

備查日期：中華民國109年02月11日

備查文號：臺教授國部字第1090017386號函核定

高級中等學校課程計畫書

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

學校代碼：190406

實用技能學程課程計畫書

餐飲技術科(日)

興大附農



109學年度入學學生適用

中華民國 109 年 02 月 11 日

高級中等學校課程計畫

國立中興大學附屬台中高級農業職業學校

學校代碼：190406

實用技能學程課程計畫書

本校108年11月22日108學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：

校長蔡孟峰

(109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109年02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	9
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	9
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	10
陸、群科課程表	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	15
三、科目開設一覽表	16
柒、團體活動時間實施規劃	18
捌、彈性學習時間實施規劃	19
一、彈性學習時間實施相關規定	19
二、學生自主學習實施規範	21
三、彈性學習時間實施規劃表	22
玖、學校課程評鑑	36
學校課程評鑑計畫	36
附件二：校訂科目教學大綱	44

學校基本資料表

學校校名	國立中興大學附屬台中高級農業職業學校				
技術型	專業群科		1. 機械群：生物產業機電科 2. 土木與建築群：土木科 3. 農業群：農場經營科、園藝科、森林科、畜產保健科 4. 食品群：食品加工科 5. 家政群：幼兒保育科 6. 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科 7. 其他：綜合職能科		
	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			
進修部	1. 農業群：農場經營科、園藝科 2. 食品群：食品加工科 3. 餐旅群：觀光事業科、餐飲管理科				
實用技能學程	1. 餐旅群：觀光事務科(日間上課) 2. 農業群：園藝技術科(日間上課) 3. 食品群：烘焙食品科(日間上課) 4. 餐旅群：餐飲技術科(日間上課) 5. 食品群：烘焙食品科(夜間上課) 6. 餐旅群：餐飲技術科(夜間上課)				
特殊教育及特殊類型	1. 學術群：體育班 2. 服務群：綜合職能科				
聯絡人	處 室	教務處教學組	電 話	04-2281-0010#201	
	職 稱	教學組長	行動電話		
	姓 名	王貴玲	傳 真	04-2280-5101	
	E-mail	tcavs201@gms.tcavs.tc.edu.tw			

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、學校應依【高級中等以下學校體育班設立辦法】第8條之規定成立體育班發展委員會，並於該會下設課程規劃小組。組織要點之內容應含組織與運作方式，以及校務會議通過之日期。
- 六、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
普通型	學術群	體育班	1	21	1	24	1	27	3	72
技術型	機械群	生物產業機電科	1	33	1	35	1	38	3	106
	土木與建築群	土木科	1	37	1	33	1	38	3	108
	農業群	農場經營科	2	72	2	68	2	72	6	212
	農業群	園藝科	2	67	2	77	2	69	6	213
	農業群	森林科	1	34	1	37	1	39	3	110
	農業群	畜產保健科	1	39	1	39	1	38	3	116
	食品群	食品加工科	2	73	2	72	2	75	6	220
	家政群	幼兒保育科	1	33	1	30	1	34	3	97
	餐旅群	觀光事業科	1	34	1	33	1	35	3	102
	餐旅群	餐飲管理科	2	70	2	67	2	78	6	215
	其他	綜合職能科	0	0	2	27	2	29	4	56
進修部	農業群	農場經營科	1	14	1	15	1	9	3	38
	農業群	園藝科	1	14	1	13	1	14	3	41
	食品群	食品加工科	0	0	0	0	1	14	1	14
	餐旅群	觀光事業科	1	16	1	17	1	15	3	48
	餐旅群	餐飲管理科	1	31	1	22	2	23	4	76
實用技能學程	農業群	園藝技術科(日間上課)	1	28	1	31	1	30	3	89
	食品群	烘焙食品科(日間上課)	1	31	1	33	1	33	3	97
	餐旅群	觀光事務科(日間上課)	1	32	1	30	1	26	3	88
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	30	1	31	1	31	3	92
	食品群	烘焙食品科(夜間上課)	1	23	0	0	0	0	1	23
	餐旅群	餐飲技術科(夜間上課)	0	0	1	12	1	18	2	30
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	2	28	0	0	0	0	2	28
合計			26	760	26	746	28	785	80	2291

二、核定科班一覽表

表2-2 109學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	體育班	1	30
技術型	機械群	生物產業機電科	1	35
	土木與建築群	土木科	1	35
	農業群	農場經營科	2	35
	農業群	園藝科	2	35
	農業群	森林科	1	35
	農業群	畜產保健科	1	35
	家政群	幼兒保育科	1	35
	餐旅群	觀光事業科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	2	35
進修部	農業群	農場經營科	1	40
	農業群	園藝科	1	40
	餐旅群	觀光事業科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	1	40
合計			17	505

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

以四葉風扇來代表「適性學習、品格優先、自我表達、活力創新」的附農人，在人生道路上，風扇轉動，御風前行。

(一) 學校願景型塑之蘊含：

1. 適性學習：期望學生具有個人學習的狀態或個人特質，調整系統的內容或呈現方式，來符合學習者的個人化需求的學習的能力。
2. 品格教育：期望學生具有品格的培養、社會關懷、多元社會尊重包容、職業道德養成、生活技能的能力。
3. 自我表達：期望學生具有將自己的思想、情感、想法，用語言、文字、圖形、表情和動作等清晰明確地表達出來，並善於讓他人理解、體會和掌握的能力。
4. 活力創新：期望學生具有創新、講求進取的精神，改被動為主動、改守舊為創新，能契合知識經濟時代的發展的能力。



二、學生圖像

學習力

是適性學習的一種核心能力，包括知識質與量，更重要的是知識增加、學習成果的創新以及將知識轉化應用的能力。本校訂定學習力的基本核心能力——優質學習、卓越技能、適性發展、終身學習。

品格力

是品格教育的本質能力，可經由教育的訓練，以培養良好的品格。本校訂定品格力的基本核心能力——誠實勤儉、品格優先、人文關懷、尊重包容。

表達力

是自我表達一種核心能力，以通曉所用的語言、文字，熟練運用提高自我表達能力。本校訂定表達力的基本核心能力——樂觀自信、展現自我、溝通無礙、提升競爭。

執行力

是活力創新的一種核心能力，要有深厚的核心能力為基礎才能成功創新。本校訂定執行力的基本核心能力——活力創新、團隊合作、前瞻規劃、接軌國際。



肆、課程發展組織要點

國立中興大學附屬台中高級農業職業學校

課程發展委員會組織要點

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校課程發展委員會組織要點

106年6月30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(以下簡稱本委員會)置委員35人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由教務主任、學務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、進修部主任、教學組長、實用技能組長及進修部教學組長擔任之，共計9人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

(三)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數理科、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計5人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每科1人，共計10人。

(五)特殊需求領域課程教師：由服務群(特教組長)、體育班召集人(體育組長)擔任之，共計2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(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

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

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/群科(學程)教學研究會每學期舉行2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。

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

108 學年度課程發展委員會委員名單

代表屬性	職稱	姓名	所屬學科	課程專業
召集人	校長	蔡孟峰	數學	數學
行政代表	教務主任	張文澤	土木	土木
	學務主任	楊育仁	體育	體育
	實習主任	劉惠瑜	餐飲管理	餐飲管理
	輔導主任	鄭淑君	輔導	輔導
	進修部主任	黃珮玲	園藝	園藝
	圖書館主任	邱靖惠	國文	國文
	教學組長	王貴玲	數學	數學
	特教組長	郭美辰	綜合職能	綜合職能
	體育組長	賴翊瑋	體育	體育
	實用技能組長	陳佳紋	餐飲管理	餐飲管理
	進修部教學組長	陳麗名	觀光事業	觀光事業
	農場經營科主任	紀柏任	農場經營	農場經營
教師代表	園藝科主任	蒯樹英	園藝	園藝
	森林科主任	林淑華	森林	森林
	畜產保健科主任	劉玉芳	畜產保健	畜產保健
	生物產業機電科主任	李聲謙	生物產業機電	生物產業機電
	食品加工科主任	邱紫怡	食品加工	食品加工
	土木科主任	詹宗麟	土木	土木
	觀光事業科主任	尤二巧	觀光事業	觀光事業
	餐飲管理科主任	林伶蓉	餐飲管理	餐飲管理
	幼兒保育科主任	張雅玲	幼兒保育	幼兒保育
	國文科召集人	吳立文	國文	國文
	英文科召集人	沈月梅	英文	英文
	數理科召集人	陳銘彰	數學	數學
	社會科召集人	陳昌麟	公民	公民
	生活與藝術科召集人	蕭雅勤	美術	美術
	家長代表	張添福		
教師會代表	教師會代表	謝思怡	森林	森林
專家學者	專家學者	鄭勝文		
產業代表	佳興農業資材行董事長	蔡文榕		
年級導師代表	一年級	李雲翔	國文	國文
	二年級	張筱芸	英文	英文
	三年級	黃雅玲	農場經營	農場經營
學生代表	學生會會長	蔡俊奕	森林科二年級甲班 34 號	

伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

(一) 培育學生具有餐旅業職場上基層人才的技藝暨餐旅專業的知能，因應當前國內餐飲業求新求變的環境，啟發學生創意思考、具備國際觀與前瞻性。(二) 涵養學生具備優雅的人格特質、專業的服務熱忱與職業道德及良好的安全衛生工作習慣。(三) 提升人文素養及繼續進修相關專業領域之學習動機，奠定生涯發展之藍圖。(四) 依據部頒課程綱要、學校發展、社會產業需求、學生生涯發展及群核心能力開設課程。(五) 配合餐飲製作及服務課程知識與實務技能之結合，培養學生具備以下各種能力：1. 一般能力：(1) 奠定生活適應及未來繼續進修之能力。(2) 陶冶人文素養及職業道德。(3) 培養公民資質及社會服務之基本能力。(4) 具有終身學習之態度及能力。2. 專業能力：(1) 培養中西餐基本製備能力。(2) 習得餐旅英文與會話能力。(3) 輔導學生取得飲料調製丙級、中餐烹調(葷)丙級、中式麵食(酥糕漿皮類)丙級、烘焙(麵包)丙級技術士檢定證照。(4) 瞭解現代膳食營養觀念，具備餐飲安全與衛生之素養與正確的工作習慣。(5) 養成餐飲服務之專業基礎能力。

二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1.相關就業進路： (一)餐廳外場服務人員 (二)酒吧飲調助手、冰品飲調人員 (三)中式餐廳廚房助手、小吃店助手 2.科專業能力(核心技能專長)： (一)基礎中餐烹調(葷、素食) 1.職業道德 2.中式烹調器具設備之認識 3.中式食材性質之認識與選購 4.食物營養與安全衛生 5.中式食物製備、品質控制 6.中式排盤、盤飾與成品鑑賞 7.成本計算與管控 (二)飲料與調酒 1.吧台清潔 2.作業準備 3.飲料調製 4.善後作業 5.相關法規與職業道德 3.檢定職類： 1.飲料調製丙級檢定 2.食物製備丙級	1.專業科目： 1.1 部定必修： ☑觀光餐旅業導論4學分 2.實習科目： 2.1 部定必修： ☑飲料實務6學分	1.專業科目： 1.1 校訂必修： ☑飲料概論2學分 1.2 校訂選修： 2.實習科目： 2.1 校訂必修： ☑中餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： ☑蔬果切雕實習4學分
第二年段	1.相關就業進路： (一)中式餐廳廚房二手、小吃店經營者 (二)中式點心助手、糕餅店助手 (三)客房服務人員、餐廳外場服務人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (一)中餐烹調(葷、素食) 1.職業道德 2.中式烹調器具設備之認識 3.中式食材性質之認識與選購 4.食物營養與安全衛生 5.中式食物製備、品質控制 6.中式排盤、盤飾與成品鑑賞 7.成本計算與管控 (二)餐旅服務 1.餐具認識與餐桌擺設 2.餐飲服勤方式 3.飲料服務 (二)中式點心製作 1.中式點心產品分類、原料之選用 2.中式米、麵食加工機具原理及操作安全 3.中式點心製作原理與技術 4.成品品質鑑定、貯存 5.中式點心包裝與標式 6.中式點心成本計算與控制 3.檢定職類： 1.中餐烹調丙級檢定 2.中式點心(米食、麵食、油酥油皮)丙級檢定 3.餐飲服務丙級	1.專業科目： 1.1 部定必修： 2.實習科目： 2.1 部定必修： ☑餐飲服務技術6學分	1.專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑食物與營養4學分 ☑餐飲安全與衛生4學分 ☑休閒農業4學分 ☑食品科學概論4學分 ☑休閒遊憩概論4學分 2.實習科目： 2.1 校訂必修： ☑專題實作4學分 ☑職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☑餐飲服務實習2學分 ☑進階中餐烹飪實習8學分 ☑中式點心製作實習8學分 ☑餐旅英文與會話4學分
第三年段	1.相關就業進路： (一)團膳公司人員 (二)西式餐飲助手 (三)西點烘焙坊助手 (四)旅館業客房人員 2.科專業能力(核心技能專長)： (一)西餐烹調 1.職業道德 2.西式烹調器具設備之認識 3.西式香料及食材性質之認識與選購 4.西式食物製備、品質控制 5.西式排盤、盤飾與成品鑑賞 6.成本計算與管控 (二)西式點心製作 1.西式點心產品分類、原料之選用 2.烘焙麵包及蛋糕加工機具原理及操作安全 3.烘焙麵包及蛋糕製作原理與技術 4.烘焙麵包及蛋糕成品品質鑑定、貯存 5.烘焙麵包及蛋糕包裝與標式 6.烘焙麵包及蛋糕成本計算與控制 (三)團體膳食製作 1.材料膨脹、收縮率的認識及計算 2.菜單種類認識與設計 3.食材熱量的計算 4.食物的採購與貯藏 5.大量食物製備原理與實作 6.行銷管理 (四)客房服務 1.客房清潔作業 2.鋪床作業 3.客房餐飲服務 3.檢定職類： 1.烘焙-麵包、蛋糕丙級檢定 2.餐旅服務(旅館)-丙級 3.西餐烹調-丙級	1.專業科目： 1.1 部定必修： 2.實習科目： 2.1 部定必修：	1.專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☑旅遊概論4學分 ☑餐飲採購4學分 ☑餐飲概論2學分 2.實習科目： 2.1 校訂必修： ☑進階西餐烹飪實習4學分 ☑西餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： ☑進階團膳製作實習2學分 ☑進階西式點心製作實習4學分 ☑房務技術4學分 ☑飲料經營實習6學分 ☑團膳製作實習8學分 ☑西式點心製作實習8學分

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

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

109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3						
			英語文	4	2	2						
		數學	數學	4	2	2						
		社會	歷史	4		2					一年級先建立基本先備知識及概念	
			地理								一年級先建立基本先備知識及概念	
			公民與社會			2						
		自然科學	物理	4							一年級先建立基本先備知識及概念	
			化學		2						一年級先建立基本先備知識及概念	
			生物			2					一年級先建立基本先備知識及概念	
		藝術	音樂	4	1	1						
			美術				1	1				
			藝術生活									
		綜合活動	生命教育	4								提早確立學生生涯性向,以利未來生涯規劃
			生涯規劃		2							
			家政									
			法律與生活									
			環境科學概論									
		科技	生活科技									
			資訊科技			2						
		健康與體育	體育	2	1	1						
	健康與護理		2	1	1							
	全民國防教育			2	1	1						
	小計			36	15	17	3	1	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	20	22	6	4	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)
109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	12學分 6.45%	國文	8			2	2	2	2	
			英文	4			2	2			
			小計	12	0	0	4	4	2	2	
	專業科目	2學分 1.08%	飲料概論	2	1	1					
			小計	2	1	1	0	0	0	0	
	實習科目	26學分 13.98%	專題實作	4			2	2			
			職涯體驗	2			1	1			
			中餐烹飪實習	8	4	4					
			西餐烹飪實習	8					4	4	
			進階西餐烹飪實習	4					2	2	
			小計	26	4	4	3	3	6	6	
	必修學分數合計			40	5	5	7	7	8	8	
校訂科目	一般科目	14學分 7.53%	數學	4			2	2			☐ 跨班
			地理概論	2	2						☐ 跨班
			電腦軟體	2				2			☐ 跨班
			休閒運動	2	1	1					☐ 跨班
			綜合運動	4			1	1	1	1	☒ 跨班 同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目。
			競技運動	4			1	1	1	1	☒ 跨班 同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目。
			運動休閒	4			1	1	1	1	☒ 跨班 同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目。
			球類運動	4			1	1	1	1	☒ 跨班 同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目。
			應選修學分數小計	14	3	1	3	5	1	1	
	專業科目	18學分 9.68%	食物與營養	4			2	2			☐ 跨班
			旅遊概論	4					2	2	☐ 跨班
			餐飲採購	4					2	2	☐ 跨班
			餐飲概論	2					1	1	☐ 跨班
			休閒農業	4			2	2			☒ 跨班 同校跨群四選一科目
			食品科學概論	4			2	2			☒ 跨班 同校跨群四選一科目
			餐飲安全與衛生	4			2	2			☒ 跨班 同校跨群四選一科目
			休閒遊憩概論	4			2	2			☒ 跨班 同校跨群四選一科目
			應選修學分數小計	18	0	0	4	4	5	5	
			蔬果切雕實習	4	2	2					☐ 跨班
			餐旅英文與會話	8			2	2	2	2	☐ 跨班
			中式點心製作實習	8			4	4			☐ 跨班
			餐飲服務實習	2			1	1			☐ 跨班
			進階中餐烹飪實習	8			4	4			☐ 跨班

實習科目	62學分 33.33%	飲料經營實習	6					3	3	☐ 跨班
		房務技術	4					2	2	☐ 跨班
		團膳製作實習	8					4	4	☐ 跨班
		進階團膳製作實習	2					1	1	☐ 跨班
		西式點心製作實習	8					4	4	☐ 跨班
		進階西式點心製作實習	4					2	2	☐ 跨班
		應選修學分數小計	62	2	2	11	11	18	18	校訂選修實習科目開設62學分
	選修學分數合計		94	5	3	18	20	24	24	
	校訂必修及選修學分上限合計		134	10	8	25	27	32	32	
	學分上限總計		186	30	30	31	31	32	32	
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	2	2	1	1	0	0		
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)

109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	12	6.45%	系統設計
		專業科目		2	1.08%	
		實習科目		26	13.98%	
	選修	一般科目		14	7.53%	
		專業科目		18	9.68%	
		實習科目		62	33.33%	
	合 計			134	72.04%	
	實習科目學分數		至少60學分	88	47.31%	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	→		→		→		→		
			→	公民與社會	→		→		→		→		
	自然科學	化學	→		→		→		→		→		
			→	生物	→		→		→		→		
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→		→		
			→		→	美術	→	美術	→		→		
	綜合活動	生涯規劃	→		→		→		→		→		
	科技		→		→	資訊科技	→		→		→		
			→		→		→		→		→		
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→		→		
		健康與護理	→	健康與護理	→		→		→		→		
	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→		→		
校訂科目	語文		→		→	國文	→	國文	→	國文	→	國文	
			→		→	英文	→	英文	→		→		
	數學		→		→	數學	→	數學	→		→		
	社會	地理概論	→		→		→		→		→		
	綜合活動		→		→		→	電腦軟體	→		→		
	科技		→		→		→		→		→		
			→		→	球類運動	→	球類運動	→	球類運動	→	球類運動	
			→		→	競技運動	→	競技運動	→	競技運動	→	競技運動	
			→		→	綜合運動	→	綜合運動	→	綜合運動	→	綜合運動	
			→		→	運動休閒	→	運動休閒	→	運動休閒	→	運動休閒	
		休閒運動	→	休閒運動	→		→		→		→		

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期		第二學期	第一學期		第二學期	第一學期		第二學期
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論		→			→	
	實習科目		→		餐飲服務技術	→	餐飲服務技術		→	
	飲料實務		→	飲料實務		→			→	
校訂科目	專業科目	飲料概論	→	飲料概論		→			→	
			→		食物與營養	→	食物與營養		→	
			→			→		旅遊概論	→	旅遊概論
			→			→		餐飲採購	→	餐飲採購
			→			→		餐飲概論	→	餐飲概論
			→		休閒農業	→	休閒農業		→	
			→		食品科學概論	→	食品科學概論		→	
			→		餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生		→	
	實習科目		→		休閒遊憩概論	→	休閒遊憩概論		→	
			→		專題實作	→	專題實作		→	
			→		職涯體驗	→	職涯體驗		→	
		中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習		→			→	
			→			→		西餐烹飪實習	→	西餐烹飪實習
			→			→		進階西餐烹飪實習	→	進階西餐烹飪實習
		蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習		→			→	
			→		餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話	餐旅英文與會話	→	餐旅英文與會話
			→		中式點心製作實習	→	中式點心製作實習		→	
			→		餐飲服務實習	→	餐飲服務實習		→	
			→		進階中餐烹飪實習	→	進階中餐烹飪實習		→	
			→			→		飲料經營實習	→	飲料經營實習
			→			→		房務技術	→	房務技術
			→			→		團膳製作實習	→	團膳製作實習
			→			→		進階團膳製作實習	→	進階團膳製作實習
			→			→		西式點心製作實習	→	西式點心製作實習
			→			→		進階西式點心製作實習	→	進階西式點心製作實習

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	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動節數	12	12	12	12	12	12
其他節數	12	12	12	12	12	12
合計	54	54	54	54	54	54

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

中華民國107年10月23日課程發展委員會會議訂定

中華民國108年06月13日課程發展委員會會議修訂

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

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施,以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念,實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式,拓展學生學習面向,減少學生學習落差,促進學生適性發展為目的,特訂定本校彈性學習時間要點(以下簡稱本要點)。

三、實施原則

(一) 本校彈性學習時間於學生在校上課35節中開課,一年級全學年每週2節,二年級全學年每週1節。

(二) 本校彈性學習時間之實施採全年級方式(體育班除外)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,應於授課之前一學年完成課程規劃,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、實施內容

(一) 學生自主學習:學生得於彈性學習時間,依本要點提出自主學習之申請。

(二) 選手培訓: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。

(三) 充實(增廣)教學: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: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。

(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。

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25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、自主學習實施規範

(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,應依附件一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4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12人以上、20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,並依附件二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,將附件三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、自主學習成果表彙編之完成度、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之檢核提供質性建議。

六、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,則由教務處登記為公假。

(三) 充實(增廣)教學:採學生選讀制。

(四) 補強性教學: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、學分授予方式

(一) 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。

(二) 彈性學習時間之學分，採計為學生畢業總學分。

(三) 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。

(四) 彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、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、本要點之實施檢討，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、本要點經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

二、學生自主學習實施規範

(須註明○年○月○日第○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。

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

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

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實性 (增廣性) 教學	補強性 教學	學校 特色 活動		
	選手培訓	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自主學習	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	教育旅行	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	網球英語應用	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	投資方法之一股票I	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	宗教與生活	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	觀星辨位	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	影音行銷	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	在愛裡成長	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				☒ 餐飲技術科					☐ 例行性		

時尚工藝	2	6	☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
藝遊人生	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
益智桌遊	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
音樂與歌唱	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
積木式程式控制與應用	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
看影片學營造	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
竹編童玩	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
農業會計	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
蔬果無土介質栽培	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
植物藝術繪畫	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
香草植物的應用	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
植物繁殖	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
景觀模型創作	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

微景觀	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
花卉利用	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
植物識別一點零	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
木光之城-木工實習	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
森活	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
動物福利	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
好攝動物	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
畜產品的美妙滋味	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
從食品向世界出發	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
燒杯君和他的夥伴們	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
讀書筆記攻略	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
嬰幼兒照護實務	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
打個結吧	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

國外自助行不行	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
來唱日文童謠	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
美食地圖	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
相機美學	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
看影片學料理	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
昆蟲好好玩	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
選手培訓	2	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
自主學習	0	0	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
教育旅行	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
網球英語應用	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
投資方法之一股票I	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
創造地球儀	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
觀星辨位	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

影音行銷	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
在愛裡成長	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
時尚工藝	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
藝遊人生	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
益智桌遊	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
音樂與歌唱	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
系統控制	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
看影片學營造	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
昆蟲好好玩	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
竹編童玩	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
農業會計	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
蔬果無土介質栽培	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
植物藝術繪畫	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

			☒ 餐飲技術科					☐ 其它		
香草植物的應用	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
植物繁殖	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
景觀模型創作	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
微景觀	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
花卉利用	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
植物識別一點靈	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
木光之城-木工實習	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
森活	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
來唱日文童謠	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
好攝動物	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
相機美學	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
認識臺中自行車道	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
美食地圖	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

				☒ 餐飲技術科					☐ 其它		
	燒杯君和他的夥伴們	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	看影片學料理	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	動物福利	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	嬰幼兒照護實務	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	打個結吧！	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	畜產品的美妙滋味	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	讀書筆記攻略	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	從食品向世界出發	2	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	牧草鑑別與種植	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	手指畫	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	蔬果無土介質栽培2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	樂遊寰宇	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自主學習	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

			☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科					☐ 其它		
小論文寫作技巧	1	6	☐ 觀光事務科 ☐ 餐飲技術科 ☐ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科 ☐ 觀光事務科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
剪黏紙	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
教具輕鬆入門	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
昆蟲好好玩2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
農業會計2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
投資方法之股票二	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
節慶美食介紹	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
機縫入門實習	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
旅遊景點排行榜-歐洲	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
法律防身術	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
相機視吃	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
衝擊與不歸位迴路設計	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
香草植物與生活	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性	☐ 內聘	☐ 是

			☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科					☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 外聘	☒ 否
餐飲閱讀	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
視覺設計	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
竹編童玩2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
畜產品檢驗與分析	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
植物與文學 Part 1	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
植物藝術繪畫2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
超級工程	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
燒杯君和他的夥伴們2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
愛情旅程~心動，心痛	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
計數往復與模式選擇功能設計	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
森活2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
景觀速寫	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
			☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科					☐ 例行性		

多媒體圖片編輯	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
花卉與生活	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
生活美學	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
初階K-Pop韓國女團舞曲體驗	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
初階組織培養	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
禪繞畫	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
兩段連結與手動調整功能設計	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
毛巾摺疊	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
景觀資材識別	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
國際教育旅行	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
選手培訓	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
門市服務實務應用	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
選手培訓	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
			☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科					☐ 例行性		

步進模組迴路設計	1	6	☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
手指畫	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
蔬果無土介質栽培2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
樂遊寰宇	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
歐洲行旅	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
自主學習	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
小論文寫作技巧	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
飼料鑑別與種植	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
剪黏紙	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
昆蟲好好玩2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
農業會計2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
投資方法之股票二	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
節慶美食介紹	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
			☒ 餐飲技術科					☐ 例行性		

機縫入門實習	1	6	☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
法律防身術	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
相機視吃	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
香草植物與生活	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
餐飲閱讀	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
視覺設計	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
竹編童玩2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
平衡與鎖固迴路設計	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
畜產品檢驗與分析	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
植物藝術繪畫2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
超級工程	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
教具設計與應用	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
燒杯君和他的夥伴們2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
			☒ 餐飲技術科							

釋壓與變速迴路設計	1	6	☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
愛情旅程~心動，心痛	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
森活2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
景觀速寫	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
多媒體圖片編輯	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
花卉與生活	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
生活美學	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
初階K-Pop韓國女團舞曲體驗	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
初階組織培養	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
禪繞畫	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
植物與文學 Part 2	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
毛巾摺疊	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
景觀資材識別	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

		國際教育旅行	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		門市服務實務應用	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第一學期				☐ 餐飲技術科 ☐ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科 ☐ 觀光事務科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否
	第二學期				☐ 餐飲技術科 ☐ 園藝技術科 ☐ 烘焙食品科 ☐ 觀光事務科 ☐ 餐飲技術科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☐ 否

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫

中華民國108年11月22日課程發展委員會會議通過

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04月22日臺教授國部字第1080031188B號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國108年05月30日臺教授國部字第1080050523B號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的：

- (一) 協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與實施與相關推動措施成效，引導學校課程及教學之變革與創新，並作為調整課程計畫之參考。
- (二) 定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程評鑑。
- (三) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，作為改善課程政策規劃及整體教學環境之重要依據，落實教學正常化。
- (四) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、評鑑組織及分工：

(一) 課程發展委員會：

- 1. 負責課程評鑑相關規劃與實施工作。
- 2. 審議課程評鑑實施計畫、實施內容之檢核工作、規準與歷程、各項建議與改善方案。
- 3. 依據課程評鑑結果修正學校課程計畫等事宜。

(二) 課程評鑑推動小組：

- 1. 校長就課程發展委員會委員，聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員。
- 2. 負責擬定課程評鑑計畫。
- 3. 協助擬定課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程。
- 4. 將教務處教學組彙整與統計之各科教學研究會評鑑資料及實施自我檢核後之質性分析與量化結果進行檢核。
- 5. 運用與分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，完成課程評鑑報告。

(三) 各專業群科/領域教學研究會：

- 1. 各群科/領域教學研究會由科主任/召集人召開，教學研究會所屬教師組成。
- 2. 負責提供學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果
- 3. 組織科內教師進行自我檢核與分析，並就群科/領域課程架構，進行檢視與討論後續建議修正方案。
- 4. 參與公開觀課、教師社群專業對話回饋
- 5. 教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料與自我檢核。

四、評鑑實施內容：

(一) 課程規劃：

檢視本校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、群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、學生選課規劃與輔導以及修正課程計畫書等內容。

(二) 教學實施：

檢視本校課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程及彈性學習時間課程開設、教師參與教師社群專業對話回饋、教師參與公開觀課授課及議課情形，以及教師教材開發與教法精進等內容。

(三) 學生學習：

檢視本校學生學習歷程的上傳、多元選修及彈性學習學習成效與回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)、技能學習成效、學生專題實作實施成效、預警制度執行成效、重補修實施成效以及多元表現之質性分析與量化成果等內容。

五、評鑑實施方式：

項次 評鑑內容 評鑑項目 評鑑人員 使用工具 評鑑時間

1 課程規劃 課程設計的訂定與執行

課程組織與結構

教學計劃

行政支援與學生選課志願等 課程發展委員會

課程評鑑推動小組

教學研究會

專家學者/產業代表 1. 課程計畫書

2. 學生選課結果 1. 每年8-9月

新生選課結果

2. 每年6月 每年1月

2 教學實施 課程設計

教材與教學

教學策略及教學方式 教學研究會

授課教師 教師公開授課相關表格 每年1月

每年6月

3 學生學習 學生學習過程成效

及多元表現成果 教學研究會

授課教師

學生 資料庫：

1. 學生成績系統

2. 學生歷程檔案

3. 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫

附件：學生回饋表 1. 依學校計畫調整實施評量

2. 每年1月

每年6月

(一) 課程發展委員會實施課程評鑑：

1. 進行課程評鑑計畫之擬定、實施與管考。

2. 協同各教學研究會進行課程自我評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程的發展及訂定。

3. 依需求邀請具教育課程評鑑專業之人員與機構，協助規劃及實施課程評鑑。

4. 依據各教學單位實施課程評鑑檢核結果，進行課程評鑑(運用檢視課程評鑑推動小組彙整之檢核後之質性分析與量化結果、檢視主管機關所提供之課程教學成效相關資訊、訪談各科教學研究會召集人等)。

5. 統整課程評鑑歷程與結果後，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善。

6. 依據課程評鑑歷程與結果，通過課程評鑑報告，並修正學校課程計畫。

？

(二) 教學單位實施課程檢核：

1. 各群科/領域代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工作、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) 依群科/領域教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。

(2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、評鑑實施流程：

實施流程 實施內容

(一) 校長聘請組成課程評鑑推動小組 校長就課程發展委員會成員聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員

(二) 課程評鑑推動小組擬定相關草案 課程評鑑推動小組協助擬定：

課程評鑑計畫草案(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)

(三) 課程發展委員會通過相關計畫 課程發展委員會通過：

課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)

(四) 群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核 專業群科/領域教學研究會與教師個人，依據課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核

(五) 完成課程評鑑報告草案 課程評鑑推動小組將教務處教學組彙整與統計之教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果進行檢核，完成課程自我評鑑報告草案

(六) 擬定各項建議與改進方案應完成課程自我評鑑報告 課程發展委員會依據課程評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表會或有關人員進行討論後，完成課程評鑑報告並列入學校課程計畫

(七) 結果運用之後續規劃與持續改善 各行政單位與群科/領域教學研究會及教師個人，依據課程評鑑報告，進行課程評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、評鑑時程規劃：

時程

工作項目 08-10月 11-04月 05-06月 07月

(一) 課程發展委員會通過相關計畫 ●

(二) 群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核 ● ●

(三) 完成課程評鑑報告草案 ●

(四) 提擬各項建議與改進報告方案並完成

課程評鑑報告 ● ●

(五) 結果運用之後續規劃與持續改善 ● ●

八、結果運用：

(一) 依據課程評鑑之建議，進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程計畫。

(二) 依據課程評鑑之建議，由相關單位配合學校中長程發展計畫，改善學校課程實施條件及整體教學環境。

(三) 依據課程評鑑之建議，得適時安排充實、補強性教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。

- (四) 深化教師教學專業社群，鼓勵教師進行課程調整及教學創新，以發揮教師專業自主精神。
 - (五) 優化教師公開備課議課，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。
 - (六) 強化教師課程理解與知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。
 - (七) 結合新生始業式、課程說明會與親職教育等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生適性發展。
- 九、 本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核准後實施辦理，修正時亦同。

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

109 學年度課程評鑑實施計畫

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 04 月 22 日臺教授國部字第 1080031188B 號函發布之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 05 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的：

- (一) 協助教師教學及改善學生學習，確保及持續改進學校課程發展與實施與相關推動措施成效，引導學校課程及教學之變革與創新，並作為調整課程計畫之參考。
- (二) 定期蒐集、運用及分析課程評鑑內容，落實課程評鑑。
- (三) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，作為改善課程政策規劃及整體教學環境之重要依據，落實教學正常化。
- (四) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、評鑑組織及分工：

(一) 課程發展委員會：

1. 負責課程評鑑相關規劃與實施工作。
2. 審議課程評鑑實施計畫、實施內容之檢核工作、規準與歷程、各項建議與改善方案。
3. 依據課程評鑑結果修正學校課程計畫等事宜。

(二) 課程評鑑推動小組：

1. 校長就課程發展委員會委員，聘請 5 至 9 位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員。
2. 負責擬定課程評鑑計畫。
3. 協助擬定課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程。
4. 將教務處教學組彙整與統計之各科教學研究會評鑑資料及實施自我檢核後之質性分析與量化結果進行檢核。
5. 運用與分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，完成課程評鑑報告。

(三) 各專業群科/領域教學研究會：

1. 各群科/領域教學研究會由科主任/召集人召開，教學研究會所屬教師組成。
2. 負責提供學生學習歷程、學習成效以及多元表現的質性分析與量化成果
3. 組織科內教師進行自我檢核與分析，並就群科/領域課程架構，進行檢視與討論後續建議修正方案。
4. 參與公開觀課、教師社群專業對話回饋
5. 教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析與學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料與自我檢核。

四、評鑑實施內容：

(一) 課程規劃：

檢視本校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、群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、學生選課規劃與輔導以及修正課程計畫書等內容。

(二) 教學實施：

檢視本校課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程及彈性學習時間課程開設、教師參與教師社群專業對話回饋、教師參與公開觀課授課及議課情形，以及教師教材開發與教法精進等內容。

(三) 學生學習：

檢視本校學生學習歷程的上傳、多元選修及彈性學習學習成效與回饋(課程主題、課程安排、課程內容和自我成長)、技能學習成效、學生專題實作實施成效、預警制度執行成效、重補修實施成效以及多元表現之質性分析與量化成果等內容。

五、評鑑實施方式：

項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用工具	評鑑時間
1	課程規劃	課程設計的訂定與執行 課程組織與結構 教學計劃 行政支援與學生選課志願等	課程發展委員會 課程評鑑推動小組 教學研究會 專家學者/產業代表	1. 課程計畫書 2. 學生選課結果	1. 每年 8-9 月 新生選課結果 2. 每年 6 月 每年 1 月
2	教學實施	課程設計 教材與教學 教學策略及教學方式	教學研究會 授課教師	教師公開授課相關表格	每年 1 月 每年 6 月
3	學生學習	學生學習過程成效 及多元表現成果	教學研究會 授課教師 學生	資料庫： 1. 學生成績系統 2. 學生歷程檔案 3. 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫 附件：學生回饋表	1. 依學校計畫調整實施評量 2. 每年 1 月 每年 6 月

(一) 課程發展委員會實施課程評鑑：

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

(二) 教學單位實施課程檢核：

1. 各群科/領域代表參與課程自我評鑑實施內容之檢核工作、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) 依群科/領域教學研究會為單位，依據各處室提供之相關資料，協助進行課程自我評鑑實施內容之學生學習與課程規劃項目的資料分析與自我檢核。
 - (2) 依教師個人為單位，協助進行課程自我評鑑實施內容之教學實施項目的資料蒐集與自我檢核。

六、評鑑實施流程：

實施流程	實施內容
(一) 校長聘請組成課程評鑑推動小組	校長就課程發展委員會成員聘請5至9位委員組成課程評鑑推動小組，其中教務主任、教學組長為當然成員
(二) 課程評鑑推動小組擬定相關草案	課程評鑑推動小組協助擬定： 課程評鑑計畫草案(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(三) 課程發展委員會通過相關計畫	課程發展委員會通過： 課程評鑑計畫(含實施內容之檢核工具、規準與歷程規劃)
(四) 群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核	專業群科/領域教學研究會與教師個人，依據課程評鑑實施內容之檢核工具、規準與歷程進行自我檢核
(五) 完成課程評鑑報告草案	課程評鑑推動小組將教務處教學組彙整與統計之教學單位與教師個人自我檢核後之資料質性分析與量化結果進行檢核，完成課程自我評鑑報告草案
(六) 擬定各項建議與改進方案應完成課程自我評鑑報告	課程發展委員會依據課程評鑑報告草案，擬具各項建議與改進方案，提送校內相關單位協助改善，並適時與相關教師代表會或有關人員進行討論後，完成課程評鑑報告並列入學校課程計畫
(七) 結果運用之後續規劃與持續改善	各行政單位與群科/領域教學研究會及教師個人，依據課程評鑑報告，進行課程評鑑結果運用之後續規劃與持續改善

七、評鑑時程規劃：

工作項目 \ 時程	08-10 月	11-04 月	05-06 月	07 月
(一) 課程發展委員會通過相關計畫	●			
(二) 群科/領域教學研究會與教師個人進行自我檢核		●	●	
(三) 完成課程評鑑報告草案			●	
(四) 提擬各項建議與改進報告方案並完成課程評鑑報告			●	●
(五) 結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		

八、結果運用：

- (一) 依據課程評鑑之建議，進行修正學校課程計畫，以完備學校中長程計畫。
- (二) 依據課程評鑑之建議，由相關單位配合學校中長程發展計畫，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據課程評鑑之建議，得適時安排充實、補強性教學或學生學習輔導，以提升學生有效學習。
- (四) 深化教師教學專業社群，鼓勵教師進行課程調整及教學創新，以發揮教師專業自主精神。
- (五) 優化教師公開備課議課，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。
- (六) 強化教師課程理解與知能，增進教師對課程品質之重視，以發展學校本位課程特色。
- (七) 結合新生始業式、課程說明會與親職教育等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生適性發展。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核准後實施辦理，修正時亦同。

國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校

學生回饋表

學年度第_____學期 課程名稱：_____填表日期：_____

	非常 同意 (5)	同 意 (4)	普 通 (3)	不 同 意 (2)	非常 不同意 (1)
一、學生自評					
1. 我會課前預習上課的內容					
2. 我會準時出席每次的上課					
3. 我會認真主動參與課程內容					
4. 我發現疑問時，會主動提出問題					
5. 我會設法解決在課堂中出現的問題					
6. 我會課後複習上課的內容					
二、我對課程教材、教具使用感到滿意					
三、課程內容對我的未來發展相當有幫助					
四、我對課程實施的場地與環境感到相當滿意					
五、整體而言，我對於本課程的成效感到滿意					

(一) 您覺得本課程最有用、有趣的部份是那些？為什麼有趣？

(二) 您覺得本課程在哪方面帶給您新的經驗或體悟？

(三) 您對本課程有什麼期待或建議？

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	運動休閒			
	英文名稱	Ball Sports			
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)				
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修			
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)				
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程				
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變			
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養			
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解			
適用科別	☒ 園藝技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科				
學分數	0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1				
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第一學期 第三學年第一學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期 第三學年第二學期 第三學年第二學期 第三學年第二學期				
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：				
教學目標 (教學重點)	一、學習如何運動增進或維持體能和健康。 二、學習如何提升運動技能，充實自我，增加生活樂趣。 三、體驗各種運動的樂趣，將運動融入休閒生活裡。				

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)運動休閒	1.運動休閒的定義 2.運動休閒的種類	4	同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目。
(二)籃球	1.基本球感培養 2.運球與傳球 3.運球上籃動作要領 4.各定點投籃 5.籃球三對三比賽 6.兩人傳球上籃 7.三重威脅動作要領 8.籃球三對三比賽 9.三人八字傳球上籃 10.綜合練習 11.籃球全場分組對抗比賽 12.籃球快攻綜合練習 13.籃球全場分組對抗比賽	8	
(三)排球	1.低手與高手發球 2.低手對空連續擊球 3.高手托球 4.綜合練習 5.分組對抗進行比賽 6.排球扣球動作要領 7.綜合練習 8.分組對抗進行比賽	8	
(四)舞蹈	1.有氧舞蹈 2.流行街舞	4	
(五)體適能	1.瑜珈 2.街頭健身	4	

	3. 樂趣化體能訓練		
(六)羽球	1. 羽球發球動作要領 2. 羽球高遠球 3. 羽球單打比賽練習 4. 羽球平推球 5. 羽球切球 6. 羽球雙打比賽	2	
(七)桌球	1. 桌球發球動作要領 2. 桌球反手來回推擋練習 3. 桌球單打比賽練習 4. 桌球技術綜合練習 5. 桌球雙打比賽	2	
(八)沙灘排球	1. 沙灘排球的綜合技術模擬練習 2. 分組對抗比賽	4	
(九)運動休閒	1. 運動休閒的定義 2. 運動休閒的種類	4	同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目。
(十)籃球	1. 基本球感培養 2. 運球與傳球 3. 運球上籃動作要領 4. 各定點投籃 5. 籃球三對三比賽 6. 兩人傳球上籃 7. 三重威脅動作要領 8. 籃球三對三比賽 9. 三人八字傳球上籃 10. 綜合練習 11. 籃球全場分組對抗比賽 12. 籃球快攻綜合練習 13. 籃球全場分組對抗比賽	8	
(十一)排球	1. 低手與高手發球 2. 低手對空連續擊球 3. 高手托球 4. 綜合練習 5. 分組對抗進行比賽 6. 排球扣球動作要領 7. 綜合練習 8. 分組對抗進行比賽	8	
(十二)舞蹈	1. 有氧舞蹈 2. 流行街舞	4	
(十三)體適能	1. 瑜珈 2. 街頭健身 3. 樂趣化體能訓練	4	
(十四)羽球	1. 羽球發球動作要領 2. 羽球高遠球 3. 羽球單打比賽練習 4. 羽球平推球 5. 羽球切球 6. 羽球雙打比賽	2	
(十五)桌球	1. 桌球發球動作要領 2. 桌球反手來回推擋練習 3. 桌球單打比賽練習 4. 桌球技術綜合練習 5. 桌球雙打比賽	2	
(十六)沙灘排球	1. 沙灘排球的綜合技術模擬練習 2. 分組對抗比賽	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、報告評量、紙筆測驗		
教學資源	各項運動器材、規則內容		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法		

(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	球類運動						
	英文名稱	Ball Sports						
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)							
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修						
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)							
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程							
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變						
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養						
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解						
適用科別	☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 園藝技術科							
學分數	0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1							
開課 年級/學期	第二學年第一學期		第二學年第一學期		第二學年第一學期		第二學年第一學期	
	第二學年第二學期		第二學年第二學期		第二學年第二學期		第二學年第二學期	
	第三學年第一學期		第三學年第一學期		第三學年第一學期		第三學年第一學期	
	第三學年第二學期		第三學年第二學期		第三學年第二學期		第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：							
教學目標 (教學重點)	1. 引導學生擅用各項運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2. 將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3. 營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。							

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)網球	1. 正反手拍動作要領 2. 發球動作要領 3. 綜合訓練教學 4. 正反截擊球動作要領 5. 連續抽球動作要領 6. 綜合訓練教學 7. 單打比賽動作要領 8. 雙打比賽動作要領 9. 綜合訓練教學 10. 單打比賽規則要領 11. 雙打比賽規則要領 12. 綜合訓練教學	8	同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目。
(二)排球	1. 低手發球 2. 高手發球 3. 發球綜合訓練 4. 低手接球動作要領 5. 高手托球動作要領 6. 發球綜合訓練 7. 比賽動作要領 8. 殺球動作要領 9. 發球綜合訓練	8	
(三)羽球	1. 羽球發球動作要領 2. 羽球正反手拍動作要領 3. 羽球規則講解 4. 羽球平擊球動作要領 5. 羽球殺球動作要領	4	

	6. 單打比賽動作要領 7. 雙打比賽動作要領		
(四) 足球	1. 傳、停球動作要領 2. 跑傳動作要領 3. 分組練習 4. 罰球動作要領 5. 二人跑傳動作要領 6. 分組練習 7. 五人制比賽動作要領 8. 11人制動作要領 9. 分組練習	4	
(五) 籃球	1. 運球上籃動作要領 2. 傳接球動作要領 3. 綜合練習 4. 三人運球上籃動作要領 5. 投籃動作要領 6. 綜合練習 7. 三對三比賽動作要領 8. 五隊五比賽動作要領 9. 綜合練習	8	
(六) 桌球	1. 桌球發球動作要領 2. 正反拍動作要領 3. 球感訓練 4. 殺球動作要領 5. 連續球感訓練 6. 單打比賽動作要領 7. 雙打比賽動作要領	4	
(七) 網球	1. 正反手拍動作要領 2. 發球動作要領 3. 綜合訓練教學 4. 正反截擊球動作要領 5. 連續抽球動作要領 6. 綜合訓練教學 7. 單打比賽動作要領 8. 雙打比賽動作要領 9. 綜合訓練教學 10. 單打比賽規則要領 11. 雙打比賽規則要領 12. 綜合訓練教學	8	同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目。
(八) 排球	1. 低手發球 2. 高手發球 3. 發球綜合訓練 4. 低手接球動作要領 5. 高手托球動作要領 6. 發球綜合訓練 7. 比賽動作要領 8. 殺球動作要領 9. 發球綜合訓練	8	
(九) 羽球	1. 羽球發球動作要領 2. 羽球正反手拍動作要領 3. 羽球規則講解 4. 羽球平擊球動作要領 5. 羽球殺球動作要領	4	

	6. 單打比賽動作要領 7. 雙打比賽動作要領		
(十) 足球	1. 傳、停球動作要領 2. 跑傳動作要領 3. 分組練習 4. 罰球動作要領 5. 二人跑傳動作要領 6. 分組練習 7. 五人制比賽動作要領 8. 11人制動作要領 9. 分組練習	4	
(十一) 籃球	1. 運球上籃動作要領 2. 傳接球動作要領 3. 綜合練習 4. 三人運球上籃動作要領 5. 投籃動作要領 6. 綜合練習 7. 三對三比賽動作要領 8. 五隊五比賽動作要領 9. 綜合練習	8	
(十二) 桌球	1. 桌球發球動作要領 2. 正反拍動作要領 3. 球感訓練 4. 殺球動作要領 5. 連續球感訓練 6. 單打比賽動作要領 7. 雙打比賽動作要領	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(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	綜合運動				
	英文名稱	Comprehensive sports				
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)					
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修				
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)					
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程					
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變				
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養				
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解				
適用科別	☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科 ☒ 園藝技術科					
學分數	0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1					
開課年級/學期	第二學年第一學期		第二學年第一學期		第二學年第一學期	
	第二學年第二學期		第二學年第二學期		第二學年第二學期	
	第三學年第一學期		第三學年第一學期		第三學年第一學期	
	第三學年第二學期		第三學年第二學期		第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：					
教學目標(教學重點)	1. 引導學生擅用各項運動的基本動作能力，以及基本規則融入在比賽情境中。 2. 將攻守策略的概念融入遊戲中，透過教師提問、引導學生討論及實際操作，解決練習或比賽所遇到的問題。 3. 營造適當的學習環境，引導學生善用與同儕合作與討論來解決學習任務，與隊友達成小組合作目標。					

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)田徑	1. 起跑架使用要領 2. 測驗100公尺 3. 田徑馬克操體能教學 4. 接力動作要領 5. 田徑馬克操體能教學 6. 綜合測驗	6	同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目。
(二)排球	1. 低手發球 2. 高手發球 3. 發球綜合訓練 4. 低手控球 5. 高手控球 6. 綜合訓練、比賽 7. 排球扣球動作要領 8. 排球攔網動作要領 9. 綜合訓練、比賽 10. 排球規則解說 11. 比賽影片欣賞 12. 綜合訓練、比賽	6	
(三)羽球	1. 羽球發球動作要領 2. 羽球規則講解 3. 羽球高遠球動作要領 4. 羽球規則講解 5. 羽球切球動作要領 6. 羽球單打比賽規則講解 7. 分組對抗 8. 羽球殺球動作要領 9. 羽球雙打比賽規則講解 10. 分組對抗	4	
	1. 傳、停球動作要領 2. 分組練習、對抗		

(四) 足球	3. 盤球動作要領 4. 分組練習、對抗 5. 兩人盤球、射門動作要領 6. 分組練習、對抗 7. 足球規則解說 8. 分組練習、對抗	4	
(五) 籃球	1. 運球上籃動作要領 2. 傳接球動作要領 3. 綜合練習 4. 兩人傳球上籃動作要領 5. 三重威脅動作要領 6. 綜合練習 7. 三人八字傳球上籃動作要領 8. 分組比賽 9. 籃球快攻綜合訓練 10. 分組比賽	8	
(六) 桌球	1. 桌球發球動作要領 2. 球感訓練 3. 桌球正拍擊球動作要領 4. 球感訓練 5. 雙人正拍擊球測驗 6. 桌球反拍擊球動作要領 7. 球感訓練 8. 雙人反拍擊球測驗	4	
(七) 體能訓練	1. 徒手循環訓練：設四站徒手體能項目，講解說明、分組操作 2. 器材循環訓練：設四站器材體能項目，講解說明、分組操作(戰繩、跳繩、滾輪、小欄架)	2	
(八) 網球	1. 網球正拍擊球動作要領 2. 球感訓練 3. 正拍擊球測驗	2	
(九) 田徑	1. 起跑架使用要領 2. 測驗100公尺 3. 田徑馬克操體能教學 4. 接力動作要領 5. 田徑馬克操體能教學 6. 綜合測驗	6	同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目。
(十) 排球	1. 低手發球 2. 高手發球 3. 發球綜合訓練 4. 低手控球 5. 高手控球 6. 綜合訓練、比賽 7. 排球扣球動作要領 8. 排球攔網動作要領 9. 綜合訓練、比賽 10. 排球規則解說 11. 比賽影片欣賞 12. 綜合訓練、比賽	6	
(十一) 羽球	1. 羽球發球動作要領 2. 羽球規則講解 3. 羽球高遠球動作要領 4. 羽球規則講解 5. 羽球切球動作要領 6. 羽球單打比賽規則講解 7. 分組對抗 8. 羽球殺球動作要領 9. 羽球雙打比賽規則講解 10. 分組對抗	4	
(十二)	1. 傳、停球動作要領 2. 分組練習、對抗 3. 盤球動作要領 4. 分組練習、對抗		

足球	5. 兩人盤球、射門動作要領 6. 分組練習、對抗 7. 足球規則解說 8. 分組練習、對抗	4	
(十三) 籃球	1. 運球上籃動作要領 2. 傳接球動作要領 3. 綜合練習 4. 兩人傳球上籃動作要領 5. 三重威脅動作要領 6. 綜合練習 7. 三人八字傳球上籃動作要領 8. 分組比賽 9. 籃球快攻綜合訓練 10. 分組比賽	8	
(十四) 桌球	1. 桌球發球動作要領 2. 球感訓練 3. 桌球正拍擊球動作要領 4. 球感訓練 5. 雙人正拍擊球測驗 6. 桌球反拍擊球動作要領 7. 球感訓練 8. 雙人反拍擊球測驗	4	
(十五) 體能訓練	1. 徒手循環訓練: 設四站徒手體能項目, 講解說明、分組操作 2. 器材循環訓練: 設四站器材體能項目, 講解說明、分組操作(戰繩、跳繩、滾輪、小欄架)	2	
(十六) 網球	1. 網球正拍擊球動作要領 2. 球感訓練 3. 正拍擊球測驗	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗、資料蒐集整理、自我評量		
教學資源	體育課好好玩網站		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 清查人數、下達安全守則、確認教學環境安全。		

(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	競技運動			
	英文名稱	Competitive sports			
師資來源	☐ 校內單科 ☒ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)				
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修			
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)				
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程				
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變			
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養			
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解			
適用科別	☒ 園藝技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科 ☒ 觀光事務科				
學分數	0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1 0/0/1/1/1/1				
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第一學期 第三學年第一學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期 第三學年第二學期 第三學年第二學期 第三學年第二學期				
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：				
教學目標 (教學重點)	(一)提升運動技能表現。 (二)發展個人運動專長。 (三)培養運動習慣興趣。				

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)田徑	1.起跑架運用 2.100M賽跑測試 3.400M接力規則、接棒說明 4.400M接力測試	4	同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目。
(二)排球	1.低手接發球技術分析練習 2.低手接發球移動接球運用 3.綜合接發練習 4.舉球技術分析練習 5.舉球長攻、背飛運用 6.綜合舉球練習 7.長攻扣球技術分析練習 8.攻擊技術運用 9.分組對抗 10.排球裁判規則手勢說明，影片賞析 11.分組比賽、裁判實戰演練	6	
(三)羽球	1.小球、挑球技術練習 2.切球技術練習 3.切、放、挑綜合練習 4.殺球技術練習 5.接殺球技術練習 6.綜合練習 7.反手技術分析練習 8.反手切球、高遠技術練習 9.分組對抗 10.羽球裁判規則手勢說明，影片賞析 11.分組比賽、裁判實戰演練	6	
	1.投籃技術分析練習 2.急停跳投技術分析練習 3.綜合技術練習 4.運球上籃技術分析練習		

(四)籃球	5. 運球切入上籃技術分析練習運用 6. 綜合技術練習 7. 檔拆技術分析練習 8. 檔拆、無球檔拆技術分析練習運用 9. 分組對抗 10. 籃球裁判規則手勢說明，影片賞析 11. 分組比賽、裁判實戰演練	8	
(五)足球	1. 傳球、停球技術練習 2. 綜合練習 3. 長傳、大腿腳背停球技術練習 4. 綜合練習 5. 兩人對傳技術練習 6. 綜合練習、小組對抗 7. 傳球、射門、停球技術練習 8. 綜合練習、小組對抗	4	
(六)桌球	1. 正、反手搓球練習 2. 綜合練習 3. 發下旋、側旋球技術分析練習 4. 綜合練習 5. 正手抽球技術分析練習 6. 綜合練習、小組對抗 7. 桌球規則單雙打說明，影片賞析 8. 分組比賽、裁判實戰演練	4	
(七)體能	1. 循環式徒手訓練 2. 體能遊戲	2	
(八)舞蹈	1. 有氧舞蹈 2. TABATA訓練	2	
(九)田徑	1. 起跑架運用 2. 100M賽跑測試 3. 400M接力規則、接棒說明 4. 400M接力測試	4	同校跨群四選二科目，第二學年及第三學年課程內容相同，不得重複選修相同科目。
(十)排球	1. 低手接發球技術分析練習 2. 低手接發球移動接球運用 3. 綜合接發練習 4. 舉球技術分析練習 5. 舉球長攻、背飛運用 6. 綜合舉球練習 7. 長攻扣球技術分析練習 8. 攻擊技術運用 9. 分組對抗 10. 排球裁判規則手勢說明，影片賞析 11. 分組比賽、裁判實戰演練	6	
(十一)羽球	1. 小球、挑球技術練習 2. 切球技術練習 3. 切、放、挑綜合練習 4. 殺球技術練習 5. 接殺球技術練習 6. 綜合練習 7. 反手技術分析練習 8. 反手切球、高遠技術練習 9. 分組對抗 10. 羽球裁判規則手勢說明，影片賞析 11. 分組比賽、裁判實戰演練	6	
	1. 投籃技術分析練習 2. 急停跳投技術分析練習 3. 綜合技術練習		

(十二)籃球	4. 運球上籃技術分析練習 5. 運球切入上籃技術分析練習運用 6. 綜合技術練習 7. 擋拆技術分析練習 8. 擋拆、無球擋拆技術分析練習運用 9. 分組對抗 10. 籃球裁判規則手勢說明，影片賞析 11. 分組比賽、裁判實戰演練	8	
(十三)足球	1. 傳球、停球技術練習 2. 綜合練習 3. 長傳、大腿腳背停球技術練習 4. 綜合練習 5. 兩人對傳技術練習 6. 綜合練習、小組對抗 7. 傳球、射門、停球技術練習 8. 綜合練習、小組對抗	4	
(十四)桌球	1. 正、反手搓球練習 2. 綜合練習 3. 發下旋、側旋球技術分析練習 4. 綜合練習 5. 正手抽球技術分析練習 6. 綜合練習、小組對抗 7. 桌球規則單雙打說明，影片賞析 8. 分組比賽、裁判實戰演練	4	
(十五)體能	1. 循環式徒手訓練 2. 體能遊戲	2	
(十六)舞蹈	1. 有氧舞蹈 2. TABATA訓練	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	實作評量、自我評量		
教學資源	各項運動器材、角椎		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 講述教學法、練習教學法		

(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	國文		
	英文名稱	Chinese Language		
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)			
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修		
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)			
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程			
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變		
	B溝通互動	☐ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養		
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解		
適用科別	☒ 烘焙食品科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科			
學分數	0/0/2/2/2/2 0/0/2/2/2/2 0/0/2/2/2/2			
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第一學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期 第三學年第二學期 第三學年第二學期			
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標(教學重點)	(一)培養學生閱讀、表達、欣賞與寫作簡易語體文之興趣及能力。 (二)培養學生閱讀與欣賞文選、古典詩選等淺近古籍之興趣及能力，以陶冶優雅之氣質及高尚之情操。 (三)培養學生基本聽、說、讀、寫的能力 (四)指導學生理解中國文化基本教材論語，以培養倫理道德之觀念及愛國淑世之精神。 (五)指導學生熟習常用應用文書信、便條、名片等之格式與作法，以應實際生活及職業發展之需要。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)1. 範文 1.1文選 1.2古典詩選(一) 1.3現代詩選	範文教學。 1. 作者介紹。 2. 題解說明。 3. 課文講解暨賞析。 4. 課後評量活動。	72	
(二)文化教材： 論語選讀(一)	文化教材教學。 1. 孔子生平及思想簡介。 2. 論語內容之講解。 3. 相關人物介紹。 4. 論語之現代意義與價值解析。	48	
(三)應用文	應用文教學：柬帖、會議文書、傳真等。 1. 應用文格式介紹。 2. 應用文之作法教學。 3. 應用文之習作練習。 4. 應用文之應用及創新。	12	
(四)作文	作文教學。 1. 文體解說。 2. 寫作方法教學。 3. 相關範文觀摩。 4. 課外讀物導讀。 5. 習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6. 習作檢討。	12	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、講演、學習態度及學習檔案資料整理等各方之整體表現。		
教學資源	1. 參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 2. 一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。		
	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。		

教學注意事項

2. 編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。
3. 每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。
4. 選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。

(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	英文
	英文名稱	English
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科 ☒ 園藝技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0 0/0/2/2/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第一學期 第二學年第二學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)訓練學生運用所學的字詞及語法於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。 (二)養成學生具備英語文有效的學習方法及正確的學習態度。 (三)引導學生認識與瞭解科技新知、中西文化差異。 (四)培養學生獨立思考之能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)人際關係	如：人際關係、挫折克服與情緒管理、生命教育、性?教育、人權教育及溝通技巧等。	36	
(二)文化與民俗風情	如：中外文化、風土民俗、禮 儀、 世界各地民情等。	36	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量應兼顧形成性評量、總結性評量，並善用檔案評量；評量目標以語言運用為主，語言知識為輔；並兼顧語言使用的流暢度及精確度。		
教學資源	除上課教材外，應善用與課文有關之教材、教具、視聽教學媒體或電?輔助教學軟體及多媒體語言教室；並列出延續學習活動之參考書目，供學生參考自修。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法		

(一)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	休閒運動			
	英文名稱	Leisure sport			
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)				
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修			
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)				
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程				
課綱 核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變			
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養			
	C社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☒ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解			
適用科別	☒ 觀光事務科 ☒ 園藝技術科 ☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科				
學分數	1/1/0/0/0/0 0/2/0/0/0/0 1/1/0/0/0/0 1/1/0/0/0/0				
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期 第一學年第一學期 第一學年第一學期 第一學年第二學期 第一學年第二學期 第一學年第二學期 第一學年第二學期				
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：				
教學目標 (教學重點)	一、學習如何運動增進或維持體能和健康。 二、學習如何提昇運動技能，充實自我，增加生活樂趣。				

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)排球發球	1. 低手發球要領。 2. 高手發球要領。 3. 低手控球要領。 4. 高手托球要領	4	
(二)桌球正手	1. 正手發球。 2. 正手平擊。 3. 反手推擋	4	
(三)田徑起跑	1. 起跑教學。 2. 反應訓練。 3. 接力要領教學。	4	
(四)籃球上籃	1. 定點運球上籃。 2. 全場運球上籃。 3. 籃球分組遊戲、比賽。	4	
(五)體適能	1. 體能訓練。 2. 體適能施測。	4	
(六)羽球基本練習	1. 羽球發球。 2. 羽球高遠球。 3. 羽球小組練習。	4	
(七)足球盤運球	1. 盤球練習。 2. 單人運球、雙人運球。 3. 全場比賽。	4	
(八)網球基本動作練習	1. 對牆擊球。 2. 雙人拉球。 3. 發球教學	4	
(九)規則講解	各項運動規則講解。	4	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	各項運動器材、規則		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 安全第一、熱身充足、團隊合作、動作欣賞、互助合作。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品科學概論		
	英文名稱	Introduction to Food Science		
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)			
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目			
適用科別	☒ 園藝技術科	☒ 餐飲技術科	☒ 烘焙食品科	☒ 觀光事務科
學分數	0/0/2/2/0/0	0/0/2/2/0/0	0/0/2/2/0/0	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1.了解何謂食品科學；並從食品與生命、食品衛生安全及食品成分與營養的關係進行探討，使學生了解食品科學在生活飲食上之重要性。 2.使學生瞭解食品原料種類、加工貯藏技術、食品工業與環境保護之關係，以及生物技術在食品工業上的應用等。 4.讓學生瞭解食品科學之基本概念及在生活飲食上之重要性。 5.使學生瞭解食品如何透過不同加工技術延長保藏期限，以及現代生物技術如何應用在食品加工與貯藏等基本概念。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1、食品科學的本質。 2、食品科學教育。 3、食品產業發展概況。	6	
(二)食品原料	1、食品原料的基本概念。 2、食品原料的組成及特性。 3、食品原料的收穫後變化及指標。 4、食品原料的貯存管理及運輸。	10	
(三)食品衛生安全	1、食品衛生安全的危害因子。 2、食品衛生安全的管制措施。	6	
(四)食品化學概論	1、食品中的水。 2、食品中的醣類。 3、食品中的脂質。 4、食品中的蛋白質。 5、食品中的其它重要組成。	10	
(五)食品營養概論	1、營養學的範疇。 2、營養素的來源及生理功能。 3、均衡飲食與健康。 4、食品的機能特性。	10	
(六)食品加工及其技術	1、食品加工的基本概念。 2、食品儲藏技術。 3、食品加工技術。	8	
(七)食品生物技術概論	1、生物技術的基本概念。 2、生物技術的基本工具。 3、生物技術在食品產業的應用。	8	
(八)食品品質管理1	1、食品品管的基本概念。 2、全面品保的推動。	8	
(九)食品品質管理2	1、食品品管的改善方式。 2、食品品質的績效評估。	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	專題報告撰寫、筆試測驗。		
教學資源	食品相關教材、資源。		
	包含教材編選、教學方法 1.教材編選，自編教科書或相關參考書籍。		

教學注意事項

2. 教學方法

(1)視聽多媒體利用。

(2)分組討論分享。

3. 教學相關配合事項

(1)教材編撰，師資研習等。

(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	休閒農業		
	英文名稱	Leisure Agriculture		
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘			
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修		
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)			
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目			
適用科別	☒ 園藝技術科	☒ 餐飲技術科	☒ 烘焙食品科	☒ 觀光事務科
學分數	0/0/2/2/0/0	0/0/2/2/0/0	0/0/2/2/0/0	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	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)	1. 讓學生認識休閒農業的內涵及重要性。 2. 了解休閒農業發展得契機、休閒農場的經營及其相關法規，使學生對休農業產生興趣並培養產業人力，促進農業產業生機。			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 休閒農業的意義。 2. 休閒農業發展緣由。 3. 休閒農業發展過程。	10	
(二)休閒農業的資源開發利用	1. 休閒農業的資源的定義。 2. 休閒農業的資源分類。 3. 休閒農業的資源開發利用。 4. 休閒農業資源的開發與利用案例。	14	
(三)台灣休閒農業的類型	1. 休閒農場經營的分類。 2. 臺灣常見休閒農業的經營類型。 3. 休閒農業區的規劃。 4. 休閒農場的規劃。	12	
(四)休閒農業的經營管理	1. 休閒農場的生產管理。 2. 農場之資源管理。 3. 農場之活動管理。 4. 農場之環境管理。 5. 農場之遊客管理。 6. 農場之食宿管理。 7. 農場之服務管理。 8. 農場之人力管理。 9. 農場之財務管理。 10. 農場之安全管理。	14	
(五)休閒農業的相關法規	1. 休閒農業輔導管理辦法的緣起。 2. 休閒農業輔導管理辦法的修正。 3. 休閒農業其他相關法規。	12	
(六)休閒農業的未來發展	1. 現階段休閒農業發展所面臨的問題。 2. 休閒農業未來發展途徑。	10	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 筆試。 2. 作業與報告。 3. 筆記整理。		
教學資源	農業相關多媒體教材		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 自編教科書或相關參考書籍。 2. 教學方法 (1)口述講解教學。 (2)視聽媒體。 (3)校外參觀。 (4)討論教學。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	休閒遊憩概論			
	英文名稱	Leisure Recreation Introduction			
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘				
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修			
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)				
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目				
適用科別	☒ 觀光事務科		☒ 園藝技術科		☒ 餐飲技術科 ☒ 烘焙食品科
學分數	0/0/2/2/0/0		0/0/2/2/0/0		0/0/2/2/0/0 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		第二學年第一學期 第二學年第二學期		第二學年第一學期 第二學年第二學期
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：				
教學目標 (教學重點)	1. 對旅遊發展之趨勢有正確認知 2. 瞭解台灣休閒遊憩產業的發展現況				

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 旅遊發展之趨勢與休閒遊憩產業現況 2. 休閒遊憩產業之特性與發展趨勢	6	
(二)休閒遊憩事業人力資源與服務行銷管理	1. 人力資源管理與營運組織編成 2. 休閒遊憩事業服務行銷	6	
(三)休閒遊憩事業環境教育與風險管理	1. 環境教育現況 2. 危機風險與安全管理 3. 建立危機預警與回報機制	8	
(四)主題樂園	1. 主題樂園之特性與類型 2. 台灣主題樂園現況 3. 主題樂園經營與營運管理	8	
(五)休閒農場	1. 休閒農場之類型與館理 2. 台灣休閒農場現況 3. 經營管理個案探討	8	
(六)博物館	1. 博物館之定義與經營管理 2. 台灣博物館之概況 3. 經營管理個案探討	8	
(七)溫泉遊憩區	1. 台灣溫泉的發展與分布 2. 台灣溫泉遊憩區概況 3. 經營管理個案探討	8	
(八)休閒渡假村	1. 休閒渡假村之特性與類型 2. 休閒渡假村之趨勢 3. 經營管理個案探討	8	
(九)休閒旅館管理	1. 休閒旅館客房管理 2. 休閒旅館餐飲管理	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。		
教學資源	1. 觀光局旅遊網站、主題樂園、溫泉遊憩區…相關影片、簡報。 2. 國內外休閒遊樂業資訊。 3. 教學設備：投影機、電視機、電腦。 4. 期刊雜誌：國內戶旅遊書籍等。		
	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他		

教學注意事項	專業學科所使用者相同。 (二)教學方法 配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取講述法、發表法、問答法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量。
--------	---

(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	飲料概論
	英文名稱	Introduction to Beverage
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、了解無酒精飲料的專業知識。 二、熟練各種無酒精飲料調製的方法。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)杯飾製作	1. 基本裝飾物之認識與實作 2. 常見杯飾款式之練習	3	
(二)水果盤製作	1. 基本水果盤之認識與實習 2. 常用水果盤之切雕實習	6	
(三)茶葉飲料製作	1. 飲料調製方法認識與實作 2. 茶的沖泡方法與技巧	6	
(四)果粒茶飲料製作	1. 果粒茶之認識與調製	3	
(五)花草茶飲料製作	1. 花草茶之認識與調製	6	
(六)咖啡調製—義式咖啡機、濾杯式、虹吸式	1. 熱咖啡的調製與供應 2. 冰咖啡的調製與供應	6	
(七)果汁製作 冰沙的製作	1. 果汁之認識與調製 2. 冰沙之認識與調製	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：筆試25%、實作報告25%、實作測驗25%、課間實作25%		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與_飲料調製_教學有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，每班最多以8組為限，每組最高人數不得多於4人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。		

(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	食物與營養
	英文名稱	Food & Nutrition
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食物的基本知識。 二、瞭解各類食物的營養價值。 三、認識食物中的特殊成分。 四、瞭解各類食物的特性與製備時的變化。 五、瞭解食物安全與衛生。 六、建立健康的飲食觀念。 七、建立正確飲食指南之觀念	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)認識食物	食物的範圍	8	
(二)認識營養素	認識六大類營養素	20	
(三)認識食物中的特殊成分	酵素、色素、主要呈味成分介紹	4	
(四)飲食之安全與衛生	食物中毒的類型與預防方法介紹、食品包裝	8	
(五)食物分類與製備原理	全穀類、肉類、水產類、蛋類、豆類、乳類、蔬菜類、水果類的介紹	24	
(六)食品加工及飲食指南與理想體重等單元	國人飲食指南與食物代換表	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、問答法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。		

(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	餐飲概論
	英文名稱	Restaurant Management
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解餐飲管理的目的 二、瞭解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的相關性 三、瞭解成本控制的方法 四、瞭解現代餐飲管理的發展趨勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲管理緒論	1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法 3. 餐飲管理的特點	2	
(二)餐飲組織	1. 餐飲組織的定義與基本原則 2. 餐飲各部分內職責 3. 餐飲組織架構 4. 餐飲部與其他單位的關係 5. 工作分析與工作設計	5	
(三)人事管理	1. 人事管理的概念 2. 人員的遴選與任用 3. 經理人應了解員工的心理特點 4. 員工心理的挫折與激勵 5. 員工職前訓練與在職進修	5	
(四)物料管理	1. 採購相關作業 2. 物料之盤點 3. 餐飲產品之研發	5	
(五)服務心理學	1. 消費者的需求 2. 服務的意義與特質 3. 溝通的藝術 4. 顧客抱怨心理分析及處理 5. 壓力管理	5	
(六)事務管理	1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理	4	
(七)廚房的維護與管理	1. 廚房組織與工作分配 2. 廚房標準化作業流程 3. 餐飲之維護與管理 4. 廚房的衛生與安全	3	
(八)食材成本控制與分析	1. 食材成本控制的意義 2. 食材成本的分類 3. 食材成本計算方法 4. 餐飲成本分析研究	3	
(九)現代餐飲管理之趨勢	1. 現代化的管理制度 2. 電腦化的業務管理 3. 現代餐飲市場行銷 4. 餐飲連鎖經營的現況與發展	2	
(十)能源管理與廢棄物管理	1. 能源管理 2. 廢棄物管理	2	

合計		36節
學習評量 (評量方式)	(一)注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 (二)依教材內容，選擇筆試、作業完成度、小組討論與發表作為適當的評量方法。 (三)依評量結果再調整教材內容及教學方法	
教學資源	一、教科書 二、相關書籍 三、網路資源	
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 主要以講授之教學方式教學，為提高學習效果。以圖、實物、網路資訊、影片等媒體輔助教學，以增進學生學習效果。	

(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	餐飲採購
	英文名稱	Food and beverage Purchasing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解採購的基本知識 2. 在日常生活及餐飲工作中運用採購技巧 3. 對餐飲相關食材有更進一步認識	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)餐飲採購的範疇	1. 餐飲採購的意義 2. 餐飲採購的重要性 3. 餐飲採購的目標與特性 4. 餐飲採購的工作內容	6	
(二)餐飲採購人員的基本素養	1. 何謂餐飲採購人員 2. 餐飲採購人員的基本條件 3. 餐飲採購人員應具備的知能 4. 餐飲採購人員的職業道德	10	
(三)餐飲採購部門的組織分工	1. 餐飲採購部門的職責 2. 餐飲採購部門的組織系統 3. 餐飲採購部門與跨部門的關係	10	
(四)採購方法與原則	1. 餐飲採購方法 2. 餐飲採購原則 3. 良好供應商條件與來源 4. 餐飲採購成本	10	
(五)庫存管理	1. 盤存與訂貨 2. 進貨與驗收 3. 發貨工作	8	
(六)餐飲採購流程	1. 餐飲採購流程 2. 餐飲採購規格表	8	
(七)餐飲採購合約	1. 採購合約的意義與要件 2. 合約的種類 3. 採購合約的訂定與變更 4. 採購合約的簽訂與注意事項	8	
(八)餐飲食材的採購 I	1. 乾貨的採購與儲存 2. 加工食品的採購與儲存 3. 蔬果的採購與儲存	4	
(九)餐飲食材的採購 II	1. 肉品的採購與儲存 2. 海鮮的採購與儲存 3. 奶蛋類食材的採購與儲存	4	
(十)餐飲食材的採購 III	1. 有機食材的採購與儲存 2. 調味料的採購與儲存 3. 辛香料的採購與儲存	4	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	(一)注重學生個別化及評量多樣化形成性，鼓勵學生作自我比較。 (二)依教材內容，選擇筆試、作業完成度、小組討論與發表作為適當的評量方法。 (三)依評量結果再調整教材內容及教學方法		
	一、教科書		

教學資源	二、相關書籍 三、網路資源
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 主要以講授之教學方式教學，為提高學習效果。以圖、實物、網路資訊、影片等媒體輔助教學，以增進學生學習效果。

(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		餐飲服務實習	
	英文名稱			
師資來源	☐ 內聘 ☐ 外聘			
科目屬性	必/選修		☐ 必修 ☒ 選修	
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)			
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目			
	☒ 學校自行規劃科目			
適用科別	☒ 餐飲技術科			
學分數	0/0/1/1/0/0			
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	☒ 無 ☐ 有，科目：			
教學目標 (教學重點)				

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)基本服務技能	1.基本站姿、走姿、坐姿訓練 2.托盤技巧 3.服務叉匙的運用 4.徒手持盤 5.架設餐桌 6.鋪設檯布 7.口布摺疊 8.工作檯的整理	9	
(二)餐桌擺設	1.認識菜單 2.菜餚與餐具的搭配 3.中餐餐桌擺設 4.西餐餐桌擺設 5.早餐餐桌擺設	9	
(三)服務禮儀	1.接待禮儀 2.上餐禮儀 3.撤餐禮儀	6	
(四)餐廳服務流程	1.中餐服務流程 2.西餐服務流程 3.早餐服務流程 4.下午茶服務流程	12	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)			
教學資源			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法		

(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	中式點心製作實習
	英文名稱	
師資來源	☐ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)		

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)中式點心概論	1. 起源文化與發展 2. 各地風味 3. 節令習俗 4. 原料成份、配方計算與成本控制	8	
(二)(二)水調和麵類	冷水麵食	8	
(三)(三)水調和麵類	燙麵食	8	
(四)(四)水調和麵類	燒餅類麵食	4	
(五)(五)發麵類	發酵麵食	8	
(六)(六)發麵類	發粉麵食	8	
(七)(七)發麵類	油炸麵食	4	
(八)(八)酥油皮類	1. 明酥 2. 暗酥	16	
(九)(九)糕漿皮類	1. 壓模 2. 不壓模	8	
(十)(十)米粒類	飯粒型	8	
(十一)(十一)米粒類	粥品型	4	
(十二)(十二)漿粿(粉)類	米漿型	8	
(十三)(十三)漿粿(粉)類	一般漿糰型	8	
(十四)(十四)市場小吃	1. 蚵仔煎 2. 地瓜球 3. 肉?麵線 4. 肉丸	8	
(十五)(十五)藝術點心	1. 花式蒸餃 2. 油炸酥油皮點心	8	
(十六)(十六)傳統糕餅	1. 糕點 2. 茶點	8	
(十七)(十七)流行點心	1. 造型饅頭 2. 彩虹酥	8	
(十八)技術考	1. 中麵 2. 中米 3. 創意點心	12	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)			
教學資源			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法		

(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	職涯體驗
	英文名稱	Work Experience
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
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	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、從餐飲實務職場實習中學習基本餐飲職業技能。 二、從餐飲實務職場實習中提升就業之相關能力準備。 三、培養職業生活適應能力。 四、從職場實習中學習獨立自主及具備謀生能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)業界專家授課	活動內容：邀請業界專家師資至校協同講座授課	4	邀請餐旅業職場達人至校辦理講座 「授課師資：待聘中」、「職稱：待聘中」 「服務單位：」如下 (1)埔里歐亞農場 (2)金都餐廳 (3)有心肉舖子 (4)總信烘焙廚房門市。
(二)校外職場參觀	「活動內容：參訪餐旅業相關職場」 (1)埔里歐亞農場 (2)金都餐廳 (3)有心肉舖子 (4)總信烘焙廚房門市。	32	「參觀地點：」 (1)埔里歐亞農場 (2)金都餐廳 (3)有心肉舖子 (4)總信烘焙廚房門市。
合計		36節	
學習評量(評量方式)	學習評量 1.過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2.總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3.依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4.成績比例分配：平時實作成品表現60%、上課態度表現10%、作業30%		
教學資源	教學資源 1.各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2.相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3.視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4.網路雜誌：與職場有關之資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材來源 1.相關領域書籍。 2.自編教材。 (二)教學方法 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ■ 課堂講授 ■ 分組討論 ■ 參訪活動		

(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	專題實作
	英文名稱	Project Study
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☐ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 認識專題製作內涵 2. 學習使用專題工具 3. 學習使用資料收集方法 4. 學習主題訂定 5. 專題問卷發展與實施 6. 學習專題書面報告	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)蒐集資料	1. 專題的資料蒐集方向。 2. 實做題目確立作品操作完成。	6	
(二)專題製作之過程	專題製作之調查、研究與實驗。	9	
(三)專題的表達方式	說明專題的表達方式。	9	
(四)專題的書面資料整理	數據如何以圖、表表示。	9	
(五)尋找解決問題之方法	1. 分組分享、討論。 2. 參考文獻的書寫。	9	
(六)如何選擇專題題目	1. 提供學生以往可供參考作品 2. 告知學生可以思索作品範圍與方向 3. 告知學生評分標準與大致要求	6	
(七)專題製作流程規劃及控制專題進度	1. 如果有競賽時程將競賽時程納入規畫進度 2. 規劃進度時規定落後者之罰則	4	
(八)資料之蒐集、研讀和彙整	1. 對於修課同學資料蒐集進度加以追蹤與督促考核 2. 諮詢學生相關資訊的內容與方向	6	
(九)專題製作計劃書之撰寫	1. 詳細說明撰寫方式與要求 2. 找實例加以說明	5	
(十)各項工作之分配與執行	1. 要求同學將工作分工表則要列出 2. 設計執行督考查核方式	5	
(十一)完成成品，並撰寫書面報告及提出口試報告	1. 仔細督考報告內容與形式。 2. 對於需要改善部分能夠加以督考。	4	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 1. 自編教材。 2. 相關書籍、影片、網路資料。		

教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與專題製作教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之專題製作教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ☒ 課堂講授 ☒ 分組討論 ☐ 參訪活動 ☒ 專題演講 ☒ 實作演練

(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	中餐烹飪實習
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	4/4/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解刀工的定義及切割的技巧。 (二)了解中式菜餚定義與烹調方法。 (三)熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用。 (四)運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 (五)具備良好的餐飲安全衛生習慣。 (六)具備敬業精神及廚師職業道德。 (七)具備中餐美感素養。	

教學內容			
主要單元 (進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐飲食文化及發展融合	1. 中餐的起源、演進及發展 2. 中餐經典菜系的特色 3. 中餐傳統烹調技術的傳承與融合 4. 蔬食的健康飲食概念	8	
(二)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護 2. 廚房衛生及安全	8	
(三)中餐食材的認識	1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購 3. 各類食材的特性及前處理和儲存 4. 規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程	24	
(四)調味料及辛香料的認識	1. 常用調味料的認識 2. 常用辛香料的認識 3. 菜餚與調味料的搭配 4. 菜餚及辛香料的搭配	24	
(五)切割法的認識、運用與實習	1. 各式刀具的使用規範 2. 刀法的認識 3. 切割及刀工練習 4. 切割與烹調相輔相成的重要性及實習 (1)塊：如三杯雞塊 (2)條：如紅糟炸魚條 (3)丁：如宮保雞丁 (4)柳：如絲瓜燴魚柳 (5)粒：如雞粒炒飯 (6)片：如白灼肉片 (7)絲：如洋芋炒肉絲 (8)米：如彩椒炒雞米 (9)末：如椒鹽杏包菇 (10)細絲：如蔥花薑絲蛤蜊湯 (11)茸：如雞茸豆腐羹 (12)泥：如蒜泥鮮蚶 (13)捲：如五味魷魚捲 (14)脯：如麻油腰花	60	
(六)盤飾及菜餚的搭配	1. 盤器的選擇 2. 基本盤飾食材的認識 3. 基礎盤飾的刀法	20	

	4. 盤飾的運用與搭配		
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	(一)過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 (二)總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 (三)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 (一)相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 (二)視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 (三)期刊雜誌：與教學有關之資料。 其他：教師增進教學成效之自製教具。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法以教師講解、指導，學生分組操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。		

(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	西餐烹飪實習
	英文名稱	Western Cuisine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。 六、啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)前製作業	1. 廠房、器具使用介紹及安全宣導 2. 蔬菜及肉類分切 3. 專業術語介紹	6	
(二)高湯	1. 雞高湯 2. 褐色高湯	20	
(三)醬汁	1. 五大醬汁 2. 五大醬汁衍生應用 3. 醬汁與食物搭配	20	
(四)清湯	1. 蔬菜清湯 2. 肉類清湯 3. 澄清湯	20	
(五)濃湯	1. 奶油濃湯 2. 泥湯	8	
(六)蔬菜類	1. 水煮蔬菜 2. 燉紫高麗菜 3. 糖漬紅蘿蔔 4. 各式馬鈴薯烹調	6	
(七)乾熱法	1. 煎炒肉、魚類 2. 淺油炸作業 3. 深油炸作業 4. 爐烤家禽類	20	
(八)濕熱法	1. 低溫水煮烹調 2. 蒸氣加熱烹調	8	
(九)乾濕混合	1. 紅肉燴煮 2. 白肉燴煮	8	
(十)早餐類	1. 各式蛋類烹調 2. 鬆餅製作	8	
(十一)三明治	1. 宴會小點心 2. 開面三明治 3. 三明治製作	8	
(十二)沙拉類	1. 蛋黃醬基底醬汁 2. 油醋汁 3. 各式沙拉製作	4	
	1. 卡士達點心		

(十三)廚房點心	2. 慕斯 3. 酥皮類點心 4. 油炸類甜點	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。		
教學資源	教學時以教師示範為主，利用輔助教材，如實物、錄影帶、照片、專業雜誌書籍等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選： 1. 自行編製教材。 2. 西餐基礎烹調—烹調方法與原理，程玉潔，五南圖書。 3. The Professional Chef 7th edition，美國廚藝學校，Wiley出版。 二、教學方法：教學過程應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 三、教學相關配合事項：以實習報告進行診斷性評量。		

(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	飲料經營實習
	英文名稱	Beverage and Cocktail operation and practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解各式飲料之專業知識與調製原理。 (二)認識飲料調製之相關物料及設備。 (三)熟練飲料調製之技能。 (四)吧檯經營成本控制。 (五)基本酒類概論 (六)雞尾酒介紹與認識	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 飲料的定義及分類 2. 飲料店的分類及經營 3. 非酒精性吧台設備及作業規範 4. 酒精性吧台設備及作業規範練。	10	
(二)飲料調製	1. 非酒精性飲料調製之用具及材料 2. 酒精性飲料調製之用具及材料 3. 非酒精性飲料調製的基本原則及方法 4. 酒精性飲料調製的基本原則及方法	10	
(三)飲品	1. 乳品飲料的調製 2. 果汁飲料的調製 3. 冰沙的調製 4. 包裝飲料的認識 5. 臺灣特有飲料的認識	16	
(四)茶	1. 茶的歷史與發展趨勢 2. 茶的栽種與生長 3. 茶的成份與品種 4. 茶的製作過程 5. 茶的分類與特性 6. 茶的沖泡方法與技巧 7. 調味茶之變化與調製 8. 養生茶的認識與調製 9. 品茶的方法 10. 各國茶的介紹	18	
(五)咖啡	1. 咖啡的歷史與發展趨勢 2. 咖啡的栽種與生長 3. 生豆種類與分級的認識 4. 咖啡烘焙的原理與程度 5. 咖啡萃取的原理與影響 6. 咖啡萃取的方法與技巧 7. 熱咖啡的調製與供應 8. 冰咖啡得調製與供應 9. 咖啡的飲用方法	25	
	1. 釀造酒		

(六) 酒的 類別	2. 蒸餾酒 3. 合成酒 4. 臺灣特產酒的認識	8	
(七) 葡萄 酒	1. 葡萄酒的定義與歷史 2. 葡萄的栽種與生長 3. 葡萄的成份與品種 4. 葡萄酒的釀製過程 5. 葡萄酒的分類 6. 各國葡萄酒介紹	10	
(八) 雞尾 酒	1. 雞尾酒之發展與趨勢 2. 雞尾酒特性 3. 雞尾酒的種類 4. 無酒精雞尾酒(Mocktail)的調製方法 5. 賓治酒(Punch)的調製	8	
(九) 飲料 與食 物	1. 酒單的認識 2. 非酒精性飲料與食物的搭配 3. 酒精性飲料與食物的搭配	3	
合計		108節	
學習 評量 (評量 方式)	學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學 資源	教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與教學有關之資料。 其他：教師增進教學成效之自製教具。		
教學 注意 事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定；或參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之教材以及視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目 2. 依據我國「兒童及少年福利與權益保障法」第 43 條規定，未滿 18 歲以下，不得有 飲酒之行為。因此，本課程教學過程中，不涉及任何飲酒或品酒之行為。 3. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學，並適時激發學生創意。 4. 注重餐飲實務，藉由餐飲相關產業參觀，由操作中學習，理論與實務並重。 5. 加強學生職業道德與倫理觀念，使學生樂於餐飲服務相關行業。 6. 融入網路資源。 教學方法 教學方法以教師講解、指導為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ☒課堂講授 ☒分組討論 ☐參訪活動 ☒專題演講 ☒實作演練 ☐其他：		

(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	蔬果切雕實習
	英文名稱	Cutting and Sculpturing Vegetables and Fruit Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、認識餐飲工作及蔬果切雕職業內涵。 二、瞭解蔬果切雕之重要性。 三、熟練蔬果切雕的技巧。 四、培養蔬果切雕的鑑賞能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一) 蔬果切雕緒論	1. 實習廠房環境認識。 2. 實習工作及設施設備認識。 3. 工作職場及實習實作安全說明。 4. 緊急逃生及救護。	4	
(二)蔬果切雕工具使用及保養	1. 常用刀具介紹及認識。 2. 常用刀具使用及保養。	4	
(三)基本切雕法-入門	1. 中式刀具基本技法：拉刀、推刀、批刀、直刀等。 2. 西式刀具基本技法：旋刀、削刀等。	16	
(四)基本切雕法-各式食材應用及切雕	1. 蔬菜類切雕技法：紅蘿蔔、大小黃瓜、番茄、馬鈴薯、白蘿蔔、南瓜等。 2. 水果類切雕技法：柳橙、檸檬、香瓜、番石榴、西瓜等。	32	
(五)基本切雕法-杯盤飾應用	1. 杯盤飾食材、常用器皿及裝飾原則。 2. 常見杯盤飾技法及組合。	8	
(六)蔬果切雕組合作品	1. 單式蔬果切雕組合。 2. 綜合蔬果切雕組合。	8	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、口試或筆試等整體表現，採用實測、小組討論、口頭問答、隨堂測驗及實習作業等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：作業評量40%、實習作品15%、術科實作測驗30%、分組學習15%		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的教學影片、投影片、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與蔬果切雕教學有關之課外教學資料。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之蔬果切雕實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 (二)教學方法		

1. 本科目為實習科目。
2. 得分組上課，每班最多以二大組為限，每組最低人數不得少於十五人。
3. 教學方法以教師講解、指導及實作示範，學生實習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、應答法、練習法、分組學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。
☒ 課堂講授 ☒ 分組討論 ☐ 參訪活動 ☐ 專題演講 ☒ 實作演練
☒ 示範教學 ☐ 其他：

(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	團膳製作實習
	英文名稱	quantity food preparation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解團體膳食的發展與現況。 2. 認識團體經常性使用之食材的選購與處理技巧。 3. 熟悉大量食材的製備烹調原理。 4. 養成良好的餐飲安全與工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)(一)緒論	1. 餐飲安全與衛生 2. 廚房設備規劃與設計	10	
(二)(二)團體膳食的定義、分類及發展趨勢	1. 團體膳食定義解釋 2. 校園、軍隊與醫院團膳的分類介紹 3. 現今團膳產業發展趨勢介紹 4. 校外參觀—供應校園團膳之工廠訪查	8	
(三)(三)團體膳食菜單設計與成本控制	1. 二十四節氣節令食材介紹 2. 團體膳食菜單設計原則與食材禁忌 3. 循環式菜單介紹 4. 團體膳食成本控制原則	8	
(四)(四)市場採購與驗收技巧	1. 建立團膳烹飪標準食譜 2. 開立市場食材採購單 3. 實地市場採購 4. 食材驗收技巧與食材前處理技法	16	
(五)(五)食材製備的烹調原理	1. 植物類食材製備的烹調原理 I II 2. 動物類食材製備的烹調原理 I II	36	
(六)(六)主題餐盒菜單設計與製備	1. 台式料理餐盒菜單設計與製備 2. 日式料理餐盒菜單設計與製備 3. 義式料理餐盒菜單設計與製備 4. 藥膳料理餐盒菜單設計與製備	56	
(七)(七)校外參觀	1. 興農王田pc場 2. 觀看餐飲相關競賽	10	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	學習評量 1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：節氣報告10%、主題餐盒分組討論與研發成效20%、平時實作成品表現60%、上課態度表現10%		
教學資源	教學資源 1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。		

	4. 期刊雜誌：與主題菜單或團體膳食教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如節氣報告架構引導及市場採購地圖等輔助教材資料。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。 2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。 3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之團體膳食規劃與實務(五南圖書出版社)實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。 教學方法 1. 本科目為實習科目。 2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。 3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。 ☒ 課堂講授 ☒ 分組討論 ☒ 參訪活動 ☒ 實作演練

(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	進階中餐烹飪實習
	英文名稱	Advanced Chinese Cuisine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解各式食材的多元烹調方法。 (二)認識中國菜之八大菜系。 (三)熟習中式菜餚的烹調技術。 (四)建立良好的餐飲安全及衛生習慣。 (五)培養敬業精神及職業道德。 (六)運用中餐烹調技巧，熟練中式筵席菜菜餚製作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)中餐烹飪進階實習緒論	1. 實習廠房環境認識。 2. 實習工作及設施設備認識及操作說明。 3. 工作職場及實習實作安全說明。 4. 緊急逃生及急救護理安全練習。	4	
(二)各式食材的多元烹調方法應用	1. 中餐烹飪及中式點心各式烹調法製作。 2. 乾貨類、加工食品類、蔬果類、畜肉類、禽肉類、蛋類及海鮮類食材之各式烹調法製作。 3. 乾貨類、加工食品類、蔬果類、畜肉類、禽肉類、蛋類及海鮮類食材之各式烹調法應用。	32	
(三)中餐菜系介紹	1. 中餐菜系的分類。 2. 各式菜系的風味特色及常見菜餚認識。	4	
(四)中國八大菜系實作及應用	1. 廣東菜之烹調實習。 2. 山東菜之烹調實習。 3. 安徽菜之烹調實習。 4. 北平菜之烹調實習。 5. 江浙菜之烹調實習。 6. 四川菜之烹調實習。 7. 湖南菜之烹調實習。 8. 福建菜之烹調實習。 9. 台灣菜之烹調實習。	72	
(五)中式筵席菜的設計及製作	1. 宴客菜單設計。 2. 宴客菜的製作。 3. 宴客菜的應用及成果發表。	32	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、口試或筆試等整體表現，採用實測、小組討論、口頭問答、隨堂測驗及實習作業等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：作業評量40%、實習作品15%、術科實作測驗30%、分組學習15%		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的教學影片、投影片、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與蔬果切雕教學有關之課外教學資料。		
	包含教材編選、教學方法		

教學注意事項

(一)教材編選

1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。
2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。
3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之中餐烹飪實習教材或視本校設備及學生學習狀況由本校教師自行編製教材。

(二)教學方法

1. 本科目為實習實作科目。
2. 得分組上課，每班最多以二大組為限，每組最低人數不得少於十五人。
3. 教學方法以教師講解、指導及實作示範，學生實習操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、應答法、練習法、分組學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

☒ 課堂講授 ☒ 分組討論 ☒ 參訪活動 ☐ 專題演講 ☒ 實作演練

☒ 示範教學 ☐ 其他：

(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	西式點心製作實習
	英文名稱	Western-style Pastry Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/4/4	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 二、瞭解的烘焙原料、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)(一)理論介紹	1. 廠房設備、器具介紹及安全宣導 2. 烘焙材料介紹 3. 烘焙計算 4. 烘焙食品包裝	4	
(二)(二)餅乾類	1. 硬質餅乾 2. 軟質餅乾 3. 特製餅乾	6	
(三)(三)麵包類	1. 硬式麵包 2. 軟式麵包 3. 甜麵包	50	
(四)(四)塔皮類	1. 生塔皮生塔餡 2. 熟塔皮熟塔餡	8	
(五)(五)蛋糕類	1. 麵糊類蛋糕 2. 乳沫類蛋糕 3. 戚風類蛋糕	30	
(六)(六)凝凍類	1. 布丁 2. 果凍 3. 慕斯	10	
(七)(七)派皮類	1. 雙皮派 2. 單皮派 3. 泡芙	12	
(八)(八)蛋糕裝飾	1. 杯子蛋糕裝飾 2. 鮮奶油蛋糕裝飾 3. 淋面蛋糕裝飾	16	
(九)(九)其它類蛋糕	1. 馬德蓮蛋糕 2. 蒙布朗栗子蛋糕	4	
(十)(十)巧克力類	1. 巧克力調溫 2. 生巧克力製作	4	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達 及操作能力為原則。		
教學資源	教學時以教師示範為主，利用輔助教材，如實物、錄影帶、照片、專業雜誌書 籍等。		
	包含教材編選、教學方法 一、教材編選： 1. 自行編製教材。		

教學注意事項	2. 烘焙實務I、II，張瑞雲，宥晟出版社。 3. 烘焙實務，蔡英敏等人編著，全華出版社。 4. 烘焙新手聖經上、下，胡涓涓，日日幸福出版社。 5. 蛋糕裝飾，何國熙，?英文化。 6. 烘焙I，丁秀娥，龍騰文化出版社。 7. 美味戚風蛋糕X巧手烘焙小西點，呂昇達，布克文化出版事業部。 二、教學方法：教學過程應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 三、教學相關配合事項：以實習報告進行診斷性評量。
--------	--

(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	餐旅英文與會話
	英文名稱	Hospitality English and Conversation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期 第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)具備職場的基本英語會話能力，以因應觀光餐旅業工作中基本需求。 (二)將專業英文及基礎英語會話融入專業課程中，以增進學習興趣。 (三)以各觀光餐旅部門所需之英語能力為目標，提升學生自我學習，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)一、打招呼	1. 早午晚見面之問候語 2. 簡單寒暄與道別 3. 自我介紹	6	
(二)二、方向與位置	1. 室內設施位置及地點說明 2. 市區方向及地點的說明	6	
(三)三、總機與訂房中心	1. 晨喚服務 2. 訂房服務	4	
(四)四、櫃檯服務	1. 遷入及遷出服務 2. 代寄郵件 3. 寄放及保管物品 4. 商務中心	10	
(五)五、服務中心	1. 行李服務 2. 停車、叫車服務 3. 票務及旅遊服務	4	
(六)六、房務中心	1. 客房清潔與整理 2. 補充客房備品 3. 失物招領 4. 洗衣服務	6	
(七)七、電梯服務	1. 客人招呼 2. 樓層說明 3. 抵達說明與道別	4	
(八)八、電話對話	1. 電話禮儀 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	8	
(九)九、認識食材及菜單	1. 認識基本食材 2. 了解烹調方法	8	
(十)十、客房餐飲服務	1. 客房餐飲服務菜單 2. 費用說明 3. 接受訂單	6	
(十一)十一、吧檯與飲料、酒水服務	1. 飲料分類 2. 吧檯基本術語 3. 送飲料與酒水服務 4. 服務酒水	10	
	1. 歡迎客人光臨		

(十二)十二、迎接客人	2.帶位與領檯 3.客滿及等候之客人的招呼 4.招呼併桌	6	
(十三)十三、點菜與上菜	1.了解菜單內容 2.送菜單與點菜 3.上菜	12	
(十四)十四、用餐中的服務	1.更換補充餐具與碗盤 2.清理桌面 3.補充酒水	6	
(十五)十五、出納與遊客	1.金額說明 2.稅金與服務費用說明 3.付款方式 4.找零與收據 5.換外幣 6.退房付費 7.道謝與送客	12	
(十六)十六、旅遊	1.旅遊景點介紹 2.安排交通	6	
(十七)十七、購物與自由活動	1.旅遊名產、紀念品 2.夜市與台灣小吃	10	
(十八)十八、航班預定及確認	1.預定機位 2.確認班機	4	
(十九)十九、機場通關手續	1.登機手續與接機 2.行李託運與提領 3.安檢、證照查驗、檢疫與海關 4.行李破損與遺失	8	
(二十)二十、航空服務	1.機艙內服務 2.餐點服務 3.免稅品販賣 4.緊急逃生說明	8	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與專業用語；口試以對話、角色扮演與情境模擬等方式，以測驗學生應對能力。		
教學資源	1.大家說英語、空中英語教室等類似廣播教材。 2.觀光餐旅相關專業科目教科書。 3.儘量採英語直接教學法，以培養聽力及反應力。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.配合單元主題及內容細項，編製情境教學之會話教材。 2.媒體教學(影片、簡報等)。 3.觀光餐旅英語會話課程應與觀光餐旅業導論、餐飲服務技術、飲料實務等群核心課程縱向連繫。 4.學生對於餐飲技能領域的中西餐烹調方法及食材的專業英文應有基本的認識。 5.觀光技能領域的房務實務、旅館客務實務、旅遊實務等科目亦要求該職務從業人員應具備基本的英語會話能力。 6.教學方法:1.以會話練習為主，配合句型說明，並可採對話練習、角色扮演及情境模擬，以收實效。		

(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	進階西餐烹飪實習
	英文名稱	Advanced Western Cuisine Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☒ 必修 ☐ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解西餐烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟悉西餐基本烹飪技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。 六、啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)前製作業	1. 廠房、器具使用介紹及安全宣導 2. 蔬菜及肉類分切 3. 專業術語介紹	2	
(二)高湯	1. 雞高湯 2. 褐色高湯	6	
(三)醬汁	1. 五大醬汁 2. 五大醬汁衍生應用 3. 醬汁與食物搭配	6	
(四)清湯	1. 蔬菜清湯 2. 肉類清湯 3. 澄清湯	6	
(五)濃湯	1. 奶油濃湯 2. 泥湯	6	
(六)蔬菜類	1. 水煮蔬菜 2. 燉紫高麗菜 3. 糖漬紅蘿蔔 4. 各式馬鈴薯烹調	6	
(七)乾熱法	1. 煎炒肉、魚類 2. 淺油炸作業 3. 深油炸作業 4. 爐烤家禽類	6	
(八)濕熱法	1. 低溫水煮烹調 2. 蒸氣加熱烹調	6	
(九)乾濕混合法	1. 紅肉燴煮 2. 白肉燴煮	6	
(十)早餐類	1. 各式蛋類烹調 2. 鬆餅製作	6	
(十一)三明治	1. 宴會小點心 2. 開面三明治 3. 三明治製作	4	
(十二)沙拉類	1. 蛋黃醬基底醬汁 2. 油醋汁 3. 各式沙拉製作	6	
	1. 卡士達點心		

(十三)廚房點心	2. 慕斯 3. 酥皮類點心 4. 油炸類甜點	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。		
教學資源	教學時以教師示範為主，利用輔助教材，如實物、錄影帶、照片、專業雜誌書籍等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 一、教材編選： 1. 自行編製教材。 2. 西餐基礎烹調—烹調方法與原理，程玉潔，五南圖書。 3. The Professional Chef 7th edition，美國廚藝學校，Wiley出版。 二、教學方法：教學過程應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 三、教學相關配合事項：以實習報告進行診斷性評量。		

(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	進階團膳製作實習
	英文名稱	Advanced quantity food preparation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解團體膳食的發展與現況。 2. 認識團體膳食常性使用之食材的選購與處理技巧。 3. 熟悉大量食材的製備烹調原理。 4. 養成良好的餐飲安全與工作習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 餐飲安全與衛生 2. 廚房設備規劃與設計	2	
(二)團體膳食的定義、分類及發展趨勢	1. 團體膳食定義解釋 2. 校園、軍隊與醫院團膳的分類介紹 3. 現今團膳產業發展趨勢介紹 4. 校外參觀—供應校園團膳之工廠訪查	4	
(三)團體膳食菜單設計與成本控制	1. 二十四節氣節令食材介紹 2. 團體膳食菜單設計原則與食材禁忌 3. 循環式菜單介紹 4. 團體膳食成本控制原則	4	
(四)市場採購與驗收技巧	1. 建立團膳烹飪標準食譜 2. 開立市場食材採購單 3. 實地市場採購 4. 食材驗收技巧與食材前處理技法	4	
(五)食材製備的烹調原理	1. 植物類食材製備的烹調原理 I II 2. 動物類食材製備的烹調原理 I II	6	
(六)主題餐盒菜單設計與製備	1. 台式料理餐盒菜單設計與製備 2. 日式料理餐盒菜單設計與製備 3. 義式料理餐盒菜單設計與製備 4. 藥膳料理餐盒菜單設計與製備	16	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 過程評量：配合課程進度，參照學生學習目標之理解、應用與綜合分析以及實習過程、學習態度的綜合表現。 2. 總結性評量：除紙筆測驗外，配合學習目標，注重實作性作業，培養實務能力，各單元結束之成品、報告、口試或筆試等整體表現，採用實測、討論、口頭問答、隨堂測驗、作業、專題研究或分組報告等方法。 3. 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。 4. 成績比例分配：節氣報告10%、主題餐盒分組討論與研發成效20%、平時實作成品表現60%、上課態度表現10%		
教學資源	1. 各項實習設備以學校實際狀況整合或新購相關的設備。 2. 相關的掛圖、幻燈片、投影片、錄影帶、電腦軟體、光碟片等。 3. 視聽教學設備：幻燈機、投影機、錄放影機、電視機、電腦、攝影機等。 4. 期刊雜誌：與主題菜單或團體膳食教學有關之資料。 5. 其他：教師增進教學成效之自製教具，如節氣報告架構引導及市場採購地圖等輔助教材資料。		
	包含教材編選、教學方法 教材編選 1. 以學生的經驗為中心，選取符合產業界實務化之教材，以激發學生學習興趣。		

教學注意事項

2. 教材中之專有名詞與翻譯名稱，符合教育部之規定，若無規定，則參照國內書刊或習慣用語，且能與其他專業學科所使用者相同。

3. 依本校學生之背景及特性，採用審查合格且適當之團體膳食規劃與實務(五南圖書出版社)實習教材或視本校設備及學生學習狀況自行編製教材。

教學方法

1. 本科目為實習科目。

2. 工廠(場)或其他場所實習，分組上課，每班最多以二組為限，每組最低人數不得少於十五人。

3. 教學方法以教師講解、指導，學生操作為原則，並配合各種視聽媒體、實物等教具實施，採取下列教學法綜合運用：講述法、發表法、答法、練習法、分組討論法、問題導向學習法、自學輔導法、觀摩法，給予適當的習作作業及評量，注意學生學習基礎及個別差異。

■課堂講授 ■分組討論 ■參訪活動 ■實作演練

(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	進階西式點心製作實習
	英文名稱	Advanced Western-style Pastry Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 二、瞭解的烘焙原料、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)理論介紹	1. 廠房設備、器具介紹及安全宣導 2. 烘焙材料介紹 3. 烘焙計算 4. 烘焙食品包裝	2	
(二)餅乾類	1. 硬質餅乾 2. 軟質餅乾 3. 特製餅乾	6	
(三)麵包類	1. 硬式麵包 2. 軟式麵包 3. 甜麵包	18	
(四)塔皮類	1. 生塔皮生塔餡 2. 熟塔皮熟塔餡	6	
(五)蛋糕類	1. 麵糊類蛋糕 2. 乳沫類蛋糕 3. 戚風類蛋糕	20	
(六)凝凍類	1. 布丁 2. 果凍 3. 慕斯	8	
(七)派皮類	1. 雙皮派 2. 單皮派 3. 泡芙	6	
(八)蛋糕裝飾	1. 杯子蛋糕裝飾 2. 鮮奶油蛋糕裝飾 3. 淋面蛋糕裝飾	4	
(九)其它類西點產品製作	1. 巧克力製作 2. 其他類蛋糕製作	2	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達 及操作能力為原則。		
教學資源	教學時以教師示範為主，利用輔助教材，如實物、錄影帶、照片、專業雜誌書 籍等。		
	包含教材編選、教學方法 一、教材編選： 1. 自行編製教材。 2. 烘焙實務I、II，張瑞雲，宥晟出版社。 3. 烘焙實務，蔡英敏等人編著，全華出版社。 4. 烘焙新手聖經上、下，胡涓涓，日日幸福出版社。		

教學注意事項	5. 蛋糕裝飾，何國熙，?英文化。 6. 烘焙I，丁秀娥，龍騰文化出版社。 7. 美味戚風蛋糕X巧手烘焙小西點，呂昇達，布克文化出版事業部。 二、教學方法：教學過程應理論與實際操作並重，每單元先講解後，再進行實習操作。 三、教學相關配合事項：以實習報告進行診斷性評量。
--------	---