備查文號：
中華民國114年1月10日桃教高字第1140001850號函備查

備查版

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

進修部課程計畫

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2月4日

學校基本資料表

備查版

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			
	重點產業專班 產學訓專班			
	重點產業專班 就業導向課程專班			
	重點產業專班 雙軌訓練旗艦計畫			
	重點產業專班 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	行動電話	個資不予顯示
	姓　名	個資不予顯示	傳　真	個資不予顯示
	E-mail	個資不予顯示		

壹、依據

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

備查版

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

備查版

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。

備查版

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。

備查版

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

備查版

伍、課程發展與規劃

□專業群科

一、群科教育目標與專業能力

表5-1 群科教育目標、專業能力與學生圖像對應表

群別	科別	產業需求或職場進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像			
					專業力	學習力	整合力	品格力
餐旅群	餐飲管理科	1. 中西料理廚師 2. 西點烘焙師 3. 外場專業人員	1. 培育餐飲產業製作之技術人才。 2. 培育餐飲外場及商務行銷規劃之基層人才。 3. 培育創意料理製作終身學習之技術人才。 4. 培育相關專業領域繼續進修人才。 5. 培育具有餐飲產業職業道德觀念之人才。	具備廚藝製備能力實務能力	●	●	○	
				具備烘焙食品製作實務能力	●	●	○	
				具備餐旅服務實務能力	●	●	○	
				具備異國料理製備能力	●	●	○	
				具備職業道德、工作習慣、終身學習、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及人際溝通能力	○	○	●	●

備註：
1. 各科教育目標、科專業能力：請參照群科課程綱要之規範敘寫。
2. 學生圖像欄位，請填入學生圖像文字，各欄請以打點表示科專業能力與學生圖像之對應，「●」代表高度對應，「○」代表低度對應。

二、群科課程規劃

（一）餐飲管理科(408)

科專業能力：

1. 具備廚藝製備能力實務能力
2. 具備烘焙食品製作實務能力
3. 具備餐旅服務實務能力
4. 具備異國料理製備能力
5. 具備職業道德、工作習慣、終身學習、價值觀、敬業樂群、樂觀進取及人際溝通能力

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

課程類別		領域/科目		科專業能力對應檢核					備註
名稱		名稱		1	2	3	4	5	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論		○	○	●	○		
		觀光餐旅英語會話				●			
	實習科目	餐飲服務技術		○	○	●	○	●	
		飲料實務		○		○		●	
		廚藝技能領域	中餐烹調實習	●			●	●	
			西餐烹調實習	●			●	●	
校訂必修	實習科目	專題實作		●	●	●	●	●	
校訂選修	專業科目	餐飲安全與衛生		●	●	○		○	
		食物學		●	●	○		○	
		餐飲管理		○	○	●			
		採購學		●	●				
	實習科目	中式點心			●		○	●	
		地方特色小吃		●	●	●		●	
		烘焙實務			●		●	●	
		異國料理		○			○	●	
		日本料理		●			○	●	

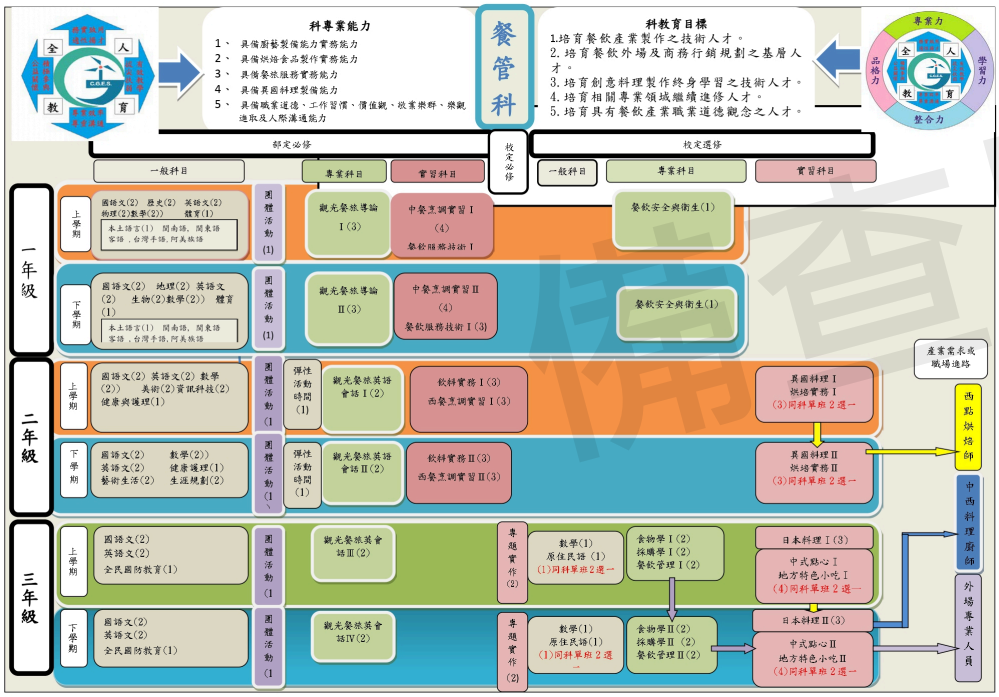
備註：

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。

備查版

三、科課程地圖

（一）餐飲管理科(408)



四、議題融入

（一）餐飲管理科(408)

表5-4-1餐飲管理科 議題融入對應表(以科為單位，1科1表)

科目	議題																		
	性別平等教育	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃教育	多元文化教育	閱讀素養教育	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必實習 / 專題實作			✔			✔					✔								
校選一般 / 原住民族語文-阿美語		✔																	✔
校選一般 / 數學								✔	✔										
校選專業 / 採購學			✔			✔					✔								
校選專業 / 餐飲安全與衛生			✔			✔					✔								
校選專業 / 餐飲管理			✔			✔					✔								
校選實習 / 中式點心			✔			✔					✔								
校選實習 / 日本料理			✔			✔					✔								
校選實習 / 地方特色小吃			✔			✔					✔								
校選實習 / 烘焙實務			✔			✔					✔								
校選實習 / 異國料理			✔			✔					✔								
科目數統計	0	1	9	0	0	9	0	1	1	0	9	0	0	0	0	0	0	0	1

陸、群科課程表

一、教學科目與節數表

□ 專業群科

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表

114學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及節數			授課年段與節數配置						備 註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		節數	一	二	一	二	一	二	
部定必修課程	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	0	(1)	(1)					
			客語文	0	(1)	(1)					
			閩東語文	0	(1)	(1)					
			臺灣手語	2	1	1					
			原住民族語文	0	(1)	(1)					
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2	2						
			地理	2		2					
		自然科學	物理	2	2						A版
			生物	2		2					A版
		藝術	美術	2			2				
			藝術生活	2				2			
		綜合活動	生涯規劃	2				2			
		科技	資訊科技	2			2				
		健康與體育	健康與護理	2			1	1			
			體育	2	1	1					
		全民國防教育		2					1	1	
		小計		**56**	**12**	**12**	**11**	**11**	**5**	**5**	**部定必修一般科目總計56節數**
	專業科目	觀光餐旅業導論		6	3	3					
		觀光餐旅英語會話		8			2	2	2	2	
		小計		**14**	**3**	**3**	**2**	**2**	**2**	**2**	**部定必修專業科目總計14節數**
	實習科目	餐飲服務技術		6	3	3					
		飲料實務		6			3	3			
		廚藝	中餐烹調實習	8	4	4					
			西餐烹調實習	6			3	3			
		小計		**26**	**7**	**7**	**6**	**6**	**0**	**0**	**部定必修實習科目總計26節數**
	專業及實習科目節數合計			**40**	**10**	**10**	**8**	**8**	**2**	**2**	
	部定必修節數合計			**96**	**22**	**22**	**19**	**19**	**7**	**7**	**部定必修總計96節數**

備查版

表 6-1-1 餐旅群餐飲管理科 教學科目與節數表(續)

114學年度入學新生適用

課程類別				領域 / 科目及節數		授課年段與節數配置						備 註
						第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		節數		名稱	節數	一	二	一	二	一	二	
校訂課程	校訂必修	實習科目	4節數 2.94%	專題實作	4					2	2	
				小計	**4**					**2**	**2**	**校訂必修實習科目總計4節數**
		校訂必修節數合計			**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**校訂必修總計4節數**
	校訂選修	一般科目	4節數 2.94%	數學	4					2	2	同科單班 AI2選1
				原住民族語文-阿美語	4					2	2	同科單班 AI2選1
				最低應選修節數小計	**4**							
		專業科目	12節數 8.82%	食物學	4					2	2	
				採購學	4					2	2	
				餐飲安全與衛生	2	1	1					餐飲安全與衛生為一種長時間持續性的觀念的訓練，培養衛生安全衛生習慣，加強防範食物中毒的觀念，持續性培養學生餐飲安全衛生習慣，所以該課程2學分設定上下各1節課
				餐飲管理	2					1	1	餐飲管理的任務是在飯店經營計劃的指導下，籌劃和組織餐飲服務產品的產、供、銷活動，提高產品質量和服務質量，滿足賓客的物質和文化需要，管理是需要長時間取累積想法與經驗的，所以將課程分至上下學期以利學生在學習上理論與實習課程內容能相結合
				最低應選修節數小計	**12**							
		實習科目	20節數 14.71%	日本料理	6					3	3	
				中式點心	8					4	4	同科單班 AC2選1
				地方特色小吃	8					4	4	同科單班 AC2選1
				異國料理	6			3	3			同科單班 AD2選1
				烘焙實務	6			3	3			同科單班 AD2選1
				最低應選修節數小計	**20**							
		特殊需求領域		社會技巧	2			2				特殊需求領域科目不計入節數
				學習策略	2				2			特殊需求領域科目不計入節數
				職業教育	2					2		特殊需求領域科目不計入節數
				溝通訓練	2						2	特殊需求領域科目不計入節數
				小計	**8**			**2**	**2**	**2**	**2**	
		校訂選修節數合計			**36**	**1**	**1**	**3**	**3**	**14**	**14**	**多元選修開設 18 節**
學生應修習節數總計					**136**	**23**	**23**	**22**	**22**	**23**	**23**	**部定必修、校訂必修及選修課程節數總計**
每週團體活動時間(節數)					**6**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	
每週彈性學習時間(節數)					**2**	**0**	**0**	**1**	**1**	**0**	**0**	
每週總上課時間(節數)					**144**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	

備查版

二、課程架構表

表 6-2-1 餐旅群餐飲管理科 課程架構表(以科為單位，1 科 1 表)

114學年度入學新生適用

項目				相關規定	學校規劃情形		說明
					節數	百分比(%)	
一般科目	部定			48-56 節	56	38.89 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	0	0 %	
		選修			4	2.78 %	不含跨屬性
	合 計 (A)				60	41.67 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		節(依總綱規定)	14	9.72 %	
		實習科目		節(依總綱規定)	26	18.06 %	
		專業及實習科目合計		節(依總綱規定)	40	27.78 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	0	0 %	
			選修		12	8.33 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	4	2.78 %	
			選修		20	13.89 %	不含跨屬性
	校訂多元選修跨專業及實習科目/屬性節數合計			各校課程發展組織自訂	0	0 %	
	合 計 (B)			節(依總綱規定)	76	52.78 %	
部定及校訂必修節數合計				節(依總綱規定)	100	69.44%	
校訂多元選修跨一般、專業及實習科目/屬性節數合計 (C)				各校課程發展組織自訂	0	0%	
學生應修習節數總計				節(依總綱規定)	136 節		(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				6 - 12 節	6 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計				2 - 4 節	2 節		
上課總節數				144 節	144 節		

畢業條件	依照「高級中等學校進修部學生學習評量辦法」之規定辦理。

備註：

1、百分比計算以上課總節數 144 節為分母。

2、上課總節數 = 學生應修習節數總計 + 六學期團體活動時間 + 六學期彈性教學時間。

備查版

柒、團體活動時間實施規劃

說明：

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

表7-1 團體活動時間規劃表

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

備註：每學期以18週計算

備查版

捌、彈性學習時間實施規劃表

說明：

1. 每週 0-2 節，六學期合計2-4節。
2. 課程類型為「充實(增廣)性教學」或「補強性教學」，且為全學期授課時，須檢附教學大綱，敘明授課內容等。
3. 本表以校為單位，1校1表。

表8-1 彈性學習時間規劃表

開設年	開設段	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	校色動學特活		
第二學年	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	
		國防科技-空軍介紹	1	9	全校各科			V			內聘	
		為「核」不能？	1	9	全校各科			V			內聘	
		國防教育-國軍救災工作介紹	1	9	全校各科			V			內聘	
		創業小當家	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	
	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	
		國防科技-陸軍介紹	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	
		多媒體生活應用	1	9	全校各科			V			內聘	
		國防科技-海軍介紹	1	9	全校各科			V			內聘	
		食在健康	1	9	全校各科			V			內聘	

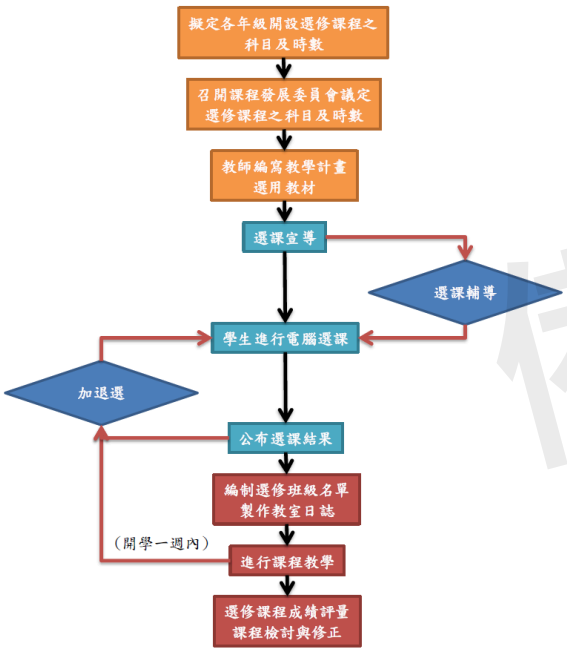
備查版

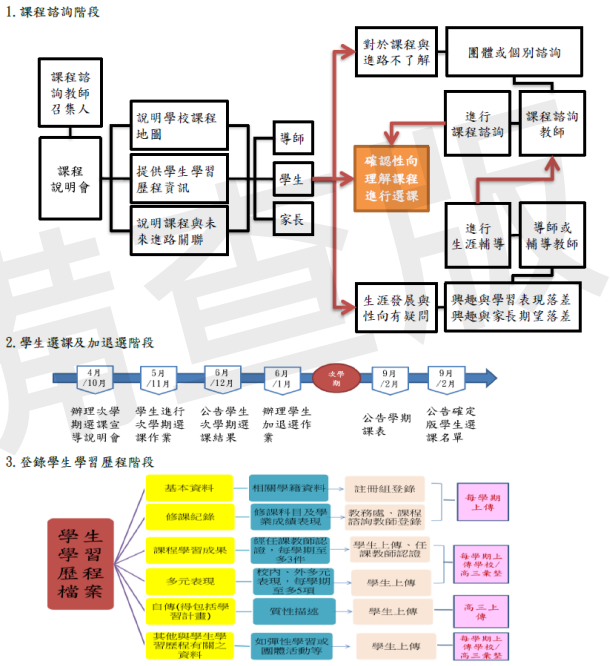
玖、學生選課規劃與輔導

一、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

1. 課程諮詢階段
2. 登錄學生學習歷程階段





(二)日程表

表9-1 選課日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	開學後前兩周	選課宣導	利用開學第一次班會，進行入班宣導。 第二週，將各群科的學生分組，在不同場地集合，由科主任向學生宣導選課內容。
2	十月中旬(上學期)/ 三月中旬(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 進行選課試填，確認開課班級 2. 以電腦選課方式進行 3. 規劃1.2~1.5倍選修課程 4. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	9月1日(上學期)/ 2月15日(下學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
4	6月(上學期)/ 1月(下學期)	加、退選	得於上一學期開放第二次加退選，由學生自行加退、選。

二、選課輔導措施

世紀綠能工商高級中等學校選課輔導措施

備查版

世紀綠能工商高級中等學校選課輔導措施

一、 世紀綠能工商高級中等學校（以下簡稱本校）為落實教育部110年3月15日修正發布之「十二年國民基本教育課程綱要總綱」及教育部107年4月10日臺教授國部字第 1070024978B號令訂定發布之「高級中等學校課程諮詢教師設置要點」規定，訂定本校選課輔導措施。

二、 本校選課輔導措施係為提供學生、家長與教師充足之課程資訊，與相關輔導、執行選課之流程規劃及後續學生學習成果、歷程登載內容，裨益協助學生適性修習選修課程。

三、 本校為提供學生修習選修課程參考，除完備學校課程計畫、實施學生性向與興趣測驗、發展選課輔導相關資料，其實施方式如下：

（一） 完備學生課程諮詢程序。

（二） 規劃學生選課相關規範。

（三） 登載學生學習歷程檔案。

（四） 定期檢討選課輔導措施。

四、 前點各項實施方式之執行內容如下：

（一） 完備學生課程諮詢程序：

1. 組織本校課程諮詢教師遴選會：其相關規劃如附件「本校課程諮詢教師遴選會組織及運作原則」。
2. 設置本校課程諮詢教師：依高級中等學校課程諮詢教師設置要點規定，優先由各群科或專門學程教師擔任課程諮詢教師，輔導並提供該群科學生課程諮詢，並提供其修習課程之諮詢意見。
3. 編輯本校選課輔導相關資料：本校選課輔導相關資料載明本校課程輔導諮詢流程、選課及加退選作業方式與流程，學生學習歷程檔案作業規定，以及生涯規劃相關資料與未來進路發展資訊。
4. 辦理課程說明會：向學生、家長與教師說明學校課程計畫之課程及其與學生進路發展之關聯。
5. 選課相關輔導措施：由專任輔導教師負責結合生涯規劃課程、活動或講座，協助學生自我探索，瞭解自我興趣及性向，俾利協助學生妥善規劃未來之生涯發展，並與導師共同合作，針對對於生涯發展與規劃尚有疑惑困擾之學生，透過相關性向及興趣測驗分析，協助其釐清，裨益課程諮詢教師實施學生後續選課之諮詢輔導。
6. 協助學生適性選課：由課程諮詢教師於學生每學期選課前，參考學生學習歷程檔案，實施團體或個別之課程諮詢，協助學生適性選課。

（二） 規劃學生選課相關規範：

1. 訂定本校學生選課及加退選作業時程。

2. 辦理本校選課時程說明：向學生與教師說明本校次一學期之課程內涵、課程地圖、選課實施方式、加退選課程實施方式及各項作業期程。

（三） 登載學生學習歷程檔案：

1. 組織本校建置學生學習歷程檔案資料工作小組，並訂定本校學生學習歷程檔案建置作業相關原則，其相關規劃如附件「本校學生學習歷程檔案建置作業補充規定」。

2. 辦理學生學習歷程檔案之登錄、作業及使用說明：

(1)學生訓練：每學期於生涯輔導課程或彈性學習、團體活動時間，辦理一次選課輔導與檔案建置、登錄等相關訓練。

(2)教師研習：每學期至少辦理一次課程諮詢與檔案建置相關之專業研習。

(3)家長說明：每學期得結合學校親職活動，辦理一次檔案建置與使用之說明。

（四） 落實學生學習歷程檔案各項登載作業，由各項資料負責人員（含學生）於規定期限內，完成相關登載與檢核作業。

五、 定期檢討選課輔導措施：

檢視學生課程諮詢程序、學生選課相關規範與學生學習歷程檔案實施成效並修正。

三、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-3-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	食物學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
2.	專業	採購學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
3.	專業	餐飲安全與衛生	餐飲管理科	1	1	0	0	0	0
4.	專業	餐飲管理	餐飲管理科	0	0	0	0	1	1
5.	實習	日本料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3

備查版

表 9-3-2 多元選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	中式點心	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2選1
2.	實習	地方特色小吃	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AC2選1
3.	實習	異國料理	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AD2選1
4.	實習	烘焙實務	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AD2選1
5.	一般	數學	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AI2選1
6.	一般	原住民族語文-阿美語	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AI2選1

備查版

拾、學校課程評鑑

一、114學年度學校課程評鑑計畫

文字說明：

桃園市世紀綠能工商高級中等學校課程評鑑計畫 108 年11月12日課程發展委員會通過 112 年11月08日課程發展委員會通過 一、依據教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點」（以下簡稱評鑑實施要點）辦理。 二、桃園市世紀綠能工商高級中等學校（以下簡稱本校）課程發展委員會依評鑑實施要點，訂定本校學校課程評鑑計畫（以下簡稱本課程評鑑計畫），以進行學校課程自我評鑑。 三、本校課程評鑑計畫流程，主要包括：由學校課程發展委員會訂定學校課程評鑑計畫開始（含組織分工和時程規劃）、至成立學校課程評鑑小組、實施學校課程自我評鑑（含課程規劃、教學實施以及學生學習）、提出課程自我評鑑結果到運用評鑑結果進行改善為止，其流程和運用，如附件 1 。（一）組織與分工 1.課程發展委員會（含核心小組）：負責學校課程自我評鑑相關規劃與實施，審議學校課程評鑑計畫（含組織分工、辦理時程和實施內容），並根據學校課程自我評鑑的結果，修正學校課程計畫等事宜。 2.學校課程評鑑小組：由校長就課程發展委員會組織成員，聘請 9 至 11 位委員，組成學校課程評鑑小組；其中，教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。學校課程評鑑小組協助研擬學校課程評鑑計畫、協助發展學校課程自 我評鑑之檢核工具（含量化和質化問題）以及完成學校課程自我評鑑；進行檢視校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜；並運用和分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，進行學校課程自我評鑑。 3.各專業群科/學科研究會召集人：協助檢視學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。 4.教師教學專業社群/全體教師：進行教師教材開發和教法精進，以及教師公開授課；協助進行學生學習歷程檔案的上傳、多元選修學生學習回饋、彈性學習時間學生學習回饋以及學生學習預警制度的執行等學生學習事宜。（二）辦理之時程：如附件 2「桃園市世紀綠能工商高級中等學校課程評鑑組織與分工以及辦理時程之雙向細目表」所示。（三）實施之內容 1.課程規劃：檢視 (1)校務發展與願景圖像。 (2)學校課程發展與規劃（一般科 目教學重點、科教育目標及科專業能力）。 (3)各專業群科課程規劃。 (4)團體活動時施規劃。 (5)彈性學習時間實施規劃。 (6)學生選課規劃與輔導。 (7)修正學校課程計畫。 2.教學實施：檢視 (1)課程實施空間。 (2)課程實施設備。 (3)學生選課說明與輔導。 (4)多元選修課程開設。 (5)彈性學習時間開設。 (6)教師教學專業社群運作（核心素養的教學與評量、教材開發和教法精進）。 (7)教師教材開發和教法精進。 3.學生學習：檢視 (1)教師公開授課實施情形。 (2)學習歷程檔案的上傳。 (3)工商實務（同校跨群）學習回饋（課程主題、課程安排、課程內容和自我成長）和教學分享。 (4)多元選修（同群跨科）學習回饋和教學分享。 (5)彈性學習時間學習回饋和教學分享。 (6)技能學習成效。 (7)學生專題實作實施情形。 (8)預警制度的執行。 (9)重補修的實施情形。 四、本校課程評鑑計畫依據評鑑實施要點、本校課程評鑑過程以及結果，以結合學校校務發展、健全學校課程發展、深化教師專業成長和促進學生有效學習，運用於下列事項：（一）經由本校課程發展委員會（核心小組），進行修正學校課程計畫，完備學校中長程發展計畫。（二）經由總務處、圖書館以及校園規劃小組，配合本學校中長程發展計畫，改善課程實施條件及整體教學環境，以落實校園環境整體發展。（三）經由教務處、實習處和輔導室安排增廣補強教學或學生學習輔導，提升學生有效學習。（四）深化教師教學專業社群，激勵教師進行課程和教學創新，發揮教師專業自主精神。（五）優化教師公開備觀議課，調整教材和教法、回饋教師專業成長規劃，促進教師專業成長。（六）強化教師課程理解和知能，增進教師對課程品質之重視，發展學校本位課程特色。（七）經由學務處和輔導室等處室，結合學校親職和新生始業輔導等活動，提升家 長及學生

待審核

對課程發展之參與及理解，以落實學生的適性發展。 五、本課程評鑑計畫經學校課程發展委員會通過，陳 校長核定後實施，修正時亦同。

附檔資料：

桃園市世紀綠能工商高級中等學校課程評鑑計畫

108 年 11 月 12 日課程發展委員會通過
112 年 11 月 08 日課程發展委員會通過

一、依據教育部中華民國 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號令訂定之「高級中等學校課程評鑑實施要點」（以下簡稱評鑑實施要點）辦理。

二、桃園市世紀綠能工商高級中等學校（以下簡稱本校）課程發展委員會依評鑑實施要點，訂定本校學校課程評鑑計畫（以下簡稱本課程評鑑計畫），以進行學校課程自我評鑑。

三、本校課程評鑑計畫流程，主要包括：由學校課程發展委員會訂定學校課程評鑑計畫開始（含組織分工和時程規劃）、至成立學校課程評鑑小組、實施學校課程自我評鑑（含課程規劃、教學實施以及學生學習）、提出課程自我評鑑結果到運用評鑑結果進行改善為止，其流程和運用，如附件 1 。

(一) 組織與分工

1.課程發展委員會（含核心小組）：負責學校課程自我評鑑相關規劃與實施，審議學校課程評鑑計畫（含組織分工、辦理時程和實施內容），並根據學校課程自我評鑑的結果，修正學校課程計畫等事宜。

2.學校課程評鑑小組：由校長就課程發展委員會組織成員，聘請 9 至 11 位委員，組成學校課程評鑑小組；其中，教務主任、實習主任和輔導主任為當然成員。學校課程評鑑小組協助研擬學校課程評鑑計畫、協助發展學校課程自我評鑑之檢核工具（含量化和質化問題）以及完成學校課程自我評鑑；進行檢視校務發展與願景圖像、學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）、各專業群科課程規劃、團體活動實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等課程規劃事宜；並運用和分析教育部所提供課程和教學成效相關資訊，進行學校課程自我評鑑。

3.各專業群科/學科研究會召集人：協助檢視學校課程發展與規劃（一般科目教學重點、科教育目標及科專業能力）；進行檢視課程實施空間、課程實施設備、學生選課說明與輔導、多元選修課程開設、彈性學習時間開設、教師教學專業社群運作以及協助進行教師公開授課等教學實施事宜。

4.教師教學專業社群/全體教師：進行教師教材開發和教法精進，以及教師公開授課；協助進行學生學習歷程檔案的上傳、多元選修學生學習回饋、彈性學習時間學生學習回饋以及學生學習預警制度的執行等學生學習事宜。

(二) 辦理之時程：如附件 2「桃園市世紀綠能工商高級中等學校課程評鑑組織與分工以及辦理時程之雙向細目表」所示。

(三) 實施之內容

1.課程規劃：檢視

(1)校務發展與願景圖像。

(2)學校課程發展與規劃（一般科 目教學重點、科教育目標及科專業能力）。

(3)各專業群科課程規劃。

(4)團體活動時施規劃。

(5)彈性學習時間實施規劃。

(6)學生選課規劃與輔導。

(7)修正學校課程計畫。

2.教學實施：檢視

(1)課程實施空間。

(2)課程實施設備。

(3)學生選課說明與輔導。

(4)多元選修課程開設。

(5)彈性學習時間開設。

(6)教師教學專業社群運作（核心素養的教學與評量、教材開發和教法精進）。

(7)教師教材開發和教法精進。

3.學生學習：檢視

(1)教師公開授課實施情形。

(2)學習歷程檔案的上傳。

(3)工商實務（同校跨群）學習回饋（課程主題、課程安排、課程內容和自我成長）和教學分享。

(4)多元選修（同群跨科）學習回饋和教學分享。

(5)彈性學習時間學習回饋和教學分享。

(6)技能學習成效。

(7)學生專題實作實施情形。

(8)預警制度的執行。

(9)重補修的實施情形。

四、本校課程評鑑計畫依據評鑑實施要點、本校課程評鑑過程以及結果，以結合學校校務發展、健全學校課程發展、深化教師專業成長和促進學生有效學習，運用於下列事項：

(一) 經由本校課程發展委員會（核心小組），進行修正學校課程計畫，完備學校中長程發展計畫。

(二) 經由總務處、圖書館以及校園規劃小組，配合本學校中長程發展計畫，改善課程實施條件及整體教學環境，以落實校園環境整體發展。

(三) 經由教務處、實習處和輔導室安排增廣補強教學或學生學習輔導，提升學生有效學習。

(四) 深化教師教學專業社群，激勵教師進行課程和教學創新，發揮教師專業自主精神。

(五) 優化教師公開備觀議課，調整教材和教法、回饋教師專業成長規劃，促進教師專業成長。

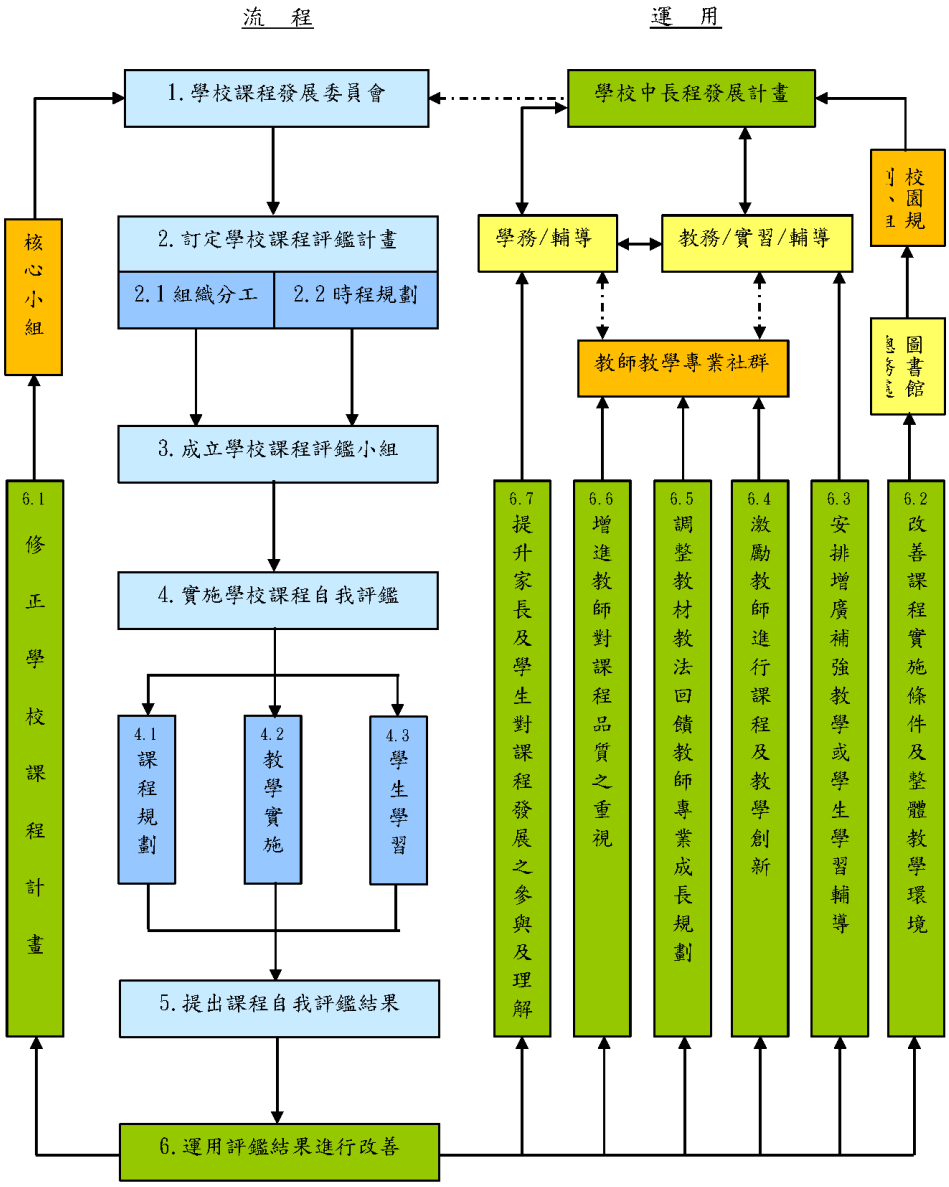
(六) 強化教師課程理解和知能，增進教師對課程品質之重視，發展學校本位課程特色。

(七) 經由學務處和輔導室等處室，結合學校親職和新生始業輔導等活動，提升家長及學生對課程發展之參與及理解，以落實學生的適性發展。

五、本課程評鑑計畫經學校課程發展委員會通過，陳 校長核定後實施，修正時亦同。

附件 1

桃園市世紀綠能工商高級中等學校課程評鑑流程與運用



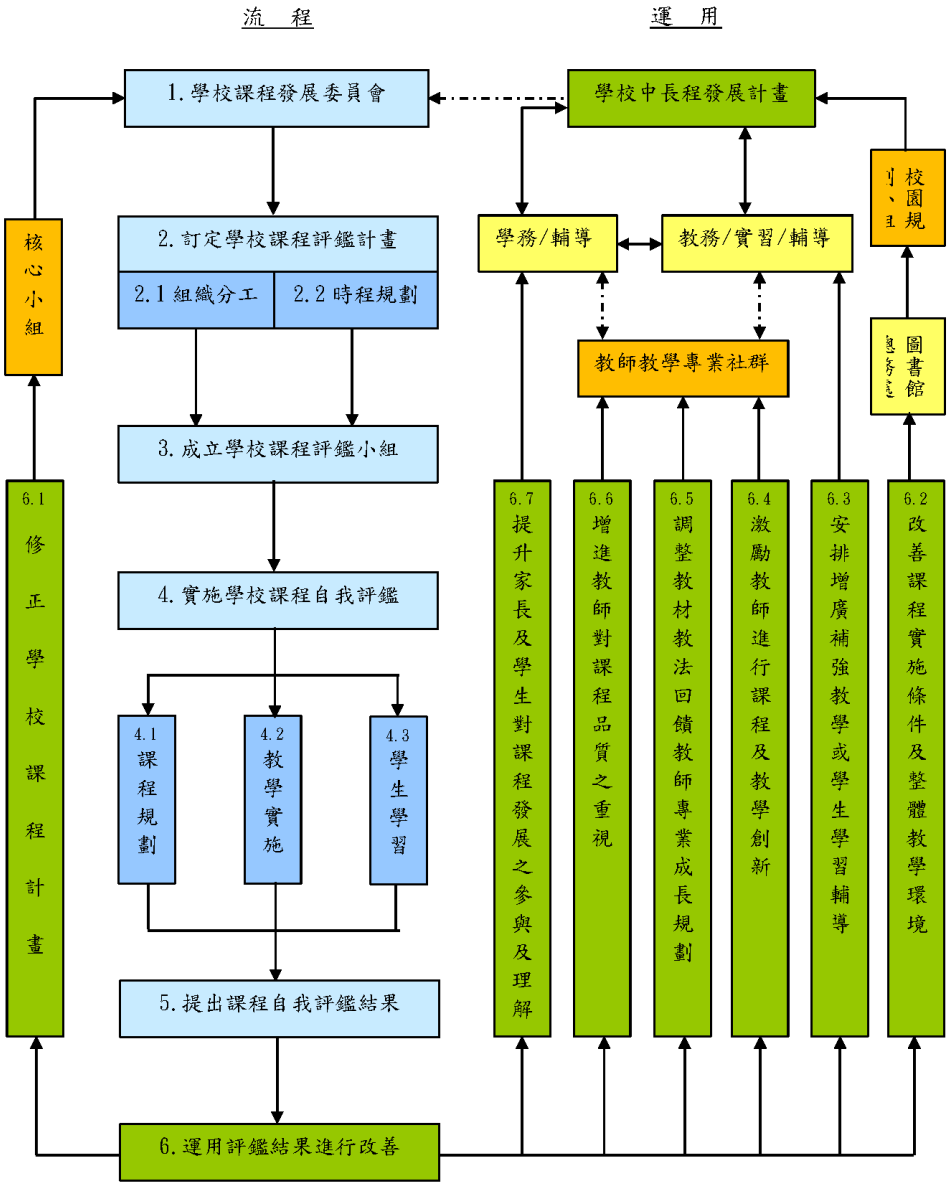
附件 2

桃園市世紀綠能工商高級中等學校
課程評鑑內容、組織與分工以及辦理時程之雙向細目表

評鑑內容		組織與分工				辦理時程											
						上學期						下學期					
		課程發展委員會	學校課程評鑑小組	各專業群科學／科研究召集人	教師教學專業社群／全體教師	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
1.課程規劃	(1)校務發展與願景圖像	○	●	○			V	V				V	V				
	(2)學校課程發展與規劃	○	●	○			V	V				V	V				
	(3)各專業群科課程規劃	○	●	○			V	V				V	V				
	(4)團體活動實施規劃	○	●				V	V				V	V				
	(5)彈性學習時間實施規劃	○	●				V	V				V	V				
	(6)學生選課規劃與輔導	○	●				V	V				V	V				
	(7)修正學校課程計畫	●	○					V	V	V							
2.教學實施	(1)課程實施空間			●	○	V											V
	(2)課程實施設備			●	○	V											V
	(3)學生選課說明與輔導			●	○					V						V	
	(4)多元選修課程開設			●	○				V	V					V	V	
	(5)彈性學習時間開設			●	○		V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	
	(6)教師教學專業社群運作			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	
	(7)教師教材開發和教法精進			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	
3.學生學習	(1)教師公開授課實施情形			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	
	(2)學習歷程檔案上傳			○	●						V	V				V	V
	(3)工商實務學習回饋和教學分享			○	●					V	V				V	V	
	(4)多元選修學習回饋和教學分享			○	●					V	V				V	V	
	(5)彈性學習時間學習回饋和分享			○	●					V	V				V	V	
	(6)技能學習的成效			○	●										V	V	
	(7)專題實作實施情形			○	●					V	V						
	(8)預警制度的執行			○	●			V		V			V		V		
	(9)重補修的實施情形			○	●	V											V

附件 1

桃園市世紀綠能工商高級中等學校課程評鑑流程與運用



附件 2

桃園市世紀綠能工商高級中等學校
課程評鑑內容、組織與分工以及辦理時程之雙向細目表

評鑑內容		組織與分工				辦理時程											
						上學期						下學期					
		課程發展委員會	學校課程評鑑小組	各專業群科學／科研究召集人	教師教學專業社群／全體教師	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
1.課程規劃	(1)校務發展與願景圖像	○	●	○			V	V				V	V				
	(2)學校課程發展與規劃	○	●	○			V	V				V	V				
	(3)各專業群科課程規劃	○	●	○			V	V				V	V				
	(4)團體活動實施規劃	○	●				V	V				V	V				
	(5)彈性學習時間實施規劃	○	●				V	V				V	V				
	(6)學生選課規劃與輔導	○	●				V	V				V	V				
	(7)修正學校課程計畫	●	○					V	V	V							
2.教學實施	(1)課程實施空間			●	○	V											V
	(2)課程實施設備			●	○	V											V
	(3)學生選課說明與輔導			●	○					V						V	
	(4)多元選修課程開設			●	○				V	V					V	V	
	(5)彈性學習時間開設			●	○		V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	
	(6)教師教學專業社群運作			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	
	(7)教師教材開發和教法精進			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	
3.學生學習	(1)教師公開授課實施情形			○	●		V	V	V	V			V	V	V	V	
	(2)學習歷程檔案上傳			○	●						V	V				V	V
	(3)工商實務學習回饋和教學分享			○	●					V	V				V	V	
	(4)多元選修學習回饋和教學分享			○	●					V	V				V	V	
	(5)彈性學習時間學習回饋和分享			○	●					V	V				V	V	
	(6)技能學習的成效			○	●										V	V	
	(7)專題實作實施情形			○	●					V	V						
	(8)預警制度的執行			○	●			V		V			V		V		
	(9)重補修的實施情形			○	●	V											V

二、112學年度學校課程自我評鑑結果

文字說明：

112學年度課程自我評鑑 針對112學年度高一至高三課程規劃及實施檢討結果。 請各科(一般及專業類科)領域，再利用時間通盤檢討112學年度總體課程計畫在114學年度是否調整或修正。 一、彈性學習課程：請各科領召、科主任修訂不合時宜的課程或新增課程以提升學生學習興趣。 (一)二請各各科領召、科主任新增2個課程給教學組填報。 二、多元選修課程，2選1或3選1的課程，每年選的都是同樣的課程，請一定要通盤的檢討是否符合科的發展方向做一修正與調整。 ＊可參考113年8月28日高職優質化落實學校課程發展研習-陳信正教授在深化新課綱專業知能講座所提供的資料『群科新增校訂科目、新增校訂內容(現有校訂參考科目)所需之專業統整表』。 三、 每年度的專題實作及創意競賽複賽日期，各群科日期不同大約落在3月中以前，請未將專題實作科目修訂在2年級下學期與3年級上學期的科，114學年度一定要修定完成。 四、建教合作學分數與時數的搭配，請各科主任特別注意。節數是學分數的1.5倍。EX：1學分2節課、2學分3節課(錯誤：上1學分2節、下1學分2節)、3學分5節課(錯誤：1/2、1/2、1/2)、4學分6節課、5學分8節課。 五、建教合作填報系統，學分數是不會自動統計的，請各科主任在統計統時數時，不要加錯。資訊科在111、112學年度有誤。 六、各學制教學大綱一定要認真規畫，以利學生、家長瞭解所學方向。 七、汽車科類階職前訓練科目依桃市教育局請示國教署後，要開在符合建教生身分的學年。 八、進修部資處科已停招，請進修部詢問臺中家商課程計是否填報。 九、課程地圖統一格式。

附檔資料：

已上傳自我評鑑結果：112_031414_2_Year1_自我評鑑結果.pdf，請自行列印！

附件一：課程及教學規劃表

□專業群科

一、部定一般科目各領域跨科之統整型、探究型或實作型課程規劃

二、校訂一般科目教學大綱(以校為單位)

三、校訂專業科目教學大綱

表 11-2-3-1 校訂專業科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學		
	英文名稱	Food Science		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　專業科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
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	9	第一學期課程
(二)食物與健康	健康的食物	9	第一學期課程
(三)飲食指南	健康飲食	9	第一學期課程
((四)營養素概論	1.營養素知多少 2.六大營養素介紹	9	第一學期課程
(五))談食物的特殊成分	1.主要呈味成分 2.色素、酵素	9	第二學期課程
(六)談食物的分類	1.了解六大類食物的種類、營養價值、烹調原 則或食用原則等	9	第二學期課程
(七)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	9	第二學期課程
(八)談飲食指南及膳食計畫	1.認識膳食營養素參考攝取量 2.一般膳食之設計	9	第二學期課程
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。

備查版

表 11-2-3-2 校訂專業科目教學大綱

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	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力、整合力、品格力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	（一）、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	餐飲管理科：環境教育、生命教育、安全教育			

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	9	第一學期課程
(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	9	第一學期課程
(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	9	第一學期課程
(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	9	第一學期課程
(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	9	第二學期課程
(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	9	第二學期課程
(七)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	9	第二學期課程
(八)採購的實際過程	1.規劃採購 2.採購實作	9	第二學期課程
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。

備查版

表 11-2-3-3 校訂專業科目教學大綱

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	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力、品格力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	110000 第一學年			
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	餐飲管理科：環境教育、生命教育、安全教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)概論	1.餐飲安全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	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 4. 化學性食物中毒 5. 黴菌毒素食物中毒 6. 類過敏性食物中毒	9	
(四)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	5	
(五)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	
六) 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	
(七) 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。

備查版

表 11-2-3-4 校訂專業科目教學大綱

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	校訂選修 專業科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力、整合力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	000011 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	（一）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	餐飲管理科：環境教育、生命教育、安全教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)緒論	1. 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	6	第一學期課程
(二)餐飲組織	1、餐飲組織的定義與基本原則 2、餐飲各部分內職責 3、 餐飲組織架構 4、餐飲部與其他單位的關係 5、工作分析與工作設計	6	第一學期課程
(三)人事管理	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 4、員工心理的挫折與激勵 5、員工職前訓練與在職進修	6	第一學期課程
(四) 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	9	第二學期課程
(五)服務心理學	1、消費者的需求 2 、服務的意義與特質 3、溝通的藝術 4、顧客抱怨心理分析及處理 5、 壓力管理	9	第二學期課程
合 計		36	

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。

備查版

四、校訂實習科目教學大綱

表 11-2-4-1 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作		
	英文名稱	Project Study		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂必修　實習科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力、整合力、品格力			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	000022 第三學年			
建議先修科目	有，科目：中餐烹調實習、烘焙實習、飲料調製、餐旅服務技術			
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	餐飲管理科：環境教育、生命教育、安全教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)專題製作概要說明	專題製作意涵、專題教學訓練、專題製作功能與目標。	9	第一學期課程
(二)書面格式說明	專題製作資料收集、書面格式及	9	第一學期課程
(三)書面格式說明	文書編輯說明。	9	第一學期課程
(四)製作流程說明	流程階段說明	9	第一學期課程
(五)製作流程說明	期程規劃	9	第二學期課程
(六)製作流程說明	設計研究方法與工具。	9	第二學期課程
(七)分組專題製作	分組實施專題製作。	9	第二學期課程
(八)專題製作報告	各組專題製作成果報告與心得分享。	9	第二學期課程
合　計		72	

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。

備查版

表 11-2-4-2 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心		
	英文名稱	Chinese Snacks Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修　實習科目			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	（一）了解中式點心之歷史源流及發展趨勢。 （二）了解中式點心的分類及製作方法。 （三）熟習中式點心製作的技術。 （四）能獨立完成中式點心基礎產品製作。 （五）運用中式點心製作技巧，進而建構創意佳餚。 （六）培養正確的中式點心從業概念，工作態度及安全衛生習慣。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、生命教育、安全教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
緒論	1.中式點心之歷史演進。 2.中式點心、分布及發展趨勢。 3.中國各節令有關的習俗及應景點心。	9	第一學期
中式點心教室之認識	1.廚房設備及器皿、工具認識。 2.廚房組織編制、職掌及運作規範。 3.度量衡、溫度、重量的換算。	9	第一學期
中式點心原物料簡介(一)	1.中點點心之主要材料。 2.中點點心之副材料。	9	第一學期
中式點心原物料簡介(二)	3.中點點心常用之食品添加物。	9	第一學期
中式點心之分類	1.中式點心之基本分類。 2.中式點心常用之熟製方式。	9	第一學期
中式點心之製作原理及技巧(一)	1.麵食類點心之製作原理及技巧。	9	第一學期
中式點心之製作原理及技巧(二)	2.米食類點心之製作原理及技巧。	9	第一學期
麵食類產品的操作與實 習(一)	1.冷水麵類的操作與實習：手工麵條、翡翠麵條、大滷麵、台式炒麵、炸醬麵、三鮮湯麵、高麗菜水餃、花 素水餃、炒貓耳朵、餛飩湯等。	9	第一學期
麵食類產品的操作與實 習(二)	2.燙麵的操作與實習：蔥油餅、鍋貼、四色燒賣、韭菜盒子、蒸餃、荷葉餅、牛肉餡餅等。	9	第二學期
麵食類產品的操作與實 習(三)	3.發麵類的操作與實習：手工饅頭、菜肉包、水煎包、叉燒包、銀絲卷、千層糕、發糕、馬拉糕、薩奇瑪、開口笑等。 4.酥油皮糕（漿）皮類的操作與實習：蛋黃酥、綠豆椪、咖哩餃、蘿蔔絲餅、菊花酥、太陽餅、芝麻喜餅、核桃酥、鳳梨酥、台式月餅、廣式月餅、酥皮蛋塔等。	9	第二學期
米食類產品操作與實習(一)	1.米粒類的操作與實習：筒仔米糕、油飯、甜米糕、台式粽子、湖州豆沙粽、鹼粽、甜八寶飯、臘八粥、廣東 粥、?生粥等。	9	第二學期

備查版

米食類產品操作與實習(二)	2.漿（粿）粉類的操作與實習：甜年糕、蘿蔔糕、碗粿、肉圓、鮮肉湯圓、芝麻湯圓、酒釀湯圓、麻糬、芋粿巧等。	9	第二學期
其他產品的操作與實習(一)	1.膠凍類的操作與實習：草莓果凍、杏仁豆腐、龜苓膏	9	第二學期
其他產品的操作與實習(二)	2.其他類的操作與實習	9	第二學期
各地風味小吃之介紹與運用(一)	1.各地風味小吃介紹。	9	第二學期
各地風味小吃之介紹與運用(二)	2.中式點心在餐宴上的運用。 3.中式點心的未來發展趨勢。	9	第二學期
合　計		144	

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.圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2.學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3.中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。 4.利用實習工廠各項設備，實際操作並學習各相關技能
教學注意事項	（一）教材編選：1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。 2.蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。 （二）教學 方法：本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過五人。 （三）教學相關配合事項 1.學校行政支援。 2.教師利用現有之教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。 3.安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。 4.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別 差異調整教材內容。 5.教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

表 11-2-4-3 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	異國料理		
	英文名稱	Exotic Cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	003300 第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 傳授學生異國料理理論知識，使其了解基本菜餚之分佈及特色。 2. 指導學生實際操作以學習各國菜餚不同之食材及烹調法。 3. 危害分析重要管制點、良好衛生規範。 4. 操作安全規範.器具使用規範。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、生命教育、安全教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)各國飲食 文化介紹	介紹各國料理文化背景與故事	9	第一學期
(二)菜餚介紹	介紹五大洲具代表性的菜餚 東北亞/南洋/南亞及西亞/美洲/歐洲	9	第一學期
(三).製作五 大洲具代 表性的菜 餚	1.東北亞菜餚製作	9	第一學期
(四)製作五 大洲具代 表性的菜 餚	藉由製作東北亞菜餚的機會，讓學生能有自由 創作的發揮空間	9	第一學期
(五)製作五 大洲具代 表性的菜 餚	2.南洋菜餚製作	9	第一學期
(六)製作五 大洲具代 表性的菜 餚	藉由製作南洋菜餚的機會，讓學生能有自由 創作的發揮空間	9	第一學期
(七)製作五 大洲具代 表性的菜 餚	3.南亞及西亞菜餚製作	9	第二學期
(八)製作五 大洲具代 表性的菜 餚	藉由製作南亞及西亞菜的機會，讓學生能有自由 創作的發揮空間	9	第二學期
(九)製作五 大洲具代 表性的菜 餚	4.美洲菜餚製作	9	第二學期
(十)製作五 大洲具代 表性的菜 餚	藉由製作美洲菜餚製作的機會，讓學生能有自由 創作的發揮空間	9	第二學期
(十一)製作五 大洲具代 表性的菜 餚	5.歐洲菜餚製作	9	第二學期
(十二)製作五 大洲具代 表性的菜 餚	藉由製作歐洲菜餚的機會，讓學生能有自由 創作的發揮空間	9	第二學期
合 計		108	

學習評量 (評量方式)	1. 配合授課進度進行筆試測驗，並針對技能部分施以實作評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 2. 評量內容應兼顧認知、技能及情意。 3. 評量方式注重個人實作，培養異國料理之技能。
教學資源	(一) 異國料理，作者： 鄭至耀、蕭永常，出版社：三藝文化，2016/06/03 (二) 相關之雜誌與期刊、網路資源。 (三) 依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法
教學注意事項	一、教材編選：(一) 異國料理，作者： 鄭至耀、蕭永常，出版社：三藝文化，2016/06/03。(二)相關之雜誌與期刊、 網路資源。 (三)依上課情況及學生能力素質，適時調整教材、教法。 二、教學方法：(一)學生應具備基礎烹調概念，再帶入異國料理之烹調教學 (二)運用分組實作方式，操作各國代表性之菜餚。 (三)依學生差異，適時調整 課程內容。 (四)教師必預示範學生應學會之五大洲代表性菜

備查版

	餚。 三、教學評量：（一)課堂上：教師可依據學生表現態度、學習動機、實習服裝 之穿著、實習操作之表現給予操作評量成績。（二)期中筆試測驗、期末以實作測驗測試學生之學習效果並予以評分。 四、教學資源：專業科目之教科書、相關之雜誌與期刊、 網路資源。 五、教學相關配合事項：要求學生做筆記，作為部分之平時成績。

表 11-2-4-4 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方特色小吃		
	英文名稱	Local featured food		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	000044 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)、認識地方特色小吃的飲食文化 (二)、認識地方特色小吃的種類 (三)、學習地方特色小吃基本知能 (四)、訓練地方特色小吃的烹調技能。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、生命教育、安全教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一) 地方特色小吃文化概論	1.實習工廠操作安全規範說明	9	第一學期
(一) 地方特色小吃文化概論(1)	2.地方特色小吃的淵源及發展	9	第一學期
(一) 地方特色小吃文化概論(2)	3.烹調技巧製作及調味法的認識 4.餐飲安全與衛生	9	第一學期
(二)羹湯內容介紹與製作(1)	1.花枝羹製作	9	第一學期
(二)羹湯內容介紹與製作(2)	2.蒜味肉羹的製作	9	第一學期
(二)羹湯內容介紹與製作(3)	3.沙茶樣肉羹的製作	9	第一學期
(三)麵類內容介紹與製作(1)	1.台式炒烏龍麵類製作	9	第一學期
(三)麵類內容介紹與製作(2)	2.台式炒麵類製作	9	第一學期
(三)麵類內容介紹與製作(3)	3.什錦麵類製作	9	第二學期
(四)飯類內容介紹(1)	1.肉燥飯製作	9	第二學期
(四)飯類內容介紹(2)	2.控肉飯製作	9	第二學期
(四)飯類內容介紹(3)	3.台式炒飯製作	9	第二學期
(四)飯類內容介紹(4)	4.羹飯製作	9	第二學期
(五)米漿類介紹(1)	1.炒米粉製作 2.金瓜米粉製作 3.芋頭米粉湯製作 4.海鮮米粉湯製作 5.碗粿製作 6.粄條製作 7.菜頭粿製作 8.肉圓製作	9	第二學期
(五}米漿類介紹(2)	漿條狀：1.炒米粉製作 2.金瓜米粉製作 3.芋頭米粉湯製作 4.海鮮米粉湯製作 5.粄條製作	9	第二學期
(五}米漿類介紹(3)	米漿液態狀：1.碗粿製作2.菜頭粿製作 3.肉圓製作	9	第二學期
合 計		144	

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.教學時運用地方特色小吃來帶入主題。 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。

備查版

表 11-2-4-5 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日本料理		
	英文名稱	Japanese Dishes		
師資來源	內聘			
科目屬性	校訂選修 實習科目			
科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	專業力、學習力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	000033 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1.認識日本的飲食文化 2.認識日本料禮的種類 3.學習日本料理基本知能 4.訓練日本料理的烹調技能。			
議題融入	餐飲管理科：環境教育、生命教育、安全教育			

教學內容			
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
(一)日本飲食文化概論	1.實習工廠操作安全規範說明 2.日本料理的淵源及發展 3.烹調技巧製作及調味法的認識 4.餐飲安全與衛生	9	第一學期
(二)定食內容介紹與製作	1.壽司/細捲的定食製作	9	第一學期
(三)定食內容介紹與製作	2.蓋飯定食的製作	9	第一學期
(四)定食內容介紹與製作	3.炸物定食的製作	9	第一學期
(五)麵類內容介紹與製作	1.烏龍麵類製作	9	第一學期
(六)麵類內容介紹與製作	2.蕎麥麵類製作	9	第一學期
(七)麵類內容介紹與製作	3.拉麵類製作	9	第二學期
(八)套餐內容介紹	1.烤物製作	9	第二學期
(九)套餐內容介紹	2.湯物製作	9	第二學期
(十)套餐內容介紹	3.甜點製作	9	第二學期
(十一)套餐內容介紹	4.茶飲製作	9	第二學期
(十二)懷石料理介紹	1.前菜製作 2.小缽製作 3.刺身製作 4.揚物製作 5.主菜製作 6.食事製作 7.吸物製作 8.甘味製作	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.教學時運用日本飲食文化來帶入主題。 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。

備查版

五、彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）