

高級中等學校課程計畫

國立東港高級海事水產職業學校

學校代碼：130410

實用技能學程課程計畫書

本校109年12月8日109學年度第2次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長林明山

林明山

(110學年度入學學生適用)

- 第一次報備查版
- 修正後報備查版
- 准予備查版

中華民國110年03月25日

目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	8
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	8
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	9
陸、群科課程表	10
一、教學科目與學分(節)數表	10
二、課程架構表	12
三、科目開設一覽表	13
柒、團體活動時間實施規劃	15
捌、彈性學習時間實施規劃	16
一、彈性學習時間實施相關規定	16
二、學生自主學習實施規範	33
三、彈性學習時間實施規劃表	34
玖、學校課程評鑑	39
學校課程評鑑計畫	39
附件二：校訂科目教學大綱	51

學校基本資料表

學校校名	國立東港高級海事水產職業學校		
技術型	專業群科		
	1. 電機與電子群：電子科 2. 商業與管理群：航運管理科 3. 食品群：水產食品科 4. 家政群：家政科 5. 水產群：水產養殖科 6. 海事群：輪機科		
	建教合作班		
	重點 產業 專班	產學攜手 合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向 課程專班	
雙軌訓練 旗艦計畫			
其他			
實用技能學程	1. 商業群：商用資訊科(日間上課) 2. 食品群：烘焙食品科(日間上課) 3. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課) 4. 海事群：船舶機電科(日間上課)		
特殊教育及 特殊類型	1. 分散式資源班		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	088333131-214	

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實用技能學程課程實施規範。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
技術型	電機與電子群	電子科	2	66	2	63	2	54	6	183
	商業與管理群	航運管理科	2	53	2	56	2	56	6	165
	食品群	水產食品科	2	71	2	69	2	64	6	204
	家政群	家政科	1	36	1	35	1	36	3	107
	水產群	水產養殖科	1	34	1	29	1	33	3	96
	海事群	輪機科	2	76	2	70	2	75	6	221
實用技能學程	商業群	商用資訊科(日間上課)	0	0	1	21	1	23	2	44
	食品群	烘焙食品科(日間上課)	0	0	0	0	1	31	1	31
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	0	0	1	33	0	0	1	33
	海事群	船舶機電科(日間上課)	1	24	1	18	1	25	3	67
合計			11	360	13	394	13	397	37	1151

二、核定科班一覽表

表2-2 110學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型	電機與電子群	電子科	2	35
	商業與管理群	航運管理科	2	35
	食品群	水產食品科	2	35
	家政群	家政科	1	35
	水產群	水產養殖科	1	35
	海事群	輪機科	2	35
合計			10	350

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

重視學生品德、學習、專業及統整能力，培養出具良好態度、基本學力、精熟技能之學生。

品德：培養學生具備以禮待人、負責進取及勤勞服務的能力。

學習：培養學生自主學習的掌控性，具備終身學習的能力。

專業：培養學生科專業及實務能力，並具備與國際接軌及運用的專業溝通能力。

統整：培養學生整合異質知能、跨域學習能力。

二、學生圖像

學力素養(學習力)

培養學生自主學習的掌控性，具備終身學習的能力。

熟捻專業技能(專業力)

培養學生科專業及實務能力，並具備與國際接軌及運用的專業溝通能力。

整合異質知能(統整力)

培養學生整合異質知能、跨域學習能力。

有禮貌、負責任(品德力)

培養學生具備以禮待人、負責進取及勤勞服務的能力。



肆、課程發展組織要點

國立東港高級海事水產職業學校

課程發展委員會組織要點

國立東港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108年1月16日校務會議通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會設置委員34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，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任)、秘書、教學組長、實用技能組長擔任之，共計10人。

(三)學科教師：由各學科召集人(含國文領域、英文領域、數學領域、自然領域、社會領域、生活領域、健康與體育、全民國防教育及藝能領域)擔任之，每學科1人，共計9人。

(四)專業群科教師：由各專業群科(學程)之科主任擔任之，每專業群科1人，共計6人。

(五)特殊需求領域課程教師：由特教老師擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(七)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(十一)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

(一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

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

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

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

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

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)各專業群科(學程)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(學程)教師組成之，由該群之科(學程)主任互推召集人並擔任主席。研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科、特殊教育班(分散式資源班)和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一)各學科和專業群科教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

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

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

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

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

(六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1、學習與生活相關學科，舉凡食、衣、住、行、育、樂各個面向之生活服務產業之基本技能，並兼重學生未來進路，不但讓學生升學、就業、創業左右逢源，更可提升生活品質美化人生。2、擁有完善的專業教室、機具設備及管理，可讓學生充分學習。3、鼓勵學生多參與校外實習，增加職業試探機會。4、鼓勵學生規劃追夢生涯，參與外語檢定考試等。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	<p>1.相關就業進路： 飯店餐廳、餐飲店、自助餐店、外燴辦桌、中式早餐店、飲料店。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 中餐烹調、飲料調製。</p> <p>3.檢定職類： 中餐烹調丙級、飲料調製丙級。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅業導論 4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 飲料實務 6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲安全與衛生 4學分</p> <p>1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 食物學 4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食文化 4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 資訊科技應用 2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 中餐烹調實習 10學分</p> <p>2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 房務技術 6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 蔬果切雕實習 6學分</p>
第二年段	<p>1.相關就業進路： 麵包店、飯店餐廳、餐飲店、西式早餐店。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 烘焙、西式點心。</p> <p>3.檢定職類： 烘焙蛋糕丙級。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲服務技術 6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 觀光餐旅英語會話 4學分</p> <p>1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 食物與營養 2學分 <input checked="" type="checkbox"/> 飲料與調酒 8學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙實務 8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 職涯體驗 2學分</p> <p>2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 中式點心製作實習 10學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西式點心製作實習 10學分</p>
第三年段	<p>1.相關就業進路： 飯店餐廳吧檯、旅館從業人員、餐飲服務人員。</p> <p>2.科專業能力(核心技能專長)： 餐旅服務技術、房務技術、宴會膳食。</p> <p>3.檢定職類： 餐旅服務技術丙級、咖啡師認證、中餐乙級。</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 觀光概論 4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲專業英文 4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲管理 4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲服務進階 4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/> 專題實作 6學分</p> <p>2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/> 宴會膳食 8學分 <input checked="" type="checkbox"/> 西餐烹調實習 6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 餐旅日文會話實務 4學分 <input checked="" type="checkbox"/> 房務管理 6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 旅遊實務 6學分 <input checked="" type="checkbox"/> 宴會點心 6學分</p>

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表)
110學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文	國語文	6	3	3					
		英語文	4	2	2					
	數學	數學	4	2	2					
	社會	歷史	4			2				
		地理					2			
		公民與社會								
	自然科學	物理	4				2			
		化學				2				
		生物								
	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				1	1			
		家政								
		法律與生活								
		環境科學概論								
	科技	生活科技	2							
		資訊科技		2						
	健康與體育	體育	2	2						
健康與護理		2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1						
	小計	36	14	10	6	6	0	0		
專業科目	觀光餐旅業導論	4	2	2						
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3				
	飲料實務	6	3	3						
	小計	16	5	5	3	3	0	0		
	部定必修學分合計	52	19	15	9	9	0	0		

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位，1科1表) (續)
110學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%									
			小計	0	0	0	0	0	0		
	專業科目	4學分 2.15%	觀光餐旅英語會話			2	2				
			小計	4	0	0	2	2	0	0	
	實習科目	28學分 15.05%	專題實作	6					3	3	
			職涯體驗	2			1	1			
			資訊科技應用	2		2					
			中餐烹調實習	10	5	5					
			烘焙實務	8			4	4			
			小計	28	5	7	5	5	3	3	
必修學分數合計			32	5	7	7	7	3	3		
校訂選修	一般科目	18學分 9.68%	國語文選	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
			實用英文	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班
			色彩應用	1			1				<input type="checkbox"/> 跨班
			色彩實務	1				1			<input type="checkbox"/> 跨班
			應用文	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
			體適能	8		2	2	2	1	1	<input type="checkbox"/> 跨班
			電腦軟體應用	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班
			應選修學分數小計	18	0	2	5	5	3	3	
	專業科目	34學分 18.28%	餐飲安全與衛生	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班
			食物學	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班
飲食文化			4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班	
觀光概論			4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
食物與營養			2			1	1			<input type="checkbox"/> 跨班	
飲料與調酒			8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班	
餐飲專業英文			4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
餐飲管理			4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
餐飲服務進階			4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
應選修學分數小計	34	4	4	5	5	8	8				
實習科目	50學分 26.88%	房務技術	6	3	3					<input type="checkbox"/> 跨班	
		中式點心製作實習	10			5	5			<input type="checkbox"/> 跨班	
		宴會膳食	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班	
		國際禮儀	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
		西餐烹調實習	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
		餐旅日文會話實務	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
		蔬果切雕實習	6	3	3					<input type="checkbox"/> 跨班	
		房務管理	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
		西式點心製作實習	10			5	5			<input type="checkbox"/> 跨班	
		旅遊實務	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
		宴會點心	6					3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
		行銷與服務	4					2	2	<input type="checkbox"/> 跨班	
應選修學分數小計	50	3	3	5	5	17	17	校訂選修實習科目開設 76學分			
選修學分數合計			102	7	9	15	15	28	28		
校訂必修及選修學分上限合計			134	12	16	22	22	31	31		
學分上限總計			186	31	31	31	31	31	31		
每週團體活動時間(節數)			12-18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6-12	1	1	1	1	1	1		
每週總上課節數			210	35	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表6-2-1 餐旅群餐飲技術科 課程架構表(以科為單位，1科1表)
110學年度入學學生適用(日間上課)

項目		相關規定	學校規劃情形		說明			
			學分數	百分比				
部 定	一般科目	36學分	36	19.35%	系統設計			
	專業科目	16-20學分	4	2.15%	系統設計			
	實習科目		12	6.45%				
	合 計			52	27.96%	系統設計		
校 訂	必修	一般科目	124-140學分	0	0.00%	系統設計		
		專業科目		4	2.15%			
		實習科目		28	15.05%			
	選修	一般科目		18	9.68%			
		專業科目		34	18.28%			
		實習科目		50	26.88%			
	合 計				134		72.04%	系統設計
	實習科目學分數			至少60學分	78		41.94%	系統設計
應修習學分數		180-192學分	186學分		系統設計			
六學期團體活動時間合計		12-18節	18節		系統設計			
六學期彈性學習時間合計		6-12節	6節		系統設計			
上課總節數		210節	210節		系統設計			
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格							

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年				第二學年				第三學年	
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期	第二學期
部定科目	語文	國語文	→	國語文	→		→		→		→
		英語文	→	英語文	→		→		→		→
	數學	數學	→	數學	→		→		→		→
	社會		→		→	歷史	→		→		→
			→		→		→	地理	→		→
	自然科學		→		→		→	物理	→		→
			→		→	化學	→		→		→
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→
			→		→	藝術生活	→	藝術生活	→		→
	綜合活動		→		→	生涯規劃	→	生涯規劃	→		→
	科技	資訊科技	→		→		→		→		→
	健康與體育	體育	→		→		→		→		→
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→
全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→	
校訂科目	語文		→		→	國語文選	→	國語文選	→		→
			→		→	實用英文	→	實用英文	→		→
			→		→		→		→	應用文	→
	藝術		→		→	色彩應用	→		→		→
			→		→		→	色彩實務	→		→
	綜合活動		→		→		→		→	電腦軟體應用	→
科技		→		→		→		→		→	
健康與體育		→	體適能	→	體適能	→	體適能	→	體適能	→	體適能

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期	
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	觀光餐旅業導論							
	實習科目			餐飲服務技術	餐飲服務技術					
校訂科目	專業科目			觀光餐旅英語會話	觀光餐旅英語會話					
		餐飲安全與衛生	餐飲安全與衛生							
		食物學	食物學							
		飲食文化	飲食文化							
								觀光概論	觀光概論	
					食物與營養	食物與營養				
					飲料與調酒	飲料與調酒				
								餐飲專業英文	餐飲專業英文	
								餐飲管理	餐飲管理	
								餐飲服務進階	餐飲服務進階	
	實習科目							專題實作	專題實作	
					職涯體驗	職涯體驗				
				資訊科技應用						
		中餐烹調實習	中餐烹調實習							
					烘焙實務	烘焙實務				
		房務技術	房務技術							
					中式點心製作實習	中式點心製作實習				
								宴會膳食	宴會膳食	
					國際禮儀	國際禮儀				
								西餐烹調實習	西餐烹調實習	
								餐旅日文會話實務	餐旅日文會話實務	
		蔬果切雕實習	蔬果切雕實習							
								房務管理	房務管理	
					西式點心製作實習	西式點心製作實習				
								旅遊實務	旅遊實務	
								宴會點心	宴會點心	
								行銷與服務	行銷與服務	

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
班級活動節數	18	18	18	18	18	18
社團活動節數	18	18	18	18	18	18
週會或講座活動節數	18	18	18	18	18	18
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

一、彈性學習時間實施相關規定

國立東港高級海事水產職業學校彈性學習時間實施規定
中華民國105年11月8日行政會議通過
中華民國108年1月16日第2次課發會修訂通過

一、依據

(一)教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
(二)教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

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

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一)本校彈性學習時間規劃,安排於全校各群科同時段。本校彈性學習時間的開設學期,採高一至高三,合計共6-8節課為原則
(二)本校彈性學習時間之實施採班群方式分別實施。
(三)各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
(四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
(五)採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

(一)學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
(二)選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期以該項競賽辦理前12個月為原則,申請表件如附件1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加週數,申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。
(三)充實(增廣)教學:由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程,其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學,或跨領域統整型之增廣教學。
(四)補強性教學:由教師依學生學習落差情形,擇其須補強科目或單元,規劃教學活動或課程;其中教學活動為短期授課,得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元,於各次期中考後1週內,向教務處提出開設申請及參與學生名單,並於申請通過後實施,申請表件如附件2-1;其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2;另補強性教學課程為全學期授課者,教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。
(五)學校特色活動:由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習,其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定,應納入學校課程計畫;另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵,開設相關活動(主題)組合之特色活動,其相關申請表件如附件3。
(六)特殊需求課程:由特教老師依身心障礙學生學習發展需要規畫安排特殊需求領域(生活管理、社會技巧、學習策略、職業教育等等)課程,經特推會議審議通過,由特教相關老師執行。前項各款實施內容,除選手培訓外,其規劃修讀學生人數應達30人以上;另除學校運動代表隊培訓外,選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範

(一)學生自主學習之實施時段,應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
(二)學生申請自主學習,應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書,並得自行徵詢邀請指導教師指導,由個人或小組(至多5人)提出申請,經教務處彙整後,依其自主學習之主題與性質,指派校內具相關專長之專任教師,擔任指導教師。
(三)學生申請自主學習者,應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式,並經指導教師指導及其父母或監護人同意,送交指導教師簽署後,依教務處規定之時程及程序,完成自主學習申請。
(四)每位指導教師之指導學生人數,以10人以上、15人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間,定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導,以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議,並依附件4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。
(五)學生完成自主學習申請後,應依自主學習計畫書之規劃實施,並於各階段彈性學習時間結束前,將附件4-3之自主學習成果紀錄表彙整成冊;指導教師得就學生自主學習成果發表表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度,針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一)學生自主學習:採學生申請制;學生應依前點之規定實施。
(二)選手培訓:採教師指定制;教師在獲悉學生代表學校參賽始(得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件),由教師填妥附件1-1資料向教務處申請核准後實施;參與選手培訓之學生,於原彈性學習時間之時段,則由學務處登記為公假。選手培訓所參加之競賽,以教育部、教育局(處)或.....主辦之競賽為限。
(三)充實(增廣)教學:採學生選讀制。
(四)補強性教學:
1.短期授課之教學活動:由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單;並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。
2.全學期授課之課程:採學生選讀制。
(五)學校特色活動:採學生選讀制。
(六)第(三)(四)(五)類彈性學習時間方式,其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式【本點內容係依《學生學習評量辦法(修正草案)》,各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準】

(一)充實(增廣)教學或補強性教學採全學期授課者,一年級、二年級每週至多一節;三年級不在此限。
(二)彈性學習時間之成績,不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算,亦不得為彈性學習時間學業成績之計算。

(三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1. 修讀全學期授課之充實(增廣)教學或補強性教學課程。
 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
- (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實(增廣)教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實(增廣)教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
2. 二位以上教師依序擔任全學期充實(增廣)教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

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

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

國立東港高級海事水產職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國105年11月8日行政會議通過
中華民國108年1月16日第2次課發會修訂通過

一、依據

- (一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)
- (二) 教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B 號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

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

三、本校彈性學習時間之實施原則

- (一) 本校彈性學習時間規劃,安排於全校各群科共同時段。本校彈性學習時間的開設學期,採高一至高三,合計共6-8節課為原則
- (二) 本校彈性學習時間之實施採班群方式分別實施。
- (三) 各領域/群科教學研究會,得依各科之特色課程發展規劃,於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請;各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請。
- (四) 彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則;如有特殊原因需於校外實施者,應經校內程序核准後始得實施。
- (五) 採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程,其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫,並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書,或經課程計畫書變更申請通過後,始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容

- (一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本補充規定提出自主學習之申請。
- (二) 選手培訓:由教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手,規劃與競賽相關之培訓內容,實施培訓指導;培訓期程以該項競賽辦理前12個月為原則,申請表件如附件1-1;必要時,得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後,向教務處申請再增加週數,申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。

- (三) 充實(增廣)教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。
- (四) 補強性教學：由教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次期中考後 1 週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件 2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件 2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件 2-3。
- (五) 學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動(主題)組合之特色活動，其相關申請表件如附件 3。
- (六) 特殊需求課程：由特教老師依身心障礙學生學習發展需要規畫安排特殊需求領域(生活管理、社會技巧、學習策略、職業教育等等)課程，經特推會議審議通過，由特教相關老師執行。

前項各款實施內容，除選手培訓外，其規劃修讀學生人數應達30人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習之實施規範

- (一) 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之。
- (二) 學生申請自主學習，應依附件 4-1 完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組(至多 5 人)提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
- (三) 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請。
- (四) 每位指導教師之指導學生人數，以 10 人以上、15 人以下為原則。指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，並依附件 4-2 完成自主學習晤談及指導紀錄表。
- (五) 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件 4-3 之自主學習成果紀錄表彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

- (一) 學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。
 - (二) 選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件 1-1 資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。
 - (三) 充實（增廣）教學：採學生選讀制。
 - (四) 補強性教學：
 - 1. 短期授課之教學活動：由學生選讀或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件 2-1、2-2 資料向教務處申請核准後實施。
 - 2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。
 - (五) 學校特色活動：採學生選讀制。
 - (六) 第（三）（四）（五）類彈性學習時間方式，其選讀併同本校校訂選修科目之選修一同實施。
- 七、本校彈性學習時間之學分授予方式〔本點內容係依《學生學習評量辦法（修正草案）》，各校擬定時請以該辦法最新之正式公告內容為準〕
- (一) 充實（增廣）教學或補強性教學採全學期授課者，一年級、二年級每週至多一節；三年級不在此限。
 - (二) 彈性學習時間之成績，不得列入學期學業總平均成績、學年學業總平均成績計算，亦不得為彈性學習時間學年學業成績之計算。
 - (三) 學生修讀本校課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：
 - 1. 修讀全學期授課之充實（增廣）教學或補強性教學課程。
 - 2. 修讀期間缺課節數未超過該教學課程全學期教學總節數三分之一。
 - 3. 修讀後，經任課教師評量後，學生學習成果達及格基準。
 - (四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。
- 八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式
- (一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。
 - (二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。
 - (三) 充實（增廣）教學與補強性教學：
 - 1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。

技術型高中

2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
 3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
- (四) 學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。
- 九、 本補充規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。
- 十、 本補充規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

實習處核章

教務處核章

校長核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓實施延長申請表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
延長培訓規劃與內容			
序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

實習處核章

教務處核章

校長核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間
選手培訓指導紀錄表

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	<input type="checkbox"/> 國際級或全國級 <input type="checkbox"/> 區域級 <input type="checkbox"/> 縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料	班級	學號	姓名
培訓指導紀錄			
序號	日期/節次	培訓內容	學生缺曠紀錄
1			
2			
3			

實習處核章

教務處核章

校長核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表

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

備註：

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

補強性教學活動實施紀錄表

授課教師姓名		教學單元名稱		
參與學生資料	班級	學號	姓名	
授課紀錄				
序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

特色活動實施申請表

授課教師 姓名		活動名稱	
適用班級			
對應本校 學生圖像	<input type="checkbox"/> 品格力 <input type="checkbox"/> 學習力 <input type="checkbox"/> ……		
特色活動 主題	<input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 志工服務 ……		
特色活動 實施地點			
特色活動 實施規劃 內容	週次	實施內容與進度	
	1		
特色活動 實施目標			

活動承辦處室核章

教務處核章

校長核章

國立東港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

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表

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

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

國立東港高級海事水產職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表

申請學生 資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）	
自主學習 主題	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室 <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 工場： <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 學習目標				
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師 確認
	1	與指導教師討論自主學習規劃，完 成本學期自主學習實施內容與進 度。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			

技術型高中

	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習 成果說明				
自主學習 學習目標 達成情形				
自主學習 歷程省思				
指導教師 指導建議				

指導教師簽章

承辦人員核章

教學組長核章

教務主任核章

二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。
含括在彈性學習實施相關規定

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：												
1. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。												
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。若同時採計學分時，其課程名稱應為：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	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校特色 活動		
第一學期	策略遊戲與行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	AR與VR	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	色彩應用	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	國際禮儀(上)	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	社區服務	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	當文字遇到食品	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	皮老闆的拜把兄弟	1	9	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	國際海事組織規範講座(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	機械製造技術講座(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	文學導讀(彈性)	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
第一學年	音樂美學(彈性)	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
				<input type="checkbox"/> 餐飲技術科					<input type="checkbox"/> 例行性		

第二學期	創意發想	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	AR實務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	多元文化	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	社區服務	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	國際禮儀(下)	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	船舶電網系統(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	船用鍋爐操作與維護(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	進階色彩應用	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	音樂美學(彈性)	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	文學導讀(彈性)	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	第一學期	船員訓練及檢覆講座(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘
自主學習		1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
社區服務		1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
航海技術實務(彈性)		1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
環境教育		1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
生活行銷		1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

第二學年

商標設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
雲端技術	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
化學濃度計算	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
海洋生態概要(彈性)	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
飲調服務(彈性)	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
自主學習	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
船舶自動化科技講座(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
航海人員測驗專論(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
商標設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
雲端技術應用	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
化學濃度計算	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
包裝設計	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
消費高手	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
海洋生態概要(彈性)	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
飲調服務(彈性)	1	9	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
職場入門	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
自主學習	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性	<input checked="" type="radio"/> 內聘	<input type="radio"/> 是

第二學期

第一學期			<input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科					<input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 否
	船舶電力推進系統專論(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	職人講座	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	離岸風力發電系統(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品包裝實務	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	創意產品行銷	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	電子書	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	消費心理學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	花藝設計(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
第三學年	達人講座	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	職場倫理	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	自主學習	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	渦輪推進系統專論(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	社區服務	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input checked="" type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	綠能科技應用(彈性)	1	18	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	銷售技巧面面觀	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	電子書實作	1	6	<input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
				<input type="checkbox"/> 餐飲技術科				<input type="checkbox"/> 例行性		

食品展示設計	1	6	<input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘	<input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否
消費心理學(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否
花藝設計(彈性)	1	18	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 船舶機電科	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

國立東港高級海事水產職業學校課程評鑑實施計畫

一、依據

- (一) 教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第108年0031188B號函分行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

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

三、課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。

(二) 課程自我評鑑小組成員：

1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人(無給職)組成課程自我評鑑小組，教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。
2. 學校課程評鑑小組協助研擬學校課程評鑑計畫、協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具(含量化和質化問題)以及完成學校課程自我評鑑；進行檢視校務發展與願景圖像、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)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜；並運用和分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，進行學校課程自我評鑑。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析；並進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。
- (四) 全校教師：參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思，並協助進行學生學習歷程檔案的上傳、多元選修學生學習回饋、彈性學習時間學生學習回饋以及學生學習預警制度的執行等學生學習事宜。

四、課程自我評鑑實施內容

- (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)彈性學習時間實施規劃；(5)學生選課規劃與輔導以及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、教材開發和教法精進)以及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)學習回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)和教學分享；(4)多元選修(同群跨科)學習回饋和教學分享；(5)彈性學習時間學習回饋和教學分享；(6)預警制度的執行以及補強教學的實施情形等內容。

五、課程自我評鑑實施方式

(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

1. 進行課程自我評鑑計畫之擬訂、實施與管考。
2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
3. 必要時，邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑。
5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

(二) 教學單位實施自我檢核：

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

六、課程自我評鑑流程規劃

七、課程自我評鑑時程規劃

工作時程

工作項目 8-10月 11月-4月 5-6月 7月

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

八、課程自我評鑑結果運用

- (一)依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
 - (二)依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
 - (三)依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
 - (四)經由教務處、實習處和輔導室安排增廣補強教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。
 - (五)深化教師教學專業社群，激勵教師進行課程和教學創新，以發揮教師專業自主精神。強化教師課程理解和知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。
 - (六)優化教師公開備觀議課，調整教材和教法、回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。
 - (七)經由學務處和輔導室等處室，結合學校親職和新生始業輔導等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生的適性發展。
- 九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

附件

課程自我評鑑表

評鑑層面 課程評鑑重點 達成情形

(待加強→優異) 簡要文字描述

1 2 3 4 5

- (一)課程規劃 1-1學校課程願景，能呼應課綱之基本理念、目標，具適切性及理想性。
- 1-2學校課程願景、發展特色及各類課程主軸，能與學校發展及社區文化等內外因素相互連結。
- 2-1各專業群科課程之學習節數規劃，能適合學生學習需要，獲致高學習效益。
- 2-2規劃過程具專業參與性，並經學校課程發展委員會審議通過。
- 3-1各年級各專業群科課程教學節數及總節數規劃符合課綱規定。
- 3-2教學單元/主題及教學重點之規劃，能完整納入課綱中本教育階段納入之學習重點，包括學習內容及學習表現，有效促進核心素養之達成。
- 3-3課程規劃應內含課綱及教育部規定課程計畫中應包含之項目，如各年級課程目標或教育階段領域/核心素養、教學單元/主題名稱、教學重點、教學進度、評量方式及配合教學單元/主題內容融入議題之內容摘要。
- 3-4核心素養、教學單元/主題、教學重點、教學時間與進度以及評量方式等，彼此呼應且具邏輯關連。
- 3-5同一學習階段內各教學單元/主題彼此間符合順序性、繼續性及統整性之課程組織原則。
- 4-1各多元選修課程及彈性(自主)學習課程之單元或主題內容，符合學生之學習需要及身心發展層次。
- 4-2各多元選修課程及彈性(自主)學習課程之教材、內容與活動，能提供學生練習、體驗、思考、探究、發表及整合之充分機會。學習經驗之安排具情境脈絡化、意義化及適性化特徵，確能達成課程目標。
- 4-3各年級規劃之多元選修課程及彈性(自主)學習課程內容，符合課綱規定之四大類別課程(統整性主題/專題/議題探究、社團活動與技藝課程、特殊需求領域課程、其他類課程)及學習節數規範。
- 4-4各多元選修課程及彈性(自主)學習課程之組成單元或主題，彼此間符合課程組織的順序性、繼續性及統整性原則。
- 4-5各年級多元選修課程及彈性學習課程之規劃主題，能呼應學校課程願景及發展特色。
- 5-1學生選課規劃是否符合本校特性擬定相關課程說明及諮詢輔導，且具體可行。
- 5-2學生自主學習是否依計畫完成申請及課程教師排定
- 5-4規劃與設計過程具專業參與性，經由教學研究會、相關教師專業學習社群或課程發展核心小組之共同討論，並經學校課程發展委員會審議通過。
- (二)教學實施 1.課程實施空間，各領域/科目及彈性學習課程之實施場地，已規劃妥善，提供多元、合宜之教學環境，滿足教學使用需求。
- 2.課程實施設備，各領域/科目及彈性學習課程之實施設備，已規劃妥善充實與適切使用教學設備(資訊設備、教具、圖書、視聽媒體等)。
- 3.學生選課說明輔導，是否依計畫辦理課程說明及諮詢輔導，並完成執行紀錄可查。
- 4-1多元選修課程開設，提供學生依適性跨群或跨班自由選修，是否落實執行。
- 4-2多元選修課程開設，學生以跑班方式上課，是否影響教學紀律。
- 5-1彈性(自主、選手培訓、增廣教學)學習，提供學生依適性自由選修，是否落實執行。
- 5-2選手培訓採教師指定制度，培訓選手是否依規定完成申請。
- 6-1校內師資人力及專長足以有效實施各領域/科目及彈性學習節數課程。
- 6-2校內行政主管和教師已參加新課綱專業研習或成長活動，對課程綱要內容有充分理解。
- 6-3教師積極參與各領域/科目教學研究會、年級會議及專業學習社群之專業研討、共同備課、觀課及議課活動，熟知任教課程之課綱、課程計畫及教材內容。

6-4各領域/科目、多元選修課程及彈性學習課程所需審定教材，已依規定程序選用，自編教材及相關教學資源能呼應課程目標，並依規定審查。

6-5教師依課程計畫之規劃進行教學，教學策略及活動安排能促成本教育階段領域/科目核心素養、精熟學習重點及達成彈性學習課程目標。

6-6教師能視課程內容、學習重點、學生特質及資源條件，採用相應合適之多元教學策略，並重視教學過程之適性化。

(三)學生學習 1-1教師公開授課，檢核各教師教學方式，透過問題回饋研討，以增進教師專業專長，執行效益良好，目前已執行狀況是否良好。

1-2教師公開授課是否透過會議研討方式進行教學成效回饋，有無執行紀錄可查。

2-1學習歷程檔案由課程諮詢教師召集人，是否執行宣導與說明，增加教師與學生對學生學習歷程的認識，完善本校學生學習歷程檔案的建置。

2-2藉由老師的引導，適時提醒學生增加充實個人學習歷程紀錄，如服務學習、修課紀錄、課程學習成效、參賽紀錄等資料，讓學生發現個人特質與潛能，檢視學習成效，並完成學習歷程檔案資料上傳之需求，以利學生未來生涯發展參採之依據，目前執行率是否良好。

3-1各學習階段/年級學生於各領域/科目之學習結果表現，是否能達成各該領域/科目課綱訂定之教育階段核心素養，精熟各學習重點，並力求自我成長。

3-2透過學期段考成效，驗證學生學習成果，並依據段考成效檢視學生學習疑問。

4-1多元選修科目，學生學習結果回饋，是否具教育之積極正向價值，並增進專業技能學習能力。

4-2補強教學是否有助學生專業技能學習成效及技能檢定考照。

4-3補強教學是否會增加學習負擔，進而降低學習意願。

5-1學生於各彈性學習課程之學習結果表現，能符合課程設計之預期課程目標。

5-2學生在各彈性學習課程之非意圖性學習結果，具教育之積極正向價值。

5-3自主學習課程結束後學生是否完成課程紀錄表，老師是否針對課程紀錄提供質性建議。

6-1預警制度執行，透過自我評鑑，瞭解教師教學方向及學生學習回饋是否符合課綱目的，進而修正教育方針，引導學生正確學習方向。

6-2學校課程計畫獲主管機關備查後，是否上傳學校網路首頁供學生、家長與民眾查詢。

國立東港高級海事水產職業學校課程評鑑實施計畫

中華民國108年11月22日課程發展委員會議通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部中華民國108年4月22日臺教授國部字第108年0031188B號函分之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

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

三、課程自我評鑑人員及分工

- (一) 課程發展委員會成員：負責課程自我評鑑相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- (二) 課程自我評鑑小組成員：
 1. 由校長就課程發展委員會成員，聘請7至11人(無給職)組成課程自我評鑑小組，教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。
 2. 學校課程評鑑小組協助研擬學校課程評鑑計畫、協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具(含量化和質化問題)以及完成學校課程自我評鑑；進行檢視校務發展與願景圖像、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)、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜；並運用和分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，進行學校課程自我評鑑。
- (三) 各科主任/學科教學研究會召集人：負責協助統整教務處、學務處與實習處提供之學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果，組織科內教師進行自我檢核與分析；並進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。

(四)全校教師：參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋，以及於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思，並協助進行學生學習歷程檔案的上傳、多元選修學生學習回饋、彈性學習時間學生學習回饋以及學生學習預警制度的執行等學生學習事宜。

四、課程自我評鑑實施內容

- (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)彈性學習時間實施規劃；(5)學生選課規劃與輔導以及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、教材開發和教法精進）以及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)學習回饋（課程主題、課程安排、課程內容和自我成長）和教學分享；(4)多元選修（同群跨科）學習回饋和教學分享；(5)彈性學習時間學習回饋和教學分享；(6)預警制度的執行以及補強教學的實施情形等內容。

五、課程自我評鑑實施方式

(一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

- 1. 進行課程自我評鑑計畫之擬訂、實施與管考。
- 2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。
- 3. 必要時，邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程自我評鑑。
- 4. 依據各教學單位實施自我檢核之結果，進行課程自我評鑑。
- 5. 統整課程自我評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。
- 6. 依據課程自我評鑑歷程與結果，通過課程自我評鑑報告。
- 7. 依據課程自我評鑑報告，修正學校課程計畫。

(二) 教學單位實施自我檢核：

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

六、課程自我評鑑流程規劃



七、課程自我評鑑時程規劃

工作項目	工作時程			
	8-10月	11月-4月	5-6月	7月
(一)校長聘請組成課程自我評鑑小組	●			
(二)課程自我評鑑小組擬定相關草案	●			
(三)課程發展委員會通過相關計畫	●			
(四)學科/群科教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	

(五)完成課程自我評鑑報告草案			●	
(六)提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
(七)結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、課程自我評鑑結果運用

- (一) 依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (二) 依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (四) 經由教務處、實習處和輔導室安排增廣補強教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。
- (五) 深化教師教學專業社群，激勵教師進行課程和教學創新，以發揮教師專業自主精神。強化教師課程理解和知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。
- (六) 優化教師公開備觀議課，調整教材和教法、回饋教師專業成長規劃，以促進教師專業成長。
- (七) 經由學務處和輔導室等處室，結合學校親職和新生始業輔導等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生的適性發展。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

國立東港高級海事水產職業學校課程評鑑小組人員及職掌

一、依據：

- (一) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。
- (二) 本校中華民國 108 年 11 月 22 日課程發展委員會議。

二、課程自我評鑑小組成員：

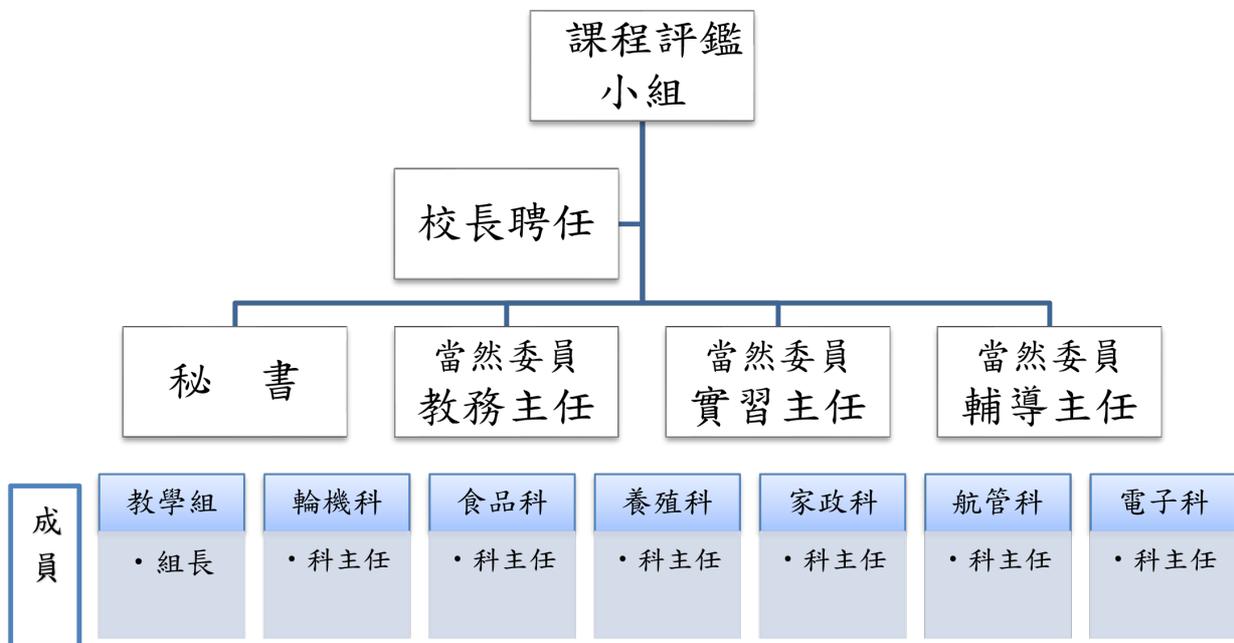
- (一) 聘任：由校長就課程發展委員會成員，聘請 7 至 11 人(無給職)組成課程自我評鑑小組，教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。

- (二) 職掌：

1. 協助研擬學校課程評鑑計畫。
2. 協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具(含量化和質化問題)。
3. 運用和分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，進行學校課程自我評鑑。
4. 完成學校課程自我評鑑。
5. 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)。
6. 各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃。
7. 學生選課規劃與輔導等課程規劃。
8. 檢視校務發展與願景圖像。

- (三) 召開會議：

由教務主任擔任主席，適時召開課程評鑑小組會議，研討課程評鑑相關事項。



附件

課程自我評鑑表

評鑑 層面	課程評鑑重點	達成情形 (待加強→優異)					簡要文字描述
		1	2	3	4	5	
(一)課程 規劃	1-1學校課程願景，能呼應課綱之基本理念、目標，具適切性及理想性。						
	1-2學校課程願景、發展特色及各類課程主軸，能與學校發展及社區文化等內外因素相互連結。						
	2-1各專業群科課程之學習節數規劃，能適合學生學習需要，獲致高學習效益。						
	2-2規劃過程具專業參與性，並經學校課程發展委員會審議通過。						
	3-1各年級各專業群科課程教學節數及總節數規劃符合課綱規定。						
	3-2教學單元/主題及教學重點之規劃，能完整納入課綱中本教育階段納入之學習重點，包括學習內容及學習表現，有效促進核心素養之達成。						
	3-3課程規劃應內含課綱及教育部規定課程計畫中應包含之項目，如各年級課程目標或教育階段領域/核心素養、教學單元/主題名稱、教學重點、教學進度、評量方式及配合教學單元/主題內容融入議題之內容摘要。						
	3-4核心素養、教學單元/主題、教學重點、教學時間與進度以及評量方式等，彼此呼應且具邏輯關連。						
	3-5同一學習階段內各教學單元/主題彼此間符合順序性、繼續性及統整性之課程組織原則。						
	4-1各多元選修課程及彈性(自主)學習課程之單元或主題內容，符合學生之學習需要及身心發展層次。						

	4-2各多元選修課程及彈性(自主)學習課程之教材、內容與活動，能提供學生練習、體驗、思考、探究、發表及整合之充分機會。學習經驗之安排具情境脈絡化、意義化及適性化特徵，確能達成課程目標。					
	4-3各年級規劃之多元選修課程及彈性(自主)學習課程內容，符合課綱規定之四大類別課程（統整性主題/專題/議題探究、社團活動與技藝課程、特殊需求領域課程、其他類課程）及學習節數規範。					
	4-4各多元選修課程及彈性(自主)學習課程之組成單元或主題，彼此間符合課程組織的順序性、繼續性及統整性原則。					
	4-5各年級多元選修課程及彈性學習課程之規劃主題，能呼應學校課程願景及發展特色。					
	5-1學生選課規劃是否符合本校特性擬定相關課程說明及諮詢輔導，且具體可行。					
	5-2學生自主學習是否依計畫完成申請及課程教師排定					
	5-4規劃與設計過程具專業參與性，經由教學研究會、相關教師專業學習社群或課程發展核心小組之共同討論，並經學校課程發展委員會審議通過。					
(二) 教學 實施	1.課程實施空間，各領域/科目及彈性學習課程之實施場地，已規劃妥善，提供多元、合宜之教學環境，滿足教學使用需求。					
	2.課程實施設備，各領域/科目及彈性學習課程之實施設備，已規劃妥善充實與適切使用教學設備（資訊設備、教具、圖書、視聽媒體等）。					
	3.學生選課說明輔導，是否依計畫辦理課程說明及諮詢輔導，並完成執行紀錄可查。					
	4-1多元選修課程開設，提供學生依適性跨群或跨班自由選修，是否落實執行。					

	4-2多元選修課程開設，學生以跑班方式上課，是否影響教學紀律。					
	5-1彈性(自主、選手培訓、增廣教學)學習，提供學生依適性自由選修，是否落實執行。					
	5-2選手培訓採教師指定制度，培訓選手是否依規定完成申請。					
	6-1校內師資人力及專長足以有效實施各領域/科目及彈性學習節數課程。					
	6-2校內行政主管和教師已參加新課綱專業研習或成長活動，對課程綱要內容有充分理解。					
	6-3教師積極參與各領域/科目教學研究會、年級會議及專業學習社群之專業研討、共同備課、觀課及議課活動，熟知任教課程之課綱、課程計畫及教材內容。					
	6-4各領域/科目、多元選修課程及彈性學習課程所需審定教材，已依規定程序選用，自編教材及相關教學資源能呼應課程目標，並依規定審查。					
	6-5教師依課程計畫之規劃進行教學，教學策略及活動安排能促成本教育階段領域/科目核心素養、精熟學習重點及達成彈性學習課程目標。					
	6-6教師能視課程內容、學習重點、學生特質及資源條件，採用相應合適之多元教學策略，並重視教學過程之適性化。					
(三)學生學習	1-1教師公開授課，檢核各教師教學方式，透過問題回饋研討，以增進教師專業專長，執行效益良好，目前已執行狀況是否良好。					
	1-2教師公開授課是否透過會議研討方式進行教學成效回饋，有無執行紀錄可查。					

2-1學習歷程檔案由課程諮詢教師召集人，是否執行宣導與說明，增加教師與學生對學生學習歷程的認識，完善本校學生學習歷程檔案的建置。					
2-2藉由老師的引導，適時提醒學生增加充實個人學習歷程紀錄，如服務學習、修課紀錄、課程學習成效、參賽紀錄等資料，讓學生發現個人特質與潛能，檢視學習成效，並完成學習歷程檔案資料上傳之需求，以利學生未來生涯發展參採之依據，目前執行率是否良好。					
3-1各學習階段/年級學生於各領域/科目之學習結果表現，是否能達成各該領域/科目課綱訂定之教育階段核心素養，精熟各學習重點，並力求自我成長。					
3-2透過學期段考成效，驗證學生學習成果，並依據段考成效檢視學生學習疑問。					
4-1多元選修科目，學生學習結果回饋，是否具教育之積極正向價值，並增進專業技能學習能力。					
4-2補強教學是否有助學生專業技能學習成效及技能檢定考照。					
4-3補強教學是否會增加學習負擔，進而降低學習意願。					
5-1學生於各彈性學習課程之學習結果表現，能符合課程設計之預期課程目標。					
5-2學生在各彈性學習課程之非意圖性學習結果，具教育之積極正向價值。					
5-3自主學習課程結束後學生是否完成課程紀錄表，老師是否針對課程紀錄提供質性建議。					
6-1預警制度執行，透過自我評鑑，瞭解教師教學方向及學生學習回饋是否符合課綱目的，進而修正教育方針，引導學生正確學習方向。					
6-2學校課程計畫獲主管機關備查後，是否上傳學校網路首頁供學生、家長與民眾查詢。					

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	色彩實務		
	英文名稱	Color Theory		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域)	<input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input checked="" type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)		
	跨領域	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/0/1/0/0			
開課年級/學期	第二學年第二學期			
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1.訓練學生對色彩運用之敏銳度與專業度。 2.將色彩理論與實務應用兩者相互配合於實作練習，使學生體驗色彩計劃在設計創作規劃上之影響與應用效果。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本原理介紹	了解色彩的由來。如何產生?如何看見色彩?如何改變看見的色彩?分辨色光與色彩的差異	4	
(二)色彩的屬性	能精準的調出所需的色彩;理解色相環的演變,並有方法地調出許多瑰麗的色彩	4	
(三)色彩的體系與練習	有能力分辨色彩的特性,並應用於配色上	4	
(四)色彩的心理	能強烈地感受每種色彩賦予的情感、情緒,並分析出色彩的意涵	4	
(五)色彩的應用與計畫	透過主題性思考訓練,能專業地配出主題性色彩	2	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	期評估(學生從以下授課基礎上進行評估) 課堂參與討論/授課溝通與回饋 - 30% 授課作業/專案品質/改進後效果 - 70%		
教學資源	以色彩理論為基礎,設計出各種有趣的體驗課程,透過親身感受,了解色彩內涵與其獨有的象徵意義,期能將所學運用在專業上。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 將色彩理論與實務應用兩者相互配合於實作練習,使學生體驗色彩計劃在設計創作規劃上之影響與應用效果。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	色彩應用		
	英文名稱	Color Theory		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input checked="" type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/1/0/0/0			
開課 年級/學期	第二學年第一學期			
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1.能了解基本設計基礎學理 2.能體認並養成正確嚴謹製圖技能的重要性 3.能培養有效分析並講解個人創作理念知能力 4.能創作獨特的個人風格 5.能創作獨特的個人風格			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)型態與設計方法練習	基本型態認知	2	
(二)型態與設計方法練習	複雜型態認知與分析	2	
(三)型態與設計方法練習	情感詞彙與元素視覺化之轉化	4	
(四)型態與設計方法練習	綜合應用	4	
(五)色彩原理與應用	基本色彩要素	2	
(六)色彩原理與應用	色彩系統認知	2	
(七)色彩原理與應用	綜合應用	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	期評估(學生從以下授課基礎上進行評估) 課堂參與討論/授課溝通與回饋 - 30% 授課作業/專案品質/改進後效果 - 70%		
教學資源	過單元講授與實作，培養學生豐富的視覺感受力，透過材料的多樣體驗，加強思考力的靈活度養成，進而累積平面造形構成與設計基本能力的經驗， 搭配設彩學理論與色彩美感的訓練與調配原則，作為未來產品設計之應用基礎。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.具有設計的基本概念與原理認識。 2.視覺原理應用與視覺構成的實驗與設計。		

(一)一般科目(以校為單位)
表9-2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	應用文	
	英文名稱	practical writing	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)		
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修	
	一般科目(領域)	<input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	非跨領域	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變	
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養	
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科		
學分數	0/0/0/2/2		
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期		
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：		
教學目標(教學重點)	1.介紹各類應用文的結構與寫作要點，並搭配範本教學說明。 2.指導學生明瞭並掌握各類常用應用文之格式。 3.透過實際練習寫作各種應用文，提昇學生寫作應用文的技巧與能力。		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)應用文概念	應用文的意義與特性	6	
(二)企劃文書	種類說明與介紹	6	
(三)企劃文書	實際練習	6	
(四)會議文書	作法與注意事項(簡報)	6	
(五)會議文書	作法與注意事項(演講辭)	6	
(六)公文	1.意義與種類 2.舉例與說明	6	
(七)公文	3.格式與作法	6	
(八)書信	種類、結構、寫作要領	6	
(九)契約	1.意義與用途	6	
(十)契約	2.種類與寫作原則	6	
(十一)履歷表及自傳	履歷表及自傳範例與寫作指引	6	
(十二)履歷表及自傳	撰寫與分析	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	平時成績： 40% (出席 10% 、個人作業 15% 、分組報告 15%) 期中考筆試： 30% 期末考筆試： 30%		
教學資源	本課程分為公文、會議文書、名片、慶弔文、對聯、題辭、契約、規章、書狀、單據、啓事、企畫文書、自傳履歷等 課堂授課.心得分享.分組報告.課後習作等		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 每一單元講解結構、寫作要點，並配合實例說明。 最後以實際習作讓學生親身體驗。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體適能
	英文名稱	Physical Fitness
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)	
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/2/2/1/1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.主要透過不同運動型態介紹及實際參與,使學生瞭解如何促進體適能。 2.其目的在建立學生正確運動觀念及重視體適能維持。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)體適能檢測	健身器材使用教學及上肢訓練	6	
(二)體適能檢測	健身器材使用教學及下肢訓練	6	
(三)體適能前測	仰臥起坐、坐姿體前彎、立定跳遠	6	
(四)體適能前測	女800公尺/男1600公尺	6	
(五)敏捷性與協調性	角錐體能活動	6	
(六)心肺有氧適能理論與實際	校外河堤巡禮	6	
(七)肌力與肌耐力理論與實際	器材輔助訓練	6	
(八)柔軟度的理論與實際	改善柔軟度活動	6	
(九)敏捷性與協調性理論與實際	橄欖球	6	
(十)敏捷性與協調性理論與實際	排球、籃球	6	
(十一)敏捷性與協調性理論與實際	桌球	6	
(十二)期末測驗	體適能後測	6	
(十三)體適能前測	仰臥起坐、坐姿體前彎	6	
(十四)體適能前測	立定跳遠	6	
(十五)體適能前測	女800公尺/男1600公尺	6	
(十六)敏捷性與協調性	角錐體能活動	6	
(十七)心肺有氧適能理論與實際	校外河堤巡禮	6	
(十八)肌力與肌耐力理論與實際	器材輔助訓練	6	
(十九)柔軟度的理論與實際	改善柔軟度活動	6	
(二十)敏捷性與協調性理論與實際	卡巴迪	6	
(二十一)敏捷性與協調性理論與實際	排球	6	
(二十二)敏捷性與協調性理論與實際	籃球	6	
(二十三)敏捷性與協調性理論與實際	桌球	6	

(二十四)期末測驗	體適能後測	6	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	適能參與表現 30% ： 1 分鐘仰臥起坐 20% 、慢跑挑戰 20% 課程參與 30% ：出席記錄、動作演練，分組討論參與與課外體育活動參加情形		
教學資源	主要著重於培養學生適應日常生活所需的基本能力。讓學生瞭解何謂體適能及體適能的重要性		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本課程旨在協同學理解體適能與健康之關係，以及理解體適能的基本概念，學習規劃與執行身體活動計劃，並培養規律的運動習慣。		

(一)一般科目(以校為單位)
表9-2-1-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電腦軟體應用		
	英文名稱	Computer Software Application		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/0/2/2			
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期			
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1.資料庫系統操作概念，試算表應用及文書處理 2.取得全國技術士技能檢定電腦軟體應用證照 3.具備資料庫操作及文書排版能力			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)電腦概論	術科Office基本設定	6	
(二)Windows 基本觀念快速複習	滑鼠操作、檔案總管、工作清單、剪貼簿、列印管理員	6	
(三)基本快速組合鍵	游標快速定位設定、表格製作與設定	6	
(四)表格應用	項目符號及編號、頁首/頁尾、直書文件	6	
(五)進階圖形文件編輯	繪圖工具	6	
(六)進階圖形文件編輯	多欄位編排	6	
(七)Excel編輯觀念	基礎操作 (建立工作表、工作表命名與處理)	6	
(八)Excel編輯觀念	基礎操作 (資料種類介紹、格式設定)	6	
(九)Excel編輯觀念	基礎操作 (快速鍵)	6	
(十)EXCEL進階操作	進階報表處理 (範圍名稱設定、自訂格式)	6	
(十一)EXCEL進階操作	進階報表處理 (隱藏保護、資料驗證)	6	
(十二)EXCEL進階操作	進階報表處理 (樞紐分析)	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	平時成績 40% 上課出席、同步線上教室討論出席 期中考試成績 30% 採上機考試(學科與術科) 期末考試成績 30% 採上機考試(術科)		
教學資源	本課程主要目的為培訓學生具備使用Office Word, Excel 與 Access 軟體進階應用能力		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 配合全國技術士檢定之電腦軟體應用考試輔導，使學生能順利取得證照		

(一)一般科目(以校為單位)
表9-2-1-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	實用英文		
	英文名稱	Business & Technical English		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域：	<input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)		
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域：	<input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱核心素養	A自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變	
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/2/2/0/0			
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標(教學重點)	1.了解商業與科技方面之實用文件的常見撰寫格式 2.修改商業與科技的英文文件 3.運用相關的寫作技巧，以清晰、簡潔的方式傳遞訊息，提升學生撰寫實用文件的語文能力。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)Good & bad news emails	如何用英文傳遞好消息與壞消息?	6	
(二)Inquiry & invitation emails 不知道怎麼問才好?	詢問與邀請函	6	
(三)Adjustment & complaint emails 要怎麼處理才滿意?	告知變更與抱怨的訣竅	6	
(四)Meeting notes 討論了那些事?	讀懂會議紀錄	6	
(五)Meeting notes 討論了那些事?	讀懂會議紀錄	6	
(六)Meeting notes 我有記下來!	撰寫會議紀錄並不難	6	
(七)Informational reports 專業報告我也會寫	呈現資訊	6	
(八)英文應用演練	分組報告	6	
(九)English Briefing 英文簡報	英文簡報製作	6	
(十)Analytical reports 專業報告我也會寫	提供分析	6	
(十一)Graphic Reading 圖表閱讀	讀懂圖表	6	
(十二)英文應用演練	分組報告	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	Class Participation 20% /Group Project 20% /Quizzes 30% /Assignments 30%		
教學資源	本課程包含具實用性的商業英文與科技文件，並以目前在校學習的需求為經、未來在職能力的培養為緯，帶領學生認識實用性質文件的架構與撰寫方式。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 藉由各式課堂活動的練習，帶領學生針對不同的寫作對象、與不同的寫作目的，構思可行的寫作策略，逐步完成寫作品。		

(一)一般科目(以校為單位)
表9-2-1-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文選		
	英文名稱	Introduction to Literature		
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修		
	一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育)			
	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程			
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作	<input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科			
學分數	0/0/2/2/0/0			
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期			
建議先修 科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1.導引學生進入文學殿堂，認識文學的本質。 2.文學與其他學科的關係。 3.文學各體的創作批評理則，俾能淨化人生，改造社會，追求人類和諧。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)文學的定義與價值	1.文學的起源	6	
(二)文學的定義與價值	2.文學的特質	6	
(三)文學的形式內容與目的	1.詩	6	
(四)文學的形式內容與目的	2.散文	6	
(五)文學的形式內容與目的	3.小說	6	
(六)文學的形式內容與目的	4.戲劇	6	
(七)文學的形式內容與目的	5.網路文學	6	
(八)瞭解文學後的看法與討論	瞭解文學後的看法與討論	6	
(九)文學與感情	1.詩詞交會感情描素	6	
(十)文學與感情	2.文學與想像	6	
(十一)文學與風格	言語與道德	6	
(十二)文學批評理論	瞭解文學後的看法與討論	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	筆試：上下學期期中、期末考各一 報告：讀書心得一至三篇		
教學資源	教師演講式、媒體運用交互進行		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 培養學生人文精神，落實全人教育、應用、語文教學及創作人才培植文化工作人才		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務進階
	英文名稱	Practice of Food and Beverages
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、中式及西式餐點的基本烹飪技能。 二、認識餐飲製作之前置作業,增進專業知識及作業能力。 三、增進衛生知識,培養餐旅從業人員的職業道德。 四、認識餐廳種類、組織,並實際操作整體作業流程。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.餐廳經營的要素 2.餐飲業的特性與種類 3.餐飲部門組織	6	
(二)餐廳布置與管理	1.餐廳的主題與佈置 2.餐廳與其他部門的聯繫 3.餐廳管理的內容(中、西餐廳的管理)	6	
(三)中餐廚房作業	1.中餐的起源和特色 2.調味的原理及擴散的關係 3.中華美食的科學性與藝術性 4.中式餐飲烹調方法 5.中式各地方菜系特點	6	
(四)西餐廚房作業	1.西式菜系的興起 2.西餐的烹飪方法 3.西式餐飲菜系	6	
(五)餐飲採購 倉儲 發放作業	1.餐飲採購之意義 2.餐飲採購部的職責和其他部門之關係 3.餐飲採購之主要任務 4.驗收作業&倉儲作業 &發放管理	6	
(六)餐飲服務	1.專業服務人員的個人特質 2.餐飲服務之方式 3.客房餐飲服務 4.中式餐飲服務	6	
(七)飲料管理	1.葡萄酒&啤酒 2.烈酒 3.咖啡&茶	6	
(八)餐飲行銷	餐飲推銷形式 廣告推銷	6	
(九)餐飲行銷	公共關係 餐廳推銷方法	6	
(十)食品衛生與安全一	食品衛生的重要性	2	
(十一)食品衛生與安全二	食品衛生的控制	2	
(十二)食品衛生與安全三	廚房安全	2	
(十三)菜單設計一	菜單的意義與製作	2	
(十四)菜單設計二	菜單的內容子種類	2	
(十五)菜單設計三	菜單的功能&菜單的設計	2	
(十六)菜單設計四	菜單的定價及其策略	2	
(十七)餐飲控制	1.餐廳服務質量的控制 2.餐飲成本的控制 3.生產流程控制 4.餐飲成本類型	2	
(十八)餐飲未來發展	國內餐飲消費趨勢 餐飲業面臨的困境與未來發展	2	
合計		72節	
1.配合授課進度,進行單元評量及綜合評量,瞭解學習成效,並督促學生達成學習目標;未達目標者在予以輔導教學,			

學習評量 (評量方式)	課程中配合口頭問答及隨堂小考
教學資源	1 餐飲科各教學設備及媒體。 2 配合電腦教室運用網際網路教學，擴增教學內容與效果
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選： (1) 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 (2) 學校配合增加中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 2. 教學方法： (1) 講述法、合作學習。 (2) 教學時運用專題討論並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 (3) 配合電腦教室，擴增教學內容與教學效果。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光餐旅英語會話
	英文名稱	Tourism & Hospitality English Conversation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	(一)培養職場的基本英語會話能力,以因應餐旅業工作中基本需求。(二)強化英語基礎及興趣。 (三)啟發學生自我學習、繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)發音及語調訓練	1.單字音標及發音訓練。 2.重音練習。 3.句子之語調訓練。	2	
(二)打招呼	1.早午晚見面之問候語。 2.簡單寒暄及道別。 3.自我介紹	2	
(三)數詞	1.數字及序數之說明。 2.數量之表示。	4	
(四)時間的說明	1.時、分、秒的說法。 2.時間的說明。 3.年、月、日、星期的說明。	4	
(五)方向及位置	1.東、西、南、北、上、下、左、右的說明。 2.室內設施位置及地點的說明。 3.市區方向及地點的說明。	4	
(六)感謝及道歉	1.表示感謝時。 2.表示歉意時。	2	
(七)天氣說明	1.氣候說明。 2.氣溫說明。 3.衣著說明。	2	
(八)櫃檯服務(上)	1.訂房服務。 2.來訪客人的接待。 3.寄放及保管物品。 4.代寄郵件	2	
(九)櫃檯服務(下)	1.住宿手續的登記。 2.晨喚服務。 3.住房服務 4.洗衣服務。 5.停車及叫車服務。 6.失物招領。 7.其他服務。	2	
(十)電梯服務	1.客人招呼。 2.樓層說明。 3.抵達說明及道別。	4	
(十一)電話對話	1.電話禮貌。 2.電話號碼的說明。 3.轉接給客人或客房。 4.留話給客人。 5.國際電話使用說明。	4	
(十二)迎接客人	1.歡迎客人的光臨。 2.帶位及領檯。 3.客滿及等候之客人的招呼。 4.併桌時之應對。	6	
(十三)客房餐飲服務	1.客房內餐飲服務並介紹菜。 2.費用說明。 3.接受訂餐。	4	
(十四)認識食材及菜單	1.認識基本食材。 2.瞭解烹調方法。	4	

	3.瞭解菜單內容。		
(十五)餐廳點菜及上菜	1.送菜單與點菜及介紹菜服務。 2.送茶水。 3.上菜。	2	
(十六)吧檯及飲料、酒水 服務	1.飲料的分類。 2.吧檯基本用語。 3.送飲料單及點酒水服務。 4.服務酒水。	4	
(十七)用餐中的服務	1.換煙灰缸。 2.換碗盤。 3.清理桌面。 4.補充酒水。	2	
(十八)出納及送客	1.金額說明。 2.稅金及服務費說明。 3.付款方式。 4.找零與收據。 5.換外幣。 6.退房付費。 7.道謝及送客。	2	
(十九)旅遊	1.預訂旅館。(不與訂房內容重覆) 2.安排旅遊行程。 3.旅遊景點。 4.安排交通。 5.購物。	2	
(二十)航空	1.預訂機位。 2.確認班機。 3.登機手續及接機。 4.行李託運及提領。 5.安檢通關。 6.行李破損及遺失。 7.機上服務。	2	
(二十一)宣佈及廣播服務	1.(機場與飛機上)廣播用語及事情宣佈。2.(領隊、導遊)出發、抵達及集合時間地點說明。 3.(飯店、餐廳)地震、火災、停電等緊急狀況說明。	4	
(二十二)危機抱怨處理(一)	1.出菜慢時。 2.出錯菜時。 3.菜中有異物時。 4.對餐具的抱怨。 5.弄髒客人衣物時。	4	
(二十三)危機抱怨處理(二)	1.客人太吵時。 2.電器故障時。 3.冷氣太冷或太弱時。 4.飛機行程等延誤時。	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	筆試及口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。		
教學資源	大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2.鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料與調酒
	英文名稱	Introduction to Beverage and Cocktail
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	課程目標: (一)認識各式飲料。 (二)熟悉飲料調製之相關物料及設備。 (三)熟悉飲料調製之專業技能。 (四)熟悉飲料調製之中英文專業術語。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論一	飲料的定義及分類	6	
(二)緒論二	飲料店的分類及經營	6	
(三)無酒精飲料~茶一	茶之分類及特性 茶的沖泡方法	6	
(四)無酒精飲料~茶二	調味茶之變化及調製 養生茶的認識及調製	6	
(五)無酒精飲料~咖啡一	咖啡的種類及特性。 咖啡的沖煮法。	6	
(六)無酒精飲料~咖啡二	特調熱咖啡的製作。 特調冰咖啡的製作。	6	
(七)無酒精飲料~咖啡三	咖啡的飲用	6	
(八)無酒精飲料~其他一	現成包裝飲料的認識	6	
(九)無酒精飲料~其他二	果汁飲料的調製	6	
(十)無酒精飲料~其他三	冰沙的調製	6	
(十一)酒的類別一	釀造酒	6	
(十二)酒的類別二	蒸餾酒	6	
(十三)酒的類別三	合成酒	6	
(十四)酒的類別四	國產酒	6	
(十五)雞尾酒的調製一	雞尾酒之特性	6	
(十六)雞尾酒的調製二	調酒之用具及材料	6	
(十七)雞尾酒的調製三	調酒的基本原則及方法	6	
(十八)雞尾酒的調製四	雞尾酒的種類	6	
(十九)雞尾酒的調製五	雞尾酒的調製方法	6	
(二十)雞尾酒的調製六	賓治酒(Punch)的調製	6	
(二十一)吧台作業及酒類服務一	吧台設備及作業規範	6	
(二十二)吧台作業及酒類服務二	酒單的認識	6	
(二十三)吧台作業及酒類服務三	酒的服務	6	
(二十四)吧台作業及酒類服務四	酒與食物的搭配	6	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量。 2.針對技能部分施以實作評量。 3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
	(一)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。 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 (二)教學相關配合事項 1.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。		

<p>教學資源</p>	<p>2.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 3.安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 4.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 5.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。 6.教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。</p>
<p>教學注意事項</p>	<p>包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 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。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 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，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。</p>

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生
	英文名稱	Hygiene and Safety in Home Economics Related Occupation
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解食品衛生安全之基本觀念。 二、瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。 三、建立良好的餐飲衛生與安全習慣。 四、啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食品衛生概論(一)	瞭解食品衛生安全之基本觀念。	6	
(二)食品衛生概論(二)	基礎食品衛生安全管理系統概念之建立。	6	
(三)食品衛生管理與法規 食品衛生管理與法規	瞭解食品處理、保藏、選擇與食品衛生安全之重要性。	6	
(四)食品與微生物	啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎	6	
(五)食品變質與腐敗介紹(一)	啟發學習烹飪時注意衛生與安全，奠定日後從事餐飲工作的基礎	6	
(六)食品變質與腐敗介紹(二)	食品中毒原因及預防	6	
(七)餐具的洗滌與清潔	餐飲器皿洗淨、消毒與殺菌	6	
(八)從業人員的安全與衛生管理	建立良好基本餐飲內場衛生觀念與清潔標準	6	
(九)餐點服務注意事項-菜餚溫度保持	了解各類食材應保存之溫度與服務上菜時的理想溫度。	2	
(十)餐點服務注意事項-供餐服務注意事項	了解上菜時理想溫度以及各菜類上菜順序	2	
(十一)餐點服務注意事項-服務人員注意事項	了解在哪个場合應穿著什麼樣的服裝	2	
(十二)餐點服務注意事項-器具與環境設施	器具的清潔與保存方法	4	
(十三)餐廚規劃、病媒管制與廢棄物處理	建立良好基本餐飲內場衛生觀念與清潔標準	4	
(十四)意外傷害、職場安全	了解執業場所危險的場地應如何避免發生傷害	2	
(十五)危機處理方式	職業場地是否裝設安全系統	2	
(十六)餐飲衛生安全相關規範及認證制度(一)	食品良好衛生規範 (GHP)、5S	2	
(十七)餐飲衛生安全相關規範及認證制度(二)	台灣優良食品 (TQF)、CAS台灣優良農產品、農產品產銷履歷制度	2	
(十八)食材之採購、驗收、儲存及發貨	認識食材採購方式以及採購環境	2	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。		
教學資源	一、坊間教科書。 二、自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食物學課程。 著重於實作性的評量，期使學生能將所學融會貫通，並能將理論應用於實際，以提昇學生學習興趣。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲專業英文
	英文名稱	Catering professional English
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)培養職場的基本英語會話能力,以因應餐旅業工作中基本需求。 (二)強化英語基礎及興趣。 (三)啟發學生自我學習、繼續成長或進修的動機。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)發音及語調訓練	1.單字音標及發音訓練。 2.重音練習。 3.句子之語調訓練。	6	
(二)打招呼	1.早午晚見面之問候語。 2.簡單寒暄及道別。 3.自我介紹	6	
(三)數詞	1.數字及序數之說明。 2.數量之表示	6	
(四)時間的說明	1.時、分、秒的說法。 2.時間的說明。 3.年、月、日、星期的說明。	6	
(五)方向及位置	1.東、西、南、北、上、下、左、右的說明。 2.室內設施位置及地點的說明。 3.市區方向及地點的說明。	6	
(六)感謝及道歉	1.表示感謝時。 2.表示歉意時。	6	
(七)天氣說明	1.氣候說明。 2.氣溫說明。 3.衣著說明。	6	
(八)櫃檯服務(上)	1.訂房服務。 2.來訪客人的接待。 3.寄放及保管物品。 4.代寄郵件	2	
(九)櫃檯服務(下)	1.住宿手續的登記。 2.晨喚服務。 3.住房服務 4.洗衣服務。 5.停車及叫車服務。 6.失物招領。 7.其他服務。	2	
(十)電梯服務	1.客人招呼。 2.樓層說明。 3.抵達說明及道別。	2	
(十一)電話對話	1.電話禮貌。 2.電話號碼的說明。 3.轉接給客人或客房。 4.留話給客人。 5.國際電話使用說明。	2	
(十二)迎接客人	1.歡迎客人的光臨。 2.帶位及領檯。 3.客滿及等候之客人的招呼。 4.併桌時之應對。	2	
(十三)客房餐飲服務	1.客房內餐飲服務並介紹菜。 2.費用說明。 3.接受訂餐。	2	

(十四)認識食材及菜單	1.認識基本食材。 2.瞭解烹調方法。 3.瞭解菜單內容。	2	
(十五)餐廳點菜及上菜	1.送菜單與點菜及介紹菜服務。 2.送茶水。 3.上菜。	2	
(十六)吧檯及飲料、酒水 服務	1.飲料的分類。 2.吧檯基本用語。 3.送飲料單及點酒水服務。 4.服務酒水。	2	
(十七)用餐中的服務	1.換煙灰缸。 2.換碗盤。 3.清理桌面。 4.補充酒水。	2	
(十八)出納及送客	1.金額說明。 2.稅金及服務費說明。 3.付款方式。 4.找零與收據。 5.換外幣。 6.退房付費。 7.道謝及送客。	2	
(十九)旅遊	1.預訂旅館。(不與訂房內容重覆) 2.安排旅遊行程。 3.旅遊景點。 4.安排交通。 5.購物。	2	
(二十)航空	1.預訂機位。 2.確認班機。 3.登機手續及接機。 4.行李託運及提領。 5.安檢通關。 6.行李破損及遺失。 7.機上服務。	2	
(二十一)宣佈及廣播服務	1.(機場與飛機上)廣播用語及事情宣佈。2.(領隊、導遊)出發、抵達及集合時間地點說明。 3.(飯店、餐廳)地震、火災、停電等緊急狀況說明。	2	
(二十二)抱怨的處理	1.出菜慢時。 2.出錯菜時。 3.菜中有異物時。 4.對餐具的抱怨。 5.弄髒客人衣物時。 6.別的客人太吵時。 7.電器故障時。 8.冷氣太冷或太弱時。 9.飛機行程等延誤時。	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	筆試及口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。		
教學資源	大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。 2.鼓勵學生參加相關英文能力之檢定。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學
	英文名稱	Food Science
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識 二、瞭解各類食物的特性及營養價值。 三、瞭解各類食物製備時將發生的變化。 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	分配節數	備註
(一)食物學概論(一)	1.食物學的範圍 2.食物學和餐飲的關係	6	
(二)食物學概論(二)	1.食物學與健康的關係 2.食物學與企業倫理、社會責任的關係	6	
(三)食物的主要營養成分(一)	1.營養素概論 2.蛋白質 3.醣類 4.脂質	6	
(四)食物的主要營養成分(二)	1.維生素 2.礦物質 3.水	6	
(五)食物的特殊成分	1.酵素 2.色素 3.主要呈味成分	6	
(六)食物分類(一)	1.食物的分類 2.全穀根莖類 3.肉類-家畜與家禽	4	
(七)食物分類(二)	1.肉類-水產類 2.蛋類 3.豆類食品 4.乳類	4	
(八)食物分類(三)	1.蔬菜類 2.水果類 3.油脂類	4	
(九)飲食之安全性(一)	1.肉類-水產類 2.蛋類	4	
(十)飲食之安全性(二)	3.豆類食品 4.乳類	2	
(十一)飲食之安全性(三)	5.蔬菜類 6.水果類 7.油脂類	2	
(十二)飲食之安全性(一)	1.食品中毒 2.食品中毒的類型	2	
(十三)飲食之安全性(二)	3.食品中毒預防與處理 4.食品包裝容器及清潔的安全性	4	
(十四)食物的選購與儲存(一)	1.新鮮食物之鑑別與選購 2.加工食品之選購	4	
(十五)食物的選購與儲存(二)	食物儲存之重要性及方法	2	
(十六)飲食指南及膳食計畫(一)	認識建議飲食攝取量	4	
(十七)飲食指南及膳食計畫(二)	國人飲食指南	4	
(十八)飲食指南及膳食計畫(三)	食物代換表 一般飲食設計	2	

合計		72節
學習評量 (評量方式)	評量方法可含觀察、作業評定、口試、筆試、操作測驗等，除總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。	
教學資源	利用社會資源，適時帶學生校外參觀，提高學習興趣和效果。 教材之編選應顧及社區學生之需要，使課程內容與生活相互結合。 教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。	
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 學校應經常與有關機關保持聯繫，以瞭解業界之需求，並輔導學生做就業之準備。 教學過程彈性化，多使用示範教學，給予實習操作，並多提供實物參考引起學習動機。 適時給予學生口頭讚美，提高學習興趣。	

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理
	英文名稱	Catering management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	(1) 餐飲服務業的介紹：建立學生對餐飲服務業的理解、組織架構的分類；並瞭解管理的基本原理。 (2) 菜單管理：學習基礎營養科學及菜單管理、產品訂價的能力。 (3) 製備及服務：瞭解食物製備的前置及進行作業計畫、餐飲服務的程序及衛生安全。 (4) 設計與財務管理：具備餐廳設計配置的技能及瞭解	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	1 課程介紹建立學生對餐飲服務業的理解、組織架構的分類	6	
(二)多元化的餐飲行業	2 具備餐廳設計配置的技能及瞭解	6	
(三)餐飲服務的背景與營利性	3 瞭解食物製備的前置及進行作業計畫、餐飲服務的程序	6	
(四)選址與規劃概念至形成	4 餐飲地點選擇與整體規劃	6	
(五)餐飲人力資源管理一	聘僱標準	6	
(六)餐飲人力資源管理二	甄選與任用	6	
(七)餐飲人力資源管理三	訓練與發展	6	
(八)餐飲人力資源管理四	激勵與溝通	6	
(九)餐飲人力資源管理五	關係管理	6	
(十)餐飲人力資源管理六	餐飲資訊管理	2	
(十一)成本的控制一	人事、物料、事務、廚房的管理	2	
(十二)成本的控制二	成本控制與分析	2	
(十三)特色	現代餐飲管理的趨勢	2	
(十四)技能一	觀察、問答	2	
(十五)技能二	討論、實作	2	
(十六)技能三	口試	2	
(十七)技能四	筆試	2	
(十八)餐廳概論	使學生認識中西廚房的工作流程	2	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	陳振芳、陳琪婷、杜麗娟、周嵐瑩等，餐飲管理，華都文化事業有限公司		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 校外餐旅機構之配合與學校行政支援。 2. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 透過校外餐旅機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光概論
	英文名稱	Introduction to Tourism
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)了解觀光旅遊市場的本質、產業與現況。 (二)了解觀光旅遊資源在地理上的相關性。 (三)認識觀光資源的多元性分類。 (四)瞭了解觀光產業願景。 (五)開擴視野、愛護本土文化精神及培養國際觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論(一)	觀光資源的定義與構成要件	6	
(二)概論(二)	觀光資源的特性	6	
(三)概論(三)	觀光資源的分類	6	
(四)國內觀光資源(一)	國家風景區	6	
(五)國內觀光資源(二)	國家公園概述	6	
(六)國內觀光資源(三)	台灣各區域觀光資源介紹	6	
(七)國內觀光資源(四)	森林生態介紹	6	
(八)國內觀光資源(五)	海洋生態介紹	4	
(九)國外觀光資源(一)	東亞太平洋區	6	
(十)國外觀光資源(二)	南亞區	2	
(十一)國外觀光資源(三)	中東區	4	
(十二)國外觀光資源(四)	美洲區	2	
(十三)國外觀光資源(五)	歐洲區	2	
(十四)國外觀光資源(六)	非洲區	2	
(十五)環境保護(一)	環境與生態議題	2	
(十六)環境保護(二)	空氣物染	2	
(十七)觀光資源規劃與願景(一)	觀光資源規劃	2	
(十八)觀光資源規劃與願景(二)	觀光產業未來願景	2	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	採多元評量方式,包含:問答與討論、筆試、作業與報告。		
教學資源	1.觀光局網站。 2.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 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。 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。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化
	英文名稱	Cultural Foods
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.了解重點區域之飲食文化基本概念及特色 2.學習如何欣賞及品味各國美食 3.學習如何將飲食文化落實餐飲經營實務	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程介紹	課程內容、報告格式、評分方式	6	
(二)飲食文化概論	飲食文化定義、發展及特性	6	
(三)飲食習慣與宗教之關係	各宗教飲食內涵及其代表的涵意	6	
(四)中國之飲食文化	起源、菜系、傳統飲食習俗與飲食禁忌	6	
(五)影片欣賞	台灣的飲食文化	6	
(六)台灣的飲食文化	台灣飲食歷史、特色與飲食禁忌	6	
(七)台灣的飲食文化	台灣美食、小吃與特產	6	
(八)客家飲食文化	歷史背景與飲食特色	4	
(九)原住民的飲食文化	歷史背景與飲食特色	2	
(十)電影欣賞	濃情巧克力	2	
(十一)飲食中的茶文化	起源、飲茶、茶與民俗	4	
(十二)飲食中的酒文化	起源、歷史	4	
(十三)美國的飲食文化	傳統食材、美食與地方特色料理	4	
(十四)義大利的飲食文化	傳統食材、美食與地方特色料理	2	
(十五)法國的飲食文化	傳統食材、美食與地方特色料理	2	
(十六)日、韓的飲食文化	歷史背景與飲食特色	2	
(十七)飲食文化趨勢	飲食潮流、未來趨勢	2	
(十八)飲食文化產業探討	食相關飲產業的探討	2	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	評量方法可含觀察、作業評定、口試、筆試、操作測驗等,除總結性評量外,教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。		
教學資源	1.運用各項教學設備及媒體,以提升學習興趣。 2.利用網際網路電腦教學,隨時更新旅遊資訊及教學資源。 3.聘請專業領團人員演講,以吸取實務經驗。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 2.教師利用現有之餐廳等教學設備,引領學生參與實際作業,增加學生實務經驗。 3.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。 4.了解重點區域之飲食文化基本概念及特色,並學習如何欣賞及品味各國美食。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物與營養
	英文名稱	Nutrition Education and Communication
師資來源	<input type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 充實現代國民之食物營養與健康知識，以建構身心靈健康的身體。 2. 使學生了解人體利用食物之消化生理與作用原理，以及其他身體機能，以了解飲食對健康與代謝症候群之影響。 3. 介紹個人化飲食營養管理工具並培養自主管理能力。 4. 透過傳播理論與實務之建構，落實飲食營養知識之學以致用，經歷自覺和改變，以培養健康飲食習慣，達到營養教育之最佳傳播效果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識保健食品	促進腸胃蠕動的保健食品的認識	2	
(二)食物營養與健康關係	1.食物分類與份量。 2.必需營養素與機能性成份	2	
(三)六大類基本食物(一)	全穀根莖類、蔬菜類、水果類、豆魚肉蛋類、乳品類、油脂類、堅果類等	2	
(四)六大類基本食物(二)	全穀根莖類、蔬菜類、水果類、豆魚肉蛋類、乳品類、油脂類、堅果類等	2	
(五)消化系統與人體生理	1.了解咽喉、胃、胰臟、膽、小腸、大腸的功能及消化與吸收的作用。 2.認識各種消化道器官及消化液，其如何獲取營養素以供應身體所需。	2	
(六)六大營養素(一)	醣類、脂肪、蛋白質、維生素、礦物質、水	2	
(七)專題演講(二)	從營養的理論到實務	2	
(八)六大營養素(二)	醣類、脂肪、蛋白質、維生素、礦物質、水	2	
(九)健康瘦身之科學原理	(1)熱量調節。 (2)食物性質。 (3)慢性疾病因子。	2	
(十)專題演講(三)	咖啡與文化-從一顆咖啡豆到一杯咖啡	2	
(十一)水與運動的重要(一)	水對身體的幫助	2	
(十二)水與運動的重要(二)	尿液如何產生。 運動可增加基礎代謝率，增強肌肉組織與心肺功能	2	

(十三) 認識保 健食品 (一)	為什麼要補充保健食品 提供飽足感的保健食品	2	
(十四) 認識保 健食品 (二)	促進腸胃蠕動的保健食品的認識。 幫助消化的保健食品	2	
(十五) 認識保 健食品 (三)	幫助抗氧化的保健食品。 保健食品的選用原則	2	
(十六) 每日應 攝取熱 量 (一)	基礎代謝率計算方法	2	
(十七) 每日應 攝取熱 量 (二)	活動係數的熱量	2	
(十八) 每日應 攝取熱 量 (三)	食物熱效應	2	
合計		36節	
學習評 量 (評量 方式)	要求學生將課程理論知識落實至日常生活，透過營養知識之瞭解及身體力行，經由健康飲食習慣達到營養均衡及打造健康好體質，以遠離疾病。		
教學資 源	1.營養與代謝 David A. Bender 2.實用營養學 謝明哲.古蘇琳.楊素卿.陳俊榮.徐成金.，華杏出版。 3.食品營養概論 蕭寧馨.時新出版。 4.食品安全全書 周琦淳等 易博士 5.Kreps, G. L., & Thornton, B. C. (1984), Health communication:Theory and practice. New York: Longman. 6.大眾傳播理論—Denis McQuail 著,韋伯文化出版		
教學注 意事項	包含教材編選、教學方法 營養教育(nutrition education)已被各國政府和營養學家作為改善人民營養??的主要有效手段之一。 1995 年， Contento 提出，營養教育是一套學習經驗，它促使人們自願採取有益健康的飲食及其他與營養相關之行爲。 營養教育主要是透過改變人們的飲食行爲而達到改善營養?況目的的一種有計劃活?。換言之，營養教育主要指通過營養信息交流，?助個體和群體獲得食物與營養知識、培養成健康生活方式的教育活動和過程，也是健康教育的一個分支和重要?成部分。本課程結合傳播概念，透過傳播理論與實務之應用，利用各種傳播媒介，廣泛開展群眾性營養傳播活動，倡導合理的膳食模式和健康的生活方式，?正不良飲食習?，以及加強正確營養之認知等。 本課程規劃進度及單元內容，將視上課情形部分調整。另為增加學生對營養知識的廣博度，部分主題將邀請不同領域專家學者專題演講。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅日文會話實務
	英文名稱	Japanese
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.實用基礎單字、句型、練習、會話。 2.觀光餐旅專門用語、單字，實務會話練習等，以提高學習興趣並增加聽、說、讀、寫的能力。 4.旅館專用語與實用會話，運用實務會話練習，加強說、聽能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	了解學習目標與課程大綱	6	
(二)日語訂位	用日語座席訂位與確認	6	
(三)日語訂房	訂房確認	6	
(四)日語客服一	日語點餐服務	6	
(五)日語客服二	客房服務	6	
(六)日語客服三	日語建議	6	
(七)日語客服四	抱怨處理	6	
(八)日語導覽	日語導覽	6	
(九)職場用語一	日語迎賓	6	
(十)職場用語二	結帳	6	
(十一)職場用語三	服務	4	
(十二)傳授餐飲服務及烹飪之基礎實用技能一	授與餐飲事業經營與服務之管理知識	4	
(十三)傳授餐飲服務及烹飪之基礎實用技能二	增進餐飲服務業職業道德與服務精神	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	本課程可以使學生了解日語在餐飲方面使用的場合，採筆試及口試並以演說增進餐飲日語的知識與應用能力，有助因應未來職場需要的競爭力。		
教學資源	教育部審定合格教科書及教師自編教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.儘量採全日語教學法，以培養聽力及反應力。 2.鼓勵學生參加相關日語能力之檢定。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會膳食
	英文名稱	BanquetChineseCuisinePractice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)了解中式宴會菜餚的基本烹調方法。 (二)熟習中式宴會菜餚的基本烹調技術。 (三)運用中餐烹調技巧，進而建構創意佳餚。 (四)建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (五)培養良好敬業精神及工作態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中式宴客菜菜單設計一	中式宴客菜菜單設計。 中式套餐菜單設計。	6	
(二)中式宴客菜菜單設計二	中式自助餐菜單設計	6	
(三)各類食物的烹調法與實習一	米飯類的烹調及實習	6	
(四)各類食物的烹調法與實習二	紅蟳米糕、台式肉粽	6	
(五)各類食物的烹調法與實習三	珍珠丸子、港式蘿蔔糕	6	
(六)各類食物的烹調法與實習四	麻糬、桂香八寶飯、星州炒米粉	6	
(七)麵食類烹調及實習一	冷水麵類：翡翠水餃	6	
(八)麵食類烹調及實習二	燙麵類：燒賣	6	
(九)麵食類烹調及實習三	蔥油餅、韭菜盒子	6	
(十)酥(油)皮類	咖哩餃、蘿蔔酥餅	6	
(十一)發麵類一	菜肉包、蓮蓉包	6	
(十二)發麵類二	花捲、開口笑等。	6	
(十三)各類食物的烹調法與實習五	金華玉樹雞、八寶封雞腿	6	
(十四)各類食物的烹調法與實習六	人蔘枸杞醉雞、蔥油淋雞	6	
(十五)各類食物的烹調法與實習七	柴把鴨湯、京都排骨	6	
(十六)各類食物的烹調法與實習八	砂鍋獅子頭、蜜汁火腿	6	
(十七)各類食物的烹調法與實習九	佛跳牆、龍鬚燕丸	6	
(十八)各類食物的烹調法與實習十	火爆腰花、炒鴛鴦牛柳	6	
(十九)各類食物的烹調法與實習十一	彩椒滑牛肉片、蔥爆羊肉、一品雞排	6	
(二十)各類食物的烹調法與實習十二	蝦仁滑蛋、紹子烘蛋	6	
(二十一)各類食物的烹調法與實習十三	三色蛋、蛋皮捲、蛋餃	6	
(二十二)各類食物的烹調法與實習十四	芙蓉炒蟹、百花豆腐、香脆響鈴	6	
(二十三)各類食物的烹調法與實習時十五	松鼠黃魚、麒麟蒸魚	6	
(二十四)各類食物的烹調法與實習十六	拆燴黃魚羹、琵琶蝦	6	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量。 2.針對技能部分施以實作評量。 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.圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、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 1.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 2.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 3.安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。		

4. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。
5. 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。
6. 教師宜鼓勵學生參加勞委會乙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會點心
	英文名稱	Principles of Food
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	一、使學生具備宴會茶點設計能力 二、培養學生對宴會餐點規劃之全面概念 三、訓練學生中、西茶點製作能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)食物製備及用具一	廚房器具的正確使用方法及維護	1	
(二)食物製備及用具二	廚房的安全與衛生	1	
(三)材料之衡量法一	磅秤的認識及使用 重量的換算方法	1	
(四)認識西式調味料與香辛料一	認識調味料的種類及用途	1	
(五)認識西式調味料與香辛料二\	認識香辛料的種類及用途	1	
(六)食物選購與儲存一	食物選購的方法	1	
(七)食物選購與儲存二	食物儲存的方法	1	
(八)宴會甜點(一)	瑪德蓮 抹茶紅豆捲	2	
(九)宴會甜點(二)	宴會小蛋糕 草莓蛋糕	6	
(十)宴會甜點(三)	元寶小蛋糕 水果塔	6	
(十一)宴會甜點(四)	洛林鹹派 古典巧克力蛋糕	6	
(十二)宴會甜點(五)	生乳酪蛋糕	6	
(十三)宴會甜點(六)	奶酪 費南雪	6	
(十四)宴會甜點(七)	季節水果塔、莓果塔	6	
(十五)宴會甜點(八)	司康、季節果醬製作	6	
(十六)宴會甜點(九)	蘋果派、檸檬派	6	
(十七)宴會鹹點(十)	燒賣 鳳梨酥	6	
(十八)宴會鹹點(十一)	蒸餃、香菇素餃、花素蒸餃	6	
(十九)宴會鹹點(十二)	蝦餃 叉燒包	6	
(二十)宴會鹹點(十三)	奶皇包 造型香菇包	4	
(二十一)宴會鹹點(十四)	迷你芋泥包 蜜汁叉燒酥	4	
(二十二)宴會鹹點(十五)	蜂巢糕	4	
(二十三)宴會鹹點(十六)	惡魔蛋 燻鮭魚 CANAPE	4	
(二十四)宴會鹹點(十七)	義式生火腿佐哈密瓜 鮭魚小食	4	
(二十五)宴會鹹點(十八)	鮮蝦酥盒 蒔蘿黃瓜鮭魚幕斯	4	
(二十六)宴會鹹點(十九)	肉凍 雞肝慕司附奇福餅乾	4	
	迷你小漢堡		

(二十七)宴會鹹點(二十)	迷你三明治	2	
(二十八)宴會菜單規劃設計一	食材特性	1	
(二十九)宴會菜單規劃設計二	賓客飲食禁忌	1	
(三十)宴會菜單規劃設計三	食材成本與採購規劃	1	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。搭配分組報告。平時成績、平時考核書面報告考核及口頭報告考核、期末考。		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1.視學生程度，調整課程內容，部份內容可作為學生自習或參考之用。 2.教材之編選應顧及社區學生之需要，使課程內容與生活相互結合。 3.教師可視學生個別差異，酌量增減作品難易度。 		
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教材編選 <ol style="list-style-type: none"> (1)依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (2)參考國內宴會點心製作等相關資訊內容及國內外教科書編寫之。 2.教學方法 <ol style="list-style-type: none"> (1)以示範操作、講解、提問、相互討論等方式協助學生學習。 (2)善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。 		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務管理
	英文名稱	Housekeeping Management
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.知識: 學習旅館專業新知識 2.技能: 為校內所學做為校外實作前哨站 3.態度: 知道職場倫理與工作方向 4.其他: 為將來就業作準備	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)客房備品類型與配置一	描述客房備品簡介,說明實習旅館客房類型	6	
(二)客房備品類型與配置二	瞭解實習旅館客房配置說明	6	
(三)房務實務操作一	瞭解客房清潔前置作業	6	
(四)房務實務操作二	瞭解客房清潔作業	6	
(五)房務實務操作三	說明地毯清潔作業	6	
(六)房務實務操作四	解釋OK room之清潔檢查	6	
(七)房務實務操作五	說明房務作業查核重點	6	
(八)房務檢查作業一	說明客房備品與裝備	6	
(九)房務檢查作業二	客房檢查的注意事項	6	
(十)房務檢查作業三	客房檢查作業流程實作	6	
(十一)房務服務作業一	換房服務及加床服務	6	
(十二)房務服務作業二	整理客房及開夜床服務	6	
(十三)房務服務作業三	洗衣及燙衣服務	6	
(十四)客房餐飲服務一	說明客房餐飲服務與實作	6	
(十五)客房餐飲服務二	客房維護保養與財產管理	6	
(十六)客房維護保養	設備設施安全維護	6	
(十七)公共區域清潔一	公共區域的清潔作業程序	6	
(十八)公共區域清潔二	洗衣作業與布巾品管理	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	評量方法可含觀察、作業評定、口試、筆試、操作測驗等,除總結性評量外,教學中更應注意診斷性評量及形成性評量。		
教學資源	1. 利用社會資源,適時帶學生校外參觀,提高學習興趣和效果。 2. 教材之編選應顧及社區學生之需要,使課程內容與生活相互結合。 3. 教師可視學生個別差異,酌量增減作品難易度。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學過程彈性化,多使用示範教學,給予實習操作,並多提供實物參考引起學習動機。 2. 適時給予學生口頭讚美,提高學習興趣。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中餐烹調實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	5/5/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	教學目標: (一)了解中式菜餚的烹調方法。 (二)熟習中式菜餚的烹調技術。 (三)運用中餐烹調技巧,進而創造美味佳餚。 (四)建立良好的餐飲安全衛生習慣及團隊合作精神。 (五)培養良好工作態度及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐菜系介紹一	中餐菜系的分類	6	
(二)中餐菜系介紹二	中餐各菜系的特色	6	
(三)中餐菜系介紹三	中餐各菜系的代表性菜餚	6	
(四)常用的烹調法及實習一	1.爆:蔥爆牛肉、油爆蝦、醬爆雞丁等。 2.煎:煎魚、菜脯煎蛋、煎生蠔餅等。	6	
(五)常用的烹調法及實習二	3.燴:燴豆腐、紅燴里肌、燴蝦球等。 4.羹:三絲魚翅羹、海參豆腐羹、酸辣湯等。	6	
(六)常用的烹調法及實習三	5.溜:咕咾肉、醋溜魚片、醋溜丸子等。 6.燒:紅燒獅子頭、蔥燒海參、乾燒明蝦等。	6	
(七)常用的烹調法及實習四	7.燜:紅糟燜雞、香菇燜腐竹、螞蟻上樹等。 8.燻:苦瓜燻排骨、燻花生豬腳、白菜燻等	6	
(八)常用的烹調法及實習五	9.煨:紅煨牛筋、栗子煨雞、煨公豆腐等。 10.焗:鹽焗雞、奶油白菜、焗咖哩小排等。	6	
(九)常用的烹調法及實習六	11.燻:煙燻鰻魚、燻蛋、煙燻排骨等。 12.烤:烤雞、叉燒肉、味噌烤魚等。	6	
(十)常用的烹調法及實習七	13.煨:乾煨四季豆、乾煨牛肉絲、乾煨小魚等。 14.貼、塌:鍋貼豆腐、鍋塌蘆筍、韭黃鍋貼等。	6	
(十一)常用的烹調法及實習八	15.凍:雞凍、五彩蝦仁凍、豬腳凍等。 16.拔絲:拔絲蕃薯、拔絲蘋果、拔絲山藥等。	6	
(十二)中餐廚師的條件及職業道德一	中餐廚師的條件	6	
(十三)中餐廚師的條件及職業道德二	中餐廚師的職業道德	6	
(十四)中餐烹調未來發展趨勢一	中餐烹調未來發展趨勢 中餐廚師的因應態度	6	
(十五)各類食材的烹調法及實習一	八寶飯、翡翠蛋炒飯	6	
(十六)各類食材的烹調法及實習二	香菇肉絲炒麵、三絲米粉湯、開陽炒麵條等	6	
(十七)各類食材的烹調法及實習三	東坡肉、荷葉粉蒸肉	6	
(十八)各類食材的烹調法及實習四	豆豉蒸小排、鳳梨糖醋子排	6	
(十九)各類食材的烹調法及實習五	京醬肉絲、檸檬雞片	6	
(二十)各類食材的烹調法及實習六	蜜汁咕咾雞脯、三杯雞	6	
(二十一)各類食材的烹調法及實習七	咖哩雞、貴妃牛腩等	6	
(二十二)各類食材的烹調法及實習八	銀芽炒雙魷、糖醋魚條	6	
(二十三)各類食材的烹調法及實習九	豆瓣魚、新吉士鱸魚	6	
(二十四)各類食材的烹調法及實習十	白果炒蝦仁、鳳梨拌炸蝦仁	6	
(二十五)各類食材的烹調法及實習十一	油爆蝦、一帆風順醬爆青醬	6	
(二十六)各類食材的烹調法及實習十二	紅蘿蔔絲煎蛋、魚香烘蛋	6	
(二十七)各類食材的烹調法及實習十三	芙蓉蒸蛋、麻婆豆腐	6	

(二十八)各類食材的烹調法及實習十四	家常豆腐、皮蛋肉鬆拌豆腐	6	
(二十九)各類食材的烹調法及實習十五	蒜味四季豆、雙鮮拌豆芽	6	
(三十)各類食材的烹調法及實習十六	麵托絲瓜條、高麗菜捲	6	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量。 2.針對技能部分施以實作評量。 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.圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、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 教材編選 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 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。 教學方法 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-06 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作實習
	英文名稱	Chinese Snacks Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/5/5/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	<p>教學目標:</p> <p>(一)了解中式點心之歷史源流及發展趨勢。 (二)了解中式點心的分類及製作方法。 (三)熟習中式點心製作的技術。 (四)能獨立完成中式點心基礎產品製作。 (五)運用中式點心製作技巧,進而建構創意佳餚。 (六)培養正確的中式點心從業概念,工作態度及安全衛生習慣。</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.中式點心之歷史演進。 2.中式點心、分布及發展趨勢。 3.中國各節令有關的習俗及應景點心。	6	
(二)中式點心教室之認識一	廚房設備及器皿、工具認識。 廚房組織編制、職掌及運作規範。	6	
(三)中式點心教室之認識二	度量衡、溫度、重量的換算	6	
(四)中式點心原物料簡介一	中點點心之主要材料	6	
(五)中式點心原物料簡介二	中點點心之副材料	6	
(六)中式點心原物料簡介三	中點點心常用之食品添加物	6	
(七)中式點心之分類一	中式點心之基本分類	6	
(八)中式點心之分類二	中式點心常用之熟製方式。	6	
(九)中式點心之製作原理及技巧一	麵食類點心之製作原理及技巧。	6	
(十)中式點心之製作原理及技巧二	米食類點心之製作原理及技巧。	6	
(十一)麵食類產品的操作與實習一	手工麵條、翡翠麵條	6	
(十二)麵食類產品的操作與實習二	大滷麵、台式炒麵	6	
(十三)麵食類產品的操作與實習三	炸醬麵、三鮮湯麵、	6	
(十四)麵食類產品的操作與實習四	高麗菜水餃、花素水餃	6	
(十五)麵食類產品的操作與實習五	炒貓耳朵、餛飩湯	6	
(十六)燙麵的操作與實習一	蔥油餅、鍋貼	6	
(十七)燙麵的操作與實習二	四色燒賣、韭菜盒子	6	
(十八)燙麵的操作與實習三	蒸餃、荷葉餅	6	
(十九)發麵類的操作與實習一	手工饅頭、菜肉包	6	
(二十)發麵類的操作與實習二	水煎包、叉燒包	6	
(二十一)發麵類的操作與實習三	銀絲卷、千層糕	6	
(二十二)發麵類的操作與實習四	發糕、馬拉糕	6	
(二十三)發麵類的操作與實習五	薩奇瑪、開口笑	6	
(二十四)酥油皮糕(漿)皮類的操作與實習一	蛋黃酥、綠豆	6	
(二十五)米食類產品操作與實習一	筒仔米糕、油飯	6	
(二十六)米食類產品操作與實習二	甜米糕、台式粽子	6	
(二十七)米食類產品操作與實習三	湖州豆沙粽、鹼粽	6	
(二十八)米食類產品操作與實習四	甜八寶飯、臘八粥	6	
(二十九)米粒類的操作與實習五	廣東粥、魚生粥	6	
(三十)漿(裸)粉類的操作與實習	甜年糕、蘿蔔糕	6	

合計		180節
學習評量 (評量方式)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 	
教學資源	<p>教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 	
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <p>(一) 教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 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。 <p>(二) 教學方法</p> <p>本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。</p>	

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-07 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙實務
	英文名稱	BakingPractice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (二)了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (三)能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。 (四)培養正確的烘焙從業概念,工作態度及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1.烘焙的定義。 2.烘焙的起源、分類及發展趨勢。 3.認識烘焙原料、器具、設備。	6	
(二)烘焙教室之認識一	廚房設備及器皿、工具認識	6	
(三)烘焙教室之認識二	廚房組織編制、職掌及運作規範	6	
(四)烘焙教室之認識三	度量衡、溫度、重量的換算	6	
(五)烘焙物料簡介一	烘焙常用之麵粉類、油脂、乳品、蛋品等類。	6	
(六)烘焙物料簡介二	烘焙常用之調味料、罐頭等類	6	
(七)烘焙物料簡介三	烘焙常用之酵母及化學膨脹劑等類。	6	
(八)烘焙物料簡介四	烘焙用酒之認識	6	
(九)烘焙專業用語及烘焙計算	烘焙製作術語。 烘焙百分比換算。	6	
(十)蛋糕之認識一	蛋糕之定義。 蛋糕之基本分類。	6	
(十一)蛋糕之認識二	蛋糕之製作要領、原理。 蛋糕之儲存方法。	6	
(十二)蛋糕類產品操作一	麵糊之製作流程。 打發程度的判斷。	6	
(十三)蛋糕類產品操作二	夾餡之製作。 整型及裝飾的技巧。 產品品評及鑑定。	6	
(十四)西點之認識一	西點之定義。 西點之基本分類。	6	
(十五)西點之認識二	西點之製作要領、原理。 西點之儲存方法。	6	
(十六)西點類產品操作一	布丁、派	6	
(十七)西點類產品操作二	泡芙、鬆餅類、甜甜圈	6	
(十八)小西餅等西點系列一	作業流程。 攪拌及輾壓程度的判斷。	6	
(十九)小西餅等西點系列二	整型及裝飾的方法。 產品品評及鑑定。	6	
(二十)麵包類產品操作一	吐司類、甜麵包等麵包	6	
(二十一)麵包類產品操作二	硬性麵包。	6	
(二十二)麵包類產品操作三	甜麵包。	6	
(二十三)麵包類產品操作四	軟式麵包。	6	
(二十四)麵包類產品操作五	產品品評及鑑定。	6	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量。 2.針對技能部分施以實作評量。 3.針對情意部分以上課之精神及操作態度評量		

教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1.圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 2.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 3.安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 4.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 5.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。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西餐烹調實習
	英文名稱	WesternculinaryPractice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)了解烹調必備之相關專業知識、技能與理念。 (二)了解西餐的菜餚的應用。 (三)熟練各種食物材料切割技巧。 (四)熟練西餐烹調技巧。 (五)培養正確從業概念,工作態度及安全衛生習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)菜單設計與製作一	西餐餐食順序。 菜單種類介紹。	6	
(二)菜單設計與製作二	菜單設計。 菜單內容。	6	
(三)三明治製作一	食材介紹	6	
(四)三明治製作二	冷製三明治製作 (Coldsandwich) 熱製三明治製作 (Hotsandwich)	6	
(五)三明治製作三	漢堡製作 (Hamburger) 。 5.法式土司製作 (Frenchtoast)	6	
(六)三明治製作四	美式煎餅製作 (Pancake) 奶蛋格子餅製作 (Waffle)	6	
(七)開胃小點製作一	食材介紹。	6	
(八)開胃小點製作二	開胃小點 (Canape`)	6	
(九)義大利麵製作一	手工義大利麵製作	6	
(十)義大利麵製作二	醬汁製作 spaetzle 麵疙瘩製作	6	
(十一)飯類製作一	Risotto義式乳酪飯	6	
(十二)飯類製作二	Pilaf 奶油飯	6	
(十三)比薩製作 (pizza) 一	pizza 麵皮製作	6	
(十四)比薩製作 (pizza) 二	pizza 變化	6	
(十五)乳酪 (cheese) 一	乳酪 (cheese) 的起源	6	
(十六)乳酪 (cheese) 二	乳酪 (cheese) 的分類 乳酪 (cheese) 與菜餚的應用	2	
(十七)家禽類切割應用一	1.熟悉雞、鴨鵝常用之烹調方式及成品之品質標準。	2	
(十八)家禽類切割應用二	家禽相關高湯、菜餚、醬汁的製作。 海鮮類切割應用	2	
(十九)海鮮類切割應用一	熟悉魚常用之烹調方式及成品之品質標準。	2	
(二十)海鮮類切割應用二	基本魚肉的切割標準。	2	
(二十一)海鮮類切割應用三	海鮮高湯、菜餚、醬汁的製作	2	
(二十二)牛肉切割應用一	熟悉牛肉常用之烹調方式及成品之品質標準。	2	
(二十三)牛肉切割應用二	基本牛排的切割標準。	2	
(二十四)牛肉切割應用三	使用的烹調方法有炒 (Saute) ,燒烤 (Roast) ,焗 (Braise) ,煮 (Broil)	2	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	0		
教學資源	0		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-09 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career Plan
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標 (教學重點)	1.配合建教合作課程完成職涯體驗 2.了解自己與職務之特性 3.能為面試做充分準備 4.職前相關訓練能融入職場情境	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)校外職場參觀	活動內容:實際參觀體驗飯店實作過程,了解職場文化,餐飲,房務,領導,街可實際體驗與感受	6	參觀地點:漢來大飯店
(二)校外職場參觀	活動內容:瞭解職涯規劃的重要性進行自我探索與自我瞭解	6	參觀地點:
(三)校外職場參觀	活動內容:自我肯定的重要性	6	參觀地點:
(四)校外職場參觀	活動內容:自我瞭解的方法 <input type="checkbox"/> 進行自我探索:我能做什麼?我喜歡做什麼?	6	參觀地點:
(五)校外職場參觀	活動內容:個人 SWOT 分析 <input type="checkbox"/> 職業性向測驗、人格測驗	6	參觀地點:
(六)校外職場參觀	活動內容:就業市場的現況與趨勢分析 2.如何運用就業資源 3.求職的工具與技巧	4	參觀地點:
(七)校外職場參觀	活動內容:1.如何成為未來的一軍 2.如培養職場競爭力 3.設定職涯目標 4.開始你的行動計劃	2	參觀地點:
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	課前預習,課中參與討論。積極參與小組分工合作報告。自我評量、同儕互評。		
教學資源	1.活動中,認識自己的特質,找到相應的產業。 2.了解面試的各項模式,做足產業面試前的各項準備。 3.職前訓練課程,請小組分組報告,以促使學生主動了解職前因有的基本要求。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 認識自己與產業體驗面試技巧與實境 職涯體驗各期程目標與相關職前訓練課程		

(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	資訊科技應用
	英文名稱	Information Technology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.導引學生習得「電腦軟/硬體」、「網路」及「電腦科技」之相關概念與知識 2.訓練學生具有基本的資訊素養與問題解決能力 3.使學生能善用資訊科技來解決生活上或學習上的問題。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)資訊導論	資訊科學與電腦發展	2	
(二)電腦硬體一	電腦的基本原理	2	
(三)電腦硬體二	電腦的組成與架構	2	
(四)電腦硬體三	應用軟體實作	2	
(五)電腦軟體一	電腦軟體概論	2	
(六)電腦軟體二	中央處理單元與主記憶體	2	
(七)電腦軟體三	應用軟體實作	2	
(八)電腦網路一	電腦網路概論	2	
(九)電腦網路二	網路資源的應用	2	
(十)電腦網路三	網路安全與保護	2	
(十一)電腦與問題解決一	電腦解題與演算法	2	
(十二)電腦與問題解決二	電腦解題程序與實作	2	
(十三)資訊科技與人類生活一	資訊科技的應用與發展	2	
(十四)資訊科技與人類生活二	資訊社會的倫理與法律議題	2	
(十五)資訊科技應用運算原理	強調運算思維與設計思考之科技統合能力	2	
(十六)資訊科技應用實作方法	可整合利用 巨量資料分析、資料探勘、影像處理與辨識、圖學、人工智慧、網路、工程設計原理、機電原理及科技產品設計等進行專題製作	2	
(十七)功能分析與創新	培養運用資訊科技進行資料存取、分析與運算之能力	2	
(十八)使用者需求與市場分析	培養計畫管理、有效溝通與團隊合作之能力	2	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	本學期教學方式採「學生報告」，讓每位學生負責課本內一章節之課程，利用此機會讓學生「自主、自動學習」、「製作簡報」及「上台報告」之能力。		
教學資源	1.電腦和網路基礎知識之學習 2.辦公室應用軟體之運用 3.網路相關應用軟體之運用		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.嫻熟電腦基本概念、文書處理、簡報製作、電子試算表運用及網際網路應用 2.資訊蒐集能力，包含擬定資訊需求、資訊檢索(含圖書館、資料庫及搜尋引擎等)、資訊應用與資訊倫理		

(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	蔬果切雕實習
	英文名稱	Fruits and Vegetables Carving Arts
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	1.學習基本水果切雕。 2.根莖類蔬菜切雕。 3.能製作搭配菜餚之盤飾。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蔬果雕刻概念一	雕刻藝術	6	
(二)蔬果雕刻概念二	食材的結合	6	
(三)雕刻工具認識與保養一	工具認識	6	
(四)雕刻工具認識與保養二	工具用途	6	
(五)雕刻工具認識與保養三	工具保養	6	
(六)蔬果雕刻素材認識與選購一	雕刻素材認識	6	
(七)蔬果雕刻素材認識與選購二	雕刻素材挑選	6	
(八)基礎刀法實務示範模擬一	大黃瓜切雕練習(一)	6	
(九)基礎刀法實務示範模擬二	柳橙單片切	6	
(十)基礎刀法實務示範模擬三	大黃瓜切雕練習(二)	6	
(十一)基礎刀法實務示範模擬四	多片切	6	
(十二)創意水果切雕實務示範模擬五	柳橙角/N字切法	6	
(十三)創意水果切雕實務示範模擬六	柳橙兔切法	6	
(十四)創意水果切雕實務示範模擬七	番茄角/蝴蝶造型	6	
(十五)創意水果切雕實務示範模擬八	蝴蝶造型	6	
(十六)創意水果切雕實務示範模擬九	蘋果切雕/堆疊法	6	
(十七)創意蔬菜切雕實務示範模擬十	小黃瓜切雕練習/太陽造型 紅蘿蔔切雕練習/水花片	4	
(十八)創意蔬菜切雕實務示範模擬十一	白蘿蔔立體切雕練習/花卉/染色	4	
(十九)創意盤飾藝術組合	組合切雕立體造型/向日葵/牡丹花	4	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	期中考.期末考.平時考核(道德與評量/成品/善後處理)		
教學資源	1.口頭講授.老師實際操作講解、示範 2.投影片檔案.成品報告製作		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.具有基礎刀工之學生。 2.進階刀工。		

(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	房務技術
	英文名稱	Hotel Housekeeping
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> 1.瞭解旅館業房務管理所需的基礎專業知識。 2.認識房務管理之作業及維護。 3.具備房務員基本的操作技術。 4.具備正確的旅館業從業觀念、服務態度及職場倫理。 	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)房務部組織與功能一	房務部組織架構	6	
(二)房務部組織與功能二	從業人員的職責、規範與工作安全	6	
(三)客房設施及備品一	客房設施、器具	6	
(四)客房設施及備品二	客房布巾、備品	6	
(五)客房設施及備品三	清潔用品之特性	6	
(六)客房清潔作業一	客房清潔的前置作業	6	
(七)客房清潔作業二	客房清潔作業流程	6	
(八)客房清潔作業三	臥室清潔作業	6	
(九)客房清潔作業四	浴室清潔作業	6	
(十)房務基本技能一	應對禮儀及儀態訓練	6	
(十一)房務基本技能二	房務車的準備作業	6	
(十二)房務基本技能三	鋪床技能基本技巧實作 洗衣房作業	6	
(十三)鋪床作業一	單人床鋪設作業 雙人床鋪設作業	6	
(十四)鋪床作業二	加床鋪設、開夜床作業 客房清潔後的檢查標準	6	
(十五)住客服務	住客服務 管家服務	6	
(十六)清潔及維護	<ol style="list-style-type: none"> 1.客房的保養維護計畫 2.公共區域的清潔維護 	6	
(十七)客房安全一	災害預防與處理	6	
(十八)客房安全二	竊盜預防與顧客隱私	6	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	應針對學生在認知、技能、情意等領域，實施多元評量(實作、觀察、問答、筆試等)。		
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1.運用電腦網路系統以查詢旅館房務相關資料。 2.專業教室應建置相關之教學實習設備、材料，情境佈置及網路資源。 3.辦理產業參訪活動，讓學生認識職場環境。 		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 <ol style="list-style-type: none"> 1.教師於施教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。 2.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9-2-3-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷與服務
	英文名稱	Syllabus for Service
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解如何進行服務人員的挑選、激勵與管理。 2.對於服務行銷中，如何建立與管理顧客關係、顧客忠誠度有基本的理解。 3.使學生具備分析、理解與改善服務流程的能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程簡介	課程簡介與何謂服務？服務在現代經濟中的重要性	6	
(二)服務產品一	服務接觸中的顧客行為	6	
(三)服務產品二	服務產品概念：服務花朵 服務產品	6	
(四)服務流程三	服務流程的設計與管理	6	
(五)服務流程一	平衡需求與供給 服務流程	6	
(六)服務流程二	建構有吸引力的服務環境	6	
(七)服務流程三	管理你的第一線員工	6	
(八)服務策略一	顧客關係管理與顧客忠誠度	6	
(九)服務策略二	服務失敗與顧客回饋的管理	6	
(十)服務策略三	瞭解與改善服務品質	6	
(十一)服務策略四	服務生產力	6	
(十二)服務策略五	變革管理與服務領導	2	
(十三)服務策略六	培養職場競爭力	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	口頭報告及課堂參與(60%)、期末書面報告(25%)、服務行銷個案報告(15%)		
教學資源	有服務市場的消費行為、服務定位、服務設計、服務需求管理、服務現場管理、服務溝通組合、服務定價、服務遞送、服務人員管理、服務關係管理及疏失補救等等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 輔以相關產業的實際個案，協助學生們能對服務行銷的基本概念進行系統性的認識與瞭解。		

(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	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有, 科目:	
教學目標(教學重點)	1.帶領學生熟悉食、衣、住、行、育、樂等各項國際禮儀 2.理解多元文化,提升國際概念 3.建立良好個人形象及品味,以提升自我認定及自信	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)課程簡介	國際禮儀概論	6	
(二)食的禮儀課程講解(一)	餐桌禮儀實作(含餐桌鋪設、認識及正確使用刀叉、口布折法至少6種)	6	
(三)食的禮儀課程講解(二)	同學練習宴客時,賓客座位安排及帶位注意事項	6	
(四)葡萄酒禮儀實作一	認識酒標、葡萄酒開瓶	6	
(五)葡萄酒禮儀實作二	品酒、倒酒	6	
(六)特別介紹日本傳統服裝	浴衣的正確穿著方式,同學可於上課親自學習並練習整套穿著步驟	6	
(七)衣的禮儀演練(一)	同學分組上台呈現各種場合穿衣標準並討論	6	
(八)衣的禮儀演練(二)	同學分組上台呈現各種場合穿衣標準並討論	6	
(九)英語授課	握手禮儀 & 名片交換禮儀 Handshake etiquette & business card exchange etiquette	4	
(十)專業形象塑造課程(一)	打領帶練習	2	
(十一)專業形象塑造課程(二)	專業髮型梳整練習	2	
(十二)專業形象塑造課程(三)	妝容彩妝清潔用品的中英文名稱	2	
(十三)專業形象塑造課程(四)	認識自己臉型並練習合宜的妝容	2	
(十四)專業形象塑造課程(五)	妝容彩妝清潔用品的中英文名稱	2	
(十五)專業形象塑造課程(六)	認識自己臉型並練習合宜的妝容	2	
(十六)宗教禮儀一	貴賓接待禮儀	2	
(十七)宗教禮儀二	美姿美儀(站姿、走姿、坐姿、微笑及行禮如儀等演練)	2	
(十八)宗教禮儀三	航空就業訊息分享	2	
(十九)宗教禮儀四	航空產業工作分析	2	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	以書面報告、出席狀況、口頭報告、實作測驗增進學生學習能力與實作技術
教學資源	本課程將實際演練外交部專書「有禮走天下」所涵括之國際禮儀，以世界地球村為背景，帶領同學探討不同文化的禮儀之美，學生須於課堂分組角色扮演，以期能深化並身體力行食、衣、住、行、育、樂等各項禮儀。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 配合學生就業面試需求，本課程亦著重於個人形象塑造、美姿美儀及髮妝造型，並演練面試禮儀。

(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	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解專題製作的方法。 二、提升「資料蒐集能力」 三、提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」 四、能專題實作呈現學習成果。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)教學目標一	瞭解專題製作的方法	6	
(二)教學目標二	提升「資料蒐集能力」	6	
(三)教學目標三	提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」	6	
(四)教學目標四	能專題實作呈現學習成果。	6	
(五)教學內容一	研究動機與目的	6	
(六)教學內容二	專題製作文獻蒐集	6	
(七)教學內容三	專題製作方法與過程	6	
(八)教學內容一	專題製作結果與討論	6	
(九)教學內容二	參考書目的撰寫	6	
(十)教學內容三	專題製作實作	6	
(十一)教學內容四	專題製作成果發表	6	
(十二)教材來源一	自編教材	6	
(十三)教材來源二	坊間教材	6	
(十四)教學注意事項一	教學方法：一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。	6	
(十五)教學注意事項二	搭配分組報告。	6	
(十六)目標一	瞭解專題製作之基本概念 瞭解專題製作之理論	6	
(十七)目標二	瞭解專題製作之程序 熟練專題製作及發表	6	
(十八)實施方式	依學生之興趣與能力，進行個別指導	6	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	提升「分析能力」並加強「專業知識的應用」		
教學資源	一、自編教材 二、坊間教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一般上課、再以分組方式進行，並由學生事先規劃計劃書。 搭配分組報告。		

(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	旅遊實務
	英文名稱	Travel Agency Practice
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目:	
教學目標(教學重點)	(一)了解旅行業的起源、意義及特質。 (二)了解旅行業在觀光事業中之地位、發展及分類。 (三)培養辦理出國手續、團體作業能力與知識。 (四)提升航空票務相關知識、團體帶領能力。 (五)加強對旅行業未來發展之正確認知,以掌握旅行業經營趨勢。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)旅行業概論一	旅遊之興起與旅行業沿革	2	
(二)旅行業概論二	旅行業的定義與特質	2	
(三)旅行業設立、組織與分類一	旅行業之分類與組織結構。	2	
(四)旅行業設立、組織與分類二	旅行業從業人員之資格。	2	
(五)旅行業設立、組織與分類三	我國旅行業之申請設立流程	4	
(六)旅遊產品組合一	團體旅遊	4	
(七)旅遊產品組合二	個別旅遊	2	
(八)旅遊產品組合三	產品通路	2	
(九)航空運輸一	航空運輸基本認知	2	
(十)航空運輸二	世界地理區位之基本知識	2	
(十一)航空運輸三	機票的認識	2	
(十二)航空運輸四	航空公司電腦訂位系統及銀行清帳作業	2	
(十三)出國手續一	護照	2	
(十四)出國手續二	簽證	6	
(十五)出國手續三	出國作業	6	
(十六)旅行業從業人員之專長分類與條件一	領隊	6	
(十七)旅行業從業人員之專長分類與條件二	導遊	6	
(十八)旅行業從業人員之專長分類與條件三	旅遊諮詢師	6	
(十九)旅行業從業人員之專長分類與條件四	票務作業	6	
(二十)旅行業從業人員之專長分類與條件五	旅遊銷售	6	
(二十一)旅行業從業人員之專長分類與條件六	行政管理	6	
(二十二)我國旅行業未來發展之趨勢一	數位化與電子商務	6	
(二十三)我國旅行業未來發展之趨勢二	作業標準化與產品多元化	6	
(二十四)教學目標一	瞭解旅館各部門協調合作的重要性,以培養團隊的精神	4	
(二十五)教學目標二	瞭解旅館的行銷、人事、消防及電腦等作業程序	4	
(二十六)教學目標三	培養對職業應有的道德與敬業精神	2	
(二十七)教學內容一	旅館導論及旅館的組織	2	
(二十八)教學內容二	旅館的業務與行銷	2	
(二十九)教學內容三	人事與訓練及保防、消防與急救	2	
(三十)教學內容四	旅館電腦作業系統介紹	2	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1.配合授課進度,進行單元評量、綜合評量,並適時以角色扮演或旅遊學習單方式了解教學成效,督促學生達到學習目標。 2.評量內容兼顧實務、理解、應用及綜合分析。		

	3.根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。
教學資源	1.運用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2.利用網際網路電腦教學，達到旅遊資訊即時獲得，隨時更新教學資源。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.加強旅行業實務範例，藉以使學生能力與產業界需求相配合。 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。 3.教師蒐集各種教學媒體並運用，以提高學生學習興趣。 4.結合學校班級旅遊活動、畢業旅行等讓學生參與或模擬遊程設計、費用估算及領團活動等。

(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	西式點心製作實習
	英文名稱	Western Dessert Preparing
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/5/5/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解西點製作的起源及相關器具設備 2.熟練西點各項常用材料的特性及使用的方法 3.熟練烘焙計算、產品分類及製作 4.培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論一	定義及分類	6	
(二)概論二	器具及設備	6	
(三)概論三	工廠安全衛生	6	
(四)派類及實作一	派的分類	6	
(五)派類及實作二	派皮的製作	6	
(六)派類及實作三	雙皮派 單皮派(生派皮生派餡)	6	
(七)派類及實作四	單皮派(熟派皮生派餡) 產品評鑑	6	
(八)派類及實作五	習題及實作	6	
(九)塔類及實作一	塔的定義	6	
(十)塔類及實作二	塔的分類	6	
(十一)塔類及實作三	塔皮的製作	6	
(十二)塔類及實作四	塔餡的介紹	6	
(十三)塔類及實作五	塔之裝飾	6	
(十四)塔類及實作六	習題及實作	6	
(十五)鬆餅及實作一	原料的選用	6	
(十六)鬆餅及實作二	配方的制定	6	
(十七)鬆餅及實作三	鬆餅的製作	6	
(十八)鬆餅及實作四	整形及烤培	6	
(十九)鬆餅及實作五	產品評鑑	6	
(二十)鬆餅及實作六	習題及實作	6	
(二十一)比薩及實作一	比薩的分類	6	
(二十二)比薩及實作二	原料的選擇	6	
(二十三)比薩及實作三	比薩的製作 習題及實作	6	
(二十四)奶油空心餅及實作一	甜炸圈餅的分類	6	
(二十五)奶油空心餅及實作二	酵母甜炸圈餅	6	
(二十六)奶油空心餅及實作三	蛋糕甜炸圈餅	6	
(二十七)奶油空心餅及實作四	習題及實作	6	
(二十八)果凍類及其他小西點一	膠凍類的點心	6	
(二十九)果凍類及其他小西點二	膠凍類原料之介紹	6	
(三十)果凍類及其他小西點三	膠凍類點心之製作 習題及實作	6	
合計		180節	
學習評量	要求學生瞭解西式點心製作相關知識外，並評量學生對西式點心製作的應用。		

(評量方式)	
教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1.教科書、期刊雜誌、相關食品加工及其著作。 2.圖表、照片、幻燈片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體教材。 3.與西式點心製作有關之機關、展覽會、演講會、觀摩會、網際網路等資源。
教學注意事項	<p>包含教材編選、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.本科目為實習科目。 2.如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。 3.教師講解製作原理，示範機具操作方法後，由學生實際製作練習。

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	消費心理學(彈性)
	英文名稱	Consumer Psychology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	一、瞭解消費者心理學的定義、目標、及主要範疇。 二、瞭解消費者行為的個體因素因素。 三、瞭解消費者行為的環境影響因素。 四、瞭解消費者模式與決策歷程。 五、瞭解如何進行基本的消費者研究。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)消費者行為導論	消費者心理學的主要範疇	6	
(二)消費者決策	消費者行為的個體影響因素	6	
(三)消費者行為的個人決定因素一	消費者行為的環境影響因素	6	
(四)消費者行為的環境決定因素二	消費者模式	6	
(五)消費者行為的環境決定因素三	消費者的決策歷程	4	
(六)消費者與行銷實務一	市場調查	4	
(七)消費者與行銷實務二	進行基本的消費者行銷實務研究	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.作業評定、口試、筆試、測驗、分組演練行銷等。		
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2.圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。 4.校外學者專家及業者蒞校講授交流。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (1)依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (2)參考國內外消費者行為心理學等相關資訊內容及國內外教科書並善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	消費心理學(彈性)
	英文名稱	Consumer Psychology
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 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)	一、瞭解消費者心理學的定義、目標、及主要範疇。 二、瞭解消費者行為的個體因素因素。 三、瞭解消費者行為的環境影響因素。 四、瞭解消費者模式與決策歷程。 五、瞭解如何進行基本的消費者研究。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)消費者行為導論一	消費者心理學的定義、目標	6	
(二)消費者行為導論二	消費者心理學的主要範疇	6	
(三)消費者決策一	消費者行為的個體影響因素	6	
(四)消費者決策二	消費者行為的個人決定因素	6	
(五)消費者決策三	消費者行為的環境影響因素	6	
(六)消費者與行銷實務	市場調查	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1.作業評定、口試、筆試、測驗、分組演練行銷等。		
教學資源	1.教科書、期刊雜誌、相關著作等。 2.圖表、照片、投影片、錄影帶、光碟等多媒體。 3.與本科目相關之展覽會、演講、網際網路等資源。 4.校外學者專家及業者蒞校講授交流。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (1)依課程大綱補強相關知識，加強課程深度。 (2)參考國內外消費者行為心理學等相關資訊內容及國內外教科書並善用校內相關設施、教學網路、簡報軟體系統及現場參觀等方式。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	花藝設計(彈性)
	英文名稱	Flower Arrangement
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 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)	一、了解花藝設計美學之專業知識。 二、熟悉各種花藝設計手法以及文化特殊差異。 三、具備符合職場所需人才之專業知識與技能。 四、具備學生餐旅美學服務之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)前言	東洋花藝特色 西洋花藝特色	6	
(二)導論一	節慶花藝設計介紹	6	
(三)導論二	商業花藝設計介紹 居家花藝設計介紹	6	
(四)導論三	廟宇花藝設計介紹	4	
(五)節慶花藝設計	西洋節慶花藝 東方節慶花藝	4	
(六)商業花藝設計一	婚禮宴會鮮花設計 送禮鮮花藍設計	2	
(七)商業花藝設計二	永生花設計 乾燥花設計	2	
(八)居家花藝設計一	植栽盆景設計 草木花藝設計	2	
(九)各國花藝設計文化差異一	台灣花藝設計文化特色 西洋花藝設計文化特色	4	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	針對學生於認知、技能、情意的統合能力，實施多元方式評量(紙筆測驗、實作、上課精神及操作態度)。		
教學資源	1.運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2.專業教室應建置相關之教學情境佈置。 3.教材各單元宜交互實施，融入理論與實作，注意學生個別差異		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (1)教材由教師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 (2)蒐集相關花藝設計結合餐旅相關事業之圖片宣傳刊物做為輔助教材。 (3)教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。 (4)教師於施教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，增加學習效果。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-04 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	花藝設計(彈性)
	英文名稱	Flower Arrangement
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	<input checked="" type="radio"/> 充實(增廣) <input type="radio"/> 補強性	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	一、了解花藝設計美學之專業知識。 二、熟悉各種花藝設計手法以及文化特殊差異。 三、具備符合職場所需人才之專業知識與技能。 四、具備學生餐旅美學服務之良好工作態度，建立職場倫理。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)前言一	東洋花藝特色	6	
(二)前言二	西洋花藝特色 基礎花型	6	
(三)導論一	節慶花藝設計介紹	6	
(四)導論二	商業花藝設計介紹 居家花藝設計介紹	6	
(五)商業花藝設計一	婚禮宴會鮮花設計 送禮鮮花籃設計	6	
(六)居家花藝設計一	植栽盆景設計 草木花藝設計	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	針對學生於認知、技能、情意的統合能力，實施多元方式評量(紙筆測驗、實作、上課精神及操作態度)。		
教學資源	1.運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2.專業教室應建置相關之教學情境佈置。 3.教材各單元宜交互實施，融入理論與實作，注意學生個別差異。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (1)教材由教師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 (2)蒐集相關花藝設計結合餐旅相關事業之圖片宣傳刊物做為輔助教材。 (3)教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。 (4)教師於施教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，增加學習效果。		