學概論 | | | | | | | | |
| | | 科技 | 生活科技 | | | | | | | | |
| | | | 資訊科技 | | 2 | | | | | | |
| | | 健康與體育 | 體育 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | | 健康與護理 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 全民國防教育 | | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| | | 小計 | | 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)
115學年度入學學生適用(日間上課)（續）

| 課程類別 | | | | 領域/科目及學分數 | | 授課年段與學分配置 | | | | | | 備註 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | |
| 名稱 | | 學分 | | 名稱 | 學分 | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | |
| 校訂科目 | 校訂必修 | 一般科目 | 18學分 9.57% | 古今文學選讀 | 6 | | | 3 | 3 | | | |
| | | | | 生活英語會話 | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | 數學演習 | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | 進階體育 | 4 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | 小計 | 18 | 0 | 0 | 9 | 9 | 0 | 0 | |
| | | 專業科目 | 12學分 6.38% | 觀光餐旅英語會話 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | | | | 餐飲英語會話 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 小計 | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 實習科目 | 8學分 4.26% | 專題實作 | 4 | | | | 2 | 2 | | |
| | | | | 職涯體驗 | 2 | | | 2 | | | | |
| | | | | 國際禮儀與美姿美儀 | 2 | | | | | | 2 | |
| | | | | 小計 | 8 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 特殊需求領域 | 0學分 0.00% | 功能性動作訓練 | 0 | (4) | (4) | (4) | (4) | (4) | (4) | |
| | | | | 生活管理 | 0 | (4) | (4) | (4) | (4) | (4) | (4) | |
| | | | | 社會技巧 | 0 | (4) | (4) | (4) | (4) | (4) | (4) | |
| | | | | 溝通訓練 | 0 | (4) | (4) | (4) | (4) | (4) | (4) | |
| | | | | 學習策略 | 0 | (4) | (4) | (4) | (4) | (4) | (4) | |
| | | | | 職業教育 | 0 | (4) | (4) | (4) | (4) | (4) | (4) | |
| | | | | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | | 必修學分數合計 | | | 38 | 2 | 2 | 13 | 13 | 4 | 4 | |
| | 校訂選修 | 一般科目 | 6學分 3.19% | 應用體育 | 2 | 1 | 1 | | | | | 一年級配合部定必修體育1學分 |
| | | | | 休閒運動 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 應選修學分數小計 | 6 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 校訂選修一般科目開設6學分 |
| | | 專業科目 | 24學分 12.77% | 旅行文學選讀 | 6 | | | | | 3 | 3 | |
| | | | | 餐飲基礎英語閱讀 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 餐飲應用數學 | 4 | | | | | 2 | 2 | |
| | | | | 觀光學概要 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | | | 餐飲安全與衛生管理 | 4 | | | 2 | 2 | | | 配合課綱，增加對產業界的認識，增加校訂選修科目 |
| | | | | 餐旅美學 | 2 | | 2 | | | | | |
| | | | | 應選修學分數小計 | 24 | 2 | 4 | 2 | 2 | 7 | 7 | 校訂選修專業科目開設24學分 |
| | | 實習科目 | 66學分 35.11% | 中餐外燴實務 | 8 | | | 4 | 4 | | | 「中餐外燴實務」與「中餐實習」為二選一 |
| | | | | 創意點心實習 | 6 | | | 3 | 3 | | | 「創意點心實習」與「烘焙點心實習」為二選一 |
| | | | | 中餐實習 | 8 | | | 4 | 4 | | | 「中餐外燴實務」與「中餐實習」為二選一 |
| | | | | 客房管理實務 | 4 | 2 | 2 | | | | | 原為與宴會廳實習二選一，修改為同科單班 |
| | | | | 採購學實習 | 4 | | | 2 | 2 | | | 「採購學實習」與「餐飲資訊軟體應用」為二選一 |
| | | | | 餐飲資訊軟體應用 | 4 | | | 2 | 2 | | | 「採購學實習」與「餐飲資訊軟體應用」為二選一 |
| | | | | 茶與咖啡實習 | 3 | | | | | 3 | | 「茶與咖啡實習」與「經典調酒製備」為二選一 |
| | | | | 經典調酒製備 | 3 | | | | | 3 | | 「茶與咖啡實習」與「經典調酒製備」為二選一 |
| | | | | 西餐烹調實習 | 8 | | | | | 4 | 4 | |
| | | | | 烘焙點心實習 | 6 | | | 3 | 3 | | | 「創意點心實習」與「烘焙點心實習」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 | 校訂選修 | 實習科目 | 66學分 35.11% | 菜單設計與規劃實務 | 2 | | | 1 | 1 | | | 課程規劃為上下學期各1學分。學生屬於學習能力較差的部分,需要增加練習時數，以增加對實習課程的的技能的認識，因為配合校定實習課目中餐實習，增加一個學分數來增強學生技能操作 |
| | | | | 飲食文化實務探索 | 2 | 2 | | | | | | |
| | | | | 海洋休閒觀光 | 2 | | | | | 2 | | |
| | | | | 食物科學實務探索 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | | | | 輕食製作 | 2 | | | | | 2 | | |
| | | | | 行銷簡報實務 | 2 | | | | | | 2 | |
| | | | | 民宿管理實務 | 2 | | | | | 2 | | |
| | | | | 食魚教育 | 2 | | | | | | 2 | |
| | | | | 餐飲實務 | 2 | | | | | 2 | | |
| | | | | 旅宿實務 | 2 | 1 | 1 | | | | | 課程規劃為上下學期各1學分。學生屬於學習能力較差的部分,需要增加練習時數，以增加對實習課程的的技能的認識，因為配合部定必修觀光餐旅業導論課程，增加一個學分數來增強學生技能操作 |
| | | | | 節慶餐飲實務 | 2 | | | | | 2 | | |
| | | | | 食物製備 | 3 | | | | | | 3 | 「食物製備」與「解說教育方案規劃」為二選一 |
| | | | | 解說教育方案規劃 | 3 | | | | | | 3 | 「食物製備」與「解說教育方案規劃」為二選一 |
| | | | | 旅館規劃與創業 | 2 | | | | | | 2 | |
| | | | | 飲品藝術 | 2 | | | | | | 2 | |
| | | | | 吧檯實務 | 2 | | | | | | 2 | |
| | | | | 應選修學分數小計 | 66 | 7 | 5 | 10 | 10 | 17 | 17 | 校訂選修實習科目開設90學分 |
| | | 特殊需求領域 | 0學分 0% | 功能性動作訓練 | 0 | | | | | | | |
| | | | | 生活管理 | 0 | | | | | | | |
| | | | | 社會技巧 | 0 | | | | | | | |
| | | | | 溝通訓練 | 0 | | | | | | | |
| | | | | 學習策略 | 0 | | | | | | | |
| | | | | 職業教育 | 0 | | | | | | | |
| | | | | 應選修學分數小計 | 0 | 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 | | | 96 | 10 | 10 | 12 | 12 | 26 | 26 | |
| | 校訂必修及選修學分上限合計 | | | | 134 | 12 | 12 | 25 | 25 | 30 | 30 | |
| 學分上限總計 | | | | | 188 | 32 | 32 | 31 | 31 | 31 | 31 | |
| 每週團體活動時間(節數) | | | | | 18 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | |
| 每週彈性學習時間(節數) | | | | | 4 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| 每週總上課節數 | | | | | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | |

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
115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 | 20.21% | 系統設計 |
| | 專業科目 | | 16-20學分 | 4 | 2.13% | 系統設計 |
| | 實習科目 | | | 12 | 6.38% | |
| | 合 計 | | | 54 | 28.72% | 系統設計 |
| 校訂 | 必修 | 一般科目 | 122-138 學分 | 18 | 9.57% | 系統設計 |
| | | 專業科目 | | 12 | 6.38% | 系統設計 |
| | | 實習科目 | | 8 | 4.26% | 系統設計 |
| | 選修 | 一般科目 | | 6 | 3.19% | 系統設計 |
| | | 專業科目 | | 24 | 12.77% | 系統設計 |
| | | 實習科目 | | 66 | 35.11% | 系統設計 |
| | 合 計 | | | 134 | 71.28% | 系統設計 |
| | 實習科目學分數 | | 至少60學分 | 74 | 39.36% | 系統設計 |
| 應修習學分數 | | | 180-192學分 | 188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 | 4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。<br>2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。<br>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<br>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 | → | | → | | → | |
| | | | → | | → | | → | 公民與社會 | → | | → | |
| | 自然科學 | 物理 | → | 物理 | → | | → | | → | | → | |
| | | | → | | → | 生物 | → | 生物 | → | | → | |
| | 藝術 | 音樂 | → | 音樂 | → | | → | | → | | → | |
| | | | → | | → | | → | | → | 藝術生活 | → | 藝術生活 |
| | 綜合活動 | | → | 生涯規劃 | → | | → | | → | | → | |
| | 科技 | 資訊科技 | → | | → | | → | | → | | → | |
| | 健康與體育 | 體育 | → | 體育 | → | | → | | → | | → | |
| | | 健康與護理 | → | 健康與護理 | → | | → | | → | | → | |
| | 全民國防教育 | 全民國防教育 | → | 全民國防教育 | → | | → | | → | | → | |
| 校訂科目 | 語文 | | → | | → | 生活英語會話 | → | 生活英語會話 | → | | → | |
| | | | → | | → | 古今文學選讀 | → | 古今文學選讀 | → | | → | |
| | 數學 | | → | | → | 數學演習 | → | 數學演習 | → | | → | |
| | 健康與體育 | | → | | → | | → | | → | 休閒運動 | → | 休閒運動 |
| | | 應用體育 | → | 應用體育 | → | | → | | → | | → | |
| | | | → | | → | 進階體育 | → | 進階體育 | → | | → | |

(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<br>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 | → | | → | | → | | → | | |
| | | | → | | → | 飲料實務 | → | 飲料實務 | → | | → | | |

| 課程類別 | 學年<br>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 | 專業科目 | 觀光餐旅英語會話 | → | 觀光餐旅英語會話 | → | 觀光餐旅英語會話 | → | 觀光餐旅英語會話 | → | | → | | |
| | | | → | | → | | → | | → | 餐飲英語會話 | → | 餐飲英語會話 | |
| | | | → | | → | | → | | → | 旅行文學選讀 | → | 旅行文學選讀 | |
| | | | → | | → | | → | | → | 餐飲基礎英語閱讀 | → | 餐飲基礎英語閱讀 | |
| | | | → | | → | | → | | → | 餐飲應用數學 | → | 餐飲應用數學 | |
| | | 觀光學概要 | → | 觀光學概要 | → | | → | | → | | → | | |
| | | | → | | → | 餐飲安全與衛生管理 | → | 餐飲安全與衛生管理 | → | | → | | |
| | | | → | 餐旅美學 | → | | → | | → | | → | | |
| | 實習科目 | | → | | → | | → | 專題實作 | → | 專題實作 | → | | |
| | | | → | | → | 職涯體驗 | → | | → | | → | | |
| | | | → | | → | | → | | → | | → | 國際禮儀與美姿美儀 | |
| | | | → | | → | 中餐外燴實務 | → | 中餐外燴實務 | → | | → | | |
| | | | → | | → | 創意點心實習 | → | 創意點心實習 | → | | → | | |
| | | | → | | → | 中餐實習 | → | 中餐實習 | → | | → | | |
| | | 客房管理實務 | → | 客房管理實務 | → | | → | | → | | → | | |
| | | | → | | → | 採購學實習 | → | 採購學實習 | → | | → | | |
| | | | → | | → | 餐飲資訊軟體應用 | → | 餐飲資訊軟體應用 | → | | → | | |
| | | | → | | → | | → | | → | 茶與咖啡實習 | → | | |
| | | | → | | → | | → | | → | 經典調酒製備 | → | | |
| | | | → | | → | | → | | → | 西餐烹調實習 | → | 西餐烹調實習 | |
| | | | → | | → | 烘焙點心實習 | → | 烘焙點心實習 | → | | → | | |
| | | | → | | → | 菜單設計與規劃實務 | → | 菜單設計與規劃實務 | → | | → | | |
| | | 飲食文化實務探索 | → | | → | | → | | → | | → | | |
| | | | → | | → | | → | | → | 海洋休閒觀光 | → | | |
| | | 食物科學實務探索 | → | 食物科學實務探索 | → | | → | | → | | → | | |
| | | | → | | → | | → | | → | 輕食製作 | → | | |
| | | | → | | → | | → | | → | | → | 行銷簡報實務 | |
| | | | → | | → | | → | | → | 民宿管理實務 | → | | |
| | | | → | | → | | → | | → | | → | 食魚教育 | |
| | | | → | | → | | → | | → | 餐飲實務 | → | | |
| | | 旅宿實務 | → | 旅宿實務 | → | | → | | → | | → | | |
| | | | → | | → | | → | | → | 節慶餐飲實務 | → | | |
| | | | → | | → | | → | | → | | → | 食物製備 | |
| 校訂科目 | 實習科目 | | → | | → | | → | | → | | → | 解說教育方案規劃 | |
| | | | → | | → | | → | | → | | → | 旅館規劃與創業 | |
| | | | → | | → | | → | | → | | → | 飲品藝術 | |
| | | | → | | → | | → | | → | | → | 吧檯實務 | |

# 柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。

2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。

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

表7-1團體活動時間規劃表(日間上課)

| 項目 | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 第一學期 | 第二學期 | 第一學期 | 第二學期 | 第一學期 | 第二學期 |
| 班級活動 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| 社團活動 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| 週會或講座 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 16 |
| 合計 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 52 |

# 捌、彈性學習時間實施規劃

## 一、彈性學習時間實施相關規定

### 國立蘇澳高級海事水產職業學校彈性學習時間實施要點

108 年 1 月 7 日 107 學年度第 2 次課程發展委員會會議訂定通過
109 年 6 月 9 日 108 學年度第 4 次課程發展委員會會議修訂
111 年 1 月 20 日校務會議討論通過修正
112 年 11 月 7 日 112 學年度第 1 次課程發展委員會會議修正
113 年 10 月 22 日 113 學年度第 1 次課程發展委員會會議修正

一、依據教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」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」相關規定，特訂定本實施要點。

二、本校彈性學習時間之實施，以拓展學生學習面向、減少學生學習落差及促進學生適性發展，並落實學生自主學習為原則。

三、依據學校校內外資源條件、學生興趣與需求，並結合社區特性，彈性學習時間規劃作為學生自主學習、選手培訓、充實(增廣)/補強性教學及學校特色活動等運用。

四、彈性學習時間得以全學期授課、短期性授課或指導及學生自主學習等方式實施。

五、全學期授課以發展學校特色及銜接學生進路為主軸，並規劃充實(增廣)/補強性教學等課程為主。

六、全學期授課應配合學校課程、排課需求和師資安排，選修方式依同科單班、同科跨班、同群跨科及同校跨群等模式規劃，二年級每週一節；三年級每週一節，合計 4 節，同校跨群之彈性課程由各專科類科及各共同科至少各開設一門供學生選修。

七、全學期授課並授予學分之課程，實施方式依下列規定辦理：

(一)於前一學期結束前之規定日期辦理學生選修。

(二)凡不依規定辦理選修者，得由學校排定選修科目。

(三)每班開課人數以開足該年級班級數為基本原則，每班人數 4 至 12 人，若課程開課數不足該年級班級數時，得依學生選填志願彈性調整每班開課人數。

(四)全學期課程應詳列開設年段、課程名稱、每週節數、開設週數、實施對象、教學綱要及師資規劃等內容，並納入學校課程計畫且須經課程發展委員會通過後實施。

八、學校特色活動可辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，並納入學校課程計畫經課程發展委員會通過後實施。

九、彈性學習時間得提供學生自主學習，其實施原則、輔導管理、學生自主學習計畫及相關規定如下：

(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，規劃自主學習活動，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，且應事後安排成果報告、發表或展示。

2.學生進行自主學習前，應先經教師指導且討論後填寫計畫書，填寫完成後必須經家長(法定代理人)、導師、指導老師簽章後，送教學組召集相關專長教師提請課程核心小組審核通過後實施。

(三)學生自主學習計畫應包括學習主題、內容、進度、地點、方式等。

(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，得安排教師隨班或組進行指導。

十、彈性學習時間得就代表學校參加縣級、全國性或國際性以上競賽之選手，安排指導教師實施培訓，並依實際指導節數支給鐘點費。

十一、彈性學習時間得安排教師授課或指導，並列入教師教學節數或給付鐘點費。全學期授課者列入教學節數；短期性授課或指導支給鐘點費。

十二、本實施要點經課程發展委員會討論通過後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

二、學生自主學習實施規範

**國立蘇澳高級海事水產職業學校　　學年度第　　學期**

**彈性學習時間自主學習計畫書**

申請日期：　年　月　日

| | | | |
|---|---|---|---|
| **申請學生資料** | 班級：　　學號：　　姓名： | | |
| **計畫名稱** | | **指導老師** | |
| **學習主軸** | 1.專題探究 | □科學 □小論文 □讀書心得比賽 □專題寫作 □其他 | |
| | 2.學科精進 | □專業技能學習與應用 □學科延伸學習 □主題閱讀 □線上課程 □其他 | |
| | 3.創新實作 | □創意發明 □作品改良 □藝文創作 □影音拍製 □其他 | |
| | 4.公益服務 | □海洋/環境保護 □生態保育 □社區服務 □醫療設施公益服務 □其他 | |
| | 5.多元文化 | □原民文化研究或推廣 □在地特色文化研究或推廣 □國際交流活動 □其他 | |
| | 6.其他 | | |
| **對應學群** | □文史哲 □外語 □數理化 □社會心理 □體能運動 □電子工程 □商經管理 □觀光旅遊 □養殖培育 □藝術 □食品加工 □輪機工程 □航海漁業 □法政 □其他 | | |
| **學習地點** | □ 1._____教室　　□ 2.圖書館 □ 3.其他_____(請述明) | | |
| **學習方式** | □ 1.個人　　□ 2.小組合作學習 | | |

1

<table>
<tr><td></td><td>☐ 3. 其他_____(請述明)</td></tr>
<tr><td>設備申請</td><td>☐ 1. 筆電 ☐ 2. 投影機<br>☐ 3. 其他_____(請述明)</td></tr>
<tr><td>申請動機、策略與目的</td><td>(為什麼提出這份自主學習計畫，用什麼樣的行動方案，預計達成什麼成果。)<br>1. 動機：(為什麼)<br>2. 策略：(所要採取的行動方案、檢核方式)<br>3. 目的：(希望達成什麼成果)</td></tr>
<tr><td>與十二年國教核心素養之關聯</td><td>(請自行評估相關之素養，並於下表的素養勾選，可複選)
<table>
<tr><td>A自主行動</td><td>☐ A1 身心素質與自我精進 ☐ A2 系統思考與解決問題<br>☐ A3 規劃執行與創新應變</td></tr>
<tr><td>B溝通互動</td><td>☐ B1 符號運用與溝通表達 ☐ B2 科技資訊與媒體素養<br>☐ B3 藝術涵養與美感素養</td></tr>
<tr><td>C社會參與</td><td>☐ C1 道德實踐與公民意識 ☐ C2 人際關係與團隊合作<br>☐ C3 多元文化與國際理解</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

**※計畫內容/具體作法：**

| 週次 | 日期 | 自主學習實施內容與進度 | 執行方式 |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |
| 15 | | | |
| 16 | | | |
| 17 | | 檢核自主學習成果 | |
| 18 | | 自主學習成果發表 | |

3

**※簽署**

| 小組成員 | 學號 | 學生簽章 | 家長(法定代理人)簽章 |
|---|---|---|---|
| 組員2 | | | |
| 組員3 | | | |
| 組員4 | | | |
| 組員5 | | | |

| 申請學生簽章 | 家長(法定代理人)簽章 | 導師簽章 | 指導老師簽章 |
|---|---|---|---|
| | | | |

**※審查(經課程核心小組審核)**

| ※以下為審查填寫欄，申請者請勿填寫※ | |
|---|---|
| 內容【**初審**】 | □通過　□不通過<br>審查意見：<br><br>教務處核章： |
| 內容【**複審**】 | □通過　□不通過<br>審查意見：<br><br>教務處核章： |

**備註**

1. 請於實施期程之前一學期第二次期中考後兩週內向教務處提出申請，經審核單位核可公告確定始可實施。
2. 每月需繳回自我檢核表，並請家長、導師及指導老師簽章。
3. 於該學期期末考前繳交學習成果(含心得)，並請家長、導師及指導老師簽章。

4

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：OOOO(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<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ○內聘<br>○外聘 | ○是<br>○否 |
| | 第二學期 | | | | □餐飲技術科 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ○內聘<br>○外聘 | ○是<br>○否 |
| 第二學年 | 第一學期 | 一鄉一特色(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 噶瑪蘭微旅映像(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 數學桌遊(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ○ | ◉ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 食品安全與衛生(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 選手培訓 | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ◉ | ○ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ○是<br>◉否 |
| | | 自主學習 | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ◉ | ○ | ○ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ○是<br>◉否 |
| | | 飲食文化(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 簡易堆高機操作(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○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 | 社會技巧(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 溝通訓練(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 生活管理(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 學習策略(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 我愛海洋(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 基礎電子電路製作(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 休閒漁業(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 基礎英文(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ○ | ◉ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 基礎飲料實務(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 菜市場水產生物認識(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 科學史(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 海洋總動員(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○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 | 從產地到餐桌(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 咖啡美學(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 現代詩選讀(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 餐旅美學(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 食品安全與衛生(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 選手培訓 | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ◉ | ○ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ○是<br>◉否 |
| | | 自主學習 | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ◉ | ○ | ○ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ○是<br>◉否 |
| | | 社會技巧(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 溝通訓練(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 生活管理(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 學習策略(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 英文繪本—欣賞與創作(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○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 | 歌唱藝術—欣賞與表演(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 壯遊蘭陽(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 基礎程式控制(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 基礎商業知識(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 海洋與我(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 數學桌遊(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ○ | ◉ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 菜市場水產生物認識(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 娛樂漁業(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| 第三學年 | 第一學期 | 風味飲料創作實驗室(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 能量與生活(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 說故事打造品牌(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 選手培訓 | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ◉ | ○ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ○是<br>◉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 | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ◉ | ○ | ○ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ○是<br>◉否 |
| | | 食魚文化(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 餐飲商品研發與製作(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 創新與創業(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 職業教育(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 社會技巧(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 溝通訓練(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 生活管理(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 學習策略(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 未來課(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 戀站台灣(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 簡易急救(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |

| 開設年段 | | 開設名稱 | 每週節數 | 開設週數 | 實施對象 | 開設類型(可勾選) | | | | | 師資規劃(勾選是否內外聘) | 備註(勾選是否授學分) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 自主學習 | 選手培訓 | 充實(增廣)性教學 | 補強性教學 | 學校特色活動 | | |
| 第三學年 | 第一學期 | 數學遊戲與電影(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 基礎物聯網應用(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 漁業服務(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ○ | ◉ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 日文文法練習(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ○ | ◉ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 異國料理實習(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 理財桌遊與電影(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 再生能源(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 認識船舶(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 魚類學與實作(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ○ | ◉ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 追劇：讀小說、談歷史-大秦帝國-裂變(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | 第二學期 | 臺灣小吃實務(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 急救最前線(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○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 | 中英文輸入(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 日文文法練習(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ○ | ◉ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 選手培訓 | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ◉ | ○ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ○是<br>◉否 |
| | | 自主學習 | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ◉ | ○ | ○ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ○是<br>◉否 |
| | | 魚類學與實作(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ○ | ◉ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 食魚文化(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 產品經營與銷售(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 休閒事業管理(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 職業教育(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 社會技巧(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 溝通訓練(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 生活管理(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |

| 開設年段 | | 開設名稱 | 每週節數 | 開設週數 | 實施對象 | 開設類型(可勾選) | | | | | 師資規劃(勾選是否內外聘) | 備註(勾選是否授學分) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 自主學習 | 選手培訓 | 充實(增廣)性教學 | 補強性教學 | 學校特色活動 | | |
| 第三學年 | 第二學期 | 學習策略(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 民宿環境佈置(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 綠色能源(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 船舶與運輸(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 說故事打造品牌(彈性) | 1 | 18 | □餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 無線wifi控制實習(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 未來課(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 戀站台灣(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 數學遊戲與電影(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 漁業服務(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ○ | ◉ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |
| | | 追劇：讀小說、談歷史-北宋文化與生活(彈性) | 1 | 18 | ☑餐飲技術科 | ○ | ○ | ◉ | ○ | ○例行性<br>○獨創性<br>○服務學習<br>○其它 | ◉內聘<br>○外聘 | ◉是<br>○否 |

# 玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

## 國立蘇澳高級海事水產職業學校課程評鑑實施計畫

108年11月19日108 學年度第 1 次課程發展委員會通過

110年11月29日110 學年度第 2 次課程發展委員會修正

111年01月20日校務會議討論通過修正

113年01月02日112學年度第2次課程發展委員會通過

114年10月22日114學年度第1次課程發展委員會通過

壹、依據

一、教育部中華民國 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 110006363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。

二、教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。

三、教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點(以下簡稱課程評鑑實施要點)」。

貳、目的

一、協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與教學創新，強化教師教學品質及提升學生學習成效，達成課程目標、落實學生素養之建立。

二、每學年定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程自我評鑑功能。三、評估本校課程實施成效，作為改善課程規劃及整體教學環境之依據。

參、課程評鑑組織及分工

一、本校課程評鑑組織為：課程發展委員會、課程自我評鑑小組、課程議題小組及各教學研究會。

二、評鑑組織分工

（一）課程發展委員會

1. 規劃與實施本校課程評鑑相關事宜。
2. 審議課程評鑑實施計畫。
3. 依課程評鑑結果修正學校課程計畫。

（二）課程自我評鑑小組

1. 由校長就課程發展委員會組織成員，聘請 7 至 15 位委員，組成學校課程評鑑小組；其中，教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。
2. 負責自我評鑑綜整規劃，協助發展學校課程評鑑之檢核工具。
3. 彙整與檢視各科教學研究會自我評鑑之質性分析與量化結果。
4. 完成學校課程評鑑報告。

（三）課程議題小組

1. 開設跨域多元選修課程。
2. 研發跨域多元選修教材。
3. 協助規劃及開設彈性學習時間。

（四）各教學研究會

1. 由各教學研究會之召集人及所屬教師組成，教師提供自我檢核相關資料。
2. 彙整學生學習成效的質性分析及量化結果。
3. 協助檢視課程架構、課程開設、課程實施空間及課程實施設備。
4. 協助教材選擇並進行評鑑。
5. 開設多元選修課程。
6. 協助規劃及開設彈性學習時間。
7. 協助教師公開授課相關事宜(公開備課、授課及議課)。

肆、實施內容

一、課程規劃：檢視(1)校務發展與願景圖像；(2)學校課程發展與規劃(一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力)；(3)各專業群科課程規劃；(4)團體活動實施規劃；(5)彈性學習時間實施規劃；(6)學生選課規劃；(7)修正學校課程計畫等內容。

二、教學實施：檢視(1)課程實施空間；(2)課程實施設備；(3)學生選課說明與輔導；(4)多元選修課程開設；(5)彈性學習時間開設；(6)教師教學專業社群運作（核心素養的教學與評量）；(7)教師教材開發和教法精進等。

三、學生學習：檢視(1)教師公開授課實施情形；(2)學習歷程檔案的上傳；(3)技能領域課程學習回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)和學習心得分享；(4)多元選修(同群跨科)學習回饋和學習心得分享；(5)彈性學習時間學習回饋學習心得分享；(6)學生專題實作實施情形；(7)重補修的實施情形；(8)預警制度的執行等內容。

伍、實施方式

本校課程自我評鑑依以下時程辦理：

| 項次 | 工作項目 | 實施時程 |
|---|---|---|
| 1 | 召開課程發展委員會，訂定學校課程自我評鑑實施計畫。 | 9 月~10 月 |
| 2 | 成立課程自我評鑑小組。<br>發展課程自我評鑑相關資料蒐集工具(如檢核表、問卷等)。 | 9 月~12 月 |
| 3 | 各科教學研究會課程評鑑資料蒐集(含授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計)。 | 1 月、5 月 |

| | | |
|---|---|---|
| 4 | 各科教學研究會彙整課程評鑑資料(含授課教師自我檢核、學生回饋及教學科目開設檢核與統計，並提出評鑑成果、檢討意見及修正建議)。 | 5 月~6 月 |
| 5 | 各科教學研究會依據課程自我評鑑結果，提出檢討與改進方案後，提送課程評鑑小組檢視修正。 | 6 月 |
| 6 | 經課程自我評鑑小組討論、協商各科教學研究會課程自我評鑑結果及檢討與改進方案，提學校課程發展委員會審議確認。 | 6 月~7 月 |
| 7 | 經學校課程發展委員會確認之自我評鑑結果及檢討與改進方案，交學校相關單位後續執行並納入持續改善追蹤。 | 8 月~ |

陸、課程評鑑結果與運用

課程評鑑過程及結果，作為學校校務發展、課程規劃、教師改進教學及促進學生有效學習之參考，其結果之運用如下：

一、修正學校課程計畫。

二、檢討學校課程實施。

三、理解及重視課程品。

四、提供教師教學調整及專業成長規劃。

五、規劃補救教學或學習輔導。

六、激勵教師課程及教學創新。

七、對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議

柒、本實施計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

# 附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 古今文學選讀 |
| | 英文名稱 | Selected Classical and Modern Readings |
| 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<br>○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 | 0/0/3/3/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第二學年第一學期<br>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<br>□資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化<br>☑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<br>○有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 一、從古今文本選讀中，培養學生閱讀、欣賞、表達的興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。<br>二、提升學生探索古今典籍的興趣與閱讀的能力，以陶冶人文素養。<br>三、提升學生在各領域與職場多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。<br>四、引導學生欣賞古今文本，培養思考、分析、組織等能力，以涵育公民素養。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)古文選(一) | 蒹葭、燭之武退秦師 | 12 | 第二學年度第一學期 |
| (2)古文選(二) | 蘭亭集序、種樹郭橐駝傳 | 12 | |
| (3)古文選(三) | 赤壁賦、臺媒減稅片 | 12 | |
| (4)詩詞選讀(一) | 出塞曲、旅夜書懷、無題、浪淘沙 | 9 | |
| (5)詩詞選讀(二) | 一剪梅、破陣子、狼之獨步、松下有人 | 9 | |
| (6)小說選讀(一) | 紅樓夢(賈探春敏慧興利)、聊齋誌異(嶗山道士) | 12 | 第二學年度第二學期 |
| (7)小說選讀(二) | 一桿稱子、死去活來 | 12 | |
| (8)現代文本選讀(一) | 下棋、祖靈遺忘的孩子、生命的終極餅乾 | 12 | |
| (9)現代文本選讀(二) | 尋熊記、巴揚寺的浮雕、無法遺忘的沉重 | 12 | |
| (10)現代文本選讀(三) | 用耳朵閱讀、鬼頭刀 | 6 | |
| 合計 | | 108節 | |
| 學習評量(評量方式) | 1.分組討論、口頭報告。<br>2.書面報告、評量。 | | |

| | |
|---|---|
| 教學資源 | 1.教育部審定通過之教科書。<br>2.坊間出版之古今文選讀本。<br>3.教師自編教材。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.應考量學生需求、興趣與科別特性進行選文教學。<br>2.除書本教材外，宜搭配相關電影文本，以提高學生學習興趣。<br>3.教學過程應增加學生分組討論之練習，著重培養學生閱讀、欣賞與探討的興趣與能力。<br>4.評量方式應力求多元，重視學習態度、口語表達與思辯能力的評量。 |

(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 | 生活英語會話 |
| | 英文名稱 | Basic English Conversation |
| 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<br>○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<br>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<br>□資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化<br>☑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<br>○有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 1.藉由本課程，使學生能增加學習英語之興趣。<br>2.學生能瞭解日常生活美語之用法。<br>3.學生能應用英語於日常生活中。<br>4.學生能進行生活美語之聽、說、讀、寫。 | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| (1)自我介紹 | 在校園、職場等一般場合的自我介紹運用。 | 9 | 第一學期 |
| (2)生活用語 | 一般社交場合問候、告別、道歉與感謝等用語。 | 9 | 第一學期 |
| (3)身體、健康、疾病用語 | 描述身體各部位、不適情況、疾病、看醫生或探 病、對某人的健康問題提供建議、在藥房買藥、用藥用語。 | 9 | 第一學期 |
| (4)求職、面試用語 | 履歷表與自傳之寫作、求職面談的應對。 | 9 | 第一學期 |
| (5)職場用語 | 辦公室一般溝通、業務執行及會議討論相關用語。 | 9 | 第二學期 |
| (6)影視用語 | 瀏覽電視頻道、談論電視節目、談論電影的上映、分類、賣座情形以及個人的喜好。 | 9 | 第二學期 |
| (7)旅遊用語 | 導覽旅遊、旅遊觀光、景點、在地美食相關用語。 | 9 | 第二學期 |
| (8)餐飲用語 | 美食介紹、食材、餐飲點餐等相關用語。 | 9 | 第二學期 |
| 合計 | | 72節 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>(評量方式) | 第一次段考15%、第二次段考15%、第三次段考20%-30%、小考、平時表現及作業40%-50%。<br>評量方式除紙筆外包括口語表達及聽力測驗。 |
| 教學資源 | 1.教師可利用各種實體、網際網路線上教材、平台或媒體教學。<br>2.教師教學可利用教材、教具及其他教學資源。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材的選擇以實用、趣味、和啟發性的文章或寫作範例為主，選材宜多樣化。<br>2.教學方法:教學過程除訓練學生聽、說、讀、寫的語言能力及技巧外，也須營造真實的溝通情境，如：講說、角色扮演、歌曲教唱、學生對話等，讓學生實際應用語言。<br>3.教學評量:教學評量應兼顧形成性評量、總結性評量，並善用檔案評量；評量目標以語言運用為主，語言知識為輔；並兼顧語言使用的流利度及精確度。<br>4.教學資源:攝影機和單槍投影設備，提供延續學習活動之參考書目和網站，供學生參考自修。 |

(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 | 數學演習 |
| | 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<br>○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<br>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<br>☑資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化<br>☑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<br>○有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 一、培養學生應用(繪圖)電算器解決職業群中的現實問題之能力。<br>二、引導學生瞭解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。<br>三、訓練學生的演算與作圖等能力，以應用於處理事務的技能。<br>四、配合各專業科目的教學需要，以達學以致用的目的。<br>五、造就學生的基礎學力，以培養繼續進修、自我發展的能力。 | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| (1)坐標與直線 | 1.數系的發展<br>2.整數、有理數、根式四則運算<br>3.數線<br>4.絕對值<br>5.直角坐標系<br>6.兩點間的距離公式<br>7.分點公式<br>8.斜率與斜率的應用<br>9.直線方程式 | 9 | 第二學年第一學期 |
| (2)常用度量單位 | 1.長度與面積<br>2.容積與體積<br>3.重量與速率<br>4.角度的單位與換算 | 9 | |
| (3)比例應用 | 1.比與比值<br>2.直角三角形三邊比例關係 | 5 | |
| (4)平面向量 | 1.向量的坐標表示法<br>2.向量的內積<br>3.向量的作圖 | 5 | |
| (5)方程式及其應用 | 1.一元一次方程式(不等式)<br>2.解一元一次方程式應用問題<br>3.一元二次方程式及其應用 | 5 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (6)數列與級數(1) | 1. 等差數列<br>2. 等差中項<br>3. 等差級數及其應用 | 3 | |
| (7)數列與級數(2) | 1. 等比數列<br>2. 等比中項<br>3. 等比級數及其應用 | 2 | 第二學年第二學期 |
| (8)指數 | 1. 指數律<br>2. 指數方程式<br>3. 指數的圖形<br>4. 指數的應用 | 3 | |
| (9)對數 | 1. 對數的性質<br>2. 對數函數圖形<br>3. 常用對數及其應用 | 5 | |
| (10)排列 | 1. 加法原理、樹狀圖<br>2. 乘法原理<br>3. 直線排列<br>4. 重複排列<br>5. 環狀排列 | 9 | |
| (11)組合 | 1. 組合<br>2. 重複組合 | 5 | |
| (12)機率 | 1. 集合的基本概念<br>2. 樣本空間與事件<br>3. 機率的性質<br>4. 笛摩根性質<br>5. 古典機率<br>6. 獨立事件<br>7. 條件機率<br>8. 數學期望值 | 7 | |
| (13)敘述統計 | 1. 統計的基本概念<br>2. 統計資料整理<br>3. 統計圖表的認識與製作<br>4. 統計量分析 | 5 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 由各授課老師自行決定 | | |
| 教學資源 | 1. 簡報、數位教學平台。<br>2. 計算器或電腦軟體。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1. 教材編選:<br>(1)教育部審定通過之教科書。<br>(2)教師自編教材。<br>2. 教學方法<br>(1)所列教學內容，教師得因學生實際需求，調整上課內容或增減單元時數，使學生能有實質之學習成效。<br>(2)可彈性使用計算器或電腦軟體求值與作圖。<br>(3)教學評量方式多元化。<br>(4)在教學過程以著重加強學生演練為主，依學生個別差異，及時實施增強或補救教學。 | | |

(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 | 進階體育 |
| | 英文名稱 | Advanced sports |
| 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<br>○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<br>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<br>□資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化<br>□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<br>○有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 1.與同學參與不同的活動，增進的學習動機，達到學習的目標。<br>2.與同學合作，與對手的小組對抗，表現自我技術。<br>3.瞭解相互合作的重要性，培養參與、鼓勵等團隊合作精神。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)桌球基本動作 | 1-1桌球拍的選擇與握拍。<br>1-2桌球的重心與攻、守站姿。<br>1-3桌球的移動步伐。<br>1-4桌球的正、反拍揮拍。<br>1-5桌球的球感練習。 | 9 | 第二學年度第一學期 |
| (2)桌球發球 | 2-1桌球發球的動作準備。<br>2-2桌球正手、反手發球的要領。<br>2-3桌球正手、反手發球實務練習。<br>2-4桌球變線發球的要領。<br>2-5桌球變線發球實務操作。<br>2-6桌球下旋發球的要領。<br>2-7桌球下旋發球分組練習。<br>2-8桌球反手側旋發球的要領。<br>2-9桌球反手側旋發球實務演練。 | 9 | |
| (3)桌球接發球 | 3-1桌球接發球的動作準備。<br>3-2桌球正手、反手接發球的動作要領。<br>3-3桌球正手、反手接發球實務練習。<br>3-4桌球正、反手接下旋球的動作要領。<br>3-5桌球正、反手接下旋球實務操作。<br>3-6桌球接側旋球的動作要領。<br>3-7桌球接側旋球實務演練。 | 9 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (4)桌球推擋 | 4-1桌球推擋動作準備<br>4-2桌球正手推擋的要領。<br>4-3桌球正手推擋實務演練。<br>4-4桌球反手推擋的要領。<br>4-5桌球反手推擋實務練習。 | 9 | |
| (5)桌球規則的認識 | 5-1桌球器材的規則認識。<br>5-2桌球的標線與隔網。<br>5-3桌球的發球與擊球規則。<br>5-4桌球單打規則認識。<br>5-5桌球雙打規則認識。<br>5-6桌球團體賽制的認識。<br>5-7國際桌球規則的演變。 | 8 | 第二學年度第二學期 |
| (6)桌球單打 | 6-1桌球單打的進行方始。<br>6-2桌球單打比賽的戰術思維。<br>6-3分組桌球單打比賽實務運作。 | 8 | |
| (7)桌球雙打 | 7-1桌球雙打的進行方始。<br>7-2桌球雙打比賽的戰術思維。<br>7-3分組桌球雙打比賽實務操作。 | 8 | |
| (8)桌球團體賽 | 8-1桌球團體賽的進行方始。<br>8-2桌球團體賽的各點安排戰術思維。<br>8-3分組桌球團體比賽實務演練。 | 8 | |
| (9)桌球基礎技巧評量 | 9-1桌球的規則,接、發球動作技巧與單、雙打比賽運作實務平量。 | 4 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | (一)認知(20%)<br>1.瞭解桌球規則、比賽方式及遊戲玩法、含意。<br>2.瞭解桌球動作技能、步伐。<br>3.瞭解桌球雙打的攻擊和防守的站位方式、差異及運用時機。<br>(二)技能(60%)<br>1.能做出適宜的羽球擊球動作，並在活動與比賽過程中擊球。<br>2.能做出桌球的移動步伐，並運用於活動與比賽過程中。<br>3.在雙打比賽中做出適宜的攻擊和防守的站位。<br>4.在桌球遊戲中表現自己，團隊互助以提升團隊表現。<br>5.透過球類運動比賽表現評量工具，自評與總結評量運動表現。<br>(三)情意(20%)<br>1.與同學參與不同的活動，增進的學習動機，達到學習的目標。<br>2.與同學合作，與對手的小組對抗，表現自我技術。<br>3.瞭解相互合作的重要性，培養參與、鼓勵等團隊合作精神。 | | |
| 教學資源 | 1.教師可利用各種實體、網際網路線上教材、平台或媒體教學。<br>2.教師教學可利用教材、教具及其他教學資源。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>(一)學生身心健康，身心如不適切勿免強運動。<br>(二)運動安全。<br>(三)強調團隊合作之重要性，以小組活動帶動同儕學習，讓學生除了在遊戲中活動之外，更能觀察動作、相互欣賞、彼此鼓勵，培養良好團隊合作精神。<br>(四)瞭解何謂對抗，與對網的選手競賽，並培養正確勝負觀念，賽前賽後雙方敬禮致意，賽中盡力表現技術與能力並服從裁判判決。 | | |

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 應用體育 |
| | 英文名稱 | Applied sports |
| 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<br>○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 | 1/1/0/0/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第一學年第一學期<br>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<br>□資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化<br>□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<br>○有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | (一)認知<br>1 能瞭解羽球基本規則及比賽方式。<br>2.能瞭解羽球基本動作技能。<br>3.能瞭解羽球雙打的攻擊和防守的站位方式、差異及運用時機。<br>4.能瞭解羽球遊戲的玩法，及瞭解遊戲含意。<br>(二)技能<br>1.能做出適宜的羽球握拍方法。<br>2.能做出適宜的羽球擊球動作，並在活動與比賽過程中進行擊球。<br>3.能做出羽球基本移動步伐，並運用於活動與比賽過程中。<br>4.能做出雙打比賽中攻擊和防守的站位，並將球回擊。<br>5.能在活動與比賽過程中表現自己，團隊互助以提升團隊表現。<br>(三)情意<br>1.透過不同的活動，增進學生的學習動機，且達到學習的目標。<br>2.藉由不同的活動，與小組內的同學合作，與對手的小組對抗。<br>3.瞭解相互合作的重要性，培養參與、鼓勵等團隊合作精神。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)羽球基本動作技巧 | 1-1羽球的握拍與擊球前、中、後的握拍控制。<br>1-2羽球的重心控制。<br>1-3羽球的步法。 | 9 | 第一學年度第一學期 |
| (2)羽球的擊球一 | 2-1羽球正、反手發球要領。<br>2-2羽球正、反手發球實務操作。<br>2-3羽球發長、短球的控制與要領。 | 9 | |
| (3)羽球的擊球二 | 3-1羽球發長、短球的控制實務練習。<br>3-2羽球平擊球的要領。<br>3-3羽球平擊球的實務演練。<br>3-4羽球高遠球擊球的要領。<br>3-5羽球高遠球擊球實務練習。<br>3-6羽球扣殺球的擊球要領。<br>3-7羽球扣殺球的擊球實務操作。 | 9 | 第一學年度第二學期 |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (4)羽球規則認識 | 4-1羽球的場地與標線。<br>4-2羽球的球拍及羽球的規定。<br>4-3羽球的發球規則。<br>4-4認識羽球單打與雙打規則之異同。<br>4-5國際羽球規則的認識及趨勢。 | 9 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | (一)認知(20%)<br>1.瞭解羽球規則、比賽方式及遊戲玩法、含意。<br>2.瞭解羽球動作技能、步伐。<br>3.瞭解羽球雙打的攻擊和防守的站位方式、差異及運用時機。<br>(二)技能(60%)<br>1.能做出適宜的羽球擊球動作，並在活動與比賽過程中擊球。<br>2.能做出羽球的移動步伐，並運用於活動與比賽過程中。<br>(三)情意(20%)<br>1.與同學參與不同的活動，增進的學習動機，達到學習的目標。<br>2.與同學合作，與對手的小組對抗，表現自我技術。<br>3.瞭解相互合作的重要性，培養參與、鼓勵等團隊合作精神。 | | |
| 教學資源 | 1.教師可利用各種實體、網際網路線上教材、平台或媒體教學。<br>2.教師教學可利用教材、教具及其他教學資源。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>(一)學生身心健康，身心如不適切勿免強運動。<br>(二)運動安全。<br>(三)強調團隊合作之重要性，以小組活動帶動同儕學習，讓學生除了在遊戲中活動之外，更能觀察動作、相互欣賞、彼此鼓勵，培養良好團隊合作精神。<br>(四)瞭解何謂對抗，與對網的選手競賽，並培養正確勝負觀念，賽前賽後雙方敬禮致意，賽中盡力表現技術與能力並服從裁判判決。 | | |

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 休閒運動 |
| | 英文名稱 | Leisure sport |
| 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<br>○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<br>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<br>□資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化<br>□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<br>○有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | (一)認知<br>1.能瞭解籃球基本規則及比賽方式。<br>2.能瞭解籃球基本動作技能。<br>3.能瞭解籃球雙打的攻擊和防守的站位方式、差異及運用時機。<br>4.能瞭解羽球遊戲的玩法，及瞭解遊戲含意。 | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| (1)籃球基本動作技巧 | 1-1籃球的持球。<br>1-2籃球的傳接球。<br>1-3籃球的基本步法。<br>1-4籃球的轉身。<br>1-5籃球平衡訓練遊戲。 | 9 | 第三學年第一學期 |
| (2)籃球規則認識 | 2-1籃球的場地與標線。<br>2-2籃球比賽中各種時間限制的瞭解。<br>2-3籃球的違例與犯規。<br>2-4籃球的換人與暫停。<br>2-5籃球的罰球。 | 9 | |
| (3)休閒運動的新寵:三對三籃球 | 3-1三對三籃球的基本打法。<br>3-2三對三籃球的規則認識。<br>3-3三對三籃球的基本戰術思維。<br>3-4三對三籃球分組競賽實務。 | 9 | |
| (4)籃球精選賽事賞析 | 4-1籃球精選國際賽事賞析與觀後感想。 | 9 | |
| (5)三對三籃球戰術應用 | 5-1三對三籃球各種戰術介紹。<br>5-2三對三籃球戰術分組討論。<br>5-3三對三籃球戰術分組比賽實務演練。 | 9 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (6)五對五籃球認識 | 6-1五對五籃球基本打法。<br>6-2五對五籃球的攻守位置與團隊分工。<br>6-3五對五籃球32;23防守站位方式與要領。 | 9 | 第三學年第二學期 |
| (7)五對五籃球比賽實務 | 7-1五對五籃球分組戰術討論。<br>7-2五對五籃球分組比賽實務操作。 | 9 | |
| (8)籃球基本動作與戰術評量 | 8-1籃球的基本技術評量。<br>8-2籃球三對三、五對五基本站位及分工實務評量。 | 9 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | (一)認知(20%)<br>1 瞭解籃球規則、比賽方式及遊戲玩法、含意。<br>2.瞭解籃球動作技能、步伐。<br>3.瞭解籃球雙打的攻擊和防守的站位方式、差異及運用時機。<br>(二)技能(60%)<br>1.能做出籃球的移動步伐，並運用於活動與比賽過程中。<br>2.在籃球遊戲中表現自己，團隊互助以提升團隊表現。<br>3.透過球類運動比賽表現評量工具，自評與總結評量運動表現。<br>(三)情意(20%)<br>1.與同學參與不同的活動，增進的學習動機，達到學習的目標。<br>2.與同學合作，與對手的小組對抗，表現自我技術。<br>3.瞭解相互合作的重要性，培養參與、鼓勵等團隊合作精神。 | | |
| 教學資源 | 1.教師可利用各種實體、網際網路線上教材、平台或媒體教學。<br>2.教師教學可利用教材、教具及其他教學資源。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>(一)學生身心健康，身心如不適切勿勉強運動。<br>(二)運動安全。<br>(三)強調團隊合作之重要性，以小組活動帶動同儕學習，讓學生除了在遊戲中活動之外，更能觀察動作、相互欣賞、彼此鼓勵，培養良好團隊合作精神。<br>(四)瞭解何謂對抗，與對網的選手競賽，並培養正確勝負觀念，賽前賽後雙方敬禮致意，賽中盡力表現技術與能力並服從裁判判決。 | | |

(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 | 觀光餐旅英語會話 |
| | 英文名稱 | English for Travel and Tourism |
| 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<br>○學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 2/2/2/2/0/0 | |
| 開課<br>年級/學期 | 第一學年第一學期<br>第一學年第二學期<br>第二學年第一學期<br>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<br>□資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化<br>□閱讀素養　□戶外教育　☑國際教育　□原住民教育　□安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有，科目： | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養基本英語會話能力，以因應觀光旅遊基本需求。<br>二、強化英語基礎及興趣。<br>三、啟發學生自我學習，繼續成長或進修的動機。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)問候用語 | (一) 見面問候語。<br>(二) 寒暄與道別。<br>(三) 自我介紹。 | 4 | 第一學期 |
| (2)方向與位置 | (一) 設施位置及地點。<br>(二) 地區方向及地點。 | 8 | |
| (3)訂房服務 | (一) 旅館客房設施說明。<br>(二) 訂房作業用語。 | 8 | |
| (4)櫃檯服務 | (一) 遷入及遷出手續。<br>(二) 代寄郵件。<br>(三) 寄放與保管物品。 | 8 | |
| (5)服務中心 | (一) 行李服務。<br>(二) 停車與叫車服務。<br>(三) 票務及旅遊服務。<br>(四) 商務中心。 | 8 | |
| (6)房務服務 | (一) 客房清潔與整理。<br>(二) 補充客房備品。<br>(三) 失物招領。<br>(四) 洗衣服務。 | 4 | 第二學期 |
| (7)電梯服務 | (一) 客人招呼。<br>(二) 樓層說明。<br>(三) 抵達說明與道別。 | 8 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (8)話務服務 | (一) 電話禮貌。<br>(二) 電話號碼的說明。<br>(三) 轉接及留話給客人。<br>(四) 國際電話使用說明。<br>(五) 晨喚服務。 | 8 | |
| (9)食材與烹調法 | (一) 基本食材認識。<br>(二) 基本烹調方法。 | 8 | |
| (10)客房餐飲服務 | (一) 客房餐飲服務菜單。<br>(二) 費用說明。<br>(三) 客房訂餐與服務。 | 8 | |
| (11)吧檯酒水服務 | (一) 飲料基本詞彙。<br>(二) 吧檯服務用語。<br>(三) 酒水服務 | 4 | 第三學期 |
| (12)迎賓接待 | (一) 迎賓帶位。<br>(二) 客滿及等候之客人的招呼。<br>(三) 席次安排。 | 8 | |
| (13)點餐服務 | (一) 菜單內容。<br>(二) 遞送菜單與點餐。<br>(三) 送餐服務。 | 8 | |
| (14)餐中服務 | (一) 調整餐具。<br>(二) 補充酒水。<br>(三) 收拾殘盤與清理桌面。 | 8 | |
| (15)結帳作業 | (一) 帳單內容說明。<br>(二) 付款方式。<br>(三) 找零與收據。<br>(四) 兌換外幣。<br>(五) 住房退房結帳。 | 8 | |
| (16)送客服務 | (一) 旅宿業送客用語。<br>(二) 餐飲業送客用語。 | 4 | 第四學期 |
| (17)遊程服務 | (一) 領團接待。<br>(二) 行程安全說明。<br>(三) 旅遊景點。<br>(四) 伴手禮。<br>(五) 夜市與臺灣小吃。 | 8 | |
| (18)航班預訂及確認 | (一) 機位預訂。<br>(二) 班機確認、取消或更改。 | 8 | |
| (19)通關手續 | (一) 登機手續。<br>(二) 行李託運與提領。<br>(三)<br>安檢、證照查驗、檢疫與海關。<br>(四) 行李破損與遺失。<br>(五) 接送機服務。 | 8 | |
| (20)客艙服務 | (一) 艙內服務。<br>(二) 艙內廣播。<br>(三) 艙內商品販售。<br>(四) 緊急逃生說明。 | 8 | |
| 合計 | | 144節 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、 平時成績（出缺勤、課堂參與、作業）<br>二、 一、二次期中考試<br>三、 期末考試 |
| 教學資源 | 一、坊間教科書。<br>二、自編教材。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(1)課程內容結合理論與實務，再以分組方式進行，課堂上由學生分組討論個案。<br>(2)加入實務範補充明，提高學生學習興趣，以投影片、<br>光碟片及影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。<br>(3)教師參閱最新觀光資料、刊物，配合教材內容教學。 |

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 餐飲英語會話 |
| | 英文名稱 | English for Food Service Industry |
| 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<br>◉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<br>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<br>□資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化<br>□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<br>○有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 一、培養基本英語會話能力，以因應餐飲專業基本需求。<br>二、強化英語基礎及興趣。<br>三、啟發學生自我學習，繼續成長或進修的動機。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)早餐 | (一)單點早餐。<br>(二)歐式早餐與美式早餐。<br>(三)自助式早餐。<br>(四)中式早餐。<br>(五)早餐價格。 | 4 | 第一學期 |
| (2)訂位 | (一)預訂三人的座位。<br>(二)在中餐餐廳訂位。<br>(三)訂位。<br>(四)帶位。<br>(五)座位離洗手間太近。 | 8 | |
| (3)飲料 | (一)雞尾酒。<br>(二)啤酒。<br>(三)餐前酒。<br>(四)葡萄酒。<br>(五)餐後酒。 | 8 | |
| (4)點餐 | (一)點餐。<br>(二)點開胃菜和湯。<br>(三)點主菜。<br>(四)點甜點。 | 8 | |
| (5)結帳 | (一)帳單。<br>(二)收信用卡。<br>(三)簽帳。<br>(四)收現金。 | 8 | |
| (6)客房餐飲服務-早餐 | (一)電話單點早餐。<br>(二)電話訂歐式早餐。<br>(三)歐姆蛋。 | 4 | 第二學期 |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (7)客房餐飲服務-開胃菜和湯 | (一)起司與麵包。<br>(二)開胃菜。<br>(三)湯。<br>(四)沙拉與沙拉醬。 | 8 | |
| (8)客房餐飲服務-午餐 | (一)牛肉與小牛肉料理。<br>(二)豬肉料理。<br>(三)米飯及義大利麵。 | 8 | |
| (9)客房餐飲服務-晚餐 | (一)海鮮料理。<br>(二)蔬菜料理。<br>(三)禽肉料理。<br>(四)生日宴會。 | 8 | |
| (10)客房餐飲服務-飲料和甜點 | (一)客房迷你酒櫃。<br>(二)威士忌加冰。<br>(三)製冰機。<br>(四)甜點。 | 8 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、 平時成績（出缺勤、課堂參與、作業）<br>二、 一、二次期中考試<br>三、 期末考試 | | |
| 教學資源 | 一、坊間教科書。<br>二、自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(1)課程內容結合理論與實務，再以分組方式進行，課堂上由學生分組討論個案。<br>(2)加入實務範補充明，提高學生學習興趣，以投影片、光碟片及影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。<br>(3)教師參閱最新觀光資料、刊物，配合教材內容教學。 | | |

(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 | 旅行文學選讀 |
| | 英文名稱 | Selected Readings in Traveling Literature |
| 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<br>◉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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期<br>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<br>□資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　☑多元文化<br>□閱讀素養　□戶外教育　☑國際教育　□原住民教育　□安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有，科目： | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、藉由閱讀古典遊記，引導學生欣賞作者對山川景物、風土人情與名勝古蹟的描寫，體會自然山水與個人生命情境的深刻互動，培養學生探索世界與親近自然的興趣。<br>二、從閱讀台灣古文遊記中，認識古代台灣的風景與人情，以及古今文史地志風貌的變遷。<br>三、從台灣當代旅行書寫的閱讀中，體會人與自然環境、歷史文化間的關聯，學習追尋自我，探索自我與他者(other)的差異，增進對異世界或異文化的理解與尊重。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)散文 | 從《洛陽伽藍記》、《水經注》、《大唐西域<br>記》、《徐霞客遊記》等作品中,選錄適合篇<br>章。 | 9 | 第一學期 |
| (2)山水遊記 | 從古代山水遊記中選錄作品。唐宋山水遊記如:元結〈右溪記〉、柳宗元《永州八記》、蘇軾《東坡志林》、范成大《吳船錄》、陸游《入蜀記》等;晚明遊記小品如:袁宏道記遊西湖諸作、張岱《西湖夢尋》《陶庵夢憶》等。 | 9 | |
| (3)台灣古文遊記 | 選讀台灣古文遊記作品,如:陳第、郁永河、高拱乾、陳夢林、藍鼎元、劉良壁、翟灝、鄧傳安、鄭用錫、吳子光、洪繻等人之作品。 | 9 | |
| (4)台灣當代旅行散文 | 選讀台灣當代旅行散文,如:余光中、席慕蓉、舒國治、張惠菁、詹宏志、鍾文音等人之作品。 | 9 | |
| (5)台灣當代飲食散文 | 選讀古今飲食散文,如:蘇軾、林文月、焦桐、韓良露、蔡珠兒等人之作品。 | 9 | |
| (6)旅行文學賞析 | 選讀當代旅行文學,如:朱自清、張寧靜、黃光男、陳子展等人的作品。 | 9 | |
| (7)古典旅行主題(一) | 帶領學生閱讀神話寓言、歷史散文等文學作品。 | 7 | 第二學期 |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (8)古典旅行主題(二) | 帶領學生欣賞山水遊記相關之作品。 | 7 | |
| (9)古典旅行主題(三) | 帶領學生欣賞唐宋文選相關之作品。 | 8 | |
| (10)古典旅行主題(四) | 帶領學生欣賞明清小品相關之作品。 | 8 | |
| (11)現代旅行主題(一) | 海洋文學等。 | 8 | |
| (12)現代旅行主題(二) | 自然書寫等。 | 8 | |
| (13)現代旅行主題(三) | 科普散文等。 | 8 | |
| 合計 | | 108節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，及角色扮演，以便即時了解教學成效，督促學生達成學習目標。<br>二、評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。<br>三、根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。 | | |
| 教學資源 | 一、教育部審定通過之教科書。<br>二、坊間出版之古文遊記名篇選注、台灣古文遊記選注、台灣當代旅行文學選、旅行文學讀本等。<br>三、教師自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、編選教材文本時，應依學生能力與需求，考量文言與白話之比重，兼顧古典、現代，以及書寫台灣之作品。<br>二、除書本教材外，宜多搭配相關影音媒體，並適度引入與旅行主題相關之電影欣賞，以提高學生學習興趣。<br>三、教學過程宜增加學生相互討論的練習，著重在培養學生閱讀、欣賞與探討的興趣和能力。<br>四、配合觀光科的教育旅行，引導學生進行個人旅行書寫，以演練並驗證閱讀成果。<br>五、教學評量應多元化，重視學生口語表達與思辯能力的評量。 | | |

(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 | 餐飲基礎英語閱讀 |
| | 英文名稱 | Food and beverages English Read |
| 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<br>◉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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期<br>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<br>□資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化<br>□閱讀素養　□戶外教育　☑國際教育　□原住民教育　□安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有，科目： | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、建立紮實的英語閱讀基礎。<br>二、能辨識常用英文字彙至2500-3000字左右。<br>三、能靈活運用閱讀策略，培養閱讀興趣。<br>四、能運用閱讀策略了解字義和句意。<br>五、能運用所學的詞彙和句型，寫出正確的句子。<br>六、能參與課堂的討論與活動，並樂於分享及欣賞他人的作品。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)閱讀策略 | (一)閱讀策略教學。<br>(二)辨識文章主旨與細節。 | 9 | 第一學期 |
| (2)語法 | (一)介紹基礎句型及文法。<br>(二)閱讀技巧運用。<br>(三)閱讀各類主題文章。 | 9 | |
| (3)句型 | (一) 肯定句與否定句。:<br>(二) 疑問句及回答。 | 9 | |
| (4)句型合併 | (一) 合併句子。<br>(二) 改寫句子。 | 9 | |
| (5)句型重組 | (一)重組句子。<br>(二)看圖造句。 | 9 | 第二學期 |
| (6)時間練習 | (一)時、分、秒的說法。<br>(二)年月日星期的說明。 | 9 | |
| (7)動詞練習 | (一)常用動詞的變化(肯定、否定、時態)。<br>(二)常用動詞各時態的問句與回答。<br>(三)授受動詞(單純物品之授受)。 | 9 | |
| (8)讀寫練習 | (一)朗讀文本。<br>(二)個別、小組讀寫。<br>(三)作品欣賞與解析。 | 9 | |
| 合計 | | 72節 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，及角色扮演，以便即時了解教學成效，督促學生達成學習目標。<br>二、評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。<br>三、根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。 |
| 教學資源 | 一、坊間教科書。<br>二、自編教材。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材編選：<br>(1)教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。<br>(2)教材內容之難易應適合學生程度，引發學習動機，提升學習意願。<br>(3)儘量採英語直接教學法，以培養基礎英語閱讀能力。<br>(4)鼓勵學生參加相關英語能力之檢定。<br>二、教學相關配合事項<br>(1)實務與理論相配合。<br>(2)加強學生餐飲業實務範例，藉以使學生能與產業界需求相配合。<br>(3)利用各種教學媒體，以提高學習興趣。 |

(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 | 餐飲應用數學 |
| | 英文名稱 | Catering Applied Mathematics |
| 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<br>◉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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期<br>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<br>☑資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化<br>□閱讀素養　□戶外教育　□國際教育　□原住民教育　□安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有，科目： | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.增進學生邏輯思考、演算作圖、數學基本概念及應用電算器等基本數學知能，訓練基本學習力。<br>2.引導學生靈活運用數學知能於餐飲相關產業及製作技術中所需計算的數值，造就處理餐飲領域相關事務的技能。<br>3.培養學生於餐飲領域中繼續進修及自我發展的能力。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)坐標系 | 1.數線。<br>2.絕對值。<br>3.平面坐標系。 | 6 | 第一學期 |
| (2)函數圖形 | 1.線型函數及其圖形。<br>2.二次函數及其圖形。<br>3.一元二次不等式。 | 6 | (可應用於計算產品銷售最大利潤) |
| (3)斜率 | 1.斜率的定義。<br>2.平行線的斜率關係。<br>3.垂直線的斜率關係。 | 6 | (可應用於市場供需曲線) |
| (4)直線方程式 | 1.點斜式。<br>2.斜截式。<br>3.截距式。 | 6 | |
| (5)等差級數 | 1.等差數列。<br>2.等差中項。<br>3.等差級數。 | 6 | (可應用於資金單利計算) |
| (6)等比級數 | 1.等比數列。<br>2.等比中項。<br>3.等比級數。 | 6 | (可應用於資金複利計算) |
| (7)一元一次不等式 | 1.一元一次方程式。<br>2.一元一次不等式。<br>3.一元一次不等式的應用。 | 6 | 第二學期<br>(可應用於限制單價及總金額時估算最大購買數量) |
| (8)一元二次方程式 | 1.解一元二次方程式。<br>2.一元二次方程式根的性質。<br>3.一元二次方程式根與係數的關係。 | 6 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (9)二元一次聯立方程式 | 1.代入消去法。<br>2.加減消去法。<br>3.二元一次聯立方程式組的幾何圖形。 | 6 | |
| (10)線性規劃 | 1.二元一次不等式的圖形。<br>2.二元一次聯立不等式的圖形。<br>3.線性規劃及其應用。 | 6 | (可應用於限制原料成本、運費等條件時估算最大產量) |
| (11)統計量 | 1.抽樣方法與資料整理。<br>2.集中趨勢統計量。<br>3.離散趨勢統計量。 | 6 | (可應用於食材之平均數與標準差等數值之計算) |
| (12)常態分配 | 1.常態分配的意義。<br>2. 68-95-99.7規則。<br>3.民意調查的解讀。 | 6 | (可應用於食材重量誤差範圍之計算) |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.口頭問答。<br>2.課堂筆記。<br>3.隨堂演練。<br>4.回家作業。<br>5.定期評量。 | | |
| 教學資源 | 1.簡報、數位教學平台。<br>2.計算器或電腦軟體。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：<br>(1)加強學生基本數學概念及運算知能。<br>(2)可給予學生情境素養題做為演練，增加學習深度。<br>2.教學方法：<br>(1)教學及評量方式多元化，依學生個別差異及時實施增強或補救教學，使學生達實質學習成效。<br>(2)彈性使用計算器與電腦軟體求值或作圖。 | | |

(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 | 觀光學概要 |
| | 英文名稱 | Introduction to Tourism |
| 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<br>◉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<br>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<br>□資訊　□能源　□防災　□家庭教育　☑生涯規劃　☑多元文化<br>□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<br>○有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 一、培養對觀光事業的意義、特性及其範圍有正確的概念。<br>二、培養對觀光事業之經營管理有通盤認識。<br>三、了解觀光價值與觀光資源之規劃與管理。 | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| (1)觀光事業的意義與觀光事業的範疇 | 1.我國觀光事業與觀光市場概況。<br>2.國際觀光事業與觀光市場概況。 | 9 | 第一學期 |
| (2)觀光事業之經營與管理 | 1.觀光事業發展對經濟與社會之影響。<br>2.觀光規劃與開發之原則。 | 9 | 第一學期 |
| (3)觀光規劃與開發之原則。 | 1.觀光事業發展相關之環境議題。 | 9 | 第一學期 |
| (4)觀光事業發展相關之環境議題 | 1.觀光事業從業人員前程之進路。<br>2.觀光事業未來之展望。 | 9 | 第一學期 |
| (5)觀光產業的概念 | 1.觀光產業的意義<br>2.觀光產業的起源與發展<br>3.觀光產業的範疇<br>4.觀光客的意義<br>5.觀光產業相關名詞 | 9 | 第二學期 |
| (6)觀光發展政策與觀光組織 | 1.我國與國際觀光產業發展概況<br>2.觀光組織<br>3.國際性主要觀光組織 | 9 | 第二學期 |
| (7)觀光服務業 | 1.服務業的涵義<br>2.服務業的特性<br>3.觀光服務的內容<br>4.觀光服務業的經營管理 | 9 | 第二學期 |
| (8)觀光市場與行銷 | 1.觀光市場的概念<br>2.觀光需求與供應<br>3.觀光行銷的概念 | 9 | 第二學期 |
| 合計 | | 72節 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、 平時成績（出缺勤、課堂參與、作業）<br>二、 一、二次期中考試<br>三、 期末考試 |
| 教學資源 | 一、坊間教科書。<br>二、自編教材。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(1)課程內容結合理論與實務，再以分組方式進行，課堂上由學生分組討論個案。<br>(2)加入實務範補充明，提高學生學習興趣，以投影片、光碟片及影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。<br>(3)教師參閱最新觀光資料、刊物，配合教材內容教學。 |

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 餐飲安全與衛生管理 |
| | 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<br>◉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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期<br>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<br>□資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　□多元文化<br>□閱讀素養　□戶外教育　□國際教育　□原住民教育　☑安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有，科目： | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、教導學生瞭解食品衛生安全之基本觀念。<br>二、教導學生瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。<br>三、教導學生建立良好的餐飲衛生與安全習慣。<br>四、培養學生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<br>節數 | 備註 |
| (1)餐飲安全衛生概論 | 1.餐飲衛生安全之重要性<br>2.餐飲衛生安全的維護<br>3.餐飲衛生安全相關法令 | 4 | 第一學期 |
| (2)基礎微生物認識(一) | 1.食品與微生物<br>2.原核生物界-細菌、藍綠藻、藻類、原生菌類 | 6 | |
| (3)基礎微生物認識(二) | 1.菌物界-酵母菌、黴菌<br>2.病毒 | 6 | |
| (4)食品中毒(一) | 1.食品中毒定義、分類與原因<br>2.細菌性食品中毒<br>3.黴菌毒素食品中毒 | 6 | |
| (5)食品中毒(二) | 1.天然毒素食品中毒<br>2.化學性食品中毒<br>3.類過敏性食品中毒<br>4.食品中毒預防原則及處理措施 | 8 | |
| (6)食物的腐敗與貯存 | 1.食品腐敗的定義、現象<br>2.各類食品保存的方法 | 6 | |
| (7)洗淨、消毒及殺菌 | 1.污物、洗淨、消毒及殺菌<br>2.洗淨、消毒及殺菌注意事項 | 6 | 第二學期 |
| (8)餐具清洗管理 | 1.餐具清洗場所規劃<br>2.餐具清洗程序與方法<br>3.餐具清洗後簡易檢驗方法 | 6 | |
| (9)從業人員衛生管理 | 1.餐飲從業人員安全教育、健康管理<br>2.餐飲從業人員衛生管理、衛生教育<br>3.餐飲業防疫管理措施 | 6 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (10)餐廳安全與衛生管理 | 1.餐廳環境及設施衛生管理<br>2.餐廳清潔及消毒等化學物質管理<br>3.餐廳病媒防治方法 | 6 | |
| (11)廚房安全與衛生管理(一) | 1.廚房環境及設施衛生管理<br>2.廚房清潔及消毒等化學物質管理<br>3.廚房病媒防治方法 | 6 | |
| (12)廚房安全與衛生管理(二) | 1.廚房餐廚管制措施<br>2.廚房廢棄物處理<br>3.廚房用水衛生 | 6 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.針對認知部分以紙筆測驗評量。<br>2.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 | | |
| 教學資源 | 1.圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。<br>2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。<br>3.餐旅相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>(一)教材編選：蒐集相關餐旅事業之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔導教材。<br>(二)教學方法：教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，可以撥放投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 | | |

(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 | 餐旅美學 |
| | 英文名稱 | Aesthetics of hospitality |
| 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<br>◉學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/2/0/0/0/0 | |
| 開課<br>年級/學期 | 第一學年第二學期 | |
| 議題融入 | □性別平等　□人權　□環境　□海洋　□品德　□生命　□法治　□科技<br>□資訊　□能源　□防災　□家庭教育　□生涯規劃　☑多元文化<br>□閱讀素養　□戶外教育　□國際教育　□原住民教育　□安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有，科目： | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.教導學生透過餐飲美學課程，使學生瞭解美的本質。<br>2.使學生瞭解美學法則。<br>3使學生瞭解色彩應用在擺盤技巧及餐廳佈置上應用。<br>4.使學生瞭解美學在食器與餐具的應用。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)餐飲美學的基本概念 | 1.美與美學<br>2.餐飲美學與藝術欣賞<br>3.餐飲美育與美感的開發 | 4 | |
| (2)餐飲設計美學 | 1.中華文化風格的餐飲設計美學<br>2.西方文化風格的餐飲設計美學 | 4 | |
| (3)現代餐廳的設計美學 | 1.餐廳空間美學規劃<br>2.餐廳燈光照明設計<br>3.餐廳色彩美學<br>4.餐廳裝潢布置藝術 | 4 | |
| (4)餐廳餐桌布置與擺設藝術 | 1.中餐餐桌布置擺設美學<br>2.西餐餐桌布置擺設美學<br>3.餐巾摺疊藝術<br>4.餐廳服務美學 | 4 | |
| (5)時尚廚藝美學 | 1.菜餚命名藝術<br>2.菜餚烹調藝術<br>3.菜餚盤飾美學<br>4.冰雕與蔬果雕藝術 | 4 | |
| (6)現代時尚餐飲生活美學 | 1.宴會席次安排美學<br>2.宴會餐飲美學<br>3.健康餐飲生活美學<br>4.品酒美學 | 4 | |
| (7)西方餐飲文化美學 | 1.西餐烹調及餐桌服務美學<br>2.西方料理文化美學 | 4 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (8)台灣在地文化與美學特色 | 1. 老屋探索(宜蘭老屋巡禮)<br>2. 國家風景區的發展(東北角國家風景區)<br>3. 在地化美食大搜尋(夜市、小吃、伴手禮)<br>4. 在地化主題餐廳、傳統市場<br>5. 在地化觀光發展趨勢 | 4 | |
| (9)餐旅美學與願景 | 1. 餐旅美學創新規劃<br>2. 未來發展及願景 | 4 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。<br>2.針對學生於認知、技能情意等領域，實施多元方式評量<br>(紙筆測驗、實作上課精神及操作態度 )。<br>3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。 | | |
| 教學資源 | 1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。<br>2.普通教室 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材來源<br>1. 教材由師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。<br>2. 蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。<br>3. 教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用性。<br>二、教學方法<br>1.<br>本科目為專業課程，課程中教師宜結合產業新知與趨勢等相關內容進行教學。<br>2. 本科目採講述法、實作法進行教學，依據教學內容及學習評量，教學方法除了講述法之外可以再列入實作法。<br>3. 教師於實施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生學習興趣。<br>4.在課程中過程中，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 Processing |
| 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<br>○學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/2/2/0 | |
| 開課<br>年級/學期 | 第二學年第二學期<br>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<br>☑資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☐多元文化<br>☑閱讀素養 ☐戶外教育 ☑國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、瞭解什麼是專題製作的意義。<br>二、瞭解什麼是專題製作的目的。<br>三、瞭解什麼是專題製作的流程。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)導論 | 1.專題實作的意義<br>2.目標及達成的方法<br>3.專題實作的流程<br>4.時程安排 | 4 | 第二學年第二學期 |
| (2)主題選定與計畫書擬定 | 1.成員選擇與主題選定原則。<br>2.資料蒐集。<br>3.專題計畫書架構。<br>4.擬寫專題計畫書。 | 8 | |
| (3)專題實作歷程 | 1.成員的組成<br>2.計畫書<br>3掌握進度<br>4.可能遭遇的問題 | 8 | |
| (4)專題製作方法 | 1.研究方法。<br>2.進度掌握。<br>3.專題實施注意事項。<br>4.專題歷程檔案 | 8 | |
| (5)專題製作報告格式 | 1.格式說明。<br>2.章節的排版。<br>3.標點符號。<br>4.專題修辭。 | 8 | |
| (6)專題成果呈現 | 1.書面方式呈現。<br>2.網頁方式呈現。<br>3.簡報/口頭方式報告。 | 4 | 第三學年第一學期 |
| (7)專題評量與發表 | 1.專題評量。<br>2.專題延伸比賽及發表。<br>3.平時考核。 | 8 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (8)專題範例介紹 | 1. 全國餐旅專題製得獎作品-專題組<br>2. 全國餐旅專題製得獎作品-創意組<br>3. 全國中小論文比賽得獎作品 | 8 | |
| (9)餐飲實務設計專題 | 1. 餐飲實務的現況<br>2. 餐飲實務的流程<br>3. 餐飲實務準備方向與資源取得的管道<br>4. 成本控制<br>5. 表單的呈現<br>6. 包裝及促銷 | 8 | |
| (10)推甄備審資料與口試、面試策略 | 1. 推甄面面觀<br>2. 備審資料的製作<br>3. 面試停看聽<br>4. 面試題目面面觀 | 8 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 要求學生對專題製作知識外，並評量學生對文書軟體的應用。 | | |
| 教學資源 | 教科書、網路、報章雜誌、圖表、照片。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1. 教材編選：教材內容應酌情增補相關業界企業知識，加強課程深度。<br>2. 教學方法：採用問答法、討論法、操作法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對專題製作的知識及認知。<br>3. 教學相關配合事項：<br>(1)至圖書館查閱資料。<br>(2)網路查詢查閱資料。 | | |

(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<br>◉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<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.<br>以學生之自我探索為起點,探索職涯相關的價值觀、個人內在及特質,瞭解自己之優勢與待增進之能力。<br>2. 結合職涯探索及體驗:由學生建立共學社群、完成職涯體驗計畫書並進行體驗,過程與業師諮詢、同儕交流 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)業界專家授課 | 活動內容:<br>1.瞭解課程目標與學習成效<br>2.學生自我介紹與期望<br>3.探討職業價值觀和個人特質的重要性 | 3 | 授課師資:游正福<br>服務單位:正福茶園<br>職　稱:負責人 |
| (2)校外職場參觀 | 活動內容:<br>1.安排學生進行職業體驗或實習<br>2.學生實地操作和觀摩 | 6 | 參觀地點:正福茶園 |
| (3)業界專家授課 | 活動內容:<br>1.分析餐飲業的職業價值觀和行業特性<br>2.學生自我評估,確認自身的優勢和待加強之處<br>3.探索個人特質如溝通能力、組織能力等在餐飲業的應用<br>4.制定個人能力提升計畫 | 3 | 授課師資:張勝源<br>服務單位:玖屋文旅<br>職　稱:經理 |
| (4)校外職場參觀 | 活動內容:<br>1.安排學生進行職業體驗或實習<br>2.學生實地操作和觀摩 | 6 | 參觀地點:玖屋文旅 |
| (5)業界專家授課 | 活動內容:<br>1.指導學生完成職涯體驗計畫書<br>2.包括計畫目標、執行步驟、預期成果等<br>3.學生彼此分享職業體驗 | 3 | 授課師資:雷震洲<br>服務單位:尚海旅行社<br>職　稱:總經理 |
| (6)校外職場參觀 | 活動內容:<br>1.安排學生進行職業體驗或實習<br>2.學生實地操作和觀摩 | 6 | 參觀地點:尚海旅行社 |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (7)業界專家授課 | 活動內容:<br>1.分析餐飲業成功案例和挑戰<br>2.探討餐飲業的未來發展趨勢和創業機會<br>3.學生討論個人的創業想法和計畫 | 3 | 授課師資:陳逸凡<br>服務單位:綠大地民宿<br>職 稱:負責人 |
| (8)校外職場參觀 | 活動內容:<br>1.安排學生進行職業體驗或實習<br>2.學生實地操作和觀摩 | 6 | 參觀地點:綠大地民宿 |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%<br>二、期中考或評測 30%<br>三、期末考或評測 40% | | |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：專業教室；簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>(一)本課程得依據學校特色，斟酌實際需求彈性調整實習單元及授課內容或節數。 | | |

(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 | 國際禮儀與美姿美儀 |
| | 英文名稱 | International Etiquette and Deportment |
| 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<br>◉學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/0/2 | |
| 開課<br>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<br>□資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化<br>□閱讀素養 □戶外教育 ☑國際教育 □原住民教育 □安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解國際禮儀的基本概念。<br>2.建立良好禮儀觀念,以培養正確的服務態度。<br>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<br>節數 | 備註 |
| (1)國際禮儀概論 | 1. 禮儀的意義及其重要性。<br>2. 國際禮儀的基本概念。<br>3. 國際禮儀的應用及注意事項。 | 2 | |
| (2)服飾與儀態 | 1. 男女服飾穿著禮儀。<br>2. 個人體型與服飾色彩搭配修飾。<br>3. 優雅儀態的介紹。 | 6 | |
| (3)說話禮儀 | 1. 音調與速度<br>2. 口語表達與談話技巧。<br>3. 演說技巧。<br>4. 合宜的肢體語言搭配。 | 6 | |
| (4)電話禮儀 | 1. 接打電話禮儀。<br>2. 公務電話接打要領及步驟。 | 4 | |
| (5)書卡禮儀 | 1. 中、西式書卡形式。<br>2. 書卡應用場合與時機。<br>3. 合宜的書信文字表達。 | 2 | |
| (6)餐飲宴會禮儀 | 1. 中餐禮儀。<br>2. 西餐禮儀。<br>3. 歐式自助餐禮儀。<br>4. 日式料理禮儀。<br>5. 宴會禮儀。 | 6 | |
| (7)其他一般禮儀 | 1. 公共場所禮儀。<br>2. 求職面試禮儀。<br>3. 拜訪與回訪。 | 4 | |
| (8)彩妝造型實務 | 1. 基礎髮型實作<br>2. 彩妝實務<br>3. 職場服裝與飾品搭配 | 6 | |
| 合計 | | 36節 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>(評量方式) | 要求學生對禮儀知識外，並評量學生禮儀在美姿美儀的應用上。 |
| 教學資源 | 教科書、網路、報章雜誌、圖表、照片。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：教材內容應酌情增補相關業界企業知識，加強課程深度。<br>2.教學方法：採用問答法、討論法、操作法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對國際禮儀與美姿美儀的知識及認知。<br>3.教學相關配合事項：<br>(1)至圖書館查閱資料。<br>(2)網路查詢查閱資料。 |

(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 | 中餐外燴實務 |
| | 英文名稱 | Chinese Outdoor Catering 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<br>◉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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、學生瞭解台式辦桌歷史淵源、特色、外燴作業方式與食材應用。<br>二、學生學習台式辦桌桌菜的烹調與調味技法(含冷盤、海鮮、禽畜肉、湯品、主食、甜點等)。<br>三、學生學習台式辦桌套餐菜單規劃與設計,以及大型外燴流程。<br>四、培養學生符合餐廳與外燴職場所需之地方專業知識與技能(含戶外衛生安全)。<br>五、培養學生具備餐廳與外燴從業人員之良好工作態度,建立職場倫理。<br>六、培養學生正確的餐廳廚藝、職業道德與團隊合作能力。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)台式辦桌與中餐外燴概論 | 1.台式辦桌文化歷史、特色與外燴定義<br>2.辦桌桌菜分類、菜單結構與上菜順序 | 9 | 第一學期 |
| (2)冷盤與開胃拼盤製作 | 1.冷盤拼盤介紹與擺盤技巧<br>2.台式辦桌冷盤製作,例如:烏魚子、龍蝦沙拉、涼拌海蜇皮、白斬雞、紫菜蛋捲、生魚片拼盤等 | 9 | |
| (3)海鮮類桌菜介紹與製作 | 1.海鮮類桌菜介紹<br>2.海鮮桌菜製作,例如:紅蟳米糕、鹽酥蝦、清蒸石斑魚、五味九孔、魷魚螺肉蒜、海鮮羹、椒鹽明蝦等 | 9 | |
| (4)禽肉類桌菜介紹與製作 | 1.禽肉類桌菜介紹<br>2.禽肉桌菜製作,例如:三杯雞、麻油雞、蔥油雞、白斬雞、炸雞塊等 | 9 | |
| (5)豬肉與畜肉類桌菜介紹與製作 | 1.豬肉與畜肉類桌菜介紹<br>2.肉類桌菜製作,例如:筍干封肉、紅燒蹄膀、紅燒獅子頭、糖醋排骨、烤豬肋排等 | 9 | |
| (6)湯品、羹類與火鍋類桌菜 | 1.湯品與羹類介紹<br>2.湯羹製作,例如:佛跳牆、烏骨雞湯、魚翅羹、雞仔豬肚鱉、海鮮羹等 | 9 | |
| (7)蔬菜、豆製品與素食桌菜 | 1.蔬菜與素食桌菜介紹<br>2.蔬菜桌菜製作,例如:炒青菜、豆腐箱子、素食拼盤、筍絲等 | 9 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (8)台灣宴客菜介紹與製作 | 1.台菜宴客菜餚介紹<br>2.台菜宴客菜製作,例如:紅蟳米糕、三杯雞、紫菜蛋捲、鹽酥蝦、五味九孔、魷魚螺肉蒜等 | 9 | |
| (9)甜點與水果拼盤製作 | 1.甜點與水果介紹<br>2.甜點製作,例如:炸湯圓、八寶甜湯、水果拼盤、炸芋丸等 | 9 | 第二學期 |
| (10)特色熱炒與酒家菜桌菜 | 1.特色熱炒介紹<br>2.熱炒桌菜製作,例如:炒三鮮、宮保雞丁(台式改良)、魷魚炒蛋等 | 9 | |
| (11)主食、炒飯與麵食製作 | 1.主食類介紹<br>2.主食製作,例如:櫻花蝦油飯、炒米粉、台式炒飯、炒麵等 | 9 | |
| (12)外燴作業安全、衛生與流程 | 1.外燴現場作業流程與擺台<br>2.戶外衛生安全、食品保存與緊急處理 | 9 | |
| (13)辦桌菜單規劃與設計 | 1.台式辦桌菜單套餐規劃與設計<br>2.吉祥菜名與預算搭配 | 9 | |
| (14)宴會模擬綜合實作 | 1.完整台式辦桌套餐製作模擬<br>2.外燴團隊分工與實際作業演練 | 9 | |
| (15)宴客菜套餐設計與製作 | 1.中式宴席菜單套餐規劃與設計<br>2.中式宴客菜套餐製作 | 9 | |
| (16)外燴作業流程 | 1.外燴設備與衛生安全介紹<br>2外燴調味料與大型烹調工具<br>3.台式辦桌吉祥寓意與禁忌 | 9 | |
| 合計 | | 144節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.定期評量50%(學、術科測驗)<br>2.日常評量50%(上課操作情形、上課態度、出席狀況、外燴模擬表現) | | |
| 教學資源 | 1.圖書館具備台式辦桌與外燴相關之圖書資料<br>2.運用電腦查詢台式辦桌菜單與外燴相關資料<br>3.教師利用現有之專業教室與廚房設備,引領學生參與實際作業,增加學生外燴實務經驗<br>4.本教材各單元宜交互實施,融入理論於實習課中,由淺入深,並注意依學生個別差異調整教材內容 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>(一)教材編選<br>1.教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之書籍<br>2.蒐集相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材<br>(二)教學方法<br>1.本科目採示範、講述及實作法進行教學<br>2.在操作過程中,培養學生系統思考與解決問題能力,並特別強調外燴大型烹調與團隊合作 | | |

(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 | 創意點心實習 |
| | 英文名稱 | Creative Baking Pastries |
| 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<br>◉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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、學生瞭解烘焙點心歷史淵源、特色、材料特性、器具設備與烘焙原理(含麵粉種類、發酵、百分比計算)。<br>二、學生學習各式麵包、餅乾、點心的基礎烘焙技法,並具備創意變化與創新設計能力。<br>三、學生學習創意烘焙點心產品設計、擺盤裝飾、包裝行銷與推廣技能。<br>四、培養學生符合餐飲職場所需之專業知識與技能(含證照準備、衛生安全)。<br>五、培養學生具備烘焙從業人員之良好工作態度,建立職場倫理。<br>六、培養學生正確的烘焙職業道德、團隊合作與創意思考能力。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)創意烘焙點心概論 | 1.烘焙文化歷史、特色與創意點心定義<br>2.材料認識(高筋、中筋、低筋麵粉、酵母、發酵原理)<br>3.器具設備介紹與操作方式 | 9 | 第一學期 |
| (2)烘焙百分比計算 | 1.烘焙百分比計算、配方設計與衛生安全<br>2.產品保存、包裝與行銷基礎 | 9 | |
| (3)基礎吐司與麵包製作 | 1.吐司類介紹與烘焙重點<br>2.吐司製作,例如:圓頂奶油吐司、葡萄乾吐司等 | 6 | |
| (4)甜麵包與創意餡料製作 | 1.甜麵包介紹與餡料應用<br>2.甜麵包製作,例如:紅豆甜麵包、布丁餡甜麵包、奶酥麵包等 | 6 | |
| (5)餅乾類基礎與創意製作 | 1.餅乾種類介紹與技巧<br>2.餅乾製作,例如:冰箱小西餅(原味)、創意口味變化 | 6 | |
| (6)鳳梨酥與水果酥類創意 | 1.鳳梨酥介紹與傳統技法<br>2.鳳梨酥及水果酥創意變化製作 | 6 | |
| (7)造型餐包與麵包應用 | 1.造型餐包介紹<br>2.餐包製作,例如:橄欖型餐包、拔絲奶香包、貝果等 | 6 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (8)創意節慶點心與麵包圈 | 1.節慶點心介紹<br>2.製作,例如:聖誕麵包圈、好事花生等創意變化 | 6 | |
| (9)奶酥、香料與融合創意麵包 | 1.奶酥與香料類介紹<br>2.創意融合麵包製作(含台式元素創新) | 9 | 第二學期 |
| (10)幕斯製作 | 1.幕斯類介紹<br>2.創意融合幕斯製作 | 9 | |
| (11)布丁及鮮奶油裝飾 | 1. 布丁及鮮奶油類介紹<br>2.創意融合布丁及鮮奶油製作 | 6 | |
| (12)創意擺盤與裝飾技巧 | 1.擺盤美學與裝飾介紹<br>2.實際操作與創意呈現練習 | 6 | |
| (13)產品包裝、攝影與行銷設計 | 1.包裝與行銷介紹<br>2.產品攝影、包裝設計與推廣實作 | 6 | |
| (14)烘焙證照準備與衛生安全 | 1.丙級證照(麵包/西點)準備重點<br>2.食品衛生、安全保存與緊急處理 | 6 | |
| (15)綜合創意實作模擬 | 1.完整創意點心套餐設計<br>2.團隊分工與模擬販售演練 | 6 | |
| (16)創意烘焙點心綜合發表 | 1.個人/團隊創意作品發表<br>2.行銷簡報與職場應用模擬 | 6 | |
| 合計 | | 108節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.定期評量50%(學、術科測驗、證照模擬)<br>2.日常評量50%(上課操作情形、創意設計表現、上課態度、出席狀況) | | |
| 教學資源 | 1.圖書館具備烘焙點心相關之圖書、食譜資料<br>2.運用電腦查詢烘焙配方、創意設計與行銷相關資料<br>3.教師利用現有之專業烘焙教室、烤箱、攪拌機等設備,引領學生參與實際作業,增加學生創意實務經驗<br>4.本教材各單元宜交互實施,融入理論於實習課中,由淺入深,並注意依學生個別差異調整教材內容 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>(一)教材編選<br>1.教材由教師依教學大綱自行編寫或選擇適宜之書籍<br>2.蒐集相關之圖片、表格、食譜、宣傳刊物等作為輔助教材<br>(二)教學方法<br>1.本科目採示範、講述、實作及創意發表方式進行教學<br>2.在操作過程中,培養學生系統思考、問題解決與創意思考能力,特別強調配方創新、擺盤美學與行銷應用 | | |

(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 | 中餐實習 |
| | 英文名稱 | Principles of 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<br>○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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☑家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.了解中餐起源與飲食文化、廚房組織編制及常用食材,並能應用相關知能解決問題。<br>2.運用基本中餐烹調機具與工具,並能應用科技在專業實務操作。<br>3.運用中餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類中式菜餚,能規劃、執行與創新應用。<br>4.運用盤飾菜餚搭配,具備欣賞中式菜餚與餐飲美學之素養。<br>5.重視食品衛生安全,體會工作中學習互助合作,以建立中餐從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。<br>6.能思辨勞動法令規章與相關議題,省思自我的社會責任。<br>7.具備餐旅職場危機處理基本知能,以因應危機事件。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)中餐飲食文化與發展 | 1.中餐的起源、演進及發展<br>2.中餐廚房組織編制與工作職掌<br>3.中餐菜系的特色<br>4.中餐飲食文化之認識 | 8 | 第一學期 |
| (2)設備與器具的認識及維護 | 1.廚房衛生與安全<br>2.說明中餐實習工場環境、機具與衛生安全相關知識。 | 8 | |
| (3)中餐食材 | 1.食材的認識與分類<br>2.各類食材的選購<br>3.各類食材的特性、處理方式及儲存 | 8 | |
| (4)食木製備 | 1.安全衛生的洗滌及切割流程<br>2.進行食材認識、食材製備之實作演練 | 8 | |
| (5)調味料 | 1.常用調味料<br>2.菜餚與調味料的搭配 | 8 | |
| (6)辛香料 | 1.常用辛香料<br>2.菜餚與辛香料的搭配<br>3.調味料及辛香料認識與搭配 | 8 | |
| (7)切割法與烹調的運用 | 1.各式刀具的使用規範<br>2.各種刀法的認識 | 8 | |
| (8)切割及刀工練習(一) | 1.切割及刀工練習塊、條、丁、柳、粒、片 | 8 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (9)切割及刀工練習(二) | 2.切割及刀工練習絲、米、末、細絲、茸、泥、<br>捲、脯 | 8 | |
| (10)盤飾及菜餚搭配 | 1.基本盤飾食材的認識<br>2.基礎盤飾的刀法 | 8 | 第二學期 |
| (11)盤器的選擇 | 1.盤飾的運用與搭配<br>2.進行盤飾刀法及搭配之實作演練 | 8 | |
| (12)基礎烹調法一 | 1.各類基礎烹調法的認識<br>2.進行烹調法實作演練川、煮、湯 | 8 | |
| (13)基礎烹調法二 | 1.各類基礎烹調法的認識<br>2.進行烹調法實作演練燴、羹 | 8 | |
| (14)基礎烹調法三 | 1.各類基礎烹調法的認識<br>2.進行烹調法實作演練拌、蒸、扣 | 8 | |
| (15)基礎烹調法四 | 1.各類基礎烹調法的認識<br>2.進行烹調法實作演練扒、炒、爆 | 8 | |
| (16)基礎烹調法五 | 1.各類基礎烹調法的認識<br>2.進行烹調法實作演練煎、炸、溜 | 8 | |
| (17)基礎烹調法六 | 1.各類基礎烹調法的認識<br>2.進行烹調法實作演練滷、燒、燜 | 8 | |
| (18)健康餐盒烹調與實習 | 1.不同年齡階段或需求之健康飲食概念<br>健康蔬食、養生藥膳、銀髮樂活、月子滋補、兒童餐點 | 8 | |
| 合計 | | 144節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%<br>二、期中考或評測 30%<br>三、期末考或評測 40% | | |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：專業教室；簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>1 本科目為技能領域實習科目,得依據相關規定實施分組教學。<br>2 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第 43 條,未滿 18 歲之人,不得有飲酒之行為,在課程教學過程中,不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。<br>3 教師在教學過程當中,應提醒學生注意食材鮮度與保存,以落實食品衛生安全。<br>4 在中餐烹調實習課程授課中,會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者,學校應準備相關護具及建置適當防護設備。<br>5 在使用爐灶設備、烤箱、油炸鍋等設備會產生危害身體健康的高溫或氣體,學校應準備相關消防設備及建置排氣設備。 | | |

(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 | 客房管理實務 |
| | 英文名稱 | Hotel front office and housekeeping 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<br>◉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<br>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<br>☐資訊 ☑能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☐多元文化<br>☐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<br>○有,科目: | |
| 教學目標(教學重點) | 一、學生能進行客務部實務操作<br>二、學生能進行房務部實務操作 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)客務部組織架構與工作職責 | 1.介紹客務部的組織架構<br>2.各部門的工作職責<br>3.如何協調各部門之間的合作 | 6 | 第一學期 |
| (2)總機作業管理與訂房作業管理 | 1.總機的角色與工作職責<br>2.總機作業流程與技巧<br>3.訂房系統的操作與管理<br>4.訂房確認與取消流程 | 6 | |
| (3)櫃檯及出納作業管理 | 1.櫃檯的基本職責與操作流程<br>2.出納作業的基本概念<br>3.入住與退房手續的處理<br>4.客人帳單的結算與處 | 6 | |
| (4)服務中心作業管理與商務中心作業管理 | 1.服務中心的功能與職責<br>2.服務中心的操作流程<br>3.商務中心的設施與服務<br>4.商務中心的管理與運作 | 6 | |
| (5)禮賓接待作業與客務部主管工作職責 | 1.禮賓接待的基本概念與服務技巧<br>2.禮賓接待的操作流程<br>3.客務部主管的職責與管理技巧<br>4.客務部主管如何有效領導團隊 | 6 | |
| (6)大陸旅客接待服務 | 1.大陸旅客的特點與需求<br>2.大陸旅客接待的注意事項<br>3.文化差異與溝通技巧<br>4.如何提供個性化的服務以提升旅客滿意度 | 6 | |
| (7)房務部組織架構與工作職責、房務辦公室作業 | 1.介紹房務部的組織架構<br>2.各部門的工作職責<br>3.如何協調各部門之間的合作<br>4.房務辦公室的功能與職責<br>5.工作流程與日常管理<br>6.客戶投訴與問題處理 | 6 | 第二學期 |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (8)旅館客房與公共區域清潔作業 | 1.客房清潔標準與流程<br>2.清潔工具與用品的使用<br>3.環保與安全注意事項<br>4.公共區域的清潔標準<br>5.各類公共區域的清潔方法<br>6.清潔計劃與排班管理 | 6 | |
| (9)旅館客房與公共區域保養作業、病蟲害防制 | 1.客房設施的保養與維護<br>2.常見問題的處理方法<br>3.設備的日常檢查與記錄<br>4.常見病蟲害種類與危害<br>5.病蟲害防制方法與措施<br>6.預防病蟲害的計劃與執行 | 6 | |
| (10)房視聽設備管理、花果房作業 | 1.客房視聽設備的種類與功能<br>2.設備的安裝與維護<br>3.常見問題的故障排除<br>4.花果房的功能與職責<br>5.花卉與水果的擺放與保養<br>6.特殊場合的花果擺設 | 6 | |
| (11)貴賓客房服務、制服間管理作業 | 1.貴賓客房的服務標準<br>2.貴賓客房的設施與佈置<br>3.貴賓服務的技巧與禮儀<br>4.制服間的管理與維護<br>5.制服的清洗與保養<br>6.制服發放與回收流程 | 6 | |
| (12)客房備品採購作業與備品庫房管理 | 1.客房備品的種類與標準<br>2.採購流程與注意事項<br>3.供應商管理與評估<br>4.庫房管理的基本原則<br>5.備品的儲存與盤點<br>6.庫存管理與補貨計劃 | 6 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%、二、期中考或評測 30%、三、期末考或評測 40% | | |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：專業教室；簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>(一)本課程得依據學校特色，斟酌實際需求彈性調整實習單元及授課內容或節數。 | | |

(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 | 採購學實習 |
| | 英文名稱 | Procurement |
| 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<br>○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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期<br>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<br>☑資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☐多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☑國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、認識餐飲採購常用的方法與運用。<br>二、瞭解市場調查與分析。<br>三、學習驗收作業。<br>四、瞭解倉儲與撥發管理。<br>五、學會餐飲採購流程。<br>六、學會正確的餐飲食材採購觀念並實際運用在烹飪上。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)餐飲採購範疇 | 1.餐飲採購的重要性<br>2.餐飲採購目標與特性<br>3.餐飲採購工作內容 | 8 | 第一學期 |
| (2)餐飲採購人員基本素養 | 1.採購人員基本條件、具備知能<br>2.採購人員職業道德 | 6 | |
| (3)餐飲採購部門的組織分工 | 1.餐飲採購部門職責<br>2.餐飲採購部門組織系統 | 6 | |
| (4)採購方法與原則 | 1.餐飲採購方法、原則<br>2.良好供應商條件與來源<br>3.餐飲採購成本 | 8 | |
| (5)庫存管理 | 1.盤存與訂貨<br>2.進貨與驗收<br>3.發貨工作 | 8 | |
| (6)餐飲採購流程 | 1.餐飲採購流程<br>2.餐飲採購規格表 | 4 | 第二學期 |
| (7)餐飲採購合約 | 1.採購合約意義與要件<br>2.採購合約種類<br>3.採購合約訂定與變更 | 8 | |
| (8)餐飲食材採購I | 1.乾貨採購與儲存<br>2.加工食品的採購與儲存<br>3.蔬果的採購與儲存 | 8 | |
| (9)餐飲食材採購 II | 1.肉品的採購與儲存<br>2.海鮮的採購與儲存<br>3.奶蛋類的採購與儲存 | 8 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (10)餐飲食材採購III | 1. 有機食材的採購與儲存<br>2. 調味料的採購與儲存<br>3. 辛香料的採購與儲存 | 8 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。<br>2. 針對技能部分施以實作評量。<br>3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 | | |
| 教學資源 | 1. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅採購相關資料。<br>2. 中外餐旅採購相關之圖書資料、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>(一)教材編選 蒐集相關餐旅採購之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔導教材。<br>(二)教學方法<br>1. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣。<br>2. 線上資源等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 | | |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 餐飲資訊軟體應用 |
| | 英文名稱 | Software Application for Tourism |
| 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<br>◉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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期<br>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<br>☑資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☐多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.學生能以文書處理軟體進行商用文書(含開放文件格式檔案)之編輯。<br>2.學生能進行電腦前台作業系統與文書處理軟體之整合操作。<br>3.學生能具備中英文及各種文字符號輸入能力。<br>4.學生能說出資訊軟體於餐飲產業應用之重要性。 | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| (1)課程介紹與商用文書編輯基礎 | 1.理解商用文書的重要性及其在餐飲業中的應用<br>2.掌握文書處理軟體基本操作介面<br>3.學習開放文件格式檔案的使用與轉換 | 4 | 第一學期 |
| (2)電腦前台系統介紹與操作 | 1.瞭解電腦前台系統在餐飲業中的角色和功能<br>2.學習如何整合文書處理軟體於前台操作中 | 8 | |
| (3)中英文輸入能力訓練 | 1.提升中英文輸入速度和準確度<br>2.學習使用各種文字符號及其應用場景 | 8 | |
| (4)商用文書進階編輯技巧與簡報技巧 | 1.探索商用文書的進階格式設置與排版技巧<br>2.學習如何製作專業的菜單、報告及文件<br>3.簡報技巧:介紹簡報設計原則和技巧,如何有效傳達信息 | 8 | |
| (5)資訊軟體於餐飲業的應用概述 | 1.分析資訊軟體在餐飲業中的各種應用案例<br>2.討論資訊軟體對業務流程和效率的提升 | 8 | |
| (6)電腦前台系統與文書處理軟體整合操作實作 | 1.實際操作電腦前台系統並結合文書處理軟體<br>2.進行模擬業務案例<br>3.分析操作中的問題與解決方案 | 4 | 第二學期 |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (7)中英文及文字符號輸入能力強化 | 1.進行實戰模擬練習,提升輸入能力<br>2.學習如何應對餐飲業特定的文書處理需求 | 8 | |
| (8)商用文書應用與評估及海報設計技巧 | 1.學生進行商用文書實作與評估<br>2.分享和討論文書應用中的創新和挑戰<br>3.海報設計技巧:介紹海報設計原則和技巧,如何吸引顧客注意力 | 8 | |
| (9)資訊軟體於餐飲業中的具體應用案例分析 | 1.案例分析各種資訊軟體在餐飲業中的實際應用效果和成效<br>2.學習從案例中汲取經驗和教訓 | 8 | |
| (10)教學回顧與展望 | 1.回顧學習成果和實作經驗<br>2.展望資訊軟體對餐飲業未來的潛在影響和發展趨勢 | 8 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 隨堂提問、上機實作、紙筆測驗 | | |
| 教學資源 | 教科書、網路、報章雜誌、圖表、照片。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：教材內容應酌情增補相關業界企業知識，加強課程深度。<br>2.教學方法：採用問答法、討論法、操作法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對專題製作的知識及認知。<br>3.教學相關配合事項：<br>(1)至圖書館查閱資料。<br>(2)網路查詢查閱資料。 | | |

(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 | 茶與咖啡實習 |
| | 英文名稱 | Tea and 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<br>○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<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.了解東西方茶葉文化史及咖啡發展史,<br>2.深入了解不同的茶葉與咖啡種類。<br>3.經由實務操作領略茶與咖啡的美好<br>4.能夠增加對於日後投身餐飲業界時的實務經驗。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)茶樹栽培與茶葉的製造、識茶與藏茶 | 1.茶樹的種類與生長環境<br>2.茶葉的採摘與初製<br>3.不同茶類的製造工藝(綠茶、紅茶、烏龍茶等)<br>4.茶葉的分類與特點<br>5.如何辨識優質茶葉<br>6.茶葉的保存方法與注意事項 | 6 | |
| (2)如何泡好一壺茶、基本泡茶法與演練 | 1.泡茶的基本原理<br>2.泡茶的水質與溫度要求<br>3.泡茶器具的選擇與使用<br>4.基本的泡茶步驟與技巧<br>5.實際操作與演練<br>6.常見問題的解答與改進方法 | 6 | |
| (3)茶藝文化之認識、品茗空間與茶席設計 | 1.茶文化的歷史與發展<br>2.不同地區的茶藝文化特色<br>3.茶與中國傳統文化的關係<br>4.品茗空間的佈置與設計原則<br>5.茶席設計的基本要素<br>6.茶席佈置的實例介紹 | 6 | |
| (4)簡便泡茶會、在地茶園製茶體驗(冬山茶園) | 1.簡便泡茶會的準備工作<br>2.簡便泡茶會的流程與注意事項<br>3.如何營造輕鬆愉快的品茗氛圍<br>4.茶園的參觀與介紹<br>5.製茶工藝的實地體驗<br>6.了解茶農的工作與生活 | 6 | |
| (5)咖啡文化與咖啡豆、手沖的口感:濾杯式咖啡沖煮技巧 | 1.咖啡文化的起源與發展<br>2.咖啡豆的種類、產地與處理方式<br>3.濾杯式咖啡的基本原理與操作方法<br>4.手沖咖啡的技巧與水溫控制<br>5.影響手沖咖啡口感的因素 | 6 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (6)老饕復古的年代:虹吸式咖啡沖煮技巧、手感濃縮咖啡:摩卡壺沖煮技巧 | 1.虹吸式咖啡的歷史與基本原理<br>2.虹吸式咖啡器具的使用與維護<br>3.摩卡壺的起源與操作方法<br>4.摩卡壺沖煮的步驟與技巧<br>5.如何調整虹吸式和摩卡壺咖啡的口感 | 6 | |
| (7)什麼是ESPRESSO:台灣義式咖啡崛起與演變、義式濃縮咖啡萃取:萃取一杯完美濃縮咖啡的關鍵 | 1.ESPRESSO的定義與歷史<br>2.台灣義式咖啡文化的發展與影響<br>3.義式濃縮咖啡機的基本結構與操作<br>4.完美濃縮咖啡萃取的關鍵因素(如研磨度、水溫、水壓、時間等)<br>5.實際操作與品嚐 | 6 | |
| (8)綿密奶泡學問大:打奶泡技巧實作、黑與白的完美結合:咖啡與奶泡注入技巧 | 1.打奶泡的基本原理與方法<br>2.奶泡的質地與口感調整<br>3.咖啡與奶泡的注入技巧(如拿鐵、卡布奇諾等)<br>4.拉花技巧的基本練習與應用<br>5.不同咖啡飲品的製作與品嚐 | 6 | |
| (9)在地咖啡體驗 | 1.參觀當地咖啡店或咖啡莊園<br>2.了解在地咖啡文化與經營模式<br>3.實地體驗咖啡豆的烘焙與製作<br>4.與當地咖啡師交流沖煮技巧與心得<br>5.實地操作與品嚐不同風味的咖啡 | 6 | |
| 合計 | | 54節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | (1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解績效，並督促學生達成學習目標。<br>(2)評量內容應兼顧記憶，理解及實作。<br>(3)評量方式注重茶與咖啡調製，培養飲料調製基本能力。<br>(4)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | (1)教學時充分運用飲調教室及器皿，從事操作練習。<br>(2)為了指導學生充分了解飲調丙級技術士的權利及義務，應於附錄中增列相關法規。<br>(3)為了讓學生了解餐飲安全與衛生的重要性，應於附錄中增列餐飲安全與衛生相關法規。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：<br>(1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。<br>(2)教學內容，應採循序漸進，使學生逐步學習飲料製作之每一環節。<br>(3)教材之實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。<br>2.教學方法：<br>(1)可依單元之不同，分別採用講演法、練習法、問答法、欣賞教學法來實施教學。<br>(2)注重操作，使學生能從「操作中學習」，培養飲料調製的能力。<br>(3)鼓勵學生參加飲料調製丙級技術士檢定。<br>(4)教導學生珍惜材料，講究餐飲安全與衛生的觀念。<br>3.教學相關配合事項：<br>(1)可利用網路資添及圖書館查閱相關資料。 | | |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-11　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 經典調酒製備 |
| | 英文名稱 | Classic Cocktail 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<br>○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<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☑國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.精進調酒技藝與創新能力<br>2.提升專業知識與品質管理<br>3.強化顧客服務與溝通技巧<br>4.發展全方位吧台管理能力 | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| (1)基礎調酒技巧與經典雞尾酒 | 1.調酒基本工具和技巧介紹<br>2.製作: 馬丁尼系列 (不甜馬丁尼, 完美馬丁尼, 義式香草馬丁尼)<br>3.製作: 曼哈頓系列 (不甜曼哈頓, 蘋果曼哈頓) | 6 | |
| (2)莫西多變奏曲 | 1.莫西多的歷史和變化<br>2.製作: 經典莫西多, 薑味莫西多, 蘋果莫西多<br>3.製作: 卡碧尼亞<br>(莫西多的巴西表親) | 6 | |
| (3)費士和其他碳酸類雞尾酒 | 1.費士類雞尾酒的特點和技巧<br>2.製作: 琴費士, 銀費士<br>3.製作: 湯姆柯林斯系列<br>(約翰可林, 領航者可林)<br>4.製作: 自由古巴, 美國佬 | 6 | |
| (4)熱帶風情雞尾酒 | 1.水果調酒技巧<br>2.製作: 鳳梨可樂達, 邁泰<br>3.製作: 巴迪達系列 (香蕉巴迪達, 咖啡巴迪達, 奇異果巴迪達)<br>4.製作: 特吉拉日出, 藍色夏威夷佬 | 6 | |
| (5)層次分明的雞尾酒 | 1.分層技巧介紹<br>2.製作: B-52轟炸機, 普施咖啡<br>3.製作: 彩虹酒, 天使之吻<br>4.製作: 含羞草, 貝利尼 | 6 | |
| (6)經典短飲雞尾酒 | 1.短飲雞尾酒的特點和技巧<br>2.製作: 白醉漢, 神風特攻隊, 側車<br>(各製作三杯)<br>3.製作: 教父, 銹釘子, 古典酒 | 6 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (7)奶油類雞尾酒與雞尾酒裝飾 | 1.奶油類雞尾酒製作技巧<br>2.雞尾酒裝飾技巧<br>3.製作: 白色俄羅斯, 黑色俄羅斯<br>4.製作: 金色夢幻, 綠色蚱蜢,<br>粉紅佳人（各製作三杯） | 6 | |
| (8)高階調酒技巧與創意雞尾酒 | 1.進階調酒技巧介紹<br>2.製作: 長島冰茶, 新加坡司令<br>3.製作: 血腥瑪麗, 性感沙灘<br>4.創意雞尾酒比賽 | 6 | |
| (9)咖啡雞尾酒與拉花技巧 | 1.咖啡雞尾酒製作技巧<br>2.咖啡拉花基本技巧<br>3.製作: 愛爾蘭咖啡,<br>義式維也納咖啡, 墨西哥義式咖啡<br>4.實作: 咖啡拉花（心型奶泡圖案,<br>葉子奶泡圖案）<br>5.課程總結與學生作品展示 | 6 | |
| 合計 | | 54節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | （1）配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解績效，並督促學生達成學習目標。<br>（2）評量內容應兼顧記憶，理解及實作。<br>（3）依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 1.圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。<br>2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。<br>3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：<br>（1）教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。<br>（2）教學內容，應採循序漸進，使學生逐步學習中餐烹調之每一環節。<br>（3）教材之實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。<br>（4）可利用網路資添及圖書館查閱相關資料。<br>2.教學方法：<br>（1）可依單元之不同，分別採用講演法、練習法、問答法、欣賞教學法來實施教學。<br>（2）教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，可以投影片。<br>（3）線上資源等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 | | |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-12　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 | Practical of Western food cooking |
| 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<br>○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<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐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<br>○有,科目: | |
| 教學目標(教學重點) | 1.教導學生瞭解世界各地的飲食文化。<br>2.教導學生熟悉世界美食烹飪技巧。<br>3.引導學生培養邏輯思考的能力。<br>4.指導學生學習異國料理烹飪技術。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)義法美食篇(一) | 1.義法美食簡介<br>2.義法沙拉的種類與文化背景<br>3.實作:經典凱撒沙拉<br>4.開胃菜的種類與製作方法<br>5.食材選擇與處理技巧<br>6.實作:番茄布魯斯凱塔<br>7.義式沙拉與法式沙拉的差異<br>8.實作:尼斯沙拉與開胃菜的擺盤藝術<br>9.實作:法式鵝肝醬配法式麵包 | 8 | 第一學期 |
| (2)義法美食篇(二) | 1.義大利麵與法式飯的基本知識<br>2.實作:傳統義大利肉醬麵<br>3.義大利燉飯與法國烤麵包<br>4.實作:海鮮燉飯<br>5.義大利麵的種類與製作方法<br>6.實作:青醬義大利麵<br>7.法國主菜的經典製作<br>8.實作:法式紅酒燉牛肉 | 8 | |
| (3)義法美食篇(三) | 1.義法湯類的種類與文化背景<br>2.實作:法式洋蔥湯<br>3.義大利湯類與法式湯類的差異<br>4.實作:義大利蔬菜湯<br>5.法式甜點的歷史與文化<br>6.實作:法式焦糖布蕾<br>7.義大利甜點的種類與製作方法<br>8.實作:提拉米蘇 | 8 | |
| (4)韓式美食篇(一) | 飯麵類 | 8 | |
| (5)韓式美食篇(二) | 炸物 | 8 | |
| (6)韓式美食篇(三) | 火鍋 | 8 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (7)日式和風美食篇(一) | 1.丼飯<br>2.麵類 | 8 | |
| (8)日式和風美食篇(二) | 1.炸物<br>2.湯 | 8 | |
| (9)日式和風美食篇(三) | 1.沙拉<br>2.甜點 | 8 | |
| (10)南洋風味美食篇(一) | 1.肉類<br>2.海鮮類 | 8 | 第二學期 |
| (11)南洋風味美食篇(二) | 1.飯麵類<br>2.湯類 | 8 | |
| (12)南洋風味美食篇(三) | 1.沙拉類<br>2.點心類 | 8 | |
| (13)泰國料理基礎與簡單的家常菜 | 基本調料與香料的使用(如檸檬草、香茅、魚露、椰奶)<br>基礎技巧:切菜、調味、炒香料<br>家常湯品:Tom Yum(酸辣蝦湯)、Tom Kha Gai(椰奶雞湯)<br>簡單炒菜:Pad Pak Boong(炒空心菜)、Pad Pak Ruam Mit(炒綜合蔬菜) | 8 | |
| (14)泰國料理經典咖哩與肉類菜餚 | 雞肉菜餚:Green Curry Chicken(綠咖哩雞)、Massaman Curry(馬沙曼咖哩)<br>牛肉與豬肉菜餚:Panang Beef(紅咖哩牛肉)、Moo Pad Krapow(打拋豬肉)<br>海鮮料理:Pla Rad Prik(辣椒炸魚)、Goong Pad Nam Prik Pao(辣炒蝦) | 8 | |
| (15)泰國料理素食與街頭小吃 | 泰國素食概述:Tofu(豆腐)的使用與變化<br>Tofu菜餚:Pad Thai Tofu(泰式炒河粉)、Green Curry Tofu(綠咖哩豆腐)<br>泰國小吃:Spring Rolls(春捲)、Satay(沙嗲串)<br>醃漬與醬料:Som Tum(青木瓜沙拉)、Nam Prik(泰式辣醬) | 8 | |
| (16)泰國料理麵食與主食 | 基礎麵食製作:Pad Thai(泰式炒河粉)、Pad See Ew(泰式寬河粉)<br>特色面食:Khao Soi(咖哩雞麵)、Kuay Teow Nam(泰式米粉湯)<br>主食料理:Khao Pad(泰式炒飯)、Khao Man Gai(海南雞飯)<br>其他主食:Khao Niao(糯米飯)、Khao Tom(糯米粥) | 8 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (17)泰國料理區域特色料理 | 北部料理:Sai Oua(泰北香腸)、Nam Prik Ong(番茄肉醬)<br>東北料理:Larb(涼拌肉末)、Som Tum Thai(泰式青木瓜沙拉)<br>中部料理:Pad Krapow Moo Saap(打拋豬肉)、Kaeng Phet(紅咖哩)<br>南部料理:Kaeng Tai Pla(魚內臟咖哩)、Khao Mok Gai(黃咖哩雞飯) | 8 | |
| (18)泰國料理甜點與飲品 | 甜點基礎:Mango Sticky Rice(芒果糯米飯)、Luk Chup(綠豆糕)<br>特色甜點:Tub Tim Grob(椰奶紅寶石)、Khanom Chan(層糕)<br>泰國茶與飲品:Thai Iced Tea(泰式奶茶)、Nam Ma Toom(羅漢果茶) | 8 | |
| 合計 | | 144節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%、二、期中考或評測 30%、三、期末考或評測 40% | | |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：專業教室；簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>1 本科目為技能領域實習科目,得依據相關規定實施分組教學。<br>2 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第 43 條,未滿 18 歲之人,不得有飲酒之行為,在課程教學過程中,不得讓學生涉及任何飲酒、品酒或購買酒精類飲料之行為。<br>3 教師在教學過程當中,應提醒學生注意食材鮮度與保存,以落實食品衛生安全。<br>4 在異國料理烹調實習課程授課中,會造成刀具傷害、燙傷、滑倒或身體捲入機器等有危害安全之虞者,學校應準備相關護具及建置適當防護設備。<br>5 在使用爐灶設備、烤箱、油炸鍋等設備會產生危害身體健康的高溫或氣體,學校應準備相關消防設備及建置排氣設備。 | | |

(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 | 烘焙點心實習 |
| | 英文名稱 | Chinese style and Western Desssrt 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<br>◉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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☑安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.學習中式點心歷史與文化<br>2.學習中式點心的種類、原料<br>3.學習中式點心製作設備與工具<br>4.學習油酥皮麵食實作<br>5.學習糕漿漿皮麵食實作<br>6.學習水調和麵食實作<br>7.學習發酵發粉麵食實作<br>8.教導學生瞭解西點製作的起源及相關器具設備。<br>9.指導學生熟練西點各項常用材料的特性及使用方法。<br>10.指導學生熟練烘焙計算、產品分類及製作。<br>11.教導學生培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)中式點心的種類 | 1.麵食點心<br>2.米食點心<br>3.其他點心 | 6 | 第一學期 |
| (2)中式點心的原料 | 1.主材料的介紹<br>2.副材料的介紹<br>3.調味品的介紹<br>4.添加物的介紹 | 6 | |
| (3)中式點心的製作設備與工具 | 1.設備的介紹與說明<br>2.工具的介紹與說明 | 6 | |
| (4)油酥皮麵食實作 | 1.油酥皮麵食理論<br>2.油酥皮麵食實作 | 6 | |
| (5)糕漿皮麵食實作 | 1.糕皮麵食理論<br>2.糕皮麵食實作 | 6 | |
| (6)漿皮麵食實作 | 1.漿皮麵食理論<br>2.漿皮麵食實作 | 6 | |
| (7)冷水麵食實作 | 1.冷水麵食理論<br>2.冷水麵食實作 | 6 | |
| (8)燙水麵食實作 | 1.燙水麵食理論<br>2.燙水麵食實作 | 6 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (9)發酵麵食實作 | 1.發酵麵食理論<br>2.發酵麵食-蒸類產品實作<br>3.發酵麵食-油炸類產品實作 | 6 | |
| (10)創意布丁 | 各式布丁的裝飾與應用 | 6 | 第二學期 |
| (11)創意麵糊類蛋糕 | 各式磅蛋糕裝飾與應用 | 6 | |
| (12)創意乳酪蛋糕 | 各式創意乳酪蛋糕製作 | 6 | |
| (13)創意乳沫類蛋糕(一) | 各式創意海綿蛋糕製作 | 6 | |
| (14)創意乳沫類蛋糕(二) | 各式創意天使蛋糕製作 | 6 | |
| (15)創意戚風類蛋糕(一) | 各式創意鮮奶油夾餡裝飾蛋糕 | 6 | |
| (16)創意戚風類蛋糕(二) | 各式風味創意戚風蛋糕 | 6 | |
| (17)經典法式甜點探索(五) | 各式創意千層酥與裝飾 | 6 | |
| (18)宴會點心規劃與實作 | 分組規劃與製作宴會點心 | 6 | |
| 合計 | | 108節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%、二、期中考或評測 30%、三、期末考或評測 40% | | |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：專業教室；簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>(一)教材來源<br>1.教材由師 參照教學大綱 自行編寫或選擇適宜之教科書。<br>2.蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。<br>3.教材編選應配合產業現況，適時調整更新以提高實用性。<br>(二)教學方法<br>1.本科目為實習，是否分組得依主管機關規定標示是否分組上課。<br>2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。<br>3.教師於施時加入實務範例補充說明，善用多媒體資源提高學生習興趣。<br>4.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9-2-3-14　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 菜單設計與規劃實務 |
| | 英文名稱 | Menu planning and design Pratices |
| 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<br>◉學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/1/1/0/0 | |
| 開課<br>年級/學期 | 第二學年第一學期<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☑國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養學生建立菜單設計的基本能力。<br>二、學生能學會計算餐飲成本並實際運用所學用。<br>三、學生能透過成本控制、售價訂定、市場調查,能獨立設計菜單。<br>四、學生能學會團隊合作分組上台專題報告。 | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| (1)菜單的定義 | 1.菜單的緣起<br>2.菜單的定義<br>3.菜單的作用與重要性 | 2 | 第一學期 |
| (2)菜單與飲食文化 | 1.飲食文化的意義<br>2.世界各國飲食文化<br>3.宗教飲食習慣 | 4 | |
| (3)菜單的結構 | 1.中西式菜單命名<br>2.中餐菜單的特色<br>3.西餐菜單的特色<br>4.飲料單與酒單的特色 | 6 | |
| (4)菜單的內容 | 1.菜單的種類<br>2.菜單的項目與組合<br>3.菜單安排的要領 | 6 | |
| (5)菜單的規劃 | 1.菜單規劃原則<br>2.菜單規劃要求<br>3.菜單產品的選擇 | 2 | 第二學期 |
| (6)菜單成本控制與分析 | 1.菜單定價策略與方法<br>2.成本計算方法<br>3.成本控制分析 | 4 | |
| (7)菜單的設計 | 1.菜單紙張、色彩、文字的運用<br>2.菜單排版技巧 | 6 | |
| (8)菜單行銷與評估 | 1. 菜單行銷概念<br>2. 菜單促銷活動<br>3. 菜單工程<br>4. 菜單的修正與檢討 | 6 | |
| 合計 | | 36節 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%<br>二、期中考或評測 30%<br>三、期末考或評測 40% |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>(一)本課程得依據學校特色，斟酌實際需求彈性調整實習單元及授課內容或節數。 |

(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 | 飲食文化實務探索 |
| | 英文名稱 | Practical Exploration of Culinary Culture |
| 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<br>○學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 2/0/0/0/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第一學年第一學期 | |
| 議題融入 | ☐性別平等 ☐人權 ☐環境 ☐海洋 ☐品德 ☐生命 ☐法治 ☐科技<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐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<br>○有,科目: | |
| 教學目標(教學重點) | 一、指導學生學習飲食文化概述<br>二、指導學生學習飲食與宗教<br>三、指導學生學習飲食與社會<br>四、指導學生學習飲食與認同<br>五、指導學生學習在地飲食文化<br>六、指導學生學習綠色餐飲意識 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)飲食與生活 | 1.在地飲食文化<br>2.飲食與節慶生活<br>3.飲食與生命禮俗<br>4.臺灣菜與在地飲食<br>5.臺灣菜與廚藝 | 8 | |
| (2)飲食與族群 | 1.漢人飲食<br>2.原住民族飲食<br>3.新住民飲食 | 8 | |
| (3)飲食與宗教 | 1.道教飲食文化<br>2.佛教飲食文化<br>3.基督教飲食文化<br>4.天主教飲食文化<br>5.伊斯蘭教飲食文化<br>6.猶太教飲食文化<br>7.印度教飲食文化 | 8 | |
| (4)飲食與文學 | 1.飲食與古典文學<br>2.飲食與現代文學<br>3.飲食與俗諺 | 6 | |
| (5)綠色餐飲 | 1.食物生產履歷<br>2.食物里程<br>3.綠色食材<br>4.綠色餐飲製備 | 6 | |
| 合計 | | 36節 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>(評量方式) | (1) 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解績效，並督促學生達成學習目標。<br>(2) 評量內容應兼顧記憶，理解及實作。<br>(3) 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 |
| 教學資源 | 1. 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。<br>2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。<br>3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1. 教材編選：<br>(1) 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。<br>(2) 教學內容，應採循序漸進，使學生逐步學習中餐烹調之每一環節。<br>(3) 教材之實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。<br>(4) 可利用網路資添及圖書館查閱相關資料。<br>2. 教學方法：<br>(1) 可依單元之不同，分別採用講演法、練習法、問答法、欣賞教學法來實施教學。<br>(2) 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，可以投影片。<br>(3) 線上資源等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-16　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 海洋休閒觀光 |
| | 英文名稱 | Maritime tourism |
| 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<br>◉學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/2/0 | |
| 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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☐多元文化<br>☐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<br>○有,科目: | |
| 教學目標(教學重點) | 一、學生能簡述海洋環境至少二種議題之內涵<br>二、學生能理解課程所述水上活動之操作原理<br>三、學生能以所認知之海洋文化內涵應用於遊程設計 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)海洋環境 | 1.介紹台灣海洋生物的多樣性,包括不同的魚類、珊瑚、海草等。<br>2.探討台灣海洋生態系統的重要性及其在全球生態中的地位。<br>3.小組討論:台灣海洋生物多樣性對漁業及海鮮餐飲業的影響。 | 6 | |
| (2)海洋特性 | 1.解釋生物如何從海洋演化而來,探討海洋在地球生命起源中的角色。<br>2.了解海洋生物鏈及其運作方式。<br>3.活動:學生以小組為單位製作海洋食物鏈模型 | 6 | |
| (3)海洋內的珊瑚礁 | 1.珊瑚礁的形成及其在海洋生態系統中的作用。<br>2.珊瑚礁面臨的威脅及其保育的重要性。<br>3.影片觀賞:展示珊瑚礁的美麗及保育工作的重要性。 | 6 | |
| (4)野外探險 | 1.介紹浮潛及立槳的基本技術及安全注意事項。<br>2.邀請業師講述浮潛及立槳的體驗及其在海洋生態觀察中的應用。<br>3.實地體驗:安排浮潛或立槳活動,讓學生實地感受並觀察海洋生物。 | 6 | |
| (5)海洋文化 | 1.探討靠海維生國家的文化、生活方式及其與海洋的互動。<br>2.介紹郵輪產業及其休閒遊憩活動的管理。<br>3.案例研究:分析某個靠海維生國家及一個郵輪公司的運營模式。 | 6 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (6)海洋遊憩 | 1.海上休閒活動的種類及其對海洋生態的影響。<br>2.海上活動的安全規範及應急處理措施。<br>3.小組演練:模擬海上突發事件的應對策略 | 6 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%<br>二、期中考或評測 30%<br>三、期末考或評測 40% | | |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：專業教室；簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>(一)本課程得依據學校特色，斟酌實際需求彈性調整實習單元及授課內容或節數。 | | |

(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 | 食物科學實務探索 |
| | 英文名稱 | Practical Exploration of Food Science |
| 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<br>○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<br>年級/學期 | 第一學年第一學期<br>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<br>☑資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☑國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、瞭解食物學的基本知識<br>二、瞭解各類食物的特性及營養價值<br>三、瞭解各類食物製備時將發生的變化<br>四、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中 | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| (1)食物學概論 | 1.食物定義、食物學範圍<br>2.食物學與餐飲之關係<br>3.食物與健康的關係 | 2 | 第一學期 |
| (2)食物的主要成分-營養素(一) | 1.營養素概論、各類營養素每日需要量<br>2.醣類介紹、特性、來源 | 3 | |
| (3)食物的主要成分-營養素(二) | 1.蛋白質介紹、特性、來源<br>2.脂質介紹、特性、來源 | 3 | |
| (4)食物的主要成分-營養素(三) | 1.維生素介紹、特性、來源<br>2.礦物質介紹、特性、來源<br>3.水介紹、特性、來源 | 4 | |
| (5)食物的特殊成分 | 1.酵素<br>2.色素<br>3.主要呈味種類與物質<br>4.植物營養素 | 4 | |
| (6)食物分類(一) | 1.食物的分類<br>2.全穀根莖類介紹、特性、來源<br>3.乳品類介紹、特性、來源 | 4 | |
| (7)食物分類(二) | 1.豆類介紹、特性、來源<br>2.水產類介紹、特性、來源<br>3.肉類介紹、特性、來源 | 4 | |
| (8)食物分類(三) | 1.蛋類介紹、特性、來源<br>2.蔬菜類介紹、特性、來源 | 4 | |
| (9)食物分類(四) | 1.水果類介紹、特性、來源<br>2.油脂及種子類介紹、特性、來源 | 4 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (10)其他食品類 | 1.嗜好品<br>2.加工食品 | 4 | |
| (11)食物選購與貯存 | 1.新鮮食品鑑別與選購技巧<br>2.加工食品選購要點<br>3.食物貯存的重要性與方法 | 4 | 第二學期 |
| (12)食品加工學(一) | 1.全穀根莖類加工介紹<br>2.乳品類加工介紹<br>3.豆類加工介紹 | 4 | |
| (13)食品加工學(二) | 1.水產類加工介紹<br>2.肉類加工介紹<br>3.蛋類加工介紹 | 4 | |
| (14)食品加工學(三) | 1.蔬菜類加工介紹<br>2.水果類加工介紹<br>3.油脂及種子類加工介紹 | 4 | |
| (15)飲食之安全性 | 1.食物中毒<br>2.餐飲用具與清潔<br>3.飲食之安全性政策 | 4 | |
| (16)食物製備 | 1.各類食物前製備(處理)<br>2.各類食物烹調製備<br>3.各類食物善後處理 | 4 | |
| (17)飲食指南 | 1.國人飲食準則<br>2.食物代換表<br>3.兒童及青少年肥胖定義與問題 | 4 | |
| (18)膳食計畫 | 1.一般膳食設計<br>2.菜餚營養分析 | 4 | |
| (19)綠色飲食概述 | 1.安全食材標章認識<br>2.台灣食材地圖<br>3.餐廳綠色飲食內涵與執行 | 4 | |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | (1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解績效，並督促學生達成學習目標。<br>(2)評量內容應兼顧記憶，理解及實作。<br>(3)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 1.圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。<br>2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。<br>3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：<br>(1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。<br>(2)教學內容，應採循序漸進，使學生逐步學習食物學之每一環節。<br>(3)教材之實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。<br>(4)可利用網路資添及圖書館查閱相關資料。<br>2.教學方法：<br>(1)可依單元之不同，分別採用講演法、練習法、問答法、欣賞教學法來實施教學。<br>(2)教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，可以投影片。<br>(3)線上資源等媒體作為輔助教學，增進學習效果。<br>(4)教學相關配合事項。 | | |

(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 | 輕食製作 |
| | 英文名稱 | Light meal 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<br>◉學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/2/0 | |
| 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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐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<br>○有,科目: | |
| 教學目標(教學重點) | 一、學生能介紹至少三種在地食材<br>二、學生能使用煎烙及烘焙技巧進行輕食製作<br>三、學生能進行早午餐之整體搭配 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)在地食材認識 | 1.在地食材的定義及其重要性<br>2.在地食材的種類及特色<br>3.採購及選擇在地食材的方 | 4 | |
| (2)主食搭配 | 1.早午餐主食的種類<br>2.主食的營養搭配與設計<br>3.實作:全麥麵包、手工麵團 | 4 | |
| (3)蛋類烹調技術 | 1.蛋類烹調的基本原理<br>2.煎蛋、炒蛋、荷包蛋的技術<br>3.實作:西式煎蛋、嫩滑炒蛋<br>4.難度較高的蛋類料理<br>5.實作:班尼迪克蛋、舒芙蕾 | 4 | |
| (4)沙拉實作 | 1.沙拉的種類與基本原則<br>2.食材選擇及搭配技巧<br>3.實作:季節水果沙拉、健康綠色沙拉 | 4 | |
| (5)飲料實作 | 1.早午餐常見飲料的種類<br>2.冷熱飲品的製作技巧<br>3.實作:新鮮果汁、冰咖啡、特調冰茶、草莓香蕉奶昔 | 4 | |
| (6)橙皮果醬 | 1.橙皮果醬的食材選擇與準備<br>2.橙皮果醬的製作過程與保存方法<br>3.實作:自製橙皮果醬 | 4 | |
| (7)法式薄餅 | 1.法式薄餅的基本配方與技巧<br>2.甜味法式薄餅的製作與搭配<br>3.鹹味法式薄餅的製作與搭配<br>4.實作:甜味法式薄餅、鹹味法式薄餅 | 4 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (8)香橙乳酪法國吐司 | 1.法國吐司的基本配方與技巧<br>2.香橙乳酪法國吐司的製作與搭配<br>3.實作:香橙乳酪法國吐司 | 4 | |
| (9)沙拉、穀物、三明治 | 1.生菜清洗及保存<br>2.沙拉醬汁介紹<br>3.油醋生菜沙拉<br>4.水果優格沙拉<br>5.凱薩沙拉<br>6.酪梨鮮蝦三明治<br>7.火腿乳酪三明治<br>8.盧本三明治<br>9.Muesli什錦燕麥<br>10.Granola綜合燕麥 | 4 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%<br>二、期中考或評測 30%<br>三、期末考或評測 40% | | |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：專業教室；簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>(一)本課程得依據學校特色，斟酌實際需求彈性調整實習單元及授課內容或節數。 | | |

(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 | 行銷簡報實務 |
| | 英文名稱 | Marketing Presentation 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<br>○學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/0/2 | |
| 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<br>☑資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☐多元文化<br>☐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<br>○有,科目: | |
| 教學目標(教學重點) | 一、建立條理架構清晰的內容<br>二、精準設定目的,抓住目標群<br>三、移除多餘訊息,讓版面簡單又有力量,利用字型、圖片、色彩的選擇與搭配,快速抓住簡報重點。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)簡報的要素 | 1.好簡報應包含哪些要素<br>2.明瞭簡報內容的結構性,增加簡報的說服力與影響力。 | 4 | |
| (2)簡報的運用 | 1.靈活運用視覺、聽覺、語言等技巧,創造簡報魅力。<br>2.簡報者與投影片之間的分工 | 8 | |
| (3)觀光行銷簡報蒐集分析 | 1.觀光餐旅資訊蒐集<br>2.行銷企劃案組織架構<br>3.行銷組合<br>4.行銷競爭分析<br>5.市場區隔與商品定位法<br>6.商品生命週期在行銷策略上的運用 | 8 | |
| (4)簡報的製作原則 | 1.投影片背景採用原則<br>2.簡報的顏色規劃<br>3.動畫效果使用方式<br>4.簡報的字型使用<br>5.強調文字重點與項目符號的運用方式<br>6.簡報文字的敘述方式 | 8 | |
| (5)觀光行銷簡報宣傳行銷 | 1.選擇傳達觀光旅遊之吸引力方法<br>2.廣告表現方式&廣告新趨勢<br>3.促銷策略的擬定<br>4.事件行銷<br>5.廣告促銷活動的效果評估(以觀光業為例) | 8 | |
| 合計 | | 36節 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>(評量方式) | 1、教學評量：評量內容以觀光行銷簡報實務練習為主，依以下四個項目評量：<br>(1)情意性評量：觀察各小組討論狀況，包括態度及專業分析處理。<br>(2)形成性評量：配合小組口頭報告及書面報告方式實施評量。<br>(3)診斷性評量：以書面報告考核列為評量的成績，未達標準者予以逐項指導，再予以評量。<br>(4)總結性評量：以小組口頭報告及書面報告成績作總結性評量考核標準。 |
| 教學資源 | 1.圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。<br>2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。<br>3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選<br>(1)教育部審定合格教科書及教師自編教材。編選課程時要通盤規劃，並依照每個主題特性 以及內容性質作有系統之編排。<br>(2)教材內容設計要依照學生的程度做適度性的調整，並且引發學生對該課程的興趣；啟發學生思考、能夠舉一反三達到最大的學習效果。<br>(3)課程實際製作內容要多元化，除了理論的知識與概念；在實務操作上也要能符應業界需求。<br>2.教學方法:課堂講授與操作並重，運用電腦操作進行教學，利用觀光行銷理論有實例與故事輔佐說明，清晰易懂，讓學生學習掌握釋放思考的技巧。 |

(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 | 民宿管理實務 |
| | 英文名稱 | Home-stay 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<br>◉學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/2/0 | |
| 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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☐多元文化<br>☐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<br>○有,科目: | |
| 教學目標(教學重點) | 一、學生能分析創立民宿的基本要件<br>二、學生能撰寫民宿基本計畫<br>三、學生能進行民宿主人或管家之日常實務操作 | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| (1)民宿經營條件 | 1.經營民宿的理由<br>2.適當的地點<br>3.環境與清潔<br>4.生活型態 | 4 | |
| (2)民宿經營的服務項目 | 1.以兼職為基礎的民宿<br>2.基本配備<br>3.貼心服務 | 4 | |
| (3)民宿規劃 | 1.收費價格<br>2.訂房服務中心<br>3.網路社群經營<br>4.其他可利用資源 | 4 | |
| (4)民宿經營實務 | 1.保險<br>2.衛生與安全<br>3.記錄存檔<br>4.稅務<br>5.撰寫你的事業計畫書 | 4 | |
| (5)民宿行銷實作 | 1.製作文宣<br>2.分送文宣<br>3.運用社區資源<br>4.如何列入民宿指南 | 4 | |
| (6)民宿的廣告 | 1.如何家喻戶曉<br>2.如何進行廣告<br>3.在淡季創造業績<br>4.在困境中行銷<br>5.網路行銷 | 4 | |
| (7)完美的民宿主人 | 1.各式訪客接待法<br>2.迎接客人<br>3.認識環境<br>4.寫一封歡迎客人的信 | 6 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (8)客人的歷史資料保存 | 1.向客人道別<br>2.了解客人的評價<br>3.讓客人記住你的民宿<br>4.與社區鄰居建立良好關係<br>5值得回憶的早餐 | 6 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%<br>二、期中考或評測 30%<br>三、期末考或評測 40% | | |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>(一)本課程得依據學校特色，斟酌實際需求彈性調整實習單元及授課內容或節數 | | |

(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 | 食魚教育 |
| | 英文名稱 | Fish Eating Education |
| 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<br>○學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/0/2 | |
| 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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☐多元文化<br>☐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<br>○有,科目: | |
| 教學目標(教學重點) | 一、瞭解漁獲物死亡後的變化。<br>二、熟悉鮮度鑑定的方法。<br>三、熟悉鮮度保持的方法。<br>四、漁船上的漁獲物處理及注意事項。 | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| (1)漁獲物概述 | 1.漁獲物特性<br>2.漁獲物的種類及特性<br>3.漁獲物的營養價值及經濟價值<br>4.漁獲物死後的變化<br>5.漁獲物死後的生理及化學變化<br>6.自溶和腐敗的過程 | 6 | |
| (2)漁獲物鮮度鑑定 | 1.漁獲物鮮度的基本概念<br>2.感官鑑定法:外觀、氣味、觸感<br>3.科學鑑定法:pH值、揮發性鹽基氮(TVB-N)、K值 | 6 | |
| (3)低溫保鮮法 | 1.漁獲物低溫保鮮法<br>2.低溫保鮮的基本原理<br>3.冷藏和冷凍保鮮技術<br>4.活體運輸<br>5.活體漁獲物的運輸方法及注意事項<br>6.活體運輸中的氧氣、溫度及水質管理 | 6 | |
| (4)冷凍漁獲物的解凍 | 1.冷凍漁獲物的解凍原理<br>2.各種解凍方法的比較及應用:自然解凍、流水解凍、機械解凍 | 6 | |
| (5)漁獲物的衛生注意事項 | 1.漁獲物在處理過程中的衛生控制<br>2.HACCP系統在漁獲物處理中的應用<br>3.漁獲物保存及加工的衛生要求 | 6 | |
| (6)漁船上的漁獲物處理 | 1.沿近海漁獲物處理<br>2.沿近海漁獲物的特點及處理流程<br>3.現場處理和運輸的方法<br>4.遠洋漁獲物處理<br>5.遠洋漁獲物的特點及處理流程<br>6.海上加工和冷凍技術的應用 | 6 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教學或補救教學之依據，並使學生從自我學習進步中獲得成就感。<br>二、學習評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。<br>三、評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。<br>四、實習課程評量應要求學生具有職業道德之精神，並重視學生在發現、解決問題時之邏輯思考的能力。<br>五、除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行補救教學。<br>六、學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。<br>七、未通過評量的學生，教師進行分析、診斷其原因，可實施補救教學；對於學習成就較高的學生，可實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。 | | |
| 教學資源 | 一、教師教學應充分利用教材、教學設備、教學媒體及其他教學資源。<br>二、教師宜充分利用圖書館資源、網路資源與社區、社會資源。<br>三、參考專業教室及實習工場之模型、掛圖、實物，並可實地至漁港(會)、水產試驗所、漁具工場、民間漁船、實習訓練船、食品加工場、漁業公司、相關博物館等進行校外參觀教學方式，增強學習效果。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。<br>二、教學過程應灌輸學生正確的職業道德和社會倫理之觀念，並重視學生在發現、解決問題時之邏輯思考的能力。<br>三、教師教學時，以學生的既有經驗為基礎，運用啟發性與創造性之教學方法，導出若干有關問題，然後採取解決問題的步驟，並留意學生的學習狀況，以實施加廣加深或補救教學。<br>四、教學完畢後，應根據實際教學成效調整教學進度，以期改進教學方法，期能正確引導學生主動學習並具備檢討、反省、實踐的素養，以創新的態度與作為，積極面對人生未來的挑戰。 | | |

(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 | 餐飲實務 |
| | 英文名稱 | Food & 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<br>◉學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/2/0 | |
| 開課<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☑安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.認識餐飲業的管理工作。<br>2.認識餐飲管理中各部門之管理項目與方法。<br>3.熟悉管理理論並知道如何運用於管理工作。<br>4.瞭解如何作餐飲業之控制及現代餐飲管理的趨勢。 | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| (1)緒　論 | 1.餐飲管理之意義和目的。<br>2.餐飲管理的特點。<br>3.餐飲管理的方法。 | 4 | |
| (2)餐飲業的類型與組織 | 1.餐飲業的類型。<br>2.餐飲的組織。<br>3.餐飲業各部門的職責。<br>4.餐飲部與其他單位的關係。 | 4 | |
| (3)餐飲人事管理 | 1.人事管理的概念。<br>2.餐飲從業人員應有的素養。<br>3.人員的遴選與任用。<br>4.員工服務守則。<br>5.員工的職前訓練和在職進修。 | 4 | |
| (4)餐飲服務心理學 | 1.消費者需要。<br>2.高品質的服務及訓練。<br>3.抱怨的處理。 | 4 | |
| (5)菜單/飲料單的製作 | 1.菜單的內容。<br>2.菜單的製作。<br>3.飲料單的製作。 | 4 | |
| (6)廚房管理 | 1.廚房組織與工作分配。<br>2.廚房標準化作業流程。<br>3.廚房的規劃與設備。<br>4.衛生與安全。 | 4 | |
| (7)餐飲物料管理 | 1.物料管理的意義。<br>2.物料管理之作業內容。 | 4 | |
| (8)餐務的管理 | 1.餐務部的功能。<br>2.餐飲物資與設備的管理。 | 4 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (9)檔案管理 | 1.檔案管理的意義。<br>2.檔案管理的基本原則。<br>3.檔案管理的作業程序。 | 4 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 要求學生對專題製作知識外，並評量學生對軟體的應用。 | | |
| 教學資源 | 教科書、網路、報章雜誌、圖表、照片。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：教材內容應酌情增補相關業界企業知識，加強課程深度。<br>2.教學方法：採用問答法、討論法、操作法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對專題製作的知識及認知。<br>3.教學相關配合事項：<br>(1)至圖書館查閱資料。<br>(2)網路查詢查閱資料。 | | |

(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 | 旅宿實務 |
| | 英文名稱 | The Management Pratices of Hotel |
| 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<br>◉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<br>年級/學期 | 第一學年第一學期<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、引導學生了解旅宿業專業知識。<br>二、教導學生熟悉旅宿業作業要點及經營管理事項。<br>三、指導學生培養正確旅宿業從業基礎概念、服務態度、職場倫理能力。<br>四、引導學生創新思維結合在地特色達到行銷在地旅宿。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)旅宿的基本概念 | 1.旅館業的分類及特性、管理模式<br>2.民宿業的分類及特性、管理模式<br>3.旅宿業硬體設施、服務 | 6 | 第一學期 |
| (2)旅宿業評鑑方式 | 1.旅宿業評鑑方式及實務評鑑作業要點 | 6 | 第一學期 |
| (3)旅宿業法規 | 1.旅宿業法規認識<br>2.旅宿業常見糾紛與案例之案討 | 6 | 第一學期 |
| (4)旅宿業經營 | 1.旅宿業客務規畫<br>2.旅宿業房務安排<br>3.旅宿業餐飲解析 | 6 | 第二學期 |
| (5)市場行銷 | 1.市場調查<br>2.打造友善旅宿業環境實作 | 6 | 第二學期 |
| (6)融合在地特色 | 1.以文化、環境、行銷概念融入旅宿業管理及發展<br>2.建構在地特色、社區營造、社區共好方式 | 6 | 第二學期 |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%<br>二、期中考或評測 30%<br>三、期末考或評測 40% | | |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 | | |

| | |
|---|---|
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>(一)本課程得依據學校特色，斟酌實際需求彈性調整實習單元及授課內容或節數。 |

(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 | 節慶餐飲實務 |
| | 英文名稱 | Festival Food 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<br>○學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/2/0 | |
| 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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐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<br>○有,科目: | |
| 教學目標(教學重點) | 一、培養學生前瞻性與國際觀的建立。<br>二、培養學生節慶的概念與由來。<br>三、培養學生節慶活動規劃需具備的知能。<br>四、讓學生對世界、台灣本地有更多關懷與文化的維護。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)導論 | 1.節慶的意涵<br>2.節慶在餐飲業的重要性<br>3.如何在餐廳營運中融入節慶元素<br>4.節慶活動與文化的孕育<br>5.各地節慶文化對餐飲業的影響<br>6.節慶活動的文化背景與餐飲業的關聯<br>7.傳統節慶的由來與發展<br>8.傳統節慶的歷史起源與發展脈絡<br>9.餐飲業如何運用傳統節慶吸引顧客<br>10.傳統節慶的形成<br>11.節慶形成的社會與文化背景<br>12.餐廳如何根據節慶特點設計菜單與活動 | 4 | |
| (2)民俗節慶 | 1.民俗節慶與造節活動<br>2.各地民俗節慶介紹及其對餐飲業的影響<br>3.如何創新設計節慶活動以吸引客流<br>4.重要民俗慶典及其餐飲特色<br>5.餐廳如何應用這些特色提升服務<br>6.廟會活動的飲食文化<br>7.餐飲業在廟會期間的特別服務與供應策略<br>8.廟會南北迎神各地有異<br>9.南北廟會文化差異及其對餐飲業的影響<br>10.如何因地制宜設計節慶菜單 | 4 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (3)時令節慶 | 1.春耕—春季的節慶<br>(1)春季節慶介紹與春季菜單設計<br>(2)春季節慶活動與餐飲業結合的案例<br>2.夏耘—夏季的節慶<br>(1)夏季節慶介紹與夏季菜單設計<br>(2)夏季節慶活動與餐飲業結合的案例<br>3.秋收—秋季的節慶<br>(1)秋季節慶介紹與秋季菜單設計<br>(2)秋季節慶活動與餐飲業結合的案例<br>4.冬藏—冬季的節慶<br>(1)冬季節慶介紹與冬季菜單設計<br>(2)冬季節慶活動與餐飲業結合的案例 | 4 | |
| (4)台灣節慶 | 1.觀光局台灣十二大節慶<br>2.台灣主要節慶介紹<br>3.這些節慶如何促進餐飲業的發展<br>4.各大節慶的具體內容與特色<br>5.餐飲業如何利用這些特色吸引客戶<br>6.當前台灣節慶文化的發展趨勢<br>7.餐飲業如何應對並利用這些趨勢 | 4 | |
| (5)節慶活動觀光導向 | 1.節慶活動的觀光導向<br>2.節慶活動如何吸引觀光客<br>3.餐飲業如何針對觀光客進行服務設計<br>4.節慶活動的角色層面<br>5.節慶活動中餐飲業的角色與定位<br>6.節慶活動中的餐飲服務案例分析<br>7.節慶活動的衍生的影響<br>8.節慶活動對當地經濟的影響<br>9.餐飲業如何受惠於節慶活動 | 4 | |
| (6)節慶活動設計 | 1.節慶活動設計的基本原則<br>2.餐飲業如何進行節慶活動的可行性分析<br>3.影響節慶與活動成敗的因素<br>4.節慶活動成功與否的關鍵因素<br>5.餐飲業如何確保節慶活動的成功 | 4 | |
| (7)節慶活動規劃 | 1.節慶活動的策略規劃方法<br>2.餐飲業如何制定節慶活動的策略規劃<br>3.節慶活動策略規劃的功能<br>4.餐飲業如何利用策略規劃提升服務質量<br>5.節慶與活動規劃和管理實務應用<br>6.餐飲業如何實際操作節慶活動的管理 | 4 | |
| (8)節慶觀光之行銷 | 1.節慶活動的市場行銷策略<br>2.餐飲業如何運用行銷策略提升知名度<br>3.節慶活動風險管理<br>4.餐飲業如何應對節慶活動中的風險<br>5.節慶活動的評鑑<br>6.餐飲業如何進行節慶活動的自我評鑑 | 4 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (9)節慶觀光未來展望 | 1.當前台灣節慶文化的發展現狀<br>2.未來節慶文化對餐飲業的影響<br>3.節慶與活動專業發展和活動管理教育的4.未來展望<br>5.餐飲業如何適應並引領節慶活動的發展 | 4 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告、出缺勤。<br>二、 一、二次期中考試<br>三、 期末考試 | | |
| 教學資源 | 一、坊間教科書。<br>二、自編教材。<br>三、觀光局網站、各觀光資源影片、簡報。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材編選<br>(1)教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。<br>(2)教材內容依理論、實務及應用三階段，依高中生學習模式做難易比重分配。<br>(3)教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。<br>(4)融入網路資源。<br>二、教學方法<br>(1)教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。<br>(2)教師蒐集各種教學媒體（影片、簡報等）並運用，以提高學生學習興趣。<br>(3)綜合學習方式（收集資料、口頭報告、活動分享）。<br>(4)分組活動（加強學生合作學習的機會）。<br>三、教學相關配合事項<br>(1)加強觀光資源實務範例，藉以使學生能力與業界需求相配合。<br>(2)教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學並善用社會資源。 | | |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-25　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<br>◉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<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☑戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、學生能簡述烹調原理之重要性<br>二、學生能簡述季節、有機、及宜蘭在地食材之內涵及價值<br>三、學生能運用所學進行小量輕食製備 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)烹調基礎 | 1.烹調之目的<br>2.基礎烹調手法<br>3.熱傳導、蛋白質變性、食品褐變<br>4.食品標誌與安全認證 | 6 | |
| (2)食材認識 | 1.食品標誌<br>2.食品添加物<br>3.有機農產品<br>4.分子廚藝<br>5.基因食品<br>6.季節性的食物<br>7.食物酸鹼性 | 12 | |
| (3)烹調操作 | 1.刀具<br>2.烹調方法<br>3.香辛料的作用、種類、特徵及用途 | 12 | |
| (4)茶點製備 | 1.大量飲料製備<br>2.大量茶點製備<br>3.半成品加工的衛生手法 | 12 | |
| (5)主食製備 | 1.中式麵食製備<br>2.中式米食製備<br>3.基礎西式麵包<br>4.根莖食品製備 | 12 | |
| 合計 | | 54節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 要求學生有烹調基礎的知識外，並評量學生食物製備的操作和應用。 | | |
| 教學資源 | 教科書、網路、報章雜誌、圖表、照片。 | | |

| | |
|---|---|
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：教材內容應酌情增補相關業界企業知識，加強課程深度。<br>2.教學方法：採用問答法、討論法、操作法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對食物製備的知識及認知。<br>3.教學相關配合事項：<br>(1)至圖書館查閱資料。<br>(2)網路查詢查閱資料。 |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-26　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 解說教育方案規劃 |
| | 英文名稱 | Planning for Interpretation and Education |
| 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<br>◉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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☐多元文化<br>☑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<br>○有,科目: | |
| 教學目標(教學重點) | 1.能瞭解解說教育方案之意義與目的,並能瞭解解說教育方案之基本功能。<br>2.能知道解說教育方案之規劃模式與原則。<br>3.能瞭解解說教育方案經營管理系 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)解說教育方案之意義與目的 | 1.解說與解說教育方案之意義。<br>2.解說教育方案之目的。<br>3.解說教育方案之基本功能。 | 6 | |
| (2)解說教育方案之規劃模式 | 1.解說教育方案與環境教育之考量原則。<br>2.解說教育方案之規劃模式。 | 8 | |
| (3)解說教育方案之規劃原則 | 1.解說教育方案主題。<br>2.解說媒體之選擇與方法。<br>3.解說技巧之運用以利提升旅客鑑賞力與重遊意願。 | 8 | |
| (4)解說教育方案經營系統 | 1.解說教育方案經營管理系統模式。<br>2.解說套裝服務經營管理。<br>3.解說媒體發展經營管理。 | 8 | |
| (5)解說媒體應用與製作 | 1.解說媒體之瞭解。<br>2.解說摺頁之設計。 | 8 | |
| (6)解說教育方案之內容 | 1.解說主題之選擇。<br>2.解說對象之考量。<br>3.解說技巧。 | 8 | |
| (7)如何成為成功的解說員 | 1.解說對象與解說方式。<br>2.解說模擬 | 8 | |
| 合計 | | 54節 | |
| 學習評量(評量方式) | 要求學生增加解說教育的知識外，並評量學生對解說教育方案規劃及服務的應用。 | | |
| 教學資源 | 教科書、網路、報章雜誌、圖表、照片。 | | |

| | |
|---|---|
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：教材內容應酌情增補相關業界企業知識，加強課程深度。<br>2.教學方法：採用問答法、討論法、操作法等方法，並借用各種輔助教材，加深學生對解說教育方案規劃的知識及認知。<br>3.教學相關配合事項：<br>(1)至圖書館查閱資料。<br>(2)網路查詢查閱資料。 |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-27　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 旅館規劃與創業 |
| | 英文名稱 | Hotel Planning and Entrepreneurship |
| 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<br>◉學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/0/2 | |
| 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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☐多元文化<br>☐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<br>○有,科目: | |
| 教學目標(教學重點) | 一、學生能整合各學年所學餐旅知識<br>二、學生能以創業思維為中心提出可行之經營方案 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)創業入門 | 1.創業環境與商業活動<br>2.創業家應具備的特質<br>3.創業的基本認識與現況統計 | 4 | |
| (2)旅館法規認識 | 1.公司組織與營業登記<br>2.發展觀光條例<br>3.旅館業管理規則 | 4 | |
| (3)旅館組織規劃 | 1.旅館部門體系<br>2.房務人事規畫<br>3.客務人事規畫<br>4.餐飲人事規畫 | 4 | |
| (4)供應商開發 | 1.飯店布巾與備品供應<br>2.餐飲食材供應 | 4 | |
| (5)餐廳規劃 | 1.法定空間要求<br>2.廚房配置規劃<br>3.餐廳配置規劃 | 4 | |
| (6)防火與衛生 | 1.消防及緊急災害應變規劃<br>2.良好食品衛生規範 | 4 | |
| (7)客房主題開發 | 1.頂級客房的展現<br>2.商務客房的展現<br>3.理想與現實的平衡 | 4 | |
| (8)旅館財務控制 | 1.客房人事餐飲成本分析<br>2.損益兩平點與定價策略 | 4 | |
| (9)行銷創業提案 | 1.行銷規劃<br>2.旅館特性與差異化行銷<br>3.旅宿創業提案<br>4.餐廳創業提案 | 4 | |
| 合計 | | 36節 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%<br>二、期中考或評測 30%<br>三、期末考或評測 40% |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>(一)本課程得依據學校特色，斟酌實際需求彈性調整實習單元及授課內容或節數。 |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-28　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 飲品藝術 |
| | 英文名稱 | Art of DRINKS |
| 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<br>◉學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/0/2 | |
| 開課<br>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<br>☐資訊 ☐能源 ☐防災 ☐家庭教育 ☐生涯規劃 ☑多元文化<br>☐閱讀素養 ☐戶外教育 ☐國際教育 ☐原住民教育 ☐安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.深入了解不同飲料基底製作種類<br>2了解咖啡店人氣飲品。<br>3.經由實務操作領略飲料的美好<br>4.能夠增加對於日後投身餐飲業界時的實務經驗。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)果醬飲品 | 1.以果醬調製的飲品。<br>2.飲品的展現方式。 | 4 | |
| (2)濃縮汁飲品 | 1.以濃縮汁調製的飲品。<br>2.飲品的沖泡方式。 | 4 | |
| (3)糖漿飲品 | 1.以糖漿調製的飲品。<br>2.以飲品粉調製的飲品。 | 4 | |
| (4)水果乾飲品 | 1.以水果乾調製的飲品。<br>2.果乾製作方法。 | 4 | |
| (5)飲料基底基礎課程 | 1.各種新鮮材料的保存方法<br>2.容器規格及食材的用量標準。 | 4 | |
| (6)沖煮飲料的技巧 | 1.各種果乾的前製與保存。<br>2.由基底變化出多種飲料調製。 | 4 | |
| (7)泡茶基礎課程 | 1.基本泡茶法與演練。<br>2.基本茶席禮儀。 | 4 | |
| (8)手沖咖啡 | 1.基本咖啡手沖<br>2.咖啡杯測。 | 4 | |
| (9)義式咖啡 | 1.義式咖啡創意飲品<br>2.咖啡拉花 | 4 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | (1)配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解績效，並督促學生達成學習目標。<br>(2)評量內容應兼顧記憶，理解及實作。<br>(3)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |

| | |
|---|---|
| 教學資源 | （1）教學時充分運用飲調教室及器皿，從事操作練習。<br>（2）為了讓學生了解餐飲安全與衛生的重要性，應於附錄中增列餐飲安全與衛生相關法規。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：<br>（1）教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。<br>（2）教學內容，應採循序漸進，使學生逐步學習中餐烹調之每一環節。<br>（3）教材之實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。<br>2.教學方法：<br>（1）可依單元之不同，分別採用講演法、練習法、問答法、欣賞教學法來實施教學。<br>（2）注重操作，使學生能從「操作中學習」，培養飲料調製的能力。<br>（3）教導學生珍惜材料，講究餐飲安全與衛生的觀念。<br>3.教學相關配合事項：<br>（1）可利用網路資添及圖書館查閱相關資料。 |

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-29　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 吧檯實務 |
| | 英文名稱 | Bar Management 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<br>○學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | ☑餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/0/2 | |
| 開課<br>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<br>□資訊 □能源 □防災 □家庭教育 □生涯規劃 ☑多元文化<br>□閱讀素養 □戶外教育 □國際教育 □原住民教育 □安全 | |
| 建議先修<br>科目 | ◉無<br>○有,科目: | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.學生能夠認識各種飲料及酒類之材料特性。<br>2了解及學習雞尾酒咖啡茶果汁等之調製方法。<br>3.學習飲料設計飲料銷售飲料成本控制等專業知識。<br>4.具備一位專業吧檯員的職業態度與倫理。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)吧檯的經營型態與管理 | 1.吧檯人員管理。<br>2.吧檯的採購原則<br>3.吧檯物料管理<br>4.吧檯成本管理 | 4 | |
| (2)水果切割操作 | 1. 杯飾物設計原則<br>2. 飲品裝飾物的分類<br>3. 挑選水果的要訣<br>4. 水果切雕注意事項<br>5. 水果切雕方法 | 4 | |
| (3)果蔬汁的調製 | 1 糖的特性<br>2 糖水的製作<br>3 果蔬飲料的特點<br>4 果蔬飲料的分類<br>5 果蔬飲料常用的原料<br>6 果蔬飲料製作原則<br>7 操作運用事項<br>8 果蔬調飲的服務方式<br>9 特選蔬果汁調製 | 4 | |
| (4)咖啡飲品的調 | 1 咖啡的原生種<br>2 認識咖啡豆的種類與特性<br>3 咖啡選取方式與儲存<br>4 咖啡豆烘焙過程<br>5 咖啡飲用禮儀<br>6 咖啡與人體關係<br>7 奶泡製作技巧<br>8 咖啡調製 | 8 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (5)茶類飲品的調製 | 1 茶的鑑別<br>2 茶葉儲存注意事項<br>3 茶的沏泡<br>4 茶與人體的關係<br>5 茶飲的服務方式<br>6 特選茶飲調製。 | 6 | |
| (6)雞尾酒的調製 | 1 雞尾酒的由來<br>2 雞尾酒的定義<br>3 調製方法介紹<br>4 調製雞尾酒的十大要領<br>5 雞尾酒的種類<br>6 雞尾酒調製單位換算<br>7 常見的吧檯術語<br>8 酒精濃度計算<br>9 世界知名雞尾酒介紹 | 8 | |
| (7)飲料單設計與行銷 | 1 飲料單與酒單的分類<br>2 飲料單與吧檯的關係<br>3 飲料單製作原則<br>4 常用的行銷工具<br>5 飲料單的促銷活動。 | 2 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | (1) 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解績效，並督促學生達成學習目標。<br>(2) 評量內容應兼顧記憶，理解及實作。<br>(3) 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | (1) 教學時充分運用飲調教室及器皿，從事操作練習。<br>(2) 為了讓學生了解餐飲安全與衛生的重要性，應於附錄中增列餐飲安全與衛生相關法規。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：<br>(1) 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。<br>(2) 教學內容，應採循序漸進，使學生逐步學習中餐烹調之每一環節。<br>(3) 教材之實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。實作，應與社會需求配合，以免與現實脫節。<br>2.教學方法：<br>(1) 可依單元之不同，分別採用講演法、練習法、問答法、欣賞教學法來實施教學。<br>(2) 注重操作，使學生能從「操作中學習」，培養飲料調製的能力。<br>(3) 教導學生珍惜材料，講究餐飲安全與衛生的觀念。<br>3.教學相關配合事項：<br>(1) 可利用網路資添及圖書館查閱相關資料。 | | |

(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 | 海洋總動員(彈性) |
| | 英文名稱 | Finding the Marine Aquaculture of Suao |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.認知：<br>(1)能夠理解兩澳文史與南方澳漁業。<br>(2)能夠區分環保永續的捕撈方式及綠色海鮮。<br>2.情意：<br>(1)能了解在地文化並產生認同感。<br>(2)能認同海洋永續的觀念並身體力行。<br>3.技能：<br>(1)能運用創意製作水產品。<br>(2)能辨識並製作綠色海鮮料理。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)兩奧文史 | 1.南方澳與蘇澳歷史文化介紹<br>2.南方澳與蘇澳觀光景點介紹 | 2 | |
| (2)守護海洋 | 1.海洋資源<br>2.海洋污染<br>3.海洋永續 | 3 | |
| (3)南方澳漁業發展 | 1.海洋漁業概論<br>2.南方澳漁業的介紹<br>3.南方澳漁業的問題<br>4.南方澳漁業的蛻變 | 4 | |
| (4)綠色水產辨識 | 1.魚類辨識入門:如何認魚、選魚?<br>2.見蝦蟹類辨識:可以吃、不可以吃?<br>3.貝類辨識:水產界扛把子!<br>4.其他水產生物辨識:什麼,這些也算水產品? | 4 | |
| (5)水產品開發 | 1.水產煉製品的介紹<br>2.創意水產品開發腦力激盪<br>3.創意水產品開發企劃<br>4.創意水產品開發企劃 | 4 | |
| (6)成果發表 | 創意水產品開發企劃發表 | 1 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.實作、課堂討論、小組發表<br>2.五項主題各15%、期末發表25% | | |
| 教學資源 | 自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>講述、小組討論、實作 | | |

(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 | 科學史(彈性) |
| | 英文名稱 | History of science |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 培養學生動手與查閱知識之能力培養，以及培養科學人文精神。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)理論 | 以思想史和社會史兩個面向的歷史研究科學對自然其功能性的實用考量以及純粹的哲學探究。 | 4 | |
| (2)科學革命 | 文藝復興時代的科學發展。 | 6 | |
| (3)現代科學 | 科學革命對現代生活的影響。 | 4 | |
| (4)分組報告 | 分組報告與評量。 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量(分組討論與報告情形、實作參與和作品情況、本堂課知識評量) | | |
| 教學資源 | 坊間教科書、自編補充教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>教學方法：<br>(1)投影片輔導助教學<br>(2)教師示範實驗 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-3　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 菜市場水產生物認識(彈性) |
| | 英文名稱 | Market Water Production Awareness |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、菜市場和生物學之間搭起第一座溝通的橋樑。<br>二、以每一個人都看得懂的顏色，介紹常見的魚鮮種類。<br>三、魚鮮是海洋生態系裡的重要生物，助於拉近學生與海洋之間的浩瀚距離。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)菜市場常見的魚 | 1.了解生態習性<br>2.營養成分分析<br>3.學習判斷鮮度 | 3 | |
| (2)菜市場常見的貝 | 1.了解貝生態習性<br>2.營養成分分析<br>3.學習判斷鮮度 | 3 | |
| (3)菜市場常見的蝦 | 1.了解蝦生態習性<br>2.營養成分分析<br>3.學習判斷鮮度 | 3 | |
| (4)菜市場常見的蟹 | 1.了解蟹生態習性<br>2.營養成分分析<br>3.學習判斷鮮度 | 3 | |
| (5)菜市場常見的軟體頭足類 | 1.了解軟體頭足類生態習性<br>2.營養成分分析<br>3.學習判斷鮮度 | 3 | |
| (6)菜市場常見的海藻類 | 1.了解海藻類生態習性<br>2.營養成分分析<br>3.學習判斷鮮度 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量(作業、市場調查、主題報告 ) | | |
| 教學資源 | 一、參考菜市場魚圖鑑、史上最完整魚類海鮮圖鑑。<br>二、網路影片教學 。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、自製學習單<br>二、影片、參考書籍 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-4　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 基礎飲料實務(彈性) |
| | 英文名稱 | Basic Beverage Practice |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.了解飲料實務所需之專業知識，具備系統思考與解決問題能力。<br>2.熟悉飲料調製所需之設備及器具，能規劃與執行各項製作與服務工作。<br>3.運用專業飲料調製方法製作成品，具備杯飾與飲品整體展現之美學。<br>4.重視飲品衛生安全，以建立飲務從業人員職場倫理及職場衛生安全習慣。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)飲料的作業規範 | 1.飲料的定義與分類<br>2.飲料調製安全與衛生 | 3 | |
| (2)器具、材料與調製法 | 1.飲料調製的器具<br>2.飲料調製的材料<br>3.飲料調製法 | 2 | |
| (3)飲料調製丙級基礎 | 1.吧檯作業的器具<br>2.吧檯作業的操作 | 1 | |
| (4)無酒精飲料調製(一) | 1.注入法<br>1-1.茶類--熱烏龍茶、熱蜜香紅茶<br>1-2.咖啡類--濾杯式熱咖啡 | 3 | |
| (5)無酒精飲料調製(二) | 2.直接注入法<br>2-1.果汁類--冰蜜桃比妮、奇異之吻<br>2-2.茶類--冰紅茶、冰水蜜桃紅茶<br>2-3.咖啡類—維也納冰咖啡、熱枸杞菊花茶 | 4 | |
| (6)無酒精飲料調製(三) | 3.搖盪法<br>3-1.果汁類—冰金桔檸檬、冰柚子金桔汁<br>3-2.茶類—冰綠茶多多、冰百香果綠茶<br>3-3.奶茶類—冰珍珠奶茶、冰伯爵奶茶<br>3-4.奶茶類—冰榛果鮮奶茶、冰奶泡綠茶 | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.以隨堂上課情形、學習態度與參與感<br>2.定期實習報告及評量之成績作為評量參考。 | | |
| 教學資源 | 1.出版社教材。<br>2.飲料調製丙級術科參考資料。 | | |

| | |
|---|---|
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：<br>(1)教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。<br>(2)教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。<br>(3)教材之實作飲品，應與實務配合，使學生學以致用。<br>2.教學方法：<br>(1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。<br>(2)隨時灌輸學生職業道德觀念。<br>(3)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。<br>3.教學相關配合事項：<br>(1)依教材內容適合 「案例」與 「時事」來教學，以提高興趣。<br>(2)教師應參閱最新相關飲品資訊，以提高學習效果。 |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-5　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 基礎英文(彈性) |
| | 英文名稱 | Basic English |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.從發音法出發輔以圖像，學習簡易的日常英文單字。再以螺旋式學習法，反覆於各種練習中，加強記憶。<br>2.教授基礎英文文法，搭配輕鬆趣味的互動式練習，讓學生實際的運用演練，循序漸進地奠定英文文法概念。<br>3.介紹簡易的英文對話，與同儕互動、演練，熟悉用法。<br>4.以循序漸進的方式聆聽英文對話，加強聽力。<br>5.聆聽輕鬆活潑的英文歌曲，整合該單元的單字與文法，加深學習。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)課程介紹 | 1.說明上課方式,課程規劃。<br>2.了解學生的起始點,以適當的調整課程進行 方式。 | 1 | |
| (2)發音介紹 | 1.自然發音。<br>2.KK音標。 | 1 | |
| (3)第一單元 | 1.be動詞的肯定,否定與疑問。不定冠詞a/an。<br>2.Here you are.的使用。 | 2 | |
| (4)第二單元 | 1.be動詞與顏色。What...?What color...?<br>2.詢問東西在哪與回答。 | 2 | |
| (5)第三單元 | 1.be動詞與代名詞,形容詞。<br>2.感嘆句的使用。 | 2 | |
| (6)第四單元 | 1.介係詞 in | 2 | |
| (7)第五單元 | on | 2 | |
| (8)第六單元 | under 與疑問詞what的使用。<br>2.Let’s...。在對話中的運用。 | 2 | |
| (9)第七單元 | 1.There is 和 There are。How many...?與簡易的祈使句。<br>2.詢問別人喜歡的顏色與回答。 | 2 | |
| (10)第八單元 | 1.助動詞can的肯定,否定與疑問。所有格的用法。<br>2.詢問對方姓名對話。 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量<br>(學習單、學生參與度、繪本書面呈現、口語評量、口語報告、心得報告、工具學生互評、學習單紙筆評量。) | | |
| 教學資源 | 網路資源：與語文教學有關之資料。 | | |

| | |
|---|---|
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.對話以分組或配對的教學方式進行。<br>2.以學生為中心，教師減少講授時間，以多種練習、活動，讓學生熟簡易文法與語詞的使用。 |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-6　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 休閒漁業(彈性) |
| | 英文名稱 | Recreational Fishery |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、瞭解休閒漁業的基本知識與技能<br>二、培養從事休閒漁業工作的興趣 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)休閒漁業一 | 休閒漁業概述 | 2 | |
| (2)休閒漁業二 | 休閒漁業範疇 | 6 | |
| (3)休閒漁業三 | 休閒漁業的需求規劃 | 6 | |
| (4)休閒漁業法規與推展一 | 法規發展與策略 | 2 | |
| (5)休閒漁業法規與推展二 | 個案問題 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、在教學過程中，隨時採用各種方法評量學生學習情形，如發現學習有困難，應及時實施補救教學。<br>二、評量的內容應重視學生思考能力的評量。 | | |
| 教學資源 | 一、學校應充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。<br>二、教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源、相關專業期刊、投影片、影片等資源，結合產業界需求進行實務教學。<br>三、參考專業教室及實習工場之模型、掛圖、實物等，並適時參觀漁船、大型船舶、實習訓練船、相關博物館。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材編選：可選用坊間經部審定合格之教科書、教師自編教材。<br>二、教學方法：利用掛圖作為輔助教材，以影片、簡報及投影片輔助教學，增加學生學習興趣。<br>三、本課程得依據學校特色、學生學習狀況，斟酌實際需求彈性調整學習單元及授課內容或節數。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-7　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 基礎電子電路製作(彈性) |
| | 英文名稱 | Basic electronic circuit production |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.學習具有焊接電子電路的能力<br>2.學習具有識圖及佈線的能力<br>3.學習具有組裝與製作電子成品的能力 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)工場安全衛生教育 | 1.工安衛生案例介紹<br>2.工安衛生預防措施 | 1 | |
| (2)實習一 | 1.課程介紹<br>2.工場安全<br>3.工具介紹銲接練習<br>(1)電路板銲點<br>(2)單芯線焊接練習 | 4 | |
| (3)實習二 | 電子鳥鳴器製作［聲］ | 4 | |
| (4)實習三 | 電子明滅器製作［光］ | 4 | |
| (5)實習四 | 閃光警報器製作［聲+光］ | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量<br>1.成品一15%、成品二15%、成品三15%、成品四15%。<br>2.課堂表現40%。 | | |
| 教學資源 | 1.選用教育部審定合格之教科書或自編教材。<br>2.隨機蒐集工作手冊、新產品型錄、業界資料等資料供教學參考。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.本課程以實習操作為主，每班分二組授課。任課教師除講解相關之課程內容外，應於電腦教室上機實際演算部份例題，並讓學生實際操作相關單元練習，以幫助學生瞭解課程內容。<br>2.教學以示範、觀摩、操作、主題設計操作評量為原則，並善用各種教學媒體。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-8　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 我愛海洋(彈性) |
| | 英文名稱 | I love Ocean |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養對海洋的正確認知。<br>二、瞭解台灣周邊海域知能。<br>三、透過網路影片，瞭解海洋最新知能。<br>四、培養學生永續海洋，並且能自行尋找海洋相關影片的知能。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)知海、近海及愛海 | 1.海洋環境的重要<br>2.地球是人類共同的家,愛護地球人人有責 | 3 | |
| (2)認識島嶼 | 1.探索島嶼生態影片欣賞<br>2.太平島地處邊境之南,各種不同的生態介紹 | 5 | |
| (3)瞭解水資源 | 1.水環境宣導<br>2.生態多樣性和保育觀念 | 5 | |
| (4)愛護地球 | 1.愛護地球做環保<br>2.落實珍惜資源、善用資源與零廢棄的理念 | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.搭配網路影片資訊學習且評量。<br>2.學生需以繳交報告，作為評量依據。 | | |
| 教學資源 | 自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>本課程以實習操作為主。每班分二組授課，每組學生數以15人為下限。每次教學以示範、觀摩、操作、評量為原則實施。<br>二、教學評量：<br>採每次實習後即驗收實習成果之方式，以確實達到每位學生均能適當操作儀器，完成每次實習的目標。應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟以及實驗結果與分析討論。可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-9　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 學習策略(彈性) |
| | 英文名稱 | Learning Strategies |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.認識學習策略的定義及種類<br>2.能將不同的學習材料內容，重新整理組織成共通性的概念<br>3.資源班學生規畫個人學習策略 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)認識學習策略的意涵 | 認識學習策略的定義及概念。 | 2 | |
| (2)學習策略的種類 | 認識各種不同的學習策略。 | 4 | |
| (3)能彈性用用策略 | 能判斷在不同的學習材料當中需使用的學習策略。 | 4 | |
| (4)使用閱讀理解策略 | 閱讀學習策略　。 | 2 | |
| (5)學習複習策略(一) | 複習策略-筆記收集與重點閱讀策略。 | 2 | |
| (6)學習複習策略(二) | 複習策略-考後錯誤題目訂正與註記。 | 2 | |
| (7)學習考試答題策略 | 考試答題策略-答題時間與跳題判斷 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、學習策略技巧配合學科內容進行。<br>二、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-10　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 生活管理(彈性) |
| | 英文名稱 | Life 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 | 1 | |
| 開課<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解手工藝的意義、範圍與重要性。 2.認識常見的手工藝製作技巧。<br>3.瞭解各種手工藝的製作方法與相關基本知識。 4.提升個人與團隊的溝通能力。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)(一)認識手工藝 | 1.常見的手工藝<br>2.手工藝的基本概念<br>3.手工藝材料認識與用途。 | 3 | |
| (2)(二)手工藝的應用 | 認識常見的手工藝製作技巧 | 3 | |
| (3)(三)手工藝的製作(一) | 完成個人作品(羊毛氈) | 3 | |
| (4)(四)手工藝的製作(二) | 完成個人作品(壓花書籤) | 3 | |
| (5)(五)手工藝的製作(三) | 完成個人作品(刮畫) | 3 | |
| (6)(六)提升學生的發表能力 | 作品發表與欣賞 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度30%、創意實作 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教師蒐集各種手工藝製作方式並運用，以提高學生學習興趣。<br>二、教學活動以示範、投影片、小組合作、口頭講解等多元方式呈現，加深學生對手工藝的認知。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-11　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 溝通訓練(彈性) |
| | 英文名稱 | Communication training |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.分辨與解讀溝通情境中的多重訊息<br>2.結合各種溝通形式進行表達 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)分辨訊息的能力 | 能分辨溝通情境當中的主要訊息。 | 2 | |
| (2)解讀訊息的能力 | 能解讀溝通情境當中的主要訊息。 | 2 | |
| (3)使用肢體語言 | 能用肢體語言進行表達。 | 2 | |
| (4)使用通訊軟體 | 能用紙筆或通訊軟體方式進行表達。 | 4 | |
| (5)使用不同溝通形式 | 能同時結合多種溝通形式進行表達。 | 4 | |
| (6)學習理解多元訊息 | 注意與理解溝通者的多元(肢體、表情、語氣等)訊息 | 2 | |
| (7)使用合宜溝通方式 | 能針對情境需求,使用合宜的溝通方式(口語、文字、表情、肢體) | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、收集與模擬習情境中的各種狀況，與學生互動演練。<br>二、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-12　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 社會技巧(彈性) |
| | 英文名稱 | Social Skill |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.能在遭遇不如意事件時，調整心態為正向思考的角度。<br>2.面對他人指正時，能依據自己的優弱勢能力給予適當的回應。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)瞭解自己的特質 | 覺察自己的性格、興趣、性向與優缺點。 | 2 | |
| (2)學習問題解決的方式 | 能認識問題解決的不同方式。 | 2 | |
| (3)選擇問題解決方式 | 能在各種情境做出正確的問題解決 | 2 | |
| (4)辨識自我的情緒 | 能學習辨識自己的情緒 | 4 | |
| (5)辨識他人情緒 | 學習辨識他人情緒的技巧。 | 4 | |
| (6)辨識不同情境的情緒 | 學習辨識不同情境情緒的特徵。 | 2 | |
| (7)培養覺察情緒的能力 | 能在各種情境當中覺察自己與他人的情緒,並給予正確的回應 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。<br>二、教學活動以口頭講解技巧，並搭配情境作角色扮演。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-13　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 簡易堆高機操作(彈性) |
| | 英文名稱 | Basic Forklift Operation |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解職業安全衛生重要相關法規。<br>2.介紹堆高機之構造、型式、原理及操作安全等知識。<br>3.練習操作堆高機。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)法規與職安 | 相關法規與職業安全 | 2 | |
| (2)駕駛裝置構造及操作 | 堆高機行駛裝置之構造及操作方法 | 2 | |
| (3)檢查及事故預防 | 堆高機自動檢查及事故預防 | 2 | |
| (4)操作實習一 | 堆高機操作實習(直行) | 6 | |
| (5)操作實習二 | 堆高機操作實習(s 型) | 6 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、學習評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。<br>二、評量的方法有觀察、作業評定等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用作業評定。 | | |
| 教學資源 | 參考書籍、自編教材、教學影片、參考書籍文獻、電腦多媒體。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。<br>二、教學過程應灌輸學生正確的職業道德和社會倫理之觀念，並重視學生在發現、解決問題時之邏輯思考的能力。<br>三、教師教學時，以學生的既有經驗為基礎，運用啟發性與創造性之教學方法，並留意學生的學習狀況。<br>四、教學完畢後，應根據實際教學成效調整教學進度，以期改進教學方法，達成教學目標。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-14　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 飲食文化(彈性) |
| | 英文名稱 | Culinary 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 | 1 | |
| 開課<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解飲食文化起源、演變、習慣。<br>2.瞭解國際食材運用與食具演變。<br>3.認識各洲飲食文化。<br>4.學習基本技巧，進而具有創造具地方特色的飲食能力。<br>5.比較台灣與西方飲食的共同性與差異性。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)認識飲食文化 | 1.瞭解飲食文化的起源<br>2.介紹飲食文化的演變及習慣 | 4 | |
| (2)國際食材與食具篇 | 1.介紹國際食材<br>2.瞭解各式食具 | 4 | |
| (3)飲食文化-飲料篇 | 1.認識各式酒精性飲料<br>2.認識各式非酒精性飲料 | 4 | |
| (4)各洲飲食文化一 | 1.介紹亞洲飲食文化<br>2.介紹歐洲飲食文化 | 4 | |
| (5)各洲飲食文化二 | 1.介紹台灣飲食文化<br>2.介紹科學飲食文化 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.注重學生個別化及評量多樣化形成性,鼓勵學生作自我比較。<br>2.針對學生於認知、技能情意等領域,實施多元方式評量<br>(紙筆測驗、實作上課精神及操作態度 )。<br>3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。 | | |
| 教學資源 | 1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。<br>2.普通教室 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材來源<br>1.教材由師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。<br>2.蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。<br>3.教材編選應配合產業現況,適時調整更新以提高實用性。<br>二、教學方法<br>1.本科目為專業課程,課程中教師宜結合產業新知與趨勢等相關內容進行教學。<br>2.本科目採講述法進行教學。<br>3.教師於施時加入實務範例補充說明,善用多媒體資源提高學生習興趣。<br>4.在課程中過程中,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9-2-4-15　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 食品安全與衛生(彈性) |
| | 英文名稱 | Food Safty and Sanitation |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解食品安全與衛生之重要性。<br>2.瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。<br>3.瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。<br>4.瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則<br>5.瞭解衛生管理的範圍<br>6.瞭解食品衛生安全之有關法令 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)食品安全與衛生概論 | 1.食品安全與衛生之重要性<br>2.食品安全與衛生之範圍 | 2 | |
| (2)食物中毒的分類及預防 | 1.食物中毒的定義及分類<br>2.細菌性食物中毒的種類,症狀及預防<br>3.黴菌性食物中毒<br>4.化學性食物中毒<br>5.天然毒素食物中毒 | 3 | |
| (3)經口傳染病 | 1.經口傳染病的概念<br>2.經口傳染病的傳播途徑<br>3.經口傳染病的種類<br>4.經口傳染病的預防 | 3 | |
| (4)食品添加物 | 1.食品添加物的意義<br>2.食品添加物的分類及應用<br>3.食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則 | 3 | |
| (5)衛生管理 | 1.設備管理<br>2.用具管理<br>3.人員管理<br>4.環境管理<br>5.病媒管理<br>6.用水處理<br>7.廢水及廢棄物處理 | 4 | |
| (6)食品衛生安全之有關法令 | 1.食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則<br>2.食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準<br>3.食品工廠良好作業規範<br>4.食品衛生標準<br>5.中國國家標準 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>(評量方式) | 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 |
| 教學資源 | (1)教科書、報章雜誌、相關食品安全與衛生及其著作。<br>(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體<br>(3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選<br>(1)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。<br>(2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例或時事。<br>(3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。<br>2.教學方法<br>採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中 |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-16　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 數學桌遊(彈性) |
| | 英文名稱 | Math board games |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.透過桌遊體驗學習的樂趣，訓練數學邏輯推理與思考、組織、決策、專注力，培養學生學習數學的興趣及加強基礎能力。<br>2.從遊戲中，培養情緒管理與他人溝通、團隊合作的能力。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)誰是牛頭王 | 1.介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作<br>3.討論、撰寫學習單 | 2 | |
| (2)閃靈快手 | 1.閃靈快手介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作<br>3.討論、撰寫學習單 | 2 | |
| (3)Blocks | 1.介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作、分組競賽<br>3.討論、撰寫學習單 | 3 | |
| (4)終極密碼 | 1.終極密碼介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作、分組競賽 | 2 | |
| (5)拉密 | 1.介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作、分組競賽<br>3.討論、撰寫學習單 | 3 | |
| (6)璀璨寶石 | 1.璀璨寶石介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作 | 3 | |
| (7)法老密碼 | 1.法老密碼介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量(課堂參與、上課表現、作業學習單) | | |
| 教學資源 | 數學桌遊、簡報、電腦 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：數學桌遊簡介<br>2.教學方法：利用投影片輔導助教學講解，以增加學生學習興趣。<br>3.教學評量：在教學過程中，隨時採用多元評量學生學習情形，如發現學習有困難、疑問，立即給予教導。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-17　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 噶瑪蘭微旅映像(彈性) |
| | 英文名稱 | Kavalan Jaunt Journey-reading 、photographing & writing |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、透過觀察與欣賞，促進學生對原鄉的關愛，觸動學生對鄉土文化的省思，並增添貼近生活的細膩的創作素材。<br>二、透過實地走訪的活動，使學生能更細膩觀察原鄉人文、自然風貌，結合手機攝影，讓體察轉化為實際圖文創作。<br>三、從一系列課程中學習探索生活與蒐集素材，培養學生豐富思考與創作的能力。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)課程說明 | 說明噶瑪蘭微旅映像--以圖像與文字為例 | 1 | |
| (2)創作概念討論 | 討論地景文學中文學地景與現實地景 | 1 | |
| (3)作業探討一 | 創作主題的設定與呈現 | 1 | |
| (4)創作引導 | 手機攝影與圖文創作教學 | 4 | |
| (5)作業探討二 | 微旅映像中的情感與地景文化的反思 | 1 | |
| (6)實作暨討論一 | 第一次地景走查與映像紀錄<br>1. 走查前置主題討論<br>2. 作品呈現設定<br>3. 成果檢視與修改 | 3 | |
| (7)作品欣賞 | 欣賞作家思維下的文學地景 | 1 | |
| (8)實作暨討論二 | 第二次地景走查與映像創作<br>1.走查前置主題討論<br>2.作品呈現設定<br>3.成果檢視與修改 | 3 | |
| (9)作業探討三 | 微旅映像中的情感與思維呈現 | 1 | |
| (10)成果展示 | 期末個人圖文創作的介紹與展示 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 作業繳交30%<br>課堂報告20%<br>期末成果展示50% | | |
| 教學資源 | 1.紙本學習講義。<br>2.Power point投影片。<br>3.觀摩成果冊。<br>4.攝影展示網頁。<br>5.手機平臺。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.細心說明教學目標與預期成果。<br>2.引導及啟發學子對原鄉的關注。<br>3.強調個人創作的原創及想像力。<br>4.尊重與包容個人作品的獨特性。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-18　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 一鄉一特色(彈性) |
| | 英文名稱 | One Township One Specialty |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、學生能認識宜蘭縣、花蓮縣、新北市、台北市等鄰近鄉鎮「一鄉一特產」特色產品及其文化與永續意義<br>二、學生能運用在地食材進行簡單安全處理與烹調，製作出美味輕食或餐桌料理<br>三、學生能學習從產地到餐桌的搭配原則，並注重餐桌美學呈現與減少食物浪費 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)宜蘭縣鄉鎮特產認識與簡單料理 | 1.三星鄉青蔥認識與蔥香蛋餅/蔥油餅<br>2.蘇澳鎮生蠔/海鮮認識與海味沙拉<br>3.羅東/宜蘭鴨賞認識與鴨肉簡易三明治<br>4.冬山鄉茶葉認識與茶香飲品/茶點<br>5.礁溪/宜蘭金棗/蜜餞認識與甜點搭配<br>6.五結/本地米認識與米糕/飯糰創作 | 6 | |
| (2)花蓮縣鄉鎮特產認識與特色料理 | 1.富里鄉有機米認識與米食便當/米香<br>2.壽豐鄉黑糯米認識與健康粽/米糕<br>3.花蓮黃金蜆認識與蜆湯/簡易海鮮<br>4.原住民小米/馬告認識與風味輕食<br>5.花蓮山蘇/在地蔬果與沙拉創作<br>6.花蓮特產綜合搭配與永續呈現 | 6 | |
| (3)新北市、台北市鄰近鄉鎮特產創作 | 1.坪林/石門包種茶/鐵觀音認識與茶點<br>2.深坑豆腐認識與豆腐輕食沙拉<br>3.貢寮魚丸認識與魚丸湯/簡易料理<br>4.新北在地茶與茶香飲品創作<br>5.台北文山茶/鄰近蔬果認識與融合輕食<br>6.綜合特產餐桌搭配、擺盤美學與成果發表 | 6 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%<br>二、期中考或評測 30%<br>三、期末考或評測 40% | | |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 | | |

| | |
|---|---|
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：專業教室；簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>(一)本課程得依據學校特色，斟酌實際需求彈性調整實習單元及授課內容或節數。 |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-19　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 娛樂漁業(彈性) |
| | 英文名稱 | Sport Fishing |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、瞭解娛樂漁業的基本知識與技能<br>二、培養從事娛樂漁業工作的興趣 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)娛樂漁業一 | 娛樂漁業概述 | 2 | |
| (2)娛樂漁業二 | 娛樂漁業範疇 | 4 | |
| (3)娛樂漁業活動一 | 漁業活動概述 | 2 | |
| (4)娛樂漁業活動二 | 竿釣具製作 | 6 | |
| (5)娛樂漁業活動三 | 測試與報告 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、在教學過程中，隨時採用各種方法評量學生學習情形，如發現學習有困難，應及時實施補救教學。<br>二、評量的內容應重視學生思考能力的評量。 | | |
| 教學資源 | 一、學校應充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。<br>二、教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源、相關專業期刊、投影片、影片等資源，結合產業界需求進行實務教學。<br>三、參考專業教室及實習工場之模型、掛圖、實物等，並適時參觀漁船、大型船舶、實習訓練船、相關博物館。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材編選：可選用坊間經部審定合格之教科書、教師自編教材。<br>二、教學方法：利用掛圖作為輔助教材，以影片、簡報及投影片輔助教學，增加學生學習興趣。<br>三、本課程得依據學校特色、學生學習狀況，斟酌實際需求彈性調整學習單元及授課內容或節數。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-20　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 菜市場水產生物認識(彈性) |
| | 英文名稱 | Market Water Production Awareness |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、菜市場和生物學之間搭起第一座溝通的橋樑。<br>二、以每一個人都看得懂的顏色，介紹常見的魚鮮種類。<br>三、魚鮮是海洋生態系裡的重要生物，助於拉近學生與海洋之間的浩瀚距離。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)菜市場常見的魚 | 1.了解生態習性<br>2.營養成分分析<br>3.學習判斷鮮度 | 3 | |
| (2)菜市場常見的貝 | 1.了解貝生態習性<br>2.營養成分分析<br>3.學習判斷鮮度 | 3 | |
| (3)菜市場常見的蝦 | 1.了解蝦生態習性<br>2.營養成分分析<br>3.學習判斷鮮度 | 3 | |
| (4)菜市場常見的蟹 | 1.了解蟹生態習性<br>2.營養成分分析<br>3.學習判斷鮮度 | 3 | |
| (5)菜市場常見的軟體頭足類 | 1.了解軟體頭足類生態習性<br>2.營養成分分析<br>3.學習判斷鮮度 | 3 | |
| (6)菜市場常見的海藻類 | 1.了解海藻類生態習性<br>2.營養成分分析<br>3.學習判斷鮮度 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量(作業、市場調查、主題報告 ) | | |
| 教學資源 | 一、參考菜市場魚圖鑑、史上最完整魚類海鮮圖鑑。<br>二、網路影片教學 。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、自製學習單<br>二、影片、參考書籍 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-21　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 數學桌遊(彈性) |
| | 英文名稱 | Math board games |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.透過桌遊體驗學習的樂趣，訓練數學邏輯推理與思考、組織、決策、專注力，培養學生學習數學的興趣及加強基礎能力。<br>2.從遊戲中，培養情緒管理與他人溝通、團隊合作的能力。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)誰是牛頭王 | 1.介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作<br>3.討論、撰寫學習單 | 2 | |
| (2)閃靈快手 | 1.閃靈快手介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作<br>3.討論、撰寫學習單 | 2 | |
| (3)Blocks | 1.介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作、分組競賽<br>3.討論、撰寫學習單 | 3 | |
| (4)終極密碼 | 1.終極密碼介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作、分組競賽 | 2 | |
| (5)拉密 | 1.介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作、分組競賽<br>3.討論、撰寫學習單 | 3 | |
| (6)璀璨寶石 | 1.璀璨寶石介紹、熟悉桌遊的遊戲方式<br>2.實際操作 | 3 | |
| (7)法老密碼 | (七)法老密碼 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量(課堂參與、上課表現、作業學習單) | | |
| 教學資源 | 數學桌遊、簡報、電腦 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：數學桌遊簡介<br>2.教學方法：利用投影片輔導助教學講解，以增加學生學習興趣。<br>3.教學評量：在教學過程中，隨時採用多元評量學生學習情形，如發現學習有困難、疑問，立即給予教導。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-22　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 海洋與我(彈性) |
| | 英文名稱 | The ocean and me |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、認識『海』。<br>二、介紹台灣海洋周邊海域及地形。<br>三、教導學生透過網路知訊能力，找尋影片觀看。<br>四、培養學生具備蒐集知訊的能力，找到可以用的知識。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)世界海洋 | 1.海洋介紹<br>2.瞭解海洋種類、特性及生態資源 | 3 | |
| (2)各國港口 | 1.港口介紹<br>2.瞭解先進國家的對海洋的認知 | 5 | |
| (3)認識海洋與漁業資源 | 1.漁業資源與海洋<br>2.瞭解不同地區的海洋生態環境 | 5 | |
| (4)認識海洋與船舶 | 1.海洋與船的關係<br>2.瞭解不同地區的船舶與海洋的重要性 | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.搭配網路影片資訊學習且評量。<br>2.學生需以繳交報告，作為評量依據。 | | |
| 教學資源 | 自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>本課程以實習操作為主。每班分二組授課，每組學生數以15人為下限。每次教學以示範、觀摩、操作、評量為原則實施。<br>二、教學評量：<br>採每次實習後即驗收實習成果之方式，以確實達到每位學生均能適當操作儀器，完成每次實習的目標。應要求學生於每次實習後繳交該次實習之實習報告。實習報告之內容應包括相關知識、實習步驟以及實驗結果與分析討論。可於期中或期末實施實習操作測驗，以評量學生學習成效並作為教學改進的參考。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-23　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 基礎商業知識(彈性) |
| | 英文名稱 | Introduction to Business |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、瞭解現代化的商業環境。<br>二、認識商業及其管理基本概念。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)商業現代化機能 | 1.商業現代化<br>2.現代化的商業機能 | 4 | |
| (2)商業的經營型態 | 1.業種與業態<br>2.零售業<br>3.批發業 | 4 | |
| (3)連鎖企業及微型企業創業經營 | 1.傳統商店經營<br>2.連鎖經營與管理<br>3.異業結盟與經營<br>4.微型企業的經營 | 5 | |
| (4)行銷管理 | 1.行銷管理的基本概念。<br>2.行銷企劃。<br>3.目標市場的區隔與選擇。<br>4.行銷策略。<br>5.顧客服務及回饋技術。 | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 期中考30%、第三次段考30%、上課表現40% | | |
| 教學資源 | 一、教育部定核定商業概論課本。<br>二、教師自編教材、商業期刊。<br>三、教學設備廠商所提供之說明書、掛圖、軟體等。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>利用多媒體播放動畫、影片或圖片方式吸引學生注意。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-24　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 基礎程式控制(彈性) |
| | 英文名稱 | Basic program control |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.學會程式語法的邏輯概念<br>2.學會用程式語法思考並描述問題<br>3.從寫作程式控制中獲得樂趣 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)工場安全衛生教育 | 1.工安衛生案例介紹<br>2.工安衛生預防措施 | 1 | |
| (2)程式介面操作 | 功能選單、軟體按鈕操作 | 2 | |
| (3)程式一 | 單顆LED控制閃爍及跑馬燈 | 5 | |
| (4)程式二 | 多顆LED控制閃爍及跑馬燈 | 5 | |
| (5)程式三 | 多顆LED變化控制閃爍 | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量<br>1.程式一20%、程式二20%、程式三20%。<br>2.課堂表現40%。 | | |
| 教學資源 | 1.選用教育部審定合格之教科書或自編教材<br>2.隨機蒐集工作手冊、新產品型錄、業界資料等資料供教學參考。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.本課程以實習操作為主，每班分二組授課。任課教師除講解相關之課程內容外，應於電腦教室上機實際演算部份例題，並讓學生實際操作相關單元練習，以幫助學生瞭解課程內容。<br>2.教學以示範、觀摩、操作、主題設計操作評量為原則，並善用各種教學媒體。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-25　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 壯遊蘭陽(彈性) |
| | 英文名稱 | Grand Tour in Lanyang |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解宜蘭豐富的文史背景。<br>2.認識宜蘭觀光景點。<br>3.學習利用數位工具進行行程規劃。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)宜蘭文史 | 1.宜蘭歷史<br>2.宜蘭地理 | 6 | |
| (2)宜蘭景點 | 1.溪北觀光景點<br>2.溪南觀光景點 | 6 | |
| (3)行程規畫 | 1.行程規畫步驟<br>2.規劃宜蘭一日遊行程 | 6 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.書面報告。<br>2.實作。<br>3.課堂參與。<br>4.上台報告。 | | |
| 教學資源 | 1.圖書館或觀光事業科圖書資料。<br>2.網路相關影音資源。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：<br>(1)教材由教師自行編寫或指定線上網址。<br>(2)蒐集相關圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。<br>2.教學方法：<br>教師演示，學生分組操作、上台報告。<br>3.教學相關配合事項：<br>(1)校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-26　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 歌唱藝術—欣賞與表演(彈性) |
| | 英文名稱 | Singing 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 | 1 | |
| 開課<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.藉由欣賞各類型式音樂表演，以口說、文字表達自己的感想。<br>2.除了欣賞專業音樂表演外，吸取他人舞台長處並運用到自己的表演中。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)課程介紹 | 1.課程內容介紹<br>2.評分標準說名 | 2 | |
| (2)表演介紹 | 觀賞各類型音樂表演影片 | 4 | |
| (3)表演介紹 | 講解舞臺場地差異 | 4 | |
| (4)實際表演 | 1.分組或是個人表演 | 4 | |
| (5)實際表演 | 2.請同學分享看到的優點 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.學生參與度<br>2.學習心得單<br>3.上台表演 | | |
| 教學資源 | 各類型的多媒體資源 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.以課程前半的引導，讓學生能從中發現自己的長處，並表現於表演中。<br>2.教材以各類型歌唱音樂表演為主。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-27　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 英文繪本—欣賞與創作(彈性) |
| | 英文名稱 | Picture Book-Read and Create |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.藉由繪本，以圖片及簡單敘述的文句內容讓學生欣賞英文故事，減少學生對於閱讀英文的恐懼。<br>2.除欣賞繪圖及文字之美，亦能學習故事的架構，創作出自己的英文繪本。<br>3.朗讀及發表自己的創作，練習口說能力及台風。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)課程介紹 | 1.課程內容介紹。<br>2.各類繪本介紹。 | 2 | |
| (2)繪本欣賞 | 1.欣賞三本不同風格的繪本(包括主題及色)。<br>2.分析基本故事架構。 | 4 | |
| (3)看圖寫作 | 利用圖片及簡單文字讓學生暖身,練習寫作及串聯、延伸故事。 | 2 | |
| (4)創作故事(文字稿) | 1.設定角色及故事類型。<br>2.創作故事情節(包括3-4事件及轉折點)<br>3.故事結論。 | 2 | |
| (5)創作故事(繪圖與文字) | 將文字稿內容圖像化並編排版面及順序。 | 4 | |
| (6)封面設計 | 撰寫書名及封面圖案設計。 | 2 | |
| (7)創作發表 | 各組發表繪本,以說故事方式進行,練習口語表達能力。 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.學習單。<br>2.學生參與度。<br>3.繪本書面呈現。<br>4.口語評量。 | | |
| 教學資源 | 參考用書：與語文教學有關之繪本、電子書。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.以分組教學的方式進行。<br>2.教材選擇以簡易兒童英文繪本為主。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-28　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 學習策略(彈性) |
| | 英文名稱 | Learning Strategies |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.能預測考試可能的題項內容，進行事前準備<br>2.能圈選出題幹的關鍵字或答題線索<br>3.資源班學生規畫個人學習策略 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)學習組織策略(一) | 學習講義重點搜尋與劃線標記。 | 4 | |
| (2)學習組織策略(二) | 學習講義重點搜尋與列點摘要。 | 4 | |
| (3)學習組織策略(三) | 學習找出關鍵字以羅列出重點。 | 2 | |
| (4)學習組織策略(四) | 學習列舉出整篇文章的大綱索引。 | 2 | |
| (5)學習作筆記(一) | 作筆記-邏輯分類摘要練習。 | 2 | |
| (6)學習作筆記(二) | 作筆記-視覺化大綱架構圖表練習。 | 2 | |
| (7)學習作筆記(三) | 作筆記-摘要相異內容之共通性概念。 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、學習策略技巧配合學科內容進行。<br>二、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-29　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 生活管理(彈性) |
| | 英文名稱 | Life 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 | 1 | |
| 開課<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.認識常見的烹飪技巧與器材。<br>2.應用烹飪技巧完成料理。<br>3.培養團體合作能力，與小組成員合力完成作品。<br>4.提升個人與團隊的溝通能力。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)認識烹飪 | 1.烹飪的定義<br>2.烹飪的重要概念 | 3 | |
| (2)烹飪的應用 | 1.烹飪常用的器材<br>2.常見的烹飪形式<br>3.介紹各地的烹飪特色 | 3 | |
| (3)烹飪的製作(一) | 完成個人作品(各式小餅乾) | 3 | |
| (4)烹飪的製作(二) | 完成個人作品(簡易蛋糕) | 3 | |
| (5)烹飪的製作(三) | 完成個人作品(中式餐點) | 3 | |
| (6)提升學生的發表、溝通能力 | 作品發表與欣賞 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度30%、創意實作 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教師蒐集各種手工藝製作方式並運用，以提高學生學習興趣。<br>二、教學活動以示範、投影片、小組合作、口頭講解等多元方式呈現，加深學生對手工藝的認知。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-30　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 溝通訓練(彈性) |
| | 英文名稱 | Communication training |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.以完整的複雜句與他人溝通<br>2.主動對不清楚的訊息提出澄清 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)學習溝通能力(一) | 能用文字的簡單句回答對方的問題。 | 2 | |
| (2)學習溝通能力(二) | 能用文字的複雜句回答對方的問題。 | 2 | |
| (3)學習溝通能力(三) | 能使用口語的簡單句說出事件或自己的想法。 | 2 | |
| (4)學習溝通能力(五) | 能使用口語的複雜句說出自己的生活經驗或感受。 | 4 | |
| (5)學習表達能力(一) | 能用文字的疑問句表達自己的困惑。 | 2 | |
| (6)學習表達能力(二) | 能用口語的疑問句表達自己的困惑。 | 2 | |
| (7)學習表達能力(三) | 能用口語或文字主動糾正自己表達不清楚的地方。 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、收集與模擬習情境中的各種狀況，與學生互動演練。<br>二、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-31　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 社會技巧(彈性) |
| | 英文名稱 | Social Skill |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.能適當保持與他人的距離。<br>2.能選擇適當的方式處理他人負面情緒。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)認識互動方法 | 能認識與人互動的各種方法。 | 2 | |
| (2)演練互動方法 | 能演練各種情境當中與人互動的方法。 | 2 | |
| (3)學習回應技巧 | 學習回應他人的評論的正確技巧。 | 2 | |
| (4)判斷身體界限 | 學會何謂適當的身體距離並適時判斷之。 | 4 | |
| (5)練習解決衝突 | 能演練如何處理校園衝突。 | 4 | |
| (6)調適負面情緒(一) | 能學習調適自己負面情緒的正確方法 | 2 | |
| (7)調適負面情緒(二) | 能學習面對他人負面情緒的正確方法 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。<br>二、教學活動以口頭講解技巧，並搭配情境作角色扮演。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-32　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 食品安全與衛生(彈性) |
| | 英文名稱 | Food Safty and Sanitation |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解食品安全與衛生之重要性。<br>2.瞭解食物中毒的定義、種類、症狀及預防方法。<br>3.瞭解經口傳染病的傳播途徑、種類、症狀及預防方法。<br>4.瞭解食品添加物的意義、分類、應用、使用範圍及用量標準訂定原則<br>5.瞭解衛生管理的範圍<br>6.瞭解食品衛生安全之有關法令 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)食品安全與衛生概論 | 1.食品安全與衛生之重要性<br>2.食品安全與衛生之範圍 | 2 | |
| (2)食物中毒的分類及預防 | 1.食物中毒的定義及分類<br>2.細菌性食物中毒的種類,症狀及預防<br>3.黴菌性食物中毒<br>4.化學性食物中毒<br>5.天然毒素食物中毒 | 3 | |
| (3)經口傳染病 | 1.經口傳染病的概念<br>2.經口傳染病的傳播途徑<br>3.經口傳染病的種類<br>4.經口傳染病的預防 | 3 | |
| (4)食品添加物 | 1.食品添加物的意義<br>2.食品添加物的分類及應用<br>3.食品添加物的使用範圍及用量標準訂定原則 | 3 | |
| (5)衛生管理 | 1.設備管理<br>2.用具管理<br>3.人員管理<br>4.環境管理<br>5.病媒管理<br>6.用水處理<br>7.廢水及廢棄物處理 | 4 | |
| (6)食品衛生安全之有關法令 | 1.食品衛生管理法及食品衛生管理施行細則<br>2.食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準<br>3.食品工廠良好作業規範<br>4.食品衛生標準<br>5.中國國家標準 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>(評量方式) | 要求學生瞭解本科知識外，並評量學生之應用能力。 |
| 教學資源 | (1)教科書、報章雜誌、相關食品安全與衛生及其著作。<br>(2)圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體<br>(3)與食品衛生安全有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會等資源。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選<br>(1)教材內容應增補微生物之相關知識，使學生更深入瞭解食物中毒菌的特性。<br>(2)介紹食品添加物及食品衛生安全之有關法令時，盡量能配合實例或時事。<br>(3)介紹衛生管理時增補食品加工廠之相關法令及知識。<br>2.教學方法<br>採用問答法、討論法、講演法、設計教學法等方法，並借用各種輔助教材，指導學生學習食品衛生安全之相關知識或法規，作為增廣學習，使學生能習得本科之專業知識，加以應用，並能融入於實際生活中 |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-33　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 餐旅美學(彈性) |
| | 英文名稱 | Aesthetics of hospitality |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.餐飲美學的基本概念<br>2.餐飲設計美學<br>3.現代餐廳的設計美學<br>4.餐廳餐桌布置與擺設藝術<br>5.時尚廚藝美學<br>6.時尚飲料美學<br>7.現代時尚餐飲生活美學<br>8.東方餐飲文化美學<br>9.西方餐飲文化美學<br>10.台灣餐飲文化美學 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)餐飲美學的基本概念 | 1.美與美學<br>2.餐飲美學與藝術欣賞<br>3.餐飲美育與美感的開發 | 3 | |
| (2)餐飲設計美學 | 1.中華文化風格的餐飲設計美學<br>2.西方文化風格的餐飲設計美學 | 3 | |
| (3)現代餐廳的設計美學 | 1.餐廳空間美學規劃<br>2.餐廳燈光照明設計<br>3.餐廳色彩美學<br>4.餐廳裝潢布置藝術 | 3 | |
| (4)餐廳餐桌布置與擺設藝術 | 1.中餐餐桌布置擺設美學<br>2.西餐餐桌布置擺設美學<br>3.餐巾摺疊藝術<br>4.餐廳服務美學 | 3 | |
| (5)時尚廚藝美學 | 1.菜餚命名藝術<br>2.菜餚烹調藝術<br>3.菜餚盤飾美學<br>4.冰雕與蔬果雕藝術 | 3 | |
| (6)現代時尚餐飲生活美學 | 1.宴會席次安排美學<br>2.宴會餐飲美學<br>3.健康餐飲生活美學<br>4.品酒美學 | 1 | |
| (7)西方餐飲文化美學 | 1.西餐烹調及餐桌服務美學<br>2.西方料理文化美學 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.注重學生個別化及評量多樣化形成性,鼓勵學生作自我比較。<br>2.針對學生於認知、技能情意等領域,實施多元方式評量(紙筆測驗、實作上課精神及操作態度)。<br>3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。 | | |

| | |
|---|---|
| 教學資源 | 1. 利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。<br>2. 普通教室 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材來源<br>1. 教材由師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。<br>2. 蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。<br>3. 教材編選應配合產業現況, 適時調整更新以提高實用性。二、教學方法<br>1. 本科目為專業課程, 課程中教師宜結合產業新知與趨勢等相關內容進行教學。<br>2. 本科目採講述法進行教學。<br>3. 教師於施時加入實務範例補充說明, 善用多媒體資源提高學生習興趣。<br>4. 在課程中過程中, 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9-2-4-34　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 現代詩選讀(彈性) |
| | 英文名稱 | Chinese Modern Poetry |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.培養學生對現代詩之興趣及能力，陶冶性情與高尚情操。<br>2.指導學生分析之文本中中國大陸在五四運動後與台灣四大詩社的人物貫的關係<br>3.培養學生文學素養、人文修養，以發揮人文關懷之情操。<br>4.探討現代詩作的審美與其內涵。<br>5.試者從文本探討詩作的隱喻，雙關及其意像呈現詩韻的節奏與美感。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)現代詩與現代詩社有何不同其源流?近體詩的差異的關係? | 台灣現代詩史<br>介紹現代詩(一)(二)<br>搭配影片欣賞 | 2 | |
| (2)關於現代詩中的技巧與特色 | 介紹現代詩的創作技巧(一)(二)<br>現代詩與近唐代近體詩的特色<br>搭配ppt.欣賞及有聲書 | 2 | |
| (3)總論:民國後現當代時期人物與詩作10位 | 1.介紹五四運動後詩作及人物.<br>2.介紹現當代詩作和人物配合有聲書/影片欣賞/詩詞吟唱<br>3.抽籤分組(10人) | 2 | |
| (4)分論:現當代代表人物與作品 | A五四詩人/徐志摩 B李泰祥 C席慕容<br>D楊弦 E羅大佑 F向陽 G吳楚楚<br>H葉佳修<br>I王力宏 J周杰倫 | 9 | |
| (5)總結 | 1.民歌五十年勝況(各組新詩發表討論)<br>2.中國大陸詩作發展現況<br>3.總結與分享 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 學習單、分組討論紀錄、報告、學習態度及學習檔案資料整理等各方面整體表現。 | | |
| 教學資源 | (1) 一般用書：現代詩相關文本<br>(2) 參考工具書：與現代詩教學有關之叢書、辭典、書目、電子工具書。<br>(3) 網路資源：與現代詩教學有關之資料。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>教學方法：<br>(1) 詩歌曲目的欣賞 (2) 講述法 (3) 發表法 (4) 問答法 (5) 討論法 (6) 自學輔導法 (7) 分組報告法 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-35　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 咖啡美學(彈性) |
| | 英文名稱 | Coffee Aesthetics |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、學生能了解咖啡美學概念、咖啡文化史與從豆到杯的供應鏈<br>二、學生能認識咖啡豆種類、產地特色並進行基本感官品鑑<br>三、學生能運用手沖、義式等簡易沖泡技巧製作咖啡，並注重拉花與飲品呈現美學 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)咖啡美學基礎與豆到杯認識 | 1.咖啡文化起源、發展與美學概念<br>2.咖啡豆種類、產地與處理方式<br>3.咖啡烘焙基礎認識與風味差異<br>4.感官品鑑入門(酸、甜、苦、香氣辨識)<br>5.咖啡器具認識與咖啡豆保存方法 | 6 | |
| (2)手沖咖啡美學實作 | 1.手沖咖啡基本原理與萃取變因(研磨度、粉水比、水溫)<br>2.手沖技巧示範與實作<br>3.虹吸式咖啡簡易操作與風味比較<br>4.手沖風味調整與品飲紀錄<br>5.創意手沖配方設計 | 6 | |
| (3)義式咖啡與拉花呈現美學 | 1.義式濃縮咖啡萃取基礎<br>2.奶泡打發技巧與質地調整<br>3.基礎拉花練習(心型、鬱金香入門)<br>4.拿鐵、卡布奇諾等飲品製作與呈現<br>5.咖啡飲調創意設計與餐桌美學搭配(減少浪費) | 6 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%<br>二、期中考或評測 30%<br>三、期末考或評測 40% | | |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：專業教室；簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>(一)本課程得依據學校特色，斟酌實際需求彈性調整實習單元及授課內容或節數。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-36　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 從產地到餐桌(彈性) |
| | 英文名稱 | From Farm to Table |
| 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<br>年級/學期 | 第二學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、學生能了解食物從產地到餐桌的供應鏈概念及其重要性<br>二、學生能介紹至少三種在地食材並認識其產地特色與永續原則<br>三、學生能運用簡單烹調技巧進行食材處理與輕食製作，並完成餐桌整體搭配 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)從產地到餐桌概念與在地食材認識 | 1.從產地到餐桌的意義、供應鏈與永續概念<br>2.農產品在地食材認識<br>3.漁產品在地食材認識<br>4.食材來源選擇原則與產地特色<br>5.基本食材清洗、保存與簡易處理<br>6.飲料簡易製作 | 6 | |
| (2)簡易烹調技巧應用 | 1.蛋類烹調基礎<br>2.煎烙主食(藍莓美式煎餅、法式薄餅)<br>3.煎烙主食(法式薄餅)<br>4.簡易果醬製作(紅心芭樂)<br>5.簡易果醬製作(水蜜桃)<br>6.沙拉實作(油醋生菜沙拉)<br>7.沙拉實作(水果優格沙拉) | 7 | |
| (3)餐桌搭配與完整輕食製作 | 1.主食與配菜整體搭配原則<br>2.三明治製作(酪梨鮮蝦)<br>3.三明治製作(火腿乳酪簡易版)<br>4.穀物早餐(Muesli什錦燕麥或Granola綜合燕麥)<br>5.輕食呈現、餐桌擺盤與永續飲食實踐(減少浪費) | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、平時成績 30%<br>二、期中考或評測 30%<br>三、期末考或評測 40% | | |
| 教學資源 | 審定合格之教科書，或合於授課內容之坊間書籍。 | | |

| | |
|---|---|
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教學方法：<br>(一)解說、示範及實作。<br>(二)以實際操作演練為主。<br>二、教學評量：<br>(一)採用形成性評量、總結評量，每完成一項技能之訓練即予以評量。<br>(二)認知總結評量作為考核之參考。<br>三、教學資源：專業教室；簡報、投影片等教學媒體。<br>四、教學注意事項：<br>(一)本課程得依據學校特色，斟酌實際需求彈性調整實習單元及授課內容或節數。 |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-37　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 追劇：讀小說、談歷史-大秦帝國-裂變(彈性) |
| | 英文名稱 | Binge-Watching:Novels and History in "The Qin Empire" |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.以中國古代歷史題材的電視劇為背景，指導學生閱讀其原著小說，對照歷史典籍，豐富「追劇」的歷史文化內涵。<br>2.引領學生探討劇中人物的命運遭遇與性格特質，設身處地揣摩當事者面臨關鍵時刻的選擇與決定，期盼能為自己現實生命中的諸多情境，尋求面臨抉擇時參照的可能。<br>3.引領學生探討影響治亂成敗的關鍵，剖析當下的歷史條件與局勢，從欣賞戲劇，閱讀小說，談論歷史中，培養思辨能力。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)秦孝公與商鞅一 | 認識秦國歷史背景:<br>從《史記》〈秦本紀〉、〈商君列傳〉中介紹秦國的歷史發展,以建構觀看戲劇的背景知識。 | 6 | |
| (2)秦孝公與商鞅二 | 導讀孫皓暉《大秦帝國I:黑色裂變》<br>1.救亡圖存的秦孝公:前言~第4章秦國求賢令<br>2.商鞅變法:第5章衛鞅入秦~第9章霹靂手段<br>3.車裂商鞅,萬古法聖:第10章蒹葭蒼蒼~第15章萬古國殤 | 6 | |
| (3)秦孝公與商鞅三 | 觀看並討論電視劇《大秦帝國之裂變》:<br>搭配閱讀原著小說--孫皓暉《大秦帝國I:黑色裂變》的進度,指導學生觀看電視劇,並討論。 | 6 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.考查課堂參與情形。<br>2.討論發表。<br>3.口頭報告。 | | |
| 教學資源 | 一、《史記》〈秦本紀〉、〈商君列傳〉。<br>二、孫皓暉《大秦帝國Ⅰ：黑色裂變》，麥田出版社。<br>三、電視劇《大秦帝國之裂變》。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.以觀看電視劇為回家作業，課堂上以討論為主。<br>2.教學過程宜增加學生相互討論的練習，著重在培養學生閱讀、欣賞與探討的興趣和能力。<br>3.評量時，著重學生課堂參與、探討表達與思辯的能力。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-38　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 魚類學與實作(彈性) |
| | 英文名稱 | Ichthyology and Practice |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 本課程將教授魚類的基礎分類特徵、系統分類學，及其生態、行為及演化上的重要議題，如生理調控、生活史、生物地理學及對特殊環境的適應等。在研修此課程後，學生將對魚類有多層面的了解。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)魚類學簡介 | 魚類對各種不同環境的適應,呈現了形態上高度的多樣性。 | 4 | |
| (2)魚類形態 | 淡水、半淡鹹水、海水、沙岸、岩礁海岸、潮間帶、近海、深海等環境的不同呈現魚類形態上的差異性。 | 4 | |
| (3)軟、硬骨魚類 | 1.地理分佈。<br>2.生殖行為。<br>3.生活史及成長。 | 6 | |
| (4)多樣性及保育 | 1.不同魚種對生存環境的需求的差異性。<br>2.棲地環境的改善及維護。<br>3.生物多樣性的重要性。 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、學習評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。<br>二、評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用作業評定。 | | |
| 教學資源 | 教學影片、參考書籍文獻、資訊設備、自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。<br>二、教學過程應灌輸學生正確的職業道德和社會倫理之觀念，並重視學生在發現、解決問題時之邏輯思考的能力。<br>三、教師教學時，以學生的既有經驗為基礎，運用啟發性與創造性之教學方法，並留意學生的學習狀況。<br>四、教學完畢後，應根據實際教學成效調整教學進度，以期改進教學方法，達成教學目標。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-39　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 認識船舶(彈性) |
| | 英文名稱 | Know for ship |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、培養學生認識船舶之發展及種類。<br>二、培養學生瞭解船舶之動力系統。<br>三、船舶與運輸對日常生活的重要性。<br>四、船舶與艦艇 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)船舶發展史簡介 | 1.瞭解船舶之發展歷史。 | 4 | |
| (2)船舶演進 | 1.船舶之演進。<br>2.帆船、蒸汽輪船、往復式內燃機船舶、氣輪機與汽輪機船舶之推進。 | 4 | |
| (3)船舶動力介紹 | 1.各種船舶動力簡介<br>2.風力、內燃機、外燃機,核動力簡介 | 5 | |
| (4)綠色動力介紹 | 1.AIP絕氣系統介紹<br>2.史特林、氫燃料電池 | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、彈性不定期實作評量之成績作為評量參考。 | | |
| 教學資源 | 一、搭配網路影片介紹。<br>二、教師自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、利用多媒體播放動畫、影片或圖片方式介紹案例，吸引學生注意。<br>二、鼓勵學生充分發揮想像力，將日常生活或輪機課程所遇到的問題，加以改善或創新。<br>三、學生廣泛討論前，建立創造力應有的觀念，如何將不可能變為可能。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-40　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 再生能源(彈性) |
| | 英文名稱 | Renewable energy |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.再生能源基本定義及發展認識。<br>2.回顧基礎熱力學與能源效率之介紹。<br>3.認識能源利用、節能減碳及經濟效益之設計。<br>4.強化節能減碳之應用。<br>5.強化綠色能源利用之關係。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)再生能源發展簡介 | 1.緒論及課程介紹。<br>2.再生能源之基本發展。 | 4 | |
| (2)地熱發電 | 1.再生能源產業基本介紹。<br>2.地熱發電系統介紹。 | 4 | |
| (3)風力及太陽能發電 | 1.風力發電系統介紹。<br>2.太陽能發電系統介紹。 | 5 | |
| (4)動能循環及汽電共生 | 1.汽電共生及熱泵應用介紹。<br>2.動能循環與電能轉換系統介紹。 | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 彈性不定期實作評量之成績作為評量參考。 | | |
| 教學資源 | 一、搭配網路影片介紹。<br>二、教師自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、利用多媒體播放動畫、影片或圖片方式介紹案例，吸引學生注意。<br>二、鼓勵學生充分發揮想像力，將日常生活或輪機課程所遇到的問題，加以改善或創新。<br>三、學生廣泛討論前，建立創造力應有的觀念，如何將不可能變為可能。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-41　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 理財桌遊與電影(彈性) |
| | 英文名稱 | Life of Economics |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 將經濟學的基礎觀念帶入生活問題中，以周遭人、事、物經驗，探討生活、商業中有趣的經濟現象，並能將經濟的概念應用到生活各層面。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)供需關係 | 1.決定商品價格的關鍵。<br>2.限價與補貼。<br>3.為何穀貴傷民、穀賤傷農?<br>4.薄利可以多銷? | 2 | |
| (2)價值與價格 | 1.誰決定了價格?<br>2.買家跟賣家的立場。<br>3.鑽石與水-價值與價格矛盾。<br>4.為什麼東西愈貴,卻愈願意買? | 2 | |
| (3)市場 | 1.一場有秩序的遊戲-價格機制。<br>2.競爭與壟斷。<br>3.實例討論-策略聯盟。 | 3 | |
| (4)選擇與決策 | 1.機會成本-魚與熊掌?。<br>2.訊息不對稱-逆向選擇。<br>3.適合自己的才是最佳選擇。<br>4.生活實例探討。 | 3 | |
| (5)投資理財 | 1.機會與風險。<br>2.合適的理財計畫。<br>3.別把雞蛋放同一個籃子-分散風險。<br>4.生活實例探討。 | 4 | |
| (6)賽局 | 1.囚犯的困境。<br>2.日常生活中的經濟賽局。<br>3.人生賽局。<br>4.實例探討-賽局理論中的生活應用。 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、分組討論30%、分組創意實作 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 一、相關教科書籍、自編教材。<br>二、運用各項教學設備及媒體，以提昇學習興趣。 | | |

| | |
|---|---|
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材編選：<br>(一) 教材內容及編排，應符合教學目標。<br>(二) 教材內容之難易，應適合學生程度。<br>(三) 教材應隨當前的商業環境具實用性。<br>二、教學方法：<br>(一) 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解基礎理論及其應用。<br>(二)配合生活中的實務應用情形，以提昇學生學習興趣。<br>(三) 教學時儘量列舉實例、分組討論。<br>三、教學相關配合事項<br>(一) 各單元之作業量及深度，可依學生程度作調整。<br>(二) 可利用電腦教室，供學生上網查詢相關資料。 |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-42　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 異國料理實習(彈性) |
| | 英文名稱 | Exotic Cuisines |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.瞭解世界各地的飲食文化。<br>2.熟悉世界美食烹飪技巧。<br>3.培養邏輯思考的能力。<br>4.學會簡單烹飪技術。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)歐洲美食 | 1.前菜製備<br>2.義大利麵與千層麵皮<br>3.焗烤馬鈴薯(Potato gratin)<br>4.舒肥法實作<br>5.經典磅蛋糕<br>6.司康 | 6 | |
| (2)西式服勤 | 1.濃縮咖啡萃取技能<br>2.阿芙佳朵(Affogato)、卡布奇諾、瑪奇朵<br>3.烤布蕾(Creme brulee)<br>4.法式薄餅(Crepe)與焰燒技法<br>5.水果切割呈盤<br>6.手沖咖啡 | 6 | |
| (3)日韓料理 | 1.茶碗蒸<br>2.御好燒<br>3.蕈菇炊飯<br>4.餐肉與部隊鍋<br>5.辣炒年糕、拌菜製備<br>6.韓式辣醬拌飯 | 6 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.書面報告。<br>2.實作。<br>3.課堂參與。 | | |
| 教學資源 | 1.圖書館及觀光事業科圖書資料。<br>2.網路實作影片。<br>3.校內餐飲製備設備場地。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：<br>(1)教材由教師自行編寫或指定線上網址。<br>(2)蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。<br>2.教學方法：<br>教師演示，學生分組操作。<br>3.教學相關配合事項：<br>(1)校外餐旅機構之配合及學校行政支援。<br>(2)利用現有之廚藝教室、調酒教室等教學場地設備。<br>(5)各單元交互實施，融入餐廳經營服務知識，並依學生差異調整教學方式。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-43　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 日文文法練習(彈性) |
| | 英文名稱 | Japanese Grammar Practice |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 培養學生參加日語能力測驗五級之能力。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)N5文法 | 1.助詞<br>2.敬體與常體<br>3.形容詞變化<br>4.動詞變化 | 4 | |
| (2)慣用句80條 | 慣用句型中譯及例句應用 | 4 | |
| (3)排序問題 | 排序問題練習 | 2 | |
| (4)短文閱讀 | 表格、報紙等閱讀練習 | 2 | |
| (5)聽力問題 | 聽力測驗練習 | 4 | |
| (6)模擬試題 | 模擬試題解析 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 日檢模擬考 | | |
| 教學資源 | 模擬試題、聽力光碟、Quizlet | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.利用Quizlet線上練習1000單字<br>2.運用視聽設備練習聽力<br>3.全日文授課 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-44　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 漁業服務(彈性) |
| | 英文名稱 | Fishery service |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、瞭解漁業服務的基本知識與技能<br>二、培養從事漁業服務工作的興趣 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)漁業服務(一) | 1.服務的定義<br>2.服務的種類<br>3.服務項目規劃 | 3 | |
| (2)漁業服務實作(一) | 班級服務 | 5 | |
| (3)漁業服務實作(二) | 校園服務 | 5 | |
| (4)漁業服務實作(三) | 社區服務 | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、在教學過程中，隨時採用各種方法評量學生學習情形，如發現學習有困難，應及時實施補救教學。<br>二、評量的內容應重視學生思考能力的評量。 | | |
| 教學資源 | 一、學校應充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。<br>二、教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源、相關專業期刊、投影片、影片等資源，結合產業界需求進行實務教學。<br>三、參考專業教室及實習工場之模型、掛圖、實物等，並適時參觀漁船、大型船舶、實習訓練船、相關博物館。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材編選：可選用坊間經部審定合格之教科書、教師自編教材。<br>二、教學方法：利用掛圖作為輔助教材，以影片、簡報及投影片輔助教學，增加學生學習興趣。<br>三、本課程得依據學校特色、學生學習狀況，斟酌實際需求彈性調整學習單元及授課內容或節數。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-45　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 基礎物聯網應用(彈性) |
| | 英文名稱 | Basic IoT Application |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.了解物聯網的概念 2.學會物聯網的設定及關鍵程式的修改 3.從物聯網相關控制中獲得樂趣 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)(一)工場安全衛生教育 | 1.工場安全及衛生<br>2.工場安全預防措施 | 1 | |
| (2)(二)物聯網概念 | 1 基本概念與設定<br>2 雲端平台簡介(Webduino Blockly) | 1 | |
| (3)(三)USB串列通訊 | LED控制 | 2 | |
| (4)(四)感測器控制 | 超音波、溫濕度、PM2.5感測 | 2 | |
| (5)(五)IR紅外線遙控 | 居家電器控制 | 2 | |
| (6)(六)藍芽通訊應用 | APP藍芽控制 | 2 | |
| (7)(七)WiFi實作 | WiFi 區域瓦斯濃度警報器 | 2 | |
| (8)(八)Node-RED物聯網 | MQTT多人群組通訊 | 3 | |
| (9)(九)低功率遠距離LoRa | LoRa Shield雙向通訊 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量<br>1.程式一20%、程式二20%、程式三20%。<br>2.課堂表現40%。 | | |
| 教學資源 | 1.選用教育部審定合格之教科書或自編教材<br>2.隨機蒐集工作手冊、新產品型錄、業界資料等資料供教學參考。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.本課程以實習操作為主，每班分二組授課。任課教師除講解相關之課程內容外，應於電腦教室上機實際演算部份例題，並讓學生實際操作相關單元練習，以幫助學生瞭解課程內容。<br>2.教學以示範、觀摩、操作、主題設計操作評量為原則，並善用各種教學媒體。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-46　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 數學遊戲與電影(彈性) |
| | 英文名稱 | Math games and movies |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.透過數學桌遊遊戲體驗學習的樂趣，訓練數學邏輯推理，提升思考專注度與組織決策能力。<br>2.從遊戲與討論中練習情緒管理，學習與他人溝通，培養團隊合作能力。<br>3.認識數學相關電影中所提及的數學概念及數學家生平。<br>4.藉由欣賞數學相關電影，使學生了解生活中包含運用數學概念的實例，亦能認識部份數學家追求數學真理的生活。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)數學桌遊 | 1.桌遊:要奶油還是派。<br>2.介紹遊戲規則。<br>3.實際操作,撰寫學習單。<br>4.分組競賽,分享致勝技巧。 | 2 | |
| (2)電影賞析(一) | 電影名稱:關鍵少數 | 4 | |
| (3)電影賞析(二) | 電影名稱:博士熱愛的算式 | 4 | |
| (4)電影賞析(三) | 電影名稱:模仿遊戲 | 4 | |
| (5)電影賞析(四) | 電影名稱:天地明察 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量(含課堂參與、上課表現、學習單) | | |
| 教學資源 | 數學桌遊、公播版影片、電腦、簡報、投影機 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：<br>編選數學桌遊簡介、電影簡介。<br>2.教學方法：<br>(1)利用簡報輔助教學，使學生了解遊戲規則。<br>(2)引導學生思考電影中數學相關內容及數學家生平，亦討論其他相關議題，撰寫學習單及分享心得。<br>3.教學評量：<br>在教學過程中，採取多元評量，隨時關注學生學習情況，如發現有操作困難或疑問則立即給予指導。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-47　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 簡易急救(彈性) |
| | 英文名稱 | First Aid |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.了解急救的目的並能實際進行急救。<br>2.能了解創傷與正確的處理方式。<br>3.能進行正確的簡易包紮。<br>4.能進行簡易的傷病搬運。<br>5.能正確進行心肺復甦術。<br>6.認識一般急症並能正確處理。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)急救概述 | 1.急救的定義<br>2.急救的目的 | 2 | |
| (2)事故傷害緊急處理 | 1.創傷種類<br>2.創傷緊急救護<br>3.創傷後潛藏危機 | 4 | |
| (3)急救包紮 | 1.三角巾包紮<br>2.彈性繃帶包紮 | 3 | |
| (4)簡易搬運法 | 1.單人搬運法<br>2.雙人搬運法<br>3.多人搬運法 | 2 | |
| (5)急救-心肺復甦術 | 1.心肺復甦術操作<br>2.心肺復甦術操作測驗 | 4 | |
| (6)一般急症 | 1.心臟病及處理<br>2.中暑及處理<br>3.流鼻血及處理<br>4.其他 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量(期中、期末、平時測驗、實務操作) | | |
| 教學資源 | 數位教學平台 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材編選：安全教育與急救防護。<br>二、教學方法：<br>（一）利用新聞事件與學生生活經驗，引發學習動機。<br>（二）以投影片、教學影片輔導助教學，以增加學生學習興趣。<br>（三）讓學生動手做，以增進學習興趣及技能。<br>三、教學評量：<br>（一）筆試。<br>（二）實際操作。<br>（三）隨時採用各種方法評量學生學習情形，如發現學習有困難，及時實施補救教學。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-48　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 戀站台灣(彈性) |
| | 英文名稱 | Love Taiwan’s station |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 認識台灣鄉土文化 培養在地關懷素養 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)單元一:東部 | 宜蘭 花蓮 台東 離島 | 6 | |
| (2)單元一:南部 | 嘉義 台南 高雄 屏東 | 4 | |
| (3)單元一:中部 | 苗栗 台中 彰化 南投 | 4 | |
| (4)單元一:北部 | 台北 新北 桃園 新竹 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量(報告、學習單、口試、實地考察) | | |
| 教學資源 | 網路資源 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>教材編選：自編教材。<br>教學方法：小組討論、發表、學習單。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-49　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 未來課(彈性) |
| | 英文名稱 | Future Capacity |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 脫離學生身份後，進入現實社會中，你所必須具備的能力，我們簡稱未來課。從情緒控管能力的培養，到人際互動溝通表達能力的練習，加入生活中必備的兩大議題的法律基本常識，最後是理財的概念與方法。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)情緒覺察與壓力調適 | 1.情緒覺察與壓力解讀<br>2.情緒與壓力的紓解方式(1)REBT<br>3.情緒與壓力的紓解方式(2)正向聚焦 | 3 | |
| (2)人際溝通與表達 | 1.人際溝通表達的原理原則<br>2.溝通與表達技巧概述<br>3.溝通與表達實作練習 | 3 | |
| (3)法律素養 | 1.車禍實務處理<br>2.打工權益保障 | 6 | |
| (4)理財素養 | 1.理財觀念概述<br>2.御錢貓理財桌遊說明與實作<br>3.理財與人生 | 6 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.實作、課堂討論、作業<br>2.法律及理財素養各佔30%、情緒與壓力及人際溝通表達各佔20% | | |
| 教學資源 | 自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>講述、小組討論、實作 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-50　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 學習策略(彈性) |
| | 英文名稱 | Learning Strategies |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.認識學習策略的定義及種類<br>2.能將不同的學習材料內容，重新整理組織成共通性的概念<br>3.資源班學生規畫個人學習策略 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)學習文本分析(一) | 文本分析-依照文章線索推測下段內容 | 2 | |
| (2)學習文本分析(二) | 文本分析-重點搜尋與劃線標記。 | 2 | |
| (3)學習文本分析(三) | 文本分析-視覺化大綱架構圖表練習。 | 2 | |
| (4)學習文本分析(四) | 文本分析-學習講義重點搜尋與劃線標記。 | 2 | |
| (5)學習文本分析(五) | 文本分析-學習講義重點搜尋與列點摘要。 | 2 | |
| (6)學習注意力策略(一) | 注意力策略-學習自我監控。 | 4 | |
| (7)學習注意力策略(二) | 注意力策略-規劃個人學習時間表。 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、學習策略技巧配合學科內容進行。<br>二、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-51　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 生活管理(彈性) |
| | 英文名稱 | Life 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 | 1 | |
| 開課<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.面對生活周遭環境，能夠使用適合的清潔工具清潔。<br>2.面對居家生活或公共區域，能夠自行擺設達到美化環境效果。<br>3.能在愛情關係中，學習判斷彼此行為的適當性。<br>4.面對未來規劃，能夠依據自己的條件擬定計畫。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)環境清潔的重要性 | 環境清潔與維護-認識打掃器具及正確使用方式。 | 2 | |
| (2)維護環境的概念 | 環境清潔與維護-根據情境選擇正確打掃器具。 | 2 | |
| (3)清潔維護的實際運用 | 環境清潔與維護-實際練習並完成簡單教室清潔環境清潔與維護-布置家中或公共區域之生活環境。 | 4 | |
| (4)注意住家安全 | 住家安全與處理-居家意外發生時之緊急應變。 | 2 | |
| (5)認識家庭關係 | 家庭關係與性別權益-性、愛與婚姻間關係、影響範圍 | 2 | |
| (6)瞭解性別的差異與權益 | 家庭關係與性別權益-性、愛與婚姻之行為規範。 | 2 | |
| (7)認識自我決策 | 自我決策-規劃生涯計畫。 | 2 | |
| (8)自我決策的應用 | 自我決策-依據個人的條件,因應外在干擾展現獨立自主的行動。 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度30%、創意實作 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教師蒐集各種手工藝製作方式並運用，以提高學生學習興趣。<br>二、教學活動以示範、投影片、小組合作、口頭講解等多元方式呈現，加深學生對手工藝的認知。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-52　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 溝通訓練(彈性) |
| | 英文名稱 | Communication training |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.解讀他人表達訊息時的目的與情緒<br>2.根據他人的理解狀況，調整合宜的溝通方式<br>3.根據主題開始、加入或終止對話 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)能辨識他人情緒 | 能解讀溝通者的肢體、表情、語氣,了解他人的情緒 | 2 | |
| (2)能理解他人表達內容 | 能解讀溝通者的肢體、表情、語氣,了解他人表達的目的 | 2 | |
| (3)能運用多元溝通(一) | 視情境需求,運用多元溝通方式(口語、文字、表情、肢體) | 4 | |
| (4)能運用多元溝通(二) | 能運用不同溝通方式了解現在進行的談話主題 | 2 | |
| (5)能正確理解主題(一) | 判斷主題進行的程度,正確表達內容 | 2 | |
| (6)能正確理解主題 (二) | 能用各種溝通形式理解他人的指導與建議 | 2 | |
| (7)合宜的溝通能力 | 理解他人的指導與建議後,能以合宜的方式溝通 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、收集與模擬習情境中的各種狀況，與學生互動演練。<br>二、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-53　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 社會技巧(彈性) |
| | 英文名稱 | Social Skill |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.培養同性或異性之間相處時能分辨並拒絕 不適當的語言或動作之能力。<br>2.增進學生對同性或異性之間尊重及欣賞的能力。<br>3.在性別之間，能夠保持友好關係。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)認識身體構造 | 認識自己與他人身體構造。 | 2 | |
| (2)學習辨識親密程度 | 判斷與他人相處時不同程度的親密感或身體接觸。 | 2 | |
| (3)學習自我保護 | 保持與他人相處時的身體界線。 | 2 | |
| (4)勇於拒絕的能力 | 學習使用技巧拒絕對他人不當觸摸或語言。 | 3 | |
| (5)學習尋求協助 | 能在面對他人不當的觸摸或語言時主動尋求協助 | 2 | |
| (6)認識性別平等法規 | 瞭解性別平等的重要性及相關法規 | 4 | |
| (7)認識性別角色 | 瞭解性別角色的生涯發展。 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。<br>二、教學活動以口頭講解技巧，並搭配情境作角色扮演。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-54　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 職業教育(彈性) |
| | 英文名稱 | Vocational Education |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.能夠依據個人條件和需求，選出適合自己的工作類型。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)認識自己 | 能認識自己各方面的不同特質 | 2 | |
| (2)認識職業世界(一) | 能辨識不同職業所需之工作能力。 | 2 | |
| (3)學習職業世界(二) | 列舉未來可能從事之工作。 | 2 | |
| (4)認識求職管道 | 使用不同管道查詢職缺。 | 2 | |
| (5)認識履歷表 | 認識基本履歷表的相關內容。 | 2 | |
| (6)填寫履歷表 | 能自行填寫個人履歷表。 | 3 | |
| (7)認識自傳 | 能理解自傳的意義與說明自傳的項目。 | 2 | |
| (8)完成自傳 | 能自己完成約200字的自傳。 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。<br>二、教學活動以口頭講解技巧，並搭配角色扮演。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-55　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 創新與創業(彈性) |
| | 英文名稱 | Innovation For Entrepreneurial 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 | 1 | |
| 開課<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.認識最新產業現況與趨勢發展。<br>2.瞭解創新觀念與方法。<br>3.描述創業的基本知能與創業管理方法。<br>4.瞭解微型創業的定義。<br>5.建立創業產品技能、數位行銷技能、創業準備及風險評估、財務規劃管理、經營管理行銷服務及其他與創業技能及經營管理相關之概念。<br>6.完成微型創業計劃書。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)創新創業 | 1.創新創業的觀念<br>2.當今台灣產業的發展趨勢 | 1 | |
| (2)創業精神與創業歷程 | 1.創業的精神<br>2.創業歷程<br>3.創意與創新的內涵<br>4.創業機會的辨識<br>5.創業準備及風險評估、店面評估、財務規劃管理、經營管理行銷服務及其 他與創業技能及經營管理相關之概念。 | 2 | |
| (3)創新思維以及商業模式 | 1.創意與創新的思維<br>2.商業模式與發展策略 | 1 | |
| (4)創業行銷 | 1.行銷策略、顧客經營與商品組合<br>2.數位行銷技巧<br>3.行銷管理 | 2 | |
| (5)創業團隊的組成 | 1.創業團隊的意義與內涵<br>2.創業團隊的組成要素<br>3.成功的創業團隊 | 2 | |
| (6)市場評估與進入市場策略方法 | 1.市場評估的方法<br>2.目標客群之確認<br>3.競爭分析的方法<br>4.蒐集市場資訊的方法 | 2 | |
| (7)創業財務計畫 | 1.創業資金規劃<br>2.創業融資與借貸<br>3.創業資金募集 | 2 | |
| (8)微型創業 | 1.微型創業定義及特徵。<br>2.我國對促進微型創業的措施。 | 2 | |
| (9)創業計畫書撰寫 | 1.創業計畫書架構<br>2.創業計畫書內容介紹<br>3.創業競賽介紹<br>4.創業計畫書攥寫技巧與方法 | 2 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (10)創新創業個案討論 | 1.各類型的創新創業個案<br>2.成功個案 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.注重學生個別化及評量多樣化形成性,鼓勵學生作自我比較。<br>2.針對學生於認知、技能情意等領域,實施多元方式評量<br>(紙筆測驗、實作上課精神及操作態度 )。<br>3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。 | | |
| 教學資源 | 1.補充教材適合學生程度。<br>2.充分利用圖書資源、網路資源與社區、社會資源，結合產業界進行產學合作。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。<br>2.鼓勵學生製作與設計作品，採用合作學習方式，以建立學生人際關係與團隊合作的素養。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-56　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 餐飲商品研發與製作(彈性) |
| | 英文名稱 | Research and development of food and beverage goods |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、學習餐飲創新思考<br>二、認識各種餐飲創意產品<br>三、學習餐飲創意產品實作<br>四、學習最新業界餐飲技術與製作<br>五、學習規劃餐飲創新產品與製作<br>六、學習餐飲商品包裝與行銷 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)各式中式創意產品 | 1.介紹各式中式創意產品<br>2.瞭解各式中式創意產品的演變及習慣 | 1 | |
| (2)各式西式創意產品 | 1.介紹各式西式創意產品<br>2.瞭解各式西式創意產品的演變及習慣 | 3 | |
| (3)各式烘焙創意產品 | 認識烘焙創意產品 | 3 | |
| (4)各式飲料創意產品 | 1.介紹亞洲飲料創意產品<br>2.介紹歐洲飲料創意產品 | 3 | |
| (5)餐飲市場創新產品分析 | 1.介紹餐飲市場創新產品分析<br>2.介紹台灣餐飲市場創新產品分析 | 3 | |
| (6)創新餐飲產品設計與製作 | 1.介紹創新餐飲產品設計<br>2.各式創新餐飲產品設計與製作 | 3 | |
| (7)餐飲議題與趨勢 | 業界餐飲議題與趨勢 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較<br>二、依教材內容，選擇筆試及實際操作作為適當的評量方法<br>三、依評量結果再調整教材內容及教學方法 | | |
| 教學資源 | 一、自編教材<br>二、相關書籍、影片、網路資料 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>教學方法：<br>以講授、示範、實作等較具體之教學方式教學，以提高學習效果；以圖、實物、網路資訊、影片等媒體輔助教學，以增進學生學習效果 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-57　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 食魚文化(彈性) |
| | 英文名稱 | Fish Eating Culture |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.探討不同地區、國家與文化背景對於食用性水產資源之利用形式差異。<br>2.介紹特色產銷市場、漁獲產地與產銷、健康優質的水產種類。<br>3.瞭解豐富多元的水產品知識與飲食文化，符合資源有效利用與生態環保之正確選擇。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)食魚文化演進與發展 | 水產飲食文化演進與發展瞭解 | 2 | |
| (2)水產鮮度認識與挑選 | 如何挑選新鮮及健康優質水產品 | 4 | |
| (3)水產材料介紹與應用 | 如何選別、處理及品嚐水產品 | 4 | |
| (4)生態環保的水產飲食 | 1.符合生態環保的水產飲食<br>2.生態環保的水產飲食品嚐、品味與生活應用 | 4 | |
| (5)水產品年節飲食文化 | 水產品飲食文化分享 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、學習評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。<br>二、評量的方法有觀察、作業評定等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用作業評定。 | | |
| 教學資源 | 參考書籍、自編教材、教學影片、參考書籍文獻、電腦多媒體。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。<br>二、教學過程應灌輸學生正確的職業道德和社會倫理之觀念，並重視學生在發現、解決問題時之邏輯思考的能力。<br>三、教師教學時，以學生的既有經驗為基礎，運用啟發性與創造性之教學方法，並留意學生的學習狀況。<br>四、教學完畢後，應根據實際教學成效調整教學進度，以期改進教學方法，達成教學目標。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-58　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 說故事打造品牌(彈性) |
| | 英文名稱 | Story marketing and branding |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | (1)利用說故事來連結學生的生活經驗，引發共鳴與感動，讓溝通傳達更有力。<br>(2)讓學生認識故事行銷概念及技巧。<br>(3)運用數位工具與技法，創作平面文案與故事行銷短影音。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)概念篇 | 品牌與故事行銷基本概念 | 2 | |
| (2)氣氛篇 | 好故事特點:故事行銷的魅力與密笈 | 4 | |
| (3)案例篇 | 剖析故事:經典案例解析,擁有感性力、擁有故事力 | 4 | |
| (4)實作篇1 | 影音行銷力實作:傳遞品牌的美感,利用數位工具創作平面文案 | 3 | |
| (5)實作篇2 | 影音行銷力實作:傳遞品牌的感動力,利用數位工具創作故事行銷短影音 | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、學習評量兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。<br>二、評量的方法有課間參與觀察、個人與團體作業繳交、課堂演示。 | | |
| 教學資源 | 參考書籍、自編教材、教學影片、參考書籍文獻、電腦多媒體。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。<br>二、教學過程應灌輸學生正確的職業道德和社會倫理之觀念，並重視學生在發現、解決問題時之邏輯思考的能力。<br>三、教師教學時，以學生的既有經驗為基礎，運用啟發性與創造性之教學方法，並留意學生的學習狀況。<br>四、教學完畢後，應根據實際教學成效調整教學進度，以期改進教學方法，達成教學目標。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-59　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 能量與生活(彈性) |
| | 英文名稱 | Energy and life |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.認識能量的科學原理及其在生活中之心理、社會等不同層面的關係。<br>2.讓學生更理解能量生活中的應用，以提升生活品質。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)能量的科學原理 | 1.能量的定義與形式。<br>2.能量的消耗與轉換。<br>3.身體的能量來源。<br>4.環境中的能量。 | 6 | |
| (2)能量與心理 | 1.情緒能量的管理。<br>2.壓力與能量。<br>3.專注力與能量。<br>4.人際互動的能量。 | 6 | |
| (3)能量與生活應用 | 1.健康的生活方式。<br>2.學習效率與創造力的提升。<br>3.能量與生涯規劃及社會參與。 | 6 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.課堂參與。<br>2.作業與報告。<br>3.期末反思報告。 | | |
| 教學資源 | 科學書籍與期刊、網站資訊、新聞報導、科學影片等。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：科學實體及電子書籍、科學影片<br>2.教學方法：(1)以簡報方式讓學生了解基本知識。(2)介紹可以應用於生活中的操作方法。(3)引導學生分享心得或寫學習單。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-60　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 風味飲料創作實驗室(彈性) |
| | 英文名稱 | Flavor Beverage Creation Laboratory |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第一學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | (一) 指導學生了解各類飲品基底（茶、咖啡、果汁、氣泡水）的科學特性與萃取原理。<br>(二) 學習天然風味萃取、糖漿熬煮及飲品調製專業技巧。<br>(三) 培養學生具備飲品視覺美學設計、菜單規劃與成本分析之實務能力。<br>(四) 激發創新思維，完成具個人特色之創意飲品設計與成果發表。 | |

教學內容

| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
|---|---|---|---|
| (1)課程介紹與實驗室規範 | 1. 課程架構與評量方式說明<br>2. 飲調實驗室安全與衛生規範 | 1 | |
| (2)茶葉辨識與萃取技術 | 1. 認識六大茶類與風味輪<br>2.<br>茶湯萃取技術(熱泡、冷泡、冰鎮) | 1 | |
| (3)咖啡風味探索與萃取實作 | 1. 咖啡豆風味特性簡介<br>2. 基礎咖啡萃取與應用 | 1 | |
| (4)天然風味萃取實務 | 水果、花草與香料的物理及化學萃取應用 | 1 | |
| (5)糖漿與果醬熬煮實驗 | 手工風味糖漿(如香草、焦糖、水果)熬煮技巧 | 1 | |
| (6)氣泡飲品科學與調製 | 氣泡水機使用、碳酸口感測試與風味結合 | 1 | |
| (7)乳製品與植物奶應用 | 牛奶、燕麥奶等特性解析與奶泡打發技巧 | 1 | |
| (8)漸層美學與視覺設計 | 飲品比重原理應用與漸層調飲實作 | 1 | |
| (9)期中實作測驗 | 上半學期基本飲調技巧與基底製作測驗 | 1 | |
| (10)經典特調解構與重組 | 經典無酒精飲品(Mocktail)風味解析與改良 | 1 | |
| (11)創意茶飲設計 | 以「茶」為基底的創意風味組合實作 | 1 | |
| (12)玩轉咖啡 | 以「咖啡」與「乳製品」為基底的創意實作 | 1 | |
| (13)鮮果特調 | 鮮果物與氣泡水的創意特調實作 | 1 | |
| (14)裝飾藝術與杯具選擇 | 飲品裝飾物(Garnish)製作與杯型搭配美學 | 1 | |
| (15)創意菜單與成本計算 | 飲品定價策略、材料成本估算與菜單設計 | 1 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (16)期末發表前置準備 | 分組確認期末主題、試調飲品與風味微調 | 1 | |
| (17)期末成果發表 | 分組創意飲品展現、介紹解說與互相品評 | 1 | |
| (18)學期總結與場地復原 | 學習反思、評量檢討與實驗室設備總結清理 | 1 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | (一) 平時成績：含學習態度、實驗室衛生安全規範遵守、出缺席。<br>(二) 實作成績：課堂各單元實作表現與期中技巧測驗。<br>(三) 期末成績：分組創意飲品發表、菜單設計與口頭報告。 | | |
| 教學資源 | (一) 自編教材與飲調配方講義。<br>(二) 專業吧檯設備、製冰機、各式杯具與萃取器具。<br>(三) 國內外新創飲品、無酒精特調之網路影片或雜誌作為輔助教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>(一) 本科目採示範、講述及大量實作實驗方式進行。<br>(二) 實作過程中須嚴格要求食品衛生與設備操作安全。<br>(三) 鼓勵學生從「實驗」角度出發，容許失敗並培養系統思考、解決問題能力與創造力 。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-61　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 追劇：讀小說、談歷史-北宋文化與生活(彈性) |
| | 英文名稱 | Binge-Watching:Novels and History about "Northern Song Dynasty Culture and Life" |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.以北宋仁宗為歷史題材中心的電視劇為背景，指導學生閱讀其原著小說，對照歷史典籍，豐富「追劇」的歷史文化內涵。<br>2.引領學生探討劇中人物的命運遭遇與性格特質，設身處地揣摩當事者面臨關鍵時刻的選擇與決定，期盼能為自己現實生命中的諸多情境，尋求面臨抉擇時參照的可能。<br>3.引領學生欣賞文化繁盛的北宋仁宗時期，從欣賞戲劇，閱讀小說，了解北宋文明與文化生活。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)《知否知否應是綠肥紅瘦》 | 1.觀看電視劇《知否知否應是綠肥紅瘦》並討論<br>2.導讀關心則亂之小說《知否?知否?應是綠肥紅瘦/庶女明蘭傳》,並探討北宋時期門第觀念與女性命運的關聯。 | 6 | |
| (2)《清平樂》 | 1.觀看電視劇《清平樂》並討論<br>2.導讀米蘭Lady之小說《孤城閉》,並認識北宋仁宗皇帝的一生。 | 6 | |
| (3)《大宋宮詞》 | 1.觀看電視劇《大宋宮詞》並討論<br>2.從貍貓換太子的傳說,探討北宋王位傳承的歷史波折。 | 6 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、 考查課堂參與情形。<br>二、 討論發表。<br>三、 口頭報告。 | | |
| 教學資源 | 一、電視劇《知否知否應是綠肥紅瘦》、《大宋宮詞》、《清平樂》。<br>二、關心則亂《知否？知否？應是綠肥紅瘦／庶女明蘭傳》、米蘭Lady之《孤城閉》。<br>三、徐吉軍《宋朝大觀：圖說宋朝三百年衣食住行盛世生活》、王這麼《大好河山可騎驢：宋朝的風流與風雅》、李開周《吃一場有趣的宋朝飯局》、《過一個歡樂的宋朝新年》。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、 以觀看電視劇為回家作業，課堂上以討論為主。<br>二、 教學過程宜增加學生相互討論的練習，著重在培養學生閱讀、欣賞與探討的興趣和能力。<br>三、 評量時，著重學生課堂參與、探討表達與思辯的能力。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-62　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 漁業服務(彈性) |
| | 英文名稱 | Fishery service |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、瞭解漁業服務的基本知識與技能<br>二、培養從事漁業服務工作的興趣 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)漁業服務(一) | 1.服務的定義<br>2.服務的種類<br>3.服務項目規劃 | 3 | |
| (2)漁業服務實作(一) | 班級服務 | 5 | |
| (3)漁業服務實作(二) | 校園服務 | 5 | |
| (4)漁業服務實作(三) | 社區服務 | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、在教學過程中，隨時採用各種方法評量學生學習情形，如發現學習有困難，應及時實施補救教學。<br>二、評量的內容應重視學生思考能力的評量。 | | |
| 教學資源 | 一、學校應充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。<br>二、教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源、相關專業期刊、投影片、影片等資源，結合產業界需求進行實務教學。<br>三、參考專業教室及實習工場之模型、掛圖、實物等，並適時參觀漁船、大型船舶、實習訓練船、相關博物館。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材編選：可選用坊間經部審定合格之教科書、教師自編教材。<br>二、教學方法：利用掛圖作為輔助教材，以影片、簡報及投影片輔助教學，增加學生學習興趣。<br>三、本課程得依據學校特色、學生學習狀況，斟酌實際需求彈性調整學習單元及授課內容或節數。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-63　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 數學遊戲與電影(彈性) |
| | 英文名稱 | Math games and movies |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.透過數學桌遊遊戲體驗學習的樂趣，訓練數學邏輯推理，提升思考專注度與組織決策能力。<br>2.從遊戲與討論中練習情緒管理，學習與他人溝通，培養團隊合作能力。<br>3.認識數學相關電影中所提及的數學概念及數學家生平。<br>4.藉由欣賞數學相關電影，使學生了解生活中包含運用數學概念的實例，亦能認識部份數學家追求數學真理的生活。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)數學桌遊 | 1.桌遊:要奶油還是派。<br>2.介紹遊戲規則。<br>3.實際操作,撰寫學習單。<br>4.分組競賽,分享致勝技巧。 | 2 | |
| (2)電影賞析(一) | 電影名稱:關鍵少數 | 4 | |
| (3)電影賞析(二) | 電影名稱:博士熱愛的算式 | 4 | |
| (4)電影賞析(三) | 電影名稱:模仿遊戲 | 4 | |
| (5)電影賞析(四) | 電影名稱:天地明察 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量(含課堂參與、上課表現、學習單) | | |
| 教學資源 | 數學桌遊、公播版影片、電腦、簡報、投影機 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：<br>編選數學桌遊簡介、電影簡介。<br>2.教學方法：<br>(1)利用簡報輔助教學，使學生了解遊戲規則。<br>(2)引導學生思考電影中數學相關內容及數學家生平，亦討論其他相關議題，撰寫學習單及分享心得。<br>3.教學評量：<br>在教學過程中，採取多元評量，隨時關注學生學習情況，如發現有操作困難或疑問則立即給予指導。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-64　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 戀站台灣(彈性) |
| | 英文名稱 | Love Taiwan’s station |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 認識台灣鄉土文化 培養在地關懷素養 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)單元一:東部 | 宜蘭 花蓮 台東 離島 | 6 | |
| (2)單元一:南部 | 嘉義 台南 高雄 屏東 | 4 | |
| (3)單元一:中部 | 苗栗 台中 彰化 南投 | 4 | |
| (4)單元一:北部 | 台北 新北 桃園 新竹 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 多元評量(報告、學習單、口試、實地考察) | | |
| 教學資源 | 網路資源 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>教材編選：自編教材。<br>教學方法：小組討論、發表、學習單。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-65　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 未來課(彈性) |
| | 英文名稱 | Future Capacity |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 脫離學生身份後，進入現實社會中，你所必須具備的能力，我們簡稱未來課。從情緒控管能力的培養，到人際互動溝通表達能力的練習，加入生活中必備的兩大議題的法律基本常識，最後是理財的概念與方法。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)情緒覺察與壓力調適 | 1.情緒覺察與壓力解讀<br>2.情緒與壓力的紓解方式(1)REBT<br>3.情緒與壓力的紓解方式(2)正向聚焦 | 3 | |
| (2)人際溝通與表達 | 1.人際溝通表達的原理原則<br>2.溝通與表達技巧概述<br>3.溝通與表達實作練習 | 3 | |
| (3)法律素養 | 1.車禍實務處理<br>2.打工權益保障 | 6 | |
| (4)理財素養 | 1.理財觀念概述<br>2.御錢貓理財桌遊說明與實作<br>3.理財與人生 | 6 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.實作、課堂討論、作業<br>2.法律及理財素養各佔30%、情緒與壓力及人際溝通表達各佔20% | | |
| 教學資源 | 自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>講述、小組討論、實作 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-66　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 無線wifi控制實習(彈性) |
| | 英文名稱 | Home Environment Monitoring Practice |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.能熟悉建築智慧化居家監控之整合原理與基本技能。<br>2.能了解居家管線配置之基本技能。<br>3.能陶冶良好職業道德與正確工作安全及衛生習慣。<br>4.能熟悉從事遠端智慧居家監控整合基本技能。<br>5.加學生對智慧居家監控之興趣，養成正確及安全衛生的工作習慣。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)工場安全衛生教育 | 1.工安案例介紹<br>2.工安預防措施 | 2 | |
| (2)居家監控系統簡介及規劃 | 1.居家監控系統介紹<br>2.居家監控系統的選用及規劃 | 4 | |
| (3)居家監控-實作一 | 環境控制 | 2 | |
| (4)居家監控-實作二 | 門禁控制 | 2 | |
| (5)居家監控-實作三 | 居家燈光控制 | 2 | |
| (6)居家監控-實作四 | 居家節能與電氣控制 | 2 | |
| (7)居家監控-實作五 | 防災及監控 | 2 | |
| (8)居家監控-實作六 | 遠端居家智慧控制 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.第一次測驗15%、第二次測驗15%、第三次測驗30%。<br>2.課堂表現及作業40%。 | | |
| 教學資源 | 1.選用教育部審定合格之教科書或自編教材<br>2.隨機蒐集工作手冊、新產品型錄、業界資料等資料供教學參考。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.本課程以實習操作為主，每班分二組授課。任課教師除講解相關之課程內容外，應於電腦教室上機實際演算部份例題，並讓學生實際操作相關單元練習，以幫助學生瞭解課程內容。<br>2.教學以示範、觀摩、操作、主題設計操作評量為原則，並善用各種教學媒體。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-67　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 船舶與運輸(彈性) |
| | 英文名稱 | Shipping and transportation |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、瞭解船舶發展史簡介。<br>二、瞭解各種船舶動力簡介。<br>三、瞭解各種運輸船舶介紹。<br>四、瞭解特殊功能與各種艦艇淺談。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)船舶與運輸 | 1.各種運輸船舶介紹<br>2.瞭解生活環境與船舶運輸的重要性 | 4 | |
| (2)運輸船介紹 | 1.貨櫃輪、雜貨船、郵輪、油輪介紹。<br>2.船舶之主要運輸。 | 5 | |
| (3)特殊船舶 | 1.特殊功能與各種艦艇淺談<br>2.鑽油平台消防船破冰船 | 5 | |
| (4)艦艇淺談 | 1.潛艦、驅逐艦、巡洋艦、戰列艦淺談 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、彈性不定期實作評量之成績作為評量參考。 | | |
| 教學資源 | 一、搭配網路影片介紹。<br>二、教師自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、利用多媒體播放動畫、影片或圖片方式介紹案例，吸引學生注意。<br>二、鼓勵學生充分發揮想像力，將日常生活或輪機課程所遇到的問題，加以改善或創新。<br>三、學生廣泛討論前，建立創造力應有的觀念，如何將不可能變為可能。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-68　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 綠色能源(彈性) |
| | 英文名稱 | Green energy |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.再生能源基本定義及發展認識。<br>2.回顧基礎熱力學與能源效率之介紹。<br>3.認識能源利用、節能減碳及經濟效益之設計。<br>4.強化節能減碳之應用。<br>5.強化綠色能源利用之關係。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)空調節能介紹 | 1.空調節能系統設計及介紹。 | 3 | |
| (2)綠能與環境保護污染 | 1.綠能建築設計介紹。<br>2.環保與污染防制設備介紹。 | 5 | |
| (3)海洋能源 | 1.海洋能源之基本介紹。 | 5 | |
| (4)再生能源工程實務 | 1.再生能源工程實務介紹。 | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 彈性不定期實作評量之成績作為評量參考。 | | |
| 教學資源 | 一、搭配網路影片介紹。<br>二、教師自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、利用多媒體播放動畫、影片或圖片方式介紹案例，吸引學生注意。<br>二、鼓勵學生充分發揮想像力，將日常生活或輪機課程所遇到的問題，加以改善或創新。<br>三、學生廣泛討論前，建立創造力應有的觀念，如何將不可能變為可能。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-69　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 民宿環境佈置(彈性) |
| | 英文名稱 | Homestay Interior Arrangement and Decoration |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 認識民宿環境的種類及餐桌風格的展現 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)環境整理 | 民宿環境清潔及維護 | 2 | |
| (2)展現口布和餐桌的色彩搭配 | 口布的種類<br>餐桌佈置的要點 | 2 | |
| (3)認識餐具 | 認識刀叉匙 | 2 | |
| (4)製作迎賓飲料 | 製作簡易奶茶及咖啡 | 4 | |
| (5)製作餐桌飲料 | 製作健康果汁 | 2 | |
| (6)認識備品 | 認識浴室備品 | 2 | |
| (7)床舖整理(一) | 單人床整床 | 2 | |
| (8)床舖整理(二) | 雙人床整床 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 以隨堂上台報告及定期實作評量之成績作為評量參考。 | | |
| 教學資源 | 一、出版社教材。<br>二、報章雜誌報導。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、利用多媒體播放動畫、影片或圖片方式介紹案例，吸引學生注意。<br>二、鼓勵學生充分發揮想像力，將日常生活或課程所遇到的問題，加以改善或創新。<br>三、學生廣泛討論前，建立創造力應有的觀念，如何將不可能變為可能。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-70　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 學習策略(彈性) |
| | 英文名稱 | Learning Strategies |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.能預測考試可能的題項內容，進行事前準備<br>2.能圈選出題幹的關鍵字或答題線索<br>3.資源班學生規畫個人學習策略 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)學習生涯規劃 | 升學管道與生涯進路。 | 2 | |
| (2)認識升學進路 | 四技二專與大學學習型態之差別。 | 2 | |
| (3)認識學系與科群 | 四技二專類群、科系/大學學系介紹。 | 2 | |
| (4)學習考試策略 | 考試答題策略-答題時間與跳題判斷。 | 3 | |
| (5)學習解題策略(一) | 選擇題解題策略-關鍵字與線索搜尋。 | 3 | |
| (6)學習解題策略(二) | 選擇題解題策略-刪除法。 | 3 | |
| (7)(學習解題策略(三) | 閱讀測驗解題策略。 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、學習策略技巧配合學科內容進行。<br>二、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-71　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 生活管理(彈性) |
| | 英文名稱 | Life 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 | 1 | |
| 開課<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.培養生活適應能力，做好個人健康管理，重視生理與心理衛生。<br>2.注意他人對自我的觀感，學會管理自身服裝儀容。<br>3.熟練各項生活技能，為個人獨立生活做準備。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)正確清洗衣物 | 衣物照顧<br>-辨識衣物材質後選擇清潔方式。 | 3 | |
| (2)正確收納衣物 | 衣物照顧-判斷天氣、頻率等其他因素,正確收納個人衣物。 | 2 | |
| (3)選擇適合的衣物 | 儀容衛生-能掌握流行趨勢,選擇適合自己身份的衣物配合。 | 2 | |
| (4)注意儀容衛生 | 儀容衛生-能依據個人動機提升儀態表現。 | 3 | |
| (5)個人的健康管理 | 健康管理 -能表達自己的醫療記錄。(如:主治醫師、健康現況、家族病史等) | 3 | |
| (6)瞭解社區的醫療資源 | 健康管理--能尋求社區內的醫療資源自行就醫。(如:預約,完成掛號、看診等)。 | 3 | |
| (7)能遵守用藥安全 | 健康管理-能遵守基本用藥安全原則並遵照醫囑自行服藥。 | 2 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度30%、創意實作 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教師蒐集各種手工藝製作方式並運用，以提高學生學習興趣。<br>二、教學活動以示範、投影片、小組合作、口頭講解等多元方式呈現，加深學生對手工藝的認知。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-72　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 溝通訓練(彈性) |
| | 英文名稱 | Communication training |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.與人合作時，針對內容進行溝通<br>2.與人合作時，回應他人的指導與建議 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)學習團隊溝通(一) | 清楚知道團隊溝通的主題。 | 4 | |
| (2)學習團隊溝通(二) | 能用多元溝通的方式與同學一起進行討論。 | 5 | |
| (3)學習團隊溝通(三) | 能使用多元溝通的方式回應溝通的內容。 | 4 | |
| (4)學習團隊溝通(四) | 能使用多元溝通的方式回應他人的指導與建議。 | 5 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、收集與模擬習情境中的各種狀況，與學生互動演練。<br>二、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-73　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 社會技巧(彈性) |
| | 英文名稱 | Social Skill |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.面對兩難情境時，能依據自己的優弱勢能力抉擇適當的方式。<br>2.能在遭遇不如意事件時，調整心態為正向思考的角度。<br>3.能禮貌地拒絕他人的愛慕。<br>4.能在追求對象被拒絕時尊重他人的決定。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)認識自己 | 覺察自己的優勢與弱勢能力。 | 4 | |
| (2)學習不同的解決方式 | 解決方式的多元選擇。 | 2 | |
| (3)練習正向思考 | 正向思考的重要性與行動。 | 2 | |
| (4)認識愛情觀 | 認識自我特質與互相尊重的愛情觀。 | 3 | |
| (5)學習處理親密關係 | 了解愛情中的付出與接收。 | 2 | |
| (6)調適挫折的感受 | 處理失戀情緒。 | 2 | |
| (7)勇於拒絕並自我保護 | 學習拒絕與分手的技巧。 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。<br>二、教學活動以口頭講解技巧，並搭配情境作角色扮演。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-74　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 職業教育(彈性) |
| | 英文名稱 | Vocational Education |
| 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 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標(教學重點) | 1.能判斷適當的求職面試技巧。<br>2.能認識職業道德與相關職場法規。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)認識面試技巧 | 能認識各種面試時的重要技巧 | 3 | |
| (2)練習面試技巧 | 能模擬面試時的情境角色扮演。 | 3 | |
| (3)學習自我保護 | 回答面試時須注意的各種事項。 | 3 | |
| (4)遵守職業道德 | 能回答在職場時應遵守的職業道德。 | 3 | |
| (5)認識勞工權益 | 能認識勞基法的重要相關法規了解自己的權益。 | 3 | |
| (6)注意工作態度 | 能說明在職場上受歡迎的工作態度。 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量(評量方式) | 一、採用形成性評量及總結評量，認知總結評量作為考核之參考。<br>二、上課態度40%、分組討論 30%、平時成績（含作業）40%。<br>三、依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 | | |
| 教學資源 | 教師自編教材、特教新課綱 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。<br>二、教學活動以口頭講解技巧，並搭配角色扮演。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-75　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 休閒事業管理(彈性) |
| | 英文名稱 | Leisure Business 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 | 1 | |
| 開課<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.了解五大休閒事業體<br>2.了解休閒事業管理與一般服務業管理的異同處<br>3.了解休閒事業其他產業的相關性<br>4.了解休閒事業在國內產業中的重要性<br>5.了解休閒事業管理的專業知識<br>6.了解國際間休閒事業體的現況<br>7.了解創新突破對於休閒事業的重要性 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)休閒事業管理的特性 | 1.休閒事業的範圍與類型<br>2.休閒的種類<br>3.休閒的功能<br>4.休閒的心理因素<br>5.休閒事業特性 | 3 | |
| (2)休閒事業的行銷管理 | 1.滿足顧客的需求<br>2.休閒事業的服務策略<br>3.休閒事業的策略性行銷<br>4.外部行銷策略<br>5.影響公司行銷策略的因素 | 3 | |
| (3)休閒事業的創新管理 | 1.創新的定義、型態與步驟<br>2.創新的類型<br>3.創新的來源<br>4.創新的思維 | 3 | |
| (4)休閒事業的危機管理 | 1.危機管理的定義<br>2.危機的類型<br>3.危機管理的意涵與步驟 | 3 | |
| (5)國際休閒事業體的概況 | 1.各國休閒事業體的現況<br>2.跨國休閒事業管理<br>3.跨國休閒事業體的未來發展趨勢 | 3 | |
| (6)教學影片觀賞 | 1.撥放與休閒事業相關之影片,提高同學學習興趣 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.注重學生個別化及評量多樣化形成性,鼓勵學生作自我比較。<br>2.針對學生於認知、技能情意等領域,實施多元方式評量(紙筆測驗、實作上課精神及操作態度 )。<br>3.依評量結果再調整教材內容及教學方法。 | | |
| 教學資源 | 1.利用網路、照片、書籍、影片等多媒體。<br>2.普通教室 | | |

| | |
|---|---|
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材來源<br>1. 教材由師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。<br>2. 蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。<br>3. 教材編選應配合產業現況, 適時調整更新以提高實用性。<br>二、教學方法<br>1. 本科目為專業課程, 課程中教師宜結合產業新知與趨勢等相關內容進行教學。<br>2. 本科目採講述法進行教學。<br>3. 教師於施時加入實務範例補充說明, 善用多媒體資源提高學生習興趣。<br>4. 在課程中過程中, 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9-2-4-76　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 產品經營與銷售(彈性) |
| | 英文名稱 | Product management and sales |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、介紹品牌及品牌權益(brand equity)，如何建立、維持與提升品牌權益；品牌經理人該具備之技巧及其任務為何<br>二、在意義管理(meaning management)之架構下，品牌經理人如何善加處理文化、顧客與市場力量，以降低風險，捕捉市場機會與提升品牌價值 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)緒論 | 1.瞭解產品經營與行銷的起源<br>2.介紹產品經營與行銷的演變及習慣 | 1 | |
| (2)品牌定位 | 1.介紹國際產品經營<br>2.瞭解各式產品行銷 | 3 | |
| (3)品牌建立 | 1.認識各式產品經營<br>2.認識各式產品行銷 | 3 | |
| (4)產品銷售 | 1.介紹亞洲產品經營與行銷<br>2.介紹歐洲產品經營與行銷 | 3 | |
| (5)銷售技巧 | 1.介紹台灣產品經營與行銷<br>2.介紹數位產品經營與行銷 | 3 | |
| (6)消費者心理 | 1.介紹消費者心理<br>2.瞭解各式產品經營與行銷 | 2 | |
| (7)實例經營與分享 | 業界實際案例分享 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、考核學生對單元內容的熟練程度及思考能力，作為日常評量成績<br>二、教學中注意學生學習情況及評量結果，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導 | | |
| 教學資源 | 一、教科書、電腦、投影設備、教學廣播系統<br>二、利用圖書資源、網路資源，充實教學內容 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、教材來源<br>1.教材由師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。<br>2.蒐集相關餐飲事業之圖片、網路、表格宣傳刊物做為輔助教材。<br>3.教材編選應配合產業現況,適時調整更新以提高實用性。<br>二、教學方法<br>1.本科目為專業課程,課程中教師宜結合產業新知與趨勢等相關內容進行教學。<br>2.本科目採講述法進行教學。<br>3.教師於施時加入實務範例補充說明,善用多媒體資源提高學生習興趣。<br>4.在課程中過程中,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9-2-4-77　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 食魚文化(彈性) |
| | 英文名稱 | Fish Eating Culture |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.探討不同地區、國家與文化背景對於食用性水產資源之利用形式差異。<br>2.介紹特色產銷市場、漁獲產地與產銷、健康優質的水產種類。<br>3.瞭解豐富多元的水產品知識與飲食文化，符合資源有效利用與生態環保之正確選擇。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)食魚文化演進與發展 | 水產飲食文化演進與發展瞭解 | 2 | |
| (2)水產鮮度認識與挑選 | 如何挑選新鮮及健康優質水產品 | 4 | |
| (3)水產材料介紹與應用 | 如何選別、處理及品嚐水產品 | 4 | |
| (4)生態環保的水產飲食 | 1.符合生態環保的水產飲食<br>2.生態環保的水產飲食品嚐、品味與生活應用 | 4 | |
| (5)水產品年節飲食文化 | 水產品飲食文化分享 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、學習評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。<br>二、評量的方法有觀察、作業評定等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用作業評定。 | | |
| 教學資源 | 參考書籍、自編教材、教學影片、參考書籍文獻、電腦多媒體。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。<br>二、教學過程應灌輸學生正確的職業道德和社會倫理之觀念，並重視學生在發現、解決問題時之邏輯思考的能力。<br>三、教師教學時，以學生的既有經驗為基礎，運用啟發性與創造性之教學方法，並留意學生的學習狀況。<br>四、教學完畢後，應根據實際教學成效調整教學進度，以期改進教學方法，達成教學目標。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-78　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 魚類學與實作(彈性) |
| | 英文名稱 | Ichthyology and Practice |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 本課程將教授魚類的基礎分類特徵、系統分類學，及其生態、行為及演化上的重要議題，如生理調控、生活史、生物地理學及對特殊環境的適應等。在研修此課程後，學生將對魚類有多層面的了解。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)魚類學簡介 | 魚類對各種不同環境的適應,呈現了形態上高度的多樣性。 | 4 | |
| (2)魚類形態 | 淡水、半淡鹹水、海水、沙岸、岩礁海岸、潮間帶、近海、深海等環境的不同呈現魚類形態上的差異性。 | 4 | |
| (3)軟、硬骨魚類 | 1.地理分佈。<br>2.生殖行為。<br>3.生活史及成長。 | 6 | |
| (4)多樣性及保育 | 1.不同魚種對生存環境的需求的差異性。<br>2.棲地環境的改善及維護。<br>3.生物多樣性的重要性。 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 一、學習評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。<br>二、評量的方法有觀察、作業評定、口試、筆試、測驗等，教師可按單元內容和性質，針對學生的作業、演示、心得報告、實際操作、作品和其他表現配合使用作業評定。 | | |
| 教學資源 | 教學影片、參考書籍文獻、資訊設備、自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，力求努力上進，避免學生間的相互比較，產生妒忌或自卑心理。<br>二、教學過程應灌輸學生正確的職業道德和社會倫理之觀念，並重視學生在發現、解決問題時之邏輯思考的能力。<br>三、教師教學時，以學生的既有經驗為基礎，運用啟發性與創造性之教學方法，並留意學生的學習狀況。<br>四、教學完畢後，應根據實際教學成效調整教學進度，以期改進教學方法，達成教學目標。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-79　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 日文文法練習(彈性) |
| | 英文名稱 | Japanese Grammar Practice |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 培養學生參加日語能力測驗五級之能力。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)文法 | 1.助詞<br>2.敬體與常體<br>3.形容詞變化<br>4.動詞變化 | 4 | |
| (2)慣用句80條 | 慣用句型中譯及例句應用 | 4 | |
| (3)排序問題 | 排序問題練習 | 2 | |
| (4)短文閱讀 | 表格、報紙等閱讀練習 | 4 | |
| (5)聽力問題 | 聽力測驗練習 | 4 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 課堂表現及紙筆測驗 | | |
| 教學資源 | 聽力光碟、Quizlet | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.利用Quizlet線上練習1000單字<br>2.運用視聽設備練習聽力<br>3.全日文授課 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-80　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 中英文輸入(彈性) |
| | 英文名稱 | Chinese and English Typing |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 一、熟悉鍵盤及英文打字之方法。<br>二、奠定學習電腦技能之基礎，迎合科技時代之需求。<br>三、能瞭解中文拆碼的原則與方法。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)電腦系統介紹 | 輸入軟體操作介面示範與演練 | 1 | |
| (2)英文輸入 | 指法介紹 | 1 | |
| (3)電腦英文輸入練習 | 英文輸入軟體練習 | 3 | |
| (4))電腦英文輸入檢測 | 英文輸入軟體檢測 | 3 | |
| (5)注音輸入法 | 注音輸入指法介紹 | 2 | |
| (6)無蝦米輸入法 | 無蝦米指法介紹 | 2 | |
| (7)電腦中文輸入練習 | 中文輸入軟體練習 | 3 | |
| (8)電腦中文輸入檢測 | 中文輸入軟體檢測 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 第一次期中考20%，第二次期中考20%，期末考20%，平時練習作業40% | | |
| 教學資源 | 電腦基金會出版中英文輸入題本 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>一、每位學生以使用一部電腦為原則。<br>二、最好只選擇一種中文輸入法，以操作熟練為原則。三、務必使學生實際上機練習。<br>四、英文輸入以平時每次上課之測驗及上課態度為平時成績。五、中文輸入以拆碼練習評定為平時成績。<br>六、測驗每分鐘輸入的字數，作為段考、期考成績。<br>七、解說、示範及實作，以學生實際操作演練為主。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-81　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 急救最前線(彈性) |
| | 英文名稱 | First aid |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1.能了解急救的目的。<br>2.能判斷事故傷害發生原因，採取適當預防方法，並熟悉處理步驟。<br>3.能進行正確的創傷處理及止血方法。<br>4.能正確執行心肺復甦術與哈姆立克法。<br>5.能熟悉自動體外去顫器(AED)的操作技能。<br>6.能進行簡易的燒燙傷處理。 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)事故傷害知多少 | 1.急救目的。<br>2.事故傷害發生原因。<br>3.事故傷害的預防方法。<br>4.事故傷害的評估方式。<br>5.事故傷害的緊急處理步驟。 | 5 | |
| (2)創傷及止血 | 1.一般創傷處理。<br>2.各種止血方法操作與練習。 | 3 | |
| (3)心肺復甦術 | 1.維繫生命的樞紐-心肺系統。<br>2.成人、兒童及嬰兒心肺復甦術操作與練習。 | 4 | |
| (4)異物梗塞 | 1.呼吸道哽塞預防方法。<br>2.成人及嬰兒哈姆立克法操作與練習。 | 2 | |
| (5)自動體外去顫器 | 1.自動體外去顫器原理。<br>2.自動體外去顫器操作與練習。 | 1 | |
| (6)灼傷及凍傷 | 1.搶救燒燙傷。<br>2.特殊灼傷。<br>3.凍傷。 | 3 | |
| 合計 | | 18節 | |
| 學習評量<br>(評量方式) | 1.隨堂上課情形、學習態度與參與度。<br>2.課堂實際操作止血法、心肺復甦術、哈姆立克法、自動體外去顫器等成績。 | | |
| 教學資源 | 1.各出版社教材。<br>2.安全教育與傷害防護-育達文化出版社，洪女玉編著。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>1.教材編選：<br>(1)教材內容及次序安排，符合教學目標。(2)教材內容之難易，應適合學生程度，以激發學習興趣。(3)課程之實作，與實務配合，使學生學以致用。<br>2.教學方法：<br>(1)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。(2)隨時灌輸學生急救、救人觀念。(3)實際操作各項急救技能，培育學生急救、救人之能力。<br>3.教學相關配合事項：<br>(1)依教材內容適合「案例」與<br>「時事」來教學，以提高興趣。(2)參閱最新相關新聞事件，以提高學習效果。 | | |

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-82　校訂科目教學大綱

| | | |
|---|---|---|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 臺灣小吃實務(彈性) |
| | 英文名稱 | Taiwanese Street Food Practice |
| 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<br>年級/學期 | 第三學年第二學期 | |
| 教學目標<br>(教學重點) | 1. 指導學生瞭解臺灣小吃之歷史淵源與各地飲食文化特色 。<br>2. 指導學生熟練在地特色小吃（米、麵、煎炸、羹湯）之烹調技巧 。<br>3. 培養學生具備食材挑選、成本控管與食品衛生安全之實務能力 。<br>4. 激發學生將傳統小吃結合現代創新元素進行展現 | |

| 教學內容 | | | |
|---|---|---|---|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配<br>節數 | 備註 |
| (1)臺灣小吃文化概論 | 1. 臺灣小吃歷史發展<br>2. 烹調理論與器材介紹 | 1 | |
| (2)靈魂醬料與前處理 | 台式海山醬、蒜蓉醬熬製與食材處理基礎 | 1 | |
| (3)熬煮工藝 | 滷肉飯、古早味滷汁熬煮技巧 | 1 | |
| (4)傳統米食 | 傳統筒仔米糕與油飯製作 | 1 | |
| (5)臺灣經典麵食 | 台式古早味炒麵與炒米粉實作 | 1 | |
| (6)湯底風味與燉煮技術 | 紅燒牛肉麵湯頭解析與燉煮實務 | 1 | |
| (7)食材成形與芡汁應用 | 傳統肉羹打漿技巧與勾芡實務 | 1 | |
| (8)煎類小吃實務 | 蚵仔煎、蝦仁煎之粉漿比例與火候控制 | 1 | |
| (9)期中實作評量 | 上半學期指定品項實作抽測 | 1 | |
| (10)炸類小吃實務 | 鹹酥雞、炸雞排之醃製與酥炸技巧 | 1 | |
| (11)蒸類小吃實務 | 傳統刈包麵皮發酵與滷燴肉製作 | 1 | |
| (12)漿粉類小吃實務 | 彰化肉圓製作與低溫油泡技巧 | 1 | |
| (13)傳統甜品工藝與實作 | 傳統手工豆花沖豆實務與糖水熬製 | 1 | |
| (14)臺灣特色點心實務 | 炸地瓜球與手工芋圓製作 | 1 | |
| (15)創意小吃設計 | 傳統小吃之現代化包裝、擺盤與創新發想 | 1 | |
| (16)成果發表準備 | 分組菜單確認、食材採購計畫與前置準備 | 1 | |
| (17)期末成果展現 | 各組創意小吃製作與成果品評發表 | 1 | |
| (18)學期總結與檢討 | 活動後檢討、心得分享與實習場地清理 | 1 | |
| 合計 | | 18節 | |

| | |
|---|---|
| 學習評量<br>（評量方式） | （一）平時成績（含學習態度、服裝儀容、衛生安全）。<br>（二）各單元實作表現與作業成績。<br>（三）期中實作測驗。<br>（四）期末成果發表成績 。 |
| 教學資源 | （一）自編教材與實譜。<br>（二）相關餐飲影音、網路宣傳刊物作為輔助教材 。 |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法<br>（一）教師講授宜兼顧認知、技能與情意。<br>（二）課程宜採示範、講述及實作法進行。<br>（三）培養學生系統思考、解決問題與團隊合作能力 。 |