

備查文號：
中華民國115年1月13日臺教授國字第1150002039號函備查

高級中等學校課程計畫
上騰學校財團法人花蓮縣上騰高級工商職業學校
學校代碼：151410

進修部課程計畫

本校114年11月26日114學年度第1次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年2月7日

目錄

- 學校基本資料 >
- 壹、依據 >
- 貳、學校現況 >
- 參、學校願景與學生圖像 >
- 肆、課程發展組織要點 >
- 伍、課程發展與規劃 >
- 陸、群科課程表 >
- 柒、團體活動時間實施規劃 >
- 捌、彈性學習時間實施規劃 >
- 玖、學生選課規劃與輔導 >
- 拾、學校課程評鑑 >
- 附件一：課程及教學規劃表 >

備查版

學校基本資料表

學校校名	上騰學校財團法人花蓮縣上騰高級工商職業學校			
技術型高中	專業群科	動力機械群:飛機修護科		
	建教合作班			
	重點 產業 專班	產學攜手合作 專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程 專班		
		雙軌訓練旗艦 計畫		
	其他			
進修部	餐旅群:餐飲管理科			
建教合作班	1. 動力機械群:汽車科 2. 家政群:時尚造型科 3. 餐旅群:餐飲管理科			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	03-8538565#14
	職 稱	教務主任	行動電話	個資不予顯示
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。

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	科班別	一年級		二年級		三年級		小計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	動力機械群	飛機修護科	1	7	1	18	1	12	3	37
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	40	2	29	1	28	4	97
建教合作班	動力機械群	汽車科	1	8	1	3	1	7	3	18
	家政群	時尚造型科	1	20	1	13	1	10	3	43
	餐旅群	餐飲管理科	1	19	1	14	1	17	3	50

備查版

二、核定科班一覽表

表 2-2 115學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	動力機械群	飛機修護科	1	43
進修部	餐旅群	餐飲管理科	2	38

備查版

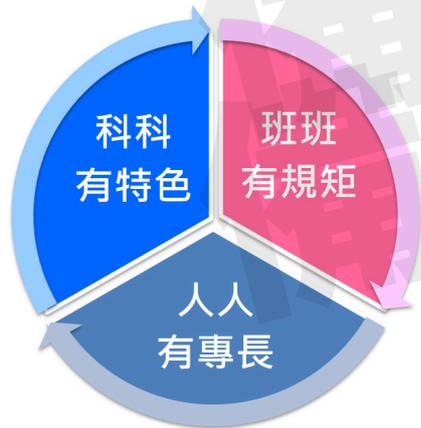
參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

1. 尋找每一個孩子的亮點，讓每個人都成功(Success For All)。
2. 品德教育提升競爭力。
3. 發展各科特色課程，培養學生與眾不同的能力。

上騰工商學校願景

一、學校願景



- (一) 學校願景
- (二) 學校願景補充說明

1. 尋找每一個孩子的亮點，讓每個人都成功(Success For All)。
2. 品德教育提升競爭力。
3. 發展各科特色課程，培養學生與眾不同的能力。

二、學生圖像

專業力

期使學生未來就業具有產業專業知能，除畢業後升學之學生外，希望能畢業即就業，並培育學生通過各項專業技能檢定，強化各種產業需要之專業能力。

學習力

期使學生能具有終身學習，面對未來社會環境變遷之適應能力，培育學生具有理解並包容不同領域職場特性，並能培養學生跨域知能，使學生具備更多元之就業能力。

品格力

期使學生具有責任感及榮譽心，於將來就業時，能有良好的品格，就業時將工作視為一種責任，以良心工作，並將工作做到己力能行之盡善盡美，視為自身之榮譽。

整合力

期使學生具備同理包容和表達溝通的觀念，培養學生團隊合作、美學素養、批判思考的能力與勤奮研究的精神，以培養學生整合創新的能力。

上騰工商學生圖像

(一) 學生圖像



(二) 學生圖像補充說明

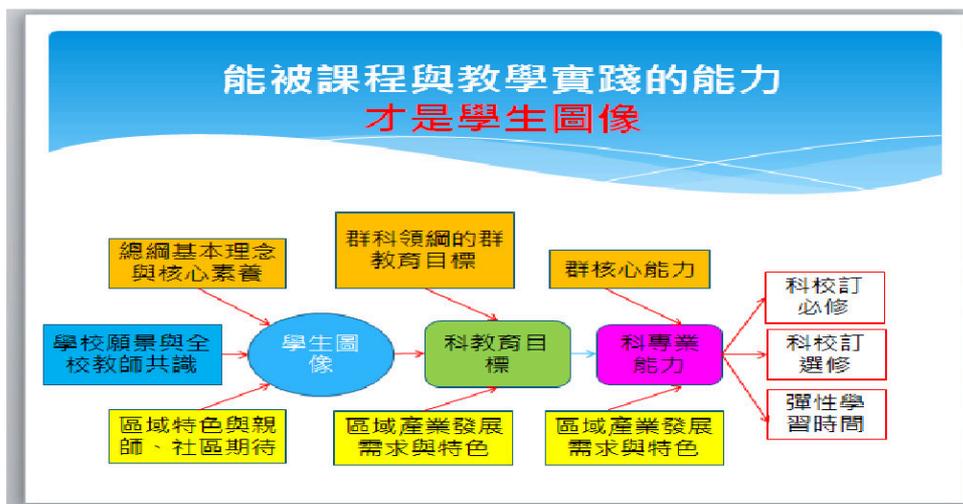
1. 誠實勤儉，品德優先。
2. 特色課程，適性揚才。
3. 一技在身，受用無窮。

4. 特殊專長，職場無憂。

三、學校願景及圖像的發展歷程說明：

1. 國民基本核心素養。
2. 十二年國民基本教育願景。
3. 群科課綱理念與精神。

四、學校願景及圖像與學校課程檢核



說明：敬請各校依據上圖發展歷程，逐步由學校願景與學生圖像，發展出各科教育目標與專業能力，並藉由各科教育目標與專業能力，發展出學校課程科目。

請各校依序針對「群科教育目標與專業能力」、「群科課程規劃」兩項檢核表依序查填。

(一) 群科教育目標與專業能力

1. 科教育目標：各校應依據技術型高級中等學校教育目標、群教育目

標、學校特色、產業與學生需求及群核心能力等條件，
訂定明確之科教育目標。

2. 科專業能力：各科應依據學校特色、職場需求、學生生涯發展等，
依其專業屬性及職場發展趨勢研訂科專業能力。

- 3.檢核表

上騰工商群科教育目標與專業能力

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像對應檢核			
					專業力	學習力	品格力	競爭力
動力機械群	汽車修護科	1. 汽車修護技術人員	1. 傳授檢驗及維修之基本知識。	1. 具備汽車、機車、堆高機基本結構認知能力。	●	●	○	●
		2. 汽車服務接待人員	2. 訓練汽車裝配、保養及修護之基本技能。	2. 瞭解汽車、機車、堆高機引擎基本工作原理。	●	●	○	●
		3. 汽車修護技術教育訓練人員	3. 養成良好的安全工作習慣。	3. 瞭解汽車、堆高機底盤、機車車身基本工作原理。	●	●	○	●
		4. 車輛研發測試人員		4. 具有基本電子控制元件的認知能力	●	●	○	●
		5. 機車修護技術人員		5. 具備能正確使用汽車、機車、堆高機檢修儀器與設備之能力。	●	●	○	●
		6. 機車修護技術教育訓練人員		6. 具有拆卸、分解、檢修、組合、安裝及調整汽車底盤的基本技能。	●	●	○	●
		7. 產業機械(堆高機)操作技術人員		7. 具備產業所需之職業倫理與職業	○	○	●	●
8. 產業機械(堆高機)維修服務技術人員								

4

				道德			
飛機修護科	1. 各家航空公司航空器維、修護與管理工作。 2. 休閒航空航空器保養與維修工作。 3. 空中勘察飛機公司(無人載具) 4. 航空模型店人員。 5. 軍中飛機修護工作。	1. 傳授有關飛機修護行業所需之基本技術與知識。 2. 培養航空維護及修配管理之知能。 3. 涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度。 4. 提升人文素養及繼續進修之能力。	1. 具備使用基本工具、量具與設備之能力。	●	●	○	●
			2. 具備機械工作之能力。	●	●	○	●
			3. 具備查閱中英文修護手冊之能力。	●	●	○	●
			4. 具備保養動力機械設備之能力。	●	●	○	●
			5. 具備工作安全衛生知識與環保素養。	●	●	●	●

備註：1.各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範，並以行為目標方式敘寫。

2.學生圖像對應檢核欄之「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

3.本表不足，請自行增列。

5

上騰工商群科教育目標與專業能力

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像對應檢核			
					專業力	學習力	品格力	競爭力
餐旅群	餐飲管理科	1.餐飲製備技術人員 2.餐飲服務技術人員 3.餐飲經營管理技術人員 4.餐飲行銷專業人員	1.培養學生具備餐飲製備服務技術、餐飲管理能力。 2.培養學生具備餐飲行銷能力。 3.培養學生具備勤勞、積極及敬業之熱忱工作態度。 4.培養學生具備專業人文素養能力。 5.培養學生具備國際視野與團隊合作之能力。	1.具備餐飲製備之能力	●	●	○	●
				2.具備餐飲服務技術之能力	●	●	○	●
				3.具備餐飲經營與管理能力	●	●	○	●
				4.具備餐飲成本分析之能力	●	●	○	●
				5.具備藝術欣賞、感知、創作之能力	○	○	●	●
				6.具備語文智能及撰寫文案能力	●	●	○	●
				7.具備產業所需之職業倫理與職業道德	●	○	●	●
觀光事業	1.領隊、導遊、票務人員、觀光企劃人員。	1.培養觀光、休閒、餐旅之相關專業知識。	1.具備餐旅服務及實務的基礎能力。	●	●	○	●	

6

科	2.旅館或飯店之前檯人員、旅館房務員。 3.餐廳領班幹部、外場服務人員。 4.導覽解說員、休閒遊憩工作人員。	2.加強觀光、休閒、餐旅從業相關之專業技能。 3.培養積極、勤奮及熱忱之工作態度。 4.建立職場正確的價值觀。 5.提升未來進修及就業能力。	2.具備旅館實務的基礎能力。	●	●	○	●
			3.具備飲料與調酒的基礎能力。	●	●	○	●
			4.具備導覽解說的能力。	●	●	○	●
			5.具備基礎英、日語的能力。	●	●	○	●
			6.具備產業所需之職業倫理與職業道德	○	○	●	●

備註：1.各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範，並以行為目標方式敘寫。

2.學生圖像對應檢核欄之「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

3.本表不足，請自行增列。

7

上騰工商群科教育目標與專業能力

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像對應檢核			
					專業力	學習力	品格力	競爭力
家政群	時尚造型科	1. 美髮設計師 2. 彩妝設計師 3. 新娘秘書 4. 美甲彩繪師 5. 沙龍美體師 6. 彩繪師	1.傳授美容美髮之專業技術及基本之能。 2. 培養美容美髮管理之基層技術人才。 3. 培養具備整體造型之能力。 4. 培養正確之倫理價值觀及勤儉、樂觀積極之工作態度。 5. 提升人文素養，並奠定繼續進修之基礎。	1.具備美髮基本操作能力。	●	●	○	●
				2.熟悉各種美容、化妝技巧及知識。	●	●	○	●
				3.具備美甲/彩繪等整體造型之能力	●	●	○	●
				4.具備職業道德、樂觀進取之價值觀、解決問題的能力。	○	○	●	●
				5.培養審美概念，創意設計之能力。	○	●	●	○

備註：1.各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範，並以行為目標方式敘寫。

2.學生圖像對應檢核欄之「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

3.本表不足，請自行增列。

肆、課程發展組織要點

課程發展委員會組織章程(110.07.05)

花蓮縣上騰高級工商職業學校課程發展委員會組織章程

94.06.30校務會議通過

98.02.11校務會議第一次修正通過

107.07.02校務會議第二次修正通過

108.12.09校務會議第三次修正通過

110.07.05校務會議第四次修正通過

- 一、依據教育部110年3月15日臺教授國部字第1100016363B號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。
- 二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員25人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：
 - (一)召集人：校長。
 - (二)學校行政人員：由教務主任、實習主任、進修部主任、教學組長擔任之，共計4人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。
 - (三)學科領域教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科、體健科、藝能科及全民國防領域)擔任之，每學科1人，共計8人。
 - (四)專業群科教師：由各專業群科之科主任擔任之，每專業群科1人，共計5人。
 - (五)特殊需求領域課程教師：由特教教師擔任，共計1人。
 - (六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計1人。
 - (七)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
 - (八)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任。
 - (九)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表2人擔任之。
 - (十)學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。
- 三、本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：
 - (一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。
 - (二)統整及審議學校課程計畫。
 - (三)審查全學期使用之自編教材。
 - (四)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。
- 四、本委員會其運作方式如下：
 - (一)本委員會由校長召集並擔任主席，每年定期舉行二次會議，以十一月前及六月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。
 - (二)如經委員二分之一以上連署召開臨時會議時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。
 - (三)本委員會每年十一月前召開會議時，必須完成審議下學年度學校課程計畫，送所屬教育主管機關備查。
 - (四)本委員會開會時，應有出席委員三分之二(含)以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一(含)以上之同意，方得議決。
 - (五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。
 - (六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。
- 五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)
 - (一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。
 - (二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。
 - (三)各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。

研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。
- 六、各研究會之任務如下：

- (一) 規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。
 - (二) 規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。
 - (三) 協助辦理教師甄選事宜。
 - (四) 辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。
 - (五) 辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。
 - (六) 發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。
 - (七) 選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。
 - (八) 擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。
 - (九) 協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。
 - (十) 其他課程研究和發展之相關事宜。
- 七、各研究會之運作原則如下：
- (一) 各教學研究會每學期舉行三次會議，必要時得召開臨時會議。各群課程研究會每年定期舉行二次會議
 - (二) 每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。
 - (三) 各研究會會議由召集人召集，如經委員二分之一以上連署召集時，由召集人召集之，得由連署委員互推一人為主席。
 - (四) 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。
 - (五) 經各研究會審議通過之案件，由科召集人具簽送本委員會核定後辦理。
 - (六) 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科（群）召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織章程經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

伍、課程發展與規劃

專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					專業力	學習力	品格力	整合力
餐旅管理科	餐旅管理科	1. 餐飲業規劃設計人員 2. 餐飲廚藝技術專業人員 3. 餐飲專業服務人員 4. 餐飲服務業經營者 5. 餐旅休閒業人員	1. 培育餐飲烹調知識之技術人才。 2. 培育餐旅服務知識之技術人才。 3. 培育餐飲相關專業領域繼續進修人才。 4. 培育職業道德、禮儀規範、樂觀進取的服務人才。 5. 培養人文素養及繼續進修的能力，奠定終身學習的生涯規劃基礎。 6. 加強產學合作，培育跨領域人才。	具備對食物製備之認識及處理的能力	●	●	○	●
				具備對餐飲安全衛生與餐旅服務技術的專業能力	●	●	○	●
				具備餐飲烹調專業技術之能力。	●	●	○	●
				具備餐旅業特殊從業屬性知識之能力	●	●	○	●
				具備良好職業道德、價值觀、工作態度、敬業樂群、繼續進修與不斷學習之態度	○	○	●	●
				餐旅業經營及資訊科技之應用能力	●	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃

(一) 餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備對食物製備之認識及處理的能力
2. 具備對餐飲安全衛生與餐旅服務技術的專業能力
3. 具備餐飲烹調專業技術之能力。
4. 具備餐旅業特殊從業屬性知識之能力
5. 具備良好職業道德、價值觀、工作態度、敬業樂群、繼續進修與不斷學習之態度
6. 餐旅業經營及資訊科技之應用能力

表5-2-1餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

課程類別	領域/科目		科專業能力對應檢核						備註	
	名稱	名稱	1	2	3	4	5	6		
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●	●	○	●	○			
		觀光餐旅英語會話		●		●	○			
	實習科目	餐飲服務技術	●	●	○	○	○			
		飲料實務	●	○	●	○	○			
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●	●	●	●	○		
			西餐烹調實習	●	●	●	●	○		
校訂必修	專業科目	日文與會話		●		●				
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	○			
校訂選修	專業科目	餐飲衛生安全	●	●	○	●	●	●		
		國際禮儀		●		●	●	●		
		初級會計				●	●	●		
		餐旅日文	○	●	●	○	●	●		
		餐飲行銷		○	○	●	●	●		
		菜單設計	●	●	○	●	●	●		
	實習科目	異國料理	●	●	●	●	○	●		
		中式麵食	●	●	●	●	○	●		
		蔬果切雕	●	●	●	●	○	●		
		日式料理	●	●	●	●	○	●		
		烘焙實務	●	●	●	●	○	●		
		經絡健康與實務				●	●	●		

備註：

1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

三、科課程地圖

(一) 餐飲管理科(408)



花蓮上騰工商進修部課程地圖

115 學年度入學適用

(餐飲管理科)

學生願景

品格力

學習力

專業力

整合力

科教育目標

- 1.培育餐飲烹調知識之技術人才。
- 2.培育餐旅服務知識之技術人才。
- 3.培育餐飲相關專業領域繼續進修人才。
- 4.培育職業道德、禮儀規範、樂觀進取的服務人才。
- 5.培養人文素養及繼續進修的能力，奠定終身學習的生涯規劃基礎。
- 6.加強產學合作，培育跨領域人才。

科專業能力

- 1.具備對食物製備之認識及處理的能力。
- 2.具備對餐飲安全衛生與餐旅服務技術的專業能力。
- 3.具備餐飲烹調專業技術之能力。
- 4.具備餐旅業特殊從業屬性知識之能力。
- 5.具備良好職業道德、價值觀、工作態度、敬業樂群、繼續進修與不斷學習之態度。
- 6.餐旅業經營及資訊科技之應用能力

一般科目			專業、實習科目			每週彈性學習時間	每週團體活動時間
部定	校定必修	校訂選修	部定	校定必修	校訂選修		
第一學年 第1學期 國語文(2) 英語文(2) 數學A(2) 歷史(2) 化學B(2) 體育(1) 全民國防教育(1)			觀光餐旅業學論(3) 中餐烹調實習(4)		日文與會話(2)	蔬果切雕(2)	每週團體活動時間(1)
第二學期 國語文(2)英語文(2) 數學A(2)地理(2) 生物A(2)體育(1) 全民國防教育(1)			觀光餐旅業學論(3) 中餐烹調實習(4)		日文與會話(2)		每週團體活動時間(1)
第三學年 第1學期 國語文(3) 英語文(2) 數學A(2) 音樂(2) 法律與生活(2) 健康與護理(1)			觀光餐旅業學論(2) 餐旅服務技術(3)		餐旅衛生安全(2) 國際禮儀(2)	彈性學習時間(1) 【自主學習】 【增廣教學】 花蓮知味 香算生活 【補強性教學】 日語生活會話	每週團體活動時間(1)
第二學期 國語文(3) 英語文(2) 數學A(2) 藝術生活(2) 資訊科技(2) 健康與護理(1)			觀光餐旅業學論(2) 餐旅服務技術(3)		餐旅衛生安全(2) 國際禮儀(2)	彈性學習時間 【自主學習】 【增廣教學】 食在花蓮 【補強性教學】 日語生活會話進階	每週團體活動時間(1)
第三學年 第1學期 國語文(2) 英語文(2)		輕鬆學雲端應用(2)	觀光餐旅業學論(2) 飲料實務(3)		日式料理(2) 餐旅日文(2)	彈性學習時間(1) 【自主學習】 【增廣教學】 生活美學 芳香療法 【補強性教學】 古典詩詞選讀	每週團體活動時間(1)
第二學期 國語文(2) 英語文(2)		原住民族語文- 太魯閣語(2) 原住民族語文- 阿美語(2)	觀光餐旅業學論(2) 飲料實務(3)		初級會計(2) 菜單製作(1) 餐飲行銷(2) 經路健康與實務(3) 中式麵食(3)	彈性學習時間(1) 【自主學習】 【增廣教學】 國語文閱讀與寫作 芳香療法 原素A1 遊戲單	每週團體活動時間(1)

產業人力需求或職場進路

- 1. 餐飲業規劃設計人員
- 2. 餐飲廚藝技術專業人員
- 3. 餐飲專業服務人員
- 4. 餐飲服務業經營者
- 5. 餐旅休閒業人員

四、議題融入

(一) 餐飲管理科(408)

表5-4-1 餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必專業 / 日文與會話			✓						✓						✓				✓
校必實習 / 專題實作	✓																		
校選一般 / 原住民族語文-太魯閣語						✓									✓				✓
校選一般 / 原住民族語文-阿美語						✓									✓				✓
校選一般 / 輕鬆學雲端應用					✓			✓	✓		✓			✓	✓				
校選專業 / 初級會計					✓		✓		✓				✓	✓					
校選專業 / 國際禮儀	✓				✓						✓				✓		✓	✓	
校選專業 / 菜單設計				✓				✓	✓		✓				✓			✓	✓
校選專業 / 餐旅日文	✓	✓				✓									✓				✓
校選專業 / 餐飲行銷							✓	✓	✓						✓	✓		✓	✓
校選專業 / 餐飲衛生安全					✓					✓	✓	✓							
校選實習 / 中式麵食					✓					✓	✓	✓							
校選實習 / 日式料理				✓						✓	✓	✓			✓				
校選實習 / 烘焙實務					✓					✓	✓	✓							
校選實習 / 異國料理															✓				
校選實習 / 經絡健康與實務	✓													✓					✓
校選實習 / 蔬果切雕								✓	✓		✓				✓				
科目數統計	4	1	1	2	6	3	2	4	6	4	8	4	1	3	10	2	1	6	4

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

 專業群科

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

115學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	節數	一	二	一	二	一	二			
部定必修課程	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	0		(2)						
		客語文	0		(2)						
		閩東語文	0		(2)						
		臺灣手語	2		2						
		原住民族語文	0		(2)						
	數學	數學	8	2	2	2	2			A版	
	社會	歷史	2	2							
		地理	2		2						
	自然科學	化學	2	2							B版
		生物	2		2						A版
	藝術	音樂	2			2					
		藝術生活	2				2				
	綜合活動	法律與生活	2			2					
	科技	資訊科技	2				2				
	健康與體育	健康與護理	2			1	1				
		體育	2	1	1						
	全民國防教育	2	1	1							
	小計	56	12	14	11	11	4	4	部定必修一般科目總計56節數		
專業科目	觀光餐旅業導論	6	3	3							
	觀光餐旅英語會話	8			2	2	2	2			
	小計	14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14節數		
實習科目	餐飲服務技術	6			3	3					
	飲料實務	6					3	3			
	廚藝	中餐烹調實習	8	4	4						
		西餐烹調實習	6					3	3		
	小計	26	4	4	3	3	6	6	部定必修實習科目總計26節數		
	專業及實習科目節數合計	40	7	7	5	5	8	8			
	部定必修節數合計	96	19	21	16	16	12	12	部定必修總計96節數		

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

115學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	節數	名稱	節數	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	專業科目 4節數 3.08%	日文與會話	4	2	2						
		小計	4	2	2						校訂必修專業科目總計4節數
	實習科目 4節數 3.08%	專題實作	4					2	2		
		小計	4					2	2		校訂必修實習科目總計4節數
校訂必修節數合計			8	2	2	0	0	2	2	校訂必修總計8節數	
校訂課程	一般科目 2節數 1.54%	輕鬆學雲端應用	2						2		
		原住民族語文-阿美語	2						2		同科單班 AB3選1
		原住民族語文-太魯閣語	2							2	同科單班 AB3選1
		最低應選修節數小計	2								
	專業科目 8節數 6.15%	菜單設計	2						1	1	
		餐飲行銷	2							2	
		餐旅日文	2						2		同科單班 AA2選1
		初級會計	2							2	同科單班 AB3選1
		餐飲衛生安全	4			2	2				同科單班 AD2選1
		國際禮儀	4			2	2				同科單班 AD2選1
	最低應選修節數小計	8									
	實習科目 16節數 12.31%	異國料理	3							3	
		蔬果切雕	2	2							
烘焙實務		8			4	4					
日式料理		2						2		同科單班 AA2選1	
經絡健康與實務		3							3	同科單班 AC2選1	
中式麵食		3							3	同科單班 AC2選1	
最低應選修節數小計		16									
校訂選修節數合計			30	2	0	6	6	8	8	多元選修開設 11 節	
學生應修習節數總計			134	23	23	22	22	22	22	部定必修、校訂必修及選修課程節數總計	
每週團體活動時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週彈性學習時間(節數)			4	0	0	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			144	24	24	24	24	24	24		

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位, 1 科 1 表)

115學年度入學新生適用

項目		相關規定		學校規劃情形		說明	
				節數	百分比(%)		
一般科目	部定		48-56 節	56	38.89 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %		
		選修		2	1.39 %	不含跨屬性	
	合計 (A)			58	40.28 %		
專業及實習科目	部定	專業科目	節(依總綱規定)	14	9.72 %		
		實習科目	節(依總綱規定)	26	18.06 %		
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		8	5.56 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		16	11.11 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計		各校課程發展組織自訂	2	1.39 %		
	合計 (B)			節(依總綱規定)	74	51.39 %	
	部定及校訂必修節數合計			節(依總綱規定)	104	72.22%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)			各校課程發展組織自訂	2	1.39%		
學生應修習節數總計			節(依總綱規定)	134 節		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			6 - 12 節	6 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			2 - 4 節	4 節			
上課總節數			144 節	144 節			
畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。						
備註：	1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。 2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。						

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

1. 團體活動時間每週教學節數以 1-2 節為原則。其中班級活動 1 節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座。
2. 團體活動整體實施計畫之擬訂，應參酌師生家長意見，結合各類課程，納入學校課程計畫，並參酌各校特性、指導人員、設備、場地、活動時間與社區資源等因素彈性設計實施。

表7-1 團體活動時間規劃表

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
	合計	18	18	18	18	18	18	(節/學期)
		1	1	1	1	1	1	(節/週)

備註：每學期以18週計算

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
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。
3. 本表以校為單位，1校1表。

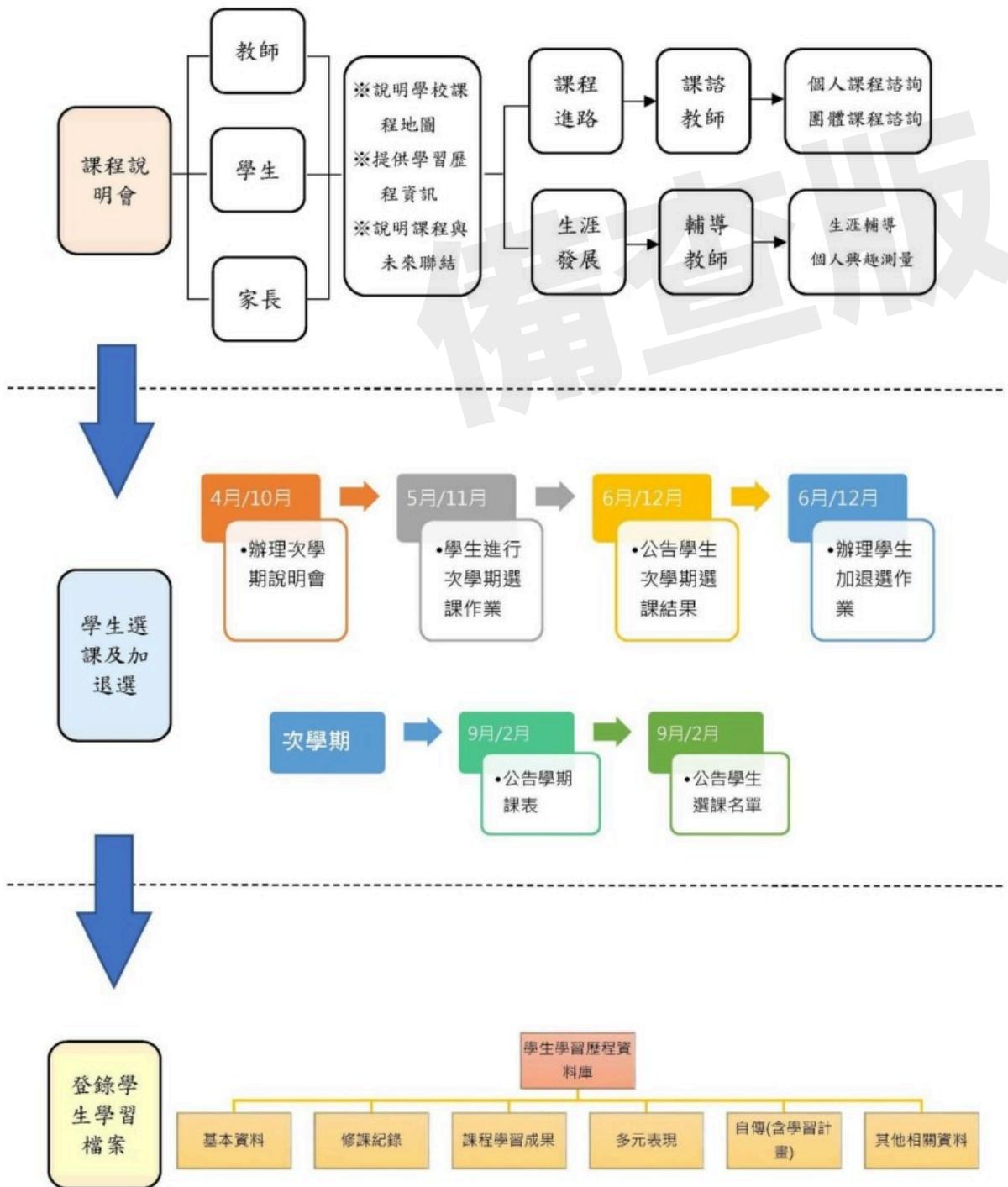
表8-1 彈性學習時間規劃表

開設 年段	開設名稱	每週 節數	開設 週數	實施對象	開設類型					師資 規劃	備註	
					自主 學習	選 手 培 訓	充 實 (增 廣) 性 教 學	補 強 性 教 學	學 校 特 色 活 動			
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		日語生活會話	1	18	全校各科				V		內聘	
		香草生活	1	18	全校各科			V			內聘	
		花蓮好味	1	18	全校各科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		食在花蓮	1	18	全校各科			V			內聘	
		日語生活會話進階	1	18	全校各科				V		內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		古典詩詞賞析	1	18	全校各科				V		內聘	
		芳香療法	1	18	全校各科			V			內聘	
		生活美學	1	18	全校各科			V			內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		原來AI這麼簡單	1	18	全校各科			V			內聘	
		國語文閱讀與寫作	1	18	全校各科			V			內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二)日程表

表9-1 選課日程表

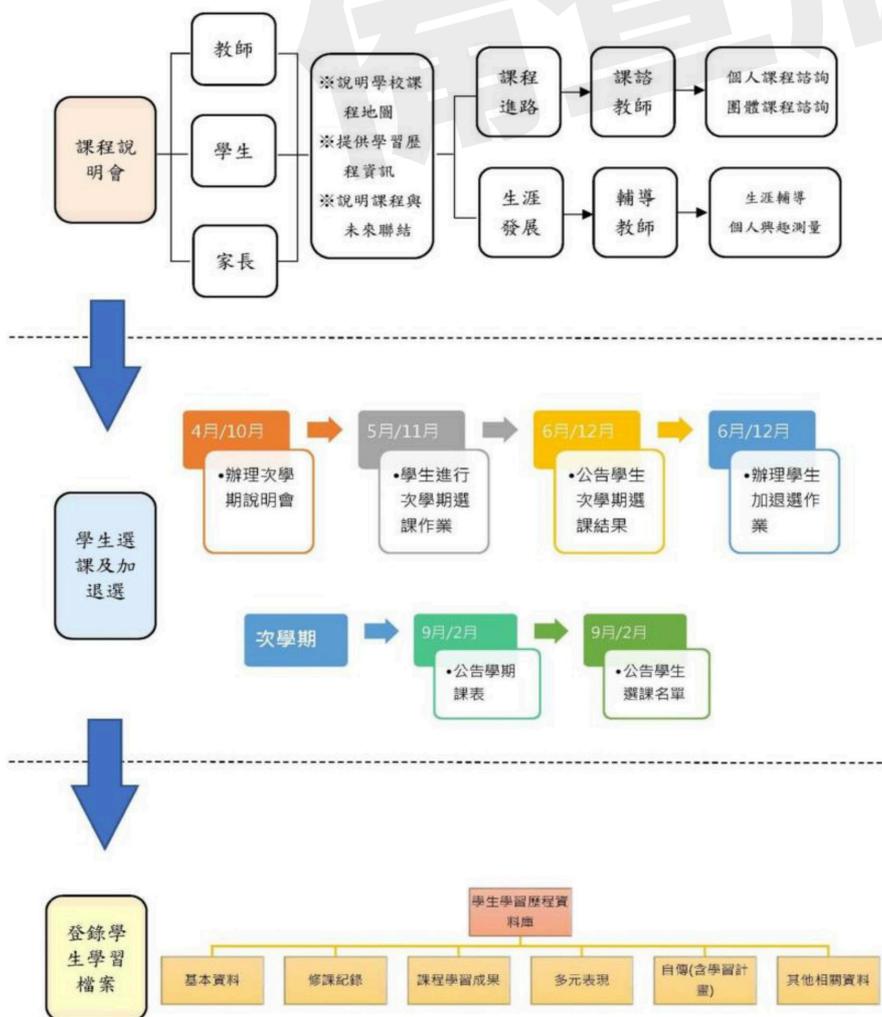
序號	時間	活動內容	說明
1	8月28日	高一新生選課/課程諮詢	利用高一新生說明會
2	9月11日/2月26日	1. 二、三年級辦理選課宣導及課程諮詢 2. 學生加退選及選課諮詢	1. 由教導組長與課程諮詢教師進行選課說明 2. 以選課單方式進行 3. 規劃1.2-1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	9月1日/3月5日	上學期正式上課	依選修結果上課
4	11月13日/4月9日	次學期選課宣導說明會	利用段考安排選課宣導次學期開課內容
5	12月25日/5月21日	次學期選課/課程諮詢	1. 由教導組長與課程諮詢教師進行選課說明 2. 以選課單方式進行 3. 規劃1.2-1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
6	1月8日/6月4日	1. 公告選課結果 2. 加退選	1. 公告學生次學期選課結果 2. 選課諮詢輔導 3. 學生進行加退選
7	2月12日/6月25日	檢討	課發會進行選課檢

二、選課輔導措施

上騰工商進修部選課輔導措施

(一)選課輔導流程規劃流程圖(含選課輔導及流程)：進修部選課規劃與輔導，分為三階段執行：

- 1.舉辦選課說明會：分別針對教師、學生及家長分別招開相關說明會，說明學校課程地圖及選課相關措施，亦針對學生疑問分為課程及生涯兩塊，分別由課程諮詢教師及專任輔導教師協助。



2.學生選課及加退選：依照學校安排相關日程表，進行選課

3.學習歷程檔案：依照規定將學生學習歷程檔案上傳至學生學習歷程資料庫。

三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	輕鬆學雲端應用	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0
2.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	0	0	1	1
3.	專業	餐飲行銷	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2
4.	實習	異國料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	0
5.	實習	蔬果切雕	餐飲管理科	2	0	0	0	0	0
6.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	4	4	0	0

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	專業	餐旅日文	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AA2選1
2.	實習	日式料理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	0	同科單班	AA2選1
3.	一般	原住民族語文-阿美語	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AB3選1
4.	一般	原住民族語文-太魯閣語	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AB3選1
5.	專業	初級會計	餐飲管理科	0	0	0	0	0	2	同科單班	AB3選1
6.	實習	經絡健康與實務	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AC2選1
7.	實習	中式麵食	餐飲管理科	0	0	0	0	0	3	同科單班	AC2選1
8.	專業	餐飲衛生安全	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AD2選1
9.	專業	國際禮儀	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AD2選1

拾、學校課程評鑑

一、115學年度學校課程評鑑計畫

115 學年度上騰工商課程評鑑計畫

114.11.26 課發會決議通過

- 一、依據：十二年國民基本教育課程綱要、教育部中華民國 108 年 5 月 30 臺教授國部字第 1080050523B 號之高級中等學校課程評鑑實施要點及本校課程發展委員會組織要點，特訂定本計畫。
- 二、目的：藉由規劃並執行本校課程評鑑計畫，從課程規劃、教學實施、學生學習三個層面，透過課程自我評鑑持續改進學校課程發展與教學創新，以達成課程目標，落實學生素養的建立。
- 三、課程評鑑組織及分工：
- (一)課程發展委員會負責審議學校課程評鑑實施計畫，監督並審議各單位依據課程評鑑結果修正學校課程計畫相關事宜。
- (二)由校長遴選課程發展委員會 7 至 11 人組成課程評鑑小組，課程評鑑小組置主席一人，由教務主任擔任，執行秘書一人，由教學組長擔任。其餘成員由學務主任、實習主任、輔導主任、進修部主任及各(領域/群科/學科)教學研究會和群課程研究會召集人等人擔任。
課程評鑑小組負責課程自我評鑑綜整規劃、執行及管考各(領域/群科/學科)教學研究會課程自我評鑑相關事宜。
- (三)各(領域/群科/學科)教學研究會，由各(領域/群科/學科)教學研究會所屬全體教師組成，各(領域/群科/學科)教學研究會或群課程研究會召集人擔任主席，進行領域/群科/學科教學單位課程自我評鑑之執行與管考。
- 為使課程自我評鑑工具、歷程及結果分析，具備合於標準之信度、效度，使課程評鑑有效推動，必要時可邀請專家學者參與課程自我評鑑之諮詢、輔導或外部檢視作業。

四、組織人員及職掌

組織人員	職掌
學生	1. 全校學生填寫教學回饋表。 2. 各班學生會代表，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，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請課程發展委員會委員擔任之。 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，依據各程評鑑小組提出之評鑑結果，進行綜合建議。
-----------	--

五、時程表：

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 選課調查表	每年10月新生填寫選課意願表 每年8月與2月
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月及6月
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	依校學計畫調整實施評量 每年1月及6月

六、本校應依課程自我評鑑過程及結果，辦理下列事項：

- (一) 改善本校課程實施條件及整體教學環境，並據以訂定本校下一學年度課程計畫。
- (二) 安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (三) 增進教師對課程品質之重視，激勵教師進行課程及教學創新並能調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (四) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
- (五) 對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議；於相關會議或管道，向主管機關提供建議。

七、本計畫經課程發展委員會會議決議討論通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。

二、113學年度學校課程自我評鑑結果

已上傳自我評鑑結果：[113_151410_2_Year1_自我評鑑結果.pdf](#)，請自行列印！

備查版

附件一：課程及教學規劃表

專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

表 11-2-2-1 校訂一般科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	輕鬆學雲端應用		
	英文名稱	Easy to learn cloud applications		
師資來源	校內單科			
科目屬性	校訂選修 一般科目			
	領域：科技			
	單科：統整型			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：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 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			
學生圖像	專業力、學習力、品格力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 瞭解雲端好用的工具軟體及熟悉雲端平台各項功能操作。 2. 多人共同協作，透過行動裝置中的雲端工具，發揮創意。 3. 資訊科技與餐旅業實務相結合，提升工作效率。			
議題融入	餐飲管理科：品德教育、科技教育、資訊教育、安全教育、生涯規劃教育、閱讀素養教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)善用Google雲端工具	1. 介紹Google各項雲端工具在生活應用	2		
(二)雲端辦公室—文件、試算表、簡報	1. 文件、試算表、簡報基本功能介紹 2. 製作宣傳單、菜單、收支結算、產品簡報 3. Canva AI 入門	8		
(三)雲端問卷—表單	1. 訂餐表單、報名表、線上測驗 2. 利用表單進行統計分析	6		
(四)視訊會議—Meet	1. 線上會議各項功能操作 2. 虛擬教室(google classroom)介紹	6		
(五)影音平台—YouTube	1. YouTube使用技巧 2. YouTube後台設定及操作	4		
(六)網站建置—協作平台	1. 認識網站規劃流程 2. 開啟協作平台 3. 頁面編輯功能 4. 套用餐飲業相關主題範本	4		
(七)實用工具—翻譯	1. 打字、相機即時、照片、手寫、語音、對話翻譯操作介紹	2		
(八)實用工具—地圖、QRcode製作	1. Google 地圖應用 2. 條碼製作	4		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	1. 上機實作評量。 2. 範例實作評量。			

	<ol style="list-style-type: none">3. 課後練習。4. 口頭報告。
教學資源	<ol style="list-style-type: none">1. 網站搜尋google雲端應用工具教學影片2. 全華108課網教學資源3. 中小學網路素養與認知平台 (https://eteacher.edu.tw/Desktop.aspx)
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none">1. 教學著重由學生實地操作，教師在旁引導。2. 鼓勵學生將單元學習成果上傳學習歷程檔案。3. 教學內容與餐飲業實務結合。

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日文與會話		
	英文名稱	Japanese Conversation		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	220000 第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、建立紮實的日語基礎。 二、培養學習日語的興趣。 三、培養學生日語聽、說的能力。 四、培養基本的造句、寫作能力。 五、培養學生參加四級日文檢定之能力。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、資訊教育、多元文化教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)假名與發音	1. 平假名。 2. 片假名。 3. 濁音、半濁音、拗音。 4. 長音、促音。 5. 重音。	8	第一學期	
(二)日常生活會話打招呼	1. 早午晚見面之問候語。 2. 簡單的寒暄與道別。 3. 自我介紹的練習詞。	6		
(三)基本句型	1. 肯定句與否定句。 2. 疑問句及回答。 3. 人稱代名詞與稱謂。 4. 助詞使用說明。 5. 簡單數字的介紹。	6		
(四)方向與位置	1. 指示代名詞(物、方向、場所)。 2. 東、西、南、北、上、下、左、右之介紹。 3. 物品的敘述語介紹。 4. 室內設施、位置及地點的說明。 5. 方向與位置之詢問與回答。	8		
(五)時間與電話	1. 時、分、秒的說法。 2. 年月日星期的說明。 3. 電話號碼的聽寫練習。 4. 電話號碼的問答練習。	8		
(六)動詞的介紹與時態	1. 常用動詞的變化(肯定、否定、時態)。 2. 常用動詞各時態的問句與回答。 3. 授受動詞(單純物品之授受)。	6	第二學期	
(七)重要助詞的介紹	1. 表方法、手段之格助詞的介紹。 2. 表方向之格助詞的介紹。 3. 其他常使用助詞介紹。	6		
(八)形容詞	1. 形容詞的介紹。 2. 形容詞的變化。 3. 好惡、巧拙的句型。	8		

	4. 「名詞+形容詞」的句型。 5. 比較句。		
(九)常用動詞的連體形	1. 邀約的句型。 2. 表希望的句型。 3. 表動作目的的句型。 4. 表兩個動作同時進行的句型	8	
(十)數詞	1. 數詞的介紹及用法。 2. 各數詞之間答練習。 3. 表存在的句型。	8	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	筆試、口試並行，筆試用以測驗是否熟記句型與詞彙，口試用以測驗其應對能力。 一、平時作業(30 %)：作業 二、學習態度(30 %)：筆記、課堂發問、出席率 三、相關知識(40 %)：筆試、口試		
教學資源	一、配合教學主題及內容綱要，編製實際情境之會話教材或選擇適當教科書使用。 二、空中日語教室等廣播教材。		
教學注意事項	一、儘量採日語直接教學法，以培養基礎日語聽力能力。 二、鼓勵學生參加相關日語能力之檢定。		

表 11-2-3-2 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生安全		
	英文名稱	Food & Beverage Sanitation and Safety		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解食品安全與餐飲衛生之重要性 二、能說出食物中毒的原因 三、能正確保存食物 四、能瞭解餐具清洗與廚房衛生 五、能確實遵守餐飲從業人員衛生管理 六、能認識相關的餐飲法規			
議題融入	餐飲管理科：品德教育、能源教育、安全教育、防災教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)概論	1. 餐飲安全定義 2. 餐飲衛生定義 3. 餐飲安全與衛生之重要性 4. 餐飲衛生安全相關法規	4	第一學期	
(二)基礎微生物的認識	1. 食品微生物概說 2. 細菌 3. 酵母菌 4. 黴菌 5. 台灣地區常見之致病菌的特性與預防	4		
(三)食物中毒1	1. 食物中毒的定義 2. 食物中毒原因 3. 食品中毒案件處理要點 4. 預防食物中毒要點	8		
(三)食物中毒2	5. 安全的食物儲存 6. 餐飲製備過程衛生注意事項 7. 餐飲服務衛生注意事項 8. 公共飲食場所設施衛生標準	6		
(四)洗淨	1. 洗淨的定義 2. 洗淨的方法 3. 洗淨的注意事項 4. 食品用洗潔劑種類及特性介紹	6		
(五)消毒	1. 消毒的定義 2. 消毒的方法 3. 消毒的注意事項 4. 食品用洗潔劑種類及特性介紹	8		
(六)殺菌	1. 洗淨的定義 2. 洗淨、消毒、殺菌的方法 3. 洗淨、消毒、殺菌的注意事項 4. 食品用洗潔劑種類及特性介紹	6	第二學期	
(七)餐飲設備的安全	1. 合乎安全的設計及法律相關規定 2. 餐廳內部架構設計 3. 設備介紹 4. 設備之安置管理	6		
(八)餐飲設備衛生管理	合乎安全與衛生的設計及法律相關規定	6		

(九)餐飲從業人員的安全與衛生管理	1. 員工安全訓練 2. 員工衛生訓練 3. 建立安全與衛生規範及標準 4. 職業壓力	6	
(十)餐廳與廚房的安全管理	1. 人事管理上的安全企劃 2. 保全系統的建立 3. 顧客及員工安全的保護	6	
(十一)HACCP	1. HACCP管理制度基本概念 2. HACCP危害種類及預防 3. HACCP之七大原則	6	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、平時作業(30 %)：作業 二、學習態度(30 %)：筆記、課堂發問、出席率 三、相關知識(40 %)：筆試		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
教學注意事項	一、教學方法：依教材性質，乃採講演法、問題教學法、設計教學法、練習法及自學輔導法等教學法。 二、教學評量：以口頭回答及綜合討論，實施學習過程評量；以臨時測驗及期末考實施總結性評量。 三、教學資源：實物、掛圖、圖片、教科書及參考書及相關雜誌、投影片、影片等。		

表 11-2-3-3 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	初級會計		
	英文名稱	Introduction to Accounting		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000002 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、能瞭解會計之基本概念及法則，奠定會計理論之學習基礎。 二、能瞭解會計處理程序，培養記帳之能力，取得證照之訓練。 三、能瞭解商業會計法令，培養守法之概念，涵養誠信之職業道德			
議題融入	餐飲管理科：品德教育、法治教育、資訊教育、家庭教育、生涯規劃教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)會計之基本概念	1. 會計意義及功能 2. 交易與會計科目	2		
(二)會計之基本法則	1. 會計方程式 2. 財務年度相關名詞	2		
(三)分錄及日記簿	1. 平時會計程序 2. 借貸法則 3. 複式簿記 4. 分錄及日記簿介紹及實作	8		
(四)過帳及分類帳	1. 過帳的意義 2. 分類帳的意義、功用及種類 3. 總分類帳的格式 4. 過帳的步驟	4		
(五)試算及試算表	1. 試算之意義 2. 試算依據之原理 3. 編製試算表之時間 4. 試算之功用 5. 試算表的內容及格式 6. 編製試算表實作	4		
(六)調整(1)	1. 調整 2. 會計基礎 3. 應計項目之調整 4. 遞延項目之調整	4		
(七)調整(2)	1. 呆帳之調整 2. 折舊之調整 3. 各項攤銷之調整 4. 調整分錄釋例	2		
(八)工作底稿	1. 工作底稿的意義及功用 2. 工作底稿編製釋例	2		
(九)結帳	1. 結帳的意義及功用 2. 虛帳戶之結清 3. 實帳戶之結轉 4. 結帳釋例	4		
(十)財務報表	1. 基本財務報表 2. 綜合損益表 3. 資產負債表	4		
合計		36		

學習評量 (評量方式)	一、平時作業(30 %)：作業 二、學習態度(30 %)：筆記、課堂發問、出席率 三、相關知識(40 %)：筆試
教學資源	教材參照一般公認會計原則、商業會計法及其他相關法規之規定。
教學注意事項	一、教材編選 (一)教材內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (二)教材內容之難易，應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 (三)教材應參照一般公認會計原則、商業會計法及其他相關法規之規定，以免教學資料太過陳舊，與現實脫節。 (四)教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。 二、教學方法 (一)兼顧理論與技能之教學。 (二)注重會計實習，使學生能從「操作中學習」，培養實務記帳之能力。 (三)培育學生適應變遷、創新進取及自我發展之能力。

表 11-2-3-4 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計		
	英文名稱	Menu Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力、品格力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000011 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養學生建立菜單設計的基本能力。 二、學生能學會計算餐飲成本並實際運用所學用。 三、學生能透過成本控制、售價訂定、市場調查，能獨立設計菜單。			
議題融入	餐飲管理科：海洋教育、科技教育、資訊教育、安全教育、多元文化教育、國際教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)概論	1. 瞭解菜單起源、定義、重要性	2	第一學期	
(二)菜單的種類與結構	1. 認識菜單的分類 2. 認識循環菜單 3. 認識菜單內容及結構設計 4. 認識飲料菜單製作	6		
(三)成本控制與售價訂定	1. 學會餐飲成本計算 2. 簡易損益平衡 3. 菜單定價 4. 成本控制不當改善方法	6		
(四)菜單規劃與設計	1. 瞭解市場調查重要性 2. 菜單規劃的步驟 3. 菜單規劃常見問題 4. 菜單編排與設計	4		
(五)菜單的評估	1. 營運與財務評估 2. 顧客體驗與行銷評估 3. 菜單結構與內容評估 4. 分析數據、蒐集意見、測試調整、持續更新、專業設計	6	第二學期	
(六)菜單設計的未來趨勢	1. 食品安全與營養標示. 2. 科技運用 3. 消費者需求與健康趨勢 4. 風味與體驗趨勢 5. 未來設計風格	6		
(七)菜單設計實習	1. 小組菜單設計主題選定 2. 小組分工資料彙整 3. 小組菜單呈現 4. 小組上台報告	6		
合 計		36		
學習評量 (評量方式)	一、採平時(學習態度)、理論方式進行。 二、平時成績、作業、段考成績、出席率。 三、各組菜單設計作品。 四、教師依評量結果在調整教學方法及教學內容。			
教學資源	一、菜單設計相關教科用書。 二、配合實物、照片及書籍等，進行輔助教學教學資源，加深學生的學習概念。 三、各組作業。			
教學注意事項	課堂講述、分組討論、分組作業。			

表 11-2-3-5 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅日文		
	英文名稱	Hospitality Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	有，科目：日文與會話			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解各種句型及助詞之用法。 二、熟練各種句型之表達方式。 三、瞭解各詞類之各種形態。 四、瞭解各詞類各形態之使用方式。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等教育、人權教育、生命教育、多元文化教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		了解學習目標、課程大綱與評量方式	1	
(二)敬語解說1		1. 尊敬語 2. 謙讓語 3. 叮嚀語	6	
(三)訂位		1. 接受用餐預約 2. 接待客人與帶位	3	
(四)訂房		1. 接受房間預約 2. 接待客人與受理住宿登記 3. 帶位引領/訂房確認 4. 入住時注意事項解說	8	
(五)餐飲服務		1. 幫客人點餐 2. 餐服人員禮貌用語介紹	3	
(六)客房服務		1. 飯店服務禮貌用語介紹 2. 客房基本設施 3. 客房服務內容	3	
(七)顧客服務		日語顧客建議或抱怨處理	3	
(八)接待服務		1. 日語接、送客接待會話 2. 旅遊介紹	3	
(九)櫃檯結帳		日語結帳常用語與會話	3	
(十)情境模擬		日語餐飲會話練習及情境模擬	3	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	一、平時作業(30%)：作業。 二、學習態度(30%)：筆記、課堂發問、出席率。 三、相關知識(40%)：筆試。			
教學資源	一、教材編選以教材大綱為主。 二、教材由基本句型進入各種生活用語、意象之表達。 三、教材內容各單元應延伸至生活上。 四、教材進度應掌握學生狀況為主。			
教學注意事項	一、可利用語言教室。 二、圖書館應具備充足相關日本各種風俗民情等之圖書資料。 三、學校電腦網路可資運用查詢相關日語學習等資料。 四、輔以圖片、錄音帶、錄影帶、光碟等教學媒體。			

表 11-2-3-6 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀		
	英文名稱	International Etiquette		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力、品格力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	002200 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解禮儀的重要性及其基本知能。 二、探討個人儀態及其在衣食住行育樂等禮儀的應對進退。 三、習得辦公室禮儀及商業從業人員禮儀的實作經驗。 四、培養職場應有的儀態及禮節。 五、涵養樂於思考個人日常進退應對的禮儀學習。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等教育、品德教育、安全教育、多元文化教育、戶外教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)國際禮儀概論	1. 禮儀的意義及重要性 2. 國際禮儀的基本概念 3. 國際禮儀的應用及其注意事項	9	第一學期	
(二)說話禮儀	1. 說話與聆聽的原則 2. 演說技巧 3. 合宜的肢體語言 4. 電話禮儀	9		
(三)服飾與儀態禮儀	1. 穿著的基本原則 2. 男女服飾 3. 個人體型和服飾色彩的搭配及修飾 4. 儀容與儀態	9		
(四)宴客餐飲禮儀	1. 宴客 2. 餐飲禮儀	9		
(五)居住禮儀	1. 平日居家 2. 受邀住宿 3. 旅館投宿	8	第二學期	
(六)交通禮儀	1. 行走 2. 搭乘交通工具	8		
(七)社交禮儀	1. 介紹與握手 2. 名片的使用 3. 拜訪與送禮 4. 書卡、傳真、電子郵件的應用	8		
(八)休閒活動禮儀	1. 觀賞電影及舞台表演 2. 參觀展覽館及宗教場所 3. 運動比賽	6		
(九)各國文化禮俗	1. 各國文化禮俗特色 2. 各國禁忌	6		
合計		72		
學習評量 (評量方式)	一、平時作業(30%)：作業。 二、學習態度(30%)：筆記、課堂發問、出席率。 三、相關知識(40%)：筆試。			
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。			

	三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。
教學注意事項	一、教師以講解與示範的方式指導學生。 二、用教學影片來幫助學生，並增進學習興趣。 三、注意學生的概念是否正確。 四、配合活動與實際的經驗體認。

表 11-2-3-7 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷		
	英文名稱	Catering marketing		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 專業科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000002 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<p>一、知識 (Knowledge)：使學生對於創意開發及餐飲行銷推廣設計之流程，建立基本認識。</p> <p>二、技能 (Skills)：藉由課堂創意行銷推廣活動實例之介紹，並帶領學生進行餐飲行銷創意之腦力激盪，協助學生了解實務狀況。</p> <p>三、態度 (Attitudes)：培養學生創意創新之發想能力，以期學生畢業進入業界，能夠迅速投入餐飲行銷產業或自行創業。</p>			
議題融入	餐飲管理科：法治教育、科技教育、資訊教育、多元文化教育、閱讀素養教育、國際教育、原住民族教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)行銷學定義	<ol style="list-style-type: none"> 1. 行銷定義 2. 行銷演進的不同紀元 3. 發展行銷導向 4. 行銷的核心原則 	4		
(二)行銷餐飲旅館與旅遊服務	<ol style="list-style-type: none"> 1. 什麼是服務行銷 2. 服務行銷為何不同？ 3. 餐飲旅館與旅遊業之服務行銷為何不同？ 4. 餐旅旅館與旅遊業所需的特殊行銷方法 	4		
(三)餐飲旅館與旅遊業之行銷系統	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐旅旅館與旅遊業之行銷系統 2. 行銷系統與策略性及戰術性行銷規劃的關聯 	4		
(四)顧客行為	<ol style="list-style-type: none"> 1. 個別顧客之行為 2. 個別顧客之行為 3. 個別顧客之購買過程 4. 組織型顧客之行為 	3		
(五)行銷機會分析	<ol style="list-style-type: none"> 1. 為成功而分析 2. 情勢分析 3. 市場分析 4. 可行性分析 	4		
(六)行銷研究	<ol style="list-style-type: none"> 1. 研究：滋養行銷 2. 行銷研究的定義 3. 實施行銷研究的理由：5Cs 4. 不實施行銷研究的理由 5. 在餐旅旅館與旅遊業行銷系統中各階段運用行銷研究 6. 優良研究資訊的要件 7. 行銷研究的程序 	8		
(七)行銷策略:市場區隔與趨勢	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市場區隔化 2. 區隔基礎 3. 市場趨勢與區隔化 4. 改變中的區隔化實務 	4		

(八)行銷計劃	1. 發展行銷策略與計畫的程序 2. 行銷策略的形成 3. 關係行銷與策略聯盟 4. 定位方法 5. 行銷目標	5	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	一、平時作業(40 %)：筆記或作業 二、學習態度(30 %)：課堂發問、出席率 三、相關知識(30 %)：筆試		
教學資源	一、教師自編教材。 二、教師提供補充教材。 三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。		
教學注意事項	一、教師以講解與示範的方式指導學生。 二、以圖片或影片來幫助學生，並增進學習興趣。 三、注意學生的概念是否正確。 四、配合活動做實際的經驗體認。		

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力、品格力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、協助學生瞭解專題製作的基本概念。 二、應用設計的技巧解決問題。 三、培養學生基礎研究能力。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)專題製作的基本認知	1. 專題製作的重要性 2. 題目設計要領		4	第一學期
(二)研究動機與目的	1. 封面設計技巧 2. 專題製作撰寫格式 3. 專題製作的動機及目的		6	
(三)專題製作文獻蒐集	1. 專題製作資料蒐集方法 2. 資料分類、統整及組織		6	
(四)專題製作範圍對象	1. 研究範圍定義、原則 2. 研究對象定義、原則 3. 舉例說明		4	
(五)專題製作過程與方法	1. 研究方法的應用 2. 研究過程注意事項 3. 專題製作步驟 4. 甘特圖製作		8	
(六)專題製作結果與討論	1. 專題製作結果與討論的撰寫要點 2. 寫作技巧及注意事項		4	
(七)專題製作結論與建議	1. 專題製作結論撰寫要領 2. 專題製作建議撰寫要領 3. 寫作技巧及注意事項		4	
(八)參考書目撰寫方法	1. 參考文獻撰寫格式介紹 2. 撰寫注意事項。		3	第二學期
(九)專題製作實作	1. 專題製作分組 2. 實作進度報告 3. 問題與討論。		6	
(十)專題製作報告排版	1. 長文件排版 (1)設定樣式 (2)一致性 2. 大綱與階層 (1)套用樣式 (2)大綱模式 3. 分節與頁碼 4. 目錄與圖表目錄 (1)自動生成 (2)美化與更新 5. 其他重要技巧 (1)段落設定		8	

	(2)分散對齊 (3)交互參照 (4)表格排版		
(十一)專題製作成果發表	1. 專題製作簡報製作 2. 各組上台發表成果 3. 問題與討論	8	
(十二)觀摩歷年專題製作得獎作品	歷年餐飲、創意料理專題製作得獎作品介紹	4	
(十三)專題暨創意製作及小論文競賽說明	1. 專題暨創意製作競賽作品格式規範說明 2. 小論文說明書格式規範說明	3	
(十四)推薦甄選備審資料呈現與面試準備	1. 備審資料指定項目及寫作重點說明 2. 面試注意事項及進行模擬面試	4	
合 計		72	
學習評量 (評量方式)	一、平時作業(30 %)：作業 二、學習態度(30 %)：筆記、課堂發問、出席率 三、相關知識(40 %)：筆試、口試		
教學資源	一、教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。 二、利用資訊融入教學，擴增教學內容及教學效果。		
教學注意事項	一、教材編選： (一)教材內容及次序安排，參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 (二)教材內容依進修部學生程度進行調整。 (三)教材參照一般專題製作原則。 (四)教材與實務配合，使學生能學以致用。 二、教學方法： (一)兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 (二)注重實作，使學生能從「做中學」培養學生基礎專題製作之能力。 (三)鼓勵學生參加專題製作競賽。 (四)培養學生創新進取及自我發展之能力。		

表 11-2-4-2 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	經絡健康與實務		
	英文名稱	Dredge meridian practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	000003 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、了解經絡理論知識與應用。 二、藉由課程學理介紹再經由技術示範，使學生充份理解經絡理療及自我保健方法。			
議題融入	餐飲管理科：性別平等教育、生涯規劃教育、國際教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)經絡理論及經絡的介紹I	1. 課程大綱說明，經絡介紹 2. 經絡學說的形成，經絡的分類。經絡的作用 3. 經絡的介紹:督脈，膀胱經，足少陽膽經介紹	6		
(二)腿部鬆筋指壓	1. 膀胱經腿部鬆筋指壓手法示範 2. 膀胱經腿部鬆筋指壓手法 A組/B組實習	6		
(三)背部鬆筋指壓手法	1. 膀胱經背部鬆筋指壓手法示範 2. 膀胱經背部鬆筋指壓手法 A組/B組實習	6		
(四)腿部鬆筋按摩手法	1. 膀胱經腿部鬆筋按摩手法示範 2. 膀胱經腿部鬆筋按摩手法 A組/B組實習	6		
(五)膀胱經背部鬆筋按摩手法	1. 膀胱經背部鬆筋按摩手法示範 2. 膀胱經背部鬆筋按摩手法 A組/B組實習	6		
(六)經絡的介紹	經絡的介紹:任脈，足陽明胃經，足太陰脾經介紹	6		
(七)胃經鬆筋按摩手法	1. 足陽明胃經鬆筋按摩手法示範 2. 足陽明胃經鬆筋按摩手法 A組/B組實習	6		
(八)腹部按摩	腹部按摩手法示範	6		
(九)成果發表	1. 經絡按摩實作 2. 意見交流	6		
合計		54		
學習評量 (評量方式)	一、實習技能(50%)：現場實做、作業、成果 二、職業道德(30%)：現場實做、課堂發問、出席率 三、相關知識(20%)：筆試			
教學資源	一、教師自編教材及補充教材。 二、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。			
教學注意事項	一、結合理論與實務，讓學生學以致用。 二、上課善用投影設備或實物投影機或實作，學生較易理解與應用。			

表 11-2-4-3 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日式料理		
	英文名稱	Japanese Culinary Arts		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000020 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解日本料理的製作法。 二、瞭解日本的飲食特色。 三、熟悉日本料理的特殊技巧。			
議題融入	餐飲管理科：海洋教育、能源教育、安全教育、防災教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)日本料理的烹調特色	各類烹調技巧之介紹。	2		
(二)日本飲食的用餐禮儀	飲食禮儀之介紹。	2		
(三)日本的特殊刀工與冷盤製作法	1. 刀工(磨刀)、食材辨識、基本調味料(醬油、味醂、清酒等)。 2. 各類刀功技法及應用。 3. 高湯製作：學習基礎高湯(出汁，Dashi)熬製(昆布、鰹魚片)。	6		
(四)湯品、家常定食	1. 湯品：味噌湯、茶碗蒸。 2. 日式炒烏龍、薑汁豬肉、親子丼。 3. 馬鈴薯燉肉、咖哩飯。	6		
(四)日本飯食、麵食	1. 鮭魚炒飯、蛋包飯。 2. 烏龍麵。	6		
(四)生魚片、壽司與沙拉	1. 魚類處理、刺身(生魚片)切法、握壽司、卷壽司。 2. 蛋沙拉。	6		
(五)炸物、燒物與煮物	1. 炸物(天婦羅/炸豬排)：麵衣製作、油溫控制(天婦羅、炸竹莢魚)。 2. 燒物：鹽烤魚、照燒雞。 3. 煮物：味噌煮鯖魚、牛肉豆腐煮。	6		
(六)涼拌、蒸物	涼拌/蒸物(醋物/蒸物)：醋拌小黃瓜、水雲醋、酒蒸蛤蜊。	2		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	(一)實習技能(60%)：現場實做、作業、成果作品 (二)職業道德(30%)：現場實做、課堂發問、出席率 (三)相關知識(10%)：筆試			
教學資源	(一)教學研究會討論決議後採用之教科書版本 (二)日本料理網路相關資源			
教學注意事項	一、教學方法： (一)運用分組實作方式，操作各式日本料理烹飪技巧。 (二)依學生差異，適時調整課程內容。 (三)課程進行理論與實務並重，並連結學生先備知識，以提昇學生學習興趣。 二、教學評量： (一)課堂上：教師可依據學生表現態度、學習動機、發言回饋給予實際操作評量，優良之同學給予即時性的表彰。			

表 11-2-4-4 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理		
	英文名稱	Fusion Cooking Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	000030 第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解世界各國菜系特點。 二、瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。 三、認識與學習調味料的運用。 四、使學生習得基本技巧，進而創造獨特的佳餚。			
議題融入	餐飲管理科：多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)異國料理概論	1. 各國料理文化 2. 餐桌禮儀與禁忌 3. 辛香料介紹	6		
(二)異國料理烹調手法	1. 亞洲料理烹調手法介紹 2. 西方料理手法 3. 共通與特色手法	6		
(三)泰國料理演示	1. 法國料理沿革 (1)打拋豬肉 (2)泰式涼拌海鮮 (3)蝦餅 (4)香蕉煎餅 (5)泰式酸辣海鮮湯	6		
(四)越南料理演示	1. 越南料理沿革 (1)越南河粉 (2)越南春捲 (3)越南法國麵包 (4)涼拌雞肉	6		
(五)墨西哥料理	1. 墨西哥料理沿革 (1)墨西哥雞肉捲餅 (2)醃豬肉沙威瑪 (3)玉米餅/莎莎醬	3		
(六)美式料理	1. 美式料理沿革 (1)漢堡 (2)班尼迪克蛋 (3)美式鬆餅 (4)蒜香奶油烤馬鈴薯 (5)肉桂捲	6		
(七)印度料理演示	1. 印度料理沿革 (1)印度咖哩 (2)印度薄餅 (3)印度燒雞腿	3		
(八)韓國料理	1. 韓國料理沿革 (1)韓式炸雞 (2)泡菜辣炒年糕 (3)海鮮煎餅	3		

(九)法國料理	1. 法國料理沿革 (1)法式洋蔥湯 (2)紅酒燉牛肉 (3)可麗餅 (4)可頌 (5)閃電泡芙	6	
(十)義式料理	1. 義式料理沿革 (1)義大利麵 (2)義式燉飯 (3)披薩 (4)提拉米蘇	6	
(十一)英式料理	1. 英式料理沿革 (1)炸魚薯條 (2)英式蔓越莓司康	3	
合 計		54	
學習評量 (評量方式)	一、實習技能(60%)：現場實做、作業、成果作品 二、職業道德(30%)：現場實做、課堂發問、出席率 三、相關知識(10%)：筆試		
教學資源	一、教師自編教材及補充教材。 二、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 三、異國料理影片。		
教學注意事項	一、使理論與實務並重。 二、適時配合場地與器材，讓學生有實際操作練習的機會。 三、可與業界合作搭配校外教學，增強教學效能。		

表 11-2-4-5 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式麵食		
	英文名稱	Chinese Style Wheat Foodstuff		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	000003 第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、瞭解中式麵食之類別與特色。 二、瞭解製作中式麵食之材料與烹調法。 三、瞭解材料與烹調法不同所造成的成品差異性。			
議題融入	餐飲管理科：品德教育、能源教育、安全教育、防災教育			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)緒論		1. 中式麵食之定義、重要性、文化淵源及特色。 2. 中式麵食之發展、我國主要米食產品特色介紹。 3. 北方麵食、南方麵食、台灣麵食(台北牛肉麵、蚵仔麵線…)	9	
(二)麵食的原料與器具的選用		1. 原料的分類、原料的選擇及儲存。 2. 器具的認識及用途。	6	
(三)麵食製作原理與方法		1. 配方的製定。 2. 麵糰(糊)的製作。 3. 內餡的調製。 4. 整形的方法。 5. 熟製的目的和方法。	9	
(四)水調和麵類演示1		1. 冷水麵糰：麵條、水餃、抓餅、貓耳朵。 2. 燙麵/熱水麵糰：蛋餅、蔥油餅、春餅、荷葉餅。	6	
(四)水調和麵類演示2		1. 燒餅類麵食：蔥油燒餅、甜燒餅、蘿蔔絲酥餅	6	
(五)發麵類演示		1. 發麵(酵)麵食類：發糕、饅頭、奶酥包。 2. 油炸麵食：油條、開口笑、沙琪瑪	9	
(六)酥糕類演示		1. 酥油皮類：蛋黃酥、菊花酥、咖哩餃 2. 糕漿皮類：桃酥、台式豆沙月餅、鳳梨酥	9	
合 計			54	
學習評量 (評量方式)	一、實習技能(60%)：現場實做、作業、成果作品 二、職業道德(30%)：現場實做、課堂發問、出席率 三、相關知識(10%)：筆試			
教學資源	一、教師自編教材及補充教材。 二、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 三、網路相關資源			
教學注意事項	一、使理論與實務並重。 二、適時配合場地與器材，讓學生有實際操作練習的機會。			

表 11-2-4-6 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕		
	英文名稱	Vegetable and Fruit Sculptures		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	200000 第一學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識蔬果切雕的特色、材料、工具、方法。 二、熟悉蔬果切雕技法。 三、培養欣賞果雕藝術之鑑賞力。 四、培養敬業精神及職業道德。			
議題融入	餐飲管理科：科技教育、資訊教育、安全教育、多元文化教育			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)蔬果切雕簡介	1. 蔬果切雕材料之認識與選擇 2. 蔬果切雕之工具種類與保養 3. 基礎刀法介紹	2		
(二)紅蘿蔔水花片刀工	1. 紅蘿蔔水花片之切雕 2. 基本片、條、絲、塊、丁、末，塑型 刀工練習	3		
(三)紅蘿蔔水花片塑型	1. 紅蘿蔔水花片之切雕 2. 基本圖型塑型：正方形、長方形、圓型、半圓梅花、菱形等	4		
(四)紅蘿蔔水花片切雕	1. 紅蘿蔔水花片之切雕 2. 延伸特殊水花造型：兔子、風車、葉子	3		
(五)紅蘿蔔水花片	1. 紅蘿蔔水花片之切雕 2. 延伸特殊水花造型：魚造型、榕樹、桃子造型	3		
(六)小黃瓜盤飾切割	1. 小黃瓜盤飾之切雕 2. 延伸特殊水花造型：愛心盤飾、半月盤飾、雲朵盤飾	3		
(七)水果盤飾擺盤	1. 水果盤飾切割 2. 各類水果之擺盤與應用	2		
(八)小黃瓜立體切雕	1. 小黃瓜立體之切雕 2. 竹子、水桶、松樹、水桶造型切雕	4		
(九)紅蘿蔔立體切雕	1. 紅蘿蔔立體之切雕 2. 蝴蝶造型切雕、玫瑰花造型切雕、橄欖型切雕	3		
(十)大黃瓜立體切雕	1. 大黃瓜立體之切雕 2. 刻字切雕、大黃瓜花切雕	3		
(十一)白蘿蔔立體切雕	1. 白蘿蔔立體之切雕 2. 蘿蔔盅切雕、天鵝造型切雕、兔子造型切雕 3. 立體花切雕、組合式造型切雕	6		
合計		36		
學習評量 (評量方式)	一、實習技能(60%)：現場實做作業成果作品 二、職業道德(30%)：現場實做課堂發問、出席率 三、相關知識(10%)：筆試			

教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。 二、蔬果切雕教學影片。
教學注意事項	一、以學生實作為主，教師講解及示範為輔。 二、教學上配合各種照片、錄影帶等教學媒體，加深學習概念，增進學習效果。 三、注意學生的實際操作動作是否正確，並注意其操作安全。

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程(全學期授課)

表 11-2-5-1 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	花蓮好味	
	英文名稱	Good taste of Hualien	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	一、學生瞭解花蓮推動有機種植及友善環境具體作法。 二、重視餐廳食材的「來源」與「安全性」。 三、讓學生了解花蓮在地食材及特色。 四、介紹花蓮多元美食文化及歷史。 五、花蓮在地特色美食。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)純淨縱谷的有機大地	1. 花蓮推動有機栽培成果介紹在地有機農場及市集 2. 花蓮是全國最大有機蔬果產地，	2	
(二)花蓮海岸的生猛海鮮	1. 花蓮特殊地理環境，漁業分類及漁貨 2. 花蓮養殖業發展現況，介紹著名海鮮餐廳	3	
(三)原汁原味的款待料理	1. 花蓮是台灣最大的原鄉 2. 原住民飲食文化、特色美食及料理 3. 原住民特色餐廳介紹	4	
(四)多元飲食文化的展現	1. 異國料理(日式、南洋、義式及韓國)料理特色 2. 無菜單料理餐廳介紹	5	
(五)小吃薈萃東大門夜市	福町夜市，自強夜市，原住民一條街，各省一條街特色介紹	2	
(六)花蓮美食地圖分享	學生上台分享花蓮私房料理或餐廳	2	
合計		18	
學習評量 (評量方式)	一、學習態度(50%)：課堂表現、出席率。 二、作業(50%)：花蓮在地好味道，私房推薦。		
教學資源	一、花蓮好味電子書 二、花蓮旅人誌 三、花蓮觀光旅遊網(https://tour-hualien.hl.gov.tw/)		
教學注意事項	一、教學著重實地體驗經驗，可安排學生假日，課餘去參觀。 二、重視師生間教學互動，上課直用分組討論，善用多媒體教學 三、分享特色店家臉書影片或照片。		

表 11-2-5-2 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	香草生活	
	英文名稱	Vanilla life	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解常用香草植物功效與應用方式 二、讓學生學習認識常用香草植物與鑑賞能力 三、讓學生學習常用香草植物的種植方法、栽培管理 四、讓學生學習常用香草植物在生活中的應用		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 何謂香草植物 2. 臺灣香草植物產業現況及未來發展	2	
(二)香草繁殖與栽培技術	1. 繁殖技術 2. 栽培技術	4	
(三)常見香草植物盆栽組合應用	1. 飲品香草：薄荷、檸檬草、香茅、薰衣草 2. 烹調香草：迷迭香、百里香、青蘇、紫蘇、羅勒、細葉芹、蔥、鼠尾草、荷蘭芹、芫荽、月桂 3. 烘焙點心：蒔蘿	5	
(四)香草植物的居家應用	1. 烘焙應用介紹 2. 茶飲應用介紹 3. 食物調理應用	4	
(五)常見香草植物的功效	1. 介紹常見香莫植物的功效 2. 如何藉由植物來舒解情緒、減輕壓力	3	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	以上課表現、心得報告成績(30%)、期中測驗(30%)及期末測驗(40%)實施學習評量		
教學資源	一、教科書、專業期刊。 二、參考書。 三、網際網路相關網站。		
教學注意事項	一、以講解、問答、討論、觀察、示範、實習等教學方法協助學生的學習。 二、以投影片、幻燈片、錄影帶、電腦等多媒體輔助教學，增進學生學習效果。 三、指導學生多閱讀專業書刊，並多利用社會資源，增進學習領域。		

表 11-2-5-3 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	食在花蓮	
	英文名稱	Eat in Hualien	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	一、敘述各類食物材料之基本特性，及其在食物製備過程中發生的物理、化學變化，期能在此些變化中，尋求最有效的利用食物的特性於日常餐點中。 二、介紹中藥藥材特性、花蓮在地餐飲店家養生藥膳料理及家庭常用藥膳滋補湯品作法。 三、讓學生瞭解食品安全及健康主流的健康飲食產品，以提昇餐旅及食品產業價值。 四、食材源頭管理的重要性及實務性作法		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)嚴選·食材有話說	1. 健康飲食介紹 2. 食物學概說	2	
(二)養生·藥膳親手做	1. 藥膳食補小火鍋作法介紹 2. 十全、人蔘雞湯及麻油雞湯作法介紹	4	
(三)低卡餐·安心落肚	1. 營養學概說 2. 低卡餐設計及介紹	4	
(四)花蓮特色早午餐	1. 早午餐風潮 2. 特色早午餐菜單及店家介紹	2	
(五)健康·美食認證	1. 食材源頭管理 2. 認證實務作法	4	
(六)學生心得分享	學生上台分享健康料理食譜或店家	2	
合計		18	
學習評量 (評量方式)	一、學習態度(50%)：課堂表現、出席率。 二、作業(50%)：設計低卡養生菜單，私房推薦健康餐飲料理。		
教學資源	一、食在花蓮：養生健康美食全蒐錄 二、花蓮美食網： http://food.webwave.com.tw/ 三、2020花蓮走春趣電子書 四、愛食記(https://ifoodie.tw/) 五、花蓮觀光旅遊網(https://tour-hualien.hl.gov.tw/)		
教學注意事項	一、以講解、問答、討論、觀察、示範、實習等教學方法協助學生的學習。 二、以多媒體輔助教學，增進學生學習效果。 三、指導學生多閱讀專業書刊，並多利用圖書館，增進學習領域。 四、利用課餘或假日到在地養生特色餐廳實地體驗健康飲食。		

表 11-2-5-4 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	芳香療法	
	英文名稱	Aromatherapy	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	一、瞭解各種精油之特性。 二、瞭解精油於人體健康之運用。 三、實際進行精油相關產品製作及運用。 四、簡易按摩實地操作。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)芳香療法的基本知識	1. 芳香療法的定義與原理 2. 芳香療法歷史演化及認識植物	2	
(二)認識精油	1. 精油概論 2. 認識植物精油 3. 精油安全性與保存	3	
(三)精油的萃取	1. 精油化學成分 2. 精油萃取方法 3. 精油聞香及刮痧體驗	2	
(四)如何調配精油	1. 精油調配原則和稀釋比例換算 2. 精油化妝水的製作 3. 基礎油介紹 4. 皮膚類型分析與基礎油選用 5. 柔嫩保濕面霜製作	6	
(五)精油的實務與應用	1. 單方精油 2. 精油配方	3	
(六)芳療與居家保健	1. 精油抗菌洗手乳製作 2. 精油蘆薈膠的製作 3. 精油香皂的製作	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	一、課堂參與 10 % 二、作業 佔 30 % 三、期中考 佔 30 % 期末考 佔 30 %		
教學資源	一、芳香療法、精油生活DIY等相關教科書。 二、網站芳香療法相關影片。		
教學注意事項	一、深入淺出的解說，讓同學從無到有累積芳療知識。 二、利用實作與圖解，讓學生親自體會精油於生活中之相關性。 三、分組教學實作，讓學生學習後能具備精油使用之正確觀念及技術，實際運用日常生活中。		

表 11-2-5-5 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	古典詩詞賞析		
	英文名稱	Readings on Classical Poetry		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第三學年第一學期			
教學目標 (教學重點)	<p>一、介紹歷代名家詩詞作品，引導學生閱讀、賞析，探索其文化精神底蘊，從中汲取菁華，涵養氣質，從而內化為生命中之智慧。</p> <p>二、學生能具備文學鑑賞能力。</p> <p>三、會提昇學生的審美能力。</p> <p>四、學生能將詩詞內涵轉化成人生智慧，達到陶冶心靈，並安身立命。</p>			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)詩經賞析		1. 詩經簡介 2. 關雎、蒹葭、桃夭、子衿	2	
(二)古詩十九首賞析		1. 青青河畔草 2. 行行重行行 3. 凜凜歲雲暮 4. 孟冬寒氣至	4	
(三)樂府詩賞析		1. 長干行 2. 孔雀東南飛 3. 陌上桑 4. 木蘭辭	2	
(四)唐詩賞析		1. 春曉 2. 相思 3. 江雪 4. 靜夜思 5. 鹿柴 6. 秋夕 7. 清明	5	
(五)宋詞賞析		1. 菩薩蠻 2. 浣溪沙 3. 清平樂 4. 蝶戀花 5. 浪淘沙 6. 雨霖鈴 7. 定風波	5	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	<p>一、平時作業(30%)：作業。</p> <p>二、學習態度(30%)：筆記、課堂發問、出席率。</p> <p>三、相關知識(40%)：筆試。</p>			
教學資源	<p>一、教師自編教材。</p> <p>二、教師提供補充教材。</p> <p>三、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。</p>			
教學注意事項	<p>一、透過古典或台灣文學代表作品，呈現豐富、活潑的文學風格及面貌，使同學能深入探討中國文化、汲取心靈智慧、傳承文化資源，體會文學生活化、現代化及持續發展的生命力。</p> <p>二、課堂上輔以分組討論、報告、作品分享等學習方式，活化課程。</p>			

表 11-2-5-6 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	生活美學	
	英文名稱	aestheticization of everyday life	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	<p>一、以當代臺灣的社會環境與文化為中心，在各自生活領域中發展出一套具有現代美感的生活模式。</p> <p>二、課程以食、衣、住、行四大面向為出發，探討個人生活於世的美學經驗。</p> <p>三、特別集中在衣著與自我的關係，從中規劃適合當代臺灣文化的生活風貌。</p> <p>四、期望同學能將所學的美感概念，廣泛應用在個人的生活經驗，提升個人及周遭的生活美感，將美的意義化為具體行動。</p>		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)美學概念	課程介紹暨美學概念：生存的美感是什麼？	1	
(二)食的美學	1. 現代餐飲烹調藝術簡介 2. 人類、食物與環境的關係	2	
(二)飲之美	茶、咖啡與酒類	1	
(三)衣的美學發展	現代時裝小史	2	
(四)時尚基礎	你為誰而穿？	1	
(五)時尚比例	認識自己的身體與少即是多	1	
(六)質地之美	衣物質料的特色與個性	1	
(七)色的美感	色彩搭配的藝術	1	
(八)配件	畫龍點睛的驚艷美感	1	
(九)香氛	看不見的重要配飾	1	
(十)彩妝	你需要什麼樣的面容？	1	
(十一)住的美學發展	現代建築小史	2	
(十二)居住品味	個人與空間的互動	1	
(十三)行動之美	1. 現代交通模式小史 2. 行動與交通的倫理學	2	
合計		18	
學習評量 (評量方式)	<p>(一) 上課互動：30%</p> <p>(二) 出席率：30%</p> <p>(三) 心得討論：40%</p>		
教學資源	<p>(一) 品味四講-蔣勳和天地有大美美的覺醒。</p> <p>(二) 一湯一菜的生活美學、蘇芳基 餐飲美學。</p> <p>(三) 王榮輝譯 生活的藝術、形象美學相關書籍。</p> <p>(四) 網路相關美學電子刊物。</p> <p>(五) 美學館相關書籍</p>		
教學注意事項	<p>(一) 教師上課應多運用多媒體教學。</p> <p>(二) 食的美學：教師與學生分享咖啡、飲食、葡萄酒等與生活息息相關的事物，奠定學員品味生活的基礎美學。</p> <p>(三) 衣住行美學：美容服儀搭配、建築等層面以影片方式分享引導學生進入藝術殿堂。</p> <p>(四) 鼓勵同學分組一起參與討論與發表看法。</p>		

表 11-2-5-7 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	國語文閱讀與寫作	
	英文名稱	Chinese Reading & Writing	
師資來源	內聘		
科目屬性	充實(增廣)性		
適用科別	餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第三學年第二學期		
教學目標 (教學重點)	一、統整學生閱讀及欣賞今古文學的能力。 二、透過書寫練習掌握文辭的駕馭能力。 三、在寫作中確立自我的價值觀。 四、豐富生活觀察、感受力。 五、養成主動學習國語文的態度。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)閱讀活動的指導	1分享好文章並領讀	2	
(二)讀書會的帶領與執行	2激發同學的認同感並凝定議題產生共識	2	
(三)生活寫作1	1. 自傳 2. 讀書計劃 3. 心情小語 4. 生活隨筆	7	
(三)生活寫作2	5. 生活態度的省思 6. 人物摹寫 7. 校園寫景	5	
(四)分享心得報告	分組閱讀文章，再推派同學上台分享心得	2	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	綜合口試、筆試、作品、演練、學習態度及講演等各方之整體表現。		
教學資源	一、參考工具書：與語文教學有關之百科全書、叢書、字典、辭典、書目、索引及電子工具書。 二、一般用書：與語文教學有關之典籍及古今中外文學名著。 三、期刊雜誌：與語文教學有關之資料。 四、網路資源：與語文教學有關之資料。		
教學注意事項	一、教學方法：(1)講述法、(2)發表法、(3)問答法、(4)練習法、(5)討論法、(6)欣賞法、(7)自學輔導法、(8)觀摩法。 二、學生寫作時，教師宜指導學生注意：審題、立意、選材、布局、措辭等方法。 三、教師批改時，應注意文章內容切合題意、段落分明、文字之運用通順流利、標點符號正確、字跡端正整潔等。遇有常見之共同錯誤，應作綜合性之指導、訂正。 四、宜酌選學生優良作品加以解析，並公布鼓勵，藉收觀摩切磋之效。 五、除作文外，平時亦宜從造詞、造句、剪貼文章仿作等著手。		

表 11-2-5-8 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	日語生活會話	
	英文名稱	Japanese life conversation	
師資來源	內聘		
科目屬性	補強性		
適用科別	餐飲管理科		
節/週	每週1節，共18週		
開課年級/學期	第二學年第一學期		
教學目標 (教學重點)	熟悉平、片假名，簡單日常生活會話，會點餐購物旅遊，了解日本文化，引導同學對異文化的認識與尊重。		
教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 平假名 片假名複習	字形 發音練習 (清音 濁音 半濁音 拗音 特殊發音)	2	
(二) 自我介紹	單字，介紹自己與家人興趣交流活動	4	
(三) 日常生活用語 (一)	寒暄用語 時間 家居單字	6	
(四) 日常生活用語 (二)	生活用品單字 日常行動 運動 散步	6	
合 計		18	
學習評量 (評量方式)	一、平時作業(30 %)：作業。 二、學習態度(30 %)：筆記、課堂發問、出席率。 三、相關知識(40 %)：筆試。		
教學資源	e世代日本語 網路媒體資訊 旅遊雜誌		
教學注意事項	一、練習時可以以「角色扮演」的方式導入 二、教師可透過網擄搜尋真實的東西，讓學生了解與練習		

表 11-2-5-9 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	日語生活會話進階		
	英文名稱	Japanese daily life conversation advanced		
師資來源	內聘			
科目屬性	補強性			
適用科別	餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第二學年第二學期			
教學目標(教學重點)	熟悉用日語點餐、購物旅遊，了解日本事情，引導同學對異國文化的認識與尊重			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)購物點餐		購物點餐單字句型、會話、數字、食物、餐廳、買東西、點餐	8	
(二)交通與旅遊		交通與旅遊問路、交通資訊、旅遊資訊、預約訂房	6	
(三)日本文化		祭典文化、習慣差異介紹、風俗民情分享	4	
合 計			18	
學習評量(評量方式)	一、平時作業(30%)：作業。 二、學習態度(30%)：筆記、課堂發問、出席率。 三、相關知識(40%)：筆試。			
教學資源	e世代日本語 網路媒體資訊 旅遊雜誌			
教學注意事項	一、練習時可以以「角色扮演」的方式導入 二、教師可透過網路搜尋真實的東西，讓學生了解與練習			

表 11-2-5-10 彈性學習時間充實(增廣)/補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	原來AI這麼簡單		
	英文名稱	It turns out that AI is so simple		
師資來源	內聘			
科目屬性	充實(增廣)性			
適用科別	餐飲管理科			
節/週	每週1節，共18週			
開課年級/學期	第三學年第二學期			
教學目標 (教學重點)	<p>一、從日常生活了解人工智慧，不盲信也不懼怕AI，培養迎向未來挑戰的科技素養。</p> <p>二、介紹Lobe與Teachable Machine的實際操作，讓學生可以動手實作AI，實際體驗AI的運作原理。</p> <p>三、與生活經驗連結，並透過機器學習的五大步驟進行剖析，有邏輯的帶領學生主動思考與練習。</p>			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)人工智慧的發展與應用		1. 人工智慧的研究，究竟從什麼時候開始？ 2. 現今的人工智慧發展 3. 個人的AI應用 4. 家庭的AI應用 5. AI的擴大應用	4	
(二)機器學習		1. 機器學習在人工智慧發展的重要性 2. 機器學習的五大步驟 3. 資料蒐集太重要~	3	
(三) 動手做AI		1. 上網做AI (影像辨識) 2. 網路斷線也要做AI (影像辨識) 3. AI聲音辨識 4. AI姿態辨識	8	
(四) 實作AI		動手設計有創意的實作專案	3	
合 計			18	
學習評量 (評量方式)	一、平時實作(30%)：作業。 二、學習態度(30%)：筆記、課堂發問、出席率。 三、相關知識(40%)：筆試。			
教學資源	1. 台灣AI. GPT教學網 2. 台灣人工智慧學校 3. 均一平台：人工智慧 4. 原來AI這麼簡單！書籍			
教學注意事項	1. 正確使用生成式AI 2. 學生學習使用生成式AI的注意事項 3. 合宜合法運用生成式AI 4. 與生活經驗連結，讓學生動手實作，實際體驗AI的運作原理。			

