

附件

實用技能學程

備查文號：高雄市政府教育局中華民國112年5月31日高市教高字第 11233761000 號函備查

高級中等學校課程計畫

高雄市私立立志高級中學

學校代碼：551301

實用技能學程課程計畫書

本校111年8月29日111學年度第1次課程發展委員會會議通過

校長簽章：_____

(110學年度入學學生適用)

中華民國112年6月9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 | 7 |
| 肆、課程發展組織要點 | 9 |
| 課程發展委員會組織要點 | 9 |
| 伍、課程規劃與學生進路 | 12 |
| 一、餐旅群餐飲技術科教育目標 | 12 |
| 二、餐旅群餐飲技術科學生進路 | 13 |
| 陸、群科課程表 | 15 |
| 一、教學科目與學分(節)數表 | 15 |
| 二、課程架構表 | 18 |
| 三、科目開設一覽表 | 19 |
| 柒、團體活動時間實施規劃 | 21 |
| 捌、彈性學習時間實施規劃 | 22 |
| 一、彈性學習時間實施相關規定 | 22 |
| 二、學生自主學習實施規範 | 23 |
| 三、彈性學習時間實施規劃表 | 24 |
| 玖、學校課程評鑑 | 39 |
| 學校課程評鑑計畫 | 39 |
| 附件二：校訂科目教學大綱 | 40 |

學校基本資料

| | | | |
|-----------|---|---|--|
| 學校校名 | 高雄市私立立志高級中學 | | |
| 普通型高中 | 學術群：普通科 | | |
| 技術型 | 專業群科 | 動力機械群：汽車科 電機與電子群：資訊科、電子科、電機科 商業與管理群：資料處理科、電競經營科 家政群：美容科 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 | | | |
| 進修部 | 動力機械群：汽車科 電機與電子群：資訊科、電機科 商業與管理群：資料處理科 家政群：美容科 餐旅群：餐飲管理科 | | |
| 實用技能學程(日) | 電機與電子群：水電技術科 | | |
| 建教合作班 | 動力機械群：汽車科 家政群：美容科 餐旅群：餐飲管理科 | | |
| 特殊類型 | 服務群：綜合職能科 其他：綜合職能科 | | |

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建教合作班課程實施規範。
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。



貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

| 類型 | 群別 | 科別 | 一年級 | | 二年級 | | 三年級 | | 小計 | |
|-------------------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| | | | 班級數 | 人數 | 班級數 | 人數 | 班級數 | 人數 | 班級數 | 人數 |
| 普通型 高中 | 學術群 | 普通科 | 4 | 130 | 4 | 117 | 4 | 120 | 12 | 367 |
| 技術型 高中 | 動力機械群 | 汽車科 | 1 | 29 | 1 | 31 | 2 | 33 | 4 | 93 |
| | 電機與電子群 | 資訊科 | 2 | 64 | 2 | 72 | 3 | 92 | 7 | 228 |
| | 電機與電子群 | 電子科 | 1 | 8 | 1 | 7 | 1 | 8 | 3 | 23 |
| | 電機與電子群 | 電機科 | 1 | 25 | 2 | 39 | 2 | 47 | 5 | 111 |
| | 商業與管理群 | 資料處理科 | 2 | 81 | 2 | 83 | 2 | 86 | 6 | 250 |
| | 商業與管理群 | 電競經營科 | 2 | 79 | 3 | 77 | 0 | 0 | 5 | 156 |
| | 家政群 | 美容科 | 1 | 23 | 1 | 28 | 1 | 21 | 3 | 72 |
| | 餐旅群 | 餐飲管理科 | 2 | 75 | 3 | 75 | 3 | 64 | 8 | 214 |
| | 服務群 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 1 | 13 | 0 | 0 | 1 | 13 |
| 其他 | 綜合職能科 | 0 | 0 | 1 | 14 | 1 | 13 | 2 | 27 | |
| 進修部 | 動力機械群 | 汽車科 | 1 | 13 | 1 | 18 | 1 | 33 | 3 | 64 |
| | 電機與電子群 | 資訊科 | 1 | 7 | 1 | 2 | 1 | 6 | 3 | 15 |
| | 電機與電子群 | 電機科 | 1 | 4 | 1 | 13 | 1 | 7 | 3 | 24 |
| | 商業與管理群 | 資料處理科 | 1 | 13 | 1 | 12 | 1 | 14 | 3 | 39 |
| | 家政群 | 美容科 | 1 | 7 | 1 | 9 | 1 | 14 | 3 | 30 |
| | 餐旅群 | 餐飲管理科 | 2 | 33 | 2 | 26 | 2 | 33 | 6 | 92 |
| 實用技 能學程 (日) | 電機與電子群 | 水電技術科 | 1 | 30 | 1 | 15 | 1 | 46 | 3 | 91 |
| 建教合 作班 | 動力機械群 | 汽車科 | 2 | 57 | 2 | 63 | 2 | 53 | 6 | 173 |
| | 家政群 | 美容科 | 1 | 10 | 1 | 21 | 1 | 26 | 3 | 57 |
| | 餐旅群 | 餐飲管理科 | 1 | 43 | 1 | 33 | 1 | 29 | 3 | 105 |
| 合計 | | | 28 | 731 | 33 | 768 | 31 | 745 | 92 | 2244 |

二、核定科班一覽表
表2-2 110學年度核定科班一覽表

| 學校類型 | 群別 | 科班別 | 班級數 | 每班人數 |
|-----------|--------|---------|-----|------|
| 普通型高中 | 學術群 | 普通科 | 5 | 45 |
| 技術型高中 | 動力機械群 | 汽車科 | 3 | 45 |
| | 電機與電子群 | 資訊科 | 3 | 45 |
| | 電機與電子群 | 電子科 | 1 | 45 |
| | 電機與電子群 | 電機科 | 2 | 45 |
| | 商業與管理群 | 資料處理科 | 2 | 45 |
| | 商業與管理群 | 電競經營科 | 3 | 45 |
| | 家政群 | 美容科 | 1 | 45 |
| 實用技能學程(日) | 餐旅群 | 餐飲管理科 | 4 | 45 |
| | 動力機械群 | 汽車修護科 | 1 | 45 |
| | 電機與電子群 | 水電技術科 | 1 | 45 |
| | 電機與電子群 | 視聽電子修護科 | 1 | 45 |
| | 商業群 | 商用資訊科 | 1 | 45 |
| | 家政群 | 美髮技術科 | 1 | 45 |
| | 餐旅群 | 餐飲技術科 | 1 | 45 |
| | 美容造型群 | 美髮技術科 | 1 | 45 |
| 合計 | | | 31 | 1395 |

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

學校願景

一、學校願景 (一)本校願景分為學校、教師、學生三部分

學校:立志飛揚,品質卓越 教師:專業成長,課程發展

學生:多元展能,終身學習 (二)學校願景補充說明

1. 立志飛揚,品質卓越 「立志飛揚」為學校教育執行的動力,「品質卓越」為學校教育「止於至善」的目標。

2. 專業成長,課程發展

(1)教師能理解課綱、轉化課綱進而實踐課綱 (2)積極參與教師專業社群共備、觀課、議課及增能研習,發展符應學生需求及務實致用之學校校訂課程

3. 多元展能,終身學習

學校投入行政與教師團隊的動力及資源,發展及培育學生的多元智能素養。

(1)培養學生顯性及隱性的全人素養

1、升學能力:加強基礎學科教學,實施升學輔導方案,以適應學生繼續升學的需求。

2、證照能力:加強專業技能教學,推動技能檢定方案,以適應學生就業準備的需求。

3、英檢能力:加強外國語文教學,推動全民英檢方案,以適應學生國際交流的需求。

4、電腦能力:加強問題導向(PBL)教學,推動創新學校方案,以培養學生21世紀的關鍵能力。

5、人際能力:加強專題製作實習,推動創造力教育方案,以培養學生人際競爭能力。

6、社團能力:加強多元智慧教學,推動智性社團方案,以激發學生潛能發展。

7、藝文能力:加強藝文學科教學,推動立志藝文季方案,以提升學生人文素養。

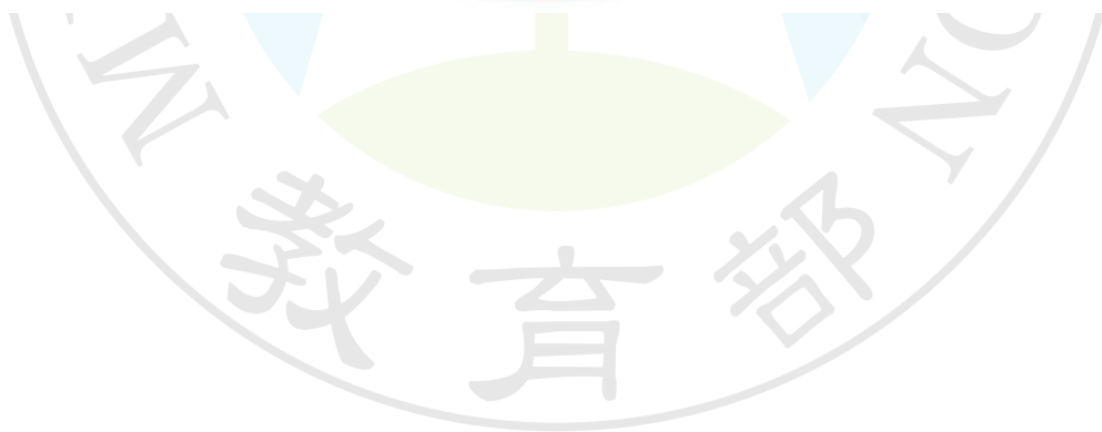
8、輔導能力:加強生涯發展教學,推動全人教育方案,以培養學生助人能力。

(2)教導學生擁有學習力、生存力、人際力及實現力 ①學會如何學習

②學會如何與人相處

③學會如何生存

④學會如何自我實現



二、學生圖像

一、本校依循「立志飛揚，品質卓越(是本校校務發展的圭臬)；專業成長，課程發展(是教師動能的自我期許)；多元展能，終身學習(是學生成就的終極目標)」的學校願景為核心概念，建立本校學生圖像。

二、立志學生在學校教師結合學校建構創新教學實驗實習設施所開發出的特色課程模組(包含數理語文資優、電競產業管理、AI機械人、綠能智動車輛、生化測控、E化生活控制、創意烘焙微創、時尚美學、藝文創發、音樂體育maker、智性社團等特色教學模組)薰陶之下，三年後能具有「人際溝通力」、「終身學習力」、「批判思考力」、「問題解決力」、「技能專業力」，成為一位「具有良好品格」、「能與人和睦相處」、「具備良好表達能力」、「習得多技專長」，「具有解決問題能力」並且「樂在學習」的現代公民。

三、學生圖像五大向度內涵

(一) 人際溝通力:與人相處、溝通互動、合作共好、國際交流。

(二)

終身學習力:學用並進、主動學習、拓展視野、藝文賞析。

(三)

批判思考力:產業分析、訊息整合、跨域統整、多元包容。

(四)

問題解決力:創新思考、探索發現、團隊合作、情緒管理。

(五)

技能專業力:專業精進、敬業服務、研發創新、自我實現。

四、

學校依此準則由下而上透過群科社群、教學研究會、實習處、學務處、教務處、副校長、校長進行共議，並採滾動式配合學生學習力、教師專業引導力、企業需求、科技人文趨勢厚植學生、教師、學校競爭力的修正方式，規劃設計學校學生圖像與科部學生圖像，學生在校期間之學習歷程將以八大核心能力分類存放學校所開發之學習歷程平台eportfolio，每學期並由電腦中心協助產出學生能力雷達圖，做為親師生進行學生階段能力學習評析檢核之依據，提供學生進行能力補救之建議。

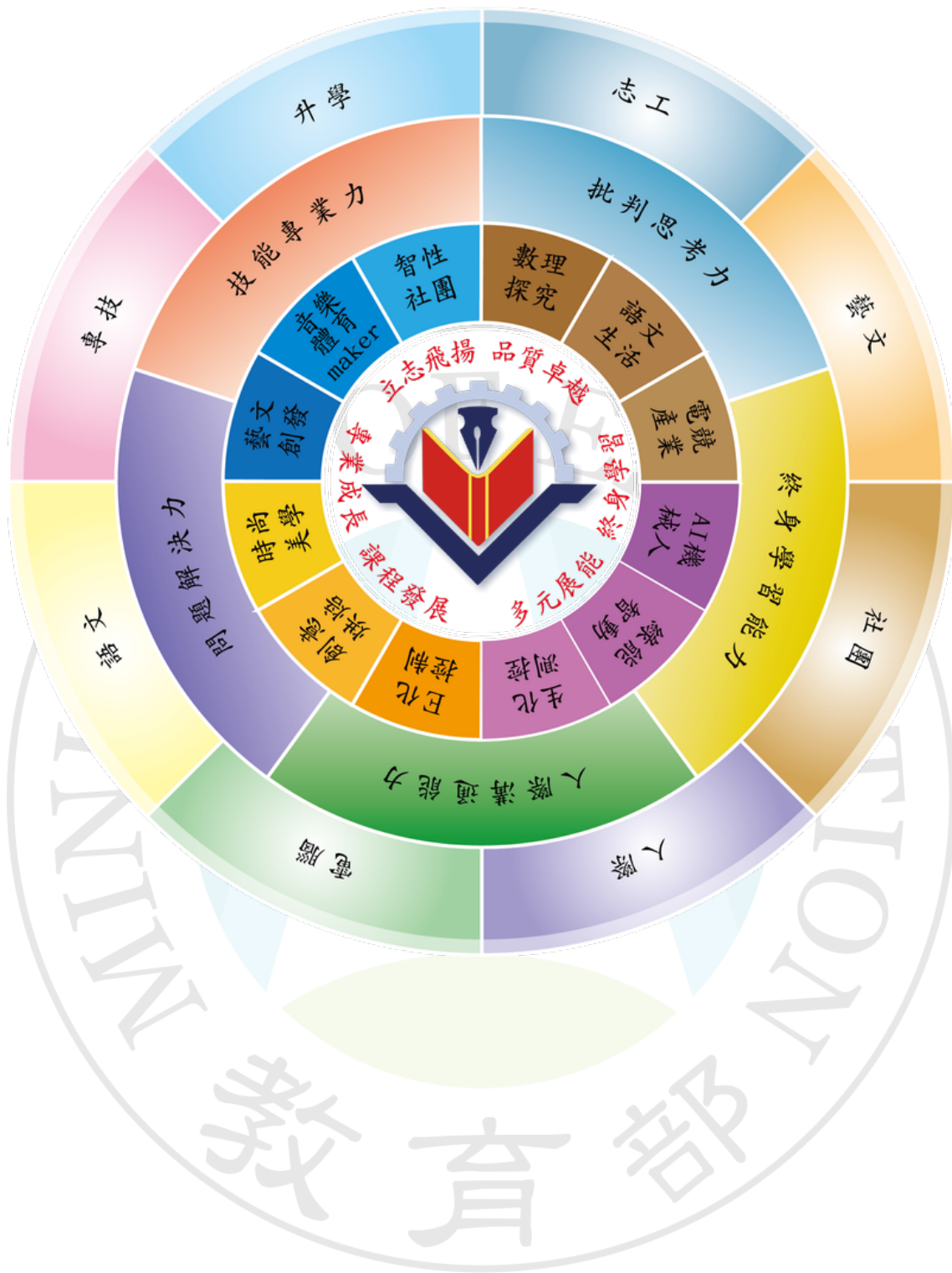
人際溝通力

終身學習力

批判思考力

問題解決力

技能專業力



肆、課程發展組織要點

高雄市私立立志高級中學

課程發展委員會組織要點

立志中學課程發展委員會組織要點

立志中學 課程發展委員會組織要點

107年01月19日校務會議通過

一、依據

教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布、106年5月10日臺教授國部字第1060048266A號令發布修正之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、組織

本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員34人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

學校行政人員：由副校長暨各處室主任(教務主任、學務主任、總務主任、實習主任、圖書館主任、輔導主任、主計主任、人事主任、進修部主任)擔任之，共計10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。

(二)學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、學科、自然科、社會科及藝能科)擔任之，每學科1人，共計8人。

(三)專業群科(學程)教師：由各專業群科(學程)之科主任或學程召集人擔任之，每專業群科(學程)1人，共計7人。

(四)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

(五)教師組織代表：由學校教師會推派1人擔任之。

(六)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(七)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。(設有專業群科學程者應設置之)

(八)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

(九)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、任務

本委員會根據總綱的基本理念和課程目標，進行課程發展，其任務如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

(二)統整及審議學校課程計畫。

(三)審查學校教科用書的選用，以及全年級或全校且全學期使用之自編教材。

(四)進學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

四、本委員會其運作方式如下：

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

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

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

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

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科(學程)教學研究會：由各科(學程)教師組成之，由科(學程)主任召集並擔任主席。

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

(四)研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

六、各研究會之任務如下：

(一)規劃校訂必修和選修科目，以供學校完成各科和整體課程設計。

(二)規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

(三)協助辦理教師甄選事宜。

(四)辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

(五)辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

(六)發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

(七)選用各科目的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

(八)擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

(九)協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

(十)其他課程研究和發展之相關事宜。

七、各研究會之運作原則如下：

(一)各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行三次會議，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(群)召集人具簽送本委員會核定後辦理。
- (六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。
- 八、本組織要點經校務會議通過後，陳校長核定後施行。

高雄市立志中學107學年度課程發展委員會委員名單(普通科)

委員 成員 姓名 備註

召集人 校長 江 澈

執秘書 高國中部主任 陳昭仁

年級導師

一年級導師代表 李國璋

二年級導師代表 高中膺

三年級導師代表 黃淑慧

政代表

教務主任 李勝凱

學務主任 何明奇

輔導主任 林梅瑛

教學組長 余祥磊

班經組長 張志明

特教組長 曾千芳

各領域召集人

語文領域召集人 林秋玫 國文科召集人

語文領域召集人 方士歆 英文科召集人

數學領域召集人 任哲宏

社會領域召集人 談菊

社會科總召集人

自然領域召集人 陳君如 自然科總召集人

藝能領域召集人 盧宥竹 含藝術、生活、體育、全民國防、資訊等域

家長代表 家長會長 李坤

專家代表 專家學者 方德隆 高師大教授

學生代表 學生會代表 趙曼伶

合計 20 人

高雄市立志中學107學年度課程發展委員會委員名單(專業群科)

召集人 江 澈校長(校長)

行政代表 江山定副校長(副校長)

行政代表 李勝凱主任(教務主任)

行政代表 何明奇主任(學務主任)

行政代表 陳超智主任(總務主任)

行政代表 莊明雄主任(實習主任)

行政代表 李家和主任(圖資主任)

行政代表 林梅瑛主任(輔導主任)

行政代表 陳峰斌主任(人事主任)

行政代表 潘鑫炯主任(進修部主任)

行政代表 朱慧明組長(教學組長)

一般科目領域召集人

國語文領域召集人 楊婷惠老師

英語文領域召集人 楊睿涵老師

數學科領域召集人 陳久郁老師

社會科領域召集人 黃耀賢老師

自然科領域召集人 蔡佳純老師

藝能科領域召集人 黃淳敏老師

專業群科領域召集人

動力機械群召集人 吳政穎主任

電機電子群召集人 張志鴻主任

電機電子群召集人 潘崇承主任

商業與管理群召集人 林士弘主任

餐旅群召集人 洪心茹主任

家政群召集人 段珮誼主任

服務群召集人 曾千芳組長

年級導師代表

一年級導師代表 邱雅文

二年級導師代表 劉雅文

三年級導師代表 孫誌成

教師組織代表 教師會長潘崇承

家長代表 家長會長 李坤

專家代表 專家學者 方德隆 高師大教授

產業代表 產業代表 鄭悅申

學生代表 學生會代表 何子肇

合計 31人



伍、課程規劃與學生進路

一、餐旅群餐飲技術科教育目標

1. 培養餐飲相關產業基礎技術人才
2. 培養餐飲製作及基本餐旅服務人才。
3. 培養具備市場需求及微型創業人才。
4. 培養具備餐飲藝文素養，賦予餐飲美學及終生學習人才。



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 | <p>1. 相關就業進路： 1. 擔任飯店、餐廳服務員 2. 烘焙坊烘焙師 3. 餐廳內場廚師、食物製備人員 4. 飲料調製師、咖啡師。 5. 房務作業人員 6. 餐旅業市場行銷企劃工作。 7. 其他餐飲相關工作。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備基礎餐飲製作及實務能力 2. 具備熱情、歡熱、專業的餐飲服務能力 3. 具備廚房管理及餐廳準備能力 4. 具備餐飲市場判讀、產品行銷能力、在地食材及在地文化認同能力 5. 培養學生自我認同，具備食材尊重、職業道德及終生學習的熱忱與態度</p> <p>3. 檢定職類： 飲料調製</p> | <p>1. 專業科目： 1.1 部定必修： <input type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p> | <p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>食物與營養4學分 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>職業倫理與道德4學分 <input type="checkbox"/>餐飲安全與衛生4學分 <input type="checkbox"/>中餐烹飪概論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>中餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>飲料經營實習4學分 <input type="checkbox"/>飲料實習4學分 <input type="checkbox"/>茶藝文化與實習4學分</p> |
| 第二年段 | <p>1. 相關就業進路： 1. 擔任飯店、餐廳服務員 2. 烘焙坊烘焙師 3. 餐廳內場廚師、食物製備人員 4. 飲料調製師、咖啡師。 5. 房務作業人員 6. 餐旅業市場行銷企劃工作。 7. 其他餐飲相關工作。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)： 1. 具備基礎餐飲製作及實務能力 2. 具備熱情、歡熱、專業的餐飲服務能力 3. 具備廚房管理及餐廳準備能力 4. 具備餐飲市場判讀、產品行銷能力、在地食材及在地文化認同能力 5. 培養學生自我認同，具備食材尊重、職業道德及終生學習的熱忱與態度</p> <p>3. 檢定職類： 烘焙</p> | <p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p> | <p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>飲食文化4學分 <input type="checkbox"/>餐旅英文與會話4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input type="checkbox"/>咖啡實務6學分 <input type="checkbox"/>西式點心製作實習6學分 <input type="checkbox"/>無國界料理製作實習8學分 <input type="checkbox"/>蔬果切雕實習4學分 <input type="checkbox"/>餐飲服務實習6學分</p> |

| 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 | <p>1. 相關就業進路：</p> <p>1. 擔任飯店、餐廳服務員</p> <p>2. 烘焙坊烘焙師</p> <p>3. 餐廳內場廚師、食物製備人員</p> <p>4. 飲料調製師、咖啡師。</p> <p>5. 房務作業人員</p> <p>6. 餐旅業市場行銷企劃工作。</p> <p>7. 其他餐飲相關工作。</p> <p>2. 科專業能力(核心技能專長)：</p> <p>1. 具備基礎餐飲製作及實務能力</p> <p>2. 具備熱情、歡熱、專業的餐飲服務能力</p> <p>3. 具備廚房管理及餐廳準備能力</p> <p>4. 具備餐飲市場判讀、產品行銷能力、在地食材及在地文化認同能力</p> <p>5. 培養學生自我認同，具備食材尊重、職業道德及終生學習的熱忱與態度</p> <p>3. 檢定職類：</p> <p>中餐烹調</p> | <p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 部定必修：</p> <p><input type="checkbox"/> 飲料實務6學分</p> | <p>1. 專業科目：</p> <p>1.1 校訂必修：</p> <p>1.2 校訂選修：</p> <p><input type="checkbox"/> 菜單設計4學分</p> <p><input type="checkbox"/> 餐飲採購4學分</p> <p><input type="checkbox"/> 餐飲行銷4學分</p> <p>2. 實習科目：</p> <p>2.1 校訂必修：</p> <p><input type="checkbox"/> 專題實作6學分</p> <p><input type="checkbox"/> 西餐烹飪實習8學分</p> <p>2.2 校訂選修：</p> <p><input type="checkbox"/> 中式點心製作實習6學分</p> <p><input type="checkbox"/> 咖啡實務6學分</p> <p><input type="checkbox"/> 團膳製作實習6學分</p> <p><input type="checkbox"/> 宴會點心製作實習6學分</p> <p><input type="checkbox"/> 餐飲服務實習6學分</p> |

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

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

110學年度入學學生適用(日間上課)

| 課程類別 | 領域/科目及學分數 | | 授課年段與學分配置 | | | | | | 備註 | |
|-------|-----------|--------|-----------|----|------|---|------|---|----|--|
| | | | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | | |
| 名稱 | 名稱 | 學分 | 一 | 二 | 一 | 二 | 一 | 二 | | |
| 部定必修 | 語文 | 國語文 | 6 | 3 | 3 | | | | | |
| | | 英語文 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | 數學 | 數學 | 4 | 2 | 2 | | | | | |
| | 社會 | 歷史 | 4 | | | 1 | 1 | | | |
| | | 地理 | | | | | | | | |
| | | 公民與社會 | | | | 1 | 1 | | | |
| | 自然科學 | 物理 | 4 | | | 1 | 1 | | | |
| | | 化學 | | | | 1 | 1 | | | |
| | | 生物 | | | | | | | | |
| | 藝術 | 音樂 | 4 | | | 1 | 1 | | | |
| | | 美術 | | 1 | 1 | | | | | |
| | | 藝術生活 | | | | | | | | |
| | 綜合活動 | 生命教育 | 4 | | | | | | | |
| | | 生涯規劃 | | | | 1 | 1 | | | |
| | | 家政 | | | | | | | | |
| | | 法律與生活 | | | | | | | | |
| | | 環境科學概論 | | | | | | | | |
| | 科技 | 生活科技 | 2 | | | | | | | |
| | | 資訊科技 | | 2 | | | | | | |
| | 健康與體育 | 體育 | 2 | 1 | 1 | | | | | |
| 健康與護理 | | 2 | 1 | 1 | | | | | | |
| | 全民國防教育 | 2 | 1 | 1 | | | | | | |
| | 小計 | 36 | 13 | 11 | 6 | 6 | 0 | 0 | | |
| 專業科目 | 觀光餐旅業導論 | 4 | 2 | 2 | | | | | | |
| 實習科目 | 餐飲服務技術 | 6 | | | 3 | 3 | | | | |
| | 飲料實務 | 6 | | | | | 3 | 3 | | |
| | 小計 | 16 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | | |
| | 部定必修學分合計 | 52 | 15 | 13 | 9 | 9 | 3 | 3 | | |

表6-1-1 餐旅群餐飲技術科 教學科目與學分(節)數表(以科為單位,1科1表)
110學年度入學學生適用(日間上課) (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 6學分 3.33% | 資訊應用 | 2 | | 2 | | | | | | | |
| | | 體育活動 | 4 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| | | 小計 | 6 | 0 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | |
| | 專業科目 4學分 2.22% | 食物與營養 | 4 | 2 | 2 | | | | | | | |
| | | 小計 | 4 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| | 實習科目 24學分 13.33% | 專題實作 | 6 | | | | | | 3 | 3 | | |
| | | 職涯體驗 | 2 | | | 1 | 1 | | | | | |
| | | 中餐烹飪實習 | 8 | 4 | 4 | | | | | | | |
| | | 西餐烹飪實習 | 8 | | | | | 4 | 4 | | | |
| | | 小計 | 24 | 4 | 4 | 1 | 1 | 7 | 7 | | | |
| | 特殊需求領域 0學分 0.00% | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| | 必修學分數合計 | | | 34 | 6 | 8 | 2 | 2 | 8 | 8 | | |
| | 校訂選修 | 一般科目 10學分 5.56% | 國防通識教育 | 2 | | | 1 | 1 | | | | |
| | | | 安全教育 | 2 | | | | | 1 | 1 | | |
| | | | 英文閱讀與寫作 | 2 | 1 | 1 | | | | | | |
| 國文閱讀與寫作 | | | 4 | | | 2 | 2 | | | | | |
| 應選修學分數小計 | | | 10 | 1 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | | 校訂選修一般科目開設10學分 | |
| 專業科目 28學分 15.56% | | 職業倫理與道德 | 4 | 2 | 2 | | | | | | 多元選修 | |
| | | 餐飲安全與衛生 | 4 | 2 | 2 | | | | | | 多元選修 | |
| | | 飲食文化 | 4 | | | 2 | 2 | | | | | |
| | | 菜單設計 | 4 | | | | | 2 | 2 | | | |
| | | 餐飲採購 | 4 | | | | | 2 | 2 | | | |
| | | 餐旅英文與會話 | 4 | | | 2 | 2 | | | | | |
| | | 中餐烹飪概論 | 4 | 2 | 2 | | | | | | | |
| | | 餐飲行銷 | 4 | | | | | 2 | 2 | | | |
| 應選修學分數小計 | | 28 | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 6 | | 校訂選修專業科目開設32學分 | | |
| 實習科目 56學分 31.11% | | 中式點心製作實習 | 6 | | | | | | 3 | 3 | | |
| | 咖啡實務 | 12 | | | 3 | 3 | 3 | 3 | | 二年級多元選修 | | |
| | 西式點心製作實習 | 6 | | | 3 | 3 | | | | 二年級多元選修 | | |
| | 飲料經營實習 | 4 | 2 | 2 | | | | | | 一年級多元選修 | | |
| | 飲料實習 | 4 | 2 | 2 | | | | | | 一年級多元選修 | | |
| | 無國界料理製作實習 | 8 | | | 4 | 4 | | | | | | |
| | 團膳製作實習 | 6 | | | | | 3 | 3 | | 三年及多元選修 | | |
| | 宴會點心製作實習 | 6 | | | | | 3 | 3 | | 三年及多元選修 | | |
| | 蔬果切雕實習 | 4 | | | 2 | 2 | | | | | | |
| | 餐飲服務實習 | 12 | | | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | |
| | 茶藝文化與實習 | 4 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 應選修學分數小計 | 56 | 4 | 4 | 12 | 12 | 12 | 12 | | 校訂選修實習科目開設72學分 | | | |
| 校訂選修 | 特殊需求領域 0學分 0% | 應選修學分數小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 校訂特殊需求領域課程開設0學分 | | |
| | 選修學分數合計 | | 94 | 9 | 9 | 19 | 19 | 19 | 19 | | | |
| | 校訂必修及選修學分上限合計 | | 128 | 15 | 17 | 21 | 21 | 27 | 27 | | | |
| 學分上限總計 | | | 180 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | | | |

| 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 | |
| | | 每週團體活動時間(節數) | 18 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | |
| | | 每週彈性學習時間(節數) | 12 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| | | 每週總上課節數 | 210 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | |



二、課程架構表

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

| 項目 | | 相關規定 | 學校規劃情形 | | 說明 | | |
|----------------------------|---|-----------|------------|--------|--------|--------|------|
| | | | 學分數 | 百分比 | | | |
| 部 定 | 一般科目 | 38 學分 | 36 | 20.00% | 系統設計 | | |
| | 專業科目 | 16-20學分 | 4 | 2.22% | 系統設計 | | |
| | 實習科目 | | 12 | 6.67% | | | |
| | 合計 | | | 52 | 28.89% | 系統設計 | |
| 校 訂 | 必修 | 一般科目 | 122-138 學分 | 6 | 3.33% | 系統設計 | |
| | | 專業科目 | | 4 | 2.22% | 系統設計 | |
| | | 實習科目 | | 24 | 13.33% | 系統設計 | |
| | 選修 | 一般科目 | | 10 | 5.56% | 系統設計 | |
| | | 專業科目 | | 28 | 15.56% | 系統設計 | |
| | | 實習科目 | | 56 | 31.11% | 系統設計 | |
| | 合計 | | | | 128 | 71.11% | 系統設計 |
| | 實習科目學分數 | | | 至少60學分 | 80 | 44.44% | 系統設計 |
| 應修習學分數 | | 180-192學分 | | 180節 | 系統設計 | | |
| 六學期團體活動時間合計 | | 12-18節 | | 18節 | 系統設計 | | |
| 六學期彈性學習時間合計 | | 4-12節 | | 12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 | <ol style="list-style-type: none"> 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 表列部定必修科目54-58學分均須修習，並至少85%及格。 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格 | | | | | | |

備註：1. 百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

三、科目開設一覽表

(一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

| 課程類別 | 學年 課程領域 | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | | | |
|------------------|------------|---------|--------|---------|------|---------|------|---------|---|------|
| | | 第一學期 | 第二學期 | 第一學期 | 第二學期 | 第一學期 | 第二學期 | | | |
| 部 定 科 目 | 語文 | 國語文 | → | 國語文 | → | | → | | → | |
| | | 英語文 | → | 英語文 | → | | → | | → | |
| | 數學 | 數學 | → | 數學 | → | | → | | → | |
| | 社會 | | → | | → | 歷史 | → | 歷史 | → | → |
| | | | → | | → | 公民與社會 | → | 公民與社會 | → | → |
| | 自然科學 | | → | | → | 物理 | → | 物理 | → | → |
| | | | → | | → | 化學 | → | 化學 | → | → |
| | 藝術 | | → | | → | 音樂 | → | 音樂 | → | → |
| | | 美術 | → | 美術 | → | | → | | → | → |
| | 綜合活動 | | → | | → | 生涯規劃 | → | 生涯規劃 | → | → |
| | 科技 | 資訊科技 | → | | → | | → | | → | → |
| | 健康與體育 | 體育 | → | 體育 | → | | → | | → | → |
| | | 健康與護理 | → | 健康與護理 | → | | → | | → | → |
| 全民國防教育 | 全民國防教育 | → | 全民國防教育 | → | | → | | → | → | |
| 校 訂 科 目 | 語文 | | → | | → | 國文閱讀與寫作 | → | 國文閱讀與寫作 | → | → |
| | | 英文閱讀與寫作 | → | 英文閱讀與寫作 | → | | → | | → | → |
| | 社會 | | → | | → | | → | 安全教育 | → | 安全教育 |
| | 科技 | | → | 資訊應用 | → | | → | | → | → |
| | 健康與體育 | | → | | → | 體育活動 | → | 體育活動 | → | 體育活動 |
| | 全民國防教育 | | → | | → | 國防通識教育 | → | 國防通識教育 | → | → |

(二)專業及實習科目

表6-3-1-2 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位,1科1表)

| 課程類別 | 學年 | 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 | 食物與營養 | 食物與營養 | | | | | | |
| | | 職業倫理與道德 | 職業倫理與道德 | | | | | | |
| | | 餐飲安全與衛生 | 餐飲安全與衛生 | | | | | | |
| | | | | 飲食文化 | 飲食文化 | | | | |
| | | | | | | 菜單設計 | 菜單設計 | | |
| | | | | | | 餐飲採購 | 餐飲採購 | | |
| | | | | 餐旅英文與會話 | 餐旅英文與會話 | | | | |
| | | 中餐烹飪概論 | 中餐烹飪概論 | | | | | | |
| | | | | | | 餐飲行銷 | 餐飲行銷 | | |
| | | | | | | 專題實作 | 專題實作 | | |
| | 實習科目 | | | | 職涯體驗 | 職涯體驗 | | | |
| | | 中餐烹飪實習 | 中餐烹飪實習 | | | | 西餐烹飪實習 | 西餐烹飪實習 | |
| | | | | | | | 中式點心製作實習 | 中式點心製作實習 | |
| | | | | 咖啡實務 | 咖啡實務 | 咖啡實務 | 咖啡實務 | | |
| | | | | 西式點心製作實習 | 西式點心製作實習 | | | | |
| | | 飲料經營實習 | 飲料經營實習 | | | | | | |
| | | 飲料實習 | 飲料實習 | | | | | | |
| | | | | 無國界料理製作實習 | 無國界料理製作實習 | | | | |
| | | | | | | 團膳製作實習 | 團膳製作實習 | | |
| | | | | | | 宴會點心製作實習 | 宴會點心製作實習 | | |
| | | 蔬果切雕實習 | 蔬果切雕實習 | | | | | | |
| | | 餐飲服務實習 | 餐飲服務實習 | 餐飲服務實習 | 餐飲服務實習 | | | | |
| | 茶藝文化與實習 | 茶藝文化與實習 | | | | | | | |

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表(日間上課)

| 項目 | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | |
|-----------|------|------|------|------|------|------|
| | 第一學期 | 第二學期 | 第一學期 | 第二學期 | 第一學期 | 第二學期 |
| 班級活動節數 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| 社團活動節數 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 |
| 週會或講座活動節數 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| 校慶活動 | 0 | 5 | 0 | 5 | 0 | 5 |
| 體育競賽 | 9 | 4 | 9 | 4 | 9 | 4 |
| 其他節數 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 合計 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 |

捌、彈性學習時間實施規劃

一、彈性學習時間實施相關規定





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 | 尊嚴護老-日常照顧知能 | 2 | 4 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 生命軌跡-認識老化與健康照顧 | 2 | 5 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input type="radio"/> 內聘 <input checked="" type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 高一平面幾何精進教學 | 1 | 12 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 英文詞性應用精進教學 | 1 | 12 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 發現文章的邏輯架構 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |

| 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 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘) | 備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 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 | 認識文章的長相 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英語閱讀精進研究 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英文小注音 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 高一國文形音義修辭應用精進教學 | 1 | 12 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 自主學習 | 2 | 18 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英語寫作精進研究 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英語聽力精進研究 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 變形英文單字ABC | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |

| 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 | 找到文章的關鍵詞 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英文大聲說Let's Speak | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 主題分析的閱讀 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 認識英文單字的結構 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 基礎志工培訓 | 1 | 12 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英語口說精進研究 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 第二學期 | 尊嚴一生-健康照顧新知 | 2 | 5 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 樂齡逍遙-實踐活躍老化 | 2 | 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input type="checkbox"/> 內聘 <input checked="" type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 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 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘) | 備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 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 | 高一英文語詞結構精進教學 | 1 | 12 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 簡易英文單字趴趴走 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英語閱讀精進研究 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 自主學習 | 2 | 18 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英文日常生活實用片語 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 啟動有效閱讀 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 閱讀的預測能力 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 高一先秦散文唐宋韻文閱讀精進教學 | 1 | 12 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |

| 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 | 英語寫作精進研究 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英文歌謠傳唱 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 高一代數精進教學 | 1 | 12 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英語聽力精進研究 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 閱讀的提問能力 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 圖表與文章的結合 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 西方文化諺語 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 基礎志工培訓 | 1 | 12 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |

| 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 | 英語口說精進研究 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 選手培訓 | 2 | 12 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 | |
| 第二學年 | 第一學期 | 簡易英文對話 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | 食在有學問 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | 高二統計精進教學 | 1 | 12 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | 歌詠生命之歌 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | 英語閱讀精進研究 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | 閱讀悅有趣 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |

| 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 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘) | 備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分) |
|--------------|----------------------|------------------|------------------|--|-------------------------------------|--------------------------|---|-------------------------------------|--|--|--|
| | | | | | 自 主 學 習 | 選 手 培 訓 | 充 實 (增 廣) 性 教 學 | 補 強 性 教 學 | 學 校 特 色 活 動 | | |
| 第二學年 第一學期 | 自主學習 | 2 | 18 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 小說與電影 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英語寫作精進研究 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 字詞排排站 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英語聽力精進研究 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 外國人講古 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 愛上莎士比亞 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 高二國學常識文史能力提升精進 教學 | 1 | 12 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |

| 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 | | |
| 第一學期 | 高二英文克漏字精進教學 | 1 | 12 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 基礎志工培訓 | 1 | 12 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英語口說精進研究 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 選手培訓 | 2 | 12 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 第二學年 | 雙語玩文學 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英文短篇故事欣賞 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 文學迪士尼-文學的跨時空之旅 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 英語閱讀精進研究 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |

| 開設 年段 | 開設 名稱 | 每 週 節 數 | 開 設 週 數 | 實 施 對 象 | 開設類型(可勾選) | | | | | 師 資 規 劃 (勾 選 是 否 內 外 聘) | 備 註 (勾 選 是 否 授 學 分) |
|--------------|---------------------|------------------|------------------|--|----------------------------------|-----------------------|---|----------------------------------|--|---|---|
| | | | | | 自 主 學 習 | 選 手 培 訓 | 充 實 (增 廣) 性 教 學 | 補 強 性 教 學 | 學 校 特 色 活 動 | | |
| 第二學年 第二學期 | 高二微積分精進教學 | 1 | 12 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 英文看圖說故事 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 自主學習 | 2 | 18 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 高二國文閱讀寫作及口語表達應用精進教學 | 1 | 12 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 簡易英文作文寫作 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 文化繽紛樂-文學文化賞析 | 1 | 2 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 英語聽力精進研究 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 樂遊桃花源-閱讀寫作課 | 1 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |

| 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 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘) | 備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 授 學 分) | |
|----------|----------|------------------|------------------|------------------|--|--------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|---|--|---|
| | | | | | 自 主 學 習 | 選 手 培 訓 | 充 實 (增 廣) 性 教 學 | 補 強 性 教 學 | 學 校 特 色 活 動 | | | |
| 第二學年 | 第二學期 | 英文流行歌曲教唱 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | 高二英文文法精進教學 | 1 | 12 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | 英語寫作精進研究 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | 基礎志工培訓 | 1 | 12 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input checked="" type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | 英語口說精進研究 | 1 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | 選手培訓 | 2 | 12 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 第三學年 | 第一學期 | 機車綜合保養 | 2 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | 會計資訊演習 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |

| 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 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘) | 備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 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 | 時尚長髮梳理 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 汽車內裝異味清除保養 | 2 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 汽車快速定保 | 2 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 配電器具裝配 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 自主學習 | 2 | 18 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 營養學 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 衛護專業 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 微電影製作 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |

| 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 | 創意造型設計 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 世界飲食文化 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 電競技法經營 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 汽車行銷 | 2 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 居家安全配電檢測 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 行銷美學 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 會展企劃實務 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |
| | 在地美食 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> 例行性 <input type="radio"/> 獨創性 <input type="radio"/> 服務學習 <input type="radio"/> 其它 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | <input type="radio"/> 是 <input checked="" type="radio"/> 否 |

| 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 | | |
| 第一學期 | 居家配電規劃 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 選手培訓 | 2 | 12 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 人體彩繪 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 第三學年 | 在地食材-露出真面目 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 手作飾品製作 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 美甲微創 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 儀表控制概論 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 服飾設計 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 第二學期 | | | | | | | | | | |

| 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 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘) | 備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 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 | 劇本寫作 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 企劃行銷 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 從農場到餐桌上的料理 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 儀表控制軟體應用 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 衛護專業 | 2 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 汽車電系簡易保養 | 2 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 汽車底盤簡易保養 | 2 | 6 | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | 在地食材-大地的禮物 | 2 | 6 | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |

| 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 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 否 內 外 聘) | 備 註 (<input type="checkbox"/> 選 <input type="checkbox"/> 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 | | | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | | | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | | | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | | | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | | | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | | | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | | | <input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input type="checkbox"/> 商用資訊科 <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| | | | | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |
| 第三學年 | 第二學期 | | | <input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 視聽電子修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 商用資訊科 <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 美髮技術科 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 例行性 <input type="checkbox"/> 獨創性 <input type="checkbox"/> 服務學習 <input type="checkbox"/> 其它 | <input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘 | <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 |

玖、學校課程評鑑

學校課程評鑑計畫



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 | 資訊應用 |
| | 英文名稱 | Introduction of information application |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他) | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修 |
| | 一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input checked="" type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育) | |
| | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程 | |
| 課綱核心素養 | A自主行動 | <input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變 |
| | B溝通互動 | <input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養 |
| | C社會參與 | <input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解 |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/2/0/0/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第一學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 一.能了解計算機基本概念 二.能學習多元電腦知識及技能 三.能因應未來資訊科技發展並應用 四.能以資訊科技解決問題 | |

| 教學內容 | | | |
|--------------|--|------|----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)(一)概論 | 1. 課程簡介與導論 | 3 | |
| (2)(二)資訊系統架構 | 1. 系統平台發展 2. 系統平台組成架構 3. 系統平台運作原理 | 6 | |
| (3)(三)電腦網路原理 | 1. 網路技術概念 2. 網路服務介紹 3. 網路技術實作 | 6 | |
| (4)(四)電腦演算法 | 1. 演算法基本概念 2. 演算法的介紹 3. 陣列資料結構的概念 | 6 | |
| (5)(五)程式語言 | 1. 程式語言基本概念 2. 結構化程式設計 3. 模組化程式設計 | 6 | |
| (6)(六)運算思維解析 | 1. 資料處理概念與方法 2. 資料處理應用 3. 模組化程式設計與問題解決實作 | 9 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量(評量方式) | 觀察、討論、口試、筆試 | | |
| 教學資源 | 教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材 | | |

| | |
|---------------|---|
| <p>教學注意事項</p> | <p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 兼顧認知、技能、情意之教學 2. 教學時儘量利用多媒體、並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 <p>二. 教學評量</p> <p>採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、討論、口試、筆試等</p> |
|---------------|---|



(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 | 體育活動 |
| | 英文名稱 | Physical activity |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他) | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修 |
| | 一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input checked="" type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育) | |
| | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程 | |
| 課綱核心素養 | A自主行動 | <input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變 |
| | B溝通互動 | <input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養 |
| | C社會參與 | <input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解 |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/1/1/1/1 | |
| 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 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目: | |
| 教學目標(教學重點) | 一、使學生能培養終身運動的能力。 二、發展體育AI智慧課程融入式教學。 三、推動全民體適能增進學生體德發展。 四、培養學生對體育MAKER教育的興趣與操作。 | |

| 教學內容 | | | |
|------------|--|------|----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)體適能 | 1-1 體適能健康護照說明。 1-2 如何取得體適能證明。 1-3 體適能測驗說明講解。 | 6 | |
| (2)運動規則講解 | 2-1 基礎運動規則簡介 2-2 國際運動禮儀說明 2-3 運動科學融入AI智慧探討 | 6 | |
| (3)運動生理學運用 | 3-1 運動肌肉與基礎概論 3-2 運動營養攝取說明 3-3 運動傷害防護簡介 | 6 | |
| (4)籃球 | 4-1 基本規則說明 4-2 基本動作練習 4-3 運球練習、投籃練習 | 10 | |
| (5)排球 | 5-1 基本規則說明 5-2 接球與送球練習 5-3 舉球與發球練習 | 10 | |
| (6)羽球 | 6-1 基本規則說明 6-2 握拍說明及腳步運動 6-3 球感練習與擊球揮拍 | 10 | |
| (7)田徑 | 7-1 田徑規則說明 7-2 田賽與徑賽項目簡介 7-3 馬克操講解示範 | 10 | |
| (8)體操 | 8-1 基本體操與競技體操介紹 8-2 單槓練習 8-3 翻滾練習 8-4 伸展操練習 | 10 | |
| (9)體育賽會志工 | 9-1 活動賽事體育志工分組 9-2 各項運動賽禮儀說 | 4 | |

| 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. 堂課參與師生互動40% 2. 平時運動學科測驗30% 3. 期末術課測驗30% | | |
| 教學資源 | 1. 教育部體適能健康護照網站 2. 各單項協會運動規則專書 3. 泰宇高中體育教師用書 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法 一、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。 二、教學評量 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、實作、討論、口試、筆試等，並著重形成性評量，兼顧認知、技能、情意的評量。 | | |



(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 | 國防通識教育 | | |
| | 英文名稱 | National defense knowledge | | |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他) | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 | | |
| | 一般科目(領域： <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input checked="" type="radio"/> 全民國防教育) | | | |
| | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程 | | | |
| 課綱 核心素養 | A自主行動 | <input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 | | |
| | B溝通互動 | <input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養 | | |
| | C社會參與 | <input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解 | | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | | | |
| 學分數 | 0/0/1/1/0/0 | | | |
| 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 | | | | |
| 建議先修 科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | | | |
| 教學目標 (教學重點) | 1. 培養宏觀國際視野，增進國防安全知識。 2. 凝聚國人憂患意識，淬鍊愛國愛鄉情操。 3. 深化全民國防共識，確保國家整體安全。 4. 提升防衛動員知能，實踐全民國防目標。 5. 熟悉安全應變機制，奠定社會安全基礎。 | | | |

| 教學內容 | | | |
|-----------------|--|----------|----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配 節數 | 備註 |
| (1)(一)當代軍事科技 | 介紹先進科技對軍事事務的衝擊與革新，並羅列各式先進武器的性能與特色，具有時代性與前瞻性；同時考量學生學習情緒與認知層次，作通盤性規畫，以拓展國防科技視野，並正視我國國土防衛潛在威脅，建立「全民國防」與「科技國防」觀念。 | 18 | |
| (2)(二)野外求生 | 「野外求生」主要傳授從事野外活動的知識與求生技能，使高中職學生可以親近大自然，安排有趣且安全的野外活動，體驗大自然的雄偉壯闊，並體認愛惜自然環境的重要性。 | 18 | |
| (3)(三)恐怖主義與反恐作為 | 911事件概述：說明911恐怖攻擊的事發經過及成因、檢討分析，使學生了解911事件對全球造成的衝擊及影響，進而正視恐怖主義對國家安全的威脅，體認生命與和平的可貴；並培養關懷人群的情操，主動關切恐怖主義與反恐作為的相關資訊。 | 18 | |
| (4)(四)戰爭與危機的啟示 | 以嚴謹的治學態度和邏輯思維，編寫明鄭時期戰役、日本侵臺戰爭、古寧頭戰役、823砲戰、1995年與1996年臺海飛彈危機、第二次世界大戰、韓戰、越戰、古巴危機、以阿戰爭、1991年及2003年波斯灣戰爭、1999年科索沃戰爭、2001年阿富汗戰爭等課程內涵。 | 18 | |
| 合計 | | 72節 | |

| | |
|----------------|---|
| 學習評量 (評量方式) | 紙筆評量、實作評量、學習歷程檔案 |
| 教學資源 | 教育部審查合格之教材、多媒體光碟、市售教材、自編教材。 |
| 教學注意事項 | <p>包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教材編選</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教材之編選應依據教學目標與教材綱要，並適合學生之認知能力與身心發展 2. 教材之範例、說明與教學活動設計應圍繞學生的日常生活與學習經驗，並兼具趣味性與挑戰性 3. 教材之文字敘述，應力求生動活潑與淺顯易懂，避免使用過多之專業術語 <p>二、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教學應以「做中學」為重點，並鼓勵學生進行自主性、探索式的學習。 2. 教學活動之設計宜強調分組合作解決問題 3. 教師可依學校現有設備選擇適當應用軟體或使用自由軟體。 |



(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 | 安全教育 |
| | 英文名稱 | Safe Education |
| 師資來源 | <input type="radio"/> 校內單科 <input checked="" type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他) | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | 一般科目(領域: <input type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input checked="" type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育) | |
| | <input type="radio"/> 非跨領域 <input checked="" type="radio"/> 跨領域: <input checked="" type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程 | |
| 課綱 核心素養 | A自主行動 | <input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變 |
| | B溝通互動 | <input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input checked="" type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養 |
| | C社會參與 | <input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解 |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/1/1 | |
| 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 | | |
| 建議先修 科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目: | |
| 教學目標 (教學重點) | 一、提升學生安全生活知識。二、提升安全警覺及敏感度。三、降低學生意外事故傷害。 四、建立校園安全學習環境。 | |

| 教學內容 | | | |
|-----------|--|----------|----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配 節數 | 備註 |
| (1)防災安全-1 | 一、準備活動: (一)準備學校平面圖及學習單 (二)準備PPT及投影設備 (三)逃生指標圖-消防栓圖-煙霧警報器圖 二、發展活動: (一)認識學校平面圖 1.教師利用PPT講解學校平面圖 2.了解學校各處室、專業教室、設施位置 | 2 | |
| (2)防災安全-2 | (二)瞭解學校危險地點 1.完成及瞭解學校平面圖後,利用紅色貼紙將學校危險地點標示出來。 2.小組小討論後發表。 | 3 | |
| (3)防災安全-3 | (三)規劃學校防災應變及逃生路線 1.遇到傷害性災害處理方式 2.規劃逃生路線必須要注意到安全,避開危險地點。 3.小組小討論後發表 | 4 | |
| (4)水域安全-1 | 一、準備活動: (一)準備高雄地區水域平面圖及學習單 (二)準備PPT及投影設備 (三)相關教案內容及圖卡 二、發展活動: (一)水上安全標誌認知 1.認識水上安全標誌 2.認識水域旗幟標誌 | 2 | |
| (5)水域安全-2 | (二)環境及天候評估 1.認識危險天候的種類 2.小組小討論後發表 | 3 | |

| 教學內容 | | | |
|----------------|--|------|----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (6)水域安全-3 | (三)從事多元水域休閒活動的知識 1. 辨識游泳戲水適用的防溺技巧 2. 游泳戲水時遵守相關安全規範 3. 小組小討論後發表 | 4 | |
| (7)防墜安全-1 | 一、準備活動: (一)準備跌墜事故參考資料及學習單 (二)準備PPT 及投影設備 (三)相關教案內容及圖卡 二、發展活動: (一)跌墜危害自我覺察 1. 分析與覺察跌墜原因與危害影響 2. 居家、校園、社區等生活環境中容易發生墜落地點 | 2 | |
| (8)防墜安全-2 | (二)校園與職業安跌墜防護 1. 探討職業與校園的墜落危機 2. 小組小討論後發表 | 3 | |
| (9)防墜安全-3 | (三)非職災性防墜安全 1. 校園活動意外墜落 2. 感情因素情緒失控 3. 小組小討論後發表 | 4 | |
| (10)食藥安全-1 | 一、準備活動: (一)準備PPT 及投影設備及學習單 (二)相關教案內容及圖卡 二、發展活動: (一)食藥安全的範疇 1. 食物安全 食品添加物、食物器具、食物容器與包裝、標示 2. 藥物安全 處方藥、指示藥、成藥，用於診斷、治療、減輕或預防疾病或足以影響人類身體結構及生理機能之藥物 | 2 | |
| (11)食藥安全-2 | (二)常見的食藥安全問題 1. 分辨黑心食品及食安事件對個人、家庭及社會的影響 2. 小組小討論後發表 | 3 | |
| (12)食藥安全-3 | (三)覺察與體認生活中重要的食藥安全概念 1. 注意食物、清潔劑及常見藥物帶來危險對生活的威脅感和嚴重性 2. 理解食藥安全對個人及家庭的影響 3. 小組小討論後發表 | 4 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量 (評量方式) | 採行多元評量之方式，包括觀察、發表、討論、口試、筆試等。 | | |
| 教學資源 | 教育部防災教育資訊網、靖娟兒童安全文教基金會、食品藥物安全教育網、教育部學校衛生資訊網校園食品安全專區、國民中小學課程與教學資源整合平台、自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 一、教材編選：教材編選須注意 (一)能培養學生對各種生活安全之警覺心及敏感度。 (二)建立學生正確的生活安全概念及知識。 (三)培養學生正面積極的生活安全態度與價值觀。 (四)培養學生生活安全行動技能及處理生活安全的能力。 二、教學方法：1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。 3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 | | |

(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 | 英文閱讀與寫作 |
| | 英文名稱 | English Reading and Writing |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他) | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | 一般科目(領域: <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育) | |
| | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域: <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程 | |
| 課綱 核心素養 | A自主行動 | <input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變 |
| | B溝通互動 | <input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養 |
| | C社會參與 | <input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解 |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 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 | | |
| 建議先修 科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有,科目: | |
| 教學目標 (教學重點) | 一.訓練學生文法、簡易閱讀及書寫能力等。 二.培養學生閱讀與寫作之興趣與能力。 三.能應用於日常生活地球村環境中。 | |

| 教學內容 | | | |
|----------------|--|----------|----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配 節數 | 備註 |
| (1)文法 | 名詞、代名詞、形容詞、副詞及句型 | 8 | |
| (2)文章導讀 | 極短篇文章導讀 | 8 | |
| (3)趣味故事、簡化小說閱讀 | 短篇故事及小說導讀 | 8 | |
| (4)網路笑話、合併句子 | 改寫句子、造句 網路文章介紹及摹寫 | 8 | |
| (5)回答問題 | 即席對答 | 4 | |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量 (評量方式) | 採行多元評量之方式,評量方法可包括觀察、討論、口試、筆試等 | | |
| 教學資源 | 教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 一.教學方法 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.教學時儘量利用多媒體,並安排實際示範活動,示範後進行討論分析,以提高學生學習興趣。 3.課程進行中應隨時留意學生學習狀況,給予必要之引導與鼓勵。 二.教學評量 採行多元評量之方式,評量方法可包括觀察、討論、口試、筆試等。 | | |

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-6 校訂科目教學大綱

| | | | | |
|------------|--|---|--|--|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 國文閱讀與寫作 | | |
| | 英文名稱 | CountryLanguageReadingAndWriting | | |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 校內單科 <input type="radio"/> 校內跨科協同 <input type="radio"/> 跨校協同 <input type="radio"/> 外聘(大專院校) <input type="radio"/> 外聘(其他) | | | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 | | |
| | 一般科目(領域： <input checked="" type="radio"/> 語文 <input type="radio"/> 數學 <input type="radio"/> 社會 <input type="radio"/> 自然科學 <input type="radio"/> 藝術 <input type="radio"/> 綜合活動 <input type="radio"/> 科技 <input type="radio"/> 健康與體育 <input type="radio"/> 全民國防教育) | | | |
| | <input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程 | | | |
| 課綱核心素養 | A自主行動 | <input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變 | | |
| | B溝通互動 | <input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養 | | |
| | C社會參與 | <input checked="" type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解 | | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | | | |
| 學分數 | 0/0/2/2/0/0 | | | |
| 開課年級/學期 | 第二學年第一學期 第二學年第二學期 | | | |
| 議題融入 | | | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | | | |
| 教學目標(教學重點) | 一.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 |
| (1)(一)範文 | 一.範文內容 1.文選。 2.古典小說選。 3.現代詩選。 二.範文教學 1.作者介紹。 2.題解說明。 3.課文講解暨賞析。 4.課後評量活動。 | 36 | 語體：文言—40%：60% |
| (2)(二)作文 | 一.作文教學 1.文體解說。 2.寫作方法教學。 3.相關範文觀摩。 4.課外讀物導讀。 5.習作練習(含課外閱讀報告一篇)。 6.習作檢討。 | 36 | 18教材選編可融入社會關切議題，如生態文學、海洋文學等相關文章與創作。 |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 採行多元評量之方式，包括觀察、討論、口試、筆試等。 | | |
| 教學資源 | 教育部審查合格之教材、多媒體光碟、市售教材、自編教材。 | | |

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

一. 教材編選

1. 範文之選材，必須具有語文訓練、文藝欣賞、理性思辨及精神陶冶之價值。
2. 編選教材時，宜把握語文基本素養的要求，通盤規劃，按文體文類、文字深淺以及內容性質，做有系統之編排。
3. 每課範文宜附有題解、作者、注釋、課文賞析及問題討論等項目。
4. 選文應力求內容旨趣切合時宜；思理精闢，層次分明；情意真摯，想像豐富；文詞雅暢，篇幅適度；並兼顧當代議題，啟發學生思考。
5. 課外讀物之選材，宜求文字難易適中，內容賅博周洽，思想新穎深刻，文學樣式多元，並使學生能自行閱讀吸收，以作為範文教學之補充。

二. 教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學。
2. 教學時儘量利用多媒體，並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣。
3. 課程進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。



(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 | 食物與營養 |
| | 英文名稱 | Food |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修 |
| | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 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 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 瞭解如何選用正確與適當劑量的食品原料，並將食物烹調原理集結作為理論基礎，讓飲食生活更有創意也更為豐富。 | |

| 教學內容 | | | |
|------------|--|------|-------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)食物原料 | 1. 各類食材認識 2. 現代食品發展 | 12 | 上學期 |
| (2)製作原理 | 1. 烹調之目的 2. 製備方法 | 12 | 上學期 |
| (3)營養素 | 1. 營養素概論 2. 醣類 3. 蛋白質 4. 脂質 5. 維生素 6. 礦物質 7. 水 | 24 | 上學期12/下學期12 |
| (4)食物分類 | 1. 全穀根莖類 2. 低脂乳品類 3. 蔬菜類 4. 水果類 5. 油脂類 6. 蛋豆魚肉類 | 24 | 下學期 |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主题應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 職業倫理與道德 |
| | 英文名稱 | Workplace ethics |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 2/2/0/0/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第一學年第一學期 第一學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 建立職場工作者的正確工作態度，以創造良好團隊關係，並協助達成團隊目標。在校學生身為職場新鮮人，應即早了解職場的概況；職場年輕工作者則應掌握職場文化，進而樂於工作。 | |

| 教學內容 | | | |
|------------|--|------|-------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1) 緒論 | 服務公眾的責任 複雜的學識主體 具備專業資格 需要公眾的信任 最大的責任風險 | 24 | 上學期 |
| (2) 責任與義務 | 遵守工作規範 服從上級指令 嚴守公司機密(保密原則) 提升工作效率 表現忠誠態度(誠信原則) 發揮團隊精神 尊重他人隱私 | 48 | 上學期12/下學期36 |
| 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。 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 | 一、坊間教科書。 二、自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 2. 專業教室應建置相關之教學情境佈置。 3. 教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。 4. 利用寒暑假前往相關餐飲業界學習，充實自我實務專業能力。 5. 安排飯店或大型餐廳前往參觀。 6. 教材各單元宜交互實施，融入理論與實習課，注意學生個別差異。 7. 教師宜鼓勵學生參加勞動部餐飲服務技術士技能檢定，藉以驗證學用合一。 | | |

(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 | 餐飲安全與衛生 |
| | 英文名稱 | Food Service Hygiene and Safety Practice |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 2/2/0/0/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第一學年第一學期 第一學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 使學生瞭解餐飲衛生安全的重要性，瞭解餐飲衛生安全的基本知識，瞭解餐飲衛生安全的相關法規，培養餐飲衛生安全的良好工作習慣，為將來有志從事餐飲服務業的同學開闢一扇發展的窗口。 | |

| 教學內容 | | | |
|--------------|--|------|------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1) 餐飲法規介紹 | 食品衛生管理法、食品良好衛生規範、食品衛生標準 | 12 | 上學期 |
| (2) 洗淨、消毒及殺菌 | 餐飲業的定義與形態、餐飲安全與衛生的重要 餐飲安全與衛生的管理 餐飲與微生物、引起餐飲劣化的微生物 | 12 | 上學期 |
| (3) 餐廳廚房衛生管理 | 餐廳佈局、經濟成本評估 分區有效區隔、餐廳空間規劃 | 16 | 上學期12/下學期4 |
| (4) 認識食品標示 | 餐飲與微生物、引起餐飲劣化的微生物 餐飲安全與衛生的指標微生物 | 16 | 下學期 |
| (5) 餐具的清洗管理 | 洗淨的意義與方法、消毒及滅菌的意義與方法 不同洗淨、消毒及滅菌對象的實施要領 | 16 | 下學期 |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 飲食文化 |
| | 英文名稱 | Chinese Cuisine |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/2/2/0/0 | |
| 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 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 中華飲食文化的定義 中華飲食的重要性 中華飲食文化的產生 | |

| 教學內容 | | | |
|-------------|--|------|-----------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)飲食文化器具使用 | 1. 各類食物的生產加工 2. 燃料食炊具的發明及改進 | 6 | 上學期 |
| (2)八大菜系 | 1. 八大菜系中間系的傳衍 2. 大陸淪陷後的各菜系飲食融合 | 12 | 上學期 |
| (3)八大菜系 | 粵菜的起源與文化 | 8 | 上學期 |
| (4)八大菜系 | 川菜的起源與文化 | 8 | 上學期 |
| (5)八大菜系 | 湘菜的起源與文化 | 8 | 上學期2/下學期6 |
| (6)八大菜系 | 閩菜的起源與文化 | 6 | 下學期 |
| (7)八大菜系 | 魯菜的起源與文化 | 6 | 下學期 |
| (8)八大菜系 | 淮揚菜的起源與文化 | 6 | 下學期 |
| (9)八大菜系 | 徽菜的起源與文化 | 6 | 下學期 |
| (10)八大菜系 | 浙菜的起源與文化 | 6 | 下學期 |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 9. | | |

(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 | 菜單設計 |
| | 英文名稱 | Menu Design |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/2/2 | |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 第三學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 1. 了解設計範疇、應用與平面設計之基礎概念。 2. 藉由作品賞析與實作，了解增加對設計的概念與興趣。 3. 透過單元課程練習，培養設計構思、製作與表達。 | |

| 教學內容 | | | |
|---------------|--|------|------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)設計概論 | 1. 設計範疇 2. 應用與作品賞析 | 12 | 上學期 |
| (2)圖案設計 | 作品介紹賞析與草圖發想、鉛筆稿繪製 | 18 | 上學期 |
| (3)POP 餐飲海報設計 | 1. POP 文字介紹與練習 2. POP 海報設計介紹與草圖發想、鉛筆稿繪製、上色製作 | 24 | 上學期6/下學期18 |
| (4)設計成果 | 作品檢討賞析 | 18 | 下學期 |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 餐飲採購 |
| | 英文名稱 | purchase |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/2/2 | |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 第三學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 了解食材的採購, 有助於餐旅業的衛生及成本管理 | |

| 教學內容 | | | |
|------------|--|------|------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)緒論 | 了解何謂採購以及餐飲採購 | 8 | 上學期 |
| (2)採購合約 | 六大類食材的採購注意事項 | 18 | 上學期 |
| (3)採購方法 | 餐飲採購流程 | 18 | 上學期10/下學期8 |
| (4)採購實務 | 採購實務綜合演練 | 16 | 下學期 |
| (5)驗收作業 | 了解驗收流程 | 12 | 下學期 |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 餐旅英文與會話 |
| | 英文名稱 | Tourism & Hospitality English Conversation |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/2/2/0/0 | |
| 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 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | (一)具備職場的基本英語會話能力，以因應觀光餐旅業工作中基本需求。 (二)將專業英文及基礎英語會話融入專業課程中，以增進學習興趣。 (三)以各觀光餐旅部門所需之英語能力為目標，提升學生自我學習，繼續成長或進修的動機。 | |

| 教學內容 | | | |
|------------|--|------|-----------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)打招呼 | 早午晚見面之問候語 簡單寒暄與道別 自我介紹 | 12 | 上學期 |
| (2)方向與位置 | 室內設施位置及地點的說明 市區方向及地點的說明 | 12 | 上學期 |
| (3)總機與訂房中心 | 晨喚服務 訂房服務 | 12 | 上學期9/下學期6 |
| (4)櫃檯服務 | 遷入及遷出手續 代件郵件 寄放與保管物品 商務中心 | 18 | 下學期 |
| (5)服務中心 | 行李服務 停車與叫車服務 票務及旅遊服務 | 18 | 下學期 |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 中餐烹飪概論 |
| | 英文名稱 | Chinese cuisine |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 2/2/0/0/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第一學年第一學期 第一學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標 (教學重點) | (一)了解刀工的定義及切割的原理 (二)了解中式菜餚定義 (三)熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用。 (四)了解在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 (五)具備良好的餐飲安全衛生習慣。 (六)具備敬業精神及廚師職業道德。 (七)具備中餐美感素養。 | |

| 教學內容 | | | |
|----------------|--|------|-----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (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 | 12 | 上學期 |
| (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 | 上學期 |
| (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 | 36 | 下學期 |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量 (評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主题應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 餐飲行銷 |
| | 英文名稱 | Hotel and Restaurant Marketing Management |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input checked="" type="radio"/> 專業科目 <input type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/2/2 | |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 第三學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 一.瞭解行銷在商業活動中所佔的地位和重要性。 二.分析行銷環境和消費者購買行為。 三.瞭解市場區隔與選擇目標市場。 四.瞭解產品、價格、推廣通路規劃與決策。 五.瞭解各種溝通與推廣策略。 六.瞭解各種行業的行銷方式。 七.瞭解行銷的方法。 | |

| 教學內容 | | | |
|------------|---|------|-------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)行銷導論 | 餐旅產業源起與發展 | 12 | 上學期 |
| (2)行銷導論 | 現代餐旅產業的範疇與特質 | 12 | 上學期 |
| (3)餐飲行銷策略 | 餐旅行銷策略規劃 餐旅業顧客行為分析 餐旅業STP行銷策略 餐旅業之產品策略 餐旅業之價格策略 | 24 | 上學期12/下學期12 |
| (4)餐飲行銷組合 | 餐旅行銷通路策略 餐旅行銷促銷策略 餐旅行銷廣告策略 餐旅行銷公共關係策略 餐旅行銷人員銷售策略 餐旅行銷流程策略 | 24 | 下學期 |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3.透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 Study |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修 |
| | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/3/3 | |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 第三學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 一、 二、 三、 四、 | |

| 教學內容 | | | |
|--------------|---|------|------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1) 專題製作概論 | 專題製作意義 分組技巧 資料蒐集。 | 18 | 上學期 |
| (2) 專題製作題目制定 | 專題製作資料分析 題目選擇技巧 | 18 | 上學期 |
| (3) 專題製作問卷製作 | 問卷設計 問卷分析 | 24 | 上學期18/下學期6 |
| (4) 專題製作之寫作。 | 小論文撰寫技巧 圖文處理技巧 引用使用注意事項 | 24 | 下學期 |
| (5) 專題報告實作 | 專題報告書寫 口頭報告 成果發表會 | 24 | 下學期 |
| 合計 | | 108節 | |
| 學習評量(評量方式) | 觀察、討論、口試、筆試 | | |
| 教學資源 | 教育部審查合格之教材、市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學 2. 教學時儘量利用多媒體、並安排實際示範活動，示範後進行討論分析，以提高學生學習興趣 3. 因為本科目可跨科，進行中應隨時留意學生學習狀況，給予必要之引導與鼓勵。 教學評量 採用多元評量之方式，評量方法可包括觀察、討論、口試、筆試等 | | |

(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 Plan |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修 |
| | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/1/1/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第二學年第一學期 第二學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 結合業界資源讓學生體驗了解職涯的安排 | |

| 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 | 活動內容：職場參訪 | 4 | 參觀地點：漢神巨蛋宴會廳 |
| (2)業界專家授課 | 活動內容：職涯分享 | 3 | 授課師資：張藝薰 服務單位：銀座杏子 職稱：外場主任 |
| (3)校外職場參觀 | 活動內容：職場參訪 | 4 | 參觀地點：南北樓 |
| (4)業界專家授課 | 活動內容：工作職場的權利與義務 | 3 | 授課師資：陳崇安 服務單位：soto 職稱：外場經理 |
| (5)校外職場參觀 | 活動內容：職場參訪 | 4 | 參觀地點：海寶國際大飯店 |
| (6)業界專家授課 | 活動內容：企業經營理念 | 3 | 授課師資：劉淑君 服務單位：南北樓 職稱：老闆娘 |
| (7)校外職場參觀 | 活動內容：職場參訪 | 4 | 參觀地點：蓮潭國際會館 |
| (8)業界專家授課 | 活動內容：餐廳經營方式與行銷方法 | 3 | 授課師資：黃婉君 服務單位：宜景園 職稱：店長 |
| (9)校外職場參觀 | 活動內容：職場參訪 | 4 | 參觀地點：米寶便當 |
| (10)校外職場參觀 | 活動內容：職場參訪 | 4 | 參觀地點：酒田日本料理 |
| 合計 | | 36節 | |
| 學習評量(評量方式) | 口頭報告、分組討論、書面報告 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達與協調能力，也訓練學生負責任的態度 | | |

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

| 教學內容 | | | |
|----------------|--|------|-------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (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 | 8 | 上學期 |
| (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 | 8 | 上學期 |
| (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 | 12 | 上學期 |
| (4)食材處理 | 各類食材基本處理(洗滌、切割、分類) | 24 | 上學期 |
| (5)食物製備 | 各類食材製備及儲存 | 80 | 上學期20/下學期60 |
| (6)後備流程 | 食材再利用 | 12 | 下學期 |
| 合計 | | 144節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 西餐烹飪實習 |
| | 英文名稱 | Western cuisine |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修 |
| | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input checked="" type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/4/4 | |
| 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 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | (一)了解西餐烹飪原理與專業知識、技能與度。 (二)了解西餐烹調的歷史起源與特色。 (三)熟練各種西式刀工技巧。 (四)熟練基本西式烹調技術。 (五)具備良好衛生安全與工作習慣。 (六)具備西餐美感素養。 | |

| 教學內容 | | | |
|-----------------|---|------|-----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)西餐概論 | 1. 西餐的定義 2. 西餐的起源、演進與趨勢 3. 西餐廚房組織編制與工作人員 4. 西餐從業人員應具備之態度 | 4 | 上學期 |
| (2)西餐廚房機具認 | 1. 食品衛生與安全 2. 西餐廚房機具與設備之認識 3. 西餐廚房刀具、器與手工之認識 | 4 | 上學期 |
| (3)西餐專業術語及度量衡換算 | 1. 食品衛生與安全 2. 西餐廚房機具與設備之認識 3. 西餐廚房刀具、器與手工之認識 | 4 | 上學期 |
| (4)西式刀工認識與練習 | 1. 刀具使用須知 2. 各種西式刀工介紹與實習 (1)切片(slicing) (2)切丁(dicing): 小小丁(Brunoise)、小丁(small dice)、中丁(Medium dice)、大丁(Large dice) (3)碎(chopping) (4)條(Batonnet) (5)絲(Julienne) (6)丁片(Paysanne) (7)末(Mincing) (8)削橄欖(Tourner) | 8 | 上學期 |

| 教學內容 | | | |
|-------------------|---|------|------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (5) 西餐常用食材介紹 | 1. 香料與辛香料介紹(Herbs & Spices) 2. 西餐常用調味料與醬料介紹 3. 西餐常用食材認識與選購 (1) 西式常用蔬菜與水果介紹 (2) 肉類介紹 (3) 海鮮類介紹 (4) 蛋類與乳製品介紹 (5) 油脂類與堅果類介紹 | 12 | 上學期 |
| (6) 切割法與主菜練習 | 1. 蔬菜類切割練習 (1) 義大利蔬菜湯 (2) 蔬菜片湯 2. 豬牛羊肉類切割練習 (1) 煎豬排附燻紫高麗菜 (2) 義大利肉醬麵 (3) 蘇格蘭羊肉湯 3. 家禽類切割練習 (1) 白酒燴雞附瑞士麵疙瘩 (2) 佛羅倫斯雞胸附青豆飯 (3) 油燻酥鴨 4. 海鮮類切割練習 (1) 奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯 (2) 義式海鮮飯 | 12 | 上學期 |
| (7) 基本烹調法介紹與 主菜實作 | (1) 過水過油(Blanching)－燙番茄 (2) 煮(Boiling)－水煮馬鈴薯 (3) 低溫煮(Simmer)－低溫煮雞胸 (4) 慢煮(Poaching)－水波鱸魚 (5) 蒸(Steaming)－蒸鱸魚 3. 乾熱烹調法介紹 (1) 煎(Pan-Frying)－煎鱸魚排附奶油馬鈴薯 (2) 炒(Sauteing)－羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩 (3) 炸(Deep-Frying)－藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥 (4) 烘烤(Roasting & Baking)－原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯 (5) 炙燒(Broiling)－炙燒豬肋排 (6) 炭烤(Grilling)－炭烤牛排 (7) 焗烤(Au Gratinating)－乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯 4. 混合烹調法介紹 (1) 燉(Braising)－義式海鮮飯 (2) 燉(Stewing)－紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵 | 16 | 上學期 |
| (8) 西式早餐 | 1. 西式早餐內容 2. 西餐蛋類製作實習 (1) 水煮蛋(Boiled egg) (2) 煎蛋(Fried egg) (3) 炒蛋(Scrambled egg) (4) 水波蛋(Poached egg) (5) 蛋捲(Omelet egg) 3. 西式早餐煎餅製作實習 | 16 | 上學期12/下學期4 |
| (9) 三明治製作 | 1. 三明治分類 2. 常見三明治介紹與實作 | 16 | 下學期 |

| 教學內容 | | | |
|----------------|---|------|-----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (10)高湯、湯與醬汁 | 1. 高湯分類與製作要領 2. 高湯製作實習 (1) 白高湯(White Stock) (2) 褐高湯(Brown Stock) (3) 魚高湯(Fish Stock) (4) 蔬菜高湯(Vegetable Stock) 3. 西式湯分類、製作要領、配菜須知與儲存介紹 4. 西式湯類實作 (1) 清湯(Broth) (2) 澄清湯(Consommé) (3) 奶油湯(Cream soup) (4) 泥湯(Purée Soup) (5) 其他類 A. 海鮮濃湯(Bisque) B. 巧達湯(Chowder) C. 冷湯(Cold Soup) D. 法式洋蔥湯(French Onion Soup) E. 義大利蔬菜湯(Minestrone) 5. 醬汁分類、用途與儲存 6. 基本醬汁實作 | 20 | 下學期 |
| (11)西式甜點 | 1. 西餐廚房常見甜點認識 2. 西餐甜點製作 (1) 焦糖布丁 (2) 英式米布丁附香草醬 (3) 泡芙。 (4) 巧克力慕斯 (5) 蘋果奶酥 (6) 炸蘋果圈 (7) 沙巴翁焗水果 | 20 | 下學期 |
| (12)套餐實作 | 1. 配菜製作與搭配原則 2. 套餐製作與搭配原則實作 3. 套餐實作 | 12 | 下學期 |
| 合計 | | 144節 | |
| 學習評量 (評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主题應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 中式點心製作實習 |
| | 英文名稱 | Chinese snacks |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/3/3 | |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 第三學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | (1)了解中式點心的演進與發展 (2)認識中式點心常用的材料與設備 (3)學習並製作各式中式點心 | |

| 教學內容 | | | |
|------------|---|------|------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)基本介紹 | 中式麵食起源與介紹 | 4 | 上學期 |
| (2)原料介紹 | 各式麵粉特性與用途 | 8 | 上學期 |
| (3)燒餅類麵食類 | 1. 糖鼓燒餅 2. 蔥燒餅 3. 鹹味燒餅 4. 甜燒餅 5. 包餡燒餅 | 28 | 上學期 |
| (4)發粉麵食類 | 1. 菜包 2. 肉包 3. 雙胞胎 4. 饅頭 5. 加味饅頭 | 28 | 上學期 |
| (5)水調和麵食類 | 1. 水餃 2. 蒸餃 3. 小籠湯包 4. 麵條 5. 油麵 6. 燒賣 7. 餛飩 8. 蔥油餅 9. 水煎包 10. 鍋貼 | 48 | 上學期4/下學期44 |
| (6)新式麵食 | 新式麵食創作 | 28 | 下學期 |
| 合計 | | 144節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

1. 兼顧認知、技能、情意之教學。

2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主题應與在校所學相關。

3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。



(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 | 咖啡實務 |
| | 英文名稱 | coffee culture |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/3/3/3/3 | |
| 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 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 認識咖啡的起源與種類，學習咖啡沖泡，並了解咖啡文化與藝術。 | |

| 教學內容 | | | |
|------------|--|------|----------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)咖啡的歷史 | 咖啡在短短幾百年間傳遍世界各地，更從一開始的飲品搖身變成商品。 1. 早期發現 2. 殖民散播 3. 產區(中南美洲圈、東南亞圈、阿拉伯非洲圈) | 54 | 第二學年第一學期 |
| (2)咖啡品種及變種 | 1. 原始品種(阿拉比卡、羅姆斯達、利比利卡) 2. 單品咖啡(藍山、曼特寧、摩卡、巴西...) | 54 | 第二學年第二學期 |
| (3)咖啡的製作過程 | 1. 咖啡豆認識(外果皮、果肉、內果皮、羊皮層、銀皮、種子) 2. 栽種 3. 採收 4. 精製(水洗法/日曬法) 5. 烘焙(淺烘焙、肉桂色烘焙、中度烘焙、強烘焙、城市烘焙、市區烘焙、法式烘焙、義式烘焙) 6. 調配 7. 研磨8. 沖泡 | 54 | 第三學年第一學期 |
| (4)咖啡調製與品飲 | 1. 各式沖泡法認識(義式咖啡機、法式濾壓壺、濾紙手沖、虹吸式、摩卡壺、冰滴...) | 54 | 第三學年第二學期 |
| 合計 | | 216節 | |
| 學習評量(評量方式) | (一)配合授課進度，進行單元評量、綜合評量，並以實務操作了解教學成效，督促學生達到學習目標。 (二)評量內容兼具實務、理解、應用及綜合分析。 (三)根據評量結果修改教材教法，實施補救教學。 | | |
| 教學資源 | 參考坊間相關書籍 | | |

教學注意事項

包含教材編選、教學方法

- (一) 運用各項教學設備及媒體，以提升興趣。
- (二) 利用網際網路電腦教學，讓學生更了解業界動態，隨時更新教學資源。
- (三) 參考坊間相關書籍。
- (四) 校外餐飲機構之配合及學校行政支援。
- (五) 安排參觀合作廠家及大型餐廳餐飲設施
- (六) 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。



(三)各科實習科目(含職涯體驗)(以校為單位)

表9-2-3-7 校訂科目教學大綱

| | | |
|------------|---|--|
| 科目名稱 | 中文名稱 | 西式點心製作實習 |
| | 英文名稱 | Western-style snacks |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input type="checkbox"/> 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 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | (1)了解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。 (2)了解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 (3)熟練烘焙食品之麵包、蛋糕、西式點心基礎產品製作技巧。 | |

| 教學內容 | | | |
|---------------|---|------|-----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)緒論 | 1. 烘焙的定義 2. 烘焙的起源及分類 3. 烘焙食品的發展趨勢 | 6 | 上學期 |
| (2)烘焙設備與器具的認識 | 1. 烘焙設備的認識 2. 烘焙器具的認識 3. 烘焙設備器具的使用與維護 | 6 | 上學期 |
| (3)烘焙材料的認識 | 1. 常用之烘焙麵粉類 2. 常用之烘焙油脂類 3. 常用之烘焙糖類 4. 常用之烘焙蛋類 5. 常用之烘焙乳製品 6. 酵母及化學膨脹劑 7. 乳化劑及鹽 10. 巧克力與可可粉 11. 水果類、堅果類及其他 10. 烘焙常用酒類 | 6 | 上學期 |
| (4)烘焙計算 | 1. 度量衡單位與換算 2. 烘焙百分比 3. 烘焙配方計算 | 9 | 上學期 |
| (5)麵包的認識 | 1. 麵包的定義 2. 麵包的分類 3. 麵包常用材料 4. 麵包製作方法與流程 5. 麵包內餡與裝飾 6. 麵包品評與鑑定。 | 6 | 上學期 |

| 教學內容 | | | |
|----------------|--|------|------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (6) 麵包製作 | 1. 軟質麵包 如：山形白土司、圓頂奶油土司、圓頂葡萄乾土司、橄欖型餐包、帶蓋全麥土司 2. 硬質麵包 如：雞蛋牛奶麵包 3. 甜麵包 如：波蘿麵包、紅豆甜麵包、奶酥甜麵包、布丁餡甜麵包 4. 鬆質麵包 如：牛角麵包 5. 其他變化產品 如：蔓越莓司康、鮭魚蔥花麵包、辮子麵包、肉鬆麵包卷、芝士芝麻棒 | 75 | 上學期3/下學期72 |
| 合計 | | 108節 | |
| 學習評量 (評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主题應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 飲料經營實習 |
| | 英文名稱 | Beverage and Cocktail Preparation |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 2/2/0/0/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第一學年第一學期 第一學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 6. 7. 8. 9. 10. | |

| 教學內容 | | | |
|------------|--|------|-------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1) 酒的歷史 | 1. 釀造酒(啤酒、葡萄酒系列) 2. 蒸餾酒 | 24 | 上學期 |
| (2) 酒的類別 | 1. 釀造酒(啤酒、葡萄酒系列) 2. 蒸餾酒 3. 合成酒(香甜酒) 4. 國產酒 | 24 | 上學期12/下學期12 |
| (3) 雞尾酒的調製 | 1. 雞尾酒之特性 2. 調酒之用具及材料 3. 調酒的基本原則及方法 4. 雞尾酒的種類 5. 雞尾酒的調製 6. 賓治酒的調製 | 24 | 下學期 |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 飲料實習 |
| | 英文名稱 | Beverage and Cocktail Preparation |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 2/2/0/0/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第一學年第一學期 第一學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 6. 7. 8. 9. 10. | |

| 教學內容 | | | |
|-------------|--|------|-------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)飲務的作業規範 | 1. 飲料的定義與分類 2. 飲料業的分類與營運 3. 飲料調製安全與衛生 4. 吧台設備與作業規範 | 12 | 上學期 |
| (2)飲品的認識與調製 | 1. 包裝飲料的認識 2. 飲料的調製 | 12 | 上學期 |
| (3)器具、材料調製法 | 1. 飲料調製的器具 2. 飲料調製的材料 3. 飲料調製法 | 24 | 上學期12/下學期12 |
| (4)茶的認識與調製 | 1. 茶歷史與發展趨勢 2. 茶的分類與特性 3. 茶葉的製程 4. 茶的沖泡方法及調製 | 24 | 下學期 |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 無國界料理製作實習 |
| | 英文名稱 | Borderless cuisine |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/4/4/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第二學年第一學期 第二學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 了解各國飲食文化與美食製作、飲食文化的差異性及特色 | |

| 教學內容 | | | |
|------------|--|------|-------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)緒論 | 課程介紹 各國飲食文化演進發展 | 4 | 上學期 |
| (2)食物概論 | 烹飪基本概念 食物特性與做法 食物配色與調味 | 8 | 上學期 |
| (3)東南亞料理 | 泰式料理 | 24 | 上學期 |
| (4)東北亞料理 | 日本料理 韓式料理 | 24 | 上學期 |
| (5)西方料理 | 家禽類創意料理 蔬果創意料理 | 24 | 上學期12/下學期72 |
| (6)西方料理 | 海鮮類料理 | 12 | 下學期 |
| (7)西方料理 | 義式料理 法式料理 | 24 | 下學期 |
| (8)台式料理 | 台灣特色小吃 | 12 | 下學期 |
| (9)中式料理 | 中國地方特色菜餚 | 12 | 下學期 |
| 合計 | | 144節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 團膳製作實習 |
| | 英文名稱 | Quantity Food Production Management and Preparation |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/3/3 | |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 第三學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 瞭解團體膳食設計與規劃、採購與管理及安全衛生 | |

| 教學內容 | | | |
|-------------|--|------|-------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)緒論 | 分組、環境安全 | 4 | 上學期 |
| (2)原理 | 團體膳食設計步驟 | 8 | 上學期 |
| (3)菜單 | 團體膳食菜單設計 | 12 | 上學期 |
| (4)採購 | 流程與計算 | 8 | 上學期 |
| (5)驗收 | 貯存與庫存管理 | 8 | 上學期 |
| (6)製備原理與流程 | 團體膳食實作 | 92 | 上學期32/下學期60 |
| (7)食品安全管制系統 | 食品危害分析 | 12 | 下學期 |
| 合計 | | 144節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 宴會點心製作實習 |
| | 英文名稱 | Banquet snack |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/0/0/3/3 | |
| 開課年級/學期 | 第三學年第一學期 第三學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 認識宴會茶點、產品分類、各類產品製作流程、烘焙材料種類及其個別在產品中的功能，培養對宴會點心的基礎實作技術和設計製作。 | |

| 教學內容 | | | |
|----------------|---|------|-----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)緒論 | 實作課說明、環境安全衛生教育 | 3 | 上學期 |
| (2)點心種類介紹及設計製作 | 1.開幕酒會茶點介紹 2.開幕酒會茶點設計 3.開幕酒會茶點製作 4.開幕酒會茶點擺盤 5.會議點心設計 | 15 | 上學期 |
| (3)茶會點心實務-杯子類 | 1.覆盆子杯子蛋糕 2.椰子香蕉馬芬 3.花生醬蘋果馬芬 4.香蕉杯子蛋糕 5.草莓杯子蛋糕 6.盒桃紅酒馬芬 7.白巧克力馬芬 8.米布丁馬芬 | 24 | 上學期 |
| (4)茶會點心實務-餅乾類 | 1.核桃香蕉餅乾 2.巧克力碎片餅乾 3.榛果蘋果餅乾 4.夏威夷豆焦糖餅乾 5.餅乾三明治 | 12 | 上學期 |
| (5)茶會點心實務-巧克力類 | 1.牛奶巧克力切片蛋糕 2.熔岩巧克力蛋糕 3.巧克力塔 4.巧克力磅特蛋糕 5.薩赫蛋糕 | 15 | 下學期 |
| (6)世界各地特色甜點 | 1.美式乳酪蛋糕 2.咖啡乳酪蛋糕 3.德式乳酪蛋糕 4.乳酪蛋糕馬芬 5.提拉米蘇 6.黑莓可頌甜甜圈 7.日本柚子塔 8.荷蘭式鮮奶油蛋糕 | 24 | 下學期 |

| 教學內容 | | | |
|----------------|---|------|-----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (7)派對甜點 | 1.馬卡龍 2.可頌甜甜圈 3.千層派 4.焦糖烤布蕾塔 5.小百香果塔 | 15 | 下學期 |
| 合計 | | 108節 | |
| 學習評量 (評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1.兼顧認知、技能、情意之教學。 2.以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主题應與在校所學相關。 3.透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |



(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 | 蔬果切雕實習 |
| | 英文名稱 | Fruit and vegetable carving |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/2/2/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第二學年第一學期 第二學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 一、 二、 三、 | |

| 教學內容 | | | |
|------------|--|------|-------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)課程講解 | 一、蔬菜水果的生產季節及特性。 二、水果杯飾切雕。 三、水果盤切雕。 四、盤飾切雕。 | 12 | 上學期 |
| (2)基礎技巧 | 1.柳橙、檸檬、蘋果、木瓜、香蕉切法 2.哈密瓜、香瓜、鳳梨、西瓜與果皮雕刻切法 | 60 | 上學期24/下學期36 |
| 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。 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 | 一、坊間教科書。 二、自編教材。 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1.融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 2.教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。 | | |

(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 | 餐飲服務實習 |
| | 英文名稱 | Food and Beverage Service Skills |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 0/0/3/3/3/3 | |
| 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 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 1. 了解餐飲服務業所需之專業知識。 2. 熟悉餐廳營業所需之設備及器具。 3. 熟練餐飲服務之基本服勤技巧。 4. 具備符合職場所需人才之專業知識與技能。 5. 具備學生餐飲服務之良好工作態度，建立職場倫理。 | |

| 教學內容 | | | |
|----------------------|---|------|-----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1)餐廳服務緒論 | 1. 餐飲商品介紹 2. 基本服務禮儀與儀態訓練 3. 餐廳服務人員的組織及工作職責 | 18 | 上學期 |
| (2)餐廳設備與器具 | 1. 餐廳設備的介紹 2. 餐廳器具的介紹 3. 餐廳器具材質、特性及保養 4. 布巾的介紹 | 12 | 上學期 |
| (3)基本服務技巧 | 1. 餐桌的架設、拆除與收納 2. 檯布的鋪設及更換 3. 餐巾摺疊技巧與應用 4. 托盤的使用 5. 持盤技巧(上餐與撤餐) 6. 服務叉匙的運用 | 18 | 上學期 |
| (4)營業前的準備工作與營業後的收善工作 | 1. 餐廳環境之清潔與整理 2. 工作檯的清潔與整理 3. 布巾類的整理與準備 4. 餐務整理與準備 | 12 | 上學期 |
| (5)菜單與飲料單的認 | 1. 菜單的介紹 2. 菜單的功能與結構 3. 飲料單、酒單的功能與結構 | 18 | 上學期 |
| (6)餐桌佈置與擺設 | 1. 中餐的餐桌佈置與擺設 2. 西餐的餐桌佈置與擺設 3. 主題式的餐桌佈置與擺設 | 24 | 上學期 |

| 教學內容 | | | |
|-------------------|--|------|-----|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (7)餐飲禮儀 | 1. 席次的安排 2. 用餐禮儀 | 18 | 下學期 |
| (8)餐飲 服務種類 | 1. 餐桌服務 2. 自助式服務 3. 櫃檯式服務 4. 客房餐飲服務 | 27 | 下學期 |
| (9)飲料 服務技巧 | 1. 餐前酒的服務 2. 餐中酒的服務 3. 餐後酒的服務 4. 其他飲料的服務 | 27 | 下學期 |
| (10)餐廳 服務流程 | 1. 中餐廳服務流程 2. 西餐廳服務流程 3. 下午茶的服務流程 4. 宴會廳的服務流程 | 24 | 下學期 |
| (11)餐廳顧客抱怨及緊急事件處理 | 1. 顧客抱怨與其他糾紛處理 2. 餐廳緊急事件之種類與處理 | 18 | 下學期 |
| 合計 | | 216節 | |
| 學習評量 (評量方式) | 階段報告、實際操作、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |

(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 | 茶藝文化與實習 |
| | 英文名稱 | Tea ceremony |
| 師資來源 | <input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘 | |
| 科目屬性 | 必/選修 | <input type="radio"/> 必修 <input checked="" type="radio"/> 選修 |
| | <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目(<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組) | |
| 科目來源 | <input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 | |
| 適用科別 | <input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科 | |
| 學分數 | 2/2/0/0/0/0 | |
| 開課年級/學期 | 第一學年第一學期 第一學年第二學期 | |
| 議題融入 | | |
| 建議先修科目 | <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目： | |
| 教學目標(教學重點) | 茶葉歷史與文化相關的課程，使同學增加茶業的基礎概念與文化 | |

| 教學內容 | | | |
|------------|--|------|-------------|
| 主要單元(進度) | 內容細項 | 分配節數 | 備註 |
| (1) 緒論 | 1課程說明 2茶文化發展史—平安、鎌倉時期 3茶文化發展史—室町、戰國時代 4茶文化發展史—茶道的確立與千利休 5茶文化發展史—江戶、近代以迄現代的茶道 6茶文化發展史—煎茶與煎茶道 | 12 | 上學期 |
| (2) 發展 | 傳統建築—茶室 8傳統庭園—茶庭 9陶瓷發展—茶陶 10傳統點心—和果子 11飲食文化—茶懷石料理 | 12 | 上學期 |
| (3) 實務練習 | 吃點心與飲茶禮儀介紹與練習 | 24 | 上學期12/下學期12 |
| (4) 文化差異 | 日本茶道與台灣茶文化 | 12 | 下學期 |
| (5) 期末報告 | 成果展演 | 12 | 下學期 |
| 合計 | | 72節 | |
| 學習評量(評量方式) | 階段報告、期末報告、專題報告書、專題成果展 | | |
| 教學資源 | 市售教材、自編教材 | | |
| 教學注意事項 | 包含教材編選、教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意之教學。 2. 以學生為主體，老師居於輔導之角色，專題製作的主題應與在校所學相關。 3. 透過小組合作模式，學生可藉由分工與討論等方式達成目標，不但能增進表達協調能力，也訓練學生負責任的態度。 | | |