

附件

實用技能學程

備查文號：高雄市政府教育局中華民國109年03月17日高市教高字第10931634500號函備查

# 高級中等學校課程計畫

立志學校財團法人高雄市立志高級中學

學校代碼：551301

## 實用技能學程課程計畫書

本校108年12月23日108學年度第3次課程發展委員會會議通過

校長簽章：\_\_\_\_\_

(109學年度入學學生適用)

中華民國111年05月29日

# 目 錄

● 學校基本資料表	1
壹、依據	2
貳、學校現況	3
參、學校願景與學生圖像	5
一、學校願景	5
二、學生圖像	6
肆、課程發展組織要點	7
課程發展委員會組織要點	7
伍、課程規劃與學生進路	10
一、餐旅群餐飲技術科教育目標	10
二、餐旅群餐飲技術科學生進路	11
陸、群科課程表	12
一、教學科目與學分(節)數表	12
二、課程架構表	14
三、科目開設一覽表	15
柒、團體活動時間實施規劃	17
捌、彈性學習時間實施規劃	18
一、彈性學習時間實施相關規定	18
二、學生自主學習實施規範	20
三、彈性學習時間實施規劃表	26
玖、學校課程評鑑	38
學校課程評鑑計畫	38
附件二：校訂科目教學大綱	44

## 學校基本資料表

學校校名	立志學校財團法人高雄市立志高級中學		
普通型	1.學術群：普通科		
技術型	專業群科	1.動力機械群：汽車科 2.電機與電子群：資訊科、電子科、電機科 3.商業與管理群：資料處理科、電競經營科 4.家政群：美容科 5.餐旅群：餐飲管理科 6.其他：綜合職能科	
	建教合作班		
	重點產業專班	產學攜手合作專班	
		產學訓專班	
		就業導向課程專班	
		雙軌訓練旗艦計畫	
其他			
進修部	1.動力機械群：汽車科 2.電機與電子群：資訊科、電子科、電機科 3.商業與管理群：資料處理科 4.家政群：美容科 5.餐旅群：餐飲管理科		
實用技能學程	1.動力機械群：汽車修護科(日間上課) 2.電機與電子群：水電技術科(日間上課) 3.商業群：商用資訊科(日間上課) 4.餐旅群：餐飲技術科(日間上課)		
特殊教育及特殊類型	1.服務群：綜合職能科		
聯絡人	處 室	教務處	
	職 稱	教學組長	
	電 話	07-3922601轉226	

## 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	學術群	普通科	4	124	4	123	4	128	12	375
技術型	動力機械群	汽車科	1	37	2	27	1	28	4	92
	電機與電子群	資訊科	2	78	3	95	2	71	7	244
	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	91	2	88	2	84	6	263
	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
	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	電子科	0	0	0	0	1	5	1	5
	電機與電子群	電機科	1	10	1	6	1	9	3	25
	商業與管理群	資料處理科	1	4	1	13	1	8	3	25
	家政群	美容科	1	12	1	12	1	14	3	38
	餐旅群	餐飲管理科	2	41	2	30	4	65	8	136
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	0	0	0	0	1	33	1	33
	電機與電子群	水電技術科(日間上課)	1	14	1	48	1	42	3	104
	商業群	商用資訊科(日間上課)	0	0	0	0	2	69	2	69
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	0	0	0	0	1	42	1	42
集中式特殊教育班	服務群	綜合職能科	1	11	0	0	0	0	1	11
合計			25	652	30	702	32	790	87	2144

## 二、核定科班一覽表

表2-2 109學年度核定科班一覽表

學校類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型	學術群	普通科	5	45
技術型	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
	餐旅群	餐飲管理科	4	45
實用技能學程	動力機械群	汽車修護科(日間上課)	1	45
	電機與電子群	水電技術科(日間上課)	1	45
	商業群	商用資訊科(日間上課)	1	45
	家政群	美髮技術科(日間上課)	1	45
	餐旅群	餐飲技術科(日間上課)	1	45
	美容造型群	美髮技術科(日間上課)	1	45
合計			30	1350

## 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

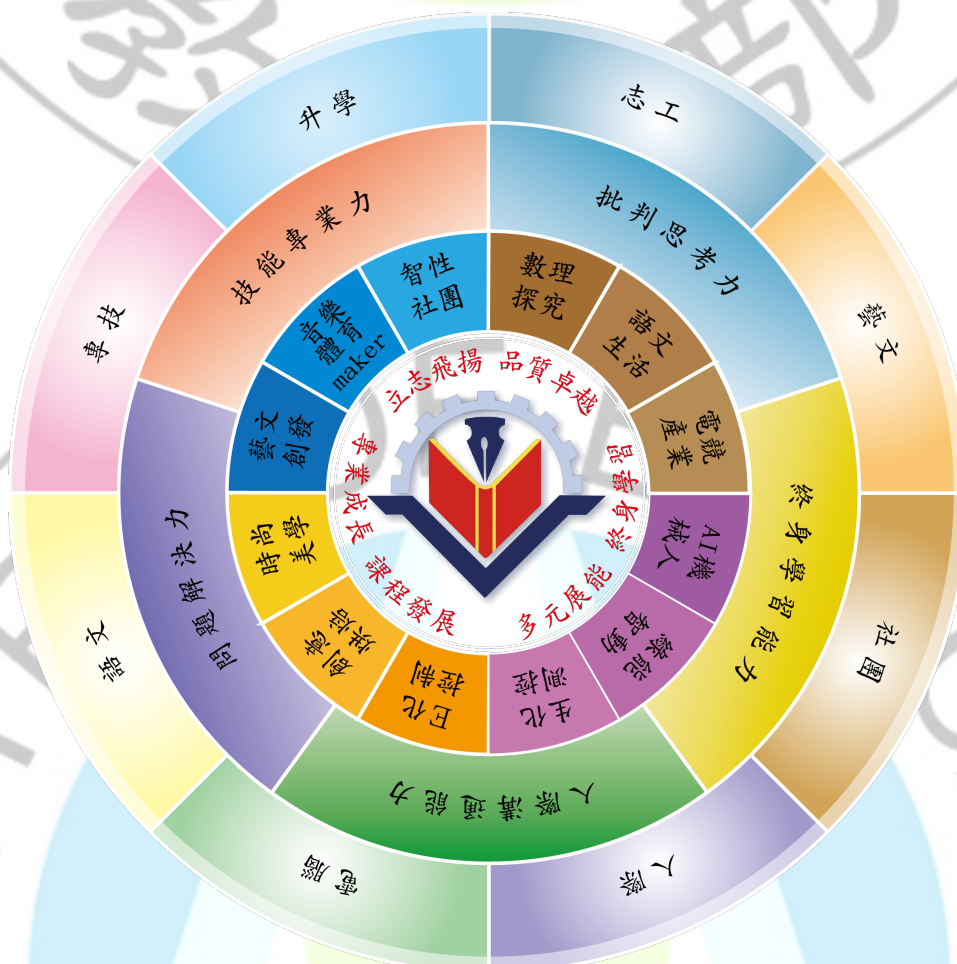
一、學校願景 (一)本校願景分為學校、教師、學生三部分 學校:立志飛揚,品質卓越 教師:專業成長,課程發展 學生:多元展能,終身學習 (二)學校願景補充說明 1.立志飛揚,品質卓越 「立志飛揚」為學校教育執行的動力,「品質卓越」為學校教育「止於至善」的目標。 2.專業成長,課程發展 (1)教師能理解課綱、轉化課綱進而實踐課綱 (2)積極參與教師專業社群共備、觀課、議課及增能研習,發展符應學生需求及務實致用之學校校訂課程 3.多元展能,終身學習 學校投入行政與教師團隊的動力及資源,發展及培育學生的多元智能素養。(1)培養學生顯性及隱性的全人素養 1、升學能力:加強基礎學科教學,實施升學輔導方案,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(是本校校務發展的主臬)；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

立志學校財團法人高雄市立志高級中學

### 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、數學科、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)進行學校課程自我評鑑，並定期追蹤、檢討和修正。

##### 四、本委員會其運作方式如下：

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

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

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

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

(五)本委員會得視需要，另行邀請學者專家、其他相關人員列席諮詢或研討。

(六)本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

##### 五、本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

(一)各學科教學研究會：由學科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

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

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

(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

執行秘書 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

行政代表

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、資訊等領域

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 checked="" type="checkbox"/>觀光餐旅業導論4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修：</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>食物與營養4學分 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>職業倫理與道德4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲安全與衛生4學分 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>中餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>飲料經營實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>茶藝文化與實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>飲料實習2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 checked="" type="checkbox"/>餐飲服務技術6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>飲食文化4學分 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>職涯體驗2學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>蔬果切雕實習4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲服務實習6學分 <input checked="" type="checkbox"/>咖啡實務6學分 <input checked="" type="checkbox"/>無國界料理製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>西式點心製作實習6學分</p>
第三年段	<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： 中餐烹調</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 部定必修：</p> <p>2. 實習科目： 2.1 部定必修： <input checked="" type="checkbox"/>飲料實務6學分</p>	<p>1. 專業科目： 1.1 校訂必修： 1.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>餐飲採購4學分 <input checked="" type="checkbox"/>餐飲行銷4學分 <input checked="" type="checkbox"/>菜單設計4學分</p> <p>2. 實習科目： 2.1 校訂必修： <input checked="" type="checkbox"/>專題實作6學分 <input checked="" type="checkbox"/>西餐烹飪實習8學分 2.2 校訂選修： <input checked="" type="checkbox"/>團膳製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>中式點心製作實習8學分 <input checked="" type="checkbox"/>宴會點心製作實習8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)  
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別	領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
一般科目	語文	國語文	6	3	3						
		英語文	4	2	2						
	數學	數學	4	2	2						
		社會	歷史	4			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	4								
		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) (續)  
109學年度入學學生適用(日間上課)

課程類別		領域/科目及學分數		授課年段與學分配置						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂必修	一般科目 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	
校訂科目	一般科目 10學分 5.56%	國防通識教育	4			1	1	1	1	<input type="checkbox"/> 跨班	
		英文閱讀與寫作	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班	
		國文閱讀與寫作	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
		應選修學分數小計	10	1	1	3	3	1	1		
	專業科目 28學分 15.56%	餐飲安全與衛生	4	2	2						<input type="checkbox"/> 跨班
		職業倫理與道德	4	2	2						<input type="checkbox"/> 跨班
		飲食文化	4			2	2				<input type="checkbox"/> 跨班
		菜單設計	4					2	2		<input type="checkbox"/> 跨班
		餐飲採購	4					2	2		<input type="checkbox"/> 跨班
		餐旅英文與會話	4			2	2				<input type="checkbox"/> 跨班
		中餐烹飪概論	4	2	2						<input type="checkbox"/> 跨班
		餐飲行銷	4					2	2		<input type="checkbox"/> 跨班
	應選修學分數小計	28	4	4	4	4	6	6			
校訂選修	實習科目 56學分 31.11%	中式點心製作實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班	
		咖啡實務	12			3	3	3	3	<input type="checkbox"/> 跨班	
		飲料實習	2	1	1					<input type="checkbox"/> 跨班	
		無國界料理製作實習	8			4	4			<input type="checkbox"/> 跨班	
		宴會點心製作實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班	
		西式點心製作實習	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班	
		蔬果切雕實習	4			2	2			<input type="checkbox"/> 跨班	
		飲料經營實習	6	3	3					<input type="checkbox"/> 跨班	
		團膳製作實習	8					4	4	<input type="checkbox"/> 跨班	
		餐飲服務實習	6			3	3			<input type="checkbox"/> 跨班	
		茶藝文化與實習	4	2	2					<input type="checkbox"/> 跨班	
		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	
特殊需求領域 0學分 0.00%											
	應選修學分數小計	0	0	0	0	0	0	0	校訂選修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		
每週團體活動時間(節數)			12-18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6-12	2	2	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)  
109學年度入學學生適用(日間上課)

項目	相關規定	學校規劃情形		說明		
		學分數	百分比			
部定	一般科目	36學分	36	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	124-140 學分	一般科目	6	3.33%	系統設計
			專業科目	4	2.22%	
			實習科目	24	13.33%	
	選修		一般科目	10	5.56%	
			專業科目	28	15.56%	
			實習科目	56	31.11%	
	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學分	系統設計	
	六學期團體活動時間合計	12-18節		18節	系統設計	
六學期彈性學習時間合計	6-12節		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	1. 應修習學分數180-192學分，畢業及格學分數至少為150學分。 2. 表列部定必修科目52-56學分均須修習，並至少85%及格。 3. 專業科目及實習科目至少80學分及格，實習(含實驗、實務)科目至少50學分及格					

備註：1.百分比計算以「應修習學分數」為分母。

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

### 三、科目開設一覽表

#### (一)一般科目

表6-3-1-1 餐旅群餐飲技術科 科目開設一覽表(以科為單位，1科1表)

課程類別	學年	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	英文閱讀與寫作	→	英文閱讀與寫作	→		→		→		→	
			→		→	國文閱讀與寫作	→	國文閱讀與寫作	→		→		→
綜合活動			→	資訊應用	→		→		→		→		→
科技			→		→		→		→		→		→
健康與體育			→		→	體育活動	→	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	→	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	第一學年			第二學年			第三學年			
	第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		第一學期	第二學期		
部定科目	專業科目	觀光餐旅業導論	→	觀光餐旅業導論	→					
	實習科目		→	餐飲服務技術	→	餐飲服務技術	→			
校訂科目	專業科目	食物與營養	→	食物與營養	→					
		餐飲安全與衛生	→	餐飲安全與衛生	→					
		職業倫理與道德	→	職業倫理與道德	→					
			→		→	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
		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	→	
			→		→		→	宴會點心製作實習	→	宴會點心製作實習
			→		→	西式點心製作實習	→	西式點心製作實習	→	
			→		→	蔬果切雕實習	→	蔬果切雕實習	→	
	→		→	飲料經營實習	→	飲料經營實習	→			
	→		→		→	團膳製作實習	→	團膳製作實習		
	→		→	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

(須註明○年○月○日第○次課發會通過)

立志中學彈性學習時間實施辦法

107年02月07日課程發展委員會通過

(一)依據：中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號函公告之十二年國民基本教育課程綱要總綱。

(二)目的：藉由多元學習活動、補救教學、增廣教學等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展，供學生依自身學習需求，自主規劃學習方式的選擇。

(三)實施方式：

1. 實施時間：

每週二節，於星期一第二節以及星期四第七節開設全校固定彈性學習時間。

2. 實施內容：

(1)學生自主學習：

學生應依「學生自主學習實施規範」實施原則，有系統的規劃自主學習計畫；計畫項目包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備，並經教師指導及家長同意後實施，學校定期輔導管理。

(2)選手培訓：

由各指導單位開具名單與培訓期程備查並安排教師，就代表學校參加競賽之選手，實施培訓。參與培訓同學不再參加重補修、補救教學及多元課外選修等課程。

(3)充實(增廣)性教學：

?規劃多元學習活動或課程，供學生依個人意願自由選擇，拓展學生學習面向，促進學生適性發展。各科於實施前一學期末調查教師開設多元課外選修課程意願，並於開學第一週公告，開放給學生自主選修，並依各課程規劃節數上課。

?一年級、二年級，每週至多一節；三年級，不受每週一節之限制。

?須採計學分者，依「高級中等學校學生學習評量辦法」規定辦理。

(4)補強性教學：

?教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程。

?教師依學生學習表現予以建議，或學生依個人意願自由參加。

?各科或學業成績後須補強之學生，以學生有申請之科目為開課科目，每次上課時間為12週彈性學習時間，合計12節。

(5)學校特色活動：

學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，應納入學校課程計畫；其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定。

(6)重補修規劃：

於學期前或開學第一週調查學生重補修需求，並依實際需求開設重補修課程。

(四)本辦法提教學研究會、課程發展委員會會議討論，並經校長核定後實施，修正時亦同。

## 立志中學彈性學習時間實施辦法

107年02月07日課程發展委員會通過

(一)依據：中華民國103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號函公告之十二年國民基本教育課程綱要總綱。

(二)目的：藉由多元學習活動、補救教學、增廣教學等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展，供學生依自身學習需求，自主規劃學習方式的選擇。

(三)實施方式：

1. 實施時間：

每週二節，於星期一第二節以及星期四第七節開設全校固定彈性學習時間。

2. 實施內容：

(1)學生自主學習：

學生應依「學生自主學習實施規範」實施原則，有系統的規劃自主學習計畫；計畫項目包括學習主題、內容、進度、方式及所需設備，並經教師指導及家長同意後實施，學校定期輔導管理。

(2)選手培訓：

由各指導單位開具名單與培訓期程備查並安排教師，就代表學校參加競賽之選手，實施培訓。參與培訓同學不再參加重補修、補救教學及多元課外選修等課程。

(3)充實（增廣）性教學：

①規劃多元學習活動或課程，供學生依個人意願自由選擇，拓展學生學習面向，促進學生適性發展。各科於實施前一學期末調查教師開設多元課外選修課程意願，並於開學第一週公告，開放給學生自主選修，並依各課程規劃節數上課。

②一年級、二年級，每週至多一節；三年級，不受每週一節之限制。

③須採計學分者，依「高級中等學校學生學習評量辦法」規定辦理。

(4)補強性教學：

①教師依學生學習落差情形，擇其須補強科目或單元，規劃教學活動或課程。

②教師依學生學習表現予以建議，或學生依個人意願自由參加。

③各科或學業成績後須補強之學生，以學生有申請之科目為開課科目，每次上課時間為12週彈性學習時間，合計12節。

(5)學校特色活動：

學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，應納入學校課程計畫；其內容包括活動名稱、辦理方式、時間期程、預期效益及其他相關規定。

(6)重補修規劃：

於學期前或開學第一週調查學生重補修需求，並依實際需求開設重補修課程。

(四)本辦法提教學研究會、課程發展委員會會議討論，並經校長核定後實施，修正時亦同。

## 二、學生自主學習實施規範

(須註明〇年〇月〇日第〇次課發會通過)

本項目得併入第一項「彈性學習時間實施相關規定」，但應獨立條目陳列。

立志中學自主學習實施規定

107年02月07日 課程發展委員會通過

(一)依據:十二年國民基本教育課程綱要總綱相關規定。

(二)本校自主學習的實施原則、規劃原則和輔導與管理規範如下：

1. 實施原則：

- (1)鼓勵學生自主規劃
- (2)提升自主學習能力
- (3)落實自主學習精神。

2. 規劃原則：

- (1)學生得於彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組方式，進行專題(書)、議題或創新實作，且應安排進行成果報告或展示。
- (2)學生進行自主學習前，應經老師指導和討論後，依附件1填具〈自主學習計畫申請表〉，經家長(法定代理人)同意後，以班級為單位提出申請實施。
- (3)學生應將經家長(法定代理人)同意後之自主學習計畫申請表，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請，教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師。
- (4)學生自主學習的學習計畫申請表應包括擬自主學習的主題、內容、進度、方式及所需資源或設備等。
- (5)學校應提供適合和必要的學習資源，如：資訊設備、圖書和使用空間等；同時，為能落實學生自主學習成效，得安排老師隨班或組進行指導。
- (6)學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應經教務主任同意。
- (7)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫申請表之規劃實施；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。

3. 輔導與管理規範：

- (1)指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。
  - (2)每位指導教師之指導學生人數，至多10人。
  - (3)指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議並依附件2完成〈自主學習晤談及指導紀錄表〉。
  - (4)指導教師應規劃學生進行自主學習成果報告或展示，並於當學期末前，針對學生依附件3完成之〈自主學習成果紀錄表〉，就學生自主學習之檢核提供質性建議。
  - (5)學生自主學習得與選手培訓合併實施，並由同一位指導教師進行指導
- (三)學生於各學期結束前，應將〈自主學習晤談及指導紀錄表〉及〈自主學習成果紀錄表〉彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果彙編之完成度、目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，經綜合評估後，表現優良者得依本校學生獎懲實施規定予以敘獎或公開表揚。
- (四)本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 二、學生自主學習實施規範

### 立志中學自主學習實施規定

107年02月07日 課程發展委員會通過

(一)依據:十二年國民基本教育課程綱要總綱相關規定。

(二)本校自主學習的實施原則、規劃原則和輔導與管理規範如下：

#### 1. 實施原則：

- (1)鼓勵學生自主規劃
- (2)提升自主學習能力
- (3)落實自主學習精神。

#### 2. 規劃原則：

- (1)學生得於彈性學習時間，規劃進行自主學習，並得採個人或小組方式，進行專題(書)、議題或創新實作，且應安排進行成果報告或展示。
- (2)學生進行自主學習前，應經老師指導和討論後，依附件 1 填具〈自主學習計畫申請表〉，經家長(法定代理人)同意後，以班級為單位提出申請實施。
- (3)學生應將經家長(法定代理人)同意後之自主學習計畫申請表，送交指導教師簽署後，依教務處規定之時程及程序，完成自主學習申請，教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任或代理教師，擔任指導教師。
- (4)學生自主學的學習計畫申請表應包括擬自主學習的主題、內容、進度、方式及所需資源或設備等。
- (5)學校應提供適合和必要的學習資源，如：資訊設備、圖書和使用空間等；同時，為能落實學生自主學習成效，得安排老師隨班或組進行指導。
- (6)學生自主學習之實施地點以本校校內為原則，於校外實施者，應經教務主任同意。
- (7)學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫申請表之規劃實施；學生因故須變更自主學習計畫書，應於二週前與指導教師討論並完成自主學習計畫變更申請後為之；但學生因參與彈性學習時間之選手培訓或參加彈性學習時間之補強性教學活動者，經與指導教師討論後，得以公假登記並直接登載於自主學習計畫書即可。

#### 3. 輔導與管理規範：

- (1)指導教師應於學期開始前，指導學生完成自主學習計畫書之撰寫，並依教務處規定之時程及程序，協助學生完成自主學習申請。
- (2)每位指導教師之指導學生人數，至多 10 人。
- (3)指導教師應於學生自主學習期間，定期與指導學生進行個別或團體之晤談與指導，以瞭解學生自主學習進度、提供學生自主學習建議並依附件 2 完成〈自主學習晤談及指導紀錄表〉。
- (4)指導教師應規劃學生進行自主學習成果報告或展示，並於當學期末前，針對學生依附件 3 完成之〈自主學習成果紀錄表〉，就學生自主學習之檢核提供質性建議。
- (5)學生自主學習得與選手培訓合併實施，並由同一位指導教師進行指導

(三)學生於各學期結束前，應將〈自主學習晤談及指導紀錄表〉及〈自主學習成果紀錄表〉彙整成冊；指導教師得就學生自主學習成果彙編之完成度、目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，經綜合評估後，表現優良者得依本校學生獎懲實施規定予以敘獎或公開表揚。

(四)本規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

立志中學自主學習計畫申請表(學期開始前繳交)

申請資料	就讀班級	學號	姓名	指導老師
	科 年 班			

我的自主學習計畫

時間	_____學年度第_____學期星期_____第_____節			
自主學習目的				
自主學習方式	<input type="checkbox"/> 教師指導 <input type="checkbox"/> 教師諮詢 <input type="checkbox"/> 自主學習 <input type="checkbox"/> 其他_____			
主題	<input type="checkbox"/> 部訂必修延伸：_____		<input type="checkbox"/> 專題研究延伸：_____	
	<input type="checkbox"/> 多元選修延伸：_____		<input type="checkbox"/> 加深加廣/充實補強延伸：_____	
地點	<input type="checkbox"/> 社團延伸：_____		<input type="checkbox"/> 選手培訓延伸：_____	
	<input type="checkbox"/> 其他：_____，原因：_____			
	<input type="checkbox"/> 一般教室：_____		<input type="checkbox"/> 實習工場：_____	
所需資源、設備	<input type="checkbox"/> 圖書館：_____		<input type="checkbox"/> 電腦教室：_____	
	<input type="checkbox"/> 輔導室：_____		<input type="checkbox"/> 科資源教室：_____	
	<input type="checkbox"/> 其他：_____，原因：_____			
週次	自主學習內容與進度			
1~2	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度			
3~4				
5~6				
7~8				
9~10				
11~12				
13~14				
15~16				
17~18				
19~20	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表			
成果發表方式與內容				
預期成效				
家長(法定代/理人)意見			家長(法定代/理人)同意簽名	
指導教師簽名			班導師簽名	
科主任		設備組長		教務主任



立志中學自主學習成果紀錄表(學期結束前繳交)

申請資料	就讀班級	學號	姓名	指導老師
	科 年 班			

我的自主學習計畫

時間	_____學年度第_____學期星期_____第_____節		
自主學習目的			
自主學習方式	<input type="checkbox"/> 教師指導 <input type="checkbox"/> 教師諮詢 <input type="checkbox"/> 自主學習 <input type="checkbox"/> 其他_____		
主題	<input type="checkbox"/> 部訂必修延伸：_____		<input type="checkbox"/> 專題研究延伸：_____
	<input type="checkbox"/> 多元選修延伸：_____		<input type="checkbox"/> 加深加廣/充實補強延伸：_____
地點	<input type="checkbox"/> 社團延伸：_____		<input type="checkbox"/> 選手培訓延伸：_____
	<input type="checkbox"/> 其他：_____，原因：_____		
	<input type="checkbox"/> 一般教室：_____		<input type="checkbox"/> 實習工場：_____
所需資源、設備	<input type="checkbox"/> 圖書館：_____		<input type="checkbox"/> 電腦教室：_____
	<input type="checkbox"/> 輔導室：_____		
<input type="checkbox"/> 其他：_____，原因：_____			
週次	自主學習內容與進度	自我檢核	指導老師確認
1~2	與指導教師討論自主學習規劃，完成本學期自主學習實施內容與進度		
3~4			
5~6			
7~8			
9~10			
11~12			
13~14			
15~16			
17~18			
19~20	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表		
自主學習成果說明			
自主學習歷程省思			
指導老師指導建議			

立志中學自主學習成果紀錄表(學期結束前繳交)

申請資料	就讀班級	學號	姓名	指導老師
	科 年 班			

自主學習活動相片

(相片)	(相片)
相片內容說明	相片內容說明

(相片)	(相片)
相片內容說明	相片內容說明

(相片)	(相片)
相片內容說明	相片內容說明

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	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"/> 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="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
	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"/> 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="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
	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"/> 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="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"/> 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="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
	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"/> 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="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
	變形英文單字ABC	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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="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 checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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="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"/> 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="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	高一國文形音義修辭應用精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 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
	英文小注音	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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"/> 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
	認識文章的長相	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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
	發現文章的邏輯架構	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 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
	英文詞性應用精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 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
	高一平面幾何精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 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"/> 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"/> 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
	第二學期	閱讀的預測能力	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 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

開設 年段	開設 名稱	每 週 節 數	開 設 週 數	實 施 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											
		啟動有效閱讀	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 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
		英文日常生活實用片語	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 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
		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"/> 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
		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"/> 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
		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"/> 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"/> 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"/> 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"/> 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"/> 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"/> 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			
第一學年	第二學期	高一先秦散文唐宋韻文閱讀精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 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"/> 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
		簡易英文單字趴趴走	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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
		高一英文語詞結構精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 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 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"/> 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 checked="" 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
		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"/> 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 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
		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"/> 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
第二學年	第一學期	小說與電影	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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
		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"/> 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
		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"/> 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

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	第一學期	高二國學常識文史能力提升精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 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
		愛上莎士比亞	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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 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 checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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 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"/> 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 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 checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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 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"/> 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 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"/> 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 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"/> 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 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"/> 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 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"/> 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

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	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"/> 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	
	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"/> 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"/> 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"/> 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	
	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"/> 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 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	
	第二學年	簡易英文作文寫作	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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
		高二國文閱讀寫作及口語表達應用 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"/> 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
		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"/> 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
		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"/> 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
		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"/> 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	樂遊桃花源-閱讀寫作課	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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 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"/> 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 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
	文化繽紛樂-文學文化賞析	1	2	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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 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"/> 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 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"/> 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 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
	英文看圖說故事	1	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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 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
	高二微積分精進教學	1	12	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 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 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"/> 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 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"/> 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 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"/> 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 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	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"/> 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"/> 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"/> 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	
第三學年	第一學期	營養學	2	6	<input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <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
		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"/> 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 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
		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"/> 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
		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"/> 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
		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"/> 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
		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 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
		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"/> 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 (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	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 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
	汽車行銷	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <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
	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 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
	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"/> 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
	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"/> 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 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
	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"/> 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
	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 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"/> 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"/> 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"/> 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
	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"/> 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
	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"/> 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
	居家配電規劃	2	6	<input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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
第三學年	企劃行銷	2	6	<input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <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
	劇本寫作	2	6	<input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <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
	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"/> 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="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
	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"/> 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="radio"/>	<input checked="" 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
	油電混合車簡易保養	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 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
	自動變速箱簡易保養	2	6	<input checked="" type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 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 (勾選是否內外聘)	備註 (勾選是否授學分)	
					自主學習	選手培訓	充實 (增廣) 性教學	補強性 教學	學校 特色 活動			
第三學年	第二學期	商業經營	2	6	<input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <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
		水冷技術裝修	2	6	<input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <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
		高雄飲食文化	2	6	<input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <input type="checkbox"/> 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
		主播實務訓練	2	6	<input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input type="checkbox"/> 水電技術科 <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
		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"/> 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
		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"/> 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"/> 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"/> 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 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
		儀表控制應用實例	2	6	<input type="checkbox"/> 汽車修護科 <input checked="" type="checkbox"/> 水電技術科 <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		
第三學年 第二學期	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"/> 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
	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"/> 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
	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 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
	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"/> 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
	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"/> 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
	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"/> 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

# 玖、學校課程評鑑

## 學校課程評鑑計畫

### 立志中學課程評鑑實施計畫

108年10月25日課程核心小組會議通過

108年11月18日課程發展委員會會議通過

#### 一、依據

- (一) 教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二) 教育部108年4月22日臺教授國部字第1080031188B號函頒行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三) 教育部108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

#### 二、目的

- (一) 每學年定期蒐集、運用、分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與推動成效，並作為學校調整課程計畫、協助教師教學、改善學生學習與教學環境設施之依據。
- (二) 定期擷取教育部、主管機關建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，掌握學校課程實施之具體成效。

#### 三、人員任務及分工

##### (一) 課程發展委員會：

1. 負責課程自我評鑑相關規劃與實施。
2. 得邀請具教育課程評鑑專業之學校、機構、法人、團體或自然人協助實施課程評鑑。
3. 審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施之具體內容。
4. 審議課程自我評鑑實施後各項建議與改進方案，以及課程自我評鑑報告。
5. 依課程自我評鑑過程及結果，修正學校課程計畫、提送校內外相關單位改善學校課程實施條件及整體教學環境。

##### (二) 課程自我評鑑小組：

1. 教務主任為當然成員，其餘成員由校長就課程發展委員會成員中，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組。
2. 課程自我評鑑小組依據主管機關所定學校課程評鑑之實施方式、內容及期程，擬定學校課程評鑑計畫草案。
3. 依學校本位需求，擬定課程自我評鑑實施之規準、歷程、檢核工具與證據草案。
4. 負責彙整各學科/領域教師、專業學習社群實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。

##### (三) 各科主任/學科教學研究會召集人、專業學習社群召集教師：

1. 協助統整各科/領域或專業學習社群教師負責之學生學習歷程、學習成效，以及多元表現的質性分析與量化成果。提供相關處室作為評鑑之參考依據。
2. 組織學科/領域教師進行自我檢核與分析，就一般科目教學重點、群科教育目標、群科專業能力、學校願景與學生圖像之實踐、教學準備與支援、教學模式與策略，進行檢視與討論後續建議修正方案。

##### (四) 全校教師：

1. 能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋。
2. 於教學實施過程中，針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施、教學省思及教學調整之歷程資料彙整與保存。

#### 四、實施內容

- (一) 課程規劃：檢視1. 學校願景與2. 學生圖像、3. 課程發展與規劃(各科部之課程地圖、各領域學習地圖)、4. 團體活動時間實施規劃、5. 彈性學習時間實施規劃以及6. 學生選課規劃與輔導等，規劃、實施及回饋之歷程與成果。
- (二) 教學實施：檢視教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課、教師參與社群專業對話回饋，以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析，所做教學省思、教學調整之歷程與回饋結果。
- (三) 學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

#### 五、實施方式

##### (一) 課程發展委員會實施自我評鑑：

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

##### (二) 教學單位實施自我檢核

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

#### 六、實施流程

### 七、課程自我評鑑時實施規劃

#### 時程

工作項目 08-09月 10-11月 12-01月 02-03月 04-05月 06-07月

1. 校長聘請組成課程自我評鑑小組 ●
2. 課程自我評鑑小組擬定相關草案 ●
3. 課程發展委員會通過相關計畫 ● ●
4. 教師個人、學科/領域群科教學研究會或教師專業學習社群，進行自我檢核 ● ●
5. 課程自我評鑑小組完成課程自我評鑑 ●
6. 課程自我評鑑小組完成課程自我評鑑報告草案 ●
7. 課程自我評鑑小組向課程發展委員會提出報告，並提擬改進實施方案 ●
8. 追蹤改進計畫落實執行情形 ● ●

### 八、預期效益

- (一) 持續完善學校課程計畫。
- (二) 改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (六) 增進教師對課程品質之重視。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 立志中學課程評鑑實施計畫

108年10月25日課程核心小組會議通過  
108年11月18日課程發展委員會議通過

### 一、依據

- (一)教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號令發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」。
- (二)教育部108年4月22日臺教授國部字第1080031188B號函頒行之「高級中等學校課程評鑑機制辦理參考原則」。
- (三)教育部108年5月30日臺教授國部字第1080050523B號令發布之「高級中等學校課程評鑑實施要點」。

### 二、目的

- (一)每學年定期蒐集、運用、分析課程規劃、教學實施與學生學習之相關資料，以確保課程實施與推動成效，並作為學校調整課程計畫、協助教師教學、改善學生學習與教學環境設施之依據。
- (二)定期擷取教育部、主管機關建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，掌握學校課程實施之具體成效。

### 三、人員任務及分工

- (一)課程發展委員會：
  - 1.負責課程自我評鑑相關規劃與實施。
  - 2.得邀請具教育課程評鑑專業之學校、機構、法人、團體或自然人協助實施課程評鑑。
  - 3.審議課程評鑑計畫、課程自我評鑑實施之具體內容。
  - 4.審議課程自我評鑑實施後各項建議與改進方案，以及課程自我評鑑報告。
  - 5.依課程自我評鑑過程及結果，修正學校課程計畫、提送校內外相關單位改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (二)課程自我評鑑小組：
  - 1.教務主任為當然成員，其餘成員由校長就課程發展委員會成員中，聘請7至11人組成課程自我評鑑小組。
  - 2.課程自我評鑑小組依據主管機關所定學校課程評鑑之實施方式、內容及期程，擬定學校課程評鑑計畫草案。
  - 3.依學校本位需求，擬定課程自我評鑑實施之規準、歷程、檢核工具與證據草案。
  - 4.負責彙整各學科/領域教師、專業學習社群實施自我檢核後之質性分析與量化結果，並完成課程自我評鑑報告草案。
- (三)各科主任/學科教學研究會召集人、專業學習社群召集教師：

- 1.協助統整各科/領域或專業學習社群教師負責之學生學習歷程、學習成效，以及多元表現的質性分析與量化成果。提供相關處室作為評鑑之參考依據。
- 2.組織學科/領域教師進行自我檢核與分析，就一般科目教學重點、群科教育目標、群科專業能力、學校願景與學生圖像之實踐、教學準備與支援、教學模式與策略，進行檢視與討論後續建議修正方案。

(四)全校教師：

- 1.能參與公開觀課授課及議課、參與社群專業對話回饋。
- 2.於教學實施過程中，針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施、教學省思及教學調整之歷程資料彙整與保存。

四、實施內容

(一)課程規劃：檢視 1.學校願景與 2.學生圖像、3.課程發展與規劃(各科部之課程地圖、各領域學習地圖)、4.團體活動時間實施規劃、5.彈性學習時間實施規劃以及 6.學生選課規劃與輔導等，規劃、實施及回饋之歷程與成果。

(二)教學實施：檢視教學準備與支援、教師實施教學之模式與策略、教師參與公開觀課授課、教師參與社群專業對話回饋，以及教師於教學實施過程中針對學生學習歷程觀察分析，所做教學省思、教學調整之歷程與回饋結果。

(三)學生學習：檢視本校學生學習歷程、學習成效以及多元表現之質性分析與量化成果。

五、實施方式

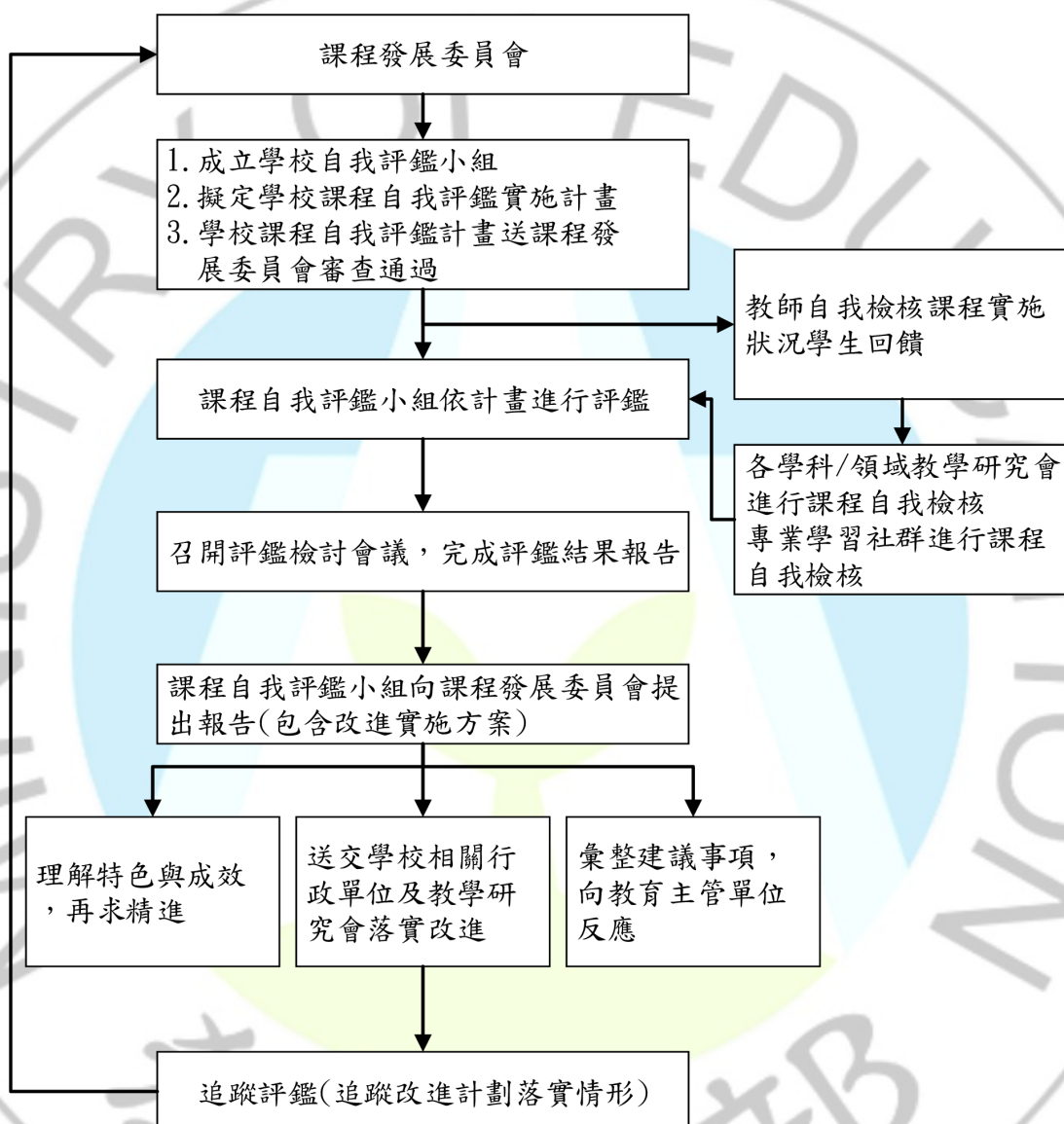
(一)課程發展委員會實施自我評鑑：

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

(二)教學單位實施自我檢核

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

#### 六、實施流程



#### 七、課程自我評鑑時實施規劃

工作項目	時程	08-09 月	10-11 月	12-01 月	02-03 月	04-05 月	06-07 月
1.校長聘請組成課程自我評鑑小組		●					
2.課程自我評鑑小組擬定相關草案			●				
3.課程發展委員會通過相關計畫						●	●
4.教師個人、學科/領域群科教學研究會 或教師專業學習社群，進行自我檢核				●			●
5.課程自我評鑑小組完成課程自我評鑑						●	
6.課程自我評鑑小組完成課程自我評鑑報告草案							●
7.課程自我評鑑小組向課程發展委員會提出報告，並提擬改進實施方案							●
8.追蹤改進計畫落實執行情形		●	●				

#### 八、預期效益

- (一) 持續完善學校課程計畫。
- (二) 改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 激勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
- (六) 增進教師對課程品質之重視。
- (七) 提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

九、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

## 附件二：校訂科目教學大綱

(一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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 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	
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
(一)(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	
(二)(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	
(三)(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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(四)(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"> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> </ol> <p>二、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 教學活動之設計宜強調分組合作解決問題</li> <li>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。</li> </ol>		

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-02 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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)		
	非跨領域 跨領域	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱 核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input 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			
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
(一)(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%
(二)(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。

## (一)一般科目(以校為單位)

表9-2-1-03 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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)		
	跨領域	<input checked="" type="radio"/> 非跨領域 <input type="radio"/> 跨領域： <input type="radio"/> 統整型課程 <input type="radio"/> 探究型課程 <input type="radio"/> 實作型課程		
課綱核心素養	A自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進	<input type="checkbox"/> A2.系統思考與問題解決	<input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
	B溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達	<input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養	<input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識	<input 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	1/1/0/0/0/0			
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期			
建議先修科目	<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
(一)文法	名詞、代名詞、形容詞、副詞及句型	8	
(二)文章導讀	極短篇導讀	8	
(三)趣味故事、簡化小說閱讀	短篇故事及小說導讀	8	
(四)網路笑話、合併句子	改寫句子、造句 網路文章介紹及摹寫	8	
(五)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9-2-1-04 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	
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
(一)(一)概論	1. 課程簡介與導論	3	
(二)(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	
(三)(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	
(四)(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	
(五)(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	
(六)(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		

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

採用多元評量之方式，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9-2-1-05 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 type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
	C社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input 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	0/0/1/1/1/1	
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	
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
(一)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	
(二)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	
(三)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	
(四)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	
(五)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	
(六)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	
(七)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	
(八)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	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(九)體育賽會志工	9-1 活動賽事體育志工分組 9-2 各項運動賽禮儀說明	4	
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	<p>包含教材編選、教學方法 包含教材編選、教學方法</p> <p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 兼顧認知、技能、情意之教學。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>4. 應安排學生分組實作練習活動，提升學生實務能力。</li> </ol> <p>二、教學評量</p> <p>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。</p>		

## (二)各科專業科目(以校為單位)

表9-2-2-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	
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
(一)中餐飲食文化及發展融合	1. 中餐的起源、演進及發展 2. 中餐經典菜系的特色 3. 中餐傳統烹調技術的傳承與融合 4. 蔬食的健康飲食概念	12	
(二)中餐廚房的認識	1. 設備與器具的認識及維護 2. 廚房衛生及安全	24	
(三)中餐食材的認識	1. 食材的認識與分類 2. 各類食材的選購 3. 各類食材的特性及前處理和儲存	36	
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9-2-2-02 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	
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
(一)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	
(二)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	
(三)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	
(四)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	
(五)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	
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9-2-2-03 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	
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)	<p>一. 瞭解行銷在商業活動中所佔的地位和重要性。</p> <p>二. 分析行銷環境和消費者購買行為。</p> <p>三. 瞭解市場區隔與選擇目標市場。</p> <p>四. 瞭解產品、價格、推廣通路規劃與決策。</p> <p>五. 瞭解各種溝通與推廣策略。</p> <p>六. 瞭解各種行業的行銷方式。</p> <p>七. 瞭解行銷的方法。</p>	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)行銷導論	餐旅產業源起與發展	12	
(二)行銷導論	現代餐旅產業的範疇與特質	12	
(三)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	
(四)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	
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9-2-2-04 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	
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
(一)設計概論	1. 設計範疇 2. 應用與作品賞析	12	
(二)圖案設計	作品介紹賞析與草圖發想、鉛筆稿繪製	18	
(三)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	
(四)設計成果	作品檢討賞析	18	
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9-2-2-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物與營養
	英文名稱	Food
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	
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
(一)食物原料	1. 各類食材認識 2. 現代食品發展	12	
(二)製作原理	1. 烹調之目的 2. 製備方法	12	
(三)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	
(四)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	
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9-2-2-06 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	
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
(一)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	
(二)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	
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9-2-2-07 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	
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
(一)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	
(二)八大菜系	1. 八大菜系中閩系的傳衍 2. 大陸淪陷後的各菜系飲食融合	12	
(三)八大菜系	粵菜的起源與文化	8	
(四)八大菜系	川菜的起源與文化	8	
(五)八大菜系	湘菜的起源與文化	8	
(六)八大菜系	閩菜的起源與文化	6	
(七)八大菜系	魯菜的起源與文化	6	
(八)八大菜系	淮揚菜的起源與文化	6	
(九)八大菜系	徽菜的起源與文化	6	
(十)八大菜系	浙菜的起源與文化	6	
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. 學習者主動、團隊合作、作中學、問題解決、歷程學習。		

(二)各科專業科目(以校為單位)  
表9-2-2-08 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	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	
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
(一)打招呼	早午晚見面之問候語 簡單寒暄與道別 自我介紹	12	
(二)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	15	
(三)總機與訂房中心	晨喚服務 訂房服務	15	
(四)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	15	
(五)服務中心	行李服務 停車與叫車服務 票務及旅遊服務	15	
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9-2-2-09 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 checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/0/0/2/2	
開課年級/學期	第三學年第一學期 第三學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	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
(一)緒論	了解何謂採購以及餐飲採購	8	
(二)採購合約	六大類食材的採購注意事項	18	
(三)採購方法	餐飲採購流程	18	
(四)採購實務	採購實務綜合演練	16	
(五)驗收作業	了解驗收流程	12	
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9-2-3-01 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲服務實習
	英文名稱	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="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	0/0/3/3/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
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
(一)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	9	
(二)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	6	
(三)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	9	
(四)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	6	
(五)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	9	
(六)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	12	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(七)餐飲禮儀	1. 席次的安排 2. 用餐禮儀	9	
(八)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	15	
(九)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	15	
(十)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	12	
(十一)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	6	
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9-2-3-02 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="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目	
	<input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	3/3/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	6. 了解酒的類別。 7. 熟悉各種啤酒、葡萄酒之產地、特性與差異。 8. 熟悉蒸餾酒、合成酒的種類、產地與特性。 9. 熟悉國產酒的特性與製造方式。 10. 培養學生對各種酒類的認知，進而具備品酒、酒類服務等專業技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)酒的歷史	1.釀造酒(啤酒、葡萄酒系列) 2.蒸餾酒	36	
(二)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	36	
(三)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	36	
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9-2-3-03 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="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	1/1/0/0/0/0	
開課年級/學期	第一學年第一學期 第一學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)	6. 了解酒的類別。 7. 熟悉各種啤酒、葡萄酒之產地、特性與差異。 8. 熟悉蒸餾酒、合成酒的種類、產地與特性。 9. 熟悉國產酒的特性與製造方式。 10. 培養學生對各種酒類的認知，進而具備品酒、酒類服務等專業技巧。	

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)吧檯作業及酒類服務	1. 吧檯設備及作業規範 2. 酒單的認識 3. 酒的服務 4. 酒與食物的搭配	36	
合計		36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9-2-3-04 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="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目	<input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/4/4/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input 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
(一)緒論	課程介紹 各國飲食文化演進發展	4	
(二)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	
(三)東南亞料理	泰式料理	24	
(四)東北亞料理	日本料理 韓式料理	24	
(五)西方料理	家禽類創意料理 蔬果創意料理	24	
(六)西方料理	海鮮類料理	12	
(七)西方料理	義式料理 法式料理	24	
(八)台式料理	台灣特色小吃	12	
(九)中式料理	中國地方特色菜餚	12	
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9-2-3-05 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職涯體驗
	英文名稱	
師資來源	<input checked="" type="radio"/> 內聘 <input type="radio"/> 外聘	
科目屬性	必/選修	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選修
	<input type="radio"/> 專業科目 <input checked="" type="radio"/> 實習科目( <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 不分組)	
科目來源	<input type="radio"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input type="radio"/> 學校自行規劃科目	
適用科別	<input checked="" type="checkbox"/> 餐飲技術科	
學分數	0/0/1/1/0/0	
開課年級/學期	第二學年第一學期 第二學年第二學期	
建議先修科目	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有，科目：	
教學目標(教學重點)		