

附件

實用技能學程

備查文號：教育部國教署中華民國113年6月25日臺教授國字第 1130074113 號函備查

高級中等學校課程計畫

國立羅東高級商業職業學校

學校代碼：020404

實用技能學程課程計畫書

本校112年4月13日112學年度第4次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

(112學年度入學學生適用)

中華民國113年6月26日

目錄

學校基本資料	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	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	11
一、教學科目與學分(節)數表	11
二、課程架構表	15
三、科目開設一覽表	16
柒、團體活動時間實施規劃	19
捌、彈性學習時間實施規劃	20
一、彈性學習時間實施相關規定	20
二、學生自主學習實施規範	30
三、彈性學習時間實施規劃表	40
玖、學校課程評鑑	70
學校課程評鑑計畫	70
附件二：校訂科目教學大綱	73

學校基本資料

學校校名	國立羅東高級商業職業學校		
技術型	專業群科		商業與管理群：商業經營科、國際貿易科、資料處理科 設計群：多媒體設計科 餐旅群：餐飲管理科
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
		其他	
綜合型高中	學術學程：1年級不分群、學術社會學程、學術自然學程 商業群：資訊應用學程 設計群：多媒體設計學程 餐旅群：餐飲服務學程		
進修部	商業與管理群：商業經營科、國際貿易科、資料處理科、電子商務科		
實用技能學程(日)	餐旅群：觀光事務科、餐飲技術科		

壹、依據

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

二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。

三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。

四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。

五、十二年國民基本教育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 高中	商業與管理群	商業經營科	1	39	1	33	1	32	3	104
	商業與管理群	國際貿易科	1	29	1	33	1	32	3	94
	商業與管理群	資料處理科	2	71	2	52	2	61	6	184
	設計群	多媒體設計科	1	39	1	37	1	35	3	111
	餐旅群	餐飲管理科	1	35	1	36	1	34	3	105
綜合型 高中	學術學程	1年級不分群	4	143	0	0	0	0	4	143
	學術學程	學術社會學程	0	0	1	35	1	39	2	74
	學術學程	學術自然學程	0	0	1	38	1	31	2	69
	商業群	資訊應用學程	0	0	1	32	1	21	2	53
	設計群	多媒體設計學程	0	0	0	13	0	18	0	31
	餐旅群	餐飲服務學程	0	0	1	16	1	20	2	36
進修部	商業與管理群	商業經營科	1	17	2	26	2	21	5	64
	商業與管理群	國際貿易科	1	19	0	0	0	0	1	19
	商業與管理群	資料處理科	1	18	2	16	2	19	5	53
	商業與管理群	電子商務科	1	14	0	0	0	0	1	14
實用技 能學程 (日)	餐旅群	觀光事務科	1	28	1	22	1	30	3	80
	餐旅群	餐飲技術科	1	31	1	30	1	28	3	89
合計			16	483	16	419	16	421	48	1323

二、核定科班一覽表
表2-2 112學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	商業與管理群	商業經營科	1	35
	商業與管理群	國際貿易科	1	35
	商業與管理群	資料處理科	2	35
	設計群	多媒體設計科	1	35
	餐旅群	餐飲管理科	1	35
綜合型高中	學術學程	1年級不分群	4	35
進修部	商業與管理群	商業經營科	1	40
	商業與管理群	國際貿易科	1	40
	商業與管理群	資料處理科	1	40
	商業與管理群	電子商務科	1	40
合計			14	510



參、學校願景與學生圖像

(請以文字描述或圖示方式呈現)

一、學校願景

學校發展願景奠基在十二年國民基本教育三大願景的基礎上，發展六大願景。

- (一) 創意學習。兼重課程彈性統整，兼顧升學就業多元取向目標。 (二)
人文陶冶。培養學生人文素養，深化品格教育引導生涯進路。 (三)
適性發展。整合社區教育資源，打造羅商優質均質學習環境。 (四)
創新教學。培養學術技藝兼具，建立羅商綠園卓越技職品牌。 (五)
全球視野。發揚誠信勤毅校訓，蘊育國際移動力之現代公民。 (六)
卓越品質。建構效能行政團隊，攜手厚植教師專業教學能量。

依據本校各領域於105學年度第二學期「打造綠園夢想家第八期校務發展座談會」與教學研究會議題討論，研訂出品格力、創造力、合作力、與行動力等四個學生圖像。

學生圖像具體內涵包括： 品格力：品格關懷。
創造力：思辨創造 合作力：實務合作 行動力：行動執行

經本校12年國教新課程「課程核心小組」第二次「課程核心小組」會議與第三次課程發展委員會決議。以「學藝兼具 卓越綠園」為主體，融入蘭陽平原環境與地景，六大學校願景如同雨滴灌溉羅商校園，滋潤學校綠意盎然，建構具「品格力、創造力、合作力與行動力」的羅東高商學生圖像。

二、學生圖像

品格力

品格關懷： 培育學生品德關懷態度，導引終身學習適性發展。
重視「社會參與」面向之「道德實踐與公民意識」、「多元文化與國際理解」與「人際關係與團隊合作」。

創造力

思辨創造 培養學生思辨創造能力，導引創新創意創業學習。
重視「自主行動」面向之「規劃執行與創新應變」、與「系統思考與解決問題」。

合作力

實務合作 培育學生實務合作能力，奠基溝通互動人際關係。
重視「溝通互動」面向之「符號運用與溝通表達」、「科技資訊與媒體素養」與「藝術涵養與美感素養」。

行動力

行動執行 培養學生行動執行能力，厚植積極主動學習態度。
重視「自主行動」面向之「身心素質與自我精進」、「系統思考與解決問題」與「規劃執行與創新應變」。

肆、課程發展組織要點

國立羅東高級商業職業學校

課程發展委員會組織要點

課程發展組織章程



伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培育教育餐旅相關產業基層人才。
2. 培育學生實務專業能力、積極敬業態度與樂觀進取之觀念。
3. 培育學生能夠應用食農教育精神，了解各地飲食文化。
4. 培養學生成為跨領域學習與團隊合作人才。
5. 培養相關專業領域繼續進修人才



二、餐旅群餐飲技術科學生進路

表5-1 餐旅群餐飲技術科(以科為單位，1科1表)

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第一年段	1. 相關就業進路： (1)擔任中式餐廳內場學徒、廚師。 (2)擔任餐廳、飯店飲料調製員、吧台服務員等相關職務。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 學習餐飲基本知識，餐旅概論、飲料實務、餐飲安全與衛生、食物概論、中餐烹飪等。 3. 檢定職類： (1)取得中餐烹飪丙級證照 (2)取得飲料調製丙級證照。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： ☒觀光餐旅業導論4學分 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒飲料實務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 ☐餐旅英文與會話4學分 ☐數位科技概論2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☒基礎刀工4學分 ☒中餐烹飪實習8學分 ☒飲料實習2學分
第二年段	1. 相關就業進路： (1)擔任餐廳、飯店西式點心房、麵包店，學徒、廚師。 (2)自行創業開設麵包店。 (3)擔任餐廳、飯店外場服務人員。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 學習餐飲服務技術、採購學概論、及烘焙實務、西式點心製作等。 3. 檢定職類： 取得烘焙丙級證照。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修： ☒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： ☐原住民族語言布農語4學分 ☐原住民族語言阿美語4學分 ☐原住民族語言泰雅語4學分 ☐原住民族語言排灣語4學分 ☐飲食文化4學分 ☒餐飲採購2學分 ☐餐旅英文與會話2學分 ☐航空票務概論4學分 ☐原住民族語言魯凱語4學分 ☐原住民族語言賽德克語4學分 ☐原住民族語言太魯閣語4學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： ☒專題實作2學分 ☒職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： ☒蛋糕裝飾6學分 ☒西式點心製作實習8學分 ☒烘焙實務8學分

年段別	進路、專長、檢定	對應專業及實習科目	
		部定科目	校訂科目
第三年段	1. 相關就業進路： (1)擔任西式餐廳、宴會料理餐廳學徒、廚師。 2. 科專業能力(核心技能專長)： 進一步學習房務技術、餐旅服務、餐飲管理、菜單設計、蔬果切雕、西餐烹飪、無國界料理、中式點心製作等。 3. 檢定職類： 取得中式麵食乙級證照。	1. 專業科目： 1.1 部定必修： 2. 實習科目： 2.1 部定必修：	1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： ☐ 原住民族語言布農語2學分 ☐ 原住民族語言阿美語2學分 ☐ 原住民族語言泰雅語2學分 ☐ 原住民族語言排灣語2學分 ☒ 菜單設計2學分 ☐ 餐旅文書4學分 ☐ 餐旅英文與會話4學分 ☒ 世界飲食概論2學分 ☒ 廚藝導論4學分 ☐ 原住民族語言魯凱語2學分 ☐ 原住民族語言賽德克語2學分 ☐ 原住民族語言太魯閣語2學分 2. 實習科目： 2.1 校訂必修： 2.2 校訂選修： ☒ 食農與地方美食製作6學分 ☐ 商業套裝軟體4學分 ☒ 中式點心製作實習6學分 ☒ 西餐烹飪實習6學分 ☒ 無國界料理製作實習6學分 ☐ 吧檯實務6學分 ☒ 蔬果切雕實習6學分 ☒ 餐飲服務實習4學分 ☐ 房務技術4學分 ☐ 國際禮儀4學分 ☐ 航空實務4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)

112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	



課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱		名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	一般科目	語文	國語文	6	3	3						
		語文	本土語文/台灣手語 客語文 閩南語文 閩東語文 臺灣手語 原住民族語文-阿美語 原住民族語文-泰雅語 原住民族語文-排灣語 原住民族語文-布農語 原住民族語文-魯凱語 原住民族語文-太魯閣語 原住民族語文-賽德克語	2	2							
			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			1				
				化學				1				
				生物					1	1		
			藝術	音樂	4	1	1					
		美術										
	藝術生活						1	1				
	綜合活動	生命教育	4			2						
		生涯規劃										
		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		2							
			全民國防教育	2	1	1						
			小計	38	14	12	5	3	2	2		
	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					配合本校實習教室配課，授課年段如調整更動，因本校僅一間飲調教室，該教室為全校多元選修並用之專業教室，如更改現行授課年段，上課班級則無教室可使用。	
			小計	16	5	5	3	3	0	0		
			部定必修學分合計	54	19	17	8	6	2	2		

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)
112學年度入學學生適用(日間上課) (續)

課程類別			領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	學分		名稱	學分	一	二	一	二	一	二	
校訂必修	一般科目	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
	專業科目	0學分 0.00%	小計	0	0	0	0	0	0	0	
	實習科目	4學分 2.13%	專題實作	2				2			
			職涯體驗	2			2				
			小計	4	0	0	2	2	0	0	
	特殊需求領域	120學分 63.83%	生活管理	24	4	4	4	4	4	4	
			社會技巧	24	4	4	4	4	4	4	
			學習策略	24	4	4	4	4	4	4	
			職業教育	24	4	4	4	4	4	4	
			功能性動作訓練	24	4	4	4	4	4	4	
			小計	120	20	20	20	20	20	20	
	必修學分數合計			4	0	0	2	2	0	0	
一般科目	22學分 11.70%	現代社會	2				2				
		國文	6			3	3				
		英文	4			2	2				
		體能訓練	8			2	2	2	2		
		有氧體適能	2	1	1					搭配部定必修體育1學分。	
		應選修學分數小計	22	1	1	7	9	2	2	校訂選修一般科目開設22學分	
專業科目	30學分 15.96%	原住民族語言布農語	6			2	2	2			
		原住民族語言阿美語	6			2	2	2			
		原住民族語言泰雅語	6			2	2	2			
		原住民族語言排灣語	6			2	2	2			
		飲食文化	4			2	2			同群跨科(餐旅群：觀光事務科與餐飲技術科可跨選認列學分)	
		食物與營養	4	2	2						
		餐飲採購	2			1	1			延續第一年段的食物與營養，在第二年度培養學生餐飲採購基本理論知識。	
		菜單設計	2					1	1	搭配西餐烹任實習課程，讓學生養成基礎理論知識。	
		餐旅文書	4					2	2		
		餐旅英文與會話	10	2	2	1	1	2	2	第二年段已有英文2學分，因此搭配餐旅英文與會話1學分。	
		數位科技概論	2		2						
		世界飲食概論	2					1	1	搭配無國界料理實習課程，讓學生養成基礎理論知識。	
		廚藝導論	4					2	2		
		航空票務概論	4			2	2				
		原住民族語言魯凱語	6			2	2	2			
		原住民族語言賽德克語	6			2	2	2			
原住民族語言太魯閣語	6			2	2	2					
應選修學分數小計			30	4	6	4	4	6	6	校訂選修專業科目開設80學分	
實習科目	78學分 41.49%	蛋糕裝飾	6			3	3				
		基礎刀工	4	2	2						

課程類別				領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
						第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分			名稱		學分		一	二	一	二	一	二
校訂科目	實習科目	78學分 41.49%	食農與地方美食製作	6						3	3		
			商業套裝軟體	4						2	2		
			中式點心製作實習	6						3	3		
			中餐烹飪實習	8	4	4						配合本校實習教室配課，授課年段如調整更動，因本校僅一間中西餐教室，該教室為中餐及西餐並用之專業教室，如更改現行授課年段，上課班級則無教室可使用。另配合該科的年段式培育目標，一年級培養中餐烹飪的專業技能，請准予調整至一年級進行開課。	
			西式點心製作實習	8			4	4					
			西餐烹飪實習	6					3	3			
			烘焙實務	8			4	4					
			無國界料理製作實習	6					3	3			
			吧檯實務	6					3	3			
			飲料實習	2	1	1						搭配部定必修飲料實務課程，以強化實用技能學程學生之實務操作能力，請准予開設飲料實習1學分。	
			蔬果切雕實習	6					3	3			
			餐飲服務實習	4					2	2			
			房務技術	4					2	2			
			國際禮儀	4					2	2		同群跨科(餐旅群：觀光事務科與餐飲技術科可跨選認列學分)	
			航空實務	4					2	2			
			應選修學分數小計	78	7	7	11	11	21	21		校訂選修實習科目開設92學分	
	特殊需求領域	0學分 0%	生活管理	24	4	4	4	4	4	4	依每位學生IEP計畫決議隨時調整節數分配		
			社會技巧	24	4	4	4	4	4	4			
			學習策略	24	4	4	4	4	4	4			
			職業教育	24	4	4	4	4	4	4			
			功能性動作訓練	24	4	4	4	4	4	4			
			應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂特殊需求領域課程開設120學分		
	選修學分數合計			130	12	14	22	24	29	29			
	校訂必修及選修學分上限合計			134	12	14	24	26	29	29			
學分上限總計			188	31	31	32	32	31	31				
每週團體活動時間(節數)			17	3	3	3	3	2	3				
每週彈性學習時間(節數)			5	1	1	0	0	2	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)

112學年度入學學生適用(日間上課)

項目			相關規定	學校規劃情形		說明
				學分數	百分比	
部定	一般科目		38 學分	38	20.21%	系統設計
	專業科目		16-20學分	4	2.13%	系統設計
	實習科目			12	6.38%	
	合 計			54	28.72%	系統設計
校訂	必修	一般科目	122-138 學分	0	0.00%	系統設計
		專業科目		0	0.00%	系統設計
		實習科目		4	2.13%	系統設計
	選修	一般科目		22	11.70%	系統設計
		專業科目		30	15.96%	系統設計
		實習科目		78	41.49%	系統設計
	合 計			134	71.28%	系統設計
	實習科目學分數		至少60學分	82	43.62%	系統設計
	應修習學分數		180-192學分	188節		系統設計
六學期團體活動時間合計		12-18節	17節		系統設計	
六學期彈性學習時間合計		4-12節	5節		系統設計	
上課總節數		210節	210節		系統設計	
課程實施規範畢業條件	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 課程領域	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期		第二學期	第一學期		第二學期	第一學期		第二學期
部定科目	語文	本土語文	→		→		→		→	
		國語文	→	國語文	→		→		→	
		英語文	→	英語文	→		→		→	
	數學	數學	→	數學	→		→		→	
	社會		→		→	歷史	→		→	
			→		→		→	地理	→	
	自然科學		→		→	物理	→		→	
			→		→		→	化學	→	
			→		→		→		→	生物
	藝術	音樂	→	音樂	→		→		→	
			→		→		→	藝術生活	→	藝術生活
	綜合活動		→		→	生涯規劃	→		→	
	科技	資訊科技	→		→		→		→	
	健康與體育	體育	→	體育	→		→		→	
			→	健康與護理	→		→		→	
校訂科目	全民國防教育	全民國防教育	→	全民國防教育	→		→		→	
	語文		→		→	英文	→	英文	→	
			→		→	國文	→	國文	→	
	社會		→		→		→	現代社會	→	
	健康與體育	有氧體適能	→	有氧體適能	→		→		→	
			→		→	體能訓練	→	體能訓練	→	體能訓練

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年 科目類別	第一學年			第二學年			第三學年		
		第一學期		第二學期	第一學期		第二學期	第一學期		第二學期
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→		→		→	
	實習科目		→		→	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→	
		飲料實務	→	飲料實務	→		→		→	
校訂科目	專業科目		→		→	原住民族語言 布農語	→	原住民族語言 布農語	→	
			→		→	原住民族語言 阿美語	→	原住民族語言 阿美語	→	
			→		→	原住民族語言 泰雅語	→	原住民族語言 泰雅語	→	
			→		→	原住民族語言 排灣語	→	原住民族語言 排灣語	→	
			→		→	飲食文化	→	飲食文化	→	
		食物與營養	→	食物與營養	→		→		→	
			→		→	餐飲採購	→	餐飲採購	→	
			→		→		→	菜單設計	→	菜單設計
			→		→		→	餐旅文書	→	餐旅文書
		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	→	餐旅英文與會話
			→	數位科技概論	→		→		→	
			→		→		→	世界飲食概論	→	世界飲食概論
			→		→		→	廚藝導論	→	廚藝導論
			→		→	航空票務概論	→	航空票務概論	→	
			→		→	原住民族語言 魯凱語	→	原住民族語言 魯凱語	→	
			→		→	原住民族語言 賽德克語	→	原住民族語言 賽德克語	→	
			→		→	原住民族語言 太魯閣語	→	原住民族語言 太魯閣語	→	
	實習科目		→		→	專題實作	→		→	
			→		→	職涯體驗	→		→	
			→		→	蛋糕裝飾	→	蛋糕裝飾	→	
		基礎刀工	→	基礎刀工	→		→		→	
			→		→		→	食農與地方美食製作	→	食農與地方美食製作
			→		→		→	商業套裝軟體	→	商業套裝軟體
			→		→		→	中式點心製作實習	→	中式點心製作實習
		中餐烹飪實習	→	中餐烹飪實習	→		→		→	
			→		→	西式點心製作實習	→	西式點心製作實習	→	

課程類別	學年 科目類別	第一學年				第二學年				第三學年			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期	
校訂科目	實習科目		→		→		→		→	西餐烹飪實習	→	西餐烹飪實習	
			→		→	烘焙實務	→	烘焙實務	→		→		
			→		→		→		→	無國界料理製作實習	→	無國界料理製作實習	
			→		→		→		→	吧檯實務	→	吧檯實務	
		飲料實習	→	飲料實習	→		→		→		→		
			→		→		→		→	蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習	
			→		→		→		→	餐飲服務實習	→	餐飲服務實習	
			→		→		→		→	房務技術	→	房務技術	
			→		→		→		→	國際禮儀	→	國際禮儀	
			→		→		→		→	航空實務	→	航空實務	

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 日間上課團體活動時間：每週2-3節，含班級活動1節；社團活動、學生自治活動、學生服務學習活動、週會或講座1節。班級活動列為導師基本授課節數。
2. 夜間上課團體活動時間：每週應安排2節，其中1節為班級活動，班級活動列為導師基本授課節數。
3. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配合實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

項目	第一學年		第二學年		第三學年	
	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
班級活動	18	18	18	18	18	18
社團活動	12	12	12	12	12	12
週會或講座活動	6	6	6	6	6	6
合計	36	36	36	36	36	36

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定

國立羅東高級商業職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國 106 年 03 月 30 日課程發展委員會會議通過
中華民國 107 年 04 月 13 日課程發展委員會會議修訂通過
中華民國 107 年 10 月 24 日課程發展委員會會議修訂通過
中華民國 108 年 11 月 21 日課程發展委員會會議修訂通過
中華民國 109 年 03 月 03 日課程發展委員會會議修訂通過
中華民國 110 年 11 月 22 日課程發展委員會會議修訂通過
中華民國 111 年 11 月 21 日課程發展委員會會議修訂通過

壹、依據

- 一、教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。
- 二、教育部 110 年 6 月 11 日臺教授國部字第 1100048154B 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)

貳、目的

國立羅東高級商業職業學校(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實施規定(以下簡稱本實施規定)。

參、本校彈性學習時間之實施原則

- 一、本校彈性學習時間規劃,以發展學校特色和銜接學生進路為主軸,配合學校發展、學生需求、課程規劃、排課需求和師資安排,建立充實(增廣)、補強性教學、選手培訓、學校特色活動及學生自主學習等模式,時間規劃原則:
 - (一)技術型高中:第一學年每學期每週 1 節課,第三學年上學期每週 2 節課,下學期每週 1 節課;
 - (二)綜合型高中:每學期第一學年每週 1 節課,第二學年每週 2 節課,第三學年上學期每週 3 節課,下學期每週 2 節課
 - (三)實用技能學程:第一學年每學期每週 1 節課,第三學年上學期每週 2 節課,下學期每週 1 節課。
- 二、本校彈性學習時間之實施,以全年級(或全校),以班群實施,包括全學期授課、短期性授課(微課程)以及特色活動三種型態辦理。依據「高級中等學校學生學習評量辦法」本校技術型高中與實用技能學程第一學年彈性學習時間授予學分,其餘各型態課程不授予學分。
- 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。
- 四、採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;全學期授課之增廣、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。

肆、 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，依本實施規定提出自主學習之申請，申請表件如附件 1-1；紀錄表如附件 1-2、1-3。
- 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，申請表件如附件 2-1；實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 2-2。
- 三、 充實（增廣）或補強性教學：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，或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。
- 四、 學校特色活動：高一與高二上學期辦理符合學生圖像之學校特色活動，高一上學期辦理新生探索活動，高二上學期辦理職涯探索活動，以上活動辦理方式應納入學校課程計畫書。

伍、 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內為之。
- 二、 學生於每學期彈性學習志願選課期間提出申請，經教務處審核通過後實施，學生應於自主學習實施期間參加學校自主學習成果發表會。
- 三、 學生於每週彈性學習時間攜帶自主學習確認單、心得感想紀錄表，記錄自主學習內容，並由圖書館或自主學習指導教師認證，每週五交由綜高活動組審核，下週一交還學生使用。
- 四、 學生於該彈性學習時段若未依規定至指定地點參與學習而逗留於外者、或未依規定由圖書館或自主學習指導教師進行認證者，依校規議處。
- 五、 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。
- 六、 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，學生應於每周完成自主學習紀錄表。
- 七、 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，綜合高中學生須於連續兩學期中至少有十八小時的自主學習安排。

陸、 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），由教師與培訓學生填妥附件 2-1、2-2 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，表件於計畫最後一週繳回教務處。
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）主辦之競賽為限。
- 三、 全學期授課之課程：採學生選讀制。
- 四、 充實（增廣）教學與補強性教學：採學生選讀制。
- 五、 學校特色活動：採學生選讀制。

柒、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

一、充實（增廣）教學與補強性教學：

（一）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者，得計列為其每週教學節數。

（二）個別教師擔任充實（增廣）教學、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。

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、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。

捌、 本實施規定之實施檢討，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。

玖、 本實施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。

國立羅東高級商業職業學校【自主學習】計畫申請表

申請人		班級		座號	
自主學習 主題名稱					
對應 學科領域	☐ 國文 ☐ 英文 ☐ 數學 ☐ 物理 ☐ 化學 ☐ 生物 ☐ 地科 ☐ 歷史 ☐ 地理 ☐ 公民 ☐ 美術 ☐ 音樂 ☐ 藝術生活 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 家政 ☐ 生活科技 ☐ 資訊科技 ☐ 健康護理 ☐ 體育 ☐ 國防 ☐ 其他：_____				
學習類型	☐ 學科延伸 ☐ 課程作品 ☐ 課程作業 ☐ 主題閱讀 ☐ 社團活動 ☐ 日常興趣 ☐ 嘗試事物 ☐ 證照檢定 ☐ 專業技能 ☐ 服務學習 ☐ 國際交流 ☐ 職業探索 ☐ 學術競賽 ☐ 專題製作 ☐ 小論文 ☐ 其他（請說明）：_____				
動機與目的					
預期成果					
預計 成果發表檔案	☐ 動態展(簡報、海報、影片等) ☐ 靜態展(實作作品) ☐ 其他_____				
申請學期/節數	學年度第 _____ 學期。星期 _____，第 _____ 節~第 _____ 節，總共 _____ 節。				
週數	日期 (月/日)	預計學習內容/進度	進行方式	學習地點	備註
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
進行方式	1、文本閱讀 2、資料蒐集 3、編輯撰寫 4、藝能創作 5、諮詢 6、實作 7、其他		學習地點	1、圖書館 2、指導老師辦公室 3、專業教室 _____	
成果展示	☐ 同意 ☐ 不同意 於校內學習平台提供自主學習成果與資料給其他同學參考。				
家長簽名		指導老師		導師	
科主任/ 學程主任		綜高 活動組長		審核結果	☐ 通過
教務主任					☐ 不通過

國立羅東高級商業職業學校【自主學習】實施紀錄表

申請人		班級		座號		
自主學習 主題名稱						
對應 學科領域	☐ 國文 ☐ 英文 ☐ 數學 ☐ 物理 ☐ 化學 ☐ 生物 ☐ 地科 ☐ 歷史 ☐ 地理 ☐ 公民 ☐ 美術 ☐ 音樂 ☐ 藝術生活 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 家政 ☐ 生活科技 ☐ 資訊科技 ☐ 健康護理 ☐ 體育 ☐ 國防 ☐ 其他：_____					
學習類型	☐ 學科延伸 ☐ 課程作品 ☐ 課程作業 ☐ 主題閱讀 ☐ 社團活動 ☐ 日常興趣 ☐ 嘗試事物 ☐ 證照檢定 ☐ 專業技能 ☐ 服務學習 ☐ 國際交流 ☐ 職業探索 ☐ 學術競賽 ☐ 專題製作 ☐ 小論文 ☐ 其他（請說明）：_____					
學習成果 簡述						
學習歷程省思 (100~150 字)						
期末 成果發表檔案	☐ 動態展(簡報、海報、影片等) ☐ 靜態展(實作作品) ☐ 其他_____					
申請學期/節數	學年度第 _____ 學期。星期 _____，第 _____ 節~第 _____ 節，總共 _____ 節。					
學習內容/進度之實施紀錄						
週數	日期 (月/日)	實際學習內容/進度	自我 檢核	學習地點	進行方式	教師 確認
1			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
2			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
3			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
4			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
5			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
6			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			

7			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
8			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
9			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
10			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
11			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
12			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
13			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
14			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
15			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
16			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
17			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
18			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
19			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
20			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
家長簽名			指導老師		導師	
科主任/ 學程主任			綜高 活動組長		檔案繳交	
教務主任						

國立羅東高級商業職業學校【自主學習】會談紀錄表

指導老師會談紀錄表(第____次)

會談日期:_____ 地點:_____

班級:_____ 姓名:_____ 座號:_____

自主學習主題名稱		
會談內容類別	☐ 進度報告 ☐ 內容輔導 ☐ 其他_____	
會談內容紀錄		
檢核方式	☐ 書面：作業、筆記 ☐ 口述：發問、討論 ☐ 實體：作品	
指導評估	進度	☐ 符合 ☐ 超前 ☐ 落後
	廣度	☐ 合適 ☐ 不足，建議_____
	深度	☐ 合適 ☐ 不足，建議_____
預約下次會談	_____月_____日_____時 地點_____	
期末成果發表方式	☐ 討論中 ☐ 靜態展 ☐ 動態展 ☐ 其他_____	

備註：請同學在與指導老師會談後 **三天內將本表繳回綜高活動組**。

指導老師簽名 _____

國立羅東高級商業職業學校 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	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 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			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立羅東高級商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

【選手培訓】指導紀錄表

[illegible]

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

二、學生自主學習實施規範

國立羅東高級商業職業學校彈性學習時間實施規定

中華民國 106 年 03 月 30 日課程發展委員會會議通過
中華民國 107 年 04 月 13 日課程發展委員會會議修訂通過
中華民國 107 年 10 月 24 日課程發展委員會會議修訂通過
中華民國 108 年 11 月 21 日課程發展委員會會議修訂通過
中華民國 109 年 03 月 03 日課程發展委員會會議修訂通過
中華民國 110 年 11 月 22 日課程發展委員會會議修訂通過
中華民國 111 年 11 月 21 日課程發展委員會會議修訂通過

壹、依據

- 一、教育部 110 年 3 月 15 日臺教授國部字第 1100016363B 號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」(以下簡稱總綱)。
- 二、教育部 110 年 6 月 11 日臺教授國部字第 1100048154B 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)

貳、目的

國立羅東高級商業職業學校(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實施規定(以下簡稱本實施規定)。

參、本校彈性學習時間之實施原則

- 一、本校彈性學習時間規劃,以發展學校特色和銜接學生進路為主軸,配合學校發展、學生需求、課程規劃、排課需求和師資安排,建立充實(增廣)、補強性教學、選手培訓、學校特色活動及學生自主學習等模式,時間規劃原則:
 - (一)技術型高中:第一學年每學期每週 1 節課,第三學年上學期每週 2 節課,下學期每週 1 節課;
 - (二)綜合型高中:每學期第一學年每週 1 節課,第二學年每週 2 節課,第三學年上學期每週 3 節課,下學期每週 2 節課
 - (三)實用技能學程:第一學年每學期每週 1 節課,第三學年上學期每週 2 節課,下學期每週 1 節課。
- 二、本校彈性學習時間之實施,以全年級(或全校),以班群實施,包括全學期授課、短期性授課(微課程)以及特色活動三種型態辦理。依據「高級中等學校學生學習評量辦法」本校技術型高中與實用技能學程第一學年彈性學習時間授予學分,其餘各型態課程不授予學分。
- 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。
- 四、採全學期授課規劃者,應於授課之前一學期完成課程規劃,並由學生自由選讀,該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制;全學期授課之增廣、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。

肆、 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，依本實施規定提出自主學習之申請，申請表件如附件 1-1；紀錄表如附件 1-2、1-3。
- 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，申請表件如附件 2-1；實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件 2-2。
- 三、 充實（增廣）或補強性教學：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，或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。
- 四、 學校特色活動：高一與高二上學期辦理符合學生圖像之學校特色活動，高一上學期辦理新生探索活動，高二上學期辦理職涯探索活動，以上活動辦理方式應納入學校課程計畫書。

伍、 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內為之。
- 二、 學生於每學期彈性學習志願選課期間提出申請，經教務處審核通過後實施，學生應於自主學習實施期間參加學校自主學習成果發表會。
- 三、 學生於每週彈性學習時間攜帶自主學習確認單、心得感想紀錄表，記錄自主學習內容，並由圖書館或自主學習指導教師認證，每週五交由綜高活動組審核，下週一交還學生使用。
- 四、 學生於該彈性學習時段若未依規定至指定地點參與學習而逗留於外者、或未依規定由圖書館或自主學習指導教師進行認證者，依校規議處。
- 五、 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。
- 六、 指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議，學生應於每周完成自主學習紀錄表。
- 七、 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，綜合高中學生須於連續兩學期中至少有十八小時的自主學習安排。

陸、 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），由教師與培訓學生填妥附件 2-1、2-2 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，表件於計畫最後一週繳回教務處。
選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）主辦之競賽為限。
- 三、 全學期授課之課程：採學生選讀制。
- 四、 充實（增廣）教學與補強性教學：採學生選讀制。
- 五、 學校特色活動：採學生選讀制。

柒、 本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

一、充實（增廣）教學與補強性教學：

（一）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者，得計列為其每週教學節數。

（二）個別教師擔任充實（增廣）教學、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。

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、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。

捌、 本實施規定之實施檢討，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。

玖、 本實施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。

國立羅東高級商業職業學校【自主學習】計畫申請表

申請人		班級		座號	
自主學習 主題名稱					
對應 學科領域	☐ 國文 ☐ 英文 ☐ 數學 ☐ 物理 ☐ 化學 ☐ 生物 ☐ 地科 ☐ 歷史 ☐ 地理 ☐ 公民 ☐ 美術 ☐ 音樂 ☐ 藝術生活 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 家政 ☐ 生活科技 ☐ 資訊科技 ☐ 健康護理 ☐ 體育 ☐ 國防 ☐ 其他：_____				
學習類型	☐ 學科延伸 ☐ 課程作品 ☐ 課程作業 ☐ 主題閱讀 ☐ 社團活動 ☐ 日常興趣 ☐ 嘗試事物 ☐ 證照檢定 ☐ 專業技能 ☐ 服務學習 ☐ 國際交流 ☐ 職業探索 ☐ 學術競賽 ☐ 專題製作 ☐ 小論文 ☐ 其他（請說明）：_____				
動機與目的					
預期成果					
預計 成果發表檔案	☐ 動態展(簡報、海報、影片等) ☐ 靜態展(實作作品) ☐ 其他_____				
申請學期/節數	學年度第 _____ 學期。星期 _____，第 _____ 節~第 _____ 節，總共 _____ 節。				
週數	日期 (月/日)	預計學習內容/進度	進行方式	學習地點	備註
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
進行方式	1、文本閱讀 2、資料蒐集 3、編輯撰寫 4、藝能創作 5、諮詢 6、實作 7、其他		學習地點	1、圖書館 2、指導老師辦公室 3、專業教室 _____	
成果展示	☐ 同意 ☐ 不同意 於校內學習平台提供自主學習成果與資料給其他同學參考。				
家長簽名		指導老師		導師	
科主任/ 學程主任		綜高 活動組長		審核結果	☐ 通過
教務主任					☐ 不通過

國立羅東高級商業職業學校【自主學習】實施紀錄表

申請人		班級		座號		
自主學習 主題名稱						
對應 學科領域	☐ 國文 ☐ 英文 ☐ 數學 ☐ 物理 ☐ 化學 ☐ 生物 ☐ 地科 ☐ 歷史 ☐ 地理 ☐ 公民 ☐ 美術 ☐ 音樂 ☐ 藝術生活 ☐ 生命教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 家政 ☐ 生活科技 ☐ 資訊科技 ☐ 健康護理 ☐ 體育 ☐ 國防 ☐ 其他：_____					
學習類型	☐ 學科延伸 ☐ 課程作品 ☐ 課程作業 ☐ 主題閱讀 ☐ 社團活動 ☐ 日常興趣 ☐ 嘗試事物 ☐ 證照檢定 ☐ 專業技能 ☐ 服務學習 ☐ 國際交流 ☐ 職業探索 ☐ 學術競賽 ☐ 專題製作 ☐ 小論文 ☐ 其他（請說明）：_____					
學習成果 簡述						
學習歷程省思 (100~150 字)						
期末 成果發表檔案	☐ 動態展(簡報、海報、影片等) ☐ 靜態展(實作作品) ☐ 其他_____					
申請學期/節數	學年度第 _____ 學期。星期 _____，第 _____ 節~第 _____ 節，總共 _____ 節。					
學習內容/進度之實施紀錄						
週數	日期 (月/日)	實際學習內容/進度	自我 檢核	學習地點	進行方式	教師 確認
1			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
2			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
3			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
4			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
5			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
6			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			

7			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
8			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
9			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
10			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
11			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
12			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
13			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
14			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
15			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
16			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
17			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
18			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
19			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
20			☐ 優良 ☐ 尚可 ☐ 努力			
家長簽名			指導老師		導師	
科主任/ 學程主任			綜高 活動組長		檔案繳交	
教務主任						

國立羅東高級商業職業學校【自主學習】會談紀錄表

指導老師會談紀錄表(第____次)

會談日期:_____ 地點:_____

班級:_____ 姓名:_____ 座號:_____

自主學習主題名稱		
會談內容類別	☐ 進度報告 ☐ 內容輔導 ☐ 其他_____	
會談內容紀錄		
檢核方式	☐ 書面：作業、筆記 ☐ 口述：發問、討論 ☐ 實體：作品	
指導評估	進度	☐ 符合 ☐ 超前 ☐ 落後
	廣度	☐ 合適 ☐ 不足，建議_____
	深度	☐ 合適 ☐ 不足，建議_____
預約下次會談	_____月_____日_____時 地點_____	
期末成果發表方式	☐ 討論中 ☐ 靜態展 ☐ 動態展 ☐ 其他_____	

備註：請同學在與指導老師會談後 **三天內將本表繳回綜高活動組**。

指導老師簽名 _____

國立羅東高級商業職業學校 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	☐ 國際級或全國級 ☐ 區域級 ☐ 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			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

國立羅東高級商業職業學校 學年度第 學期彈性學習時間

【選手培訓】指導紀錄表

[illegible]

競賽主責處室核章

教務處核章

校長核章

三、彈性學習時間實施規劃表

(日間上課)

表8-1彈性學習時間規劃表

說明：

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

開設 年段	開設 名稱	每週 節數	開設 週數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教 學	學校 特色 活動		
第一學年	手作藝術(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民族影像文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民族當代議題(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民族服飾文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民族產業文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民族建築文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民族飲食文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民族文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民飲食文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民影像概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否

開設 年段		開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
						自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年	第一學期	原住民服飾文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		原住民產業文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		原住民建築文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		古今樂府的興觀群怨(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		就是愛運動(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☐	☒	☐ 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 ☒ 觀光事務科	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		職業教育(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		有氣體適能(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		原住民族文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		環境與生態概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		多元文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		綠色能源概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	數學邏輯思考(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	生活數學(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	圖像英文(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	語言與文化(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	生活英文(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	影片英文(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	文學與音樂(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	文學傳奇(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	輕小說閱讀(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	市場開發(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	電影與人生(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	中文輸入(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校 特色 活動		
第一學年	第一學期										
第二學期											

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校 特色 活動		
第一學年 第二學期	原住民族當代議題(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民族服飾文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民族產業文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民族建築文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民族飲食文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民族文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民飲食文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民影像概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民服飾文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民產業文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	原住民文化概論(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
	就是愛運動(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否

開設 年段		開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
						自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第一學年	第二學期	貿易的故事(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		食品安全衛生(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		個人理財(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		會計入門(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☒ 是 ☐ 否
		觀光資源(彈性)	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 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 ☒ 觀光事務科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
第二學年	第一學期	自主學習	0	0	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	第二學期	自主學習	0	0	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☒	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
第三學年	第一學期	我們與人權的距離	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		手作藝術	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		生活英文系列-看美劇學美語	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		生活英文系列-看美劇學美語	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	原住民族語文-排灣語	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	商業時事導讀系列-商業活動與 管理概念	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	趣味文學系列-動畫文學	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	生活英文系列-Windows on the World新聞時事篇	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	美食大探索系列-幸福的滋味	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	職涯探索特色系列活動-校際交 流活動	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☐	☐	☐ 例行性 ☒ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	初階設計軟體應用-Illustrator 設計排版應用	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	影像中的社會學-影像中的歷史	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	愛玩客-漫步東南亞	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	基礎泰語(發音與自我介紹)	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	生活英文-看美劇學美語	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	生活英文-職場英文	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	農場經營實務-生產與農業	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	基礎印尼語（發音與自我介紹）	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	原住民族語文-魯凱語	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☐ 內聘 ☒ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	趣味文學系列-文字遊戲	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	玩轉社會-玩轉地理	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	文學與音樂	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	小說選讀-飲食文學	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	數學遊戲-一刀剪	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	商業軟體應用	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	時事英文閱讀	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	資料統計運算實作	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	圖像繪製設計	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	第一學期										
	第二學期										

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	第二學期			原住民產業文化概論	○	○	●	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	●內聘 ○外聘	○是 ●否
				原住民建築文化概論	○	○	●	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	●內聘 ○外聘	○是 ●否
				原住民文化概論	○	○	●	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	●內聘 ○外聘	○是 ●否
				音樂劇表演實作	○	○	●	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	●內聘 ○外聘	○是 ●否
				看電影學國防	○	○	●	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	●內聘 ○外聘	○是 ●否
				名人講堂	○	○	●	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	●內聘 ○外聘	○是 ●否
				職涯探索特色系列活動-媒體識讀	○	○	●	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	●內聘 ○外聘	○是 ●否
				職涯探索特色系列活動-校際交流活動	○	○	●	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	●內聘 ○外聘	○是 ●否
				生命探索特色系列活動-學習成果發表	○	○	●	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	●內聘 ○外聘	○是 ●否
				生命探索特色系列活動-創意活動	○	○	●	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	●內聘 ○外聘	○是 ●否
				生命探索特色系列活動-教學參觀	○	○	●	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	●內聘 ○外聘	○是 ●否
				農場經營實務-生產與農業	○	○	●	○	○例行性 ○獨創性 ○服務學習 ○其它	●內聘 ○外聘	○是 ●否

開設 年段		開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
						自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第二學期	農場經營實務-生態與農業	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		原住民族語文-魯凱語	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		原住民族語文-賽德克語	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		原住民族語文-太魯閣語	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		原住民族語文-泰雅語	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		原住民族語文-布農語	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		原住民族語文-阿美語	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		原住民族語文-排灣語	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		基礎泰語-生活會話	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		基礎印尼語-生活會話	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		基礎越南語-生活會話	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		基礎泰語（發音與自我介紹）	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)	
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第三學年	第二學期	基礎越南語（發音與自我介紹）	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		基礎印尼語（發音與自我介紹）	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		多媒體創作系列-3D應用設計	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		多媒體創作系列-數位攝影	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		初階設計軟體應用-Illustrator 設計排版應用	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		初階設計軟體應用-Photoshop影 像處理應用	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		多媒體創作系列-菲林攝影	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		初階設計軟體應用-Word及PPT文 書處理應用	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		印刷前製實務-海報印前製作實 務	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		印刷前製實務-手冊印前製作實 務	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		印刷前製實務-DM印前製作實務	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		餐旅大進擊-旅遊業趨勢	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強 性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	商業時事導讀系列-連鎖經營與 微型創業	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	商業時事導讀系列-商業活動與 管理概念	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	經濟時事導讀系列-匯率變化與 進出口關係	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	經濟時事導讀系列-中央銀行與 貨幣政策	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	經濟時事導讀系列-各國GDP的比 較	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自我挑戰鐵人三項進階	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	自我挑戰鐵人三項	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	高階體適能進階	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	愛情心理系列-當我們不愛時分 手及調適	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	高階體適能	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	愛情心理系列-當我們戀愛時	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
	愛情心理系列-愛情的樣子	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段		開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
						自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第二學期	影像中的社會學-影像中的地理	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		影像中的社會學-影像中的公民	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		影像中的社會學-影像中的歷史	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		玩轉社會-玩轉公民	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		玩轉社會-玩轉地理	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		玩轉社會-玩轉歷史	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		科普文章閱讀-生物	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		科普文章閱讀-化學	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		科普文章閱讀-物理	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		用數學來畫畫實作	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		用數學來畫畫	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		數學大進擊-統計	1	6	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
					自主 學習	選手 培訓	充實 (增廣) 性教學	補 強性 教學	學校 特色 活動		
第三學年	第二學期			古今樂府的興觀群怨	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				文學與音樂	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				趣味文學系列-作家軼事	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				趣味文學系列-動畫文學	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				趣味文學系列-文字遊戲	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				校園文學系列-校園電影	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				校園文學系列-校園民歌	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				小說選讀-旅遊文學	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				小說選讀-飲食文學	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				選手培訓	☐	☒	☐	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				時事英文閱讀	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
				圖像繪製設計	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段		開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
						自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第二學期	資料統計運算實作	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		旅行萬事通	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		視覺設計賞析	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		愛玩設	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		數學統整推理	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		商業評論	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		國文AED	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		愛玩色	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		簡單上手學動畫	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		經濟學家的故事	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		有氧體適能	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		餐旅名人堂	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否

開設 年段		開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實施 對象	開設類型(可勾選)					師資 規劃 (勾選 是否 內外聘)	備註 (勾選 是否 授學分)
						自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動		
第三學年	第二學期	時事英文聽力	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		數學密碼	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		餐旅職涯面面觀	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		活動美宣設計	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		寫作策略	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		生活會計	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		資料庫實作	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		絕佳旅館	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☐	☒	☐ 例行性 ☐ 獨創性 ☐ 服務學習 ☐ 其它	☒ 內聘 ☐ 外聘	☐ 是 ☒ 否
		3D面面觀	1	18	☒ 餐飲技術科 ☒ 觀光事務科	☐	☐	☒	☐	☐ 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 ☒ 觀光事務科	☒	☐	☐	☐	☐ 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

國立羅東高級商業職業學校課程評鑑實施計畫

108 年 11 月 28 日課程發展委員會會議通過
111 年 1 月 20 日校務會議通過

一、依據

- (一) 教育部中華民國 110 年 3 月 15 日教育部臺教統國部字第 1100016363B 號令修正「十二年國民基本教育課程綱要總綱」，並自一百一十一學年度，依照不同教育階段（國民小學、國民中學及高級中等學校一年級起）逐年實施。
- (二) 教育部中華民國 103 年 11 月 28 日臺教統國部字第 1030135678A 號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (三) 教育部中華民國 108 年 4 月 22 日臺教統國部字第 1080031188B 號函分行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (四) 教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教統國部字第 1080050523B 號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 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，以增益課程之效益。
- (三) 引導學校符合學生圖像，調整課程規劃與發展，促進校務發展。

三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員	執掌
學生	1. 全校學生填寫教學回饋表。 2. 學生會代表，出席課程評鑑座談會。
教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人召開。 2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬教學準備與支援、教學模式與策略。
課程評鑑小	1. 由校長聘請 9-15 位課程發展委員會委員擔任之。

組	2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3. 依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發展委員會	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據各組評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。

四、評鑑內容及說明

- (一) 課程規劃：依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。
- (二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
- (三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

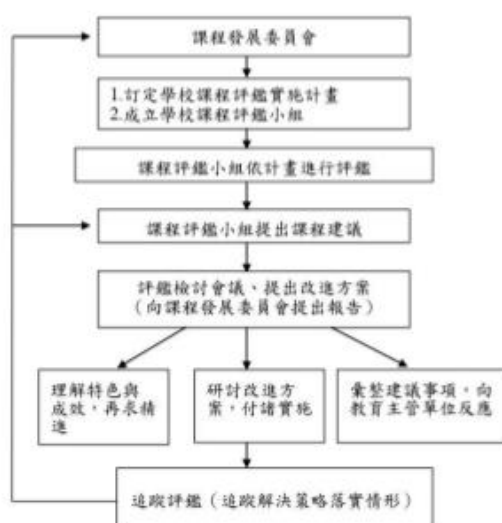
項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	- 教學研究會 - 課程評鑑小組 - 產業專家 - 學者專家 - 課程發展委員會	1-1 期初開課規劃表 1-2 期初選課意願表	每年9/2月填寫選課意願表 每年6/1月規劃選課建議表
2	教學實施	教學實施包括課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	- 授課教師 - 學生 - 家長 - 教學研究會	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表	每年1/6月填寫自評與教學回饋表
3	學生學習	學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果	- 授課教師 - 教學研究會	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	每年1/6月依課程評鑑過程調整實施課程規劃

五、課程評鑑結果與應用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。

- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。
- (七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六、評鑑流程



七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	現代社會
	英文名稱	Modern Society
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☒ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☒ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☒ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☒ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☒ 品德 ☐ 生命 ☒ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認知： (1) 認識宜蘭尤其是羅東地區及羅高之發展。 (2) 了解雷射雕刻機、基本電腦文書軟體、影像剪輯軟體的使用方法。 (3) 學習相關地理知識並認識在地文學作者及閱讀本土作家書籍。 2. 情意：藉由溪南地區先民華路藍縷的開發歷程，及設計商品、實際製作在地美食等過程關懷宜蘭產業發展，體驗創業維艱，珍惜鄉土。 3. 技能： (1) 藉由創作，將課程所學到的文化元素具體化，形成可見的文創產品設計。 (2) 製作具宜蘭或羅東風味的食物或生活用品，體會故鄉采風。 (3) 書寫、編排或剪輯相關圖文或影音作品，呈現美感及關懷鄉土之情。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹及預先須在家進行之功課佈置	1. 發文學講義 2. 訪問自己家人 3. 平板或手機功能檢視 4. 下載相關APP 5. 分組	6	第一學年第二學期
(2)羅東(溪南)史	1. 認識羅東鎮史。 2. 了解羅東鎮發展之重要事件與關連。 3. 能排列羅東鎮重要事件之先後順序。 4. 進一步思考羅東鎮未來可能之發展。	6	
(3)蘭陽書坊-蘭陽文學介紹	1. 參觀圖書館並介紹蘭陽書坊區域 2. 介紹著名之宜蘭作家及作品 3. 學生撰寫相關書籍之閱讀心得及完成學習單	6	
(4)蘭陽書坊-圖書館利用教育	1. 為第10週班級讀書會借閱書籍 2. 進行認識圖書館或閱讀檢測活動(機智搶答、闖關等)	6	
(5)林場實察	1. 認識林場發展歷史 2. 了解林場相關設備	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)羅東尋寶	1. 認識羅東夜市發展歷史 2. 了解羅東夜市相關設備	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆評量：學習單、講義書寫成果、逐字稿書寫成果 2. 觀察評量：共讀、討論、發表的參與程度 3. 創作評量：依課程進行製作文創商品、生活用品、食物、書面報導及影片等		
教學資源	硬體協助：班級單槍投影機、電腦、雷射雕刻機、行動學習載具、彩色印表機。 軟體協助：APP、影片、書籍 其他：木片(雷射用)、檜木片(萃取精油用)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 講述教學法：由教師統一講解普遍化知識內容。 協同教學法：與他科教師協同，完成同領域不同科，或不同領域之知識性教學。 合作學習教學法：學生以小組為單位，協力合作完成各項實作或報告。 示範教學法：由教師示範報告或實作方式。 發表教學法：學生以個人或小組為單位，發表完成之作品或報告。 欣賞教學法：學生能互相欣賞學習他人的作品，並進一步進行批判思考。		



(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文
	英文名稱	Chinese
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☒ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☐ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 建立中華文化基本教材架構，增進學習效果。 2. 認識諸子思想的特色，發展比較思考的能力。 3. 體認文化價值，建立思考與辨證能力。 4. 提升人文素養，增進對周遭事物的尊重與關懷。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1))諸子百家概論	1. 諸子百家流派。 2. 各家思想概論。	18	第二學年第一學期
(2)論語選	1. 孔子其人及弟子。 2. 論語的編纂及版本。 3. 論道德修養。 4. 論學習與教育。 5. 論詩禮樂。 6. 論政治與處世。	18	
(3) 孟子選	1. 孟子人與相關人物。 2. 孟子其書及學說精神。 3. 義利之辨。 4. 性善論。 5. 論道德修養。	18	
(4)大學選	1. 大學概論。 2. 三綱八目，內聖外王之道。 3. 大學之現代意義與價值解析	18	第二學年第二學期
(5)中庸選	1. 中庸概論。 2. 中庸內容之講解。 3. 中庸之現代意義與價值解析。	18	
(6)孟子選	1. 論教育。 2. 論古人。 3. 論政治。	18	
合計		108節	

學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗：測驗卷（包含單選、多選、題組）、自編測驗卷。 2. 口語評量：口頭問答、討論、面談。 3. 檔案評量：書面報告、個人檔案。 4. 實作評量：指定作業、專題研究、表演、鑑賞、學習單、寫作練習、合作學習、問題解決。教師自行設計：教師因時因地制宜，設計符合教學的評量方式。
教學資源	(一)教科用書 (二)教材教具：圖書館各類圖書、數位教材、補救教材等。 (三)圖書設備：圖書館添置。 (四)數位媒材 (五)社會資源
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)以口語引述為主的教學 1. 講述教學法 2. 問答教學法 3. 相互教學法 (二)以行動實踐為主的教學 1. 啟發式教學 2. 實際演練 3. 資訊融入教學 (三)以學術探討為主的教學方法 1. 討論 2. 合作學習 3. 自主學習 (1)口說練習 (2)作文練習 (3)戲劇表演 (4)社會實踐

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	認知： 1. 使學生了解文章架構與元素。 2. 使學生培養敘事邏輯力。 3. 使學生增加字彙，增進英文閱讀、寫作、口說及聽力。 情意： 1. 使學生享受閱讀的樂趣。 2. 使學生培養獨力思考之能力。 3. 使學生拓展世界觀和對跨文化的了解。 4. 使學生能以英語發表意見。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)Cultural diversity and moral character	1.Dreamcatcher 2.To understand Native American's culture	8	第二學年第一學
(2)People	1.Wolfgang Amadeus Mozart 2.To understand Wolfgang Amdeus Mozart's life	8	
(3)Gender Equality	1.Little mermaid 2.To read a fairly tale	8	
(4)Life Education	1.Noah's ark 2.To respect religious events	8	
(5)Literature	1.The rainy day 2.To read a poet and write a poet	4	
(6)Technology	1.Google 2.To encourage new innovation.	8	第二學年第二學期
(7)Nature and environmental protection	1.The loss of forests 2.To value natural resources	6	
(8)Arts	1.Paper cutting 2.To appreciate traditional art works	6	
(9)Society	1.Illustrate your trips 2.To expand the views of the world	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(10)Health	1.Yoga 2.To exercise regular	8	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、造句練習、課堂討論、上台朗讀等		
教學資源	1.Textbook 2.時事新聞，統測閱讀測驗練習本，youtube 影片等教學資源 3.除上課教材外，善用與課文有關之教材、教具、視聽教學媒體或電腦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 一、教學方法： 1.每學期授課 15-17小時，二學期合計 30-34 小時。 2.兼顧閱閱與文法的能力訓練，並建立學生讀與寫的信心。 3.鼓勵學生主動積極參與具創意性的讀寫活動。 4.認知方面以報告主題的性質採講演法、啟發法、問題教學法、等教學方法。 5.盡量安排學生分組主動實際演練，著重練習活動之系統及連貫性。 二、教材編輯： 1.教材由老師參照口頭報告的內容編撰合適的講義及現用教科書。		

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	體能訓練
	英文名稱	physical training
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1.身心素質與自我精進 ☐ A2.系統思考與問題解決 ☐ A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☐ B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☐ C3.多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/2/2	
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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.培養學生基本運動能力。 2.使學生透過學習的過程及不同的角色變換中，了解自己的責任。 3.培養欣賞運動美感與分析比賽的能力 4.能根據各項體適能的屬性及運動訓練的原則：以漸進、個別化、多樣化等原則選擇適當的活動，強化各項體適能。 5.激發學生運動興趣，培養運動技能，鼓勵積極參與校內外體育活動	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)體適能	1.肌力與肌耐力實作與測驗	12	第二學年第一學期
(2)體能強化	1.重量訓練介紹與說明	12	
(3)體育導論	1.體育專業介紹	12	
(4)有氧運動	1.有氧運動實作與測驗	12	第二學年第二學期
(5)田徑	1.跳遠介紹	12	
(6)體育導論	1.體育各項規則講解	12	
(7)田徑	1.鉛球介紹	12	第三學年第一學期
(8)體能強化	1.間接訓練介紹與說明	12	
(9)體適能	1.爆發力實作與測驗	12	
(10)體適能	1.柔軟度實作與測驗	12	第三學年第二學期
(11)體適能	1.心肺耐力實作與測驗	12	
(12)體適能	1.個人測驗	12	
合計		144節	
學習評量(評量方式)	1.技能部分以實作方式用術科測驗。 2.認知部分以紙筆測驗評量。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 每次課程中需詢問身體不適之學生。

2. 為配合學校體育教學，各年級學生上體能訓練課務須穿著體育運動服。

教學評量：

(1) 採平時(學習態度)、術科測驗並行方式進行。

(2) 段考成績。



(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有氧體適能
	英文名稱	Aerobic fitness
師資來源	☒ 校內單科 ☐ 校內跨科協同 ☐ 跨校協同 ☐ 外聘(大專院校) ☐ 外聘(其他)	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	一般科目(領域： ☐ 語文 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☐ 綜合活動 ☐ 科技 ☒ 健康與體育 ☐ 全民國防教育)	
	☒ 非跨領域 ☐ 跨領域： ☐ 統整型課程 ☐ 探究型課程 ☐ 實作型課程	
課綱核心素養	A自主行動	☒ A1. 身心素質與自我精進 ☐ A2. 系統思考與問題解決 ☐ A3. 規劃執行與創新應變
	B溝通互動	☒ B1. 符號運用與溝通表達 ☐ B2. 科技資訊與媒體素養 ☐ B3. 藝術涵養與美感素養
	C社會參與	☒ C1. 道德實踐與公民意識 ☐ C2. 人際關係與團隊合作 ☐ C3. 多元文化與國際理解
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 依照國民體育法等相關法令，學校應於各學習階段之彈性學習、團體活動或其他學習時間適切安排體育活動 2. 增進學生心肺耐力及體能，運用校內相關器材進行體適能增強 3. 培養學生體適能自我訓練之能力 4. 養成終身運動習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)飛輪	1. 飛輪使用技巧教學 2. 不同情境阻力訓練	6	第一學年第一學期
(2)心肺耐力訓練	1. 有氧運動介紹 2. 基礎有氧	6	
(3)階梯體能I	1. 階梯跑 2. 跨步階梯跑	6	
(4)階梯體能II	1. 橫向階梯跑 2. 跨步八字階梯跑	6	第一學年第二學期
(5)階梯體能III	1. 連續雙腳跳 2. 跨格單腳跳	6	
(6)心肺耐力訓練	1. 中強度有氧 2. 高強度有氧	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 考量平時課堂表現及出席 2. 飛輪測驗 3. 有氧運動測驗 4. 階梯體能測驗		
教學資源	1. 校內飛輪室 2. 校內舞蹈教室 3. 校內階梯		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學應注意學生個別適應性 2. 教學應以學生安全為優先 3. 培養學生對體育活動之興趣		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語言布農語
	英文名稱	Taiwanese Aboriginal Language -Bunun Language
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	0/0/2/2/2/0	
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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)原住民族語數位學習資源	1. 台灣原住民族語在南島語系的重要性 2. 「族語E樂園」：原住民族語數位學習資源	7	第二學年第一學期
(2)原住民族語認證	原住民族語教材介紹與族語認證	5	
(3)原住民族語言學習詞表	原住民族語言學習詞表(1~500詞及其衍生詞)	12	
(4)原住民族語言練習	9階教材 第1階原住民族語言學習補充教材高中版布農語句型篇演練	12	
(5)原住民族語言練習	9階教材 第2階原住民族語言學習補充教材高中版布農語句型篇演練	12	第二學年第二學期
(6)原住民族語言練習	9階教材 第3階原住民族語言學習補充教材高中版布農語句型篇演練	12	
(7)原住民族語言練習	9階教材 第4階原住民族語言學習補充教材高中版布農語句型篇演練	12	
(8)原住民族語言生活會話練習	原住民族語布農語初級教材生活會話篇演練	12	第三學年第一學期
(9)原住民族語言閱讀書寫練習	原住民族語布農語中級教材閱讀書寫篇演練	12	
(10)原住民族語言練習	9階教材 第5階原住民族語言學習補充教材高中版布農語句型篇演練	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	多元評量： 1. 部落參訪報告 2. 課堂發表 3. 族語認證中級模擬測驗		

教學資源	1. 圖書館媒體資源 2. 圖書線上資源 2.1 「台灣原住民族電子書城」免費閱讀臺灣原住民族電子書出版品 https://alilin.apc.gov.tw/tw/about-us 2.2 「族語E樂園」免費學習原住民族各族語言文化教材 http://web.klokah.tw/
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 9階教材 第1階至第6階原住民族語言學習補充教材高中版。 (2) 原住民族語初級教材生活會話篇 (3) 原住民族語中級教材閱讀書寫篇 (4) 政治大學原住民研究中心，《原教界：原住民情報誌》(叢刊)，台北：國立政治大學。 https://web.alcd.tw/aew/ 2. 教學方法 (1) 數位媒體教學 (2) 個案研討 3. 強化聽力測驗與口說測驗練習。 4. 原住民族學生與非原住民族學生均可修讀，依族別差異調整本教案「族語E樂園」影音中心語言教學之運用。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語言阿美語
	英文名稱	Taiwanese Aboriginal Language -Amis Language
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	0/0/2/2/2/0	
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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 原住民族教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民族文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)原住民族語數位學習資源	1. 台灣原住民族語在南島語系的重要性 2. 「族語E樂園」：原住民族語數位學習資源	7	第二學年第一學期
(2)原住民族語認證	原住民族語教材介紹與族語認證	5	
(3)原住民族語言學習詞表	原住民族語言學習詞表(1~500詞及其衍生詞)	12	
(4)原住民族語言練習	9階教材 第1階原住民族語言學習補充教材高中版阿美語句型篇演練	12	
(5)原住民族語言練習	9階教材 第2階原住民族語言學習補充教材高中版阿美語句型篇演練	12	第二學年第二學期
(6)原住民族語言練習	9階教材 第3階原住民族語言學習補充教材高中版阿美語句型篇演練	12	
(7)原住民族語言練習	9階教材 第4階原住民族語言學習補充教材高中版阿美語句型篇演練	12	
(8)原住民族語言生活會話練習	原住民族語阿美語初級教材生活會話篇演練	12	第三學年第一學期
(9)原住民族語言閱讀書寫練習	原住民族語阿美語中級教材閱讀書寫篇演練	12	
(10)原住民族語言練習	9階教材 第5階原住民族語言學習補充教材高中版阿美語句型篇演練	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	多元評量： 1. 部落參訪報告 2. 課堂發表 3. 族語認證中級模擬測驗		

教學資源	1. 圖書館媒體資源 2. 圖書線上資源 2.1 「台灣原住民族電子書城」免費閱讀臺灣原住民族電子書出版品 https://alilin.apc.gov.tw/tw/about-us 2.2 「族語E樂園」免費學習原住民族各族語言文化教材 http://web.klokah.tw/
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 9階教材 第1階至第6階原住民族語言學習補充教材高中版。 (2) 原住民族語初級教材生活會話篇 (3) 原住民族語中級教材閱讀書寫篇 (4) 政治大學原住民研究中心，《原教界：原住民情報誌》(叢刊)，台北：國立政治大學。 https://web.alcd.tw/aew/ 2. 教學方法 (1) 數位媒體教學 (2) 個案研討 3. 強化聽力測驗與口說測驗練習。 4. 原住民族學生與非原住民族學生均可修讀，依族別差異調整本教案「族語E樂園」影音中心語言教學之運用。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語言泰雅語
	英文名稱	Taiwanese Aboriginal Language -Atayal Language
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	0/0/2/2/2/0	
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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 原住民族教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民族文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)原住民族語數位學習資源	1. 台灣原住民族語在南島語系的重要性 2. 「族語E樂園」：原住民族語數位學習資源	6	第二學年第一學期
(2)原住民族語認證	原住民族語教材介紹與族語認證	6	
(3)原住民族語教材介紹與族語認證	原住民族語言學習詞表(1~500 詞及其衍生詞)	12	
(4)原住民族語言練習	9階教材 第1階原住民族語言學習補充教材高中版泰雅語句型篇演練	12	
(5)原住民族語言練習	9階教材 第2階原住民族語言學習補充教材高中版泰雅語句型篇演練	12	第二學年第二學期
(6)原住民族語言練習	9階教材 第3階原住民族語言學習補充教材高中版泰雅語句型篇演練	12	
(7)原住民族語言練習	9階教材 第4階原住民族語言學習補充教材高中版泰雅語句型篇演練	12	
(8)原住民族語言生活會話練習	原住民族語泰雅語初級教材生活會話篇演練	12	第三學年第一學期
(9)原住民族語言閱讀書寫練習	原住民族語泰雅語中級教材閱讀書寫篇演練	12	
(10)原住民族語言練習	9階教材 第5階原住民族語言學習補充教材高中版泰雅語句型篇演練	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	多元評量： 1. 部落參訪報告 2. 課堂發表 3. 族語認證中級模擬測驗		

教學資源	1. 圖書館媒體資源 2. 圖書線上資源 2.1 「台灣原住民族電子書城」免費閱讀臺灣原住民族電子書出版品 https://alilin.apc.gov.tw/tw/about-us 2.2 「族語E樂園」免費學習原住民族各族語言文化教材 http://web.klokah.tw/
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 9階教材 第1階至第6階原住民族語言學習補充教材高中版。 (2) 原住民族語初級教材生活會話篇 (3) 原住民族語中級教材閱讀書寫篇 (4) 政治大學原住民研究中心，《原教界：原住民情報誌》(叢刊)，台北：國立政治大學。 https://web.alcd.tw/aew/ 2. 教學方法 (1) 數位媒體教學 (2) 個案研討 3. 強化聽力測驗與口說測驗練習。 4. 原住民族學生與非原住民族學生均可修讀，依族別差異調整本教案「族語E樂園」影音中心語言教學之運用。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語言排灣語
	英文名稱	Taiwanese Aboriginal Language -Payuan Language
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	0/0/2/2/2/0	
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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)原住民族語數位學習資源	1. 台灣原住民語在南島語系的重要性 2. 「族語E樂園」：原住民族語數位學習資源	7	第二學年第一學期
(2)原住民族語認證	原住民族語教材介紹與族語認證	5	
(3)原住民族語言學習詞表	原住民族語言學習詞表(1~500詞及其衍生詞)	12	
(4)原住民族語言練習	9階教材 第1階原住民族語言學習補充教材高中版排灣語句型篇演練	12	
(5)原住民族語言練習	9階教材 第2階原住民族語言學習補充教材高中版排灣語句型篇演練	12	第二學年第二學期
(6)原住民族語言練習	9階教材 第3階原住民族語言學習補充教材高中版排灣語句型篇演練	12	
(7)原住民族語言練習	9階教材 第4階原住民族語言學習補充教材高中版排灣語句型篇演練	12	
(8)原住民族語言生活會話練習	原住民族語排灣語初級教材生活會話篇演練	12	第三學年第一學期
(9)原住民族語言閱讀書寫練習	原住民族語排灣語中級教材閱讀書寫篇演練	12	
(10)原住民族語言練習	9階教材 第5-6階原住民族語言學習補充教材高中版排灣語句型篇演練	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	多元評量： 1. 部落參訪報告 2. 課堂發表 3. 族語認證中級模擬測驗		

教學資源	1. 圖書館媒體資源 2. 圖書線上資源 2.1 「台灣原住民族電子書城」免費閱讀臺灣原住民族電子書出版品 https://alilin.apc.gov.tw/tw/about-us 2.2 「族語E樂園」免費學習原住民族各族語言文化教材 http://web.klokah.tw/
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 9階教材 第1階至第6階原住民族語言學習補充教材高中版。 (2) 原住民族語初級教材生活會話篇 (3) 原住民族語中級教材閱讀書寫篇 (4) 政治大學原住民研究中心，《原教界：原住民情報誌》(叢刊)，台北：國立政治大學。 https://web.alcd.tw/aew/ 2. 教學方法 (1) 數位媒體教學 (2) 個案研討 3. 強化聽力測驗與口說測驗練習。 4. 原住民族學生與非原住民族學生均可修讀，依族別差異調整本教案「族語E樂園」影音中心語言教學之運用。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化
	英文名稱	Taiwan Culinary Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本課程旨在增進學生有關飲食文化的認識。主要內容包括不同國家飲食文化的起源與特性、民俗上的飲食禁忌、以及茶文化、酒文化等。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	課程介紹	4	第二學年第一學期
(2)飲食文化	1. 飲食文化之意義 2. 影響飲食文化形成的因素	12	
(3)台灣飲食文化	1. 台灣農家的食物 2. 台灣飲食有關的諺語 3. 原住民之飲食 4. 台灣在地飲食文化	12	
(4)宗教與飲食	1. 佛釋道 2. 回教 3. 基督教	8	
(5)茶文化	1. 茶之起源 2. 茶的傳播 3. 各國茶的發展	12	第二學年第二學期
(6)現代飲食	1. 飲食新趨勢	12	
(7)各國飲食文化	1. 飲食文化的差異	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫作業評量。 2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及上課精神表現評量。 3. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師依教學大綱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. 本科目採講述、分組報告及實作法進行教學。 2. 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。 3. 在合作討論過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-6 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	Principles of Food
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解食物學的基本知識，各類食物的特性及營養價值。 二、瞭解食物分類及各類食物的營養價值，進而能夠瞭解營養與疾病的關聯。 三、瞭解各類食物製備時將發生的變化及食品衛生安全。 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
(1)食物學概論	1.食物學的範圍 2.食物學與餐飲關係 3.食物學與健康關係	6	第一學年第一學期
(2)食物的營養成分	1.營養素概論 2.蛋白質 3.醣類 4.脂肪 5.維生素 6.礦物質 7.水與電解質	12	
(3)食物的特殊成分	1.酵素 2.色素 3.主要呈味成分	6	
(4)食物的分類(一)	1.食物與食品的定義 2.食物的分類 3.五穀根莖類 4.肉類	12	
(5)食物的分類(二)	1.海鮮類 2.蛋類 3.豆類食品 4.乳類 5.蔬菜類 6.水果類 7.油脂類	12	第一學年第二學期
(6)其他加工食品類	1.食品加工與重要性 2.加工食品	6	
(7)食品的選購與貯存	1.新鮮食物之鑑別選擇 2.加工食品之選購 3.食物貯存與保存方法	8	
(8)食品安全	1.食物中毒 2.食品包裝容器及清潔的安全性 3.餐具衛生	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分結合餐飲服務、旅館房務實務等課程知能，並利用角色扮演、播放影片以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外觀光餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路支援運用查詢觀光餐旅主管機關與相關產業資訊。 3. 中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 5. 校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。 7. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、旅行社及相關觀光餐旅展覽，增進學習成效。 8. 利用寒暑假前往觀光餐旅相關業界見習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 9. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材編選依教學大綱內容並配合產業現況，適時調整更新以提高實用度，並符合教學目標。 2. 內容之難易應適合學生程度，盡量淺顯易懂引發學習動機。 3. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 4. 蒐集餐旅產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 與業界連結實地參訪或參觀相關觀光餐旅產業展覽，以增進觀光餐旅專業知能。 3. 加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事觀光餐旅相關產業。 4. 融入重要議題，如職場的性別平等、性別歧視與多元尊重概念。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲採購
	英文名稱	Purchasing for the Food and 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	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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	一、瞭解餐飲採購的意義及重要性。 二、瞭解餐飲採購的方法。 三、瞭解驗收及庫房管理的方法。 四、培育學生具備良好的餐飲採購職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)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. 餐飲採購的工作內容	2	第二學年第一學期
(2)採購人員的基本素養	1. 餐飲採購人員的基本條件 2. 餐飲採購人員應具備的知能 3. 採購人員的職業道德	4	
(3)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	4	
(4)採購方法與原則	1. 採購方法 2. 採購原則 3. 良好供應商條件與來源 4. 採購成本原則	4	
(5)庫存管理	1. 盤存與原則 2. 進貨與驗收 3. 發貨作業	4	
(6)採購流程	1. 採購流程 2. 採購規格表	6	第二學年第二學期
(7)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. 採購合約的簽定與注意事項	6	
(8)食材採購	1. 乾貨採購與儲存 2. 加工食品採購與儲存 3. 蔬果採購與儲存 4. 肉品採購與儲存 5. 海鮮採購與儲存 6. 奶蛋類食材採購與儲存 7. 有機食材採購與儲存 8. 調味品(料)之採購與儲存	6	
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分結合技術課程知能，並利用角色扮演以提升應用能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組團提合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。
教學資源	1. 圖書館應具備充足之各種類食材介紹之書籍資料。 2. 不定期邀請業師進行相關知識學習，吸取經驗。 3. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材編選依教學大綱內容並配合學生程度，適時調整更新以提高實用度，並符合教學目標。 2. 內容之難易盡量配合生活經驗，以淺顯易懂引發學生學習動機。 3. 教材由教學研究會選擇適宜之教科書或教師自行編寫補充教材。 4. 蒐集相關之影片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材，搭配分組活動，讓學生能將所學融會貫通，進行小組活動完成狀況模擬，以提昇學生學習興趣。 (二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 以分組合作方式進行，實地進行採購或是搭配合組報告。 3. 加強學生的職業道德與倫理觀念、日常生活習慣，使學生容易瞭解食物學課程。

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計
	英文名稱	Menu Design
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解菜單設計之基本概念。 二、瞭解菜單設計之原則。 三、瞭解肉類、海鮮及四季之節性食材蔬果。 四、瞭解基本烹調之運用及技巧。 五、熟悉成本控制與廚房管理能力。 六、瞭解廚房及餐廳設備之運用。 七、提升學生職業道德養成，倡綠色環保廚房之概念。 八、提升學生養成珍惜食材，節約用料觀念之養成。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 菜單定義與起源 2. 菜單之基本認識 3. 菜單設計的重要性	4	第三學年第一學期
(2)菜單的內容	1. 菜單編製的依據 2. 菜單的種類 3. 菜單的項目 4. 菜單安排的要領	5	
(3)菜單的結構	1. 中西式菜單的命名 2. 中餐菜單的特色 3. 西餐菜單的特色	5	
(4)菜單設計程序	1. 菜單格式、封面、文字 2. 菜單字體、用紙的選擇 3. 菜單的色彩運用	4	
(5)菜單的定價及策略	1. 菜單定價基礎 2. 影響菜單定價之因素 3. 定價原則、策略及常見定價方法	6	第三學年第二學期
(6)菜單的製作	1. 菜單製作原則 2. 菜單製作要求 3. 菜單製作常見的通病	6	
(7)菜單之評估	1. 菜單分析 2. 菜單的修正與檢討 3. 如何增添新菜色	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分結合技術課程知能，並利用菜單實作以及個案探討以提升應用能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度展現、團隊溝通與出席率做為表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		

教學資源	1. 收集各類餐廳之菜單與圖片作為輔助教材、實作示範、分組實作、理論與實務並重。 2. 圖書館應具備充足之各國類料理、色彩學、菜單設計以及餐廳經營介紹之書籍資料。 3. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選依教學大綱內容並配合學生程度，適時調整更新以提高實用度，並符合教學目標。 2. 內容之難易盡量配合生活經驗，以淺顯易懂引發學生學習動機。 3. 教材由教學研究會選擇適宜之教科書或教師自行編寫補充教材。 4. 蒐集相關之影片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材，搭配分組活動，讓學生能將所學融會貫通，進行菜單設計實作完成模擬，以提昇學生學習興趣。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅文書
	英文名稱	Remedial Teaching of Chinese
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☒ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)複習、加強國文形音義：從字音正讀、字形辯正、字義明辨等強化基礎能力。 (二)梳理、分類詞語、成語：援引方言、外來語事例並將成語分類強化辯析能力。 (三)分析、辯正文法與修辭：分析詞類句型、標點斷句並辯正各類常考文法修辭。 (四)感受、鑑賞文學作品：嘗試鑑賞古典詩詞曲及散文的敘事寫景抒情議論結構。 (五)累積、應用國學常識：體察經史子集與文學作品在流變中累積的國學常識。 (六)閱讀、分析短文解題：透過閱讀與分析，選詞與配合等學習解題關鍵字句。 (七)引導、整合國文寫作：融入聯想、情境描寫、資料分析與綜合判斷之寫作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)基礎語文能力	1.字音正讀、字形辯正、字義明辨 2.方言、外來語、新時代詞語及分類成語	12	第三學年第一學期
(2)文法與修辭應用	1.辯析複詞、實、虛詞等文句。 2.列舉白話文語病與標點符號斷句等問題。 3.辯正各類常考文法與修辭，並指出錯誤。	12	
(3)感受文學作品	1.嘗試鑑賞古典詩詞曲及散文的敘事寫景抒情議論結構。 2.累積、應用國學常識：體察經史子集與文學作品在流變中累積的國學常識。	12	
(4)閱讀、分析短文解題	1.透過閱讀與分析，選詞與配合等學習解題關鍵字句。 2.分析策略：利用課本各課所附的課文大綱樹狀圖進行閱讀分析與練習。 3.複習中華文化基本教材，分析常考之應用文類型。	12	第三學年第二學期
(5)引導、整合國文寫作	1.引導、整合國文寫作：融入聯想、情境描寫、資料分析與圖表綜合判斷之寫作。 2.摘要策略：摘要名言佳句，符合題目要求。 3.資訊整合：依題目架構，學習判斷資訊需求。	12	
(6)鑑賞文學作品	1.複習課本現代文學作品(含現代詩選)	12	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	(一)單元作業 (二)口語報告 (三)試題練習
教學資源	(一)【國文大衝刺】(古文30篇、文化基本教材) (二)【國文語表大威力】(語表分析與練習、文法與修辭) (三)【國學概要】(國學常識、常考應用文) (四)【國文教學動畫影片】(古文及現代文學相關動畫、Youtube影片)
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 形音義講義與試題長達940題，可分10~15次小考考完。 2. 古文30篇僅能舉隅重要文章，其餘請自修。 3. 文法與修辭不宜艱澀，僅舉常考類型。 4. 國學常識可以反覆練習以加深印象，惟中華文化基本教材與應用文僅能舉隅重篇章，其餘請自修。 5. 動畫影片皆為3-5分鐘之設計，可配合口頭問答與時事結合，吸引學生興趣 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 各單元學習單可當節寫完繳回，學習效果較佳；若涉及試題解析可拍照上傳各班推選之代表，或成立【搶救國文AED】line群組討論及解答。 3. 要注意引導學生注意外在景物與內心情感結合的寫作技巧，例如雜記類作文需體會「敘事」、「寫景」、「抒情」、「議論」等融合方式。 4. 若是議論題目盡量結合時事，而資訊整合著重圖表判讀等，無論何種型式的作文最後仍須回歸文字的完整表達與文句的完整結構及文意的完整呼應。

(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	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	2/2/1/1/2/2	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)培養餐旅業基本英語會話能力，因應職場需求。 (二)強化英語基礎，促進學習興趣。 (三)引導學生自我學習，維持終身學習能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)發音重音及語調	1.單字音標及發音訓練。 2.重音練習。 3.句子之語調訓練。	4	第一學年第一學期
(2)歡迎與介紹	1.早午晚見面之問候語。 2.簡單寒暄及道別。 3.自我介紹。	12	
(3)熟練數字用法	1.數字及序數之說明。 2.數量之表示。	10	
(4)時間表達	1.時、分、秒的說法。 2.時間的說明。 3.年、月、日、星期的說明。	10	
(5)表達方位	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。	12	第一學年第二學期
(6)感謝與致歉	1.表示感謝。 2.表示歉意。	12	
(7)天氣與衣著	1.氣候說明。 2.氣溫說明。 3.衣著說明。	12	
(8)預約飯店住房	1.電話用語。 2.資料確認。	6	第二學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)飯店櫃檯服務	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。 5. 住宿手續的登記。 6. 晨喚服務。 7. 住房服務。 8. 洗衣服務。 9. 停車及叫車服務。 10. 失物招領。 11. 其他服務。	6	
(10)房務	1. 熟悉房務用語。 2. 飯店設施說明。	6	
(11)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。	6	第二學年第二學期
(12)餐廳英文	1. 預約訂位。 2. 帶位用語。 3. 餐具認識與擺放。	6	
(13)點菜與上菜	1. 內容服務介紹。 2. 送茶水。 3. 菜單介紹。 4. 認識食材。 5. 上菜。	6	
(14)用餐中的服務	1. 換菸灰缸 2. 換碗盤。 3. 清理桌面。 4. 補充酒水。	12	第三學年第一學期
(15)抱怨與需求的處理	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。	12	
(16)廚房英語	1. 認識廚房用品。 2. 認識食材、調味料等名稱。 3. 認識台灣常見食材、調味料名稱。 4. 認識宜蘭常見食材、調味料名稱。 5. 認識烹飪方法。 6. 認識烘焙方法。 7. 英語發音烹飪影片觀賞：美國、英國、印度、菲律賓、澳洲等國籍廚師。 8. 英語發音烘焙影片觀賞：美國、英國、印度、菲律賓、澳洲等國籍廚師。 9. 英語發音烹飪影片實作。 10. 英語發音烘焙影片實作。 11. 廚房安全。 12. 環境清潔。	12	
(17)飲料英語	1. 雞尾酒。 2. 啤酒與軟性飲料。 3. 吧檯服務。 4. 餐前酒與香檳。	12	第三學年第二學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(18)機場英語	1. 世界地圖。 2. 國家與機場。 3. 機場環境認識。 4. 預訂機位。 5. 確認班機。 6. 出入境認識。 7. 登機手續及接機。 8. 行李託運及提領。 9. 安檢通關。 10. 行李破損及遺失。 11. 機上服務。 12. 機場校外教學。	12	
(19)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。	12	
合計		180節	
學習評量 (評量方式)	對話練習、紙筆測驗、書面作業、上台或錄影報告。		
教學資源	各出版社餐旅英語相關用書 英語學習雜誌如LiveABC或空中英語教室 網路影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 運用影片與網站內容充實學生英語聽力與閱讀的機會。 2. 鼓勵學生參加英語能力檢定。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數位科技概論
	英文名稱	Introduction to Digital Technology
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	0/2/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)說明數位科技之系統平台及常用軟體的概念與應用。 (二)養成正確使用數位科技的觀念、態度及工作習慣。 (三)描述通訊網路的原理、網路服務的相關應用及電子商務的基本概念。 (四)舉例防護個人資料的方法，並描述數位科技的重要社會議題。 (五)養成分析、思辨、批判有關數位科技與人類社會的相關能力。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)數位科技概念	1. 資料與資訊 2. 資料數位化之原理與方法 3. 數位資料的表示方法 4. 數位科技的演進	6	第一學年第二學期
(2)系統平台	1. 系統平台的組成架構 1.1 系統平台的組成 1.2 系統平台的架構 1.3 行動裝置與相關設備 2. 系統平台的基本運作原理 3. 系統平台之內部運作原理 3.1 工作排程 3.2 資源管理 3.3 平行處理 4. 系統平台之未來發展趨勢	10	
(3)軟體應用	1. 軟體簡介 1.1 工具程式 1.2 軟體開發程式 1.3 辦公室軟體應用 1.4 影像軟體應用 1.5 影音軟體應用 1.6 網際網路軟體應用 1.7 休閒娛樂軟體應用 2. 行動裝置軟體簡介 3. 智慧財產權與軟體授權	12	
(4)通訊網路原理	1. 電腦通訊簡介 1.1 訊息傳輸的方式 1.2 網路傳輸的方式 1.3 網路的類型 1.4 網際網路 2. 電腦網路的組成與架構 3. 網路標準與通訊協定 4. IP位址與網域名稱	8	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 學生的評量，應以多元的方式考核學生關於數位科技運用在日常生活的認識與思考能力，作為平時成績的參考依據。 2. 評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。 3. 評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)等方面，以利學生健全發展。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意鼓勵學生與標準比較和自我比較，除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 5. 學習評量的結果須妥予運用，除作為教師改進教材、教法及輔導學生之依據外，應通知導師或家長，以獲得共同的了解與合作。 6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	1. 教學設備需符合「電腦教室」設備基準。 2. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 3. 相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。 4. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 5. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。 6. 教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教師教學時，應以商業有關的事務做為教材，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，培養系統思考與解決問題的能力。 2. 教學須重視課程的多元學習，加強學生正確的數位科技觀念，並適當運用小組討論、專題報告等方式，培養互助合作及批判思考等核心素養。 3. 各單元內容應以簡介為主，不應強調繁瑣複雜的計算或過於繁雜的操作過程。 4. 因應雲端應用愈趨普遍，各式作業系統或雲端平台之相關應用軟體也更加多元。教學不宜偏重或強調單一軟體之功能，宜使學生多認識與使用不同平台軟體，增加學習之多元性與適應性。 5. 教師教學前，應編定教學計畫；教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，以期改進教學方法。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	世界飲食概論
	英文名稱	International Food 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	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/1/1	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	本課程旨在增進學生有關飲食文化的認識。主要內容包括不同國家飲食文化的起源與特性、民俗上的飲食禁忌、以及茶文化、酒文化等。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)飲食文化	1. 飲食文化之意義 2. 影響飲食文化形成的因素	6	第三學年第一學期
(2)台灣飲食文化	1. 台灣農家的食物 2. 台灣飲食有關的諺語 3. 原住民之飲食 4. 台灣在地飲食文化	6	
(3)宗教與飲食	1. 佛釋道 2. 回教 3. 基督教	6	
(4)日式料理	1. 日式料理常用的食材 2. 日式料理常用的工具 3. 日式料理常用的醬料 4. 日式料理高湯製作 5. 日式料理醬汁與煮汁	6	第三學年第二學期
(5)泰式料理	泰式料理實作	6	
(6)韓式料理	韓式料理實作	6	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫作業評量。 2. 針對情意部分以學生個人之學習態度及上課精神表現評量。 3. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師依教學大綱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. 本科目採講述、分組報告及實作法進行教學。 2. 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。 3. 在合作討論過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	廚藝導論
	英文名稱	Introduction to Culinary
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☒ 專業科目 ☐ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解廚藝知識的意義及重要性。 二、習得廚藝的基本用語；認識廚藝設備與機具，並可以使用基本款機具，應用於廚藝之中。 三、了解餐飲與廚房衛生安全的重要性。 四、對於飲食營養有概念，並能應用於廚藝學習。 五、培育學生具備良好的廚藝概念、工作認知與職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)廚藝概論	1. 廚藝的重要性。 2. 廚藝對食物資源開發、菜餚的開發和飲食文化保留的影響。 3. 食材的發現、選擇、運用與菜餚創造對廚藝的影響。	6	第三學年第一學期
(2)職場倫理	1. 職場倫理與道德。 2. 餐飲從業人員應有的品格與涵養。	6	
(3)餐飲與廚房衛生安全	1. 餐飲衛生安全的定義與範圍。 2. 人員的健康、衛生管理。 3. 物料管理。 4. 環境設備規劃與安全衛生。	6	
(4)廚藝設備與機具	1. 中西餐設備 2. 中西餐器具 3. 度量衡工具	6	
(5)傳統廚藝技法介紹	一、中餐廚藝 1. 基礎刀工 2. 烹調技法 3. 傳統菜餚介紹 二、西餐廚藝 1. 基礎刀工 2. 烹調技法 3. 傳統菜餚介紹	12	
(6)新世代廚藝技法介紹	1. 分子料理 2. 低溫烹調 3. 摘採食藝 4. 食育、友善生態農耕食材、健康、LO AHS	10	第三學年第二學期
(7)飲食營養概念	1. 食物的分類。 2. 食物的營養。 3. 東西方飲食觀。	10	
(8)廚藝美學	廚藝的視覺傳達之美：形、器、色。	10	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)個案討論與分享	聘請專家講座-國內外個案分享。	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂參與及態度 2. 小組分組口頭及書面報告 3. 小組討論紀錄 4. 實作測驗 5. 紙筆測驗		
教學資源	1. 教學多媒體設備 2. 專業實習教室-中西餐教室/烘焙 3. 白板 4. 觸控光筆 5. 擴音設備(小蜜蜂)或是小型機具設備 6. 行動爐具 7. 廚藝實驗器具		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 在教學研究會由任課教師在各出版社相關版本中篩選及自編教材 (二)教學方法 課堂講授、分組討論、多媒體教學、實地參訪、專家講座。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	航空票務概論
	英文名稱	Basic Air Ticketing
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	○必修 ◎選修
	◎專業科目 ○實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	○群科中心學校公告--校訂參考科目 ◎學校自行規劃科目	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	0/0/2/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解航空運輸業所需的基礎專業知識。 (二)了解航空票務作業細則及流程。 (三)培養正確的從業概念、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
(1)航空運輸概論	1. 航空運輸業定義 2. 我國航空運輸業簡介	12	第二學年第一學期
(2)航空客運發展	1. 我國航空運輸業發展 2. 外國航空運輸業發展	12	
(3)航空基本票務	1. 航空基本票務	12	
(4)電腦訂位系統	1. 加利略航空票務系統介紹 2. 亞瑪迪斯航空票務系統介紹	12	第二學年第二學期
(5)航空客運術語	1. 航空公司代碼 2. 城市代碼	12	
(6)加利略航空票務基礎	1. 加利略航空票務基礎演練	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分施以主題報告產品規劃實作評量。 3. 針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師依教學大綱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. 本科目採講述、分組報告及實作法進行教學。 2. 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。 3. 在合作討論過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語言魯凱語
	英文名稱	Taiwanese Aboriginal Language -Drekay Language
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	0/0/2/2/2/0	
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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)原住民族語數位學習資源	1. 台灣原住民族語在南島語系的重要性 2. 「族語E樂園」：原住民族語數位學習資源	7	第二學年第一學期
(2)原住民族語認證	原住民族語教材介紹與族語認證	5	
(3)原住民族語言學習詞表	原住民族語言學習詞表(1~500詞及其衍生詞)	12	
(4)原住民族語言練習	9階教材 第1階原住民族語言學習補充教材高中版魯凱語句型篇演練	12	
(5)原住民族語言練習	第2階原住民族語言學習補充教材高中版魯凱語句型篇演練	12	第二學年第二學期
(6)原住民族語言練習	第3階原住民族語言學習補充教材高中版魯凱語句型篇演練	12	
(7)原住民族語言練習	第4階原住民族語言學習補充教材高中版魯凱語句型篇演練	12	
(8)原住民族語言生活會話練習	原住民族語魯凱語初級教材生活會話篇演練	12	第三學年第一學期
(9)原住民族語言閱讀書寫練習	原住民族語魯凱語中級教材閱讀書寫篇演練	12	
(10)原住民族語言練習	第5階原住民族語言學習補充教材高中版魯凱語句型篇演練	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	多元評量： 1. 部落參訪報告 2. 課堂發表 3. 族語認證中級模擬測驗		
教學資源	1. 圖書館媒體資源 2. 圖書線上資源 2.1 「台灣原住民族電子書城」免費閱讀臺灣原住民族電子書出版品 https://alilin.apc.gov.tw/tw/about-us 2.2 「族語E樂園」免費學習原住民族各族語言文化教材 http://web.klokah.tw/		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 9階教材 第1階至第6階原住民族語言學習補充教材高中版。 (2) 原住民族語初級教材生活會話篇 (3) 原住民族語中級教材閱讀書寫篇 (4) 政治大學原住民研究中心，《原教界：原住民情報誌》(叢刊)，台北：國立政治大學。https://web.alcd.tw/aew/ 2. 教學方法 (1) 數位媒體教學 (2) 個案研討 3. 強化聽力測驗與口說測驗練習。 4. 原住民族學生與非原住民族學生均可修讀，依族別差異調整本教案「族語E樂園」影音中心語言教學之運用。
--------	--



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語言賽德克語
	英文名稱	Taiwanese Aboriginal Language -Sediq Language
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	0/0/2/2/2/0	
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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)原住民族語數位學習資源	1. 台灣原住民族語在南島語系的重要性 2. 「族語E樂園」：原住民族語數位學習資源	7	第二學年第一學期
(2)原住民族語認證	原住民族語教材介紹與族語認證	5	
(3)原住民族語言學習詞表	原住民族語言學習詞表(1~500詞及其衍生詞)	12	
(4)原住民族語言練習	9階教材 第1階原住民族語言學習補充教材高中版賽德克語句型篇演練	12	
(5)原住民族語言練習	9階教材 第2階原住民族語言學習補充教材高中版賽德克語句型篇演練	12	第二學年第二學期
(6)原住民族語言練習	9階教材 第3階原住民族語言學習補充教材高中版賽德克語句型篇演練	12	
(7)原住民族語言練習	9階教材 第4階原住民族語言學習補充教材高中版賽德克語句型篇演練	12	
(8)原住民族語言生活會話練習	原住民族語賽德克語初級教材生活會話篇演練	12	第三學年第一學期
(9)原住民族語言閱讀書寫練習	原住民族語賽德克語中級教材閱讀書寫篇演練	12	
(10)原住民族語言練習	9階教材 第5階原住民族語言學習補充教材高中版賽德克語句型篇演練	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	多元評量： 1. 部落參訪報告 2. 課堂發表 3. 族語認證中級模擬測驗		

教學資源	1. 圖書館媒體資源 2. 圖書線上資源 2.1 「台灣原住民族電子書城」免費閱讀臺灣原住民族電子書出版品 https://alilin.apc.gov.tw/tw/about-us 2.2 「族語E樂園」免費學習原住民族各族語言文化教材 http://web.klokah.tw/
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 9階教材 第1階至第6階原住民族語言學習補充教材高中版。 (2) 原住民族語初級教材生活會話篇 (3) 原住民族語中級教材閱讀書寫篇 (4) 政治大學原住民研究中心，《原教界：原住民情報誌》(叢刊)，台北：國立政治大學。 https://web.alcd.tw/aew/ 2. 教學方法 (1) 數位媒體教學 (2) 個案研討 3. 強化聽力測驗與口說測驗練習。 4. 原住民族學生與非原住民族學生均可修讀，依族別差異調整本教案「族語E樂園」影音中心語言教學之運用。



(二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族語言太魯閣語
	英文名稱	Taiwanese Aboriginal Language -Truku Language
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	0/0/2/2/2/0	
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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☒ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 原住民族語數位學習資源	1. 台灣原住民族語在南島語系的重要性 2. 「族語E樂園」：原住民族語數位學習資源	7	第二學年第一學期
(2) 原住民族語認證	原住民族語教材介紹與族語認證	5	
(3) 原住民族語言學習詞表	原住民族語言學習詞表(1~500詞及其衍生詞)	12	
(4) 原住民族語言練習	9階教材 第1階原住民族語言學習補充教材高中版太魯閣語句型篇演練	12	
(5) 原住民族語言練習	9階教材 第2階原住民族語言學習補充教材高中版太魯閣語句型篇演練	12	第二學年第二學期
(6) 原住民族語言練習	9階教材 第3階原住民族語言學習補充教材高中版太魯閣語句型篇演練	12	
(7) 原住民族語言練習	9階教材 第4階原住民族語言學習補充教材高中版太魯閣語句型篇演練	12	
(8) 原住民族語言生活會話練習	原住民族語太魯閣語初級教材生活會話篇演練	12	第三學年第一學期
(9) 原住民族語言閱讀書寫練習	原住民族語言閱讀書寫練習	12	
(10) 原住民族語言練習	9階教材 第5階原住民族語言學習補充教材高中版太魯閣語句型篇演練	12	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	多元評量： 1. 部落參訪報告 2. 課堂發表 3. 族語認證中級模擬測驗		

教學資源	1. 圖書館媒體資源 2. 圖書線上資源 2.1 「台灣原住民族電子書城」免費閱讀臺灣原住民族電子書出版品 https://alilin.apc.gov.tw/tw/about-us 2.2 「族語E樂園」免費學習原住民族各族語言文化教材 http://web.klokah.tw/
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選 (1) 9階教材 第1階至第6階原住民族語言學習補充教材高中版。 (2) 原住民族語初級教材生活會話篇 (3) 原住民族語中級教材閱讀書寫篇 (4) 政治大學原住民研究中心，《原教界：原住民情報誌》(叢刊)，台北：國立政治大學。 https://web.alcd.tw/aew/ 2. 教學方法 (1) 數位媒體教學 (2) 個案研討 3. 強化聽力測驗與口說測驗練習。 4. 原住民族學生與非原住民族學生均可修讀，依族別差異調整本教案「族語E樂園」影音中心語言教學之運用。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作
	英文名稱	Project Production
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	◎必修 ○選修
	○專業科目 ◎實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	◎群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	□餐飲技術科	
學分數	0/0/0/2/0/0	
開課年級/學期	第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	◎無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了解專題製作之內涵與目的。 2. 讓學生了解實作型專題之內容。 3. 讓學生透過專題引發研究之興趣。 4. 讓學生學習專題研究之工具、技巧及撰寫格式。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)何謂專題製作	1. 了解專題製作目的 2. 了解專題製作內涵	2	第二學年第二學期
(2)題目擬定	1. 專題題目方向之介紹 2. 專題題目之撰寫	3	
(3)專題製作第一章	1. 研究背景 2. 研究動機 3. 研究目的	3	
(4)專題製作第二章	1. 文獻探討 2. 文獻引用之教學	5	
(5)專題製作第三章	1. 研究架構 2. 研究設計	5	
(6)專題製作第四章	1. 資料分析 2. 統計資料整理	5	
(7)專題製作第五章	1. 研究結論 2. 研究建議	6	
(8)總結	1. 專題製作五個章節總結。 2. 專題簡報製作。 3. 專題口頭報告訓練	7	
合計		36節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫作業評量。 2. 針對技術部分以學生電腦文書處理之實作能力評量。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及上課精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：問題引導、討論教學、合作學習。 2. 教學評量： (1)採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)及學科測驗並行方式進行。 (2)平時成績、作業、段考成績。 3. 教學資源：白板、投影設備、電腦教室、專題製作教室、線上資料庫。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	Career Experiencing
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	必/選修	●必修 ○選修
	○專業科目 ●實習科目(□分組 □不分組)	
科目來源	●群科中心學校公告--校訂參考科目 ○學校自行規劃科目	
適用科別	□餐飲技術科	
學分數	0/0/2/0/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	●無 ○有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.讓學生了解職場環境與趨勢 2.培養職場倫理與道德觀 3.強調理論與實務並用 4.透過業師教學，提升學生專業技能	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)校外職場參觀	金車酒廠/宜蘭酒廠 活動內容： 1.瞭解宜蘭在地文化產業 2.瞭解蒸餾酒及釀造酒之不同 3.瞭解產業的經營理念與方針	7	參觀地點：金車酒廠/宜蘭酒廠
(2)業界專家授課	邀請食光餐酒館餐廳主廚授課： 活動內容： 1.廚房工作作業流程 2.食材選購方式 3.廚房管理理念 4.工作職掌定義	4	授課師資：張雅雯 服務單位：食光餐酒館 職稱：店長
(3)校外職場參觀	宜蘭力麗威斯汀渡假酒店 活動內容： 1.了解飯店業的經營方式 2.認識國際品牌企業 3.了解房務操作流程	7	參觀地點：宜蘭力麗威斯汀渡假酒店
(4)校外職場參觀	日勝生加賀屋溫泉酒店 活動內容： 1.了解飯店業的經營方式 2.認識跨國際品牌企業 3.了解管家服務	7	參觀地點：日勝生加賀屋溫泉酒店
(5)校外職場參觀	台北君悅酒店 活動內容： 1.了解飯店業的經營方式 2.認識跨國際品牌企業 3.了解客務操作流程	7	參觀地點：台北君悅酒店
(6)業界專家授課	邀請礁溪寒沐酒店客房部授課： 活動內容： 1.房務車準備工作 2.房務作業服務要點與流程 3.客房相關管理實務	4	授課師資：客務部主管 服務單位：礁溪寒沐酒店 職稱：主管
合計		36節	

學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分施以主題報告產品規劃實作評量。 3. 針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師依教學大綱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. 本科目採講述、分組報告及實作法進行教學。 2. 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。 3. 在合作討論過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蛋糕裝飾
	英文名稱	Cake Decoration Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/3/3/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	一、了解蛋糕裝飾之基本觀念 二、熟悉基本蛋糕裝飾的基本技巧 三、熟悉擠花袋及各式花嘴的應用 四、相關食用色素的認識與調配 五、具備各式蛋糕裝飾變化之應用原理	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)蛋糕裝飾之基本觀念	1.基本工具介紹 2.認識特殊材料 3.擠花嘴基本用法	18	第二學年第一學期
(2)蛋糕裝飾之基本技法	1.圓柱體基本抹面 2.半圓體基本抹面 3.蛋糕捲基本抹面 4.翻糖披覆技巧	18	
(3)鮮奶油裝飾技巧	1.鮮奶油的認識 2.各式擠花帶與花嘴的應用 3.各種食用色素的應用 4.直線與曲線的應用	18	
(4)杏仁膏捏塑	1.杏仁膏捏塑技巧 2.各式花卉 3.各式動物 4.人偶 5.主題式蛋糕裝飾	18	第二學年第二學期
(5)巧克力裝飾	1.認識巧克力 2.調溫巧克力的技巧 3.巧克力飾片 4.巧克力淋面	18	
(6)造型蛋糕	造型但實作	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1.針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫標準食譜當作業評量。 2.針對技能部分結合烘焙實務等課程知能，並利用分組操作以提升實作能力。 3.針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4.根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一、每次實習後驗收學習成果之方式 確認學生學習之效果為目標

二、每次學生應將圖片做成檔案 可當隨時複習之參考

三、學期中及學期末辦理學習階段技巧之競賽

四、特定節日 舉辦相關節日之蛋糕製作 提升學習興趣

五、採漸進式 由淺入深之方式 避免學習挫折



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎刀工
	英文名稱	Basic knife
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	2/2/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)了解刀工的定義及切割的技巧。 (二)運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 (三)具備良好的餐飲安全衛生習慣。 (四)具備敬業精神及廚師職業道德。 (五)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
(1)各式刀具的使用方法	1. 削切刀 2. 雕刻刀 3. 專用刀 4. 刀具的保養 5. 砧板的認識與保養	12	第一學年第一學期
(2)刀法認識	1. 刀工操作要領 2. 烹調法與刀工原則 3. 刀工的基本要求	12	
(3)各類食材的切割	1. 牛肉切割法 2. 家禽類切割法	12	
(4)各類食材的切割	1. 魚類切割法 2. 海鮮切割法	12	第一學年第二學期
(5)各類食材的切割	1. 蔬菜類切割法 2. 特殊食材切割法	12	
(6)基礎盤飾	盤飾刀工	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	期中考成績60%：成品成績、實際操作術科測驗、分組成果展演。 平時成績40%：出席率、分組實作參與程度。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教學內容編寫與教材選用

- 1.教材選用應先瞭解學生先備知識後挑選符合學生能力之教學內容。
- 2.教學內容安排應循序漸進。

(二)採用適切教學方法

- 1.課堂講授結合多媒體資源輔助。
- 2.實際操作方面，教師使用課堂講義與實際操作進行教學。

(三)學生學習評量

- 1.教師採用多樣評量方法，評量內容包含:學生出缺席、課堂上課態度、實作參與度、期中術科考試與小組成果展演。
- 2.採用同儕互評，使用學生角度進行組員評量。

(四)業界參訪

課堂可納入相關業界實務參訪，促進學生對於業界知識面的認識結合課堂所學習到的知識。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食農與地方美食製作
	英文名稱	Food and Agriculture Education and Local Food Cooking
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解地方文化與當地美食的關係。 2. 瞭解地方文化習慣的差異性。 3. 建立學生對地方文化、飲食習慣的興趣。 4. 瞭解地方美食的內涵。 5. 探討地方美食的人文、歷史及飲食。 6. 瞭解製作地方美食的基礎能力。 7. 瞭解傳承地方美食的重要性。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)食的資質建構	1. 21世紀的食農議題 2. 從人類學觀點切入 3. 從環境教育觀點切入 4. 從社會正義觀點切入 5. 從國民身心健康觀點切入	18	第三學年第一學期
(2)食農教育實務面	1. 歐美及日本的食農教育 2. 食農與學校教育(案例分享) 3. 食農與家庭教育(案例分享) 4. 食農與社區教育	18	
(3)產地探訪	1. 農(行健有機村等) 2. 畜(養鴨農家等) 3. 漁(南方澳漁港等) 4. 牧(宜陽牧場等)	18	
(4)料理實作	1. 有機米運用與製作。 2. 有機南瓜運用與製作。 3. 南方澳海鮮運用與製作。 4. 噶瑪蘭豬運用與製作。 5. 櫻桃鴨運用與製作。 6. 香魚運用與製作。 7. 米穀粉運用與製作。	18	第三學年第二學期
(5)學年檢視成果	1. 分組報告。 2. 創意料理展現。	18	
(6)在地食材	在地食材融入料理	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3. 針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師依教學大綱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，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.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。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5.實地參訪業界及產地探訪。
--------	---



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業套裝軟體
	英文名稱	Business Package Software
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☒ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 介紹常用及好用的商業套裝軟體。 2. 熟悉套裝軟體的操作。 3. 如何應用套裝軟體幫助解決實務工作。 4. 培養學生尊重智慧財產權及軟體設計創意。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)商業套裝軟體介紹	商業套裝軟體介紹。 常用商用套裝軟體系統安裝及操作。	12	第三學年第一學期
(2)商業套裝軟體功能介紹	文件製作功能介紹 圖形的應用	12	
(3)商業套裝軟體實作	簡易海報的製作 表格與圖片的應用	12	
(4)商業套裝軟體實作	各類文件主題練習	12	第三學年第二學期
(5)商業套裝軟體實作	表格的功能介紹 檔案的管理	12	
(6)常用軟體	常用Freeware、Shareware、Open Office等套裝軟體系統安裝及操作	12	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 以學生的能力、興趣做適切的評量。 2. 隨時觀察學生，包括勤學精神態度、工具設備的維護情形。 3. 宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績，多以實作作品為評量之依據。		
教學資源	1. 相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。 2. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 各單元教學內容可視實際教學情況調整，排課節數宜合併，不宜拆開。 2. 教學宜將日常生活實例融於理論講授及學生的實作練習，多給予學生作業以加強操作能力。教師宜選用相關書籍，作為教學之用。 3. 教師可自行編撰之補充教材，以為輔助教學之用。 4. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 5. 教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念。 6. 教學活動應兼顧理論與實作，教學應導引學生認識商業套裝軟體。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作實習
	英文名稱	Chinese Dessert Preparing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 認識中國點心的淵源與文化。 2. 熟練中國點心設備及工具之正確操作方法。 3. 認識各種中式點心材料之特性。 4. 熟練基礎中式點心技能。 5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 中式點心的定義 2. 中式點心的起源及分類 3. 中式點心的發展趨勢	18	第三學年第一學期
(2)中式點心設備與器具的認識	1. 中式點心設備的認識 2. 中式點心器具的認識 3. 中式點心設備器具的使用與維護	18	
(3)中式點心材料的認識	1. 常用之中式點心麵粉類 2. 常用之中式點心油脂類 3. 常用之中式點心糖類	18	
(4)烘焙計算	1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 中式點心配方計算	6	第三學年第二學期
(5)北方點心實際操作	1. 油皮類點心。 2. 發麵類點心。 3. 水調(和)麵類點心。 4. 中式米食點心。	18	
(6)廣式點心實際操作	1. 燒賣餡產品。 2. 蝦餃餡產品。 3. 花枝漿之產品。 4. 油炸類點心。 5. 甜品類。	18	
(7)學年檢核	1. 筆試。 2. 創作料理。 3. 產品抽考	12	
合計		108節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分施以期末術科實作評量及平時之實習作品評量。 3. 針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教材由教師依教學大綱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，是否分組，得依主管機關規定辦理。 2.本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3.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。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。 5.實地參訪業界或烘焙食品展以增進中式點心專業知能並與業界連結。
--------	---



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解中式菜餚定義與烹調方法。 (二)熟悉中式菜餚烹調技術的運用。 (三)運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 (四)具備良好的餐飲安全衛生習慣。 (五)具備敬業精神及廚師職業道德。 (六)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
(1)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	24	第一學年第一學期
(2)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	24	
(3)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	
(4)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	第一學年第二學期
(5)各類常見基礎烹調法及實習	1. 川：如生川魚片湯 2. 煮：如雞火煮干絲 3. 湯：如鳳梨苦瓜雞湯 4. 燴：如肉片燴絲瓜 5. 羹：如香菇肉羹 6. 拌：如雞絲拉皮 7. 蒸：如粉蒸：粉蒸排骨清、鹹蛋黃蒸肉餅 8. 扣：如筒仔米糕 9. 扒：如冬菇燒白菜膽 10. 炒：如銀芽炒雞絲 11. 爆：如蔥爆肉絲 12. 煎：如煎魚 13. 炸：如鹽酥雞	24	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)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. 盤飾的運用與搭配	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測練評量。 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. 以教學光碟、投影片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 2. 學校圖書館應具備充足中外烹調相關之圖書資料。 3. 運用電腦網路以資運用查詢烹調相關資料。 4. 中外烹調相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 5. 校外餐飲機構之配合及學校行政支援。 6. 教師應利用現有之中餐廚房等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 7. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 8. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力。 9. 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。 10. 教師宜鼓勵學生參加勞動部中餐烹調丙級技術士技能檢定考試，藉以驗證學用合一。		
教學注意事項	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的教科書。 2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳僅作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。 2. 本科目採示範、講述及實作法進行教學。 3. 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。 4. 在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-9 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	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 了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方法。 3. 熟練烘焙實務計算、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
(1)西點發展與產業認識	1. 西式點心的起源與文化 2. 西式點心的各地風味	8	第二學年第一學期
(2)熟練機器與設備之操作	1. 設備的介紹與說明 2. 工具的介紹與說明	8	
(3)認識材料與烘焙實務計算	1. 烘焙百分比計算 2. 蛋糕攪拌技巧 3. 麵團攪拌技巧 4. 老麵製作技巧 5. 天然酵母製作技巧	24	
(4)西式點心的種類	1. 麵包 2. 蛋糕 3. 餅乾及西點	18	
(5)餅乾產品的分類與實習	1. 調味小西餅 2. 冰箱小西餅 3. 乳沫類小西餅 4. 麵糊類小西餅	14	
(6)蛋糕產品的分類與實習	1. 乳沫類蛋糕 2. 戚風類蛋糕 3. 麵糊類蛋糕	20	第二學年第二學期
(7)麵包產品的分類與實習	1. 甜麵包 2. 吐司類 3. 歐包類	20	
(8)西點產品的分類與實習	1. 塔類 2. 慕斯類 3. 派類	16	
(9)巧克力進階操作與技巧應用	1. 巧克力的產地 2. 巧克力的品種與分類 3. 調溫巧克力與非調溫巧克力之操作	16	
合計		144節	

學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫標準食譜當作業評量。 2. 針對技能部分結合烘焙實務等課程知能，並利用分組操作以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：得採分組教學，每組學生人數不超過 4 人。 2. 教學評量： (1) 採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)及學術科測驗並行方式進行。 (2) 平時成績、作業、段考成績。 3. 教學資源： 烘焙實務教學廚房、雙師資授課(可擴大專業實習教師員額，並分發至各校駐科半年以上，可協助專業教師備課、跟課、督課)。 4. 教學相關配合事項：宜鼓勵學生參加勞委會丙、乙級證照檢定。



(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	西餐烹飪實習
	英文名稱	Western Cooking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解食材的特性與分類。 2.瞭解各式西式料理飲食文化與特色。 3.學習各式烹調法並熟練。 4.理論與實作相互配合，啟發學習西餐烹飪的興趣，奠定後從事餐飲相關行業的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)西餐飲食文化與發展	1.西餐的定義與起源 2.西餐廚房的組織編制與工作職掌	3	第三學年第一學期
(2)工場環境與職場 衛生安全	1.西餐實習工廠環境與安全規範 2.廚房清潔與衛生安全 3.西餐從業人員應具備的態度	3	
(3)西餐烹調機具、工 具 與 專業術語	1.基本機具設備使用與保養守則 2.西式刀具與手工具的種類、規格與保養 3.西餐專業術語的認識 4.度量衡、溫度及重量的換算	9	
(4)西餐常用食材 與 辛香調味料	1.香料與辛香料 的認識 2.常用調味料與醬料 3.常用食材認識與選購 如：西餐常用蔬菜與 4.水果、肉類、海鮮類、蛋類、乳製品、 油脂類與堅果類等	12	
(5)基礎西式刀工	1.刀具使用須知 2.西式刀工之運用與演練	9	
(6)基本西式烹調法	各式西餐烹調法(過水、煮、低溫煮、 慢煮、炒、炭烤、焗烤、燜、燉....)	18	
(7)西式早餐	1.西式早餐內容 2.西餐蛋類實作 3.西式早餐煎餅製作	18	第三學年第二學期
(8)沙拉與沙拉醬汁	1.沙拉與沙拉醬汁的種類 2.沙拉醬汁製作	18	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)主菜	1. 蔬菜類主菜製作 如：炭烤時蔬等 2. 肉類主菜製作 如：煎豬排附燻紫高麗菜、義大利肉醬麵、蘇格蘭羊肉湯等 3. 家禽類主菜製作 如：白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、佛羅倫斯雞胸附青豆飯、油燻酥鴨等 4. 海鮮類主菜製作 如：奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯、義式海鮮飯等	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫標準食譜當作業評量。 2. 針對技能部分結合烘焙實務等課程知能，並利用分組操作以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法： 得採分組教學，每組學生人數不超過4人。 2. 教學評量： (1)採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)及學術科測驗並行方式進行。 (2)平時成績、作業、段考成績。 3. 教學資源： 西餐實務教學廚房、雙師資授課(可擴大專業實習教師員額，並分發至各校駐科半年以上，可協助專業教師備課、跟課、督課)。		

(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	烘焙實務
	英文名稱	Baking Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課 年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了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方法。 3. 熟練烘焙實務計算、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
(1)西點發展與產業認識	1. 西式烘焙點心的起源與文化 2. 西式烘焙點心的各地風味	4	第二學年第一學期
(2)熟練機器與設備之操作	1. 設備的介紹與說明 2. 工具的介紹與說明	8	
(3)認識材料與烘焙實務計算	1. 烘焙百分比計算 2. 蛋糕攪拌技巧 3. 麵團攪拌技巧 4. 老麵製作技巧 5. 天然酵母製作技巧	22	
(4)西式點心的種類	1. 麵包 2. 蛋糕 3. 餅乾及西點	18	
(5)餅乾產品的分類與實習	1. 調味小西餅 2. 冰箱小西餅 3. 乳沫類小西餅 4. 麵糊類小西餅	20	
(6)蛋糕產品的分類與實習	1. 乳沫類蛋糕 2. 戚風類蛋糕 3. 麵糊類蛋糕	24	第二學年第二學期
(7)麵包產品的分類與實習	麵包產品的分類與實習	24	
(8)西點產品的分類與實習	1. 塔類 2. 慕斯類 3. 派類	24	
合計		144節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫標準食譜當作業評量。 2. 針對技能部分結合烘焙實務等課程知能，並利用分組操作以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法： 得採分組教學，每組學生人數不超過 4 人。 2. 教學評量： (1) 採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)及學術科測驗並行方式進行。 (2) 平時成績、作業、段考成績。 3. 教學資源：烘焙實務教學廚房、雙師資授課(可擴大專業實習教師員額，並分發至各校駐科半年以上，可協助專業教師備課、跟課、督課)。 4. 教學相關配合事項：宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照檢定。
--------	---



(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	無國界料理製作實習
	英文名稱	Fusion Cuisine
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1. 使學生認識世界各個國家飲食文化。 2. 使學生認識世界各國食材多樣性。 3. 使學生具有運用多變化烹調手法之技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程導論-認識世界及區域劃分	1-1. 世界那麼大，認識世界有哪些國家。 1-2. 各個國家地理位置介紹。	18	第三學年第一學期
(2)亞洲飲食文化介紹與操作-東北亞與東亞	2-1. 日本料理常用食材與工具介紹。 2-2. 日本料理飲食文化介紹與操作(天婦羅、壽司、可樂餅、御好燒、親子丼)。 2-3. 韓國料理常用食材與工具介紹。 2-4. 韓國料理飲食文化介紹與操作(辣炒年糕、韓式炸雞、韓式拌飯、韓式烤肉) 2-5. 蒙古料理常用食材與工具介紹。 2-6. 蒙古料理飲食文化介紹與操作(蒙古烤肉) 2-7. 新疆料理常用食材與工具介紹。 2-8. 新疆料理飲食文化介紹與操作(孜然羊肉串、孜然羊肉手抓飯) 2-9. 香港料理常用食材與工具介紹。 2-10. 香港料理飲食文化介紹與操作(港式西米露、港式炒麵)	18	
(3)亞洲飲食文化介紹與操作-中東南亞與西亞	3-1. 越南料理常用食材與工具介紹。 3-2. 越南料理飲食文化介紹與操作(越南春捲、牛肉河粉) 3-3. 泰國料理常用食材與工具介紹。 3-3. 泰國料理飲食文化介紹與操作(泰式酸辣湯、月亮蝦餅、泰式打拋豬、檸檬魚捲) 3-4. 印度料理常用食材與工具介紹。 3-5. 印度料理飲食文化介紹與操作(印度漁夫咖哩、印度烤餅、印度香料烤羊排)。 3-6. 土耳其料理常用食材與工具介紹。 3-7. 土耳其料理飲食文化介紹與操作(土耳其茄子鑲肉、番紅花米布丁、白豆燉牛肉、土耳其羊肉披薩)。	18	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4)美洲飲食文化介紹與操作	4-1. 美國料理常用食材與工具介紹。 4-2. 美國料理飲食文化介紹與操作(美式乳酪披薩、BBQ燒烤豬肋排、起司總匯海鮮塔)。 4-3. 墨西哥料理常用食材與工具介紹。 4-4. 墨西哥料理飲食文化介紹與操作(墨式辣味開胃小點、爐烤香料豬排佐酪梨沙沙、墨式牛肉塔可脆餅、墨西哥辣味義大利肉醬麵)。	18	第三學年第二學期
(5)歐洲飲食文化介紹與操作	5-1. 義大利常用食材與工具介紹。 5-2. 義大利料理飲食文化介紹與操作(奶油蒔蘿起司雞腿、奶油蘑菇培根筆管麵、番茄野蔬燉飯)。 5-3. 法國常用食材與工具介紹。 5-4. 法國料理飲食文化介紹與操作(法式烤羊肩、法式牛肝燻雞肉燉飯)。 5-5. 西班牙常用食材與工具介紹。 5-6. 西班牙料理飲食文化介紹與操作(西班牙牛肉丸、傳統西班牙蛋餅、傳統西班牙海鮮湯、西班牙燉肉)	18	
(6)大洋洲飲食文化介紹與操作	6-1. 澳洲常用食材與工具介紹。 6-2. 澳洲料理飲食文化介紹與操作(澳洲肉派、牧羊人派、香腸派肉捲、萊明頓蛋糕)。 6-3. 紐西蘭常用食材與工具介紹。 6-4. 紐西蘭料理飲食文化介紹與操作(紐西蘭肋眼牛排漢堡、海鮮拼盤)。	18	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	期中考成績60%：成品成績、實際操作術科測驗、分組成果展演。 平時成績40%：出席率、分組實作參與程度。		
教學資源	異國料理；作者:蔡萬利 等人；出版社:翰英文化 學做異國料理的第一本書；作者:李香芳 等人；出版社:食為天文創		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學內容編寫與教材選用 1. 教材選用應先瞭解學生先備知識後挑選符合學生能力之教學內容。 2. 教學內容安排應循序漸進。 (二)採用適切教學方法 1. 課堂講授結合多媒體資源輔助。 2. 實際操作方面，教師使用課堂講義與實際操作進行教學。 (三)學生學習評量 1. 教師採用多樣評量方法，評量內容包含:學生出缺席、課堂上課態度、實作參與度、期中術科考試與小組成果展演。 2. 採用同儕互評，使用學生角度進行組員評量。 (四)業界參訪 課堂可納入相關業界實務參訪，促進學生對於業界知識面的認識結合課堂所學習到的知識。		

(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	吧檯實務
	英文名稱	Beverage and Bar Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1. 了解各式飲料之專業知識與調製原理。 2. 認識飲料調製之相關物料及設備。 3. 熟練飲料調製之技能。 4. 具備良好衛生安全與工作習慣。 5. 具備具備美感素養，並激發創意表現。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 飲料的定義及分類 2. 飲料店的分類及經營 3. 非酒精性吧台設備及作業規範 4. 酒精性吧台設備及作業規範	6	第二學年第一學期
(2)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	6	
(3)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	10	
(4)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	16	
(5)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	16	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6) 酒的類別	1. 釀造酒 2. 蒸餾酒 3. 合成酒 4. 臺灣特產酒的認識	14	第二學年第二學期
(7) 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	18	
(8) 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	12	
(9) 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	10	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	1. 認知評量-以紙筆測驗評量及實習作業、報告作為評量之依據。 2. 技能評量-在實習課程練習之作品及期末術科作為評量之依據。 3. 情意評量-個人課程之學習態度及分組野調查報告作為評量之依據。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教學內容及次序安排，參照教學大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度，淺顯易懂，引發學習動機，提升學習意願。 3. 教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。 4. 培養學生規畫執行與創新應變之能力。 (二)教學方法 1. 本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。 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。		

(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	飲料實習
	英文名稱	Beverage and Cocktail Preparation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1/1/0/0/0/0	
開課 年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☒ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)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)具備良好衛生安全與工作習慣。 (五)具備具備美感素養，並激發創意表現。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)緒論	1. 飲料的定義及分類 2. 飲料店的分類及經營 3. 非酒精性吧台設備及作業規範 4. 酒精性吧台設備及作業規範	6	第一學年第一學期
(2)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	6	
(3)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	6	
(4)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	6	第一學年第二學期
(5)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	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(6)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	6	
合計		36節	
學習評量 (評量方式)	1. 認知評量-以紙筆測驗評量及實習作業、報告作為評量之依據。 2. 技能評量-在實習課程練習之作品及期末術科作為評量之依據。 3. 情意評量-個人課程之學習態度及分組野調查報告作為評量之依據。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：得採分組教學，每組學生人數不超過 4 人。 2. 教學評量： (1)採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)及學術科測驗並行方式進行。 (2)平時成績、作業、段考成績。 3. 教學資源：飲料實務教學廚房、雙師資授課(可擴大專業實習教師員額，並分發至各校駐科半年以上，可協助專業教師備課、跟課、督課)。 4. 教學相關配合事項：宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照檢定。		



(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	蔬果切雕實習
	英文名稱	Vegetable & Fruit Carving
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/3/3	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	1.瞭解食材的特性與分類。 2.瞭解各式果雕食材的種類特性。 3.學習各式切雕法並熟練。 4.理論與實作相互配合，啟發學習蔬果切雕的興趣，奠定後從事餐飲相關行業的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 蔬果切雕概述	1. 蔬果切雕的歷史演變 2. 蔬果切雕的類型 3. 蔬果切雕的用途 4. 蔬果切雕的特性	2	第三學年第一學期
(2) 原料介紹與選購	1. 蔬菜類 2. 水果類	4	
(3) 工具的介紹與使用	1. 刀具介紹及使用 2. 磨刀石 3. 砧板、尖鑿、鑷子、牙籤、紙巾、抹布	2	
(4) 刀工技法的介紹及實作	1. 基本刀工技法示範 2. 基本刀工實作	9	
(5) 蔬果切雕的盤飾概念	1. 盤飾原則 2. 盤飾分類 3. 盤飾排法	6	
(6) 蔬果切雕實作與應用	1. 片的變化 2. 水花的變化 3. 推疊技法 4. 盛器變化	11	
(7) 蔬菜雕	1. 青蒜花、燈籠花 2. 椰樹、松樹 3. 蝴蝶、松葉 4. 茄花 5. 瓜排	18	
(8) 水果切盤應用	1. 水果切盤基本概念 2. 水果切盤技法與實作 3. 水果切盤的應用	10	第三學年第一學期

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(9)水果雕-盤飾	1. 蘋果切雕 2. 番茄切雕 3. 香蕉切雕 4. 柳丁切雕 5. 奇異果切雕 6. 檸檬切雕 7. 鳳梨切雕 8. 芭樂切雕	18	
(10)水果雕-杯飾	1. 檸檬皮 2. 柳橙皮 3. 櫻桃 4. 鳳梨 5. 奇異果	18	
(11)蔬果切雕應用	1. 盤飾運用 2. 杯飾運用	10	
合計		108節	
學習評量 (評量方式)	期中考成績60%：實做測驗。紙筆測驗、分組報告 作業成績10%：學習單、實做作業。 平時成績30%：出席率、學習參與積極度、分組討論		
教學資源	蔬果切雕；作者：呂哲維；出版社：全華 蔬果切雕實習；作者：廖清池、許素玲；出版社：廣懋		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 3. 蒐集蔬果切雕相關之圖片、作品、書籍等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 以現場直接操作示範，讓學生直接學習切雕。 2. 使用教學影片、投影片等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 3. 加強學生的用刀安全須知與珍惜食材觀念，使其樂於蔬果切雕。 4. 融入重要議題，如永續環境保護、多元尊重概念。 (三)學習評量 1. 針對認知部分以書寫學習單或是實做作業做為評量。 2. 針對技能部分以實際操作進行技能學習，並利用分組練習以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及小組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。 (四)教學資源與教學相關配合事項 1. 教師利用現有之電腦實習教室等教學設備，引領學生從網路資源中學習作品設計。 2. 圖書館應具備充足相關之圖書資料、掛圖、雜誌及網路資源。 3. 可邀請業師進行進階技法指導或比賽經驗分享，充實學生對刀工美學的認識以培養學生的藝術素質和提升創新才能。 4. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。		

(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	餐飲服務實習
	英文名稱	Advance Hospitality Service
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☒ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解餐廳餐飲、旅館客房服務的進階知識及規範。 (二)熟練餐旅服務之進階技能。 (三)培養正確的服務態度及職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)旅客遷入作業	1.門衛練習 2.行李元練習 3.服務中心練習	12	第三學年第一學期
(2)客房餐飲服務	1.餐飲製備 2.客房餐飲送入服務練習 3.收拾分類練習	12	
(3)客房房務作業程序	1.旅客遷出整理 2.續住整理 3.房務翻床練習	12	
(4)旁桌服務	1.火焰薄餅實作 2.桌邊水果切割實作 3.凱撒沙拉實作	12	第三學年第一學期
(5)餐廳的設計與規劃	1.空間規劃 2.座位規劃 3.動線規劃	12	
(6)餐廳的佈置與美化	1.餐廳美觀裝潢設計 2.桌花擺插練習	12	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	針對學生於認知、技能、情意等領域，實施多元方式評量(紙筆測驗、實作、上課精神及操作態度)。		
教學資源	1.運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2.學校宜建置專業教室相關之教學情境。 3.教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 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.蒐集相關餐飲事業之圖片、表格、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。 (二)教學方法 1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。 2.本科目採示範、講述法及實作法進行教學。加強培養學生職場倫理與服務態度。 3.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。 4.在操作過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。
--------	---



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	房務技術
	英文名稱	Hotel Housekeeping Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☐ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課 年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	(一)了解旅館業房務管理所需的基礎專業知識。 (二)認識房務管理之作業及維護。 (三)具備房務員基本的操作技術。 (四)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
(1)房務部組織與功能	1.房務部組織架構 2.從業人員的職責、規範與工作安全	4	第二學年第一學期
(2)客房設施及備品	1.客房設施、器具 2.客房布巾、備品 3.清潔用品之特性	10	
(3)客房清潔作業	1.客房清潔的前置作業 2.客房清潔作業流程 3.臥室清潔作業 4.浴室清潔作業	12	
(4)房務基本技能	1.應對禮儀及儀態訓練 2.房務車的準備作業 3.鋪床技能基本技巧實作 4.洗衣房作業	10	
(5)鋪床作業	1.單人床鋪設作業 2.雙人床鋪設作業 3.加床鋪設、開夜床作業	12	第二學年第二學期
(6)客房清潔後的檢查標準	1.客房檢查作業 2.臥室設備的檢查 3.浴室設備的檢查	12	
(7)住客服務	1.住客服務 2.管家服務 3.夜間服務	6	
(8)清潔及維護	1.客房的保養維護計畫 2.公共區域的清潔維護	4	
(9)客房安全	1.災害預防與處理 2.竊盜預防與顧客隱私 3.尊重職場性別平等	2	
合計		72節	

學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分結合餐飲服務、旅館房務實務等課程知能，並利用角色扮演、播放影片以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外觀光餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路支援運用查詢觀光餐旅主管機關與相關產業資訊。 3. 中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4. 不定期邀請業師進行相關職場演說，吸取經驗。 5. 校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。 7. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、旅行社及相關觀光餐旅展覽，增進學習成效。 8. 利用寒暑假前往觀光餐旅相關業界見習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 9. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材編選依教學大綱內容並配合產業現況，適時調整更新以提高實用度，並符合教學目標。 2. 內容之難易應適合學生程度，盡量淺顯易懂引發學習動機。 3. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 4. 蒐集餐旅產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 與業界連結實地參訪或參觀相關觀光餐旅產業展覽，以增進觀光餐旅專業知能。 3. 加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事觀光餐旅相關產業。 4. 融入重要議題，如職場的性別平等、性別歧視與多元尊重概念。

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀
	英文名稱	International Etiquette 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	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☒ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☐ 安全	
建議先修 科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標 (教學重點)	1.瞭解國際禮儀的意義及注意事項。 2.熟習各國禮儀介紹及禁忌說明。 3.瞭解國際禮儀知識及規範的人、事、物的配合。 4.國際會議會場禮儀的介紹及應用。 5.培養具有商業禮儀及國際禮儀的習慣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)國際禮儀概論	1.國際禮儀的涵意 2.國際禮儀的類型	4	第三學年第一學期
(2)食的禮儀	1.中餐的禮儀 2.中式宴會的禮儀 3.西餐的禮儀 4.日本料理與其他飲食禮儀 5.酒的禮儀 6.實作練習	12	
(3)衣的禮儀	1.男士服飾的禮儀 2.女士服飾的禮儀 3.儀容儀態的禮儀 4.使用香水的禮儀 5.實作練習	12	
(4)住的禮儀	1.住家的禮儀 2.居家待客與作客禮儀 3.實作練習	8	
(5)行的禮儀	1.步行與方向位置的禮儀 2.行走及出入於辦公大樓的禮儀 3.駕車與乘車禮儀 4.實作練習	12	第三學年第二學期
(6)社交禮儀	1.電話禮儀 2.應對進退與行禮的禮儀 3.名片、介紹與教談禮儀 4.實作練習	6	
(7)生活禮儀	1.婚禮禮儀 2.喪禮祭禮唁弔 3.拜訪與探病 4.實作練習	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(8)商業禮儀接待禮儀	1. 職場禮儀 2. 公關禮儀 3. 訪問接待與應酬活動禮儀 4. 實作練習	6	
(9)各國文化禮俗	1. 介紹各國文化禮俗之特色與差異	6	
合計		72節	
學習評量 (評量方式)	1. 專題演講心得報告。 2. 課堂小組討論。 3. 角色扮演實作演示。 4. 定期紙筆評量。		
教學資源	1. 視聽教室。 2. 視聽教學系統。 3. 簡報設備。 4. 服裝之模特兒衣架。 5. 食的禮儀之個人餐具包(包括水杯、刀叉、圓盤……等)。 6. 衣之禮儀之服飾配件個人包(包括領巾、絲巾、領帶……等)。 7. 行之禮儀之車子座位教具。 8. 與國際禮儀課程之其他相關教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 經由教研會開會選用相關書籍，作為教學之用。 2. 教師自行編撰之補充教材，以為輔助教學之用。 (二)教學方法 1. 課程講述及教材研讀。 2. 專題演講。 3. 課堂小組討論。 4. 角色扮演及演示 5. 口頭報告。		

(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	航空實務
	英文名稱	Basic Air Ticketing
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	必/選修	☐ 必修 ☒ 選修
	☐ 專業科目 ☒ 實習科目(☐ 分組 ☒ 不分組)	
科目來源	☐ 群科中心學校公告--校訂參考科目 ☒ 學校自行規劃科目	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
議題融入	☐ 性別平等 ☐ 人權 ☐ 環境 ☐ 海洋 ☐ 品德 ☐ 生命 ☐ 法治 ☐ 科技 ☐ 資訊 ☐ 能源 ☐ 防災 ☐ 家庭教育 ☐ 生涯規劃 ☐ 多元文化 ☐ 閱讀素養 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 原住民教育 ☒ 安全	
建議先修科目	☒ 無 ☐ 有，科目：	
教學目標(教學重點)	(一)瞭解航空運輸業所需的基礎專業知識。 (二)了解航空票務作業細則及流程。 (三)培養正確的從業概念、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
(1)航空運輸概論	1. 航空運輸業定義 2. 我國航空運輸業簡介	12	第三學年第一學期
(2)航空客運發展	1. 我國航空運輸業發展 2. 外國航空運輸業發展	12	
(3)航空基本票務	1. 航空基本票務	12	
(4)電腦訂位系統	1. 加利略航空票務系統介紹 2. 亞瑪迪斯航空票務系統介紹	12	第三學年第二學期
(5)航空客運術語	1. 航空公司代碼 2. 城市代碼 3. 機場代碼	12	
(6)加利略航空票務基礎	1. 加利略航空票務基礎演練	6	
(7)亞瑪迪斯航空票務系統	1. 亞瑪迪斯航空票務系統演練	6	
合計		72節	
學習評量(評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分施以主題報告產品規劃實作評量。 3. 針對情意部分以上課個人之學習態度及分組合作精神表現評量。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師依教學大綱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. 本科目採講述、分組報告及實作法進行教學。 2. 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。 3. 在合作討論過程中，培養學生系統思考與解決問題能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-1 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光資源(彈性)
	英文名稱	Tourism Resources
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解觀光旅遊市場的本質、產業與現況。 2. 瞭解觀光旅遊資源在地理上的相關性。 3. 認識觀光資源的多元性分類。 4. 建立觀光產業願景。 5. 開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)觀光資源概述	觀光資源概述	6	第一學年第一學期
(2)自然觀光資源	1. 臺灣國家公園 2. 臺灣國家風景區 3. 臺灣自然觀光資源經營與管理	6	
(3)人文觀光資源	1. 臺灣文化觀光資源 2. 臺灣古蹟 3. 臺灣原住民 4. 臺灣文化資源經營與管理	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量當作業評量。 2. 針對技能部分結合實務體驗等課程知能，並利用分組操作了解學生參與度。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 觀光局網站。 3. 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. 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容依理論、實務及應用三階段，依學習模式做難易比重分配。 3. 教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。 4. 加強觀光資源實務範例，藉以使學生與現況接軌。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-2 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	個人理財(彈性)
	英文名稱	Personal Finance
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)協助建立正確理財觀念 (二)養成個人儲蓄習慣 (三)理性消費態度的培養 (四)建構個人理財規劃能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 你的錢	1. 錢是什麼? 2. 錢從那裏來? 3. 如何為我的零用錢做預算?	4	第一學年第一學期
(2) 學存錢	1. 為什麼要理財? 2. 該把錢存在哪? 3. 遊戲存錢法。 4. 理財工具介紹。	4	
(3) 學花錢	1. 會拖垮你的生活型態。 2. 需要與必要。 3. 如何用更少的錢，買到相同的東西? 4. 付款方式面面觀。	4	
(4) 學滾動	1. 夢想具體化工具-心智圖 2. 寫行動方案 3. 檢視及微調	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單 2. 小組討論 3. 口頭報告		
教學資源	1. 視聽教室。 2. 視聽教學系統。 3. 簡報設備。 4. 電腦相關設備。 5. 圖書資源。 6. 與個人理財課程之其他相關教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 經由教研會開會選用相關書籍，作為教學之用。 2. 各出版社金融理財教材及教具。 3. 金融監督管理委員會金融基礎教育教材及教具。 4. 教師自行編撰之補充教材，以為輔助教學之用。 5. 教學影片不宜過長，以10-20分鐘為宜。 (二)教學方法 1. 課堂講述。 2. 專家講座。 3. 金融知識影片及課堂小組討論。 4. 學習單。 5. 口頭報告。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-3 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計入門(彈性)
	英文名稱	Introduction to Accounting
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解會計的基本要素，熟悉各類別的會計項目 2. 了解財務會計之基本理論 3. 區別交易借貸、學會簡單常見的交易分錄	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)財務報表介紹	了解財務報表的內容及定義	2	第一學年第一學期
(2)會計項目介紹	了解並熟記各類別常用的會計項目	4	
(3)常見的交易事項I	1. 了解借貸法則 2. 開業分錄	4	
(4)常見的交易事項II	1. 進貨及銷貨相關分錄 2. 購買不動產分錄	4	
(5)常見的交易事項III	1. 支付營業費用分錄、業主往來分錄 2. 營業外收入及支出分錄	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業及筆試等，尤其應注重培養會計實務操作能力。 2. 教學須配合授課進度作客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教或補教學之依據，使學生從成績進步中獲得鼓勵。 3. 評量內容應兼顧認知(知識)、技能情意(行為、習慣行為、習慣態度、理想興趣職業道德)等方面，以利學生健全發展。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意個別差異。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合課程目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度，多舉時事及案例，提高學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法應適合學生能力，並告知學生學習目標。 2. 教學除研討會計有關之基本知識外，應加強灌輸學生職業道德觀念，並培養學生積極進取之學習態度。 3. 編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教學內容之內涵，並符合教學目標。 4. 教材內容之難易，應適合學生程度，避免過於艱深而影響學生學習興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-4 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全衛生(彈性)
	英文名稱	Food Safety and Sanitation
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品安全與衛生的重要性及正確的基本知識。 二、瞭解食品儲存、選購之安全性。 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 餐飲安全概論	1. 認識餐飲安全與衛生的重要性 2. 食品標章與餐飲安全的關聯性 3. 餐飲安全與衛生的相關法規	2	第一學年第一學期
(2) 食安危機-認識微生物與食品的 相關性	1. 食品與微生物的關聯性 2. 認識細菌與餐飲安全的關聯性 3. 認識酵母菌與餐飲安全的關聯性 4. 認識黴菌與餐飲安全的關聯性	4	
(3) 食安風險-認識食物中毒	1. 介紹食物中毒的定義 2. 認識食物中毒的原因 3. 食物中毒的分類 (1) 細菌性食物中毒 (2) 黴菌毒素食物中毒 (3) 天然毒素、化學毒素及其他食品中毒	4	
(4) 清潔劑與食的安全關聯	1. 介紹清潔劑與環境的關係 2. 選購環保標章清潔劑與餐安的關聯性	4	
(5) 天然、尚好-果皮清潔劑製作	1. 認識果皮清潔劑與餐安的重要性 2. 餐具洗滌、消毒與殺菌的方法 3. DIY動手製作果皮清潔劑	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量當作業評量。 2. 針對技能部分結合實務體驗等課程知能，並利用分組操作了解學生參與度。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：得採分組教學，每組學生人數不超過 6 人。 2. 教學評量： (1) 採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)方式進行。 (2) 平時成績、作業、段考成績。 3. 教學資源：重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食品安全課程議題。 4. 教學相關配合事項：鼓勵學生落實所學，將其應用與實踐在生活之中。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-5 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文輸入(彈性)
	英文名稱	English Typing
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標(教學重點)	透過修習本課程，可以訓練同學面對現代商業基本需求時，能充分運用英數輸入的技術提高工作效率，建立對資訊類課程的信心。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程及系統(軟硬體)需求解說	1-1課程簡介 1-2鍵盤按鍵解說 1-3系統(軟體)功能解說	2	第一學年第一學期
(2)英文輸入法介紹	2-1英文輸入法介紹 2-2英文輸入線上教學軟體介紹	6	
(3)系統實機操作及基礎指法介紹	3-1系統實機操作 3-2基礎指法介紹 3-3基礎指法練習	4	
(4)英數文章練習	4-1英文視窗文章練習及測試	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1.以實際上機操作為主，也可口頭問答、習題練習、撰寫報告等。 2.教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難。 3.教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利學生健全發展。		
教學資源	1.教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 2.相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。 3.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 4.學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教師可自行編撰之補充教材，以為輔助教學之用。 2.為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 3.教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念選擇適切的練習軟體。 (二)教學方法 1.清楚說明課程學習目標，提升參與學生興趣。 2.教學宜將日常生活實例融於理論講授及學生的實作練習，多給予學生練習以加強操作能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-6 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	貿易的故事(彈性)
	英文名稱	The Stories of Trading
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解國際貿易慣例及各國文化禮俗禁忌。 2. 建立良好的商業道德。 3. 培養閱讀專門書刊雜誌的基本能力。 4. 培養正確、開闊的貿易世界觀。 5. 關心全球經貿關係及貿易趨勢。 6. 能了解國際貿易特色 7. 能熟悉貿易流程的安排。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)商業道德與禮儀	1. 拓展貿易應具備的道德觀念 2. 國際慣例與國際禮儀 3. 我國對外貿易發展概況	6	備影片與學習單
(2)國際貿易概論	1. 國際貿易的概念 2. 國際貿易的特色 3. 相關機構介紹 4. 進出口貿易流程	6	備影片與學習單
(3)經貿時事與經貿組織	1. 經貿時事導讀 2. 經貿組織	6	1. 預排、確認口頭報告名單與日期 2. 經常提醒報告時間
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單 2. 小組討論 3. 口頭報告		
教學資源	1. 電腦設備。 2. 簡報設備。 3. 相機設備。 4. 與課程相關之教學影片。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教師自編補充講義、學習單及教學PPT，以輔助教學。 2. 教學影片不宜過長，以10-20分鐘為宜，選擇內容貼近實務，較易作基礎說明和練習。 3. 教材應參照實務趨勢，能與實務結合。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 預排、確認口頭報告日期，拍照存證，經常提醒報告時間，提醒報告者準備。 3. 學習單當節繳回，學習效果較佳。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-7 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷的世界(彈性)
	英文名稱	Marketing
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解行銷在商業活動中所扮演的角色。 (二)分析行銷環境和消費者購買行為。 (三)透過思考練習瞭解各種零售業的行銷方式。 (四)熟悉行銷策略的應用與實作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)創意思考	1. 創意發想在商業的重要性。 2. 創意發想的思考訓練。	2	第一學年第一學期
(2)STP行銷	1. 市場區隔要件。 2. 目標市場選擇。 3. 市場定位。 4. 實例練習。	4	
(3)廣告與人員銷售	1. 商品廣告案例分享。 2. 品牌在公共關係的應用。 3. 人員銷售案例演練。	6	
(4)直效行銷	1. 電視行銷案例與分組報告。 2. 型錄行銷案例與分組報告。 3. 網路行銷案例與分組報告。	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 實作報告 2. 上台發表		
教學資源	1. 行銷相關書籍及各種商業行銷活動、雜誌廣告及各項網站行銷活動等。 2. 充分利用圖書館的商業雜誌(如：商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報等)，增加學生相關商業知識的能力。 3. 教學時運用創意學習單或各項教學設備，以提升學生的學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1)重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解行銷在生活中的重要性。 (2)應用理論配合實作活動，以提昇學生學習興趣。 (3)依學生差異，適時調整課程內容。 2. 教學相關配合事項 (1)編寫及選用教材時，宜多注意當前的經濟環境並搭配各項商業時事，儘可能以多媒體的方式呈現，甚至利用電腦教室或單槍投影機等。 (2)學習具體的行銷方法及技巧，並透過實作方式培養學生整合運用能力。 (3)鼓勵學生以口頭報告或表演方式呈現其學習成果，提升其行銷口才及表達能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-8 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美的饗宴(彈性)
	英文名稱	The Feast of Beauty
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)學習Adobe Photoshop (二)學習Adobe Illustrator (三)學習威力導演 (四)能夠有效運用相關設計軟體，並整合製作作品	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)影像處理設計	1. Adobe Photoshop軟體(點陣)教學 2. 影像處理及設計技巧	6	第一學年第一學期
(2)編輯排版設計	1. Adobe Illustrator軟體(向量)教學 2. 海報編排及平面設計技巧	6	
(3)活動美宣設計	1. 結合向量及點陣繪圖軟體，製作活動美宣品	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以簡報評量。 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	國內外相關社區文化及地方資源、報章書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。 教學光碟、投影片、現有廣告等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 自編教材 (二)教學方法 1. 講述法 2. 示範教學法 3. 討論教學法 4. 發表教學法		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-9 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生(彈性)
	英文名稱	Food Safety and Sanitation
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品安全與衛生的重要性及正確的基本知識。 二、瞭解食品儲存、選購之安全性。 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)天然ㄟ尚好-果皮清潔劑製作	1. 認識果皮清潔劑與餐安的重要性 2. 餐具洗滌、消毒與殺菌的方法 3. DIY動手製作果皮清潔劑	4	第一學年第一學期
(2)食安知多少-認識食品添加劑	1. 認識食品添加劑 2. 食品添加劑的種類 3. 食品添加劑與餐飲安全的重要性	6	
(3)食器安全-餐具及人員的衛生管理	1. 餐具清洗管理之重要性 2. 餐具洗滌的程序與檢驗 3. 餐飲從業人員的教育、健康、衛生習慣管理	4	
(4)餐桌的安全-源頭的管控	1. 餐飲設施衛生管理、餐廳廚房衛生管理 2. 冷藏冷凍庫衛生管理 3. 庫房衛生管理 4. 餐具、砧板及其他設備的衛生管理 5. 廢棄物及飲水問題 6. 工作環境衛生	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量當作業評量。 2. 針對技能部分結合實務體驗等課程知能，並利用分組操作了解學生參與度。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：得採分組教學，每組學生人數不超過 6 人。 2. 教學評量： (1)採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)方式進行。 (2)平時成績、作業、段考成績。 3. 教學資源：重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食品安全課程議題。 4. 教學相關配合事項：鼓勵學生落實所學，將其應用與實踐在生活之中。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-10 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中文輸入(彈性)
	英文名稱	Chinese Typing
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標(教學重點)	透過修習本課程，可以訓練同學面對現代商業職缺的基本需求，能充分運用中文輸入的技術提高工作效率，使學生藉著熟練打字法建立對資訊類課程的信心，習得現代資訊社會的基本技能之一。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程及系統(軟硬體)需求解說	1-1課程簡介 1-2鍵盤按鍵解說 1-3系統(軟體)功能解說	2	第一學年第一學期
(2)中文輸入法介紹	2-1中文輸入法介紹 2-2中文輸入線上教學軟體介紹	4	
(3)系統實機操作及基礎指法介紹	3-1輸入法拆碼介紹 3-2輸入法拆碼練習 3-3符號輸入	6	
(4)中文文章練習	4-1中文視窗文章練習	6	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1.以實際上機操作為主，也可口頭問答、習題練習、撰寫報告等。 2.教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難。 3.教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利學生健全發展。		
教學資源	1.教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 2.相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。 3.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 4.學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教師可自行編撰之補充教材，以為輔助教學之用。 2.為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 3.教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念選擇適切的練習軟體。 (二)教學方法 1.清楚說明課程學習目標，提升參與學生興趣。 2.教學宜將日常生活實例融於理論講授及學生的實作練習，多給予學生練習以加強操作能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-11 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影與人生(彈性)
	英文名稱	Movies And Life
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	●本課程主題為「電影中的人生思考」，藉著欣賞好電影、深入探討電影中所反映的人性情志、社會生活及文學意涵，加強學生之人文素養，潛移默化其氣質，並建構積極正面之人生觀。 ●教學目標 一、總體目標： 從電影中觀察人生各個層面、剖析人性欲求、探討人生與愛的真諦、人生價值與人際關係；藉以拓展學生寬廣、深厚的人文視野，培養悲憫、包容的人文襟懷。 二、課程目標：學完本課程後，學生能 1. 肯定自我，認識自我價值。 2. 全人的均衡發展。 3. 探討人生與愛的真諦。 4. 培養正確、積極、自律的人生觀。 5. 體認死亡於人生中的正面意義。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)親子之間	1.教學影片舉例:《當幸福來敲門》(美) 2.劇情簡介:一位瀕臨破產、老婆離家的落魄業務員,如何刻苦耐勞地善盡單親責任,奮發向上成為股市交易員,最後成為知名的金融投資家……	3	第一學年第一學期
(2)學習成長	1.教學影片舉例:《心靈捕手》(美) 2.劇情簡介:一個名叫威爾的麻省理工學院的清潔工的故事。	3	
(3)喜歡與愛	1.教學影片舉例:《聽說》(台) 2.劇情簡介:秧秧和便當店男孩黃天闊互相以為對方是聽障人,發生的一段奇妙美好的愛情……	3	
(4)人我之間	1.教學影片舉例:《刺蝟的優雅》(法) 2.劇情簡介:一個是過著秘密文藝生活的女門房,一個是有自殺傾向的天才少女,兩個身分相差甚遠的人的相遇相知……	3	
(5)傳統與未來	1.教學影片舉例:《扶桑花女孩》(日) 2.劇情簡介:小鎮少女們跟著老師努力學舞,卻被保守村民指責放棄了傳統和榮耀,只會穿著暴露草裙搖屁股。在爭執與對立中,他們最終舞出了未來的出路……	3	
(6)人與自然	1.教學影片舉例:《明天過後》(美) 2.劇情簡介:講述溫室效應造成地球氣候異變,全球即將陷入第二次冰河紀的故事。北半球因溫室效應引起冰山融化,地球進入第二冰河期,龍捲風、海嘯、地震在全球肆虐,整個紐約陷入冰河的包圍中。	3	
合計		18節	

學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，包含小組討論、個人心得分享、口頭報告、書面學習單等。 2. 分兩次評量(期中一次、期末一次)。
教學資源	公播版DVD、合法網路免費公益電影、教師自編講義
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本課程歡迎對電影探討及人生議題有興趣的同學選修，以下三種類型的同學請審慎思考本課程與你的相關性，誠懇建議不要選修本課程： A. 天縱英明，不須教師同儕，即成影評家者。 B. 懶得上課和寫作業的人 C. 覺得人生、電影很無聊，「是吃飽飯沒事幹的人才會做的事」的人。



(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-12 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	市場開發(彈性)
	英文名稱	Market Development Strategy
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 能明瞭行銷環境與全球市場現況 2. 能理解業界最新實務個案，使理論和實務互相配合 3. 能說明廣告活動與品牌經營之關聯 4. 能熟悉產品企劃推廣及行銷策略的重要性 5. 能掌握未來電子商務及網路行銷的發展趨勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 市場調查與顧客管理	(一) 行銷環境發展。 (二) 全球市場觀察。 (三) 產品開發調查。 (四) 制定市場策略。 (五) STP目標市場分析。 (六) 產品創新企劃。 (七) 市場通路推廣。 (八) 顧客關係與價值。	6	第一學年第一學期
(2) 廣告與品牌策略	(一) 廣告與創意。 (二) 廣告與消費者行為。 (三) 廣告與行銷傳播。 (四) 廣告設計與CIS。 (五) 品牌識別。 (六) 品牌權益。 (七) 品牌定位。 (八) 品牌差異化。	6	
(3) 行銷策略與數位行銷	(一) 產品策略。 (二) 價格策略。 (三) 通路策略。 (四) 溝通策略。 (五) 網路行銷市場。 (六) 數位媒體介紹。 (七) 電子商務運用。 (八) 網路廣告與關鍵字。	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行學習單的撰寫，及時瞭解教學績效並達成學習目標。 2. 評量方式注重實例性作業，除上台報告及上課討論互動外，包含案例分析、個人或團體報告等。 3. 依據上述評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 運用創意並配合各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學平台，增強教學內容與教學效果。 3. 利用報章及雜誌，加強實例的介紹，增加學生閱讀商業相關知識能力 4. 使用多媒體教學，讓學生瞭解市場環境的實際概況。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 自編教材：教材內容及編排參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。
2. 教材內容：案例及體材，兼顧理論與實務，並引用國內外相關案例。
3. 教學影片：以5-10分鐘短片為主，選擇內容與主題相符與課程結合。

(二)教學方法

1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升學生參與動機。
2. 預排、確認分組報告日期，建立聯絡群組，提醒報告時間及早準備。
3. 學習單當節繳回，學習效果較佳。
4. 配合時事及個案研究進行，增加學生口語表達機會並提升學習興趣。



(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-13 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輕小說閱讀(彈性)
	英文名稱	Novel Reading
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)閱讀素養：六大策略，閱讀靈活應用 (二)組織能力：整合閱讀，歸納文章主題 (三)思考能力：活化思維，豐富文學基底 (四)綜合能力：結合所學，運用邏輯思辯	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)預測訓練	1. 預想文章的內容 2. 根據讀過的訊息及與訊息相關的背景知識去推測文章內容的發展，包括作者或主角的情感、想法和行動。	2	第一學年第一學期
(2)連結訓練	1. 喚起與文章主題相關的經驗 2. 掌握連結詞，以培養結構感	2	
(3)摘要訓練	1. 鍛鍊擷取文章重要訊息 2. 將文章中各重點連結統整	2	
(4)推論訓練	1. 運用線索形成結論 2. 閱讀之前和閱讀中做預測 3. 找出潛伏的主題 4. 閱讀中和閱讀後建構意義 5. 運用圖表建立意義或補充內容	2	
(5)故事體與結構圖	1. 重述故事、畫出結構圖 2. 說出、聆聽、組織、評估及修正	2	
(6)說明體與心智圖	1. 閱讀說明體文章 2. 製作心智圖	2	
(7)提問訓練	1. 閱讀文本，練習摘取重點 2. 設立關鍵問題 3. 問題可以概分為三類：事實、推論、評論三類	2	
(8)理解監控	1. 自我評估：能一邊閱讀，一邊檢查自身有沒有讀懂文本。如若沒有讀懂，困難是在哪裡 2. 策略運用：覺察到自己沒有讀懂，也知道困難在哪裡，那麼能否採取合適的方法解決困難的所在，並且能夠評估方法的優缺點，以增進自己的閱讀理解。	2	
(9)文本分析	1. 各類文章閱讀 2. 分析文章架構	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	學習單應請學生當節繳回，學習效果較佳。		
教學資源	閱讀策略訓練以各類文體(散文、時事、小說等)作為課堂練習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學影片不宜過長，以10-20分鐘為宜。 2. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-14 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學傳奇(彈性)
	英文名稱	The History of Novels in Tang Dynasty
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)歸納能力：能在題材中歸納先民生活經驗與冒險情懷 (二)表達能力：以唐朝傳奇為文本分析唐朝傳奇的脈絡與特色 (三)分析能力：能釐清神話、傳奇、小說間的脈絡 (四)書寫能力：理解文本後能嘗試故事接寫架構完整，文章內容豐富	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)神話的起源	高爾基說：「神話乃是自然現象、與自然的爭鬥以及社會生活在廣大的藝術概括中的反映」 (一)創世神話 (二)自然神話 (三)感生神話 (四)戰爭神話	2	第一學年第一學期
(2)筆記小說	「筆記小說」無完整結構，零星散記，焦點由神怪→人物 (一)志怪(仙佛鬼妖)，干寶《搜神記》東方奇幻經典 (二)志人(人物軼聞)，多以東漢至魏晉230多年間為主，但仍有少數幾人超出此範圍。主角上較少刻意描繪，多用大筆勾勒，善於抓住人物特徵，做漫畫式的誇張描繪。	4	
(3)唐朝傳奇背景	時代背景： (一)文學：古文運動 (二)政治：科舉風氣 (三)宗教：佛道盛行 (四)思想：男女自由 (五)社會：藩鎮跋扈 (六)科技：雕版印書	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4) 唐朝傳奇分類	多收於宋代李昉《太平廣記》，現存最早、最大的小說集 愛情類： (一)元稹《會真記》：寫張君瑞與崔鶯鶯戀愛，婢女紅娘牽線，後張生遺棄崔鶯鶯。 (二)白行簡《李娃傳》寫荊陽生與歌伎李娃戀愛，營陽生遭父親發現痛打。李娃資助趕考，後登科及第。 (三)蔣防《霍小玉傳》：書生李益拾獲霍小玉遺落之紫釵，兩人相戀訂盟。李益登科後變心另娶，小玉苦無音訊，相思成疾，最終悲憤而死化為厲鬼。 豪俠類： (一)杜光庭《虬髯客傳》：以隋末為背景，實是唐末群雄逐鹿寫照，鼓吹天命思想，認為須有「真命」始為「天子」，告誡亂臣賊子莫生非分之想。 (二)袁郊《紅線傳》薛嵩婢女紅線武功深藏不漏，田承嗣想奪取薛嵩領地，從現施展智慧及武功令其不敢圖謀，報恩後自請離去不知所終。 諷刺類： (一)陳玄祐《離魂記》：張鎰有女倩娘貌美，外甥王宙亦俊美，兩人互愛，王宙調官進京，船行半夜私奔，兩人在四川過五年生二子，倩娘因思念父母，與王宙返家賠罪，張鎰大驚，因倩娘臥病數年，聞訊，迎船上倩娘，兩人魂體合一。 (二)沈既濟《枕中記》：盧生於邯鄲旅社遇道士呂翁，呂翁取青瓷枕，盧生入夢，夢中享盡富貴竟突然罹禍，醒後店主人蒸黃粱尚未熟，宣揚人生如夢。 (三)李公佐《南柯太守傳》：(視時間補充) 歷史類： (一)陳鴻《長恨歌傳》：源自白居易詩「長恨歌」說唐玄宗與楊貴妃故事。	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 每堂課預留10-15分鐘請學生試著作歸納或分析，鼓勵發表。 2. 學習單當節收回，列為學習表現評量項目之一。		
教學資源	圖書館。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 文本提供不宜太精讀以能理解全篇文意為主。 2. 教學影片不宜過長，以20-30分鐘為宜，留下時段 3. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-15 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學與音樂(彈性)
	英文名稱	Literature and Music
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)表達能力：學習並鑑賞民謠及樂曲等通俗文學的能力，理解歌詞及歌曲意境，進而能歸納講述。 (二)習作能力：學習彈奏以文學為本創作的箏曲，培養音樂素養。 (三)人文關懷：能從文學與箏曲中尋找正向價值，培養寧靜致遠及展現人文關懷的心境。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程概述	(一)說明學期學習計畫 (二)介紹古箏及相關用具	1	第一學年第一學期
(2)基礎練習	(一)基本功練習：托、抹、勾、打、托勾、撮、拂音、顫音、上下滑音、點音、柱音、泛音等 (二)基本功練習：上下行音階、基本節奏、和弦 (三)配合曲目： 1.〈下課鐘〉 2.〈望春風〉 3.〈蒙古牧歌〉、〈康定情歌〉 4.〈鳳陽花鼓〉 5.〈恆春耕農歌〉、〈農村曲〉 6.〈西北雨直直落〉 7.〈青春舞曲〉 8.〈瑤族舞曲〉	6	
(3)古曲練習	(一)〈浪淘沙〉 (二)〈漁舟唱晚〉	6	
(4)古風樂曲	(一)〈手掌心〉 (二)〈青花瓷〉	4	
(5)課程總結	(一)成果展演 (二)本學期課程統整、分享與回饋	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	展演發表。		
教學資源	商借古箏。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.以基本指法、基本曲目練習漸進至古風樂曲，教材內容由易至難。 2.樂曲結合國語文領域教學及流行樂曲，實踐生活即文學的主張。 (二)教學方法 1.印製樂譜講義，小班方式教學，詳盡說明文本、樂譜與指法。 2.教師示範後，由學生個人練習彈奏，教師巡視指導。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-16 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影片英文(彈性)
	英文名稱	Learning English Through Videos and Movies
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)聽力訓練：熟悉英語對話速度和內容 (二)表達能力：與同學分享影片學習心得 (三)閱讀能力：英文字幕的快速閱讀 (四)書寫能力：統整學習單的生字與佳句 (五)資訊能力：配合Kahoot活動反饋	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)勇敢傳說Brave	1. 影片內容學習 2. 「性別教育」、「親子關係」活動與學習單 3. Kahoot回饋學生學習成效	4	第一學年第一學期
(2)VoiceTube	阿滴英文	1	
(3)怪獸大學Monster University	1. 影片內容學習 2. 「職涯探索」、「團隊合作」活動與學習單 3. Kahoot回饋學生學習成效	4	
(4)大英雄天團Big Hero 6	1. 影片內容學習 2. 「生命教育」、「資訊教育」活動與學習單 3. Kahoot回饋學生學習成效	4	
(5)奇蹟男孩Wonder	1. 影片內容學習 2. 「融合教育」、「自我探索」活動與學習單 3. Kahoot回饋學生學習成效	4	
(6)VoiceTube	主播編析影片	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	學習單當節繳回。		
教學資源	圖書館。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 影片挑選考量高一程度與字彙量。 2. 勵志類影片為主，並透過影片介紹歐美文化。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標與上課規定。 2. 交叉安排學生自學的課程與時間。 3. Kahoot活動備有獎勵。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-17 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活英文(彈性)
	英文名稱	English in Life
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)聽力訓練：與外籍生以英文對話 (二)表達能力：基礎戲劇訓練, 英語短劇 (三)書寫能力：基礎句型練習	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)基礎聽說能力I	1. Making up is hard to do 生活對話 2. Dancing around the past 生活對話	6	第一學年第一學期
(2)基礎聽說能力II	Step by step 英文句型 a. 對等連接詞 b. it 相關 c. there 相關句型	6	
(3)口語應用	1. Drama a. Cinderella b. Pandora 2. Story Telling a. Swan Lake	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單當節繳回，學習效果較佳。 2. 口語報告。		
教學資源	1. 圖書館。 2. 線上資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 以生活會話較適用。 2. 劇本不宜過長，以10-20分鐘為宜，選擇內容先以童話故事入門，較易作基礎練習。 3. 自編對話內容或故事腳本為目標 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與外籍生一同上課，分享各國文化, 提升參與學生興趣。 2. 預排、確認口語報告日期、錄影存證、期末剪輯、同學們共同欣賞。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-18 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	語言與文化(彈性)
	英文名稱	Language and Culture
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)聽力訓練：與外籍生以英文對話 (二)表達能力：基礎戲劇訓練，英語短劇，分組主題報告 (三)書寫能力：基礎句型練習，分組完成 powerpoint	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)基礎聽說練習I	1. 外籍生分別介紹自己國家	6	第一學年第一學期
(2)基礎聽說練習II	以英文講述	6	
(3)口語應用	學生分四組搶答教師針對投影片所提出之問題，深入了解該國文化以及語言	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 每週課後作業及上課態度40% 2. 口頭報告之內容及陳述30% 3. 期末分組呈現30%		
教學資源	網路資訊，狄克生片語(希伯崙股份有限公司)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 以生活會話較適用。 2. 自編對話內容或故事腳本為目標 3. 根據學生報告，延伸及編寫教材 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與外籍生一同上課，分享各國文化，提升參與學生興趣。 2. 預排、確認口語報告日期，錄影存證，期末剪輯，同學們共同欣賞。 3. 學習單當節繳回，學習效果較佳。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-19 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	圖像英文(彈性)
	英文名稱	Visual Thinking for English Learning
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 訓練創意聯想及分類歸納的能力 2. 將創意聯想及分類歸納應用於英語學習	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)聯想訓練	1. 曼陀羅聯想 2. 故事聯想 3. 人體栓釘	6	第一學年第一學期
(2)思維導圖	1. 並串聯思考 2. 分類與歸納 3. 思維導圖繪製技巧與應用	6	
(3)英語學習	1. 單字記憶聯想: 形、音、義 2. 思維導圖應用: 聽、說、讀、寫	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席:10% 2. 課堂表現 (例: 聽講態度、小組討論):20% 3. 學習單:50% 4. 紙筆測驗:20%		
教學資源	設備: 1. 白板 2. 電腦 教材:學習單 其他:色筆、自黏貼		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方式: 1. 講授 2. 示範 3. 小組討論 4. 個別指導		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-20 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活數學(彈性)
	英文名稱	Mathematics in Life
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標(教學重點)	本科目標為藉由輕鬆的桌遊來增進學生之思考力、邏輯力、運算力、創造力以及專注力，並增加學生對於數學科目之興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)認識桌遊	數字急轉彎7 ATE 9：透過簡單的計算讓學生接觸桌遊，並訓練其反應力	2	第一學年第一學期
(2)排列組合	拉密Rummikub：多樣的搭配情況訓練學生思考能力	4	
(3)邏輯推理	阿瓦隆 Avalon：從細微的線索中找出正反角色，訓練學生的推理能力	4	
(4)團隊合作	花火Hanabi：藉由團隊合作來提供每個人線索以合作挑戰最高分	4	
(5)創意思考	妙語說書人Dixit：善用表達來獲取高分，或是觀察揣摩其他人的想法來獲得分數	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	學習單		
教學資源	桌遊；網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 選用具創造力及思考力的數學題本及教材為主。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-21 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學邏輯思考(彈性)
	英文名稱	Mathematic Logical Thinking
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)邏輯力訓練 (二)數學力訓練 (三)解題力訓練 (四)小組訓練及合作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)邏輯力訓練	1. 數學解題的步驟與思辯 2. 數學邏輯與程式設計之關聯	4	第一學年第一學期
(2)程式設計初探	1. 使用影片，了解程式設計 2. 使用影片，了解未來機器學習與AI程式的重要	5	
(3)Python程式簡易操作	1. 訓練學生使用python程式設計操作 2. 訓練學生python簡易程式碼及撰寫	4	
(4)小組訓練及合作撰寫程式	分組合作，學習團隊討論及合作解決問題	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	學習單。		
教學資源	電腦及相關軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 選用具創造力及思考力的數學題本及教材為主。 2. 教學影片不宜過長，以10-20分鐘為宜，選擇內容邏輯性高條理清楚，易作基礎練習。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 預排、確認口語報告日期，拍照存證，經常提醒報告時間，提醒報告者準備。 3. 學習單當節繳回，學習效果較佳。 4. 讓學生初步了解程式設計之重要，進而引發學生對程式設計之興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-22 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	綠色能源概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Green Energy
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	本課程從能源與大環境間的關係談起，初探能源對人類生活的影響，進而透過說明能源科技之種類原理與應用方法。舉例介紹再生能源與潔淨能源及其發展現況，最後則探討綠色科學與環境永續發展的觀念與執行。在實踐單元中我們進行實地參訪與問題導向分組討論，讓學生更能掌握問題的背景與解決問題可能的策略。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)人類發電史與台灣綠色能源科技的發展	1. 人類發電史 2. 台灣綠色能源科技的發展	2	第一學年第一學期
(2)風力發電系統	1. 風力發電之原理。 2. 風能發電系統架構與應用發展。 3. 課程討論主題介紹及討論，分組登記討論議題。	2	
(3)水力發電	1. 水力發電原理 2. 水力發電系統	2	
(4)節能技術	1. 節能技術之概論 2. 照明、動力、空調、建築等方面的節能與電能管理系統	2	
(5)能源科技概論	1. 依工程觀點，了解最新能源科技。 2. 依科學觀點，了解什麼是"能源"。 3. 依環境保護，了解能源與環境問題。	2	
(6)太陽能發電系統	1. 太陽能電池之基本原理 2. 太陽能電池之種類與發電系統 3. 太陽能電池之應用與發展	2	
(7)生質能源	1. 生質能源	2	
(8)地熱能與海洋能	1. 地熱起源，應用與資源 2. 地熱發電系統 3. 海洋能之概論與發電系統	2	
(9)各組討論主題討論成果發表會	各組成果發表	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	小組報告。		
教學資源	蒐集相關之圖片、影片、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材；網路時事；圖書館。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以教學光碟、投影片及影片等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 融入重要議題，如永續環境保護、多元尊重概念。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-23 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多元文化概論(彈性)
	英文名稱	Introduction to Multiculture
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，厚植學生具備現代公民涵養。 2. 培養學生當代文化思潮，培育在地關懷全球視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 多元文化概述	1. 多元文化主義的興起 2. 多元文化主義的內涵 3. 多元文化主義所帶來的多面向課題省思	1	第一學年第一學期
(2) 族群與多元文化	1. 族群關係與多元文化 2. 台灣多元族群概述	2	
(3) 台灣族群與多元文化個案研討 I	1. 原住民文化 2. 客家與閩南文化	2	
(4) 台灣族群與多元文化個案研討 II	1. 新住民文化議題	2	
(5) 台灣族群與多元文化個案研討 III	1. 東南亞文化議題 2. 移工議題	2	
(6) 多元文化中的飲食文化	1. 飲食與文化 2. 民俗植物與食物觀	2	
(7) 宗教與多元文化	1. 台灣民間信仰 2. 多元文化與宗教信仰	2	
(8) 性別與多元文化	1. 男女真的有別嗎？男女真能平等嗎？ 2. 台灣的性別不平等現場關照 3. 台灣婦女運動的發展 4. 性別越界中的跨性別議題 5. 追求性別平等的新境界	2	
(9) 多元文化主義	1. 加拿大多元文化政策 2. 原住民主義與多元文化主義	1	
(10) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 議題觀察報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	學習單；口頭報告		
教學資源	洪泉湖等，《台灣的多元文化》，台北：五南，2008。 藍佩嘉，《跨國灰姑娘：當東南亞幫傭遇上台灣新富家庭》，台北：國立台灣大學，2018。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 數位媒體教學 2. 個案研討 3. 個案參訪		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-24 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	環境與生態概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Environment and Ecology
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	本課程係以環境科學與生態學為主軸，內容設計主要以概論方式介紹環境與生態之基本理論知識，繼之深入闡述其與人類生活之相互關係，並以宏觀角度檢視全球環境變遷對整體生態系統之影響，期於所學後能了解環境變遷與生態變化間的關係，人類於全球環境變遷中所扮演的角色及未來應有的對應態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)生態與環境概論	一、生態的意義 1.生態的詞意 2.生態學的起源 二、生態學的內涵 1.生態學的研究目的 2.生態學的研究內涵 三、生態學的分支 1.按生物類別分類： 生物生態學、人類生態學、動物生態學、植物生態學、微生物生態學 2.按環境性質分類： 湖沼生態學、海洋生態學、島嶼生態學、山地生態學、森林生態學	4	第一學年第一學期
(2)環境之範疇-生物圈	1.生物個體(物種)-具有生命之個體 2.種群-相同物種在相同環境下的總合體 3.群落-相同種群集合	4	
(3)環境生態學之發展	1.環境問題的產生 2.環境科學的形成及其分支 3.生態保育與環境科學的關係	5	
(4)生態系統之組成	1.生態系統之類型 2.生態系統之功能	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	小組報告。		
教學資源	蒐集相關之圖片、影片、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材；網路時事；圖書館。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.以教學光碟、投影片及影片等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2.融入重要議題，如永續環境保護、多元尊重概念。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-25 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Culture
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民族文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民族文化概述	1. 世界原住民族文化思潮 2. 台灣原住民在南島語系的重要性	2	第一學年第一學期
(2) 台灣原住民族文化特色I	1. Amis阿美族-能歌善舞的母系家承族裔 2. Atayal泰雅族-穿梭山林的紋面北大王 3. Paiwan排灣族-陶壺・琉璃珠・百步蛇	4	
(3) 台灣原住民族文化特色II	4. Bunun布農族-奔馳於中央山脈的獵人勇士 5. Pinuyumayan/Punuyumayan卑南族-愛戴花環的南大王 6. Rukai魯凱族-雲豹與神話的故鄉	4	
(4) 台灣原住民族文化特色III	7. Saissiat賽夏族-風與太陽的後裔 8. Tsou鄒族-Mayasvi響徹玉山群峰! 9. Tao雅美/達悟族-隨黑潮起舞的飛魚	4	
(5) 台灣原住民族文化特色IV	10. 邵族至拉阿魯阿族等7族文化特色業	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-26 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有氧體適能(彈性)
	英文名稱	Aerobic Physical Fitness
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 能說出保持體適能的活動，如走路、游泳、有氧運動。 2. 能依據個人興趣及生活作息，安排每週至少運動三次、每次三十分鐘以上、運動後心跳達到130次左右之有氧運動。 3. 能說出各種身體活動所必須使用的簡單體適能要素。 4. 能使用多種體適能測驗來評估個人的體適能水準。 5. 能使用測驗的結果來計畫及參與各種體適能活動。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程說明	1. 有氧課程分析講解 2. 體適能檢測說明及注意事項	1	第一學年第一學期
(2)運動生理學	1. 身體中心線、音樂節拍 2. 基礎有氧體驗課程	4	
(3)上半身肌群分析及指導	1. 基本動作、口令練習 2. 上半身重量訓練方法	4	
(4)下半身肌群分析及指導	1. 基本動作、口令練習 2. 下半身重量訓練方法	4	
(5)動作組合編排、教學分解法	1. 基本編排帶動練習與檢討 2. 個別肌群強化訓練說明	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	實作演練。		
教學資源	影片。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 上課過程中，隨時留意學生身體適應情況。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-27 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育(彈性)
	英文名稱	vocational education
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 協助學生找出未來就業方向 2. 協助做好求職準備 3. 培養學生的工作態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)協助學生找出未來就業方向	1. 使用職業興趣組合卡和職業憧憬卡，協助學生找出自己感興趣的職業。 2. 帶領學生認識不同職業類型 3. 協助學生分析自己的優劣勢，找出合適的職業類別	6	第一學年第一學期
(2)協助做好求職準備	1. 認識不同求職管道—人力銀行、勞工處就業服務站、就業博覽會等 2. 履歷表撰寫、模擬面試練習	6	
(3)培養學生的工作態度	協助學生建立良好的工作態度，將學生的學校生活、班級活動、小組報告，作為參考依據。與導師和任課教師一同合作建立學生的工作態度。	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭報告 2. 實作評量		
教學資源	1. 職業興趣組合卡和職業憧憬卡 2. 電腦及投影設備 3. 人力銀行、勞工處就業服務站、就業博覽會等網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 網路資料須註明出處 2. 學生人數不超過10人，以更深入協助學生個別需求		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-28 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	就是愛運動(彈性)
	英文名稱	Just love sport
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	讓你頭好壯壯，運動智上	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)運動傷害與科學	1. 緊急救護 2. 運動傷害 3. 事故傷害 4. 職業傷害 5. 運動科學	5	第一學年第一學期
(2)運動傷害與科學	1. 緊急救護 2. 運動傷害 3. 事故傷害 4. 職業傷害 5. 運動科學	4	
(3)運動生活	1. 運動與健康 2. 運動計畫 3. 體適能運動 4. 健康與休閒 5. 休閒活動	4	
(4)運動生活	1. 運動與健康 2. 運動計畫 3. 體適能運動 4. 健康與休閒 5. 休閒活動	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	體育多功能教室、體育館、重量訓練室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 穿著運動服裝		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-29 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	古今樂府的興觀群怨(彈性)
	英文名稱	The aspects of music literature throughout history
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)表達能力：學生能以文學的角度解析歌詞，學會有限的詞彙表達故事。 (二)習作能力：透過試填流行歌詞訓練「遣詞造句」的能力。 (三)人文關懷：學生能了解臺灣流行音樂之發展脈絡。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)音樂文學簡介	簡介課程內容與學期展望，交代期末「留原曲，填新詞」的詞作作業。	1	第一學年第一學期
(2)1930年代古倫美亞唱片與四月望雨	從台灣首間唱片公司與流行歌，介紹跳舞時代的模樣。	1	
(3)1950年代戰後愛國音樂	戰後的療傷歌曲與愛國音樂	1	
(4)1970年代民歌時期	中美斷交而致民歌時代來臨的那段「唱自己的歌」。	1	
(5)1980年代商業音樂	以滾石與飛碟引領唱片工業前進的風起雲湧年代與重要詞曲創作人	1	
(6)學生分組報告-千禧年後的音樂脈動	老師引導學生將各組報告以多元並且全面性的呈現。	1	
(7)羅大佑的歷史批判	羅大佑的歷史批判以1983年準醫師羅大佑出版的「之乎者也」開始知識分子做音樂的社會責任。	1	
(8)李宗盛的都會情歌	李宗盛的情歌成為社會男男女女對愛情憧憬的想像，也在此風潮中，情歌成為流行歌主流。	1	
(9)陳昇的寫實樂府	陳昇與寶島康樂隊的寫實音樂文學，寫出經濟起飛時代的模樣。	1	
(10)樂團潮的狂野	從地下樂團到商業樂團的奮起經過。	1	
(11)臺語新民謠的來臨	從「抓狂歌」的黑名單工作室到林強、陳明章至今謝銘祐等人引動的台語新民謠浪潮。	1	
(12)學生分組報告-心目中最愛的唱作人	老師引導學生以不同曲風作為分類，提出心目中最愛的唱作人進行分組報告分享。	1	
(13)方文山的新式情歌	化用中國古典詩詞進入流行歌的技法剖析。	1	
(14)林夕的哲學觀	透過哲學觀入詞，讓流行歌呈現反覆思索吟詠的新面向。	1	
(15)李格第的詞與詩	詩人夏宇、詞人李格第的雙位一體，在不同面向賞析迥異的文字色彩。	1	
(16)葛大為的心理學	分析葛大為作詞上的心理表徵，剖析「象徵」手法在作詞領域的使用。	1	
(17)填詞分析與實作	教師引導學生將學期初「留原曲，填新詞」的詞作作業整理輸出，檢查「倒音」與內容的邏輯呈現。	1	
(18)成果發表	學生可依照自身音樂專長或尋求具有音樂專長的同學合作，輸出詞作。	1	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 分組報告。 2. 期末詞作。		
教學資源	1. 李明璫《時代迴音》 2. 馬世芳《地下鄉愁藍調》 3. 丁曉雯《我們的音樂課》		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述 2. 影音欣賞及解析 3. 課堂分組主題報告 4. 填詞實作指導		



(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-30 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民建築文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Architecture Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民建築概述	1. 序論 2. 南島語系的建築風格 從日本時代千千延住太郎調查談起	2	
(2) 台灣原住民建築特色-1	臺灣原住民的石板屋建築風格	4	
(3) 台灣原住民建築特色-2	臺灣原住民的竹屋建築風格	4	
(4) 台灣原住民建築特色-3	臺灣原住民的木構建築風格	4	
(5) 台灣原住民建築特色-4	臺灣原住民的聚落重返	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-31 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民產業文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Industry Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民產業文化概述	序論	2	
(2) 台灣原住民產業文化特色-1	臺灣原住民的農業文化	4	
(3) 台灣原住民產業文化特色-2	臺灣原住民的部落觀光	4	
(4) 台灣原住民產業文化特色-3	臺灣原住民的藝術產業	4	
(5) 台灣原住民產業文化特色-4	臺灣原住民的音樂產業	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-32 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民服飾文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Apparel Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民服飾概述	1. 序論 2. 原住民服飾穿著體驗	2	
(2) 台灣原住民服飾文化特色-1	臺灣原住民的服飾紋路	4	
(3) 台灣原住民服飾文化特色-2	臺灣原住民的編織賞析與實作	4	
(4) 台灣原住民服飾文化特色-3	臺灣原住民的刺繡賞析與實作	4	
(5) 台灣原住民服飾文化特色-4	臺灣原住民的服飾文創	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-33 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民影像概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Image Culture
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民影像概述	1. 序論 2. 日本時代的原住民影像	2	
(2) 台灣原住民影像與紀錄-1	森丑之助的臺灣原住民影像	4	
(3) 台灣原住民影像與紀錄-2	烏居龍藏的臺灣原住民影像	4	
(4) 台灣原住民影像與紀錄-3	紀錄觀點：臺灣原住民的紀錄片	4	
(5) 台灣原住民影像與紀錄-4	臺灣原住民的電影與當代議題	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-34 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民飲食文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Food Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民飲食概述	序論	2	
(2) 台灣原住民飲食文化特色-1	臺灣原住民的小米文化	4	
(3) 台灣原住民飲食文化特色-2	臺灣原住民的小米復耕	4	
(4) 台灣原住民飲食文化特色-3	臺灣原住民的芋頭文化	4	
(5) 台灣原住民飲食文化特色-4	臺灣原住民的漁獵文化	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-35 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Culture
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)(一)原住民文化概述	1. 世界原住民文化思潮 2. 台灣原住民在南島語系的重要性	2	
(2)(二)台灣原住民文化特色	1. Amis阿美族——能歌善舞的母系家承族裔 2. Atayal泰雅族——穿梭山林的紋面北大王 3. Paiwan排灣族——陶壺・琉璃珠・百步蛇	6	
(3)(三)台灣原住民文化特色	4. Bunun布農族——奔馳於中央山脈的獵人勇士 5. Pinuyumayan/Punuyumayan卑南族——愛戴花環的南大王 6. Rukai魯凱族——雲豹與神話的故鄉	6	
(4)(四)台灣原住民文化特色	7. Saissiat賽夏族——風與太陽的後裔 8. Tsou鄒族——Mayasvi響徹玉山群峰！ 9. Tao雅美/達悟族——隨黑潮起舞的飛魚 10. 邵族至拉阿魯阿族等7族文化特色	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-36 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族飲食文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Food Culture
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民飲食概述	序論	2	
(2) 台灣原住民飲食文化特色-1	臺灣原住民的小米文化	4	
(3) 台灣原住民飲食文化特色-2	臺灣原住民的小米復耕	4	
(4) 台灣原住民飲食文化特色-3	臺灣原住民的芋頭文化	4	
(5) 台灣原住民飲食文化特色-4	臺灣原住民的漁獵文化	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-37 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族建築文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Architecture Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)(一)原住民建築概述	1. 序論 2. 南島語系的建築風格 從日本時代千千延住太郎調查談起	2	
(2)(二)台灣原住民建築特色	臺灣原住民的石板屋建築風格	6	
(3)(三)台灣原住民建築特色	臺灣原住民的竹屋建築風格	6	
(4)(四)台灣原住民建築特色	臺灣原住民的木構建築風格	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-38 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族產業文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Industry Culture
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民族產業文化概述	序論	2	
(2) 台灣原住民產業文化特色-1	臺灣原住民的農業文化	4	
(3) 台灣原住民產業文化特色-2	臺灣原住民的部落觀光	4	
(4) 台灣原住民產業文化特色-3	臺灣原住民的藝術產業	4	
(5) 台灣原住民產業文化特色-4	臺灣原住民的音樂產業	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-39 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族服飾文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Apparel Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民服飾概述	1. 序論 2. 原住民服飾穿著體驗	2	
(2) 台灣原住民服飾文化特色-1	臺灣原住民的服飾紋路	4	
(3) 台灣原住民服飾文化特色-2	臺灣原住民的編織賞析與實作	4	
(4) 台灣原住民服飾文化特色-3	臺灣原住民的刺繡賞析與實作	4	
(5) 台灣原住民服飾文化特色-4	臺灣原住民的服飾文創	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-40 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族當代議題(彈性)
	英文名稱	Indigenous Contemporary Issues
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民議題概述	1. 序論 2. 介紹當代原住民族的挑戰	2	
(2) 原住民族轉型正義	1. 原住民族權利運動 2. 原住民族的民族權與個人權 3. 還我土地運動與部落傳統領域	6	
(3) 原住民族教育議題	1. 原住民族教育的發展 2. 原住民族實驗學校	4	
(4) 原住民族生態議題	1. 原住民族的生態觀 2. 原住民族與國家公園的省思	4	
(5) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-41 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族影像文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Image Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民影像概述	1. 序論 2. 日本時代的原住民影像	2	
(2) 台灣原住民影像與紀錄-1	森丑之助的臺灣原住民影像	4	
(3) 台灣原住民影像與紀錄-2	烏居龍藏的臺灣原住民影像	4	
(4) 台灣原住民影像與紀錄-3	紀錄觀點：臺灣原住民的紀錄片	4	
(5) 台灣原住民影像與紀錄-4	臺灣原住民的電影與當代議題	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-42 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手作藝術(彈性)
	英文名稱	Create Your Own Pop-Up Book
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	提出創意思考要製作什麼樣子的書。 平面展開結構：讓學生一目了然一紙成型的立體書結構。 過程中，透過小單元的練習，讓學生發現接合紙張有更多的可能性，接合時位置及尺寸的參考依據，以及能使紙材密合平順的細節。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程介紹	立體書是什麼？	1	
(2)摺紙練習	1.「上拉」與「下翻」 2.鷹架結構 3.人物切割式翻拼書	6	
(3)故事	學生寫簡單的故事： 製作內文製作書本內容的「內文」部分	2	
(4)立體書的風格	決定設計決定書的體裁	1	
(5)紙藝技術練習	我們會先在紙上練習立體書的紙藝技術	5	
(6)最終立體結構設計	學生在將所有的結構造合成一本書	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	80% 平時課堂參與 20% 期末專案		
教學資源	COURSE: https://padlet.com/minglianhua32/pop-up-books-schedule-cs315mzo7f3sx313 參考書目 The Complexities of Pop-Up (2022), David A. Carter與James Diaz。 Pop-Up Design and Paper Mechanics (2010), Duncan Birmingham。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-43 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	觀光資源(彈性)
	英文名稱	Tourism Resources
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解觀光旅遊市場的本質、產業與現況。 2. 瞭解觀光旅遊資源在地理上的相關性。 3. 認識觀光資源的多元性分類。 4. 建立觀光產業願景。 5. 開擴學生視野、愛護本土文化精神及培養學生國際觀。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)觀光資源概述	觀光資源概述	6	第一學年第二學期
(2)自然觀光資源	1. 臺灣國家公園 2. 臺灣國家風景區 3. 臺灣自然觀光資源經營與管理	6	
(3)人文觀光資源	1. 臺灣文化觀光資源 2. 臺灣古蹟 3. 臺灣原住民 4. 臺灣文化資源經營與管理	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量當作業評量。 2. 針對技能部分結合實務體驗等課程知能，並利用分組操作了解學生參與度。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2. 觀光局網站。 3. 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. 教學內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2. 教材內容依理論、實務及應用三階段，依學習模式做難易比重分配。 3. 教材範例及習題與實務相結合，使學生學以致用。 4. 加強觀光資源實務範例，藉以使學生與現況接軌。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-44 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	會計入門(彈性)
	英文名稱	Introduction to Accounting
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解會計的基本要素，熟悉各類別的會計項目 2. 了解財務會計之基本理論 3. 區別交易借貸、學會簡單常見的交易分錄	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)財務報表介紹	了解財務報表的內容及定義	2	第一學年第二學期
(2)會計項目介紹	了解並熟記各類別常用的會計項目	4	
(3)常見的交易事項I	1. 了解借貸法則 2. 開業分錄	4	
(4)常見的交易事項II	1. 進貨及銷貨相關分錄 2. 購買不動產分錄	4	
(5)常見的交易事項III	1. 支付營業費用分錄、業主往來分錄 2. 營業外收入及支出分錄	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 評量的方法有觀察、作業及筆試等，尤其應注重培養會計實務操作能力。 2. 教學須配合授課進度作客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教或補教學之依據，使學生從成績進步中獲得鼓勵。 3. 評量內容應兼顧認知(知識)、技能情意(行為、習慣行為、習慣態度、理想興趣職業道德)等方面，以利學生健全發展。 4. 因應學生學習能力不同，評量應注意個別差異。 5. 除實施總結性評量外，教學中更應注意診斷性評量及形成性評量，以便即時了解學生學習困難，進行學習輔導。 6. 未通過評量的學生，教師應分析、診斷其原因，實施補救教學；對於學習能力佳的學生，應實施增廣教學，使其潛能獲致充分的發展。		
教學資源	1. 教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合課程目標。 2. 教材內容之難易，應適合學生程度，多舉時事及案例，提高學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法應適合學生能力，並告知學生學習目標。 2. 教學除研討會計有關之基本知識外，應加強灌輸學生職業道德觀念，並培養學生積極進取之學習態度。 3. 編輯教材時，內容之選擇與次序之安排，應參照教學內容之內涵，並符合教學目標。 4. 教材內容之難易，應適合學生程度，避免過於艱深而影響學生學習興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-45 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	個人理財(彈性)
	英文名稱	Personal Finance
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)協助建立正確理財觀念 (二)養成個人儲蓄習慣 (三)理性消費態度的培養 (四)建構個人理財規劃能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 你的錢	1. 錢是什麼? 2. 錢從那裏來? 3. 如何為我的零用錢做預算?	6	第一學年第二學期
(2) 學存錢	1. 為什麼要理財? 2. 該把錢存在哪? 3. 遊戲存錢法。 4. 理財工具介紹。	4	
(3) 學花錢	1. 會拖垮你的生活型態。 2. 需要與必要。 3. 如何用更少的錢，買到相同的東西? 4. 付款方式面面觀。	4	
(4) 學滾動	1. 夢想具體化工具-心智圖 2. 寫行動方案 3. 檢視及微調	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單 2. 小組討論 3. 口頭報告		
教學資源	1. 視聽教室。 2. 視聽教學系統。 3. 簡報設備。 4. 電腦相關設備。 5. 圖書資源。 6. 與個人理財課程之其他相關教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 經由教研會開會選用相關書籍，作為教學之用。 2. 各出版社金融理財教材及教具。 3. 金融監督管理委員會金融基礎教育教材及教具。 4. 教師自行編撰之補充教材，以為輔助教學之用。 5. 教學影片不宜過長，以10-20分鐘為宜。 (二)教學方法 1. 課堂講述。 2. 專家講座。 3. 金融知識影片及課堂小組討論。 4. 學習單。 5. 口頭報告。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-46 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食品安全衛生(彈性)
	英文名稱	Food Safety and Sanitation
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品安全與衛生的重要性及正確的基本知識。 二、瞭解食品儲存、選購之安全性。 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 餐飲安全概論	1. 認識餐飲安全與衛生的重要性 2. 食品標章與餐飲安全的關聯性 3. 餐飲安全與衛生的相關法規	2	第一學年第二學期
(2) 食安危機-認識微生物與食品的 相關性	1. 食品與微生物的關聯性 2. 認識細菌與餐飲安全的關聯性 3. 認識酵母菌與餐飲安全的關聯性 4. 認識黴菌與餐飲安全的關聯性	4	
(3) 食安風險-認識食物中毒	1. 介紹食物中毒的定義 2. 認識食物中毒的原因 3. 食物中毒的分類 (1) 細菌性食物中毒 (2) 黴菌毒素食物中毒 (3) 天然毒素、化學毒素及其他食品中毒	4	
(4) 清潔劑與食的安全關聯	1. 介紹清潔劑與環境的關係 2. 選購環保標章清潔劑與餐安的關聯性	4	
(5) 天然、尚好-果皮清潔劑製作	1. 認識果皮清潔劑與餐安的重要性 2. 餐具洗滌、消毒與殺菌的方法 3. DIY動手製作果皮清潔劑	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量當作業評量。 2. 針對技能部分結合實務體驗等課程知能，並利用分組操作了解學生參與度。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：得採分組教學，每組學生人數不超過 6 人。 2. 教學評量： (1) 採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)方式進行。 (2) 平時成績、作業、段考成績。 3. 教學資源：重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食品安全課程議題。 4. 教學相關配合事項：鼓勵學生落實所學，將其應用與實踐在生活之中。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-47 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	貿易的故事(彈性)
	英文名稱	The Stories of Trading
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解國際貿易慣例及各國文化禮俗禁忌。 2. 建立良好的商業道德。 3. 培養閱讀專門書刊雜誌的基本能力。 4. 培養正確、開闊的貿易世界觀。 5. 關心全球經貿關係及貿易趨勢。 6. 能了解國際貿易特色 7. 能熟悉貿易流程的安排。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)商業道德與禮儀	1. 拓展貿易應具備的道德觀念 2. 國際慣例與國際禮儀 3. 我國對外貿易發展概況	6	備影片與學習單
(2)國際貿易概論	1. 國際貿易的概念 2. 國際貿易的特色 3. 相關機構介紹 4. 進出口貿易流程	6	備影片與學習單
(3)經貿時事與經貿組織	1. 經貿時事導讀 2. 經貿組織	6	1. 預排、確認口頭報告名單與日期 2. 經常提醒報告時間
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單 2. 小組討論 3. 口頭報告		
教學資源	1. 電腦設備。 2. 簡報設備。 3. 相機設備。 4. 與課程相關之教學影片。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教師自編補充講義、學習單及教學PPT，以輔助教學。 2. 教學影片不宜過長，以10-20分鐘為宜，選擇內容貼近實務，較易作基礎說明和練習。 3. 教材應參照實務趨勢，能與實務結合。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 預排、確認口頭報告日期，拍照存證，經常提醒報告時間，提醒報告者準備。 3. 學習單當節繳回，學習效果較佳。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-48 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	英文輸入(彈性)
	英文名稱	English Typing
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	透過修習本課程，可以訓練同學面對現代商業基本需求時，能充分運用英數輸入的技術提高工作效率，建立對資訊類課程的信心。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程及系統（軟硬體）需求解說	1-1課程簡介 1-2鍵盤按鍵解說 1-3系統（軟體）功能解說	4	第一學年第二學期
(2)英文輸入法介紹	2-1英文輸入法介紹 2-2英文輸入線上教學軟體介紹	4	
(3)系統實機操作及基礎指法介紹	3-1系統實機操作 3-2基礎指法介紹 3-3基礎指法練習	4	
(4)英數文章練習	4-1英文視窗文章練習及測試	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 以實際上機操作為主，也可口頭問答、習題練習、撰寫報告等。 2. 教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難。 3. 教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利學生健全發展。		
教學資源	1. 教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 2. 相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。 3. 為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 4. 學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教師可自行編撰之補充教材，以為輔助教學之用。 2. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 3. 教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念選擇適切的練習軟體。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，提升參與學生興趣。 2. 教學宜將日常生活實例融於理論講授及學生的實作練習，多給予學生練習以加強操作能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-49 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷的世界(彈性)
	英文名稱	Marketing
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)瞭解行銷在商業活動中所扮演的角色。 (二)分析行銷環境和消費者購買行為。 (三)透過思考練習瞭解各種零售業的行銷方式。 (四)熟悉行銷策略的應用與實作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)創意思考	1. 創意發想在商業的重要性。 2. 創意發想的思考訓練。	2	第一學年第二學期
(2)STP行銷	1. 市場區隔要件。 2. 目標市場選擇。 3. 市場定位。 4. 實例練習。	4	
(3)廣告與人員銷售	1. 商品廣告案例分享。 2. 品牌在公共關係的應用。 3. 人員銷售案例演練。	6	
(4)直效行銷	1. 電視行銷案例與分組報告。 2. 型錄行銷案例與分組報告。 3. 網路行銷案例與分組報告。	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 實作報告 2. 上台發表		
教學資源	1. 行銷相關書籍及各種商業行銷活動、雜誌廣告及各項網站行銷活動等。 2. 充分利用圖書館的商業雜誌(如：商業周刊、今周刊、天下雜誌、工商時報等)，增加學生相關商業知識的能力。 3. 教學時運用創意學習單或各項教學設備，以提升學生的學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1)重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解行銷在生活中的重要性。 (2)應用理論配合實作活動，以提昇學生學習興趣。 (3)依學生差異，適時調整課程內容。 2. 教學相關配合事項 (1)編寫及選用教材時，宜多注意當前的經濟環境並搭配各項商業時事，儘可能以多媒體的方式呈現，甚至利用電腦教室或單槍投影機等。 (2)學習具體的行銷方法及技巧，並透過實作方式培養學生整合運用能力。 (3)鼓勵學生以口頭報告或表演方式呈現其學習成果，提升其行銷口才及表達能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-50 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	美的饗宴(彈性)
	英文名稱	The Feast of Beauty
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)學習Adobe Photoshop (二)學習Adobe Illustrator (三)學習威力導演 (四)能夠有效運用相關設計軟體，並整合製作作品	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)影像處理設計	1. Adobe Photoshop軟體(點陣)教學 2. 影像處理及設計技巧	2	第一學年第二學期
(2)編輯排版設計	1. Adobe Illustrator軟體(向量)教學 2. 海報編排及平面設計技巧	2	
(3)活動美宣設計	1. 結合向量及點陣繪圖軟體，製作活動美宣品	2	
(4)初階活動宣傳影片設計	1. 腳本寫作及分鏡繪製教學	4	
(5)進階活動宣傳影片設計	1. 威力導演軟體教學	4	
(6)整合設計及實作	1. 結合平面及影音，實際產出設計作品	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以簡報評量。 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	國內外相關社區文化及地方資源、報章書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。 教學光碟、投影片、現有廣告等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 自編教材 (二)教學方法 1. 講述法 2. 示範教學法 3. 討論教學法 4. 發表教學法		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-51 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲安全與衛生(彈性)
	英文名稱	Food Safety and Sanitation
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解食品安全與衛生的重要性及正確的基本知識。 二、瞭解食品儲存、選購之安全性。 三、養成良好的餐飲衛生工作習慣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)天然ㄟ尚好-果皮清潔劑製作	1. 認識果皮清潔劑與餐安的重要性 2. 餐具洗滌、消毒與殺菌的方法 3. DIY動手製作果皮清潔劑	4	第一學年第二學期
(2)食安知多少-認識食品添加劑	1. 認識食品添加劑 2. 食品添加劑的種類 3. 食品添加劑與餐飲安全的重要性	6	
(3)食器安全-餐具及人員的衛生管理	1. 餐具清洗管理之重要性 2. 餐具洗滌的程序與檢驗 3. 餐飲從業人員的教育、健康、衛生習慣管理	4	
(4)餐桌的安全-源頭的管控	1. 餐飲設施衛生管理、餐廳廚房衛生管理 2. 冷藏冷凍庫衛生管理 3. 庫房衛生管理 4. 餐具、砧板及其他設備的衛生管理 5. 廢棄物及飲水問題 6. 工作環境衛生	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量當作業評量。 2. 針對技能部分結合實務體驗等課程知能，並利用分組操作了解學生參與度。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法：得採分組教學，每組學生人數不超過 6 人。 2. 教學評量： (1)採平時(學習態度)、作業(資料收集整理)方式進行。 (2)平時成績、作業、段考成績。 3. 教學資源：重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解食品安全課程議題。 4. 教學相關配合事項：鼓勵學生落實所學，將其應用與實踐在生活之中。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-52 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中文輸入(彈性)
	英文名稱	Chinese Typing
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	透過修習本課程，可以訓練同學面對現代商業職缺的基本需求，能充分運用中文輸入的技術提高工作效率，使學生藉著熟練打字法建立對資訊類課程的信心，習得現代資訊社會的基本技能之一。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程及系統(軟硬體)需求解說	1-1課程簡介 1-2鍵盤按鍵解說 1-3系統(軟體)功能解說	2	第一學年第二學期
(2)中文輸入法介紹	2-1中文輸入法介紹 2-2中文輸入線上教學軟體介紹	4	
(3)系統實機操作及基礎指法介紹	3-1輸入法拆碼介紹 3-2輸入法拆碼練習 3-3符號輸入	6	
(4)中文文章練習	4-1中文視窗文章練習	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1.以實際上機操作為主，也可口頭問答、習題練習、撰寫報告等。 2.教學須作客觀的評量，也可輔導學生作自我評量，以明瞭學習的成就與困難。 3.教學評量內容應兼顧認知(知識)、技能、情意(行為、習慣、態度、理想、興趣、職業道德)三方面，以利學生健全發展。		
教學資源	1.教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。 2.相關教學參考圖片、音訊、視訊等宜重視性別平衡及尊重人權的理念，避免有違國情與善良風俗。 3.為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。 4.學校宜力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.教師可自行編撰之補充教材，以為輔助教學之用。 2.為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 3.教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念選擇適切的練習軟體。 (二)教學方法 1.清楚說明課程學習目標，提升參與學生興趣。 2.教學宜將日常生活實例融於理論講授及學生的實作練習，多給予學生練習以加強操作能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-53 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	電影與人生(彈性)
	英文名稱	Movies And Life
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	●本課程主題為「電影中的人生思考」，藉著欣賞好電影、深入探討電影中所反映的人性情志、社會生活及文學意涵，加強學生之人文素養，潛移默化其氣質，並建構積極正面之人生觀。 ●教學目標 一、總體目標： 從電影中觀察人生各個層面、剖析人性欲求、探討人生與愛的真諦、人生價值與人際關係；藉以拓展學生寬廣、深厚的人文視野，培養悲憫、包容的人文襟懷。 二、課程目標：學完本課程後，學生能 1. 肯定自我，認識自我價值。 2. 全人的均衡發展。 3. 探討人生與愛的真諦。 4. 培養正確、積極、自律的人生觀。 5. 體認死亡於人生中的正面意義。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)親子之間	1.教學影片舉例:《當幸福來敲門》(美) 2.劇情簡介:一位瀕臨破產、老婆離家的落魄業務員,如何刻苦耐勞地善盡單親責任,奮發向上成為股市交易員,最後成為知名的金融投資家……	3	第一學年第二學期
(2)學習成長	1.教學影片舉例:《心靈捕手》(美) 2.劇情簡介:一個名叫威爾的麻省理工學院的清潔工的故事。	3	
(3)喜歡與愛	1.教學影片舉例:《聽說》(台) 2.劇情簡介:秧秧和便當店男孩黃天闊互相以為對方是聽障人,發生的一段奇妙美好的愛情……	3	
(4)人我之間	1.教學影片舉例:《刺蝟的優雅》(法) 2.劇情簡介:一個是過著秘密文藝生活的女門房,一個是有自殺傾向的天才少女,兩個身分相差甚遠的人的相遇相知……	3	
(5)傳統與未來	1.教學影片舉例:《扶桑花女孩》(日) 2.劇情簡介:小鎮少女們跟著老師努力學舞,卻被保守村民指責放棄了傳統和榮耀,只會穿著暴露草裙搖屁股。在爭執與對立中,他們最終舞出了未來的出路……	3	
(6)人與自然	1.教學影片舉例:《明天過後》(美) 2.劇情簡介:講述溫室效應造成地球氣候異變,全球即將陷入第二次冰河紀的故事。北半球因溫室效應引起冰山融化,地球進入第二冰河期,龍捲風、海嘯、地震在全球肆虐,整個紐約陷入冰河的包圍中。	3	
合計		18節	

學習評量 (評量方式)	1. 採多元評量方式，包含小組討論、個人心得分享、口頭報告、書面學習單等。 2. 分兩次評量(期中一次、期末一次)。
教學資源	公播版DVD、合法網路免費公益電影、教師自編講義
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 本課程歡迎對電影探討及人生議題有興趣的同學選修，以下三種類型的同學請審慎思考本課程與你的相關性，誠懇建議不要選修本課程： A. 天縱英明，不須教師同儕，即成影評家者。 B. 懶得上課和寫作業的人 C. 覺得人生、電影很無聊，「是吃飽飯沒事幹的人才會做的事」的人。



(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-54 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	市場開發(彈性)
	英文名稱	Market Development Strategy
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 能明瞭行銷環境與全球市場現況 2. 能理解業界最新實務個案，使理論和實務互相配合 3. 能說明廣告活動與品牌經營之關聯 4. 能熟悉產品企劃推廣及行銷策略的重要性 5. 能掌握未來電子商務及網路行銷的發展趨勢	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 市場調查與顧客管理	(一) 行銷環境發展。 (二) 全球市場觀察。 (三) 產品開發調查。 (四) 制定市場策略。 (五) STP目標市場分析。 (六) 產品創新企劃。 (七) 市場通路推廣。 (八) 顧客關係與價值。	6	第一學年第二學期
(2) 廣告與品牌策略	(一) 廣告與創意。 (二) 廣告與消費者行為。 (三) 廣告與行銷傳播。 (四) 廣告設計與CIS。 (五) 品牌識別。 (六) 品牌權益。 (七) 品牌定位。 (八) 品牌差異化。	6	
(3) 行銷策略與數位行銷	(一) 產品策略。 (二) 價格策略。 (三) 通路策略。 (四) 溝通策略。 (五) 網路行銷市場。 (六) 數位媒體介紹。 (七) 電子商務運用。 (八) 網路廣告與關鍵字。	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行學習單的撰寫，及時瞭解教學績效並達成學習目標。 2. 評量方式注重實例性作業，除上台報告及上課討論互動外，包含案例分析、個人或團體報告等。 3. 依據上述評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。		
教學資源	1. 運用創意並配合各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 2. 利用網際網路教學平台，增強教學內容與教學效果。 3. 利用報章及雜誌，加強實例的介紹，增加學生閱讀商業相關知識能力 4. 使用多媒體教學，讓學生瞭解市場環境的實際概況。		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

(一)教材編選

1. 自編教材：教材內容及編排參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。
2. 教材內容：案例及體材，兼顧理論與實務，並引用國內外相關案例。
3. 教學影片：以5-10分鐘短片為主，選擇內容與主題相符與課程結合。

(二)教學方法

1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升學生參與動機。
2. 預排、確認分組報告日期，建立聯絡群組，提醒報告時間及早準備。
3. 學習單當節繳回，學習效果較佳。
4. 配合時事及個案研究進行，增加學生口語表達機會並提升學習興趣。



(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-55 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輕小說閱讀(彈性)
	英文名稱	Novel Reading
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)閱讀素養：六大策略，閱讀靈活應用 (二)組織能力：整合閱讀，歸納文章主題 (三)思考能力：活化思維，豐富文學基底 (四)綜合能力：結合所學，運用邏輯思辯	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)預測訓練	1. 預想文章的內容 2. 根據讀過的訊息及與訊息相關的背景知識去推測文章內容的發展，包括作者或主角的情感、想法和行動。	2	第一學年第二學期
(2)連結訓練	1. 喚起與文章主題相關的經驗 2. 掌握連結詞，以培養結構感	2	
(3)摘要訓練	1. 鍛鍊擷取文章重要訊息 2. 將文章中各重點連結統整	2	
(4)推論訓練	1. 運用線索形成結論 2. 閱讀之前和閱讀中做預測 3. 找出潛伏的主題 4. 閱讀中和閱讀後建構意義 5. 運用圖表建立意義或補充內容	2	
(5)故事體與結構圖	1. 重述故事、畫出結構圖 2. 說出、聆聽、組織、評估及修正	2	
(6)說明體與心智圖	1. 閱讀說明體文章 2. 製作心智圖	2	
(7)提問訓練	1. 閱讀文本，練習摘取重點 2. 設立關鍵問題 3. 問題可以概分為三類：事實、推論、評論三類	2	
(8)理解監控	1. 自我評估：能一邊閱讀，一邊檢查自身有沒有讀懂文本。如若沒有讀懂，困難是在哪裡 2. 策略運用：覺察到自己沒有讀懂，也知道困難在哪裡，那麼能否採取合適的方法解決困難的所在，並且能夠評估方法的優缺點，以增進自己的閱讀理解。	2	
(9)文本分析	1. 各類文章閱讀 2. 分析文章架構	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	學習單應請學生當節繳回，學習效果較佳。		
教學資源	閱讀策略訓練以各類文體(散文、時事、小說等)作為課堂練習。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學影片不宜過長，以10-20分鐘為宜。 2. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-56 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學傳奇(彈性)
	英文名稱	The History of Novels in Tang Dynasty
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)歸納能力：能在題材中歸納先民生活經驗與冒險情懷 (二)表達能力：以唐朝傳奇為文本分析唐朝傳奇的脈絡與特色 (三)分析能力：能釐清神話、傳奇、小說間的脈絡 (四)書寫能力：理解文本後能嘗試故事接寫架構完整，文章內容豐富	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)神話的起源	高爾基說：「神話乃是自然現象、與自然的爭鬥以及社會生活在廣大的藝術概括中的反映」 (一)創世神話 (二)自然神話 (三)感生神話 (四)戰爭神話	2	第一學年第二學期
(2)筆記小說	「筆記小說」無完整結構，零星散記，焦點由神怪→人物 (一)志怪(仙佛鬼妖)，干寶《搜神記》東方奇幻經典 (二)志人(人物軼聞)，多以東漢至魏晉230多年間為主，但仍有少數幾人超出此範圍。主角上較少刻意描繪，多用大筆勾勒，善於抓住人物特徵，做漫畫式的誇張描繪。	4	
(3)唐朝傳奇背景	時代背景： (一)文學：古文運動 (二)政治：科舉風氣 (三)宗教：佛道盛行 (四)思想：男女自由 (五)社會：藩鎮跋扈 (六)科技：雕版印書	6	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(4) 唐朝傳奇分類	多收於宋代李昉《太平廣記》，現存最早、最大的小說集 愛情類： (一)元稹《會真記》：寫張君瑞與崔鶯鶯戀愛，婢女紅娘牽線，後張生遺棄崔鶯鶯。 (二)白行簡《李娃傳》寫荊陽生與歌伎李娃戀愛，營陽生遭父親發現痛打。李娃資助趕考，後登科及第。 (三)蔣防《霍小玉傳》：書生李益拾獲霍小玉遺落之紫釵，兩人相戀訂盟。李益登科後變心另娶，小玉苦無音訊，相思成疾，最終悲憤而死化為厲鬼。 豪俠類： (一)杜光庭《虬髯客傳》：以隋末為背景，實是唐末群雄逐鹿寫照，鼓吹天命思想，認為須有「真命」始為「天子」，告誡亂臣賊子莫生非分之想。 (二)袁郊《紅線傳》薛嵩婢女紅線武功深藏不漏，田承嗣想奪取薛嵩領地，從現施展智慧及武功令其不敢圖謀，報恩後自請離去不知所終。 諷刺類： (一)陳玄祐《離魂記》：張鎰有女倩娘貌美，外甥王宙亦俊美，兩人互愛，王宙調官進京，船行半夜私奔，兩人在四川過五年生二子，倩娘因思念父母，與王宙返家賠罪，張鎰大驚，因倩娘臥病數年，聞訊，迎船上倩娘，兩人魂體合一。 (二)沈既濟《枕中記》：盧生於邯鄲旅社遇道士呂翁，呂翁取青瓷枕，盧生入夢，夢中享盡富貴竟突然罹禍，醒後店主人蒸黃粱尚未熟，宣揚人生如夢。 (三)李公佐《南柯太守傳》：(視時間補充) 歷史類： (一)陳鴻《長恨歌傳》：源自白居易詩「長恨歌」說唐玄宗與楊貴妃故事。	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 每堂課預留10-15分鐘請學生試著作歸納或分析，鼓勵發表。 2. 學習單當節收回，列為學習表現評量項目之一。		
教學資源	圖書館。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 文本提供不宜太精讀以能理解全篇文意為主。 2. 教學影片不宜過長，以20-30分鐘為宜，留下時段 3. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-57 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學與音樂(彈性)
	英文名稱	Literature and Music
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)表達能力：學習並鑑賞民謠及樂曲等通俗文學的能力，理解歌詞及歌曲意境，進而能歸納講述。 (二)習作能力：學習彈奏以文學為本創作的箏曲，培養音樂素養。 (三)人文關懷：能從文學與箏曲中尋找正向價值，培養寧靜致遠及展現人文關懷的心境。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程概述	(一)說明學期學習計畫 (二)介紹古箏及相關用具	1	第一學年第二學期
(2)基礎練習	(一)基本功練習：托、抹、勾、打、托勾、撮、拂音、顫音、上下滑音、點音、柱音、泛音等 (二)基本功練習：上下行音階、基本節奏、和弦 (三)配合曲目： 1.〈下課鐘〉 2.〈望春風〉 3.〈蒙古牧歌〉、〈康定情歌〉 4.〈鳳陽花鼓〉 5.〈恆春耕農歌〉、〈農村曲〉 6.〈西北雨直直落〉 7.〈青春舞曲〉 8.〈瑤族舞曲〉	6	
(3)古曲練習	(一)〈浪淘沙〉 (二)〈漁舟唱晚〉	6	
(4)古風樂曲	(一)〈手掌心〉 (二)〈青花瓷〉	4	
(5)課程總結	(一)成果展演 (二)本學期課程統整、分享與回饋	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	展演發表。		
教學資源	商借古箏。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1.以基本指法、基本曲目練習漸進至古風樂曲，教材內容由易至難。 2.樂曲結合國語文領域教學及流行樂曲，實踐生活即文學的主張。 (二)教學方法 1.印製樂譜講義，小班方式教學，詳盡說明文本、樂譜與指法。 2.教師示範後，由學生個人練習彈奏，教師巡視指導。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-58 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	影片英文(彈性)
	英文名稱	Learning English Through Videos and Movies
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)聽力訓練：熟悉英語對話速度和內容 (二)表達能力：與同學分享影片學習心得 (三)閱讀能力：英文字幕的快速閱讀 (四)書寫能力：統整學習單的生字與佳句 (五)資訊能力：配合Kahoot活動反饋	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)勇敢傳說Brave	1. 影片內容學習 2. 「性別教育」、「親子關係」活動與學習單 3. Kahoot回饋學生學習成效	4	第一學年第二學期
(2)VoiceTube	阿滴英文	1	
(3)怪獸大學Monster University	1. 影片內容學習 2. 「職涯探索」、「團隊合作」活動與學習單 3. Kahoot回饋學生學習成效	4	
(4)大英雄天團Big Hero 6	1. 影片內容學習 2. 「生命教育」、「資訊教育」活動與學習單 3. Kahoot回饋學生學習成效	4	
(5)奇蹟男孩Wonder	1. 影片內容學習 2. 「融合教育」、「自我探索」活動與學習單 3. Kahoot回饋學生學習成效	4	
(6)VoiceTube	主播編析影片	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	學習單當節繳回。		
教學資源	圖書館。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 影片挑選考量高一程度與字彙量。 2. 勵志類影片為主，並透過影片介紹歐美文化。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標與上課規定。 2. 交叉安排學生自學的課程與時間。 3. Kahoot活動備有獎勵。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-59 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活英文(彈性)
	英文名稱	English in Life
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)聽力訓練：與外籍生以英文對話 (二)表達能力：基礎戲劇訓練, 英語短劇 (三)書寫能力：基礎句型練習	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)基礎聽說能力I	1. Making up is hard to do 生活對話 2. Dancing around the past 生活對話	6	第一學年第二學期
(2)基礎聽說能力II	Step by step 英文句型 a. 對等連接詞 b. it 相關 c. there 相關句型	6	
(3)口語應用	1. Drama a. Cinderella b. Pandora 2. Story Telling a. Swan Lake	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單當節繳回，學習效果較佳。 2. 口語報告。		
教學資源	1. 圖書館。 2. 線上資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 以生活會話較適用。 2. 劇本不宜過長，以10-20分鐘為宜，選擇內容先以童話故事入門，較易作基礎練習。 3. 自編對話內容或故事腳本為目標 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與外籍生一同上課，分享各國文化，提升參與學生興趣。 2. 預排、確認口語報告日期，錄影存證，期末剪輯，同學們共同欣賞。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-60 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	語言與文化(彈性)
	英文名稱	Language and Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)聽力訓練：與外籍生以英文對話 (二)表達能力：基礎戲劇訓練，英語短劇，分組主題報告 (三)書寫能力：基礎句型練習，分組完成 powerpoint	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)基礎聽說練習I	1. 外籍生分別介紹自己國家	6	第一學年第二學期
(2)基礎聽說練習II	以英文講述	6	
(3)口語應用	學生分四組搶答教師針對投影片所提出之問題，深入了解該國文化以及語言	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 每週課後作業及上課態度40% 2. 口頭報告之內容及陳述30% 3. 期末分組呈現30%		
教學資源	網路資訊、狄克生片語(希伯崙股份有限公司)		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 以生活會話較適用。 2. 自編對話內容或故事腳本為目標 3. 根據學生報告, 延伸及編寫教材 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與外籍生一同上課，分享各國文化, 提升參與學生興趣。 2. 預排、確認口語報告日期，錄影存證, 期末剪輯, 同學們共同欣賞。 3. 學習單當節繳回，學習效果較佳。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-61 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	圖像英文(彈性)
	英文名稱	Visual Thinking for English Learning
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 訓練創意聯想及分類歸納的能力 2. 將創意聯想及分類歸納應用於英語學習	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)聯想訓練	1. 曼陀羅聯想 2. 故事聯想 3. 人體栓釘	6	第一學年第二學期
(2)思維導圖	1. 並串聯思考 2. 分類與歸納 3. 思維導圖繪製技巧與應用	6	
(3)英語學習	1. 單字記憶聯想：形、音、義 2. 思維導圖應用：聽、說、讀、寫	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 出席：10% 2. 課堂表現(例：聽講態度、小組討論)：20% 3. 學習單：50% 4. 紙筆測驗：20%		
教學資源	設備： 1. 白板 2. 電腦 教材：學習單 其他：色筆、自黏貼		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方式： 1. 講授 2. 示範 3. 小組討論 4. 個別指導		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-62 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活數學(彈性)
	英文名稱	Mathematics in Life
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	本科目標為藉由輕鬆的桌遊來增進學生之思考力、邏輯力、運算力、創造力以及專注力，並增加學生對於數學科目之興趣。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)認識桌遊	數字急轉彎 7 ATE 9：透過簡單的計算讓學生接觸桌遊，並訓練其反應力	2	第一學年第二學期
(2)排列組合	拉密Rummikub：多樣的搭配情況訓練學生思考能力	4	
(3)邏輯推理	阿瓦隆Avalon：從細微的線索中找出正反角色，訓練學生的推理能力	4	
(4)團隊合作	花火Hanabi：藉由團隊合作來提供每個人線索以合作挑戰最高分	4	
(5)創意思考	妙語說書人Dixit：善用表達來獲取高分，或是觀察揣摩其他人的想法來獲得分數	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	學習單		
教學資源	桌遊；網路資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 選用具創造力及思考力的數學題本及教材為主。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-63 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學邏輯思考(彈性)
	英文名稱	Mathematic Logical Thinking
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)邏輯力訓練 (二)數學力訓練 (三)解題力訓練 (四)小組訓練及合作	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)邏輯力訓練	(一)數學解題的步驟與思辯 (二)數學邏輯與程式設計之關聯	4	第一學年第二學期
(2)程式設計初探	(一)使用影片，了解程式設計 (二)使用影片，了解未來機器學習與AI 程式的重要	5	
(3)Python程式簡易 操作	(一)訓練學生使用python程式設計操作 (二)訓練學生python簡易程式碼及撰寫	4	
(4)小組訓練及合作 撰寫程式	分組合作，學習團隊討論及合作解決問題	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	學習單。		
教學資源	電腦及相關軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 選用具創造力及思考力的數學題本及教材為主。 2. 教學影片不宜過長，以10-20分鐘為宜，選擇 內容邏輯性高條理清楚，較易作基礎練習。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 預排、確認口語報告日期，拍照存證，經常提醒報告時間，提醒報告者準備。 3. 學習單當節繳回，學習效果較佳。 4. 讓學生初步了解程式設計之重要，進而引發學生對程式設計之興趣。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-64 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	環境與生態概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Environment and Ecology
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	本課程係以環境科學與生態學為主軸，內容設計主要以概論方式介紹環境與生態之基本理論知識，繼之深入闡述其與人類生活之相互關係，並以宏觀角度檢視全球環境變遷對整體生態系統之影響，期於所學後能了解環境變遷與生態變化間的關係，人類於全球環境變遷中所扮演的角色及未來應有的對應態度。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)生態與環境概論	一、生態的意義 1.生態的詞意 2.生態學的起源 二、生態學的內涵 1.生態學的研究目的 2.生態學的研究內涵 三、生態學的分支 1.按生物類別分類： 生物生態學、人類生態學、動物生態學、植物生態學、微生物生態學 2.按環境性質分類： 湖沼生態學、海洋生態學、島嶼生態學、山地生態學、森林生態學	4	第一學年第二學期
(2)環境之範疇-生物圈	1.生物個體(物種)-具有生命之個體 2.種群-相同物種在相同環境下的總合體 3.群落-相同種群集合	4	
(3)環境生態學之發展	1.環境問題的產生 2.環境科學的形成及其分支 3.生態保育與環境科學的關係	5	
(4)生態系統之組成	1.生態系統之類型 2.生態系統之功能	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	小組報告。		
教學資源	蒐集相關之圖片、影片、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材；網路時事；圖書館。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1.以教學光碟、投影片及影片等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2.融入重要議題，如永續環境保護、多元尊重概念。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-65 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	綠色能源概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Green Energy
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	本課程從能源與大環境間的關係談起，初探能源對人類生活的影響，進而透過說明能源科技之種類原理與應用方法。舉例介紹再生能源與潔淨能源及其發展現況，最後則探討綠色科學與環境永續發展的觀念與執行。在實踐單元中我們進行實地參訪與問題導向分組討論，讓學生更能掌握問題的背景與解決問題可能的策略。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)人類發電史與台灣綠色能源科技的發展	1. 人類發電史 2. 台灣綠色能源科技的發展	2	第一學年第二學期
(2)風力發電系統和課程討論主題介紹及討論，分組登記討論議題	1. 風力發電之原理。 2. 風能發電系統架構與應用發展。 3. 課程討論主題介紹及討論，分組登記討論議題。	2	
(3)水力發電	1. 水力發電原理 2. 水力發電系統	2	
(4)節能技術	1. 節能技術之概論 2. 照明、動力、空調、建築等方面的節能與電能管理系統	2	
(5)能源科技概論	1. 依工程觀點，了解最新能源科技。 2. 依科學觀點，了解什麼是"能源"。 3. 依環境保護，了解能源與環境問題。	2	
(6)太陽能發電系統	1. 太陽能電池之基本原理 2. 太陽能電池之種類與發電系統 3. 太陽能電池之應用與發展	2	
(7)生質能源	1. 生質能源	2	
(8)地熱能與海洋能	1. 地熱起源，應用與資源 2. 地熱發電系統 3. 海洋能之概論與發電系統	2	
(9)各組討論主題討論成果發表會	各組成果發表	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	小組報告。		
教學資源	蒐集相關之圖片、影片、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材；網路時事；圖書館。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以教學光碟、投影片及影片等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 融入重要議題，如永續環境保護、多元尊重概念。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-66 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多元文化概論(彈性)
	英文名稱	Introduction to Multiculture
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，厚植學生具備現代公民涵養。 2. 培養學生當代文化思潮，培育在地關懷全球視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 多元文化概述	1. 多元文化主義的興起 2. 多元文化主義的內涵 3. 多元文化主義所帶來的多面向課題省思	1	第一學年第二學期
(2) 族群與多元文化	1. 族群關係與多元文化 2. 台灣多元族群概述	2	
(3) 台灣族群與多元文化個案研討 I	1. 原住民文化 2. 客家與閩南文化	2	
(4) 台灣族群與多元文化個案研討 II	1. 新住民文化議題	2	
(5) 台灣族群與多元文化個案研討 III	1. 東南亞文化議題 2. 移工議題	2	
(6) 多元文化中的飲食文化	1. 飲食與文化 2. 民俗植物與食物觀	2	
(7) 宗教與多元文化	1. 台灣民間信仰 2. 多元文化與宗教信仰	2	
(8) 性別與多元文化	1. 男女真的有別嗎？男女真能平等嗎？ 2. 台灣的性別不平等現場關照 3. 台灣婦女運動的發展 4. 性別越界中的跨性別議題 5. 追求性別平等的新境界	2	
(9) 多元文化主義	1. 加拿大多元文化政策 2. 原住民主義與多元文化主義	1	
(10) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 議題觀察報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	學習單；口頭報告		
教學資源	洪泉湖等，《台灣的多元文化》，台北：五南，2008。 藍佩嘉，《跨國灰姑娘：當東南亞幫傭遇上台灣新富家庭》，台北：國立台灣大學，2018。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 數位媒體教學 2. 個案研討 3. 個案參訪		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-67 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有氧體適能(彈性)
	英文名稱	Aerobic Physical Fitness
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 能說出保持體適能的活動，如走路、游泳、有氧運動。 2. 能依據個人興趣及生活作息，安排每週至少運動三次、每次三十分鐘以上、運動後心跳達到130次左右之有氧運動。 3. 能說出各種身體活動所必須使用的簡單體適能要素。 4. 能使用多種體適能測驗來評估個人的體適能水準。 5. 能使用測驗的結果來計畫及參與各種體適能活動。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程說明	1. 有氧課程分析講解 2. 體適能檢測說明及注意事項	1	第一學年第二學期
(2)運動生理學	1. 身體中心線、音樂節拍 2. 基礎有氧體驗課程	4	
(3)上半身肌群分析及指導	1. 基本動作、口令練習 2. 上半身重量訓練方法	4	
(4)下半身肌群分析及指導	1. 基本動作、口令練習 2. 下半身重量訓練方法	4	
(5)動作組合編排、教學分解法	1. 基本編排帶動練習與檢討 2. 個別肌群強化訓練說明	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	實作演練。		
教學資源	影片。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 上課過程中，隨時留意學生身體適應情況。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-68 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職業教育(彈性)
	英文名稱	vocational education
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 協助學生找出未來就業方向 2. 協助做好求職準備 3. 培養學生的工作態度	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)協助學生找出未來就業方向	1. 使用職業興趣組合卡和職業憧憬卡，協助學生找出自己感興趣的職業。 2. 帶領學生認識不同職業類型 3. 協助學生分析自己的優劣勢，找出合適的職業類別	6	第一學年第二學期
(2)協助做好求職準備	1. 認識不同求職管道—人力銀行、勞工處就業服務站、就業博覽會等 2. 履歷表撰寫、模擬面試練習	6	
(3)培養學生的工作態度	協助學生建立良好的工作態度，將學生的學校生活、班級活動、小組報告，作為參考依據。與導師和任課教師一同合作建立學生的工作態度。	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 口頭報告 2. 實作評量		
教學資源	1. 職業興趣組合卡和職業憧憬卡 2. 電腦及投影設備 3. 人力銀行、勞工處就業服務站、就業博覽會等網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 網路資料須註明出處 2. 學生人數不超過10人，以更深入協助學生個別需求		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-69 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民建築文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Architecture Culture
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民建築概述	1. 序論 2. 南島語系的建築風格-從日本時代千 千延住太郎調查談起	2	第一學年第二學期
(2) 台灣原住民建築特色I	臺灣原住民的石板屋建築風格	4	
(3) 台灣原住民建築特色II	臺灣原住民的竹屋建築風格	4	
(4) 台灣原住民建築特色III	臺灣原住民的木構建築風格	4	
(5) 台灣原住民建築特色IV	臺灣原住民的聚落重返	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-70 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	古今樂府的興觀群怨(彈性)
	英文名稱	The aspects of music literature throughout history
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)表達能力：學生能以文學的角度解析歌詞，學會有限的詞彙表達故事。 (二)習作能力：透過試填流行歌詞訓練「遣詞造句」的能力。 (三)人文關懷：學生能了解臺灣流行音樂之發展脈絡。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)音樂文學簡介	簡介課程內容與學期展望，交代期末「留原曲，填新詞」的詞作作業。	1	第一學年第二學期
(2)1930年代古倫美亞唱片與四月望雨	從台灣首間唱片公司與流行歌，介紹跳舞時代的模樣。	1	
(3)1950年代戰後愛國音樂	戰後的療傷歌曲與愛國音樂	1	
(4)1970年代民歌時期	中美斷交而致民歌時代來臨的那段「唱自己的歌」。	1	
(5)1980年代商業音樂	以滾石與飛碟引領唱片工業前進的風起雲湧年代與重要詞曲創作人	1	
(6)學生分組報告-千禧年後的音樂脈動	老師引導學生將各組報告以多元並且全面性的呈現。	1	
(7)羅大佑的歷史批判	羅大佑的歷史批判以1983年準醫師羅大佑出版的「之乎者也」開始知識分子做音樂的社會責任。	1	
(8)李宗盛的都會情歌	李宗盛的情歌成為社會男男女女對愛情憧憬的想像，也在此風潮中，情歌成為流行歌主流。	1	
(9)陳昇的寫實樂府	陳昇與寶島康樂隊的寫實音樂文學，寫出經濟起飛時代的模樣。	1	
(10)樂團潮的狂野	從地下樂團到商業樂團的奮起經過。	1	
(11)臺語新民謠的來臨	從「抓狂歌」的黑名單工作室到林強、陳明章至今謝銘祐等人引動的台語新民謠浪潮。	1	
(12)學生分組報告-心目中最愛的唱作人	老師引導學生以不同曲風作為分類，提出心目中最愛的唱作人進行分組報告分享。	1	
(13)方文山的新式情歌	化用中國古典詩詞進入流行歌的技法剖析。	1	
(14)林夕的哲學觀	透過哲學觀入詞，讓流行歌呈現反覆思索吟詠的新面向。	1	
(15)李格第的詞與詩	詩人夏宇、詞人李格第的雙位一體，在不同面向賞析迥異的文字色彩。	1	
(16)葛大為的心理學	分析葛大為作詞上的心理表徵，剖析「象徵」手法在作詞領域的使用。	1	
(17)填詞分析與實作	教師引導學生將學期初「留原曲，填新詞」的詞作作業整理輸出，檢查「倒音」與內容的邏輯呈現。	1	
(18)成果發表	學生可依照自身音樂專長或尋求具有音樂專長的同學合作，輸出詞作。	1	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 分組報告。 2. 期末詞作。		
教學資源	1. 李明璁《時代迴音》 2. 馬世芳《地下鄉愁藍調》 3. 丁曉雯《我們的音樂課》		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 講述 2. 影音欣賞及解析 3. 課堂分組主題報告 4. 填詞實作指導		



(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-71 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	就是愛運動(彈性)
	英文名稱	Just love sport
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	讓你頭好壯壯，運動智上	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)運動傷害與科學	1. 緊急救護 2. 運動傷害 3. 事故傷害 4. 職業傷害 5. 運動科學	5	第一學年第二學期
(2)運動傷害與科學	1. 緊急救護 2. 運動傷害 3. 事故傷害 4. 職業傷害 5. 運動科學	4	
(3)運動生活	1. 運動與健康 2. 運動計畫 3. 體適能運動 4. 健康與休閒 5. 休閒活動	4	
(4)運動生活	1. 運動與健康 2. 運動計畫 3. 體適能運動 4. 健康與休閒 5. 休閒活動	5	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	多元評量		
教學資源	體育多功能教室、體育館、重量訓練室		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 穿著運動服裝		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-72 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Culture
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民文化概述	1. 世界原住民文化思潮 2. 台灣原住民在南島語系的重要性	2	
(2) 台灣原住民文化特色-1	1. Amis阿美族-能歌善舞的母系家承族裔 2. Atayal泰雅族-穿梭山林的紋面北大王 3. Paiwan排灣族-陶壺・琉璃珠・百步蛇	4	
(3) 台灣原住民文化特色-2	4. Bunun布農族-奔馳於中央山脈的獵人勇士 5. Pinuyumayan/Punuyumayan卑南族-愛戴花環的南大王 6. Rukai魯凱族-雲豹與神話的故鄉	4	
(4) 台灣原住民文化特色-3	7. Saissiat賽夏族-風與太陽的後裔 8. Tsou鄒族-Mayasvi響徹玉山群峰！ 9. Tao雅美/達悟族-隨黑潮起舞的飛魚	4	
(5) 台灣原住民文化特色-4	10. 邵族至拉阿魯阿族等7族文化特色	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-73 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民產業文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Industry Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民產業文化概述	序論	2	
(2) 台灣原住民產業文化特色-1	臺灣原住民的農業文化	4	
(3) 台灣原住民產業文化特色-2	臺灣原住民的部落觀光	4	
(4) 台灣原住民產業文化特色-3	臺灣原住民的藝術產業	4	
(5) 台灣原住民產業文化特色-4	臺灣原住民的音樂產業	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-74 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民服飾文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Apparel Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民服飾概述	1. 序論 2. 原住民服飾穿著體驗	2	
(2) 台灣原住民服飾文化特色-1	臺灣原住民的服飾紋路	4	
(3) 台灣原住民服飾文化特色-2	臺灣原住民的編織賞析與實作	4	
(4) 台灣原住民服飾文化特色-3	臺灣原住民的刺繡賞析與實作	4	
(5) 台灣原住民服飾文化特色-4	臺灣原住民的服飾文創	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-75 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民影像概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Image Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民影像概述	1. 序論 2. 日本時代的原住民影像	2	
(2) 台灣原住民影像與紀錄-1	森丑之助的臺灣原住民影像	4	
(3) 台灣原住民影像與紀錄-2	烏居龍藏的臺灣原住民影像	4	
(4) 台灣原住民影像與紀錄-3	紀錄觀點：臺灣原住民的紀錄片	4	
(5) 台灣原住民影像與紀錄-4	臺灣原住民的電影與當代議題	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-76 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民飲食文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Food Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民飲食概述	序論	2	
(2) 台灣原住民飲食文化特色-1	臺灣原住民的小米文化	4	
(3) 台灣原住民飲食文化特色-2	臺灣原住民的小米復耕	4	
(4) 台灣原住民飲食文化特色-3	臺灣原住民的芋頭文化	4	
(5) 台灣原住民飲食文化特色-4	臺灣原住民的漁獵文化	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-77 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Culture
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)(一)原住民文化概述	1. 世界原住民文化思潮 2. 台灣原住民在南島語系的重要性	2	
(2)(二)台灣原住民文化特色	1. Amis阿美族——能歌善舞的母系家承族裔 2. Atayal泰雅族——穿梭山林的紋面北大王 3. Paiwan排灣族——陶壺・琉璃珠・百步蛇	6	
(3)(三)台灣原住民文化特色	4. Bunun布農族——奔馳於中央山脈的獵人勇士 5. Pinuyumayan/Punuyumayan卑南族——愛戴花環的南大王 6. Rukai魯凱族——雲豹與神話的故鄉	6	
(4)(四)台灣原住民文化特色	7. Saissiat賽夏族——風與太陽的後裔 8. Tsou鄒族——Mayasvi響徹玉山群峰！ 9. Tao雅美/達悟族——隨黑潮起舞的飛魚 10. 邵族至拉阿魯阿族等7族文化特色	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-78 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族飲食文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Food Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民族文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民族飲食概述	序論	2	
(2) 台灣原住民族飲食文化特色-1	臺灣原住民的小米文化	4	
(3) 台灣原住民族飲食文化特色-2	臺灣原住民的小米復耕	4	
(4) 台灣原住民族飲食文化特色-3	臺灣原住民的芋頭文化	4	
(5) 台灣原住民族飲食文化特色-4	臺灣原住民的漁獵文化	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民族電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民族數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-79 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族建築文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Architecture Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)(一)原住民建築概述	1. 序論 2. 南島語系的建築風格 從日本時代千千延住太郎調查談起	2	
(2)(二)台灣原住民建築特色	臺灣原住民的石板屋建築風格	6	
(3)(三)台灣原住民建築特色	臺灣原住民的竹屋建築風格	6	
(4)(四)台灣原住民建築特色	臺灣原住民的木構建築風格	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-80 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族產業文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Industry Culture
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民族產業文化概述	序論	2	
(2) 台灣原住民產業文化特色-1	臺灣原住民的農業文化	4	
(3) 台灣原住民產業文化特色-2	臺灣原住民的部落觀光	4	
(4) 台灣原住民產業文化特色-3	臺灣原住民的藝術產業	4	
(5) 台灣原住民產業文化特色-14	臺灣原住民的音樂產業	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-81 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族服飾文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Apparel Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民服飾概述	1. 序論 2. 原住民服飾穿著體驗	2	
(2) 台灣原住民服飾文化特色-1	臺灣原住民的服飾紋路	4	
(3) 台灣原住民服飾文化特色-2	臺灣原住民的編織賞析與實作	4	
(4) 台灣原住民服飾文化特色-3	臺灣原住民的刺繡賞析與實作	4	
(5) 台灣原住民服飾文化特色-4	臺灣原住民的服飾文創	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-82 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族當代議題(彈性)
	英文名稱	Indigenous Contemporary Issues
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民議題概述	1. 序論 2. 介紹當代原住民族的挑戰	2	
(2) 原住民族轉型正義	1. 原住民族權利運動 2. 原住民族的民族權與個人權 3. 還我土地運動與部落傳統領域	6	
(3) 原住民族教育議題	1. 原住民族教育的發展 2. 原住民族實驗學校	4	
(4) 原住民族生態議題	1. 原住民族的生態觀 2. 原住民族與國家公園的省思	4	
(5) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-83 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族影像文化概論(彈性)
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Image Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民影像概述	1. 序論 2. 日本時代的原住民影像	2	
(2) 台灣原住民影像與紀錄-1	森丑之助的臺灣原住民影像	4	
(3) 台灣原住民影像與紀錄-2	烏居龍藏的臺灣原住民影像	4	
(4) 台灣原住民影像與紀錄-3	紀錄觀點：臺灣原住民的紀錄片	4	
(5) 台灣原住民影像與紀錄-4	臺灣原住民的電影與當代議題	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-84 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	手作藝術(彈性)
	英文名稱	Create Your Own Pop-Up Book
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第一學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	提出創意思考要製作什麼樣子的書。 平面展開結構：讓學生一目了然一紙成型的立體書結構。 過程中，透過小單元的練習，讓學生發現接合紙張有更多的可能性，接合時位置及尺寸的參考依據，以及能使紙材密合平順的細節。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程介紹	立體書是什麼？	1	
(2)摺紙練習	1.「上拉」與「下翻」 2.鷹架結構 3.人物切割式翻拼書	6	
(3)故事	學生寫簡單的故事： 製作內文製作書本內容的「內文」部分	2	
(4)立體書的風	決定設計決定書的體裁	1	
(5)紙藝技術練習	我們會先在紙上練習立體書的紙藝技術	5	
(6)最終立體結構設計	學生在將所有的結構造合成一本書	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	80% 平時課堂參與 20% 期末專案		
教學資源	COURSE: https://padlet.com/minglianhua32/pop-up-books-schedule-cs315mzo7f3sx313 參考書目 The Complexities of Pop-Up (2022), David A. Carter與James Diaz。 Pop-Up Design and Paper Mechanics (2010), Duncan Birmingham。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 無		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-85 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	3D面面觀
	英文名稱	Aspects of 3D
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標(教學重點)	課程之目標希望學生能了解3D的各種應用，並學會基礎的3D軟體操作，發揮創意自行設計自己喜好的3D作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)3D基本概念	1-1. 課程簡介 1-2. 3D之發展簡介 1-2. 3D在生活上之應用	4	第三學年第一學期
(2)3D軟體介紹	2-1. 3D建模軟體介紹 2-2. 3D影像軟體介紹	4	
(3)3D軟體實作	3-1. 3D建模軟體操作 3-2. 3D影像軟體操作	6	
(4)3D設備介紹及操作	4-1. 3D列印機介紹及操作 4-2. VR、AR設備介紹	4	
合計		18節	
學習評量(評量方式)	1. 實作評量 2. 上台報告		
教學資源	1. 教師宜選用相關書籍，作為教學之用，也可自行編撰補充教材，以為輔助教學之用。 2. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 3. 教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念選擇適切的練習軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，提升參與學生興趣。 2. 各單元教學內容可視實際教學情況調整，排課節數宜合併，不宜拆開。 3. 教學宜將日常生活實例融於理論講授及學生的實作練習，多給予實作以加強操作能力。教學應導引學生認識3D整體概念。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-86 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資料庫實作
	英文名稱	Database Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☐ 充實(增廣) ☒ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	一、了解資料處理與資料庫管理的概念。 二、應用資料庫系統的基本概念和理論，熟練資料庫系統的實作。 三、培養同學適應未來對資料庫系統的管理基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)資料表操作	1. 資料表的建立。 2. 資料的新增、編輯、刪除。 3. 資料表的匯入及匯出資料表。	6	第三學年第一學期
(2)資料基本查詢	1. 建立查詢。 2. 多資料表查詢實作。 3. 條件查詢實作。	6	
(3)綜合查詢演練	1. 表單操作與設計 2. 報表設計 3. 實作應用練習	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 以學生的能力、興趣做適切的評量。 2. 隨時觀察學生，包括勤學精神態度、工具設備的維護情形。 3. 宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績，多以實作作品為評量之依據。		
教學資源	1. 電腦教室。 2. 廣播軟體。 3. 與資料庫實作課程相關教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 經由教研會開會選用相關書籍，作為教學之用。 2. 教材內容宜切合日常生活，以個人、家庭為中心，選取生活化教材，激發學習興趣。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 (二)教學方法 1. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 2. 讓學生進行多次的演練實作，加強操作的熟練度，以面對未來職場的挑戰。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-87 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	絕佳旅館
	英文名稱	Amazing Hotels
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ◎補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	使學生習得旅館管理專業知識 使學生認識國際旅館產業品牌之經營模式	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)旅館產業特性與分類	1. 旅館產業的特性 2. 旅館以目標市場做分類 3. 旅館以經營規模做分類	2	第三學年第一學期
(2)旅館產業分類與類型	4. 旅館以服務等級做分類 5. 旅館以產權型態做分類	4	
(3)客務與房務管理實務	1. 客務部作業守則 2. 客務部組織與員工職掌 3. 客務部各單位作業 4. 房務部作業守則 5. 房務部組織與員工職掌 6. 旅館客房型態 7. 房務部各單位作業	6	
(4)旅館餐飲管理實務	1. 餐飲業的定義、特性與組織架構 2. 旅館餐廳規劃與管理 3. 旅館餐飲內外場查核作業 4. 宴會管理及服務	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	團體報告、紙筆測驗、平時作業		
教學資源	電腦、投影片、教學影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材使用教師自編講義 2. 結合旅館產業相關之時事報章雜誌配合授課內容 3. 成績計算採用多元學習評量方式計算		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-88 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活會計
	英文名稱	Daily Accounting
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)培養生活上的財務會計基本理論與日常生活記帳。 (二)學生學習會計處理程序，應用於帳務處理。 (三)培養學生操作記帳工具。 (四)培養理財觀念並養成守法之職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)甚麼是會計	1.會計的意義及種類 2.會計資訊使用者 3.各行業都需要會計基本知識 4.會計專業領域及職業道德 5.與會計原則發展有關的機構 5.1我國會計相關機構 5.2國際會計相關機構	2	第三學年第一學期
(2)甚麼是會計	1.會計的意義及種類 2.會計資訊使用者 3.各行業都需要會計基本知識 4.會計專業領域及職業道德 5.與會計原則發展有關的機構 5.1我國會計相關機構 5.2國際會計相關機構	2	
(3)會計帳簿與日常生活	1.會計循環的概念 2.會計帳簿	2	
(4)會計帳簿與日常生活	1.會計循環的概念 2.會計帳簿	4	
(5)會計常見用詞	1.會計基本假設 2.財務報表要素 3.交易 4.會計方程式 5.常用會計項目	4	以獨資之買賣業為例。
(6)會計常見用詞	1.會計基本假設 2.財務報表要素 3.交易 4.會計方程式 5.常用會計項目	4	以獨資之買賣業為例。
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1.評量的方法有作業等多元評量，尤其應注重會計基本能力與生活運用的觀念。 2.教學須配合授課進度作客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教或補教學之依據，使生從成績進步中獲得鼓勵。 3.教育的方針在於五並重，評量內容亦應兼顧認知(知識)、技能情意、技能情意(行為、習慣行為、習慣態度、理想興趣職業道德)等方面，以利學生健全發展。 4.因應學生習能力不同，評量應注意個別差異，避免學生間相互比較。		

教學資源	1. 為了指導學生熟悉會計人員的權利及義務，教師應適時補充會計相關法規或實施細則，如商業會計法、商業會計處理準則、國際會計準則、公司法、所得稅法、營業稅法、查核準則及相關法規，作為指導學生從事會計工作應注意的法令規定。 2. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源，以提升學習興趣。 3. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容應參照一般公認會計原則(國際財務報導準則，IFRSs)、商業會計法及其他相關法規，與時俱進，避免教材太過陳舊與現實脫節。 2. 教材遵循的會計準則與應用實例，均以中小企業會計實務為主。 3. 教材的編選，應參照教學綱要內容並符合課程目標。且應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生能應用所學於實際生活中，洞察實際生活各種問題，思謀解決之道。 4. 教材難易度之選擇，應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 5. 教材之選擇需具啟發性與創造性，例題及習題應與實務配合，期能學以致用。課程活動設計須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 7. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，其內容須與活動能統合或連貫，以便使學生能獲得統整之知能，聯合運用於實際工作中，有利於將來之自我發展。 (二)教學方法 1. 教師教學前，應編定教學進度表。 2. 本科目為彈性學習科目，不採計學分，使學生能從「操作中學習」，培養實務記帳之能力。 3. 教師教學時，應以企業管理有關的事務做為教材，適時導入道德實踐與公民意識。 4. 教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，培養互助合作、批判思考及解決問題之能力。 5. 教師教學時，應適時培養學生具備規劃、實踐與檢討反省之素養，並以創新的態度與作為因應企業新的情境或問題。 6. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-89 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寫作策略
	英文名稱	Writing Strategies
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ●補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 介紹寫作格式，方式與題型練習 2. 學習寫作架構、大綱、情意、修辭等表達技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 寫作格式說明	1. 寫作格式說明 2. 佳作架構分析	6	第三學年第一學期
(2) 寫作格式說明	1. 寫作格式說明 2. 佳作架構分析	6	
(3) 題型練習	1. 情意抒發題型重點說明 2. 情意抒發題型寫作練習 3. 佳作架構分析與欣賞	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	繳交寫作作品		
教學資源	歷屆統測作文佳作欣賞		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：可參考歷屆試題與網路媒材 2. 教學方法：作文類型說明與題型練習、佳作賞析需輪流教授 3. 學生練習佳作可掃描後，以使用PPT賞析 4. 掌握寫作練習時間，以收實作成效		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-90 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	活動美宣設計
	英文名稱	The Artistic Design of Activity
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)學習Adobe Photoshop (二)學習Adobe Illustrator (三)學習威力導演 (四)能夠有效運用相關設計軟體，並整合製作作品	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 影像處理設計	(一) Adobe Photoshop軟體(點陣)教學 (二) 影像處理及設計技巧	6	第三學年第一學期
(2) 編輯排版設計	(一) Adobe Illustrator軟體(向量)教學 (二) 海報編排及平面設計技巧	6	
(3) 活動美宣設計	(一) 結合向量及點陣繪圖軟體，製作活動美宣品	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以簡報評量。 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	國內外相關社區文化及地方資源、報章書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。 教學光碟、投影片、現有廣告等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一) 教材編選 1. 自編教材 (二) 教學方法 1. 講述法 2. 示範教學法 3. 討論教學法 4. 發表教學法		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-91 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學密碼
	英文名稱	
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	透過遊戲、分組、論證、實作、作品賞析過程，訓練學生的觀察力、邏輯推理歸納、數學思考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)邏輯推論I	1. 卡牌猜密碼 2. 文氏圖、樹狀圖、數學表格	6	第三學年第一學期
(2)邏輯推論II	1. 直接證法及反證法 2. Monty Hall problem等有趣命題	6	
(3)遞迴關係I	1. 費氏數列 2. 河內塔	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單 2. 上台發表		
教學資源	1. 卡牌等教具 2. 電腦、投影以及網路設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 適時提問及引導。 2. 避免數學抽象符號的使用。 3. 著重學生觀察、發現、欣賞及實作的能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-92 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅職涯面面觀
	英文名稱	Hospitality Career Development
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(1)了解正確的餐旅業從業人格特質與職業道德。 (2)瞭解餐旅相關產業的演進、特性及經營方式。 (3)具備符合餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 餐旅業的定義 2. 餐旅業的範圍 3. 餐旅業的特性	4	第三學年第一學期
(2)觀光餐旅業基本觀念	1. 觀光餐旅業的定義 2. 觀光餐旅業的範圍 3. 觀光餐旅業的特性	4	
(3)餐飲業職涯發展	1. 餐飲業的定義與特性 2. 餐飲業的發展過程 3. 餐飲業的類別與餐廳種類 4. 餐飲業的組織與部門介紹 5. 餐飲業的經營概念	4	
(4)觀光餐旅業發展	4. 觀光餐旅業的發展過程 5. 觀光餐旅業發展的影響 6. 我國觀光餐旅主管機關	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分結合餐飲服務、旅館房務實務等課程知能，並利用個案探討、播放影片以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	教學資源與教學相關配合事項 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支援運用查詢觀光餐旅主管機關與相關產業資訊。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4. 每學期邀請業師進行職場專家演說，吸取經驗與時俱進。 5. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 教師利用現有之實習教室、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。 7. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、旅行社及相關餐旅展覽，增進學習成效。 8. 利用寒暑假前往餐旅相關業界見習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 9. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 3. 蒐集餐旅產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 與業界連結實地參訪或參觀相關餐旅產業展覽，以增進觀光餐旅專業知能。 3. 加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事餐旅相關產業。 4. 融入重要議題，如職場的性別平等、永續環境保護、多元尊重概念。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-93 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時事英文聽力
	英文名稱	News English Listening
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解英文新聞標題特有的文法句型 2. 透過影音資源掌握英文新聞關鍵字，以增進推測文意、訊息理解的意念 3. 透過英文新聞標題，學習更貼近身邊發生事物的實用字彙 4. 能利用網路資源自我學習	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程介紹	1. 英語學習網站、網路資源介紹 2. 英文標題文法介紹	2	第三學年第一學期
(2)課程介紹	1. 英語學習網站、網路資源介紹 2. 英文標題文法介紹	4	
(3)聽力技巧-聽出關鍵字、文意推測	1. 根據China Post以及Taipei Times等英文網站進行英語新聞聽力教學	6	
(4)聽力技巧	1. 根據ICRT student news、BBC Learning English、Podcast等網路資源進行英語新聞聽力教學	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	依據學生上課態度及筆記本的內容評比		
教學資源	China Post以及Taipei Times等網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 上課前先篩選5個當週發生的新聞事件標題，除了字彙學習還可適時融入各種教學議題。 3. 筆記當節收回，批改後下次上課發還。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-94 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅名人堂
	英文名稱	Hospitality hall of fame
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☐ 充實(增廣) ☒ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	一、使學生習得餐飲管理專業知識 二、使學生了解國際餐飲產業品牌之經營模式 三、培養學生對餐飲事業的意義、特性及其範圍有正確的概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)餐飲業的發展、定義及特性	1. 餐飲業的定義及發展 2. 餐飲業的特性	6	第三學年第一學期
(2)餐飲業的類別與餐廳的種類	1. 餐飲類的類別 2. 餐廳的種類	6	
(3)餐飲組織	1. 餐飲業組織 2. 餐飲業外場從業人員職掌 3. 餐飲業內場從業人員職掌	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 作業報告 3. 分組競賽		
教學資源	電腦、投影片、教學電影		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材使用教師自編講義 2. 結合餐廳產業相關之時事報章雜誌配合授課內容 3. 成績計算採用多元學習評量方式計算		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-95 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有氣體適能
	英文名稱	Aerobic fitness
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ●補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 依照國民體育法等相關法令，學校應於各學習階段之彈性學習、團體活動或其他學習時間適切安排體育活動 2. 增進學生心肺耐力及體能，運用校內相關器材進行體適能增強 3. 培養學生體適能自我訓練之能力 4. 養成終身運動習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 飛輪	1. 飛輪使用技巧教學 2. 不同情境阻力訓練	6	第三學年第一學期
(2) 心肺耐力訓練	1. 有氧運動介紹 2. 基礎有氧 3. 中強度有氧 4. 高強度有氧	6	
(3) 階梯體能	1. 階梯跑 2. 跨步階梯跑 3. 橫向階梯跑 4. 跨步八字階梯跑 5. 連續雙腳跳 6. 跨格單腳跳	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 考量平時課堂表現及出席 2. 飛輪測驗 3. 有氧運動測驗 4. 階梯體能測驗		
教學資源	1. 校內飛輪室 2. 校內舞蹈教室 3. 校內階梯		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學應注意學生個別適應性 2. 教學應以學生安全為優先 3. 培養學生對體育活動之興趣		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-96 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經濟學家的故事
	英文名稱	The Stories of Economists
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識代表性的經濟學家。 2. 了解代表性經濟學家的重要貢獻。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 古典學派	1. 「經濟學之父」亞當斯密簡介 2. 價格機能的應用 3. 相關國際貿易理論	6	第三學年第一學期
(2) 新古典學派	1. 「個體經濟學之父」馬歇爾簡介 2. 供需理論與應用 3. 彈性觀念與應用	6	
(3) 新經濟學派	1. 「總體經濟學之父」凱因斯簡介 2. 簡單凱因斯模型 3. 均衡所得的決定	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、小組討論		
教學資源	選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解經濟重要觀念。 2. 理論配合實務應用情形，以提昇學生學習興趣。 3. 依學生差異，適時調整課程內容。 (二)教學相關配合事項 1. 搭配經濟時事的分析，培養學生活用經濟理論的能力。 2. 訓練學生能上網搜尋資料，及利用校內外圖書館蒐集相關資料或雜誌及剪報，以充實所學。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-97 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	愛玩色
	英文名稱	color design play
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生對色彩應用的基本認識 2. 能瞭解色彩於各種領域的相關運用 3. 提升學生對應用色彩的發展能力 4. 瞭解色彩於產業運用相關知識	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 色彩原理	1. 瞭解色彩原理 2. 學習基礎配色	4	第三學年第一學期
(2) 色彩發展	瞭解色彩架構	4	備影片與學習單
(3) 色彩應用	色彩應用：色彩關係與應用	6	備影片
(4) 色彩文化	色彩文化比較	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以簡報評量。 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	國內外相關社區文化及地方資源、報章書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。 教學光碟、投影片、現有廣告等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 範例影片不宜過長，以1-5分鐘為宜，選擇內容邏輯性高條理清楚，較易作基礎練習。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 預排、確認口語成果日期。 3. 學習單當節繳回，學習效果較佳。 4. 實際操作講授示範，利用各種現成物品製作道具較佳。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-98 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡單上手學動畫
	英文名稱	Easy Animation
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解傳統動畫製作的原理。 2. 建立電腦動畫製作的觀念及基礎能力。 3. 實作電腦動畫發揮創意自行設計有趣的動畫作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 動畫基本原理	1-1課程簡介 1-2動畫之發展簡介 1-2動畫設計基本概念	6	
(2) 動畫軟體介紹及操作	2-1動畫相關軟體介紹 2-2動畫軟體功能簡介 2-3動畫軟體功能練習	6	
(3) 動畫實作	3-1動畫軟體操作 3-2動畫檔案的輸出	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	1. 教師宜選用相關書籍，作為教學之用，也可自行編撰補充教材，以為輔助教學之用。 2. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 3. 教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體讓學生取得軟體容易，另一方面瞭解軟體授權的觀念選擇適切的練習軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1) 清楚說明課程學習目標，提升參與學生興趣。 (2) 各單元教學內容可視實際教學情況調整，排課節數宜合併，不宜拆開。 (3) 教學宜將日常生活實例融於理論講授及學生的實作練習，多給予實作以加強操作能力。教學應導引學生認識3d整體概念。 2. 教學評量 (1) 以學生的能力、興趣做適切的評量。 (2) 隨時觀察學生，包括勤學精神態度、工具設備的維護情形。 (3) 宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績，多以實作作品為評量之依據。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-99 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文AED
	英文名稱	Remedial Teaching of Chinese
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ◎補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)複習、加強國文形音義：從字音正讀、字形辯正、字義明辨等強化基礎能力。 (二)梳理、分類詞語、成語：援引方言、外來語事例並將成語分類強化辯析能力。 (三)分析、辯正文法與修辭：分析詞類句型、標點斷句並辯正各類常考文法修辭。 (四)感受、鑑賞文學作品：嘗試鑑賞古典詩詞曲及散文的敘事寫景抒情議論結構。 (五)累積、應用國學常識：體察經史子集與文學作品在流變中累積的國學常識。 (六)閱讀、分析短文解題：透過閱讀與分析，選詞與配合等學習解題關鍵字句。 (七)引導、整合國文寫作：融入聯想、情境描寫、資料分析與綜合判斷之寫作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)基礎語文能力	1. 字音正讀、字形辯正、字義明辨 2. 方言、外來語、新時代詞語及分類成語	2	備形音義講義與試題
(2)基礎語文能力	1. 字音正讀、字形辯正、字義明辨 2. 方言、外來語、新時代詞語及分類成語	4	備形音義講義與試題
(3)文法與修辭應用	1. 辯析複詞、實、虛詞等文句。 2. 列舉白話文語病與標點符號斷句等問題。 3. 辯正各類常考文法與修辭，並指出錯誤。	2	備文法與修辭學習單及練習題
(4)文法與修辭應用	1. 辯析複詞、實、虛詞等文句。 2. 列舉白話文語病與標點符號斷句等問題。 3. 辯正各類常考文法與修辭，並指出錯誤。	4	備文法與修辭學習單及練習題
(5)感受、鑑賞文學作品	1. 嘗試鑑賞古典詩詞曲及散文的敘事寫景抒情議論結構。 2. 累積、應用國學常識：體察經史子集與文學作品在流變中累積的國學常識。 3. 複習課本現代文學作品(含現代詩選)	6	備古文30篇及課本現代文學作品(含現代詩選)
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	(一)單元作業 (二)口語報告 (三)試題練習		
教學資源	(一)【國文大衝刺】(古文30篇、文化基本教材) (二)【國文語表大威力】(語表分析與練習、文法與修辭) (三)【國學概要】(國學常識、常考應用文) (四)【國文教學動畫影片】(古文及現代文學相關動畫、Youtube影片)		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 形音義講義與試題長達940題，可分10~15次小考考完。 2. 古文30篇僅能舉隅重要文章，其餘請自修。 3. 文法與修辭不宜艱澀，僅舉常考類型。 4. 國學常識可以反覆練習以加深印象，惟中華文化基本教材與應用文僅能舉隅重篇章，其餘請自修。 5. 動畫影片皆為3-5分鐘之設計，可配合口頭問答與時事結合，吸引學生興趣。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 各單元學習單可當節寫完繳回，學習效果較佳；若涉及試題解析可拍照上傳各班推選之代表，或成立【搶救國文AED】line群組討論及解答。 3. 要注意引導學生注意外在景物與內心情感結合的寫作技巧，例如雜記類作文需體會「敘事」、「寫景」、「抒情」、「議論」等融合方式。 4. 若是議論題目盡量結合時事，而資訊整合著重圖表判讀等，無論何種型式的作文最後仍須回歸文字的完整表達與文句的完整結構及文意的完整呼應。
--------	--



(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-100 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業評論
	英文名稱	Business review
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)協助建立商業批判能力 (二)培養分析問題與釐清問題的能力 (三)建構個人獨立思考能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)領導	1. 執行力的能量。 2. 公司價值與領導者個性的關聯 3. 個案分析。	4	
(2)員工	1. 人才招聘管道。 2. 人工智慧發展下的衝擊。 3. 高齡員工管理。 4. 個案分析。	4	
(3)顧客	1. 顧客關係管理的重要性。 2. 顧客忠誠與顧客感謝。 3. 誰才是企業數位化的重點。 4. 個案評論。	4	
(4)溝通	1. 跟誰溝通。 2. 說服的藝術。 3. 溝通的練習。	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式多樣化：包括口頭問答、課堂討論、撰寫報告、上台報告等。		
教學資源	1. 利用圖書館報章、雜誌以及相關管理書籍，進行個案評論。 2. 運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 經由教研會開會選用相關書籍，作為教學之用。 2. 各出版社商業管理教材及教具。 3. 教師自行編撰之補充教材，以為輔助教學之用。 4. 教學影片不宜過長，以10-20分鐘為宜。 (二)教學方法 1. 課堂講述。 2. 專家講座。 3. 商業知識影片及課堂小組討論。 4. 學習單。 5. 口頭報告。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-101 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學統整推理
	英文名稱	Mathematical Integration and Reasoning
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☐ 充實(增廣) ☒ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	透過遊戲、分組、論證、實作、作品賞析過程，訓練學生的觀察力、邏輯推理歸納、數學思考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)邏輯推論	1. 卡牌猜密碼 2. 文氏圖、樹狀圖、數學表格 3. 直接證法及反證法 4. Monty Hall problem等有趣命題	6	第三學年第一學期
(2)遞迴關係	1. 費氏數列 2. 河內塔 3. 九連環 4. 碎形	6	
(3)平面鑲嵌	1. 鑲嵌原理 2. 平移、鏡射、旋轉、無限、收斂、互補 3. 藝術家Maurits Cornelis Escher作品賞析 4. 以方形紙製作簡單鑲嵌圖案	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單 2. 上台發表		
教學資源	1. 卡牌等教具 2. 電腦、投影以及網路設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 適時提問及引導。 2. 避免數學抽象符號的使用。 3. 著重學生觀察、發現、欣賞及實作的能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-102 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	愛玩設
	英文名稱	Design play
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生對設計應用的基本認識 2. 能瞭解設計於各種領域的相關運用 3. 提升學生對應用設計的發展能力 4. 瞭解設計於產業運用相關知識	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)設計原理	1. 瞭解設計原理 2. 學習基礎設計	2	
(2)設計發展	瞭解設計架構	4	備影片與學習單
(3)設計應用	設計連結與應用	6	備影片
(4)設計文化	設計文化比較	6	1~3部短片介紹
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以簡報評量。 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	國內外相關社區文化及地方資源、報章書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。 教學光碟、投影片、現有廣告等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 範例影片不宜過長，以1-5分鐘為宜，選擇內容邏輯性高條理清楚，較易作基礎練習。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 預排、確認口語成果日期。 3. 學習單當節繳回，學習效果較佳。 4. 實際操作講授示範，利用各種現成物品製作道具較佳。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-103 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	視覺設計賞析
	英文名稱	
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解光與影、黑白色調與立體感 2. 能夠掌握物體型態與擺放空間 3. 了解空間運用、色彩配置與美感關係 4. 熟悉設計類向量軟體應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)繪畫基礎素描	1. 物體的結構與比例 2. 幾何物體的光影掌握 3. 幾何物體與真實物體的置換 4. 光影關係 5. 色鉛筆素描應用	6	第三學年第一學期
(2)色彩應用	1. 色彩與繪圖的關係 2. 色彩概論與色彩調和 4. 色彩心裡感覺與應用 5. LOGO設計與海報賞析	6	
(3)電腦向量繪圖	1. 幾何形體 2. 鋼筆工具 3. 色彩變化與造型 4. 向量軟體實作—空間設計 5. 向量軟體實作—插畫角色繪製 6. 向量軟體實作—背景應用	6	
合計		18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	國內外相關社區文化及地方資源、報章書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。 教學光碟、投影片、現有廣告等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 教學相關配合事項：利用電腦教室，供學生上網查詢相關資料，下學期課程需電腦教室方便學生實作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法 (1)宜講授與設計實作並重。 (2)以討論方式與大量範例啟發學生之想像和表現力 (3)強調個別指導與示範，應實施小班分組教學。 教學評量 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-104 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅行萬事通
	英文名稱	Travel, All you know!
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ◎補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	一、增加學生對觀光旅行業之能見度 二、培養對觀光事業的意義、特性及其範圍有正確的概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)旅行業發展與類別	1. 旅行業的定義與特性 2. 旅行業的發展過程 3. 旅行業的類別與旅行社的種類	6	第三學年第一學期
(2)旅行業組成與經營	4. 旅行業的組織與部門 5. 旅行業的經營理念	4	
(3)觀光餐旅相關產業	1. 觀光遊樂產業現況 2. 會議展覽業發展 3. 博奕娛樂業興起 4. 交通運輸業與觀光產業結合運用	4	
(4)航空業認識	1. 航空之基本概念 2. 航空公司之基本認識 3. 國內外航空公司的組織及部門任務 4. 航權類型	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 講義作業 3. 口頭報告		
教學資源	電腦、互動式投影機、光筆、平板電腦及網路互動教學系統		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 使用自編講義授課		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-105 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	圖像繪製設計
	英文名稱	Image Drawing Design
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解光與影、黑白色調與立體感 2. 能夠掌握物體型態與擺放空間 3. 了解空間運用、色彩配置與美感關係 4. 熟悉設計類向量軟體應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)繪畫基礎素描	1. 物體的結構與比例 2. 幾何物體的光影掌握 3. 幾何物體與真實物體的置換 4. 光影關係 5. 色鉛筆素描應用	6	第三學年第一學期
(2)色彩應用	1. 色彩與繪圖的關係 2. 色彩概論與色彩調和 4. 色彩心裡感覺與應用 5. LOGO設計與海報賞析	6	
(3)電腦向量繪圖	1. 幾何形體 2. 鋼筆工具 3. 色彩變化與造型 4. 向量軟體實作—空間設計 5. 向量軟體實作—插畫角色繪製 6. 向量軟體實作—背景應用	6	
合計		18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	國內外相關社區文化及地方資源、報章書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。 教學光碟、投影片、現有廣告等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 教學相關配合事項：利用電腦教室，供學生上網查詢相關資料，下學期課程需電腦教室方便學生實作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法 (1)宜講授與設計實作並重。 (2)以討論方式與大量範例啟發學生之想像和表現力 (3)強調個別指導與示範，應實施小班分組教學。 教學評量 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-106 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資料統計運算實作
	英文名稱	Data Statistics Operation Practice
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)讓學生學習利用試算表軟體，做資料的整理。 (二)將生活中的資料進行統整運算。 (三)學習統計圖表之建立。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)儲存格的資料設定	1. 儲存格文字編修及調整。 2. 格式化字型。 3. 數字格式的應用。	6	第三學年第一學期
(2)工作表之編修	1. 儲存格基本操作(增加/刪除/搬移/複製)。 2. 儲存格之格式設定。 3. 選擇性貼上。	2	
(3)工作表公式及函數	1. 公式的建立與使用。 2. 以函數精靈建立公式。 3. 工作表函數的運用。 4. 參照位址的運算與切換。	6	
(4)工作表之進階處理	1. 刪除/移動/複製/插入工作表。 2. 資料排序、篩選與查詢。 3. 自動小計的應用。 4. 樞紐分析表。 5. 圖表的建立。	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 上機測驗 2. 實作評量		
教學資源	1. 經由教研會開會選用相關書籍，作為教學之用。 2. 教材內容宜切合日常生活，以個人、家庭為中心，選取生活化教材，激發學習興趣。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 2. 讓學生進行多次的演練實作，加強操作的熟練度，以面對未來職場的挑戰。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-107 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時事英文閱讀
	英文名稱	Learning from English News
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解英文新聞標題特有的文法句型 2. 透過英文新聞標題，學習更貼近身邊發生事物的實用字彙 3. 能利用網路資源自我學習	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程介紹	1. 英語網路資源介紹。 2. 使用教材介紹	6	第三學年第一學期
(2)課程介紹	1. 英語學習網站、網路資源介紹 2. 英文標題文法介紹	6	
(3)閱讀技巧介紹	1. Skimming & Scanning 介紹及演練 2. Contextual Inference 語境推測技巧	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	一個學期三次的紙筆測驗，內容以新聞文章中常見的片語，特別的單字為主，新聞內容為次要來當做評量主軸		
教學資源	三民新聞宅急通www.grandeast.com.tw/English/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 上課前先篩選5個當週發生的新聞事件標題於第一節課講述，除了字彙學習還可適時融入各種教學議題；第二節課則針對學生有興趣的議題做較深入的文章探討。 3. 筆記當節收回，批改後下次上課發還。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-108 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業軟體應用
	英文名稱	Commercial software application
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	一、應用資料庫系統的基本概念和理論，熟練資料庫軟體的實作。 二、讓學生學習利用試算表軟體做資料整理、篩選出需要資訊及建立統計圖表。 三、使學生能運用文書處理軟體完成文件與報告。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)資料表操作	1. 資料表的建立。 2. 資料表的匯入及匯出。	2	第三學年第一學期
(2)資料基本查詢	1. 建立查詢。 2. 多資料表查詢實作。	2	
(3)工作表之編修	1. 儲存格基本操作(增加/刪除/搬移/複製)。 2. 儲存格之格式設定。	2	
(4)工作表公式及函數	1. 公式的建立與使用。 2. 工作表函數的運用。 4. 參照位址的運算與切換。	4	
(5)工作表之進階處理	1. 刪除/移動/複製/插入工作表。 2. 資料排序、篩選與查詢。 3. 自動小計的應用。 4. 樞紐分析表。 5. 圖表的建立。	4	
(6)文件之編修	1. 字元格式設定與段落設定 2. 頁首與頁尾設定 2. 表格建立與編修 3. 插入圖片與圖片編輯 4. 圖文整合	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 實作評量 2. 上機測驗		
教學資源	1. 經由教研會開會選用相關書籍，作為教學之用。 2. 選用適合之自由軟體，若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明。 3. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 2. 讓學生進行多次的演練實作，加強操作的熟練度，以面對未來職場的挑戰。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-109 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	文學與音樂
	英文名稱	Literature and Music
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)表達能力：學習並鑑賞民謠及樂曲等通俗文學的能力，理解歌詞及歌曲意境，進而能歸納講述。 (二)習作能力：學習彈奏以文學為本創作的箏曲，培養音樂素養。 (三)人文關懷：能從文學與箏曲中尋找正向價值，培養寧靜致遠及展現人文關懷的心境。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程概述	(一)說明學期學習計畫 (二)介紹古箏及相關用具	1	分配古箏分發指甲
(2)基礎練習	(一)基本功練習：托、抹、勾、打、托勾、撮、拂音、顫音、上下滑音、點音、泛音等 (二)基本功練習：上下行音階，含單音、大撮、小撮、三連音、四指內外琶音等 (三)配合曲目： 1.〈下課鐘〉 2.〈望春風〉 3.〈花非花〉 4.〈西北雨〉 5.〈瑤族舞曲〉	6	樂譜教學 個人練習
(3)古風樂曲	(一)〈青花瓷〉 (二)〈不染〉	6	樂譜教學 個人練習
(4)展演練曲	〈手掌心〉〈無羈〉〈忘義〉〈涼涼〉 〈雪落下的聲音〉〈知否知否〉〈三寸天堂〉〈愛殤〉〈阿拉斯加海灣〉等， 期末擇一考試及發表	4	樂譜教學 個人練習
(5)課程總結	(一)成果展演 (二)本學期課程統整、分享與回饋	1	個人展演 心得發表
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1.基礎上下行音階(含單音、大撮、小撮、三連音、四指內外琶音等)15分 2.每週基礎樂曲考試35分 3.練習時間出席狀況及上課學習態度20分 4.期末自選曲目30分		
教學資源	(一)教材編選 1.以基本指法、基本曲目練習漸進至古風樂曲，教材內容由易至難。 2.樂曲結合國語文領域教學及流行樂曲，實踐生活即文學的主張。 3.另為已修習過文學與音樂I的學生安排宣州謝朓樓餞別校書叔雲、水調歌頭、如夢令等課程，樂曲扣合國語文領域教學。 (二)教學方法 1.印製樂譜講義，小班方式教學，詳盡說明文本、樂譜與指法。 2.教師示範後，由學生個人練習彈奏，教師巡視指導。 (三)必備物品 1.古箏假指甲(教師提供，期末繳回) 2.假指甲膠帶(個人專用消耗品，考量衛生，教師代為購買，一捲90元) 3.譜夾(個人自行預備)		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 因古箏數量有限，考量學習效益，人數上限14人

2. 午休或放學時間每週必須擇一時段來練習古箏

3. 本課程在學期末有成果發表會(頒發證書)，邀請其他課程學生現場觀賞



(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-110 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	古今樂府的興觀群怨
	英文名稱	The aspects of historic music literature
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	(一)表達能力：學生能以文學的角度解析歌詞，學會有限的詞彙表達故事。 (二)習作能力：透過試填流行歌詞訓練「遣詞造句」的能力。 (三)人文關懷：學生能了解臺灣流行音樂之發展脈絡。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)音樂文學簡介	簡介課程內容與學期展望，交代期末「留原曲，填新詞」的詞作作業。	1	第三學年第一學期
(2)1930年代古倫美亞唱片與四月望雨	從台灣首間唱片公司與流行歌，介紹跳舞時代的模樣。	1	
(3)1950年代戰後愛國音樂	戰後的療傷歌曲與愛國音樂	1	
(4)1970年代民歌時期	中美斷交而致民歌時代來臨的那段「唱自己的歌」。	1	
(5)1980年代商業音樂	以滾石與飛碟引領唱片工業前進的風起雲湧年代與重要詞曲創作人	1	
(6)學生分組報告——千禧年後的音樂脈動	老師引導學生將各組報告以多元並且全面性的呈現。	1	
(7)羅大佑的歷史批判	以1983年準醫師羅大佑出版的「之乎者也」開始知識分子做音樂的社會責任。	1	
(8)李宗盛的都會情歌	李宗盛的情歌成為社會男男女女對愛情憧憬的想像，也在此風潮中，情歌成為流行歌主流。	1	
(9)陳昇的寫實樂府	陳昇與寶島康樂隊的寫實音樂文學，寫出經濟起飛時代的模樣。	1	
(10)樂團潮的狂野	從地下樂團到商業樂團的奮起經過。	1	
(11)臺語新民謠的來臨	從「抓狂歌」的黑名單工作室到林強、陳明章至今謝銘祐等人引動的台語新民謠浪潮。	1	
(12)學生分組報告——心目中最愛的唱作人	老師引導學生以不同曲風作為分類，提出心目中最愛的唱作人進行分組報告分享。	1	
(13)方文山的新式情歌	化用中國古典詩詞進入流行歌的技法剖析。	1	
(14)林夕的哲學觀	透過哲學觀入詞，讓流行歌呈現反覆思索吟詠的新面向。	1	
(15)李格第的詞與詩	詩人夏宇、詞人李格第的雙位一體，在不同面向賞析迥異的文字色彩。	1	
(16)大為的心理學	分析葛大為作詞上的心理表徵，剖析「象徵」手法在作詞領域的使用。	1	
(17)填詞分析與實作	教師引導學生將學期初「留原曲，填新詞」的詞作作業整理輸出，檢查「倒音」與內容的邏輯呈現。	1	
(18)成果發表	學生可依照自身音樂專長或尋求具有音樂專長的同學合作，輸出詞作。	1	
合計		18節	

學習評量 (評量方式)	詞作作業、分組及成果報告。
教學資源	1. 李明璁《時代迴音》 2. 馬世芳《地下鄉愁藍調》 3. 丁曉雯《我們的音樂課》
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 李明璁《時代迴音》 2. 馬世芳《地下鄉愁藍調》 3. 丁曉雯《我們的音樂課》 1. 講述 2. 影音欣賞及解析 3. 課堂分組主題報告 4. 填詞實作指導



(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-111 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂劇表演實作
	英文名稱	Musical Theatre Performance
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 能透過表演肢體、聲音訓練、歌曲習唱，深入瞭解音樂劇內涵 2. 能運用表演元素融入詩作、日常器具，並呈現音樂劇選曲段落 3. 透過分組討論排戲，增進合作溝通與集體創作能力 4. 能以現代化角度結合議題，創作改編文本並表演實踐	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1) 課程概述	(一) 課程介紹、說明學期計畫 (二) 音樂劇概念與沿革	1	
(2) 音樂劇介紹	(一) 西方音樂劇介紹，以《漢彌爾頓》為例 (二) 東方音樂劇介紹，以《尋找金鐘旭》為例 (三) 分組報告：台灣音樂劇擇一報告	2	
(3) 表演肢體訓練	(一) 感官體驗：盲人走路體驗、「呼喊：找找夥伴」 (二) 表演練習：「一棵開花的樹」、身體表現生活中的器具	4	
(4) 聲音訓練	發聲訓練、個人聲音特質訓練	1	
(5) 認識音樂劇《西城故事》	(一) 認識音樂劇大師 Steven Sondheim &《西城故事》 (二) 電影版《西城故事》(1961、2021 版本擇一) 片段賞析	1	
(6) 歌曲教唱	習唱《西城故事》選曲： “America”、“I Feel Pretty”	2	選曲會依實際修課學生特質作調整
(7) 實作練習一	(一) 分組討論歌曲戲劇背景：以前述兩首歌曲做背景改編並繳交課程大綱 (二) 聲音訓練、歌曲習唱	3	教師指導分組練習
(8) 實作練習二	分組排戲	3	教師指導分組練習
(9) 實作展演	(一) 實作展演 (二) 本學期課程分享	1	分組展演心得分享
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 台灣音樂劇分組報告30% 2. 出席狀況及上課學習態度30% 3. 劇本設計大綱10% 4. 期末實作展演30%		
教學資源	1. 以講述、分組合作、實作等方式進行課程 2. 以音樂劇《西城故事》中兩首選曲作為實作展演，與學生討論不同時空背景可能性，以學生角度出發改編歌曲背景，創造出全新編排 3. 以感官體驗、表演肢體訓練、聲音訓練做為音樂劇基本練習		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 因考量實作，班級人數以25人為限 2. 本課程會有大量肢體體驗、歌唱等實作課程，鼓勵外向、具表演創作想法學生修習 3. 學期末實作展演，將邀請其他課程學生現場觀賞		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-112 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民文化概論
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Culture
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民文化概述	1. 世界原住民文化思潮 2. 台灣原住民在南島語系的重要性	2	
(2) 台灣原住民文化特色-1	1. Amis阿美族-能歌善舞的母系家承族裔 2. Atayal泰雅族-穿梭山林的紋面北大王 3. Paiwan排灣族-陶壺・琉璃珠・百步蛇	4	
(3) 台灣原住民文化特色-2	4. Bunun布農族-奔馳於中央山脈的獵人勇士 5. Pinuyumayan/Punuyumayan卑南族-愛戴花環的南大王 6. Rukai魯凱族-雲豹與神話的故鄉	4	
(4) 台灣原住民文化特色-3	7. Saissiat賽夏族-風與太陽的後裔 8. Tsou鄒族-Mayasvi響徹玉山群峰！ 9. Tao雅美/達悟族-隨黑潮起舞的飛魚	4	
(5) 台灣原住民文化特色-4	10. 邵族至拉阿魯阿族等7族文化特色	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-113 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民建築文化概論
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Architecture Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民建築概述	1. 序論 2. 南島語系的建築風格 從日本時代千千延住太郎調查談起	2	
(2) 台灣原住民建築特色-1	臺灣原住民的石板屋建築風格	4	
(3) 台灣原住民建築特色-2	臺灣原住民的竹屋建築風格	4	
(4) 台灣原住民建築特色-3	臺灣原住民的木構建築風格	4	
(5) 台灣原住民建築特色-4	臺灣原住民的聚落重返	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-114 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民產業文化概論
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Industry Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民產業文化概述	序論	2	
(2) 台灣原住民產業文化特色-1	臺灣原住民的農業文化	4	
(3) 台灣原住民產業文化特色-2	臺灣原住民的部落觀光	4	
(4) 台灣原住民產業文化特色-3	臺灣原住民的藝術產業	4	
(5) 台灣原住民產業文化特色-4	臺灣原住民的音樂產業	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-115 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民服飾文化概論
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Apparel Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民服飾概述	1. 序論 2. 原住民服飾穿著體驗	2	
(2) 灣原住民服飾文化特色-1	臺灣原住民的服飾紋路	4	
(3) 灣原住民服飾文化特色-2	臺灣原住民的編織賞析與實作	4	
(4) 灣原住民服飾文化特色-3	臺灣原住民的刺繡賞析與實作	4	
(5) 灣原住民服飾文化特色-4	臺灣原住民的服飾文創	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-116 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民影像概論
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Image Culture
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民影像概述	1. 序論 2. 日本時代的原住民影像	2	
(2) 台灣原住民影像與紀錄-1	森丑之助的臺灣原住民影像	4	
(3) 台灣原住民影像與紀錄-2	烏居龍藏的臺灣原住民影像	4	
(4) 台灣原住民影像與紀錄-3	紀錄觀點：臺灣原住民的紀錄片	4	
(5) 台灣原住民影像與紀錄-4	臺灣原住民的電影與當代議題	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-117 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民飲食文化概論
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Food Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民飲食概述	序論	2	
(2) 台灣原住民飲食文化特色-1	臺灣原住民的小米文化	4	
(3) 台灣原住民飲食文化特色-2	臺灣原住民的小米復耕	4	
(4) 台灣原住民飲食文化特色-3	臺灣原住民的芋頭文化	4	
(5) 台灣原住民飲食文化特色-4	臺灣原住民的漁獵文化	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-118 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	我們與人權的距離
	英文名稱	Human Rights and the world we live in
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第一學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解人權內涵與重要性。 2. 關注日常生活中的人權議題。 3. 探討歧視與不平等的現象。 4. 提高人權意識和批判思考能力。 5. 探究普世人權的挑戰與實踐。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程簡介	1. 課程簡介 2. 評量方式說明 3. 介紹何謂人權?	1	
(2)人權議題：性別	【影片欣賞】、探討與分析人權議題：性別	3	
(3)人權議題：族群	【影片欣賞】、探討與分析人權議題：族群	3	
(4)人權議題：自由權	【影片欣賞】、探討與分析人權議題：自由權	3	
(5)人權議題：社會權	【影片欣賞】、探討與分析人權議題：社會權	3	
(6)人權議題：文化權	【影片欣賞】、探討與分析人權議題：文化權	3	
(7)成果發表與回饋	【學習歷程檔案】撰寫與分享期末學習歷程回顧檔案	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂小組討論。 2. 課程學習單。 3. 期末學習檔案報告。		
教學資源	1. 電腦設備、擴大機、音響、投影設備。 2. 視聽教室。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選：1. 教師自行編撰之補充教材，以為輔助教學之用。 (二)教學方法：1. 課堂講述。2. 課堂小組討論。3. 口頭報告。4. 影片賞析。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-119 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	3D面面觀
	英文名稱	Aspects of 3D
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	課程之目標希望學生能了解3D的各種應用，並學會基礎的3D軟體操作，發揮創意自行設計自己喜好的3D作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)3D基本概念	1-1. 課程簡介 1-2. 3D之發展簡介 1-2. 3D在生活上之應用	2	第三學年第二學期
(2)3D軟體介紹	2-1. 3D建模軟體介紹 2-2. 3D影像軟體介紹	2	
(3)3D軟體實作	3-1. 3D建模軟體操作 3-2. 3D影像軟體操作	5	
(4)3D設備介紹及操作	4-1. 3D列印機介紹及操作 4-2. VR、AR設備介紹	3	
(5)自己的3D設計	5-1. 3D自我創造 5-2. 3D作品簡報分享	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 實作評量 2. 上台報告		
教學資源	1. 教師宜選用相關書籍，作為教學之用，也可自行編撰補充教材，以為輔助教學之用。 2. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 3. 教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體可讓學生一方面取得軟體容易，另一方面更瞭解軟體授權的觀念選擇適切的練習軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，提升參與學生興趣。 2. 各單元教學內容可視實際教學情況調整，排課節數宜合併，不宜拆開。 3. 教學宜將日常生活實例融於理論講授及學生的實作練習，多給予實作以加強操作能力。教學應導引學生認識3D整體概念。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-120 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	絕佳旅館
	英文名稱	Amazing Hotels
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☐ 充實(增廣) ☒ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	使學生習得旅館管理專業知識 使學生認識國際旅館產業品牌之經營模式	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)旅館產業特性與分類	1. 旅館產業的特性 2. 旅館以目標市場做分類 3. 旅館以經營規模做分類	3	第三學年第二學期
(2)旅館產業分類與類型	4. 旅館以服務等級做分類 5. 旅館以產權型態做分類	3	
(3)客務與房務管理實務	1. 客務部作業守則 2. 客務部組織與員工職掌 3. 客務部各單位作業 4. 房務部作業守則 5. 房務部組織與員工職掌 6. 旅館客房型態 7. 房務部各單位作業	3	
(4)旅館餐飲管理實務	1. 餐飲業的定義、特性與組織架構 2. 旅館餐廳規劃與管理 3. 旅館餐飲內外場查核作業 4. 宴會管理及服務	3	
(5)旅館經營模式與品牌管理	1. 旅館經營模式(獨立經營與連鎖經營) 2. 品牌管理的理論介紹 3. 旅館品牌定位及文化管理 4. 旅館品牌管理	3	
(6)旅館品牌管理及個案	5. 國際連鎖旅館品牌實例個案	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	團體報告、紙筆測驗、平時作業		
教學資源	電腦、投影片、教學影片		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材使用教師自編講義 2. 結合旅館產業相關之時事報章雜誌配合授課內容 3. 成績計算採用多元學習評量方式計算		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-121 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資料庫實作
	英文名稱	Database Practice
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☐ 充實(增廣) ☒ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	一、了解資料處理與資料庫管理的概念。 二、應用資料庫系統的基本概念和理論，熟練資料庫系統的實作。 三、培養同學適應未來對資料庫系統的管理基礎。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)資料表操作	1. 資料表的建立。 2. 資料的新增、編輯、刪除。 3. 資料表的匯入及匯出資料表。	6	第三學年第二學期
(2)資料基本查詢	1. 建立查詢。 2. 多資料表查詢實作。 3. 條件查詢實作	6	
(3)綜合查詢演練	1. 表單操作與設計 2. 報表設計 3. 實作應用練習	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 以學生的能力、興趣做適切的評量。 2. 隨時觀察學生，包括勤學精神態度、工具設備的維護情形。 3. 宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績，多以實作作品為評量之依據。		
教學資源	1. 電腦教室。 2. 廣播軟體。 3. 與資料庫實作課程相關教學資源。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 經由教研會開會選用相關書籍，作為教學之用。 2. 教材內容宜切合日常生活，以個人、家庭為中心，選取生活化教材，激發學習興趣。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。 (二)教學方法 1. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 2. 讓學生進行多次的演練實作，加強操作的熟練度，以面對未來職場的挑戰。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-122 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活會計
	英文名稱	Daily Accounting
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)培養生活上的財務會計基本理論與日常生活記帳。 (二)學生學習會計處理程序，應用於帳務處理。 (三)培養學生操作記帳工具。 (四)培養理財觀念並養成守法之職業道德。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)甚麼是會計	1. 會計的意義及種類 2. 會計資訊使用者 3. 各行業都需要會計基本知識 4. 會計專業領域及職業道德 5. 與會計原則發展有關的機構 5.1 我國會計相關機構 5.2 國際會計相關機構	1	第三學年第二學期
(2)甚麼是會計	1. 會計的意義及種類 2. 會計資訊使用者 3. 各行業都需要會計基本知識 4. 會計專業領域及職業道德 5. 與會計原則發展有關的機構 5.1 我國會計相關機構 5.2 國際會計相關機構	2	
(3)會計帳簿與日常生活	1. 會計循環的概念 2. 會計帳簿	1	
(4)會計帳簿與日常生活	1. 會計循環的概念 2. 會計帳簿	2	
(5)會計常見用詞	1. 會計基本假設 2. 財務報表要素 3. 交易 4. 會計方程式 5. 常用會計項目	2	以獨資之買賣業為例。
(6)會計常見用詞	1. 會計基本假設 2. 財務報表要素 3. 交易 4. 會計方程式 5. 常用會計項目	4	以獨資之買賣業為例。
(7)日記簿與買賣紀錄	1. 分錄的意義及種類 2. 買賣業分錄 3. 會計憑證 4. 日記簿格式及記錄方法	3	以買賣業為例。
(8)日記簿與買賣紀錄	1. 分錄的意義及種類 2. 買賣業分錄 3. 會計憑證 4. 日記簿格式及記錄方法	3	以買賣業為例。
合計		18節	

學習評量 (評量方式)	1. 評量的方法有作業等多元評量，尤其應注重會計基本能力與生活運用的觀念。 2. 教學須配合授課進度作客觀的評量，以明瞭學習的成就與困難，作為繼續教或補教學之依據，使生從成績進步中獲得鼓勵。 3. 教育的方針在於五並重，評量內容亦應兼顧認知（知識）、技能情意、技能情意（行為、習慣行為、習慣態度、理想興趣職業道德）等方面，以利學生健全發展。 4. 因應學生習能力不同，評量應注意個別差異，避免學生間相互比較。
教學資源	1. 為了指導學生熟悉會計人員的權利及義務，教師應適時補充會計相關法規或實施細則，如商業會計法、商業會計處理準則、國際會計準則、公司法、所得稅法、營業稅法、查核準則及相關法規，作為指導學生從事會計工作應注意的法令規定。 2. 學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源，以提升學習興趣。 3. 教學應充分利用圖書館資源、網絡資源與社會資源，結合產業界作學徒式教學、建教式合作教學等教學。
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材內容應參照一般公認會計原則(國際財務報導準則，IFRSs)、商業會計法及其他相關法規，與時俱進，避免教材太過陳舊與現實脫節。 2. 教材遵循的會計準則與應用實例，均以中小企業會計實務為主。 3. 教材的編選，應參照教學綱要內容並符合課程目標。且應顧及學生需要並配合科技發展，使課程內容儘量與生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解，使學生能應用所學於實際生活中，洞察實際生活各種問題，思謀解決之道。 4. 教材難易度之選擇，應顧及學生學習經驗並配合學生身心發展程序，一方面基於前階段學校的學習經驗，一方面須考慮與後階段學校的課程銜接。 5. 教材之選擇需具啟發性與創造性，例題及習題應與實務配合，期能學以致用。課程活動設計須能提供學生觀察、探索、討論與創作的學習機會，使學生具有創造思考、獨立判斷、適應變遷及自我發展之能力。 6. 教材之選擇須注意「縱」的銜接，同一科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，使其內容與活動能由簡而繁，由易而難，由具體而抽象，使得新的學習經驗均能建立於既有經驗之上，逐漸加廣加深，以減少學習困擾，提高學習效率。 7. 教材之選擇須重視「橫」的聯繫，不同科目各單元間及相關科目彼此間須加以適當的組織，其內容須與活動能統合或連貫，以便使學生能獲得統整之知能，聯合運用於實際工作中，有利於將來之自我發展。 (二)教學方法 1. 教師教學前，應編定教學進度表。 2. 本科目為彈性學習科目，不採計學分，使學生能從「操作中學習」，培養實務記帳之能力。 3. 教師教學時，應以企業管理有關的事務做為教材，適時導入道德實踐與公民意識。 4. 教師教學時，應以學生的既有經驗為基礎，引發其學習動機，培養互助合作、批判思考及解決問題之能力。 5. 教師教學時，應適時培養學生具備規劃、實踐與檢討反省之素養，並以創新的態度與作為因應企業新的情境或問題。 6. 教學完畢後，應根據實際教學成效修訂教學計畫，改進教學方法。

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-123 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	寫作策略
	英文名稱	Writing Strategies
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ●補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 介紹寫作格式，方式與題型練習 2. 學習寫作架構、大綱、情意、修辭等表達技巧	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 寫作格式說明	1. 寫作格式說明 2. 佳作架構分析	2	第三學年第二學期
(2) 寫作格式說明	1. 寫作格式說明 2. 佳作架構分析	4	
(3) 題型練習一	1. 情意抒發題型重點說明 2. 情意抒發題型寫作練習 3. 佳作架構分析與欣賞	4	
(4) 題型練習一	1. 情意抒發題型重點說明 2. 情意抒發題型寫作練習 3. 佳作架構分析與欣賞	4	
(5) 題型練習二	1. 知性統整題型重點說明 2. 知性統整題型寫作練習 3. 佳作架構分析與欣賞	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	繳交寫作作品		
教學資源	歷屆統測作文佳作欣賞		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材編選：可參考歷屆試題與網路媒材 2. 教學方法：作文類型說明與題型練習、佳作賞析需輪流教授 3. 學生練習佳作可掃描後，以使用PPT賞析 4. 掌握寫作練習時間，以收實作成效		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-124 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	活動美宣設計
	英文名稱	The Artistic Design of Activity
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)學習Adobe Photoshop (二)學習Adobe Illustrator (三)學習威力導演 (四)能夠有效運用相關設計軟體，並整合製作作品	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)影像處理設計	1. Adobe Photoshop軟體(點陣)教學 2. 影像處理及設計技巧	3	第三學年第二學期
(2)編輯排版設計	1. Adobe Illustrator軟體(向量)教學 2. 海報編排及平面設計技巧	3	
(3)活動美宣設計	1. 結合向量及點陣繪圖軟體，製作活動美宣品	3	
(4)初階活動宣傳影片設計	1. 腳本寫作及分鏡繪製教學	3	
(5)進階活動宣傳影片設計	1. 威力導演軟體教學	3	
(6)整合設計及實作	1. 結合平面及影音，實際產出設計作品	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以簡報評量。 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	國內外相關社區文化及地方資源、報章書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。 教學光碟、投影片、現有廣告等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 自編教材 (二)教學方法 1. 講述法 2. 示範教學法 3. 討論教學法 4. 發表教學法		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-125 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅職涯面面觀
	英文名稱	Hospitality Career Development
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(1)了解正確的餐旅業從業人格特質與職業道德。 (2)瞭解餐旅相關產業的演進、特性及經營方式。 (3)具備符合餐旅業相關職場之基層人才所需的基礎專業技能。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)緒論	1. 餐旅業的定義 2. 餐旅業的範圍 3. 餐旅業的特性	4	第三學年第二學期
(2)觀光餐旅業基本觀念	1. 觀光餐旅業的定義 2. 觀光餐旅業的範圍 3. 觀光餐旅業的特性	6	
(3)餐飲業職涯發展	1. 餐飲業的定義與特性 2. 餐飲業的發展過程 3. 餐飲業的類別與餐廳種類 4. 餐飲業的組織與部門介紹 5. 餐飲業的經營概念	4	
(4)觀光餐旅業發展	4. 觀光餐旅業的發展過程 5. 觀光餐旅業發展的影響 6. 我國觀光餐旅主管機關	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。 2. 針對技能部分結合餐飲服務、旅館房務實務等課程知能，並利用個案探討、播放影片以提升實作能力。 3. 針對情意部分以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量。 4. 根據評量結果調整教材教法，實施補救教學。		
教學資源	教學資源與教學相關配合事項 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支援運用查詢觀光餐旅主管機關與相關產業資訊。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4. 每學期邀請業師進行職場專家演說，吸取經驗與時俱進。 5. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。 6. 教師利用現有之實習教室、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。 7. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、旅行社及相關餐旅展覽，增進學習成效。 8. 利用寒暑假前往餐旅相關業界見習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 9. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教學內容與次序安排，參照教學大綱之內涵並符合教學目標。 2. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。 3. 蒐集餐旅產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。 (二)教學方法 1. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。 2. 與業界連結實地參訪或參觀相關餐旅產業展覽，以增進觀光餐旅專業知能。 3. 加強學生的職業道德與倫理觀念，使其樂於從事餐旅相關產業。 4. 融入重要議題，如職場的性別平等、永續環境保護、多元尊重概念。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-126 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學密碼
	英文名稱	
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	透過遊戲、分組、論證、實作、作品賞析過程，訓練學生的觀察力、邏輯推理歸納、數學思考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)邏輯推論I	1. 卡牌猜密碼 2. 文氏圖、樹狀圖、數學表格	3	第三學年第二學期
(2)邏輯推論II	1. 直接證法及反證法 2. Monty Hall problem等有趣命題	3	
(3)遞迴關係I	1. 費氏數列 2. 河內塔	3	
(4)遞迴關係II	1. 九連環 2. 碎形	3	
(5)平面鑲嵌I	1. 鑲嵌原理 2. 平移、鏡射、旋轉、無限、收斂、互補	3	
(6)平面鑲嵌II	1. 藝術家Maurits Cornelis Escher作品賞析 2. 以方形紙製作簡單鑲嵌圖案	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單 2. 上台發表		
教學資源	1. 卡牌等教具 2. 電腦、投影以及網路設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 適時提問及引導。 2. 避免數學抽象符號的使用。 3. 著重學生觀察、發現、欣賞及實作的能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-127 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時事英文聽力
	英文名稱	News English Listening
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解英文新聞標題特有的文法句型 2. 透過影音資源掌握英文新聞關鍵字，以增進推測文意、訊息理解的意念 3. 透過英文新聞標題，學習更貼近身邊發生事物的實用字彙 4. 能利用網路資源自我學習	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)課程介紹	1. 英語學習網站、網路資源介紹 2. 英文標題文法介紹	2	第三學年第二學期
(2)課程介紹	1. 英語學習網站、網路資源介紹 2. 英文標題文法介紹	2	
(3)聽力技巧-聽出關鍵字、文意推測	1. 根據China Post以及Taipei Times等英文網站進行英語新聞聽力教學	6	
(4)聽力技巧	1. 根據ICRT student news、BBC Learning English、Podcast等網路資源進行英語新聞聽力教學	4	
(5)字彙學習	1. 要求學生將標題抄在筆記本上，視需要增加字彙解說 2. 下課前預留10分鐘左右讓學生利用電腦查找自己有興趣的內容，至少寫下5個相關英文單字在筆記本上	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	依據學生上課態度及筆記本的內容評比		
教學資源	China Post以及Taipei Times等網路資源		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 上課前先篩選5個當週發生的新聞事件標題，除了字彙學習還可適時融入各種教學議題。 3. 筆記當節收回，批改後下次上課發還。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-128 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅名人堂
	英文名稱	Hospitality hall of fame
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☐ 充實(增廣) ☒ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	一、使學生習得餐飲管理專業知識 二、使學生了解國際餐飲產業品牌之經營模式 三、培養學生對餐飲事業的意義、特性及其範圍有正確的概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)餐飲業的發展、定義及特性	1. 餐飲業的定義及發展 2. 餐飲業的特性	2	第三學年第二學期
(2)餐飲業的類別與餐廳的種類	2. 餐廳的種類	3	
(3)餐飲組織	1. 餐飲業組織 2. 餐飲業外場從業人員職掌 3. 餐飲業內場從業人員職掌	4	
(4)餐飲格局	1. 餐廳格局設計 2. 廚房格局設計 3. 倉庫格局設計	3	
(5)餐飲經營概念	1. 餐飲業規劃 2. 人力資源管理	3	
(6)餐飲經營管理	3. 物料管理 4. 廚房管理 5. 餐飲成本與控制	3	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 作業報告 3. 分組競賽		
教學資源	電腦、投影片、教學電影		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教材使用教師自編講義 2. 結合餐廳產業相關之時事報章雜誌配合授課內容 3. 成績計算採用多元學習評量方式計算		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-129 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	有氣體適能
	英文名稱	Aerobic fitness
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ◎補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 依照國民體育法等相關法令，學校應於各學習階段之彈性學習、團體活動或其他學習時間適切安排體育活動 2. 增進學生心肺耐力及體能，運用校內相關器材進行體適能增強 3. 培養學生體適能自我訓練之能力 4. 養成終身運動習慣	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 飛輪	1. 飛輪使用技巧教學 2. 不同情境阻力訓練	3	第三學年第二學期
(2) 心肺耐力訓練	1. 有氧運動介紹 2. 基礎有氧 3. 中強度有氧 4. 高強度有氧	3	
(3) 階梯體能I	1. 階梯跑 2. 跨步階梯跑	4	
(4) 階梯體能II	1. 橫向階梯跑 2. 跨步八字階梯跑	4	
(5) 階梯體能III	1. 連續雙腳跳 2. 跨格單腳跳	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 考量平時課堂表現及出席 2. 飛輪測驗 3. 有氧運動測驗 4. 階梯體能測驗		
教學資源	1. 校內飛輪室 2. 校內舞蹈教室 3. 校內階梯		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學應注意學生個別適應性 2. 教學應以學生安全為優先 3. 培養學生對體育活動之興趣		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-130 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經濟學家的故事
	英文名稱	The Stories of Economists
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 認識代表性的經濟學家。 2. 了解代表性經濟學家的重要貢獻。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 古典學派	1. 「經濟學之父」亞當斯密簡介 2. 價格機能的應用 3. 相關國際貿易理論	6	第三學年第二學期
(2) 新古典學派	1. 「個體經濟學之父」馬歇爾簡介 2. 供需理論與應用 3. 彈性觀念與應用	6	
(3) 新經濟學派	1. 「總體經濟學之父」凱因斯簡介 2. 簡單凱因斯模型 3. 均衡所得的決定	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、口頭問答、小組討論		
教學資源	選擇編排清晰及簡明易懂，以適合學生程度的教材。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教學方法 1. 重視基本觀念的講授，使學生容易瞭解經濟重要觀念。 2. 理論配合實務應用情形，以提昇學生學習興趣。 3. 依學生差異，適時調整課程內容。 (二)教學相關配合事項 1. 搭配經濟時事的分析，培養學生活用經濟理論的能力。 2. 訓練學生能上網搜尋資料，及利用校內外圖書館蒐集相關資料或雜誌及剪報，以充實所學。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-131 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	簡單上手學動畫
	英文名稱	Easy Animation
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解傳統動畫製作的原理。 2. 建立電腦動畫製作的觀念及基礎能力。 3. 實作電腦動畫發揮創意自行設計有趣的動畫作品。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 動畫基本原理	1-1. 課程簡介 1-2. 動畫之發展簡介 1-3. 動畫設計基本概念	4	第三學年第二學期
(2) 動畫軟體介紹及操作	2-1. 動畫相關軟體介紹 2-2. 動畫軟體功能簡介 2-3. 動畫軟體功能練習	4	
(3) 動畫實作	3-1. 動畫軟體操作 3-2. 動畫檔案的輸出	6	
(4) 我的動畫作品	4-1. 自己的動畫創作 4-2. 動畫作品分享	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	實作評量		
教學資源	1. 教師宜選用相關書籍，作為教學之用，也可自行編撰補充教材，以為輔助教學之用。 2. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 3. 教導學生尊重智慧財產權，選用自由軟體或免費軟體讓學生取得軟體容易，另一方面瞭解軟體授權的觀念選擇適切的練習軟體。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 教學方法 (1) 清楚說明課程學習目標，提升參與學生興趣。 (2) 各單元教學內容可視實際教學情況調整，排課節數宜合併，不宜拆開。 (3) 教學宜將日常生活實例融於理論講授及學生的實作練習，多給予實作以加強操作能力。教學應導引學生認識3d整體概念。 2. 教學評量 (1) 以學生的能力、興趣做適切的評量。 (2) 隨時觀察學生，包括勤學精神態度、工具設備的維護情形。 (3) 宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為重要的平時成績，多以實作作品為評量之依據。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-132 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	愛玩色
	英文名稱	color design play
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生對色彩應用的基本認識 2. 能瞭解色彩於各種領域的相關運用 3. 提升學生對應用色彩的發展能力 4. 瞭解色彩於產業運用相關知識	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 色彩原理	1. 瞭解色彩原理 2. 學習基礎配色	1	第三學年第二學期
(2) 色彩發展	瞭解色彩架構	1	
(3) 色彩應用	色彩應用：色彩關係與應用	2	
(4) 色彩文化	色彩文化比較	2	
(5) 色彩配色	色彩配色實作	4	
(6) 色彩與產業	色彩與產業運用	2	
(7) 實作	創造夢想配色應用設計	4	
(8) 成果發表	作品發表	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以簡報評量。 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	國內外相關社區文化及地方資源、報章書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。 教學光碟、投影片、現有廣告等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 範例影片不宜過長，以1-5分鐘為宜，選擇內容邏輯性高條理清楚，較易作基礎練習。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 預排、確認口語成果日期。 3. 學習單當節繳回，學習效果較佳。 4. 實際操作講授示範，利用各種現成物品製作道具較佳。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-133 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國文AED
	英文名稱	Remedial Teaching of Chinese
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ◎補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)複習、加強國文形音義：從字音正讀、字形辯正、字義明辨等強化基礎能力。 (二)梳理、分類詞語、成語：援引方言、外來語事例並將成語分類強化辯析能力。 (三)分析、辯正文法與修辭：分析詞類句型、標點斷句並辯正各類常考文法修辭。 (四)感受、鑑賞文學作品：嘗試鑑賞古典詩詞曲及散文的敘事寫景抒情議論結構。 (五)累積、應用國學常識：體察經史子集與文學作品在流變中累積的國學常識。 (六)閱讀、分析短文解題：透過閱讀與分析，選詞與配合等學習解題關鍵字句。 (七)引導、整合國文寫作：融入聯想、情境描寫、資料分析與綜合判斷之寫作。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(1)基礎語文能力	1. 字音正讀、字形辯正、字義明辨 2. 方言、外來語、新時代詞語及分類成語	2	備形音義講義與試題
(2)基礎語文能力	1. 字音正讀、字形辯正、字義明辨 2. 方言、外來語、新時代詞語及分類成語	4	備形音義講義與試題
(3)文法與修辭應用	1. 辯析複詞、實、虛詞等文句。 2. 列舉白話文語病與標點符號斷句等問題。 3. 辯正各類常考文法與修辭，並指出錯誤。	2	備文法與修辭學習單及練習題
(4)文法與修辭應用	1. 辯析複詞、實、虛詞等文句。 2. 列舉白話文語病與標點符號斷句等問題。 3. 辯正各類常考文法與修辭，並指出錯誤。	4	備文法與修辭學習單及練習題
(5)感受、鑑賞文學作品	1. 嘗試鑑賞古典詩詞曲及散文的敘事寫景抒情議論結構。 2. 累積、應用國學常識：體察經史子集與文學作品在流變中累積的國學常識。 3. 複習課本現代文學作品(含現代詩選)	4	備古文30篇及課本現代文學作品(含現代詩選)
(6)感受、鑑賞文學作品	1. 嘗試鑑賞古典詩詞曲及散文的敘事寫景抒情議論結構。 2. 累積、應用國學常識：體察經史子集與文學作品在流變中累積的國學常識。 3. 複習課本現代文學作品(含現代詩選)	2	備古文30篇及課本現代文學作品(含現代詩選)
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	(一)單元作業 (二)口語報告 (三)試題練習		
教學資源	(一)【國文大衝刺】(古文30篇、文化基本教材) (二)【國文語表大威力】(語表分析與練習、文法與修辭) (三)【國學概要】(國學常識、常考應用文) (四)【國文教學動畫影片】(古文及現代文學相關動畫、Youtube影片)		

教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 形音義講義與試題長達940題，可分10~15次小考考完。 2. 古文30篇僅能舉隅重要文章，其餘請自修。 3. 文法與修辭不宜艱澀，僅舉常考類型。 4. 國學常識可以反覆練習以加深印象，惟中華文化基本教材與應用文僅能舉隅重篇章，其餘請自修。 5. 動畫影片皆為3-5分鐘之設計，可配合口頭問答與時事結合，吸引學生興趣。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 各單元學習單可當節寫完繳回，學習效果較佳；若涉及試題解析可拍照上傳各班推選之代表，或成立【搶救國文AED】line群組討論及解答。 3. 要注意引導學生注意外在景物與內心情感結合的寫作技巧，例如雜記類作文需體會「敘事」、「寫景」、「抒情」、「議論」等融合方式。 4. 若是議論題目盡量結合時事，而資訊整合著重圖表判讀等，無論何種型式的作文最後仍須回歸文字的完整表達與文句的完整結構及文意的完整呼應。
--------	--



(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-134 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	商業評論
	英文名稱	Business review
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)協助建立商業批判能力 (二)培養分析問題與釐清問題的能力 (三)建構個人獨立思考能力	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)領導	1. 執行力的能量。 2. 公司價值與領導者個性的關聯 3. 個案分析。	4	第三學年第二學期
(2)員工	1. 人才招聘管道。 2. 人工智慧發展下的衝擊。 3. 高齡員工管理。 4. 個案分析。	5	
(3)顧客	1. 顧客關係管理的重要性。 2. 顧客忠誠與顧客感謝。 3. 誰才是企業數位化的重點。 4. 個案評論。	5	
(4)溝通	1. 跟誰溝通。 2. 說服的藝術。 3. 溝通的練習。	4	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	教學評量的方式多樣化：包括口頭問答、課堂討論、撰寫報告、上台報告等。		
教學資源	1. 利用圖書館報章、雜誌以及相關管理書籍，進行個案評論。 2. 運用創意並利用各項教學設備及多媒體，以提升學習興趣。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 經由教研會開會選用相關書籍，作為教學之用。 2. 各出版社商業管理教材及教具。 3. 教師自行編撰之補充教材，以為輔助教學之用。 4. 教學影片不宜過長，以10-20分鐘為宜。 (二)教學方法 1. 課堂講述。 2. 專家講座。 3. 商業知識影片及課堂小組討論。 4. 學習單。 5. 口頭報告。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-135 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	數學統整推理
	英文名稱	Mathematical Integration and Reasoning
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ●補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	透過遊戲、分組、論證、實作、作品賞析過程，訓練學生的觀察力、邏輯推理歸納、數學思考。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)邏輯推論	1. 卡牌猜密碼 2. 文氏圖、樹狀圖、數學表格 3. 直接證法及反證法 4. Monty Hall problem等有趣命題	6	第三學年第二學期
(2)遞迴關係	1. 費氏數列 2. 河內塔 3. 九連環 4. 碎形	6	
(3)平面鑲嵌	1. 鑲嵌原理 2. 平移、鏡射、旋轉、無限、收斂、互補 3. 藝術家 Maurits Cornelis Escher 作品賞析 4. 以方形紙製作簡單鑲嵌圖案	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單 2. 上台發表		
教學資源	1. 卡牌等教具 2. 電腦、投影以及網路設備		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 適時提問及引導。 2. 避免數學抽象符號的使用。 3. 著重學生觀察、發現、欣賞及實作的能力。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-136 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	愛玩設
	英文名稱	Design play
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 使學生對設計應用的基本認識 2. 能瞭解設計於各種領域的相關運用 3. 提升學生對應用設計的發展能力 4. 瞭解設計於產業運用相關知識	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)設計原理	1. 瞭解設計原理 2. 學習基礎設計	1	第三學年第二學期
(2)設計發展	瞭解設計架構	1	
(3)設計應用	設計連結與應用	2	
(4)設計文化	設計文化比較	3	
(5)設計配色	設計實作	4	
(6)設計與產業	設計與產業運用	2	
(7)實作	創造應用設計	4	
(8)成果發表	作品發表	1	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以簡報評量。 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	國內外相關社區文化及地方資源、報章書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。 教學光碟、投影片、現有廣告等媒體作為輔助教學，增進學習效果。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 範例影片不宜過長，以1-5分鐘為宜，選擇內容邏輯性高條理清楚，較易作基礎練習。 (二)教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 預排、確認口語成果日期。 3. 學習單當節繳回，學習效果較佳。 4. 實際操作講授示範，利用各種現成物品製作道具較佳。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-137 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	視覺設計賞析
	英文名稱	
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解光與影、黑白色調與立體感 2. 能夠掌握物體型態與擺放空間 3. 了解空間運用、色彩配置與美感關係 4. 熟悉設計類向量軟體應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)繪畫基礎素描	1. 物體的結構與比例 2. 幾何物體的光影掌握 3. 幾何物體與真實物體的置換 4. 光影關係 5. 色鉛筆素描應用	6	第三學年第二學期
(2)色彩應用	1. 色彩與繪圖的關係 2. 色彩概論與色彩調和 4. 色彩心裡感覺與應用 5. LOGO設計與海報賞析	6	
(3)電腦向量繪圖	1. 幾何形體 2. 鋼筆工具 3. 色彩變化與造型 4. 向量軟體實作—空間設計 5. 向量軟體實作—插畫角色繪製 6. 向量軟體實作—背景應用	6	
合計		18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	國內外相關社區文化及地方資源、報章書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。 教學光碟、投影片、現有廣告等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 教學相關配合事項：利用電腦教室，供學生上網查詢相關資料，下學期課程需電腦教室方便學生實作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法 (1)宜講授與設計實作並重。 (2)以討論方式與大量範例啟發學生之想像和表現力 (3)強調個別指導與示範，應實施小班分組教學。 教學評量 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-138 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅行萬事通
	英文名稱	Travel, All you know!
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	○充實(增廣) ◎補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	一、增加學生對觀光旅行業之能見度 二、培養對觀光事業的意義、特性及其範圍有正確的概念。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)旅行業發展與類別	1. 旅行業的定義與特性 2. 旅行業的發展過程 3. 旅行業的類別與旅行社的種類	2	第三學年第二學期
(2)旅行業組成與經營	4. 旅行業的組織與部門 5. 旅行業的經營理念	2	
(3)觀光餐旅相關產業	1. 觀光遊樂產業現況 2. 會議展覽業發展 3. 博奕娛樂業興起 4. 交通運輸業與觀光產業結合運用	4	
(4)航空業認識	1. 航空之基本概念 2. 航空公司之基本認識 3. 國內外航空公司的組織及部門任務 4. 航權類型	4	
(5)航空票務	5. 航空票務及代碼 6. 航空公司地勤及空中勤務	4	
(6)導遊領隊	1. 領隊的職責條件與工作守則 2. 旅客出入境相關手續 3. 領隊服務作業 4. 導遊人員的職責與條件 5. 導遊接待服務 6. 意外事故處理與預防	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗 2. 講義作業 3. 口頭報告		
教學資源	電腦、互動式投影機、光筆、平板電腦及網路互動教學系統		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 使用自編講義授課		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-139 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	資料統計運算實作
	英文名稱	Data Statistics Operation Practice
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	(一)讓學生學習利用試算表軟體，做資料的整理。 (二)將生活中的資料進行統整運算。 (三)學習統計圖表之建立。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)儲存格的資料設定	1. 儲存格文字編修及調整。 2. 格式化字型。 3. 數字格式的應用。	2	第三學年第二學期
(2)工作表之編修	1. 儲存格基本操作(增加/刪除/搬移/複製)。 2. 儲存格之格式設定。 3. 選擇性貼上。	4	
(3)工作表公式及函數	1. 公式的建立與使用。 2. 以函數精靈建立公式。 3. 工作表函數的運用。 4. 參照位址的運算與切換。	6	
(4)工作表之進階處理	2. 資料排序、篩選與查詢。 3. 自動小計的應用。 4. 樞紐分析表。 5. 圖表的建立。	6	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 上機測驗 2. 實作評量		
教學資源	1. 經由教研會開會選用相關書籍，作為教學之用。 2. 教材內容宜切合日常生活，以個人、家庭為中心，選取生活化教材，激發學習興趣。 3. 為讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體或免費軟體來說明；若編選教材時暫無適用的自由軟體，可改以授權的套裝軟體作為教材說明，若未來有適用的自由或免費軟體，宜採用之。 4. 宜增加目前較新的電腦新知，提供學生學習符合現代生活的內容。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 以學生既有知識或經驗為基礎，說明生活上的應用實例以引起學習動機。 2. 讓學生進行多次的演練實作，加強操作的熟練度，以面對未來職場的挑戰。 3. 隨時提供學生相關新知，以符合現代生活的應用。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-140 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	圖像繪製設計
	英文名稱	Image Drawing Design
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解光與影、黑白色調與立體感 2. 能夠掌握物體型態與擺放空間 3. 了解空間運用、色彩配置與美感關係 4. 熟悉設計類向量軟體應用	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)繪畫基礎素描	1. 物體的結構與比例 2. 幾何物體的光影掌握 3. 幾何物體與真實物體的置換 4. 光影關係 5. 色鉛筆素描應用	6	第三學年第二學期
(2)色彩應用	1. 色彩與繪圖的關係 2. 色彩概論與色彩調和 4. 色彩心裡感覺與應用 5. LOGO設計與海報賞析	6	
(3)電腦向量繪圖	1. 幾何形體 2. 鋼筆工具 3. 色彩變化與造型 4. 向量軟體實作—空間設計 5. 向量軟體實作—插畫角色繪製 6. 向量軟體實作—背景應用	6	
合計		18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	國內外相關社區文化及地方資源、報章書籍、掛圖、多媒體教材、幻燈片、網路數位資訊等。 教學光碟、投影片、現有廣告等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 教學相關配合事項：利用電腦教室，供學生上網查詢相關資料，下學期課程需電腦教室方便學生實作。		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 教學方法 (1)宜講授與設計實作並重。 (2)以討論方式與大量範例啟發學生之想像和表現力 (3)強調個別指導與示範，應實施小班分組教學。 教學評量 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、口試、筆試等，並著重形成性評量，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度與教材編擬之參考。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-141 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	時事英文閱讀
	英文名稱	Learning from English News
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 了解英文新聞標題特有的文法句型 2. 透過英文新聞標題，學習更貼近身邊發生事物的實用字彙 3. 能利用網路資源自我學習	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程介紹	1. 英語網路資源介紹。 2. 使用教材介紹	2	第三學年第二學期
(2)課程介紹	1. 英語學習網站、網路資源介紹 2. 英文標題文法介紹	2	
(3)閱讀技巧介紹	1. Skimming & Scanning介紹及演練 2. Contextual Inference語境推測技巧	2	
(4)字彙學習I	1. 根據China Post以及Taipei Times等英文網站進行英語新聞標題教學 2. 要求學生將標題抄在筆記本上，視需要增加字彙解說 3. 下課前預留10分鐘左右讓學生利用電腦查找自己有興趣的內容，至少寫下5個相關英文單字在筆記本上	4	每人一本筆記本
(5)短篇新聞閱讀	1. 根據三民英文學習網上的新聞資源做解說。 2. 每節課討論一篇新聞內容，請學生簡介新聞內容，視需要做重點式的補充。 3. 要求學生記下所學單字及實用句型。 4. 每節下課前十分鐘討論下堂課主題。	4	
(6)字彙學習II	1. 根據三民英文學習網上的新聞資源做解說。 2. 每節課討論一篇新聞內容，視需要做重點式的補充。 3. 要求學生記下所學單字及實用句型。 4. 每節下課前十分鐘討論下堂課主題。	4	每人一本筆記本
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	一個學期三次的紙筆測驗，內容以新聞文章中常見的片語，特別的單字為主，新聞內容為次要來當做評量主軸		
教學資源	三民新聞宅急通 www.grandeast.com.tw/English/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 1. 清楚說明課程學習目標，與全學期授課方式，提升參與學生興趣。 2. 上課前先篩選5個當週發生的新聞事件標題於第一節課講述，除了字彙學習還可適時融入各種教學議題；第二節課則針對學生有興趣的議題做較深入的文章探討。 3. 筆記當節收回，批改後下次上課發還。		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-142 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	音樂劇表演實作
	英文名稱	Musical Theatre Performance
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☐餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 能透過表演肢體、聲音訓練、歌曲習唱，深入瞭解音樂劇內涵 2. 能運用表演元素融入詩作、日常器具，並呈現音樂劇選曲段落 3. 透過分組討論排戲，增進合作溝通與集體創作能力 4. 能以現代化角度 結合議題，創作改編文本並表演實踐	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1)課程概述	(一)課程介紹、說明學期計畫 (二)音樂劇概念與沿革	1	
(2)音樂劇介紹	(一)西方音樂劇介紹 以《漢彌爾頓》為例 (二)東方音樂劇介紹 以《尋找金鐘旭》為例 (三)分組報告： 台灣音樂劇擇一報告	2	
(3)表演肢體訓練	(一)感官體驗： 盲人走路體驗、「呼喊：找找夥伴」 (二)表演練習： 「一棵開花的樹」、身體表現生活中的 器具	4	
(4)聲音訓練	發聲訓練、個人聲音特質訓練	1	
(5)認識音樂劇《西城故事》	(一)認識音樂劇大師 Steven Sondheim &《西城故事》 (二)電影版《西城故事》(1961、2021 版本擇一)片段賞析	1	
(6)歌曲教唱	習唱《西城故事》選曲： “America”、“I Feel Pretty”	2	選曲會依實際修課學生 特質作調整
(7)實作練習一	(一)分組討論歌曲戲劇背景： 以前述兩首歌曲做背景改編並繳交課程 大綱 (二)聲音訓練、歌曲習唱	3	教師指導 分組練習
(8)實作練習二	分組排戲	3	教師指導 分組練習
(9)實作展演	(一)實作展演 (二)本學期課程分享	1	分組展演 心得分享
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 台灣音樂劇分組報告30% 2. 出席狀況及上課學習態度30% 3. 劇本設計大綱10% 4. 期末實作展演30%		
教學資源	1. 以講述、分組合作、實作等方式進行課程 2. 以音樂劇《西城故事》中兩首選曲作為實作展演，與學生討論不同時空背景可能性，以學生角度出發改編歌曲背景，創造出全新編排 3. 以感官體驗、表演肢體訓練、聲音訓練做為音樂劇基本練習		

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 因考量實作，班級人數以25人為限

2. 本課程會有大量肢體體驗、歌唱等實作課程，鼓勵外向、具表演創作想法學生修習

3. 學期末實作展演，將邀請其他課程學生現場觀賞



(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-143 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民文化概論
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Culture
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民文化概述	1. 世界原住民文化思潮 2. 台灣原住民在南島語系的重要性	2	
(2) 台灣原住民文化特色-1	1. Amis阿美族-能歌善舞的母系家承族裔 2. Atayal泰雅族-穿梭山林的紋面北大王 3. Paiwan排灣族-陶壺・琉璃珠・百步蛇	4	
(3) 台灣原住民文化特色-2	4. Bunun布農族-奔馳於中央山脈的獵人勇士 5. Pinuyumayan/Punuyumayan卑南族-愛戴花環的南大王 6. Rukai魯凱族-雲豹與神話的故鄉	4	
(4) 台灣原住民文化特色-3	7. Saissiat賽夏族-風與太陽的後裔 8. Tsou鄒族-Mayasvi響徹玉山群峰！ 9. Tao雅美/達悟族-隨黑潮起舞的飛魚	4	
(5) 台灣原住民文化特色-4	10. 邵族至拉阿魯阿族等7族文化特色	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-144 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民建築文化概論
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Architecture Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民建築概述	1. 序論 2. 南島語系的建築風格 從日本時代千千延住太郎調查談起	2	
(2) 台灣原住民建築特色-1	臺灣原住民的石板屋建築風格	4	
(3) 台灣原住民建築特色-2	臺灣原住民的竹屋建築風格	4	
(4) 台灣原住民建築特色-3	臺灣原住民的木構建築風格	4	
(5) 台灣原住民建築特色-4	臺灣原住民的聚落重返	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-145 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民產業文化概論
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Industry Culture
師資來源	◎內聘 ○外聘	
科目屬性	◎充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民產業文化概述	序論	2	
(2) 台灣原住民產業文化特色-1	臺灣原住民的農業文化	4	
(3) 台灣原住民產業文化特色-2	臺灣原住民的部落觀光	4	
(4) 台灣原住民產業文化特色-3	臺灣原住民的藝術產業	4	
(5) 台灣原住民產業文化特色-4	臺灣原住民的音樂產業	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-146 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民服飾文化概論
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Apparel Culture
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☑餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民服飾概述	1. 序論 2. 原住民服飾穿著體驗	2	
(2) 台灣原住民服飾文化特色-1	臺灣原住民的服飾紋路	4	
(3) 台灣原住民服飾文化特色-2	臺灣原住民的編織賞析與實作	4	
(4) 台灣原住民服飾文化特色-3	臺灣原住民的刺繡賞析與實作	4	
(5) 台灣原住民服飾文化特色-4	臺灣原住民的服飾文創	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-147 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民影像概論
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Image Culture
師資來源	●內聘 ○外聘	
科目屬性	●充實(增廣) ○補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民影像概述	1. 序論 2. 日本時代的原住民影像	2	
(2) 台灣原住民影像與紀錄-1	森丑之助的臺灣原住民影像	4	
(3) 台灣原住民影像與紀錄-2	烏居龍藏的臺灣原住民影像	4	
(4) 台灣原住民影像與紀錄-3	紀錄觀點：臺灣原住民的紀錄片	4	
(5) 台灣原住民影像與紀錄-4	臺灣原住民的電影與當代議題	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-148 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民飲食文化概論
	英文名稱	The Introduction to Aboriginal Food Culture
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	1. 培養學生多元文化視野，奠定學生現代公民涵養。 2. 培養學生原住民文化力，厚植跨越文化視野人才。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
(1) 原住民飲食概述	序論	2	
(2) 台灣原住民飲食文化特色-1	臺灣原住民的小米文化	4	
(3) 台灣原住民飲食文化特色-2	臺灣原住民的小米復耕	4	
(4) 台灣原住民飲食文化特色-3	臺灣原住民的芋頭文化	4	
(5) 台灣原住民飲食文化特色-4	臺灣原住民的漁獵文化	2	
(6) 總結與發表	1. 課程回顧 2. 學習報告	2	
合計		18節	
學習評量 (評量方式)	1. 學習單/觀影工作表(80%) 2. 分享與討論(20%)		
教學資源	1. 族語E樂園 http://web.klokah.tw/ 2. 臺灣原住民電子書城 https://alilin.cip.gov.tw/tw/		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 建議運用行政院原住民族委員會與中央研究院原住民數位教學資源		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-149 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族文化概論
	英文名稱	null
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☐ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	null	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		0節	
學習評量 (評量方式)	null		
教學資源	null		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 null		

(四)彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表9-2-4-150 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	原住民族產業文化概論
	英文名稱	null
師資來源	☒ 內聘 ☐ 外聘	
科目屬性	☒ 充實(增廣) ☐ 補強性	
適用科別	☒ 餐飲技術科	
學分數	1	
開課 年級/學期	第三學年第二學期	
教學目標 (教學重點)	null	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配 節數	備註
合計		0節	
學習評量 (評量方式)	null		
教學資源	null		
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 null		