

備查文號：

中華民國114年2月17日桃教高字第1140012392號函 備查

高級中等學校課程計畫
世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等
學校
學校代碼：031414

技術型課程計畫
特色招生專班

本校113年11月4日113學年度第3次課程發展委員會會議通過

(114學年度入學學生適用)

中華民國114年4月29日

學校基本資料表

學校校名	世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校			
技術型高中	專業群科	1. 機械群:機械科 2. 動力機械群:汽車科 3. 電機與電子群:資訊科 4. 家政群:幼兒保育科 5. 餐旅群:餐飲管理科		
	建教合作班	1. 機械群：機械科 2. 電機與電子群：資訊科 3. 餐旅群：餐飲管理科		
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
		雙軌訓練旗艦計畫		
	其他			
進修部	餐旅群:餐飲管理科			
建教合作班	1. 機械群:機械科 2. 電機與電子群:資訊科 3. 商業與管理群:流通管理科 4. 餐旅群:餐飲管理科			
特殊教育及特殊類型	綜合職能科;			
聯絡人	處 室	教務處	電 話	03-3294189#201
	職 稱	教學組長		
	姓 名	個資不予顯示	傳 真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

- 一、總統發布之「高級中等教育法」第43條中央主管機關應訂定高級中等學校課程綱要及其實施之有關規定，作為學校規劃及實施課程之依據；學校規劃課程並得結合社會資源充實教學活動。
- 二、教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」總綱。
- 三、教育部發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」。
- 四、十二年國民基本教育高級中等學校進修部課程實施規範。
- 五、十二年國民基本教育建教合作班課程實施規範。
- 六、十二年國民基本教育實用技能學程課程實施規範。
- 七、學校應依特殊教育法第45條規定高級中等以下各教育階段學校，為處理校內特殊教育學生之學習輔導等事宜，應成立特殊教育推行委員會。

貳、學校現況

一、班級數、學生數一覽表

表 2-1 前一學年度班級數、學生數一覽表

類型	群別	科班別	一年級		二年級		三年級		小 計	
			班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
技術型高中	機械群	機械科	2	54	1	36	1	25	4	115
	動力機械群	汽車科	1	38	1	35	1	20	3	93
	電機與電子群	資訊科	1	21	1	16	0	0	2	37
	家政群	幼兒保育科	1	29	1	22	1	23	3	74
	餐旅群	餐飲管理科	2	73	2	63	2	48	6	184
	服務群	綜合職能科	0	0	1	6	1	9	2	15
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	25	1	24	1	16	3	65
建教合作班	機械群	機械科	2	55	2	90	0	0	4	145
	電機與電子群	資訊科	1	84	2	111	1	34	4	229
	商業與管理群	流通管理科	0	0	0	0	1	11	1	11
	餐旅群	餐飲管理科	1	51	1	37	1	27	3	115

二、核定科班一覽表

表 2-2 114學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	機械群	機械科	2	45
	動力機械群	汽車科	1	45
	電機與電子群	資訊科	1	45
	家政群	幼兒保育科	1	45
	餐旅群	餐飲管理科	2	45
進修部	餐旅群	餐飲管理科	1	45

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

落實全人發展之四化校園

「學習正常化、品格優質化、技藝純熟化、學習系統效率化」

世紀綠能工商自建校以來，一直秉持設校初衷，堅持並致力於技職教育。學校現有六群六科中，就有四群四科辦理建教合作，與業界接軌。於「落實全人發展之四化校園」中，持續推動高職、產業攜手合作，培養術德兼修、手腦並用，具理論、實作與研發創新能力，並富人文素養，符合產業發展需求之人才與打造綠能國家隊。



二、學生圖像

前言

本校依循總綱理念、學校願景與全體教師的共識，建構學生優質務實之「專業能力」及多元溝通與解決問題之「整合能力」的人格特質，進而培養學生具備終身學習之「學習能力」與積極進取與公民素養之「品格能力」，以「四化——學習正常化、品格優質化、技藝純熟化、學習系統效率化」為教學目標，形塑學生核心素養，期能符合「自發」、「互動」、「共好」，以成就每一位孩子，使其人生邁向亮麗璀璨之未來。

專業力

培養優質專業基層人才，注重專業及實習之傳授，使其具備基層需求之素質。

學習力

具備學習方法、學習意志、閱讀習慣及終身學習的能力。

整合力

具備表達溝通、組織溝通、正向思考、多元文化體認及解決問題的能力。

品格力

培養學生積極進取且實踐力行之能力，以具備崇高人文關懷及公民素養能力。



肆、課程發展組織要點

桃園市私立世紀綠能工商高級中等學校課程發展委員會組織要點

桃園市私立世紀綠能工商高級中等學校課程發展委員會組織要點

106年03月06日臨時校務會議通過

107年11月26日臨時校務會議通過

108年03月26日配合新課綱重新擬

訂經校務會議通過

108年11月20日臨時校務會議通過

113年01月17日校務會議通過

一、依據教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令頒布「十二年國民基本教育課程綱要總綱」之柒、實施要點，訂定本校課程發展委員會組織要點(以下簡稱本要點)。

二、本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員28員，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由各處室主任(教務主任、學務主任、實習主任、輔導主任、進修部主任)、教學組長、實習組長、建教組長擔任之，共計8人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任、輔導主任及進修部主任兼任副執行秘書。

(三)領域科目教師：由各領域召集人(含語文(國語文和英語文)領域、數學領域、自然科學領域(含科技領域)、社會領域(含藝術領域及綜合活動領域)、體育健護領域及全民國防教育領域)擔任之，共計7人。

(四)專業群科教師：由各專業群科之群科主任擔任之，每群科1人，共計6人。

(五)特殊需求領域課程教師：由服務群召集人特教組長擔任之，共計1人。

(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。

(八)學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表2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、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)各領域科目教學研究會：由領域/科目教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)各專業群科教學研究會：由各科教師組成之，由科主任召集並擔任主席。

(三)各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。研究會針對專業議題討論時，應(或得)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遇。

(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)各領域/科目/專業群科(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，必須提出各領域/科目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。

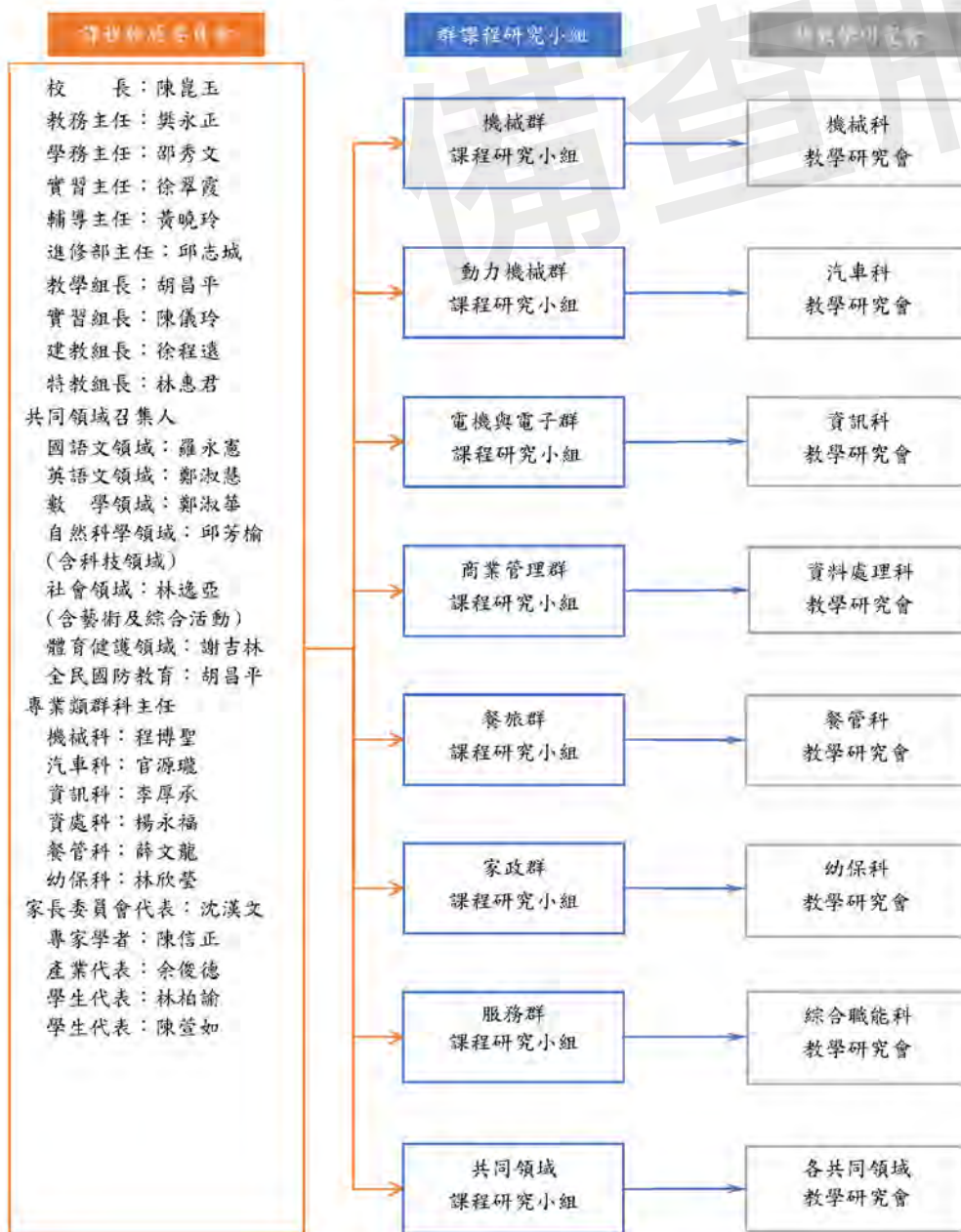
(五)經各研究會審議通過之案件，由科(群)召集人具簽送本委員會會核定後辦理。

(六)各研究會之行政工作及會議記錄，由各領域科目/專業群科/各群召集人主辦，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。

桃園市世紀綠能工商高級中等學校

發展學校本位課程組織分工



伍、課程發展與規劃

一、一般科目教學重點

表5-1 一般科目教學重點與學生圖像對應表

領域	科目	科目教學目標	科目教學重點 (學校領域科目自訂)	學生圖像			
				專業力	學習力	整合力	品格力
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 1. 引導學生掌握學習語文的基本方法，建立發展語文能力應具備的知識。 2. 透過範文欣賞引導學生理解古今中外多元文化，發展學生思想和見解，開拓語文的眼界。 3. 引導學生於聆聽、閱讀中，掌握各類文本表述的要素，並運用於口語表達與寫作。 4. 引導學生進行議題的探究與思辯，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。 5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以聽、說、讀、寫的能力學習專業科目之知能。	培養學生自主學習語文基本知識，並提升閱讀與寫作的的能力。	●	●		○
			奠定學生國學及文學常識基礎，增進對文學作品的欣賞及興趣。		●	○	●
			培養學生認識作者作品特質，體會文章情意，修養品格，建立正確價值觀。	○	●	○	●
			培養學生人文素養，透過課程與時事的結合，關懷社會議題。	○	○	○	●
			引導學生蒐集主題資料，能提取、推論文本訊息，進而能詮釋與比較。		○	●	
			培養學生熟練語文表達的技巧，應用於口頭報告、書面報告中。	●	○	●	○
	英語文	【總綱之教學目標】 1. 增進英語文聽、說、讀、寫的能力，應用於日常生活溝通。 2. 提升學習英語文興趣並涵育積極的學生態度，主動涉獵各領域知識。 3. 建構有效的英語文學習方法，強化自身能力，奠定終身學習之基礎。 4. 培養多元觀點，瞭解尊重不同的文化；培養國際視野永續發展的世界觀。 5. 培養以英語文進行邏輯思考、分析、整合與創新的能力。 6. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以英文為媒介吸收跨領域知能的能力。	培養學生運用所學的字詞與語法於日常生活聽、說、讀、寫之溝通中。	●	●	●	
			培養學生英文會話能力，並應用於日常情境中。	●	●	●	
			引導學生運用有效的英文學習方法及樂於學習的態度，涵育學生對英語文的興趣。		●		
			培養學生主動利用英文相關資料，自主學習，培養人文素養及終身學習習慣。	●	●	●	
閩南語文	閩南語文	【總綱之教學目標】 1. 理解閩南語文的思考模式、特色與地位，進而建立自信心，有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 2. 具備運用閩南語文進行推理批判、綜合歸納的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決相關問題。 3. 具備運用閩南語文進行規劃、實踐與檢討、反省之素養，並能將其內涵融入各領域/科目領域，以因應新的情境或問題。 4. 具備運用閩南語文的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動之中。 5. 培養閩南語文的賞析能力，並能體會其與社會、歷史、文化之間的關係，以欣賞語文的藝術美，進而從事創作與分享。 6. 具備運用閩南語文建立良好的人際關係，培養溝通協調、團隊合作、社會參與的能力。	1.培養學生聽辨閩南語的表達，理解其內在情感，並分析其與自身看法的異同。	●	●	●	○
			2.培養學生以閩南語口語清楚且有條理地分析公共議題，並建立主動關懷社會的態度。	●	●	●	●
			3.培養學生理解與當代有關的閩南語文本和報告，以因應新的情境或問題。	●	●	●	○
			4.培養學生運用閩南語文進行不同文體的書寫。	○	●	●	
			5.培養學生閱讀並分析媒體中的閩南語文資訊。	●	●	●	
			6.培養學生透過閱讀閩南語文的藝文作品及相關資訊，體會其與社會、歷史、文化之間的關係	●	●	●	●
			7.培養學生以閩南語文針對自身專業進行寫作。	●	●	●	
			8.培養學生聽辨閩南語與其他語言的異同，並對其他語言的認識與尊重。	○	●		●
			9.培養學生以閩南語進行溝通協調，增進團隊合作效率。	●	●	●	●
			10.培養學生透過閱讀閩南語文的相關作品，思考本土化與國際化的關聯。	●	●	●	●
客家語文	客家語文	【總綱之教學目標】 1.學習客家語文，認識客家民情風俗，藉此培養良好生活習慣以促進身心健康、發展個人生命潛能。 2.認識客家語文，具備主動學習客家語文的興趣與能力，探索自我價值，增進自我了解，積極發展自我潛能。 3.透過客家經驗傳承與體驗，使學生具備以客家語文思考的能力，並能運用所學處理日常生活的問題。 4.藉由客家知識的傳承增進生活知能，使學生具備運用客家語文獨立思考的能力，並能從中尋求適當策略以解決生活問題。 5.具備擬定客家語文學習計畫與分享、討論及展演等基本實作能力，能以創新思考方式因應日常生活情境，充實生活經驗增進未來適應社會的能力。 6.具備客家語文基本聽、說、讀、寫的能力，並能運用客家語文進行日常生活的表達。	1.培養學生透過語言與心智發展、理解應用、人際溝通等素養關係密切。	●	●	●	●
			2.培養學生把握說話者說話的技巧與推論，並藉由聆聽進行客家語文的聯想推論。	●	●	●	●
			3.培養學生用客家語文敘述故事經驗與報告評述，並詮釋閱讀客家語文作品的識見。	●	●	●	●
			4.培養學生理解客家語文書寫的內涵意蘊，並使用客家語文書寫。	●	●	●	●
			5.培養學生客家語文書寫的作品內涵與技巧。	●	●	●	○
			1.培養學生聽辨閩南語的表達，理解其內在情感，並分析其與自身看法的異同。	●	●	●	○
			2.培養學生以閩南語口語清楚且有條理地分析公共議題，並建立主動關懷社會的態度。	●	●	●	●
			3.培養學生理解與當代有關的閩南語文本和報告，以因應新的情境或問題。	●	●	●	
			4.培養學生運用閩南語文進行不同文體的書寫	●	●	●	
			5.培養學生閱讀並分析媒體中的閩南語文資訊。	●	●	●	
閩東語文	閩東語文	【總綱之教學目標】 1.理解閩東語文的思考模式、特色與地位，進而建立自信心，有效規劃個人生涯，探索生命意義，追求真善美的人生。 2.具備運用閩東語文進行推理批判、綜合歸納的能力，並反思語言與生活的關係，以有效處理與解決相關問題。 3.具備運用閩東語文進行規劃、實踐與檢討、反省之素養，並能將其內涵融入各領域/科目領域，以因應新的情境或問題。 4.具備運用閩東語文的思辨、創作能力，理解其結構、變化及意涵，並能精確表達、溝通互動，以運用於各項社會活動之中。 5.培養閩東語文的賞析能力，並能體會其與社會、歷史、文化之間的關係，以欣賞語文的藝術美，進而從事創作與分享。 6.具備運用閩東語文建立良好的人際關係，培養溝通協調、團隊合作、社會參與的能力。	6.培養學生透過閱讀閩南語文的藝文作品及相關資訊，體會其與社會、歷史、文化之間的關係	●	●	●	●
			7.培養學生以閩南語文針對自身專業進行寫作。	●	●	●	
			8.培養學生聽辨閩南語與其他語言的異同，並培養對其他語言的認識與尊重。	●	●	●	●
			9.培養學生以閩南語進行溝通協調，增進團隊合作效率。	●	●	●	●
			10.培養學生透過閱讀閩南語文的相關作品，思考本土化與國際化的關聯。	●	●	●	●

臺灣手語	【總綱之教學目標】 1.啟發學習的動機，培養好奇心、探索力、思考力、判斷力與行動力，願意以積極的態度、持續的動力進行探索與學習；從而體驗學習的喜悅，增益自我價值感。進而激發更多生命的潛能，達到健康且均衡的全人開展。 2.培養基本知能，在生活中能融會各領域所學，統整運用、手腦並用地解決問題；並能適切溝通與表達，重視人際包容、團隊合作、社會互動，以適應社會生活。進而勇於創新，展現科技應用與生活美學的涵養。 3.導引適性發展、盡展所長，且學會如何學習，陶冶終身學習的意願與能力，激發持續學習、創新進取的活力，奠定學術研究或專業技術的基礎；並建立「尊嚴勞動」的觀念，淬鍊面對生涯挑戰與國際競合的勇氣與知能，以適應社會變遷與世界潮流，且願意嘗試引導變遷潮流。 4.厚植民主素養、法治觀念、人權理念、道德勇氣、社區/部落意識、國家認同與國際理解，並學會自我負責。進而尊重多元文化與族群差異，追求社會正義；並深化地球公民愛護自然、珍愛生命、惜取資源的關懷心與行動力，積極致力於生態永續、文化發展等生生不息的共好理想。	1.培養學生身心健全發展的素質，擁有合宜的人性觀與自我觀，同時透過選擇、分析與運用新知，有效規劃生涯發展，探尋生命意義，並不斷自我精進，追求至善。	●	●	●	●
		2.培養學生問題理解、思辨分析、推理批判的系統思考與後設思考素養，並能行動與反思，以有效處理及解決生活、生命問題。	●	●	●	●
		3.培養學生規劃及執行計畫的能力，並試探與發展多元專業知能、充實生活經驗，發揮創新精神，以因應社會變遷、增進個人的彈性適應力。	●	●	●	●
		4.培養學生理解及使用語言、文字、數理、肢體及藝術等各種符號進行表達、溝通及互動的能力，並能了解與同理他人，應用在日常生活及工作上。	●	●	●	●
		5.培養學生善用科技、資訊與各類媒體之能力，培養相關倫理及媒體識讀的素養，俾能分析、思辨、批判人與科技、資訊及媒體之關係。	●	●	●	●
		6.培養學生藝術感知、創作與鑑賞能力，體會藝術文化之美，透過生活美學的省思，豐富美感體驗，培養對美善的人事物，進行賞析、建構與分享的態度與能力。	●	●	●	●
		7.培養學生友善的人際情懷及與他人建立良好的互動關係，並發展與人溝通協調、包容異己、社會參與及服務等團隊合作的素養。	●	●	●	●
		8.培養學生自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化，積極關心全球議題及國際情勢，且能順應時代脈動與社會需要，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷。	●	●	●	●
		能聽懂教師的簡易指令	●	○	○	
		能培養良好的聆聽習慣及態度		●	○	
原住民族語文	【總綱之教學目標】 一、能聽、說族語。 二、熟悉族語發音位置。 三、瞭解音節結構。 四、拼出簡單詞彙及句子	能聽懂他人的簡易表達		○	○	
		能說出簡單的單詞		○	○	
		能以簡單的單詞表達自己的意思		○	○	
		能辨認與拼讀簡單的	○	●	○	
		能拼出簡單的單詞與句子	●	●	○	
		能朗讀簡單的單詞與句子	●	●	○	
數學領域	數學(A)	【總綱之教學目標】 1. 教導學生數學金本概念與圖形識讀，增進學生的基本數學知識能力。 2. 培養學生基本演算與識圖能力以應用於解決未來生活及專業領域的實務問題。 3. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及專業領域內實務問題。 4. 增強學生數學應用能力，培養學生未來自我發展及進修的能力。 5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以邏輯、推理、歸納、解決問題的能力，來學習專業科目之知能。	1. 引導學生從實驗與課程討論中，培養探索數學的興趣與熱忱，欣賞數學的美及對於數學應用的正向以態度紮根數學基本能力。		●	
			2. 引導學生針對各項議題進行思辯，進而解決日常生活問題、解釋自然現象、能對社會議題合宜量化推理分析。	○		●
			3. 配合專業科目所需基本知識，加強學生「數字的表達」及「邏輯的推理」等教學單元內容之學習。（幼保科）		○	●
			4. 配合專業科目所需基本知識，加強學生「比例」及「空間」等教學單元內容之學習。		○	●
			5. 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力與培養學生生活與技術應用之問題解決能力。		●	○
			6. 配合專業科目所需基本知識，加強學生使用統計工具並正確解讀問卷統計結果。（各科專題製作）	○	●	○
	數學(B)	【總綱之教學目標】 1. 教導學生數學金本概念與圖形識讀，增進學生的基本數學知識能力。 2. 培養學生基本演算與識圖能力以應用於解決未來生活及專業領域的實務問題。 3. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及專業領域內實務問題。 4. 增強學生數學應用能力，培養學生未來自我發展及進修的能力。 5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以邏輯、推理、歸納、解決問題的能力，來學習專業科目之知能。	1. 引導學生從實驗與課程討論中，培養探索數學的興趣與熱忱，欣賞數學的美及對於數學應用的正向以態度紮根數學基本能力。		●	
			2. 引導學生針對各項議題進行思辯，進而解決日常生活問題、解釋自然現象、能對社會議題合宜量化推理分析。	○		●
			3. 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力與培養學生生活與技術應用之問題解決能力。		○	●
			4. 配合專業科目所需基本知識，加強學生「採購學」、「餐飲管理」等教學單元內容之學習。（餐飲科）		●	○
			5. 配合專業科目所需基本知識，加強學生「商業概論」、「會計學」等教學單元內容之學習。（電子商務科、流通管理科）		●	○
			6. 配合專業科目所需基本知識，加強學生使用統計工具並正確解讀問卷統計結果。（各科專題製作）	○	●	○
	數學(C)	【總綱之教學目標】 1. 教導學生數學金本概念與圖形識讀，增進學生的基本數學知識能力。 2. 培養學生基本演算與識圖能力以應用於解決未來生活及專業領域的實務問題。 3. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及專業領域內實務問題。 4. 增強學生數學應用能力，培養學生未來自我發展及進修的能力。 5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以邏輯、推理、歸納、解決問題的能力，來學習專業科目之知能。	1. 引導學生從實驗與課程討論中，培養探索數學的興趣與熱忱，欣賞數學的美及對於數學應用的正向以態度紮根數學基本能力。		●	
			2. 引導學生針對各項議題進行思辯，進而解決日常生活問題、解釋自然現象、能對社會議題合宜量化推理分析。	○		●
			3. 培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力與培養學生生活與技術應用之問題解決能力。		○	●
			4. 配合專業科目所需基本知識，加強學生「機械力學」、「機械原理」或是「物理」等教學單元內容之學習。（機械科）		●	○
			5. 配合專業科目所需基本知識，加強學生「應用力學」、「機件原理」與「基本電學」或是「物理」等教學單元內容之學習。（汽車科）		●	○
			6. 配合專業科目所需基本知識，加強學生「基本電學」、「電子學」與「數位邏輯設計」或是「物理」等教學單元內容之學習。（資訊科）		●	○
	社會領域	歷史 【總綱之教學目標】 1. 引導學生理解世界的飲食文化。 2. 教導學生學習服飾的歷史。 3. 教導學生學習建築的歷史。 4. 教導學生學習交通的歷史。 5. 教導學生學習科技的歷史。 6. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以歷史事件借鑒並解決問題的能力，來學習專業科目之知能。	培養學生認識飲食、作物、環境的互動影響，並了解台灣飲食發展過程與全球飲食趨勢。	○	●	○
			培養學生認識服飾的由來與功用，並熟悉台灣服飾的發展與流行時尚。	●	●	
			培養學生學習建築、技術與自然環境，並理解建築的功能與文化意涵。	○	●	○
			培養學生認識交通路線與運輸工具的變遷，並理解台灣的交通發展。	○	●	○
			培養學生學習傳統工藝與現代科技，並瞭解台灣科學園區與科技產業。	○	●	●
				○	●	○
地理	【總綱之教學目標】 1. 教導學生數學金本概念與圖形識讀，增進學生的基本數學知識能力。	培養學生運用地理技能解釋地表現象。	●	●	○	
		培養學生認識基本地理空間概念。	●	●	○	

自然科學領域	公民與社會	2. 培養學生基本演算與識圖能力以應用於解決未來生活及專業領域的實務問題。	培養學生體會人與人、人與環境、人與空間的相互關係。	●	●	○	●
		3. 訓練學生運用計算器與電腦軟體，解決日常實際問題及專業領域內實務問題。	引導學生了解區域發展差異及其異質性。	○	●	○	
		4. 增強學生數學應用能力，培養學生未來自我發展及進修的能力。	引導學生理解世界各區域地理條件與發展的關連。	●	●	○	
		5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以邏輯、推理、歸納、解決問題的能力，來學習專業科目之知能。	引導學生認識全球化與本土化的相互關係。	●	●	○	
	物理(A)	【總綱之教學目標】 1. 引導學生學習社會生活的組織與制度。	引導學生了解公民身分及公民發展權利與落實	●	○	●	●
		2. 培養學生公民身份認同及社群。	培養學生全球化、多元文化、國際經貿自由化的視野。	●	○	●	●
		3. 培養學生社會的運作、治理及參與實踐。	培養學生認識基本法律規範的保障及救濟。	●	●	○	○
		4. 增強民主社會的理想及現實。	培養學生了解人權保障及憲法的精神。	●	○	○	●
	物理(B)	5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以公民角度思考並解決問題的能力，來學習專業科目之知能。	培養學生將公民知識具體實踐於政治參與、勞動參與。	●	●	●	●
			培養學生認識基本經濟與社會脈絡的變動。	○	●	○	
		【總綱之教學目標】 1. 養成學生對自然科學的認知及興趣。	培養學生認識運動、聲、光、熱、電、能量等的基本性質，並能瞭解日常生活中常見現象。	●	●	○	
		2. 引導學生認識科學發展與生活環境的影響及其重要性。	培養學生認識日常生活與物理學相關的現象及器具，並瞭解其基本原理及應用。	●	●	○	
	化學(A)	3. 啟發學生創造及解決問題的能力。	培養學生運用物理學知識，使用數學、統計、製作圖表等方法，有效整理資訊或數據。	○	○	○	●
		4. 協助學生培養正確的科學態度及學習科學的方法。	培養學生透過瞭解科學理論的簡約、科學思考的嚴謹與複雜自然現象背後的規律，學會欣賞科學的美。	○	●	○	●
		5. 增強學生物理應用能力，以解決日常實際問題及專業領域內實務問題。	培養學生同情合作，進行科學探究活動能有效的溝通表達並尊重他人的觀點。	●	●	●	○
		6. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以物理為媒介吸收跨領域知能的能力。					
	化學(B)	【總綱之教學目標】 1. 養成學生對自然科學的認知及興趣。	培養學生認識運動、聲、光、熱、電、能量等的基本性質，並能瞭解日常生活中常見現象。		●	○	
		2. 引導學生認識科學發展與生活環境的影響及其重要性。	培養學生認識日常生活與物理學相關的現象及器具，並瞭解其基本原理及應用。		●	○	
		3. 啟發學生創造及解決問題的能力。	培養學生運用物理學知識，使用數學、統計、製作圖表等方法，有效整理資訊或數據。		○	●	
		4. 協助學生培養正確的科學態度及學習科學探究的方法。	培養學生透過瞭解科學理論的簡約、科學思考的嚴謹與複雜自然現象背後的規律，學會欣賞科學的美。			○	●
	生物(A)	5. 增強學生的化學應用能力，以解決日常實際問題以及專業領域內的實務問題。	培養學生同情合作，進行生活中的科學應用，有效的溝通表達並尊重他人的觀點。			●	○
		6. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以化學為媒介吸收跨領域知能的能力。					
	音樂	【總綱之教學目標】 1. 培養學生具備基本生物知能與探索能力，且能理解並判斷與生物科學相關之內容。	培養學生認識物質組成與元素的週期性，並進而理解日常生活常見現象。	●	●	○	
		2. 教導基礎生物科學知識，增進個人自主學習、系統思考、解決問題之能力。	培養學生認識能量的型態與流動，並瞭解其基本原理及應用。	●	●	○	
		3. 培養基礎生物科學實驗操作與運用技能，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。	培養學生主動觀察生活中物質反應，運用思考、圖表、資訊等方法，有效整理資訊或數據。	○	○	●	
		4. 懂得欣賞自然環境之美，愛護大自然並致力於使自然生態永續經營及生生不息。	培養學生探索與科學思考對資源永續發展與利用產生新的體驗及興趣。	●	○	○	●
	美術	5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以生物為媒介吸收跨領域知能的能力。	培養學生同情合作，進行生活中的科學應用，有效的溝通表達並尊重他人的觀點。	○	○	●	○
		【總綱之教學目標】 1. 透過音樂與生活的關聯以豐富美感及經驗。	培養學生主動觀察問題，並理解自然界的組成與特性。	○	●	○	
		2. 使用資訊、科技與媒體，進行創作與賞析。	培養學生合理運用自然科學知識或理論認識自然界的現象、規律與作用。	○	●	○	
	綜合生涯	3. 具備音樂感知、創作與鑑賞能力，體會樂藝術文化之美，透過生活美學的省思，豐富美感體驗，進行賞析、建構與分享的態度與能力。	培養學生認識生物的演化與多樣性，運用有關生物科學理論，理解因果關係。	○	●	○	
		4. 透過演奏音樂，建立利他與合群的知能，培養團隊合作與溝通協調的能力。	培養學生科學思考，對於自然界的永續發展體驗及認知。				
		5. 建立與專業科目的橫向統整學習，引導學生能以歌唱性及數位等多元媒材進行音像紀錄，來學習專業科目之知能。	培養學生對氣候變遷影響與調適進行探究與評核，提出合理的改善方案並分享。	○	○	○	●
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 1. 透過音樂與生活的關聯以豐富美感及經驗。	引導學生運用讀譜知能及唱奏技巧詮釋樂曲，進行歌唱或演奏。	●	●	○	
		2. 使用資訊、科技與媒體，進行創作與賞析。	引導學生使用適當的音樂語彙，賞析不同時期與地域的音樂作品，探索音樂文化的多元。	●	●	○	
		3. 具備音樂感知、創作與鑑賞能力，體會樂藝術文化之美，透過生活美學的省思，豐富美感體驗，進行賞析、建構與分享的態度與能力。	引導學生探究在地及全球藝術文化相關議題，並透過音樂展理解社會及文化內涵。	○	○		●
		4. 透過演奏音樂，建立利他與合群的知能，培養團隊合作與溝通協調的能力。	培養學生進行音樂跨領域專題製作或展演，以提升團隊合作與自主學習的能力。	●	●	○	
	美術	5. 建立與專業科目的橫向統整學習，引導學生能以歌唱性及數位等多元媒材進行音像紀錄，來學習專業科目之知能。	培養學生能關注社會議題，運用記譜方式或影音軟體，記錄與分享作品。	○	○	○	●
		【總綱之教學目標】 1. 培養學生應用藝術技能表達情緒及思考。	培養學生比較、分析、應用及運用藝術知能，多元媒材進行特定主題或跨領域藝術創作，以傳達意義與內涵，並展現創新思維。	●	●		
		2. 培養對藝術作品探索、賞析與解讀之興趣，透過藝術創作連結生活中美好的人、事、物。	培養學生分析藝術產物的創作目的、主題、形式與內容，其文化脈絡與意涵，各符號性別意涵及其權力關係。	○	●		○
		3. 能主動參與多元的藝術活動，在生活中應用藝術相關知能。	培養學生表達對美感與生命價值的多元觀點。	●	●		●
		4. 建立與專業科目的橫向統整學習，引導學生能以繪畫性及數位等多元媒材進行物像紀錄，來學習專業科目之知能。	培養學生透過多元藝文活動的主動參與，展現對在地及世界藝術文明的探索。	○	○		●
	綜合生涯	5. 建立與專業科目的橫向統整學習，強化學生以生物為媒介吸收跨領域知能的能力。	培養學生活用藝術知能，表達重要議題。	○	○	●	
		【總綱之教學目標】 1. 引導學生瞭解生涯規劃的基本概念及重要性。	使學生能瞭解生涯規劃對未來人生的重要性。		●		○
		2. 引導學生學習生涯規劃技巧，擴展生涯知覺範	培養學生生涯探索的基本能力，進而達成自我目標的實現。		●		○

動領域	規劃	圓，增進生涯探索能力，促進自我實現。	培養學生從事職業的志趣、技巧、能力及服務熱忱，涵養良好之職業道德。				○	●	
		3. 引導學生敬業樂群的服務態度，涵養良好職業道德。							
		4. 培養學生終身學習態度，學習團隊合作精神，活出生命意義。	培養學生瞭解終身學習、團隊合作對於職場的重要性。			●	●		
		5. 建立與專業科目的橫向統整學習，引導學生了解自我與職業性向，本學習專業科目之知能。	使學生能進行個人學習檔案的製作。			●			
科技領域	生活科技	【總綱之教學目標】	培養學生樂於探索新興的資訊科技。		●	●	○		
		1. 具備資訊科技應用基本知能，並能有效規劃個人職涯，進而從事科技探究與發展。	培養學生整合資訊科技進行有效的溝通表達。		●	○	●		
		2. 具備正確應用各類科技符號、運算思維的觀念與能力，與他人溝通並解決問題。	培養學生使用多元的觀點評論資訊科技相關議題。		○	○	○	●	
		3. 理解資訊科技的原理及發展趨勢，具備正確使用科技、資訊與媒體的觀念及態度，並能分析、思辨、批判人與科技、社會、環境之關係。	培養學生使用程式設計實現運算思維的解題方法。		○	○	●		
		4. 具備良好的科技應用觀念與態度，養成主動探討人文、科技、生態、與生命倫理議題的習慣。	培養學生選用適當的資訊技與他人合作完成專題製作。		●	○	●		
			培養學生認識專案管理的概念。		○	●	○		
健康與護理	健康與護理	【總綱之教學目標】	引導學生詮釋生理、心理、社會、情緒與心靈各層面健康的概念與意義。		○	●			
		1. 具備系統思考、分析與探索健康的素養，並積極面對挑戰，以解決人生中各種健康的問題。	引導學生建構健康自主管理的策略或行動。		●	○	●		
		2. 具備掌握健康訊息能力，能以同理心與他人溝通並解決問題。	引導學生精熟各種「人際溝通 互動」技能。		○	○	●	○	
		3. 具備適當運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類與健康之相關媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體的倫理議題。	引導學生對於不同的健康情境，有效運用各種的生活技能，發展出個人及群體的健康生活模式。		○	○	○	●	
		4. 能省思健康問題對個人、群體與國際間所造成的威脅感與嚴重性。	引導學生運用有效的健康資訊、產品與服務，擬定健康行動策略。		○	○	●		
		5. 主動關切與本土、國際等因素有關之健康議題。	培養學生尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野與全球健康議題。		○	○	○	●	
			培養學生急救知能，因應專業實習實作課程遭遇意外傷害緊急處置能力。		●	●	●		
		體育	【總綱之教學目標】	培養學生健康的生活型態，養成規律運動，提升健康體適能。		●	●		
			1. 培養學生具備體育運動的知識、態度與技能，增進體育素養。	培養學生提升自尊及維護心理健康的技能並透過參與運動團隊發團隊合作共識。		○	●	○	●
			2. 養成學生規律運動的習慣。						
3. 培養學生體育問題解決及規劃執行的能力。	培養學生觀賞運動賽會了解運動場館設施、各國體育發展重點。			○	○	●	○		
全民國防教育	全民國防教育	4. 培養學生思辨與善用體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。	培養學生具備良好體能狀態，對應專業實習實作課程時具備良好體力操作各項工作。		○	○	●		
		5. 建構學生運動美學欣賞能力及職涯準備所需之素養，豐富休閒生活品質與 全人健康。							
		6. 培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造運動社區。							
		7. 培養學生良好人際關係與團隊合作精神。發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。							

備註：學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科目教學重點與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科教育目標與專業能力

表5-2 群科教育目標、科專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業人力需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					專業力	學習力	整合力	品格力
餐旅群	餐飲管理科異國料理特色班	1. 創意料理人才〈特色專班〉。 2. 中西料理廚師〈特色專班〉。 3. 西點烘焙師。 4. 外場專業人員。 5. 網路銷售人員。	1. 培育餐飲產業製作之技術人才〈特色專班〉。 2. 培育異國創意料理之技術人才〈特色專班〉。 3. 培育西點麵包、點心、蛋糕等食品之專業人才。 4. 培育網路創業結合餐飲之人才。 5. 培育創意伴手禮製作之技術人才。 6. 培育良好職業道德及終身學習能力。	具備各專業廚藝製備能力及實務能力〈特色專班〉	●	●	●	○
				具備異國料理製作及烹調能力〈特色專班〉	●	●	●	○
				具備烘焙食品製作實務能力	●	●	●	○
				具備新創微型網路創業能力	●	●	●	○
				具備創意伴手禮製備能力	●	●	●	○
				具備職業道德、工作習慣、敬業樂群、人際溝通及終身學習能力	●	●	●	●

備註：

1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。

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

三、群科課程規劃

(一) 餐飲管理科異國料理特色班(408)

科專業能力：

1. 具備各專業廚藝製備能力及實務能力〈特色專班〉
2. 具備異國料理製作及烹調能力〈特色專班〉
3. 具備烘焙食品製作實務能力
4. 具備新創微型網路創業能力
5. 具備創意伴手禮製備能力
6. 具備職業道德、工作習慣、敬業樂群、人際溝通及終身學習能力

表5-3-1 餐旅群餐飲管理科課程規劃與科專業能力對應檢核表（以科為單位，1科1表）

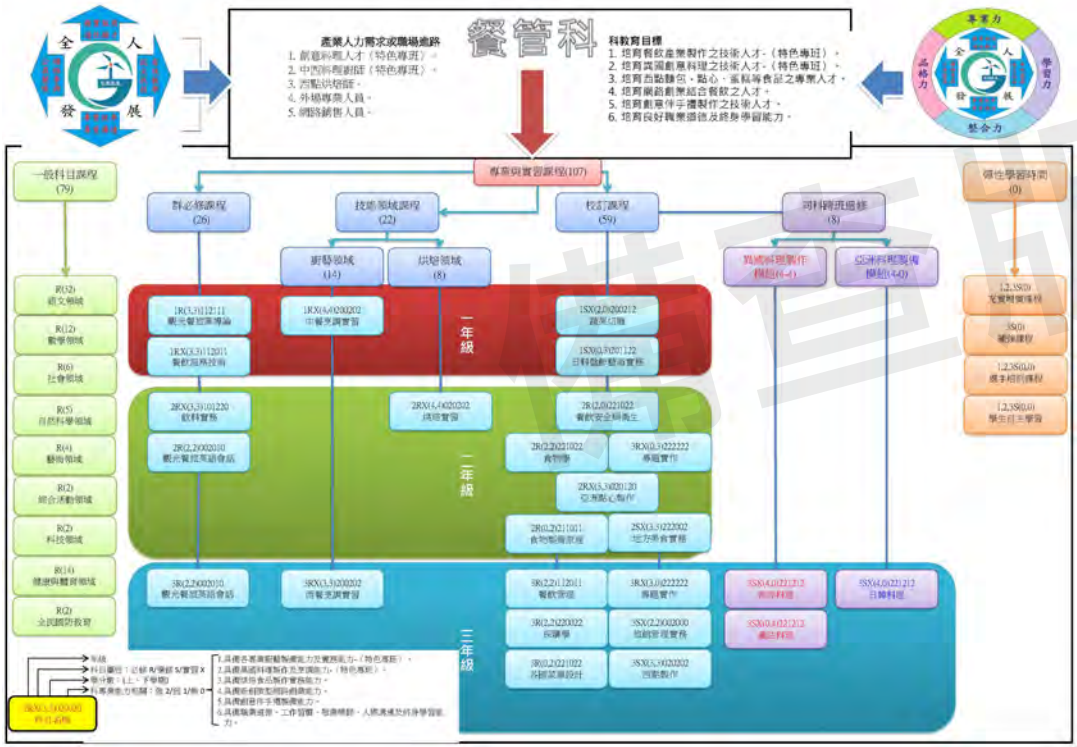
課程類別	領域/科目	科專業能力對應檢核						備註
		1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目							
	觀光餐旅業導論	○	○	●	○	○	○	
	觀光餐旅英語會話			●		○		
	餐飲服務技術	○	○	●		○	○	
	飲料實務	○		○	●	●		
	中餐烹調實習	●			●		●	
	西餐烹調實習	●			●		●	
校訂必修	實習科目							
	烘焙實務		●		●		●	
	食物學	●	●	○	○	●	●	
	採購學	●	○	○	○	●	●	
	餐飲安全與衛生	●	●	○	○	●	●	
	餐飲管理	○	○	●	○	○	○	
	各國菜單設計	●	●	○	●	○	●	
校訂選修	實習科目							
	專題實作	●	○	○	●	○	●	
	亞洲點心製作	●	●	○	●	●	●	
	地方美食實務	●	○	○	○	●	●	
	旅館管理實務	○	○	●	○	○	○	
	蔬果切雕	●	○	○	●	○	●	
	西點製作	●	●	○	●	●	●	
校訂選修	實習科目							
	日韓料理	●	●	○	●	○	●	
	義法料理	●	●	○	●	○	●	
	南洋料理	●	●	○	●	○	●	
	日料盤飾藝術實務	●	○	○	●	●	●	

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 餐飲管理科異國料理特色班(&408A)



五、議題融入

(一) 餐飲管理科異國料理特色班(&408A)

表5-5-1餐飲管理科異國料理特色班 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題														原住民族教育
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃	
校必專業 / 各國菜單設計			✓												✓
校必實習 / 亞洲點心製作														✓	
校選實習 / 日韓料理									✓		✓			✓	
校選實習 / 南洋料理			✓											✓	
校選實習 / 西點製作									✓					✓	
校選實習 / 日料裝飾藝術實務			✓											✓	
校選實習 / 義法料理			✓											✓	✓
科目數統計	0	0	4	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	4	2

陸、群科課程表

一、教學科目與學分(節)數表

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科異國料理特色班 教學科目與學分(節)數表

114學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	適性分組第一學年
		英語文	12	2	2	2	2	2	2	適性分組第一學年
		閩南語文	2	1	1					依學校調查學生需求及意願開課
		客語文	0	(1)	(1)					依學校調查學生需求及意願開課
		閩東語文	0	(1)	(1)					依學校調查學生需求及意願開課
		臺灣手語	0	(1)	(1)					依學校調查學生需求及意願開課
	數學領域	數學	8	2	2	2	2			B版 適性分組第一學年
	社會領域	歷史	2		2					
		地理	2	2						
		公民與社會	2			2				
	自然科學領域	物理	2		2					A版
		化學	1	1						A版
		生物	2				2			A版
	藝術領域	音樂	2	1	1					
		美術	2	1	1					
	綜合活動領域	生涯規劃	2					2		
	科技領域	生活科技	2	2						
	健康與體育領域	健康與護理	2	1	1					
		體育	12	2	2	2	2	2	2	
	全民國防教育		2			1	1			
	小計		73	18	17	12	12	8	6	部定必修一般科目總計73學分
專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
	觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
	小計		14	3	3	2	2	2	2	部定必修專業科目總計14學分
實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
	飲料實務		6			3	3			
	廚藝技能領域	中餐烹調實習	8	4	4					
		西餐烹調實習	6					3	3	
	烘焙技能領域	烘焙實務	8			4	4			
	小計		34	7	7	7	7	3	3	部定必修實習科目總計34學分
專業及實習科目合計		48	10	10	9	9	5	5		
部定必修合計		121	28	27	21	21	13	11	部定必修總計121學分	

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科異國料理特色班 教學科目與學分(節)數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備 註	
					第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱		學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	一般科目 4學分 2.15%	數學		4					2	2		
		小計		4					2	2	校訂必修一般科目總計4學分	
	專業科目 16學分 8.6%	食物學		4			2	2				
		採購學		4					2	2		
		餐飲安全與衛生		2			1	1				
		餐飲管理		4					2	2		
		各國菜單設計		2						2	特色課程	
		小計		16			3	3	4	6	校訂必修專業科目總計16學分	
	實習科目 12學分 6.45%	專題實作		6					3	3		
		亞洲點心製作		6			3	3			特色課程	
		小計		12			3	3	3	3	校訂必修實習科目總計12學分	
		校訂必修學分數合計		32			6	6	9	11	校訂必修總計32學分	
	校訂選修科目	一般科目	閱讀寫作		4	1	1	1	1			
			原住民族語文		6					3	3	同科跨班 BL2選1
			最低應選修學分數小計		4							
		實習科目	地方美食實務		6			3	3			
			旅館管理實務		4					2	2	
			蔬果切雕		2	2						
			日料盤飾藝術實務		3		3					特色課程
			日韓料理		4					4		業師協同 特色課程
			南洋料理		4						4	同科跨班 BJ2選1 業師協同
			義法料理		4						4	同科跨班 BJ2選1 業師協同
			西點製作		6					3	3	同科跨班 BL2選1 業師協同
			最低應選修學分數小計		23							
			校訂選修學分數合計		33	3	4	4	4	9	9	多元選修開設10學分
			必選修學分數總計				186	31	31	31	31	31
	每週團體活動時間(節數)				18	3	3	3	3	3		
	每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1		
	每週總上課時間(節數)				210	35	35	35	35	35		

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科異國料理特色班 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)
114學年度入學新生適用

項目				相關規定		學校規劃情形		說明
						學分數	百分比(%)	
一般科目	部定		68-78 學分		73	39 %		
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		4	2 %		
		選修			4	2 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)					81	43 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)		14	8 %	
		實習科目		學分(依總綱規定)		34	18 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限		48	26 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		16	9 %	
			選修			0	0 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		12	6 %	
			選修			23	12 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/ 屬性學分數合計			各校課程發展組織自訂		0	0%	系統統計
	合 計(B)			至少 80 學分		99	53 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分		69	33 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計			至多160學分		153	82 %		
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目屬性學分 數合計(C)			各校課程發展組織自訂		6	3 %		
應修習總學分數			180 - 192 學分		186 學分		(A)+(B)+(C)	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節		18 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節		6 節			
上課總節數			210 節		210 節			
畢業條件		1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數＝應修習總學分＋六學期團體活動時間合計＋六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。								

柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，**惟社團活動每學年不得低於24節。**

2. 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點實際教學需要，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。

3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	18	18	18	18	18	18	
3	學生自治活動	6	6	6	6	6	6	教師節送舊迎新、聖誕節感恩傳情、畢業典禮、母親節活動
4	學生服務學習活動	6	6	6	6	6	6	淨灘活動、部落服務、愛心蛋糕義賣、送愛心年菜
5	學校週會或講座	6	6	6	6	6	6	友善校園活動(反毒、反霸凌、生命教育、交通安全教育等)、校慶、運動會、軍歌比賽
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	3	3	3	3	(節/週)

備查版

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間規劃表

說明：						
1. 技術型高級中等學校每週 0-2 節，六學期每週單位合計需4-12節。						
2. 若開設類型授予學分數者，請於備註欄位加註說明。						
3. 開設類型為「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：0000(彈性)						
4. 開設類型為「自主學習」，由第陸章中各科所設定之彈性學習時間之各學期節數時新增，無法由此處修正。						
5. 實施對象請填入群科別等。						
6. 本表以校為單位，1校1表。						

科別	授課節數						備 註
	第一學年		第二學年		第三學年		
每週彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐飲管理科異國料理特色班	1	1	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動		
第一學年	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
	旅遊文學與人生	1	9	全校各科			V			內聘	
	財富數學家	1	9	全校各科			V			內聘	
	玩轉數學	1	9	全校各科			V			內聘	
	文創商品設計	1	9	全校各科			V			內聘	
	這樣吃最健康	1	9	全校各科			V			內聘	
	茶餐慢食	1	9	全校各科			V			內聘	
	藝術殿堂	1	9	全校各科			V			內聘	
	餐桌禮儀	1	9	全校各科			V			內聘	
	行銷小達人	1	9	全校各科			V			內聘	
	3D列印及繪圖	1	9	全校各科			V			內聘	
	文創商品設計與數位製造	1	9	全校各科			V			內聘	
	程式語言入門	1	9	全校各科			V			內聘	
	創意教具製作	1	9	全校各科			V			內聘	
	健康體適能伸展運動	1	9	全校各科			V			內聘	
	車輛與未來生活	1	9	全校各科			V			內聘	
	課外讀物賞析	1	9	全校各科			V			內聘	
	汽機車定保實作	1	9	全校各科			V			內聘	
	多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
	桌邊烹調藝術	1	9	全校各科			V			內聘	
	看電影學文學	1	9	全校各科			V			內聘	
	地震與物理的邂逅	1	9	全校各科			V			內聘	
	食尚玩家	1	9	全校各科			V			內聘	
	創意機器人操作	1	9	全校各科			V			內聘	
	閩南語的奇妙世界	1	9	全校各科			V			內聘	
	向世界文化揮手說哈囉	1	9	全校各科			V			內聘	
	創意生活家	1	9	全校各科			V			內聘	
	成語運用及自傳寫作	1	9	全校各科				V		內聘	
	一起聊月經吧	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
	創意造型氣球	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
	與AI做朋友	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
	金屬黏黏看	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
	選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
	旅遊文學與人生	1	9	全校各科			V			內聘	
	財富數學家	1	9	全校各科			V			內聘	
	玩轉數學	1	9	全校各科			V			內聘	
	文創商品設計	1	9	全校各科			V			內聘	
	這樣吃最健康	1	9	全校各科			V			內聘	
	茶餐慢食	1	9	全校各科			V			內聘	
	藝術殿堂	1	9	全校各科			V			內聘	
	餐桌禮儀	1	9	全校各科			V			內聘	
	行銷小達人	1	9	全校各科			V			內聘	
	3D列印及繪圖	1	9	全校各科			V			內聘	
	文創商品設計與數位製造	1	9	全校各科			V			內聘	
	程式語言入門	1	9	全校各科			V			內聘	
	創意教具製作	1	9	全校各科			V			內聘	

第二學年	第一學期	健康體適能伸展運動	1	9	全校各科			V			內聘	
		車輛與未來生活	1	9	全校各科			V			內聘	
		課外讀物賞析	1	9	全校各科			V			內聘	
		汽機車定保實作	1	9	全校各科			V			內聘	
		多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		桌邊烹調藝術	1	9	全校各科			V			內聘	
		看電影學文學	1	9	全校各科			V			內聘	
		地震與物理的邂逅	1	9	全校各科			V			內聘	
		食尚玩家	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意機器人操作	1	9	全校各科			V			內聘	
		閩南語的奇妙世界	1	9	全校各科			V			內聘	
		向世界文化揮手說哈囉	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意生活家	1	9	全校各科			V			內聘	
		成語運用及自傳寫作	1	9	全校各科				V		內聘	
		一起聊月經吧	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		創意造型氣球	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		與AI做朋友	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
第二學年	第一學期	金屬黏黏看	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
		旅遊文學與人生	1	9	全校各科			V			內聘	
		財富數學家	1	9	全校各科			V			內聘	
		玩轉數學	1	9	全校各科			V			內聘	
		文創商品設計	1	9	全校各科			V			內聘	
		這樣吃最健康	1	9	全校各科			V			內聘	
		茶餐慢食	1	9	全校各科			V			內聘	
		藝術殿堂	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐桌禮儀	1	9	全校各科			V			內聘	
		行銷小達人	1	9	全校各科			V			內聘	
		3D列印及繪圖	1	9	全校各科			V			內聘	
		文創商品設計與數位製造	1	9	全校各科			V			內聘	
		程式語言入門	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意教具製作	1	9	全校各科			V			內聘	
		健康體適能伸展運動	1	9	全校各科			V			內聘	
第二學年	第一學期	車輛與未來生活	1	9	全校各科			V			內聘	
		課外讀物賞析	1	9	全校各科			V			內聘	
		汽機車定保實作	1	9	全校各科			V			內聘	
		多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		桌邊烹調藝術	1	9	全校各科			V			內聘	
		看電影學文學	1	9	全校各科			V			內聘	
		地震與物理的邂逅	1	9	全校各科			V			內聘	
		食尚玩家	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意機器人操作	1	9	全校各科			V			內聘	
		閩南語的奇妙世界	1	9	全校各科			V			內聘	
		向世界文化揮手說哈囉	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意生活家	1	9	全校各科			V			內聘	
		成語運用及自傳寫作	1	9	全校各科				V		內聘	
		一起聊月經吧	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		創意造型氣球	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		與AI做朋友	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		金屬黏黏看	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
第二學年	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
		旅遊文學與人生	1	9	全校各科			V			內聘	
		財富數學家	1	9	全校各科			V			內聘	
		玩轉數學	1	9	全校各科			V			內聘	
		文創商品設計	1	9	全校各科			V			內聘	
		這樣吃最健康	1	9	全校各科			V			內聘	
		茶餐慢食	1	9	全校各科			V			內聘	
		藝術殿堂	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐桌禮儀	1	9	全校各科			V			內聘	
		行銷小達人	1	9	全校各科			V			內聘	
		3D列印及繪圖	1	9	全校各科			V			內聘	
		文創商品設計與數位製造	1	9	全校各科			V			內聘	
		程式語言入門	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意教具製作	1	9	全校各科			V			內聘	
		健康體適能伸展運動	1	9	全校各科			V			內聘	
		車輛與未來生活	1	9	全校各科			V			內聘	
		課外讀物賞析	1	9	全校各科			V			內聘	
		汽機車定保實作	1	9	全校各科			V			內聘	

		多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		桌邊烹調藝術	1	9	全校各科			V			內聘	
		看電影學文學	1	9	全校各科			V			內聘	
		地震與物理的邂逅	1	9	全校各科			V			內聘	
		食尚玩家	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意機器人操作	1	9	全校各科			V			內聘	
		閩南語的奇妙世界	1	9	全校各科			V			內聘	
		向世界文化揮手說哈囉	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意生活家	1	9	全校各科			V			內聘	
		成語運用及自傳寫作	1	9	全校各科				V		內聘	
		一起聊月經吧	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		創意造型氣球	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		與AI做朋友	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		金屬黏黏看	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
		旅遊文學與人生	1	9	全校各科			V			內聘	
		財富數學家	1	9	全校各科			V			內聘	
		玩轉數學	1	9	全校各科			V			內聘	
		文創商品設計	1	9	全校各科			V			內聘	
		這樣吃最健康	1	9	全校各科			V			內聘	
		茶餐饗食	1	9	全校各科			V			內聘	
		藝術殿堂	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐桌禮儀	1	9	全校各科			V			內聘	
		生活英語	1	9	全校各科				V		內聘	
		行銷小達人	1	9	全校各科			V			內聘	
		3D列印及繪圖	1	9	全校各科			V			內聘	
		文創商品設計與數位製造	1	9	全校各科			V			內聘	
		程式語言入門	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意教具製作	1	9	全校各科			V			內聘	
		健康體適能伸展運動	1	9	全校各科			V			內聘	
		車輛與未來生活	1	9	全校各科			V			內聘	
		課外讀物賞析	1	9	全校各科			V			內聘	
		汽機車定保實作	1	9	全校各科			V			內聘	
	第二學期	多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		桌邊烹調藝術	1	9	全校各科			V			內聘	
		看電影學文學	1	9	全校各科			V			內聘	
		地震與物理的邂逅	1	9	全校各科			V			內聘	
		食尚玩家	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意機器人操作	1	9	全校各科			V			內聘	
		閩南語的奇妙世界	1	9	全校各科			V			內聘	
		向世界文化揮手說哈囉	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意生活家	1	9	全校各科			V			內聘	
		成語運用及自傳寫作	1	9	全校各科				V		內聘	
		一起聊月經吧	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		創意造型氣球	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		與AI做朋友	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		金屬黏黏看	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
		自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		旅遊文學與人生	1	9	全校各科			V			內聘	
		財富數學家	1	9	全校各科			V			內聘	
		玩轉數學	1	9	全校各科			V			內聘	
		文創商品設計	1	9	全校各科			V			內聘	
		這樣吃最健康	1	9	全校各科			V			內聘	
		茶餐饗食	1	9	全校各科			V			內聘	
		藝術殿堂	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐桌禮儀	1	9	全校各科			V			內聘	
		生活英語	1	9	全校各科				V		內聘	
		行銷小達人	1	9	全校各科			V			內聘	
		3D列印及繪圖	1	9	全校各科			V			內聘	
		文創商品設計與數位製造	1	9	全校各科			V			內聘	
		程式語言入門	1	9	全校各科			V			內聘	
		創意教具製作	1	9	全校各科			V			內聘	
		健康體適能伸展運動	1	9	全校各科			V			內聘	
		車輛與未來生活	1	9	全校各科			V			內聘	
		課外讀物賞析	1	9	全校各科			V			內聘	
		汽機車定保實作	1	9	全校各科			V			內聘	
		多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		桌邊烹調藝術	1	9	全校各科			V			內聘	
		看電影學文學	1	9	全校各科			V			內聘	

	地震與物理的邂逅	1	9	全校各科			V			內聘	
	食尚玩家	1	9	全校各科			V			內聘	
	創意機器人操作	1	9	全校各科			V			內聘	
	閩南語的奇妙世界	1	9	全校各科			V			內聘	
	向世界文化揮手說哈囉	1	9	全校各科			V			內聘	
	創意生活家	1	9	全校各科			V			內聘	
	成語運用及自傳寫作	1	9	全校各科				V		內聘	
	一起聊月經吧	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
	創意造型氣球	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
	與AI做朋友	1	9	全校各科					獨創性	內聘	
	金屬黏黏看	1	9	全校各科					獨創性	內聘	

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	閱讀寫作	餐飲管理科異國料理特色班	1	1	1	1	0	0
2.	實習	日韓料理	餐飲管理科異國料理特色班	0	0	0	0	4	0
3.	實習	蔬果切雕	餐飲管理科異國料理特色班	2	0	0	0	0	0
4.	實習	地方美食實務	餐飲管理科異國料理特色班	0	0	3	3	0	0
5.	實習	旅館管理實務	餐飲管理科異國料理特色班	0	0	0	0	2	2
6.	實習	日料盤飾藝術實務	餐飲管理科異國料理特色班	0	3	0	0	0	0

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

序 號	科目 屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	南洋料理	餐飲管理科異國料理 特色班	0	0	0	0	0	4	同科跨班	BJ2選1
2.	實習	義法料理	餐飲管理科異國料理 特色班	0	0	0	0	0	4	同科跨班	BJ2選1
3.	一般	原住民族語文	餐飲管理科異國料理 特色班	0	0	0	0	3	3	同科跨班	BL2選1
4.	實習	西點製作	餐飲管理科異國料理 特色班	0	0	0	0	3	3	同科跨班	BL2選1

附件、教學大綱

附件一：部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型、實作型課程規劃

附件二：校訂科目教學大綱

(一) 一般科目

表 11-2-1-1 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	閱讀寫作			
	英文名稱	Literature reading and article writing			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域： 非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解				
學生圖像	學習力、整合力				
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班				
	111100				
	第一學年 第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.培養學生獨立思考與問題解決能力 2.涵養多元價值觀及尊重多元文化的觀念 3.加強與專業科目之學科書籍的統整學習，培養語文之理解能力以學習專業科目之知能 4.建構閱讀策略架構，由理解到分析進而評鑑層次 5.策略使用應規劃不同年級階段性，依策略難易度循序漸進 6.重視高層次的閱讀教學策略，不因統測只考選擇之影響 7.以學生為主的閱讀策略，而非偏重教師主導之閱讀策略				
議題融入	無				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
審題策略		尋找相關句---尋找與題目相關的句子		4	
提問策略		提問文章重要內容、概念		4	
詮釋策略		讀注釋---利用注釋理解重要概念、詞語、文句的涵義使用工具書---翻查工具書理解重要概念、詞語、文句的涵義 分析前後文意---利用前後文意理解重要概念、詞語、文句的涵義		6	
畫線策略		找出文章的主旨句或重點句		4	
摘要策略		瀏覽---標示段落句子，標示文章意義段 刪除---刪除句子或者段落中不重要的訊息，刪除不重要段落 寫摘要---敘述情節、文章重點		9	
推論策略		推論文句觀點（語氣態度看法）、文句關係（因果、條件）、人物特質（性格、動機）、對話（目的、效果）		6	
結構策略		分析段落及全文文意脈絡的系列或組織全文結構。		3	
預測策略		善用線索---尋找統整線索，預測文章的發展。連結舊經驗---結合舊經驗，預測文章的發展。		6	
表演策略		個人表演---將文本轉化為個人表演 團體表演---將文本轉化為團體表演 相關活動設計		8	
誦讀策略		藉由個人或團體口誦、吟唱以體驗聲情		4	
比較策略		規畫主題---規畫比較主題如人物、寫作技巧、主題等，再進一步做課文內容或不同課文內容的比較。		4	
分析策略		分析文章的例證、結論，統整與某重點相關、不相關的部分 分析要素在結構中的適切性和功能 分析文句寫作特色（修辭、文法）、段落寫作技巧（摹寫、視角）		7	
圖解策略		利用流程圖、心智圖、分類表等圖表整理重點，並分析重點的關係 分析文意脈絡結構圖，了解脈絡的關聯性		7	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	1.口語評量 2.學習單				
教學資源	1. 閱讀的教學策略簡介 2. 簡介修辭學				
教學注意事項	1.孩子重讀兩篇或是更多篇短且熟悉的書。 2.孩子能寫出短文。 3.教師將文章分解成部份後，學生能將其組合成一篇文章。 4.介紹新書給學生，並讓學生閱讀。 5.注意學生閱讀專業科目之書籍時，理解學科內容的問題。				

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Food Science		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	專業力 、 學習力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	002200			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)、瞭解食物學的基本知識。 (二)、瞭解各類食物的特性及營養價值。 (三)、瞭解各類食物製備時將發生的變化。 (四)、應用所學之基本知識於餐飲工作及日常生活中。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)談食物學的概念		1.食物學的範圍 2.食物學與餐飲的關係	8	
(二)營養素概論		1.營養素知多少 2.六大營養素介紹	8	
(三)談食物的特殊成分		1.主要呈味成分 2.色素、酵素	8	
(四)談食物的分類		了解六大類食物的種類、營養價值、烹調原則或食用原則等	8	
(五)其他加工食品類		1. 嗜好品 2. 加工食品 3. 食品加工之目的	8	
(六)食物選購與貯存		1.食品品質的鑑別方式 2.食品貯存的重要性與方法	8	
(七)食物之安全性一		食物中毒的類型	8	
(八)食物之安全性二		1.食品包裝容器及清潔 2.調理食品與餐具安全	8	
(九)談飲食指南及膳食計畫		1.認識膳食營養素參考攝取量 2.一般膳食之計畫	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	(一)口語問答 (二)紙筆測驗 (三)作業			
教學資源	(1)校外餐旅之配合機構與學校行政支援。 (2)圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 (3)學校電腦網路可資源運用查詢相關資料。			
教學注意事項	(1) 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 (2) 宜與中餐烹飪課程密切配合。 (3)讓同學分組上網搜尋食物相關營養素及烹調料理注意事項。 (4) 課程可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。 (5)教材來源可選用坊間出版之相關教科書或自編教材。			

表 11-2-2-2 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	各國菜單設計		
	英文名稱	Menu Design		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	必修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 學習力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	000002			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識菜單為餐廳介紹本身產品必備工具及其重要性。 二、建立菜單設計的基本能力 三、能根據市場需求來完成菜單設計。			
議題融入	餐飲管理科異國料理特色班（ 環境教育 國際教育 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)了解菜單		1. 菜單的定義與起源。 2. 菜單之基本認識。 3. 菜單設計的重要性。	4	
(二)菜單的內容		1. 菜單編製的依據。 2. 菜單的種類。 3. 菜單的項目。 4. 菜單安排的要領。	8	
(三)菜單的結構		1. 各國菜單的命名。 2. 各國菜單的特色。 3. 飲料單之製作。	6	
(四)菜單設計程序		1. 菜單格式。 2. 菜單封面。 3. 菜單文字。 4. 菜單字體選擇。 5. 菜單用紙的選擇。 6. 菜單的色彩運用。	6	
(五)菜單的定價及策略		1. 菜單定價基礎。 2. 影響菜單定價之因素。 3. 定價原則。 4. 定價策略。 5. 常見的定價方法。	6	
(六)菜單的製作		1. 菜單製作原則。 2. 菜單製作要求。 3. 菜單製作常見的通病。	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	(一)口語問答 (二)紙筆測驗 (三)作業			
教學資源	可選用坊間出版之相關教科書或自編教材。			
教學注意事項	(一)配合各種主題宜多使用教具、投影片、多媒體或網路教材資源庫支援教學。 (二)可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。 (三)總結性評量、形成性評量並重；配合期中考、期末考實施測驗，搭配隨堂測驗、習題作業。 (四)掌握學生學習成效，作為教學改進參考。			

表 11-2-2-3 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	採購學			
	英文名稱	Purchasing			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	必修				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	專業力 、 學習力 、 整合力 、 品格力				
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班				
	000022				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)、瞭解餐飲採購的意義與重要性。 (二)、瞭解餐飲採購管理的過程。 (三)、熟悉各種餐飲採購的方法。 (四)、能養成良好餐飲採購的道德與智能。 (五)、瞭解餐飲採購的後續作業-驗收、庫房管理與撥發作業。				
議題融入	無				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 採購的基本知識		1.採購的意義 2.採購的目的 3.採購工作的重要性 4.採購人員的基本素養		8	
(二) 採購的基本條件		1.採購的動機 2.採購的方式 3.採購的對象 4.採購的重點 5.採購的原則 6.採購與倉儲的關係		8	
(三) 採購工作的內容		1.採購的組織及任務 2.進貨的原則及方式 3.購買決策類型 4.購買決策程序 5.進貨程序		8	
(四) 採購的交貨工作		1.交貨方式 2.供應商不能如期交貨之原因 3.延遲交貨之買方責任 4.確保供應商如期交貨的方法		8	
(五)採購的驗收工作		1.驗收工作的重要性 2.驗收工作的步驟及方法驗收實作		8	
(六)採購的付款工作		1.付款方式的介紹 2.報價及實付金額的比較		8	
(七)採購的合約方式		合約方式介紹		8	
(八)現代採購 的方式		1.簡介電子訂貨系統 2.電子訂貨系統的訂貨方式 3.簡介物流中心 4.銷售時點及時通報系統介紹		8	
(九)採購的實 際過程		1.規劃採購 2.採購實作		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	(一)筆試 (二)口語問答 (三)作業評量 (四)個別補救教學評量。				
教學資源	(一)自編教材。 (二)視聽教學媒體、投影片 (三)報章、雜誌、專業書刊。				
教學注意事項	(一) 教材編選 1.可選用坊間出版之相關教科書或自編教材 2.蒐集採購相關法規、表格作為輔助教材 (二) 教學方法 1.講授、實作、影帶播放、觀摩示範及參觀活動。 2.教學內容可依學生學習狀況適當調整。 3.利用節慶實施採購計畫的實習，並結合簡易簿記。 4.注重學生職業道德及敬業樂群情操培養。				

表 11-2-2-4 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 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	Restaurant Safety and Sanitation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	必修			
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目		
學生圖像	專業力 、 學習力 、 品格力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	001100			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)、了解食品安全與餐飲衛生的重要性 (二)、使學生具備基本正確的餐飲安全與衛生知識 (三)、養成良好的餐飲安全與衛生的工作習慣			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)概論		1. 餐飲安全與衛生的定義及重要性 2. 餐飲安全與衛生相關行政及法令的認識	2	
(二) 基礎微生物的認識		1. 微生物發展史 2. 細菌、黴菌、酵母菌、病毒	4	
(三) 食物中毒一		1. 食物中毒的定義與分類 2. 細菌性食物中毒 3. 天然毒素食物中毒	5	
(四) 食物中毒二		1. 化學性食物中毒 2. 黴菌毒素食物中毒 3. 類過敏性食物中毒	5	
(五)洗淨、消毒與殺菌		1. 洗淨的定義與要素 2. 消毒及殺菌的定義	4	
(六)餐具的清洗管理		1. 餐具的清洗程序與方法 2. 餐具洗淨的簡易檢查法	4	
(七) 餐飲從業人員衛生管理		1. 餐飲從業人員健康管理 2. 餐飲從業人員衛生管理 3. 餐飲從業人員衛生教育	6	
(八) 餐廳、廚房衛生管理		1. 餐飲環境衛生管理 2. 餐飲設備衛生管理	6	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	(一)口語問答 (二)紙筆測驗 (三)作業			
教學資源	1. 運用時事案利用各項教學設備及數位媒體，以提昇學習興趣。 2. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 3. 學校電腦網路可資源運用查詢相關資料。			
教學注意事項	1. 依教材內容靈活運用各種教學法教學。 2. 除教科書外，讓學生上網或由報章雜誌查詢相關資料，並做報告以加強學習效果。			

表 11-2-2-5 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理			
	英文名稱	Food and Beverage Management			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	必修				
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力、整合力				
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班				
	000022				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一) 了解餐飲管理的目的。 (二) 了解餐廳與廚房管理的要領以及兩者之間的關係。 (三) 了解成本的控制。 (四) 了解現代餐飲管理的發展趨勢。				
議題融入	無				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1. 餐飲管理之意義及目的 2. 餐飲管理之方法 3. 餐飲管理的特點		8	
(二)餐飲組織一		1、餐飲組織的定義與基本原則 2、餐飲各部分內職責		8	
(三)餐飲組織二		1、餐飲組織架構 2、餐飲部與其他單位的關係 3、工作分析與工作設計		8	
(四)人事管理一		1、人事管理的概念 2、人員的遴選與任用 3、經理人應了解員工的心理特點		8	
(五)人事管理二		1.員工心理的挫折與激勵 2、員工職前訓練與在職進修		8	
(六)物料管理		1、採購相關作業 2、物料之盤點 3、餐飲產品之研發		8	
(七)服務心理學一		1、消費者的需求 2、服務的意義與特質 3、溝通的藝術		8	
(八)服務心理學二		1、顧客抱怨心理分析及處理 2、壓力管理		8	
(九)餐飲未來趨勢		未來發展趨勢		8	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	(一)口語問答 (二)紙筆測驗 (三)實習報告				
教學資源	(一) 教學時運用創意並利用各項教學設備及數位媒體，以提昇學習興趣。 (二) 學生可以上網搜集相關的餐飲管理資訊，並和同學分享討論。				
教學注意事項	1、使用相關教學資源及提供數位資源內容時，應注意智慧財產權相關規定。 2、課程可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。 3、教材來源可選用坊間出版之相關教科書或自編教材。 4、方法宜多元化而有彈性，著重餐飲管理技巧、演練與應用。 5、採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口試、筆試等，並著重情境評量。				

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 學習力 、 整合力 、 品格力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	000033			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)學習應用已具備餐飲知識與技能。 (二)瞭解專題製作之格式、步驟及程序。 (三)培養獨立思考、研究及創造之能力。 (四)訓練資料搜集及整理之能力。 (五)培養理論與實作並重理念、開發創新之潛能。 (六)培養設計思維、系統整合、實務驗證、合作學習及解決問題之生活應用能力。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作概要		專題製作意涵	9	
(二)專題製作教學		專題教學訓練	9	
(三)專題製作目標		專題製作功能與目標	9	
(四)書面格式說明		專題製作資料收集、書面格式及文書編輯說明	9	
(五)製作流程說明一		流程階段說明、期程規劃	9	
(六)製作流程說明二		設計研究方法與工具。	9	
(七)分組專題製作一		分組實施專題製作一	9	
(八)分組專題製作二		分組實施專題製作二	9	
(九)分組專題製作三		分組實施專題製作三	9	
(十)專題製作報告一		各組專題製作成果報告與心得分享	9	
(十一)專題製作報告二		各組專題製作成果報告與心得分享二	9	
(十二)專題製作報告三		各組專題製作成果報告與心得分享三	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	(一)實務操作 (二)口語問答 (三)紙筆測驗 (四)成果報告			
教學資源	1.教學時運用創意並利用各項教學設備及數位媒體，以提昇學習興趣。 2.利用電腦教室教學，實際操作並學習各相關技能。 3.實習工場裝置通風設備，並配置螢幕、投影機或電子白板等輔助教學設備。			
教學注意事項	1.學校應能配合提供實作教學相關軟硬體資源，安排適當練習場所讓學生能實際操作演練。 2.本課程可引進業師協同教學、參與技專院校實習技能體驗營及辦理產業教學參觀，加強業界教學資源運用、經驗分享與交流，以縮短產學落差，提昇學生技術能力。 3.課程可依學生之學習背景與學習能力隨時調整授課內容及授課進度。 4.教材來源可選用坊間出版之相關教科書或自編教材。			

表 11-2-3-2 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	亞洲點心製作		
	英文名稱	Asian dim sum making		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	必修			
	科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目		
學生圖像	專業力 、 學習力 、 整合力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	003300			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	教學目標： 1.理解亞洲點心文化： 學生能夠理解亞洲點心在亞洲文化中的歷史、地位和重要性，包括不同國家和地區的特色。 2.掌握基本點心製作技巧： 學生能夠掌握製作亞洲點心的基本技巧，包括麵團製作、包餡、鍋具的使用等。 3.認識常見點心食材： 學生能夠認識並選擇適當的點心食材，包括麵粉、糖、油、各種餡料等。 4.培養創意點心設計： 透過實務操作，學生能夠培養創意思維，發揮個人創意設計獨特的點心。 5.瞭解不同亞洲點心的特色： 學生能夠瞭解不同亞洲國家的點心特色，包括中國、日本、韓國、泰國等。 教學重點： 1.基本麵團製作： 強調製作點心所需的基本麵團製作技巧，包括發酵、搓揉、延展等步驟。 2.包餡技巧： 教授學生包餡的技巧，涉及到餡料的選擇、包裝的方式、捏合的方法等。 3.營養價值： 簡要介紹亞洲點心的營養價值，並講解一些製作點心時可以增加營養價值的方法。			
議題融入	餐飲管理科異國料理特色班（生涯規劃 多元文化）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)亞洲點心文化概論		- 亞洲點心的歷史和文化意義 - 不同亞洲國家的點心特色和區域性差異	9	第一學期
(二)麵團製作基礎		- 選擇適合的麵團種類(如水餃皮、春捲皮等) - 麵團的發酵、搓揉、延展等基本技巧	9	第一學期
(三)基本餡料製作		- 選擇和製作不同口味的基本餡料，如肉、蔬菜、豆腐等 - 製作過程中的調味技巧和口感掌握	9	第一學期
(四)餃子的包法與煮法		- 餃子皮的製作和包餃子的技巧 - 不同的餃子煮法，如水煮、煎、蒸等	9	第一學期
(五)春捲的製作與炸法		- 春捲皮的製作和包春捲的技巧 - 春捲的炸法和油炸技巧	9	第一學期
(六)湯圓的製作與烹煮		- 湯圓麵團的製作和包湯圓的技巧 - 湯圓的烹煮方式，如水煮和湯煮	9	第一學期
(七)燒賣的包法與蒸法		- 燒賣皮的製作和包燒賣的技巧 - 燒賣的蒸法和蒸的注意事項	9	第二學期
(八)不同的烹飪方法		- 蒸、煮、炸等不同的烹飪方法 - 各種烹飪方法的適用性和特點	9	第二學期
(九)口味搭配與調味		- 了解不同亞洲點心口味的搭配原則 - 掌握點心的調味技巧，包括醬油、醋、辣椒等	9	第二學期
(十)美學與擺盤		- 美學概念在點心製作中的應用 - 不同點心的擺盤技巧和藝術元素	9	第二學期
(十一)衛生與食品安全		- 點心製作過程中的衛生要點和注意事項 - 食品保存和儲存的方法	9	第二學期
(十二)實作與評價		- 實際操作製作點心作品 - 學生作品的展示、分享和評價	9	第二學期
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	(一)實務操作 (二)口語問答 (三)紙筆測驗 (四)實習報告			
教學資源	1.教學時運用日常飲食文化來帶入主題。 2.利用實習教室教學，實際操作並學習相關技能。 3.坊間書局提供參考書籍。			
教學注意事項	1.教學方法：實作示範、分組操作。 2.本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活。 3.每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。			

表 11-2-3-3 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日韓料理		
	英文名稱	Japanese and Korean cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	專業力 、 學習力 、 整合力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	000040			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養正確的廚房從業概念、工作態度及安全衛生習慣。 2.日韓料理烹飪設備及工具的正確操作方法。 3.認識日韓特色料理的經典菜餚與文化。 4.認識日韓式特色料理食材之特性。 5.熟練京都及朝鮮特色料理烹飪技能與整體美學與研發。			
議題融入	餐飲管理科異國料理特色班（ 資訊教育 安全教育 多元文化 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)日韓飲食文化及教室規範說明		1.日本料理的淵源及發展。 2.韓國料理的淵源及發展。	4	
(二)教室規範及設備學習說明		1.實習工廠操作安全規範說明。 2.專業教室設備操作學習與說明。	4	
(三)日式料理調味品及辛香料認識		1.日式和風沙拉。 2.炒烏龍麵。 3.稻禾壽司。 4.日式式涼蕎麥麵沾麵。 5.照燒雞腿。	8	
(四)韓式料理調味品及辛香料認識		1.調味法的認識及運用。 2.韓式熱狗小菜。 3.韓式辣醬燉鯖魚。 4.辣炒五花肉。 5.辣炒魷魚。	8	
(五)日式經典料理介紹及學習		1.手卷。 2.原味拉麵。 3.花壽司。 4.日式炸豬排佐高麗菜絲。 5.烤雞肉串。	8	
(六)韓國經典料理介紹及學習		1.韓式炸雞。 2.牛骨燉馬鈴薯。 3.海鮮煎餅。 4.大白菜泡菜。 5.黃瓜泡菜。	8	
(七)日式經典料理介紹及學習		1.揚出豆腐。 2.甜蝦沙拉佐焙煎胡麻醬。 3.炸牛蒡絲。 4.酥炸竜田雞塊。 5.綜合天婦羅。	8	
(八)韓式料理/主食		1.朝鮮拌飯。 2.紫菜包飯。 3.辣炒年糕。 4.泡菜炒飯。 5.朝鮮粉條泡菜拌麵。	8	
(九)日式料理/主食		1.壽喜燒。 2.鹽烤香魚。 3.親子丼。 4.關東煮。 5.鮭魚生魚片。	8	
(十)學期成果展		期末各組成果製作及展示。	8	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1.實習製作報告表；2.平時成績及期末考試成績。（1）針對認知部分以實作心得報告。(2)針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 A:實習技能/平時成績 50%； B:學期成績50% /職業道德、作業 25% /學期術科考試成績 25%。			
教學資源	1.電腦輔助教學：韓國料理發展與概論。 2.具有技術專長教師授課，將實務經驗導入課程特色。 3.利用實習廚房教學，實際操作並學習相關技能。 4.教學資源導入(日式及韓式料理書籍)。			
教學注意事項	1.學生上課務必穿上工作服。 2.頭髮指甲等儀容需維持清爽乾淨。 3.勿在實習教室奔跑，以免發生意外。 4.每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。 5.導引學生對廚藝製作保有興趣，且能將理論與實際操作相互運用。			

表 11-2-3-4 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	南洋料理		
	英文名稱	Southeast Asian Cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	專業力 、 學習力 、 整合力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	000004			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養正確的廚房從業概念、工作態度及安全衛生習慣。 2.熟練東南亞料理烹飪設備及工具的 正確操作方法。 3.認識世界異國的經典菜餚與文化。 4.認識異國料理食材之特性。 5.熟練基礎異國料理烹飪技能與整體美學與研發。			
議題融入	餐飲管理科異國料理特色班（ 環境教育 多元文化 ）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)南洋飲食文化及教室規範說明		1.實習工廠操作安全規範說明。 2.東南亞料理的淵源及發展。	3	
(二)調味品及辛香料認識		1.南洋料理香料運用。 2.泰式泡菜。 3.越南咖啡。	6	
(三)泰國料理製作		1.涼拌青木瓜。 2.泰式蒸魚。 3.泰式綠咖哩。 4.泰式奶茶。 5.香蕉煎餅。 6.摩摩喳喳。	9	
(四)泰國料理製作		1.甘蔗蝦。 2.椒麻雞。 3.打拋豬。 4.蝦醬空心菜。 5.泰式椰奶雞湯。	6	
(五)印尼經典料理製作		1.南洋酥炸梅子魚。 2.巴東牛肉(附香米)。 3.爪哇炒飯。 4.鴨蛋麵。 5.薑黃飯。	6	
(六)印尼經典料理製作		1.串烤沙嗲。 2.加多加多。 3.索多雞湯。 4.冬陰功湯。 5.印尼煎餅。	9	
(七)馬來西亞經典料理製作		1.雲南酸筍炒五花肉。 2.馬來炒粿條。 3.老抽香辣田雞。 4.馬來咖哩捲餅。	6	
(八)新加坡經典料理製作		1.肉骨茶。 2.馬來辣甜雞。 3.馬來西亞煎網餅。 4.馬來炸雞。	6	
(九)越南經典料理製作		1.越式香茅豬排飯。 2.越式酸辣魚片湯。 3.越南河粉。 4.越式春捲。	9	
(十)越南經典料理製作		1.越式炸春捲。 2.越式涼拌米線。 3.越式燉牛肉。 4.越南麵包。	6	
(十一)學期成果展		期末各組成果製作及展示。	6	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	1.實習製作報告表；2.平時成績及期末考試成績。(1)針對認知部分以實作心得報告。(2)針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 A:實習技能/平時成績 50%； B:學期成績50% /職業道德、作業 25% /學期術科考試成績 25%。			
教學資源	1.電腦輔助教學：東南亞料理發展與概論。 2.具有技術專長教師授課，將實務經驗導入課程特色。 3.利用實習廚房教學，實際操作並學習相關技能。 4.教學資源導入(異國料理特色書籍)。			
教學注意事項	1.學生上課務必穿上工作服。 2.頭髮指甲等儀容需維持清爽乾淨。 3.勿在實習教室奔跑，以免發生意外。 4.每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。 5.導引學生對廚藝製作保有興趣，且能將理論與實際操作相互運用。			

表 11-2-3-5 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	蔬果切雕			
	英文名稱	Fruit and vegetable carving			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力 、 學習力				
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班				
	200000				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)、瞭解蔬果切雕文化。 (二)、瞭解蔬果切雕的種類。 (三)、學習蔬果切雕基本技能。 (四)、培養蔬果切雕的鑑賞能力。 (五)、培養正確的工作態度與衛生習慣。				
議題融入	無				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)蔬果切雕知能		1. 蔬果切雕的淵源及發展 2. 切雕工具及蔬果種類的認識 3. 餐飲安全與衛生		4	
(二)各種刀法介紹與製作		1. 紅蘿蔔直刀切製作 2. 紅蘿蔔推刀切的製作 3. 紅蘿蔔拉刀切的製作		8	
(三)大、小黃瓜刀法、排列介紹與製作		1. 大黃瓜排拍介紹與製作 2. 小黃瓜排拍介紹與製作 3. 大小黃瓜排拍拼盤		8	
(四)紅、白蘿蔔A、B刀內容介紹		1. 紅蘿蔔A、B刀製作 2. 白蘿蔔A、B刀 3. 紅蘿蔔水花片製作 4. 白蘿蔔水花片製作		8	
(五)造型切雕類介紹		1. 白蘿蔔百合製作 2. 紅蘿蔔玫瑰製作 3. 大黃瓜玫瑰製作 4. 紅蘿蔔鳥製作 5. 大黃瓜螃蟹製作		8	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	(一)實務操作 (二)口語問答 (三)紙筆測驗 (四)實習報告				
教學資源	1. 教學時運用蔬果切雕來帶入主題。 2. 利用實習廚房教學，實際操作並學習相關技能。 3. 坊間書局提供				
教學注意事項	1. 教學方法：實作示範、分組操作。 2. 本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活。 3. 每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。				

表 11-2-3-6 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西點製作		
	英文名稱	Western Dessert Preparing		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	專業力 、 學習力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	000033			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)、了解西點製作的起源及相關器具設備 (二)、熟練西點各項常用材料的特性及使用方法 (三)、熟練烘焙計算、產品分類及製作 (四)、培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣			
議題融入	餐飲管理科異國料理特色班 (資訊教育 生涯規劃)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)西式點概論		1. 烘焙歷史 2. 烘焙產品的定義與分類	9	
(二)西式點心常用材料及器材		1. 常用烘焙材料 2. 常用烘焙器材 3. 烘焙計算	9	
(三)西式點心基礎實作		乳末類蛋糕	9	
(四)西式點心基礎實作		戚風類蛋糕	9	
(五)西式點心基礎實作		麵糊類蛋糕	9	
(六)西式點心基礎實作		裝飾用馬卡龍 巧克力甘納許	9	
(七)製作實習		麵包類	9	
(八)製作實習		蛋糕類	9	
(九)製作實習		餅乾類	9	
(十)製作實習 慕斯類		慕斯類	9	
(十一)製作實習		派類	9	
(十二)製作實習		宴會點心	9	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	(一)實務操作 (二)口語問答 (三)紙筆測驗 (四)實習報告			
教學資源	一、教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 二、蒐集烘焙相關之刊物及資訊等作為輔助教材。			
教學注意事項	一、實習為主，教師示範及講解為輔。 二、配合實務展示之整合學習概念。 三、利用實作，結合理論與實務。			

表 11-2-3-7 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方美食實務		
	英文名稱	Local specialty food practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	專業力 、 學習力 、 整合力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	003300			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.培養正確的廚房從業概念、工作態度及安全衛生習慣。 2.中式地方地方料理烹飪設備及工具的正确操作方法。 3.認識地方特色料理的經典菜餚與文化。 4.認識地方特色料理食材之特性。 5.熟練基地方特色料理烹飪技能與整體美學與研發。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)中式飲食文化概論		1.實習工廠操作安全規範說明。 2.中式地方料理的淵源及發展。	9	
(二)調味品及辛香料認識		1.調味法的認識。 2.黑糖豆花。 3.芋頭西米露。 4.滷肉飯。 5.當歸豬腳。 6.筒仔米糕、	9	
(三)北部傳統特色小吃介紹及學習		1.淡水阿給。 2.龍鳳腿。 3.韭菜盒子。 4.蔥油餅。 5.油飯。 6.潤捲餅、	9	
(四)北部傳統特色美食介紹及學習		1.三星香蔥、宜蘭奶凍捲。 2.三峽金牛角、起士熱狗。 3.宜蘭餅。	9	
(五)中部傳統特色小吃介紹及學習		1.生炒花枝羹。 2.筒仔米糕。 3.水煎包。 4.霸王水餃。 5.米苔目。 6.肉圓。	9	
(六)中部傳統特色美食介紹及學習		1.紅燒獅子頭。 2.九層塔煎蛋。 3.五味魷魚捲。 4.酥餅。 5.桂圓蛋糕。	9	
(七)南部傳統特色小吃介紹及學習		1.鐵板鮮蚵、蚵仔煎。 2.棺材板。 3.紅燒牛肉麵。 4.鰻魚意麵。 5.浮水虱目魚羹。 6.蚵捲、蝦捲。	9	
(八)南部傳統特色美食介紹及學習		1.龍鳳大餅。 2.牛舌餅。 3.綠豆椪。 4.綠豆糕。	9	
(九)花東地方美食介紹及學習		1.扁食湯。 2.公正包子。 3.麻糬。 4.花蓮薯。 5.花蓮芋。	9	
(十)花東地方美食介紹及學習		1.地瓜酥。 2.米穀酥。 3.養生小米粽。 4.青蔥小餅。 5.奶油酥餅。	9	
(十一)新創經典地方特色小吃學習		1.小籠湯包。 2.宮保皮蛋。 3.廣東炒麵。 4.黃金起司絲瓜捲。 5.海帶綠豆湯 6.魚酥義大利麵。	9	
(十二)成果展		學習成果分組製作及展示	9	
合 計			108	

學習評量 (評量方式)	1. 實習製作報告表；2. 平時成績及期末考試成績。(1) 針對認知部分以實作心得報告。(2) 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 A: 實習技能/平時成績 50%； B: 學期成績50% / 職業道德、作業 25% / 學期術科考試成績 25%。
教學資源	1. 電腦輔助教學：中式地方特色料理發展與概論。 2. 具有技術專長教師授課，將實務經驗導入課程特色。 3. 利用實習廚房教學，實際操作並學習相關技能。 4. 教學資源導入(中式地方特色書籍)。
教學注意事項	1. 學生上課務必穿上工作服。 2. 頭髮指甲等儀容需維持清爽乾淨。 3. 勿在實習教室奔跑，以免發生意外。 4. 每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。 5. 導引學生對廚藝製作保有興趣，且能將理論與實際操作相互運用。

表 11-2-3-8 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理實務		
	英文名稱	Hotel Management Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	選修			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	專業力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、培養對旅館的正確概念 二、瞭解旅館各部門協調合作的重要性，以培養團隊的精神。 三、瞭解旅館的行銷及人事作業程序。 四、瞭解旅館的消防及電腦等作業程序。 五、培養旅館從業人員應有的職業道德與敬業精神。			
議題融入	無			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 旅館客房概論		1. 客房的意義及分類 2. 客房部的組織與職責	9	
(二) 客房定價		1. 旅館的計價方式 2. 房價的類型 3. 房租價目表的涵義	9	
(三) 訂房作業		1. 訂房的來源 2. 訂房的種類 3. 訂房的程序 4. 訂房作業處理原則 5. 訂房的控制與預測	9	
(四) 旅客遷入作業		1. 服務中心作業 2. 櫃檯接待作業 3. 櫃檯夜間接待作業	9	
(五) 客帳作業		1. 客帳登錄程序 2. 帳卡設立 3. 客帳管理 4. 房租的核定與變動	9	
(六) 旅客遷出作業		1. 退房遷出服務 2. 結帳 3. 送客	9	
(七) 房務管理		1. 房務管理的重要性 2. 服務生服務的細節與技巧 3. 客房餐飲服務 4. 房務管理實務	9	
(八) 房務清潔維護		1. 房務清潔維護的規範 2. 機具設備的清潔與維護 3. 能源節約	9	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	(一)口語問答 (二)紙筆測驗 (三)實習報告			
教學資源	(1)運用各項教學設備及媒體，提升學習興趣。 (2)學校宜建置專業教室相關之教學情境。 (3)教師利用現有之實習餐廳或配合業界餐廳，引領學生參與實際作業，增加實務經驗。 (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旅服務技術士技能檢定，藉以驗證學用合一。			
教學注意事項	(1)教材由教師參照教學大綱自行編寫或選擇適宜之教科書。 (2)蒐集相關餐飲事業之圖片、表格、宣傳刊物做為輔助教材。 (3)教材編選應配合產業現況，適時調整更新，以提高實用性。			

表 11-2-3-9 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日料盤飾藝術實務			
	英文名稱	Japanese plate decoration art practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	專業力 、 學習力 、 整合力				
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班				
	030000				
	第一學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	教學目標： 1.理解日式盤飾藝術的基本概念： 學生能夠理解日本文化中盤飾藝術的歷史、背景、以及與日本生活方式的關聯。 2.掌握日式盤飾藝術的基本技巧： 學生能夠掌握製作日式盤飾所需的基本技巧，包括花道、生花、草工、以及其他傳統的手工藝技法。 3.培養創意思維： 透過實務操作，學生能夠培養創意思維，發揮個人風格，並能夠靈活應用所學技巧創作出獨特的作品。 教學重點： 1.基本工具與材料： 教授學生使用日式盤飾所需的基本工具和材料，包括花器、草編、剪刀、花瓶等。 2.創意設計與構圖： 強調創意的重要性，教導學生如何設計獨特的盤飾作品，包括構圖、色彩搭配、形狀等方面的技巧。				
議題融入	餐飲管理科異國料理特色班（ 環境教育 生涯規劃 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 日本盤飾藝術概論		－ 日本盤飾藝術的歷史和發展 － 盤飾藝術在日本文化中的地位和意義		6	
(二) 工具與材料選擇		－ 盤飾藝術所需基本工具的介紹和使用技巧 － 選擇植物材料的原則和技巧，包括花材、草材、枝材等		6	
(三) 基本技巧與花道		－ 花道(Ikebana)的基本理念和技法 － 插花的技巧和注意事項 － 利用花材表現空間感和動態感		6	
(四) 草工與構圖技法		－ 草工(Kado)的基本原則和技法 － 利用草材、枝材編織創造立體感 － 構圖的基本原則，包括黃金比例、對稱、均衡等		9	
(五) 創意與個人風格發展		－ 強調盤飾藝術中的創意表現 － 培養學生發展獨特風格的能力 － 分享日本盤飾大師的作品，啟發學生創意		9	
(六) 盤飾藝術與日本文化		－ 日本文化與盤飾藝術的深厚關聯 － 禪宗哲學對盤飾藝術的影響 － 學習如何將文化元素融入到自己的作品中		9	
(七) 實作與作品展示		－ 實際操作製作日式盤飾藝術作品 － 學生作品展示和評論，彼此分享心得 － 如何展示和保存盤飾藝術作品		9	
合 計				54	
學習評量 (評量方式)	(一)實務操作 (二)口語問答 (三)紙筆測驗 (四)實習報告				
教學資源	1.教學時運用日常飲食文化來帶入主題。 2.利用實習教室教學，實際操作並學習相關技能。 3.坊間書局提供參考資料。				
教學注意事項	1.教學方法：實作示範、分組操作。 2.本科教學應理論與實習並重，讓學生能靈活運用在日常生活。 3.每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。				

表 11-2-3-10 世紀學校財團法人桃園市世紀綠能工商高級中等學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	義法料理			
	英文名稱	Italian and French cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	專業力 、 學習力 、 整合力				
適用科別	餐飲管理科異國料理特色班				
	000004				
	第三學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.培養正確的廚房從業概念、工作態度及安全衛生習慣。 2.熟練歐式料理烹飪設備及工具的操作方法。 3.認識地中海料理的經典菜餚與文化。 4.認識義大利與法國料理食材之特性。 5.熟練西式料理烹飪技能與整體美學與研發。				
議題融入	餐飲管理科異國料理特色班（ 環境教育 生涯規劃 國際教育 ）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)地中海飲食文化及教室規範說明		1.實習工廠操作安全規範說明。 2.義大利及法式料理料理的淵源及發展。		3	
(二)調味品及辛香料認識及運用		1.西式香料及調味方法的認識及運用。 2.卡斯托尼開胃前菜。 3.火腿蘆筍捲。 4.胡蘿蔔細絲沙拉。 5.根西芹核桃沙拉佐法式大蔥油醋醬。		6	
(三)義大利料理前菜介紹及學習		1.義式香料蝦。 2.松子生牛肉/火腿捲。 3.辣味蝦仁。 4.芳香黃金魚。		6	
(四)法式蔬菜料理介紹及學習		1.田園蔬菜湯。 2.玉米涼湯。 3.碎馬鈴薯餅。 4.馬鈴薯拌蘿勒醬。 5.油醋醃番茄。 6.奶焗花椰菜。		9	
(五)義大利湯品料理介紹及學習		1.淡菜茄汁湯。 2.帕沙堤利清湯。 3.薏仁蔬菜湯。 4.鮮蠔蒜苗湯。 5.板魚紐卡地湯。 6.天使之戀。		9	
(六)法式肉類料理介紹及學習		1.香烤帶骨豬排。 2.香烤帶骨羊排。 3.珍珠雞佐顆粒黃芥末醬。 4.香烤全雞。 5. Grand-mere燉鴨。		6	
(七)義大利沙拉料理介紹及學習		1.淡菜馬鈴薯沙拉。 2.奶油醬沙拉。 3.乳酪沙拉。 4.烤什錦蔬菜。 5.拔蘭拉沙拉。 6.奧若拉蝦仁沙拉。		9	
(八)法式家常料理主菜料理介紹及學習		1.古斯沙拉。 2.尼斯沙拉。 3.醃漬豬肉燉扁豆。 4.蒸鱈魚。 5.酸菜燉肉。 6.細香蔥蛋捲。 7.水煮蛋拌美奶滋。		9	
(九)義大利主菜料理介紹及學習		1.焗香爐魚。 2.金色海鮮主菜。 3.香酥鯛魚。 4.蒜味石斑魚。 5.紅酒燉雞。 6.燉煮雞腿。 7.野菇豬排。 8.橙香煎鴨胸。		9	
(十)學期成果展		期末各組成果製作及展示。		6	
合 計				72	
學習評量 (評量方式)	評量標準：1.實習製作報告表；2.平時成績及期末考試成績。（1）針對認知部分以實作心得報告。（2）針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。 A:實習技能/平時成績 50%； B:學期成績50% /職業道德、作業 25% /學期術科考試成績 25%。				
教學資源	1.電腦輔助教學：義大利與法國特色料理發展與概論。 2.具有技術專長教師授課，將實務經驗導入課程特色。 3.利用實習廚房教學，實際操作並學習相關技能。 4.教學資源導入(歐式料理特色書籍)。				
教學注意事項	1.學生上課務必穿上工作服。 2.頭髮指甲等儀容需維持清爽乾淨。 3.勿在實習教室奔跑，以免發生意外。 4.每單元應講解相關知識，並提示製作要點，使學生清楚製作過程。 5.導引學生對廚藝製作保有興趣，且能將理論與實際操作相互運用。				

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)