備查文號：
中華民國111年9月14日中市教高字第1110078469號函 備查

備查版

高級中等學校課程計畫
葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學
學校代碼：191302

技術型課程計畫

本校111年3月30日110學年度第1次課程發展委員會會議通過

（111學年度入學學生適用）

中華民國111年9月19日

學校基本資料表

<table>
<tr><td>學校校名</td><td colspan="5">葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學</td></tr>
<tr><td>普通型高中</td><td colspan="5">普通科</td></tr>
<tr><td rowspan="7">技術型高中</td><td colspan="2">專業群科</td><td colspan="3">1. 外語群:應用英語科
2. 餐旅群:觀光事業科；餐飲管理科</td></tr>
<tr><td colspan="2">建教合作班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">重點產業專班</td><td>產學攜手合作專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>產學訓專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>就業導向課程專班</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>雙軌訓練旗艦計畫</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>其他</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">聯絡人</td><td colspan="2">處　室</td><td>教務處</td><td>電　話</td><td>0424371728#710</td></tr>
<tr><td colspan="2">職　稱</td><td>教務主任</td><td>行動電話</td><td>個資不予顯示</td></tr>
<tr><td colspan="2">姓　名</td><td>個資不予顯示</td><td>傳　真</td><td>個資不予顯示</td></tr>
<tr><td colspan="2">E-mail</td><td colspan="3">個資不予顯示</td></tr>
</table>

備查版

壹、依據

一、 總統發布之「高級中等教育法」第43條
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、 十二年國民基本教育體育班課程實施規範
八、 十二年國民基本教育體育班體育專業領域課程綱要
九、 十二年國民基本教育特殊教育課程實施規範
十、 十二年國民基本教育高級中等教育階段學校集中式特殊教育班服務群科課程綱要
十一、十二年國民基本教育身心障礙相關之特殊需求領域課程綱要
十二、十二年國民基本教育資賦優異相關之特殊需求領域課程綱要
十三、十二年國民基本教育藝術才能班課程實施規範
十四、十二年國民基本教育藝術才能專長領域課程綱要
十五、十二年國民基本教育藝術才能資賦優異專長領域課程綱要

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
普通型高中	學術群	普通科	4	98	4	107	5	130	13	335
技術型高中	外語群	應用英語科	0	0	0	0	1	39	1	39
	餐旅群	觀光事業科	0	0	0	0	1	32	1	32
		餐飲管理科	1	32	2	50	2	48	5	130

二、核定科班一覽表

表 2-2 111學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
普通型高中	學術群	普通科	5	45
技術型高中	餐旅群	餐飲管理科	2	45

備查版
備查版

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

一、創新前瞻，領袖葳格，培育具國際動能的世界公民。

葳格教育的學習地圖以「國際葳格」、「科技葳格」、「全人葳格」為三大發展方向，希望培養學生外語能力，增益科技素養，另外輔以全人教育，培養領袖格局。

（一）國際葳格：

依據教育部中小學國際教育白皮書之願景「扎根培育21世紀國際化人才」，以培養具有「國家認同」、「國際素養」、「全球競合力」及「全球責任感」的國際化人才。我們深知要達到以上目標，語言能力是第一要務。因此課程以「國際化」為特色，強化多語教學，包含：英語文以及第二外語。英語文方面，除了在部定必修課程中規畫適當的英語文課程，在「加深加廣」課程中也安排了充分的英語相關課程提供學生選修，加強世界共通語言的能力。同時本校的校訂必修，更是開設語文領域「ESL國際視野」，希望以更多元豐富的英語文課程，打開學生通往世界的門。另外在第二外語的部分，除了提供四種不同的語言(德語、法語、西班牙語、日語)讓學生依據個人意願及興趣選修之外，更分別安排在「加深加廣」、「多元選修」及「彈性學習時間-自主學習」中規畫相關課程，讓學生能在高中三年內完整的學習到另一種外語，並在潛移默化中增加學生對國際文化及全球議題的認識與關心。

另外在團體活動時間及寒、暑假安排許多「國際交流」活動，每生一位國際學伴，每年接納外籍交換學生，以及赴日本及歐美各國的遊學與教育互訪，海外志工服務等，辦理海外團體來校演出及交流，讓學生運用外語能力及全球思維進行跨文化溝通，並透過交流活動來引導學生進行國際理解，發展國際能力，最終達到具備上述國際教育四項目標的國際化人才。

（二）科技葳格：

課程上，我們在普通高中一、二年級的部定必修科技領域安排每學期一節的生活科技及資訊科技，共四學期4學分，目的是透過持續不間斷的科技課程能讓學生持續的學習、接觸及應用各項基礎及新興科技。佐以本校持續推動的「一生一平板」，將行動教學融入課程，透過各種教學App運用，各個領域及科目老師皆開發出各種行動教學課程教案，讓學生在各種課程中自然地融入科技元素。因此在葳格，我們不是學科技，而是「用科技來學習」。另外在多元選修課程中融合科學、技術、工程、數學等範疇的實作課程，以科學為基礎，拓展到藝術、人文、設計等跨領域學習，促進學生的邏輯思考，培養研究科學的能力；也是呼應到無論是自然或是社會領域，都非常重視增進學生具有「發現及界定問題」、「觀察蒐集、分析詮釋資料」、「總結與反思」、「回饋與表達」的探究與實作能力。

另外在技術型高中的課程中，我們深知學生不能以具有群科專業能力為滿足。因為所有領域的專業知識及能力都是突飛猛進。如果沒有良好足夠的語言及運用科技的能力，沒有辦法接收大量快速更新的知識訊息，也就無法日新月異。因此我們將行動教學、外語及群科的專業能力科目做結合，進行ESP(English for Special Purposes)課程，讓學生在專業課程中運用外語及行動學習的能力，呈現其學習成果，也讓學生更具有科技素養及國際知能。

（三）全人葳格：

透過多元的活動規劃如節慶文化(萬聖節、聖誕節)、藝文活動(葳格好聲音、看戲劇學英文-伽利略、國際青少年聯合會聖誕主題音樂劇)、與作家面對面(藝人小馬、網紅阿滴、作家蕭合儀…)、關懷他人(飢餓30、舊鞋救命)、公民訓練成年禮、戶外探索等等，培養藝文人格、慈悲胸懷及領導服務的能力。

在課程上，學校多元選修開設「美學與設計」，培養學生美學素養、「旅讀台中」，結合不定期舉辦的各項校外教學活動，培養學生對自己的鄉土民情、社會文化有更深入的了解，進一步培養人親土親、愛家愛國的情操、「從媒體看世界」，讓學生藉著媒體提供新聞事件的探討，學習獨立思考、分析判斷的能力與習慣、「商業經典案例」，讓學生從歷史上別人的經驗中學習，不但減少犯錯的機會，也培養學生謙沖的人格情操、「第二外語進階課程」搭配彈性學習中開設「寰宇你我他-第二外語家族」，以延伸推廣到對不同文化的理解及接納，跟「國際葳格」的精神接軌。

另外加強各項國學常識、文學選讀及專題研究的課程研讀，尚有語文表達與傳播應用，讓讓學生具備更多的人文情懷及能力素養。

未來的社會是一個講究創新的時代，無論在哪領域或行業，管理的概念及能力都是不可或缺的。我們體認未來趨勢，開設商業經典案例研究及微創業Maker課程，提供學生發想創意並學習實踐的機會。

二、發展K至12年級16年一貫的葳格國際學校教育體系。

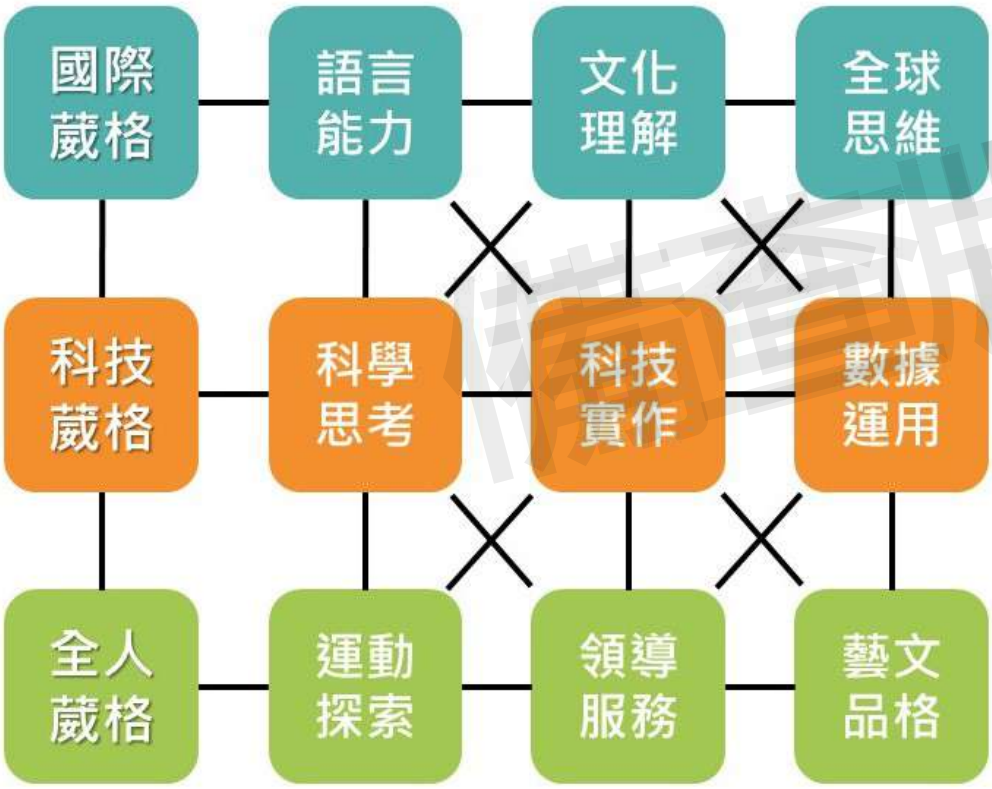
本校是一所包含附設幼兒園、附設國小、附設國中及高中、高職等學制，由K至12年級的教育體系，課程以16年一貫為規劃藍圖，從幼兒園的生活管理、國小的環境探索、國中的夢想找尋一直到高中、職的生涯抉擇，為將來大學之後的實務能力培養打基礎。以「養成贏在未來的能力、培育具有國際動能素養的菁英」為規劃願景，以更具更前瞻性、更具國際競爭力的課程達成以上目標。

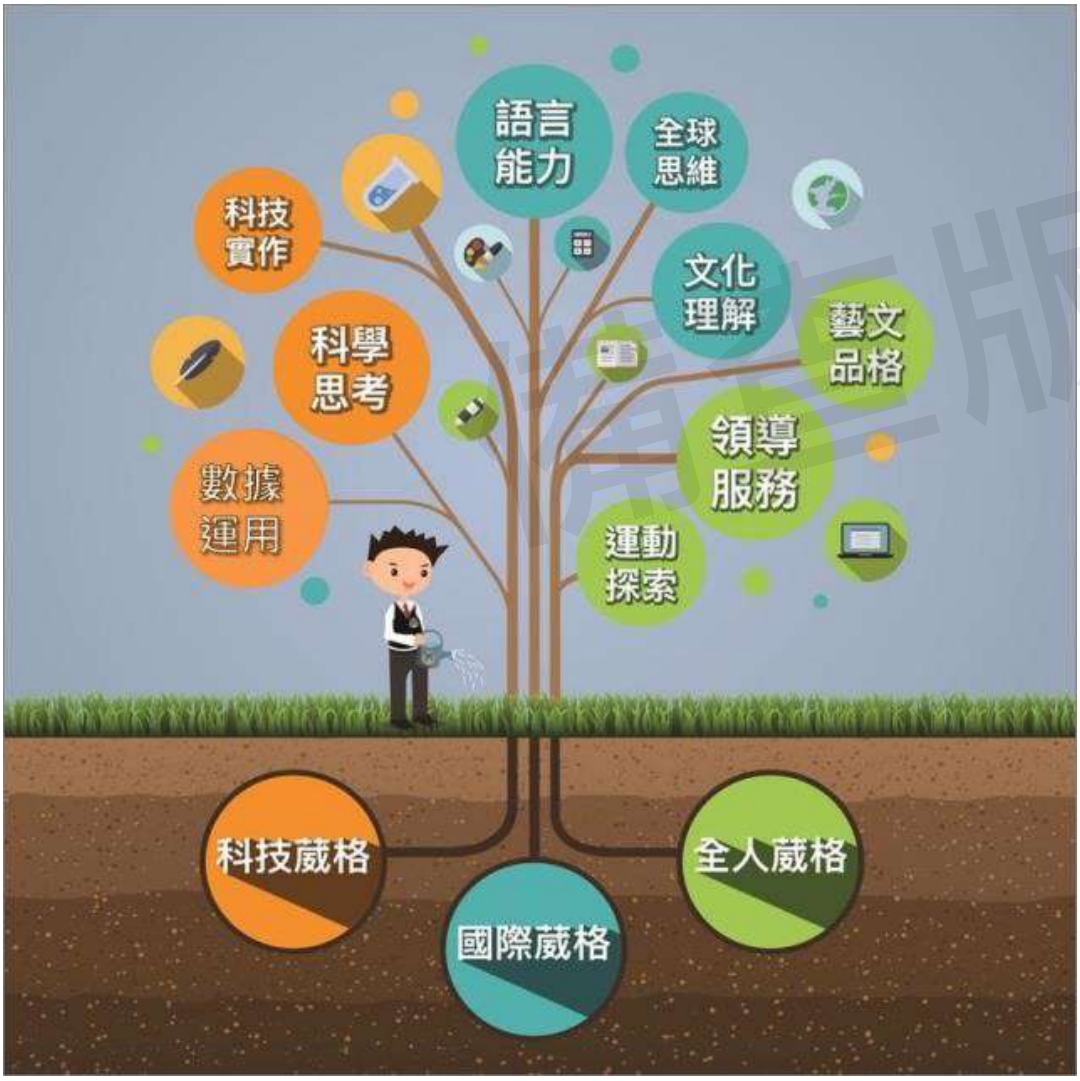
二、學生圖像

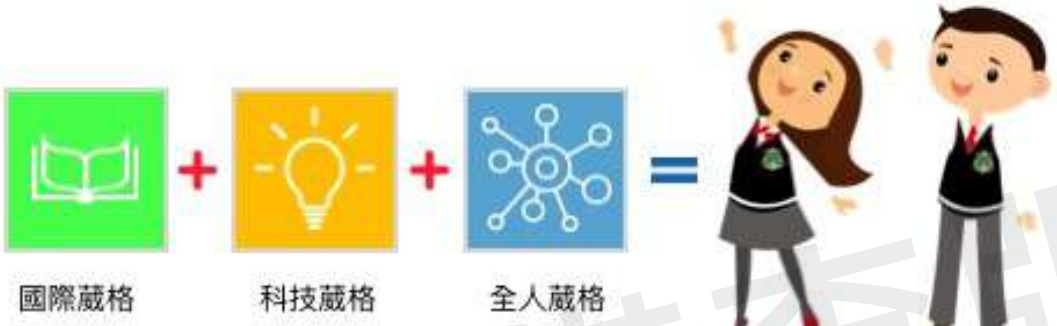
國際葳格

科技葳格

全人葳格


國際
葳格
語言
能力
文化
理解
全球
思維
科技
葳格
科學
思考
科技
實作
數據
運用
全人
葳格
運動
探索
領導
服務
藝文
品格


語言
能力
全球
思維
科技
實作
文化
理解
藝文
品格
科學
思考
領導
服務
數據
運用
運動
探索
科技葳格
全人葳格
國際葳格



備查版

表2-1　蘊格學生圖像之校本素養指標與課綱素養對應表

第一階	第二階	第三階	課綱三面九項對應
1 國際力	1-1 語言表達	1-1-1語文能力：具備理解及使用語言的能力，以精確擷取並表達資訊。	C 社會參與 C3 多元文化與國際理解
		1-1-2清楚表達：在各種不同的形式和脈絡下，運用口語、文字和非文字的溝通能力，清楚表達思考和想法。	B 溝通互動 B1 符號運用與溝通表達
		1-1-3溝通協調：能包容與尊重不同意見，協調各方意見形成共識。	
	1-2 文化理解	1-2-1文化理解：能尊重並欣賞全球多元文化的差異。	C 社會參與 C3 多元文化與國際理解
		1-2-2國際交流：能關懷與參與國際事務，並具備國際移動力。	
		1-2-3文化涵養：透過學習文化，具基礎人文素養，陶冶品性，促進祥和，提升生活	
	1-3 全球思維	1-3-1全球議題：能關注全球重要議題與國際情勢，並分析其成因。	
		1-3-2環境分析：能觀察世界系統內元素，了解系統架構，分析因果關係。	
		1-3-3系統創新：能有效建議世界系統策略，提出創新方法，解決問題，並適時回饋修正。	

第一階	第二階	第三階	課綱三面九項對應
2 科技力	2-1 科學思考	2-1-1收集資料：能夠擁有收集紙本資料與數位資料的能力。	A 自主行動 A2 系統思考與解決問題
		2-1-2實事求是：指從實際物件出發，探求事物的內部聯繫及其發展的規律性，認識事物的本質。	
		2-1-3科學之美：浸潤在科學探究的世界裡，可覺知自然事物 表象美，並領略表象下的深層美感、及其所引發的神秘與敬畏。	
	2-2 科技實作	2-2-1科技工具：學習新興科技，並能有效運用。	B 溝通互動 B2 科技資訊與媒體素養
		2-2-2分析判讀：分析資訊，正確判讀資訊的可信度。	
		2-2-3資訊倫理：尊重彼此想法，遵守法律與道德規範。	
	2-3 數據運用	2-3-1理解問題：能觀察問題現象，洞悉關鍵，同理感受不同問題背景，釐清所面對的問題。	A 自主行動 A1 身心素質與自我精進
		2-3-2創新思考：能以創新思考，建構解決問題的方法。	
		2-3-3解決問題：用數據引入人文思維，解決問題。	

審查版

第一階	第二階	第三階	課綱三面九項對應
3 全人力	3-1 運動探索	3-1-1策略運用：評估各階段達成目標的方法，懂得彈性調整優先順序。	A 自主行動 A3 規劃執行與創新應變
		3-1-2有效執行：妥善分配時間，於預定期限內逐項實踐夢想。	
		3-1-3自律能力：能夠自我控制，並能自我約束。	A 自主行動 A1 身心素質與自我精進
	3-2 領導服務	3-2-1領導指引:影響並帶領他人，讓他人發揮長處，承擔共同責任，完成共同目標。	C 社會參與 C2人際關係與團隊合作
		3-2-2合群利他：願意參與群體，做好團體中自己的工作，並幫助弱勢。	
		3-2-3確立藍圖：找出實踐夢想的具體途徑，訂定執行流程。	A 自主行動 A3 規劃執行與創新應變
	3-3 藝文品格	3-3-1生活美學：欣賞與了解各種藝術及美感的特質、認知與 表現方式，增進生活的豐富性與美感體驗。	C 社會參與 C1 道德實踐與公民意識
		3-3-2品格養成：具備對道德課題與公共議題的思考與對話素養，培養良好品德。	
		3-3-3身體力行：將良好品德實踐於生活及行動中，能關懷他人、社會與環境，展現知善、樂善與行善的品德。	

肆、課程發展組織要點

課程發展委員會組織要點及組織成員名冊如附件

臺中市葳格高級中學課程發展委員會組織要點

中華民國104年01月26日校務會議通過
中華民國107年08月28日校務會議修訂通過
中華民國108年08月29日校務會議修訂通過
中華民國109年08月28日校務會議修訂通過

一、依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A 號《十二年國民基本教育課程綱要》之柒、實施要點暨《高級中等教育法》第55條，組織「臺中市葳格高級中學課程發展委員會」（以下稱本委員會），經校務會議通過，訂定本要點。

二、本委員會以推動我國教育目標，實現本校學校願景，規劃學校特色課程，以符應學生需求及家長期待為宗旨。

三、本委員會置委員29人，委員任期一年，任期自每年8月1日起至隔年7月31日止，其組織成員如下：

(一)召集人：校長。

(二)學校行政人員：由秘書、教務主任、學務主任、輔導主任、圖書館主任、外語部主任、研發主任、教學組長、設備組長及實習組長擔任之，共計10人；並由教務主任兼任執行秘書，教學組長兼任副執行秘書。

(三)科主任：由國中部、餐飲管理科之科主任擔任之，共計2人。

(四)學科教師：由各領域含國語文、外國語文（含英語文、第二外語）、數學、自然、社會、藝能（含藝術、綜合活動、科技、健康與體育、國防）等各科召集人擔任之，每領域1人，共計6人。

(五)專業群科教師：由餐飲管理科一名教師擔任之，共計1人。

(六)各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計4人。

(七)教師組織代表：由教師會代表1人擔任之。

(八)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(九)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(十)社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。

(十一)學生家長委員會代表：由學生家長委員會推派1人擔任之。

(十二)學生代表：由學生會代表1人擔任之。

四、本委員會執掌如下：

(一)掌握學校教育願景，發展學校本位總體課程。

(二)規劃、統整及審議學校課程計畫。

(三)審查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。

(五)審議與課程相關之行政規劃。

(六)其他有關課程發展事宜。

五、本委員會運作如下：

備查版

(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11月前及6月前各召開一次為原則，必要時得召開臨時會議。

(二)本委員會每年11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。

(三)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。

(四)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。

(五)本委員會之行政工作，由教務處主辦。

六、本委員會設下列組織：

(一)各領域、群科教學研究會：學科、群科教師組成之，由召集人召集並擔任主席。

(二)課程發展小組：由行政人員、各科教師及產業代表組成，每學期依據課綱規範、學校特色、學生發展及考招制度進行課程發展之規劃、檢討及修正，由教務主任擔任小組召集人。

(三)課務規劃小組：由行政人員、各科教師組成，每學期依當年度主管機關核定之課程計畫、學校師資、教室及設施實際狀況進行課務規劃、執行、檢討及修正，並由教學組長擔任小組召集人。

(四)教材審議小組：由行政人員、各科教師、家長委員會代表及學生代表組成之，每學期對課程進行所需之教材進行審議時程之規劃、執行、檢討及修正，並由設備組長擔任小組召集人。

(五)課程評鑑小組：由行政人員代表、各科教師、專家學者及社區代表組成之，每學期對課程自我評鑑，檢討並修正，並由教務主任擔任小組召集人。

七、各教學研究會之任務如下：

(一)協助研議課程架構、教學大綱及評量方式等相關事宜。

(二)協助規劃設計各科教學活動。

(三)協助研發課程發展及教學方法。

(四)協助評選教科書及研發自編教材和補充教材。

(五)協助推動課程評鑑工作。

(六)協助推動公開教學觀摩及觀課活動。

(七)協助建置課程教學檔案。

八、本組織要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修訂時亦同。

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		
				國際素格	科技素格	全人素格
語文領域	國語文	【總綱之教學目標】 一、培養學生閱讀、欣賞、表達與寫作語體文的興趣與能力，以奠定自主與終身學習的基礎。 二、提升學生探索古今典籍的興趣與閱讀的能力，以陶冶人文素養及高尚情操。 三、提升學生在各領域與職場多元應用國語文的能力，以因應實際生活及職業發展的需要。 四、引導學生研讀各類文化經典，培養思考、分析、組織等能力，以涵育公民素養及愛國淑世的精神。 五、啟發學生主動關心生活環境及國際事務，以拓展國際視野及尊重多元文化。	1.引導學生涵養良善的自我品格，進一步提升自主學習的能力。	●		●
			2.引導學生利用準確地詞彙進行表達陳述，與人溝通。		●	●
			3.利用情境教學，引導學生能從生活情境及未來餐旅職場中，使用正確之應用文體。		●	○
			4.老師藉由分析與評論談話內容與評論演講、報導的內容，引導學生分析、反思與評論各類影音資料的內容。		●	●
			5.融入旅遊文學作品之閱讀，引導學生富感情的朗讀作品，並應用於說話中，善用口語表達技巧，應用技巧表情達意，交換意見，針對不同場合適當的說明意見，分享經驗。			●
			6.引導學生能利用進階詞彙、語法、修辭，輔助閱讀，及文化知識，輔助閱讀，鑑賞與評論各類作品。(閱讀素養教育議題)	●		●
			7.引導學生能善用技巧遣詞造句，融入中英翻譯練習，善用寫作技巧，流暢的表情達意，創作結構嚴謹的作品。			●
	英語文	【總綱之教學目標】 英語文課程涵蓋目標： 一、增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通與獲取新知之能力。 二、培養以英語文進行邏輯思考與創新之能力。 三、建構有效之英語文學習方法，以強化自學能力，奠定終身學習之基礎。 四、提升學習英語文之興趣並培養積極學習之態度。 五、培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。	1.引導學生積極探究的態度，主動探索與修習餐旅英語科領域相關之課外資訊，養成自主學習習慣。	●	●	●
			2.引導學生積極系統性思考能力，善用各種策略，提升學習效率，應用所學解決問題。	○	○	●
			3.引導學生積極規劃、執行與檢討英語文及觀光專業英語學習計畫的能力。	●	○	●
			4.引導學生能積極聽、說、 讀、寫的英語文素養，在生活與未來餐旅職場常見情境中適切溝通表達。	●	○	●
			5.引導學生能積極用英語文修習相關網路資訊的能力，以增進有效溝通能力，並了解世界各國之時事脈動。	●	●	○
			6.引導學生能積極融合肢體與聲音表情進行英語文角色扮演或短劇表演。	○	○	●
			7.引導學生積極運用餐旅英語的態度，關心國際議題與自然生態；具人文關懷，並主動參與社會活動。(國際教育議題)	●	○	●
			8.引導學生能積極參與課堂內小組學習及課外英語文相關之團體活動，發展個人溝通協調及提升團隊合作能力。	●	○	●
			9.引導學生涵育國際視野及地球村觀念，融入現代文學賞析，從多元文化觀點了解、欣賞不同文化習俗。(國際教育議題)(多元文化教育議題)	●	○	●
	閩南語文	【總綱之教學目標】	建立學生閩南語聽說讀寫的基本能力，並能有效的運用。			●
			培養學生探索與熱愛閩南語的興趣，並養成主動學習的習慣。			●
			透過閩南語讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。	○		●
			培養學生有效應用閩南語，從中思考、理解、推理、協調、討論、欣賞、創作與解決問題。			●
	客語文	【總綱之教學目標】	建立學生客語聽說讀寫的基本能力，並能有效的運用。			●
			培養學生探索與熱愛客語的興趣，並養成主動學習的習慣。			●
			透過客語讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。	○		●
			培養學生有效應用客語，從中思考、理解、推理、協調、討論、欣賞、創作與解決問題。			●
	原住民族語文-阿	【總綱之教學目標】	建立學生阿美語聽說讀寫的基本能力，並能有效的運用。			●
			培養學生探索與熱愛阿美語的興趣，並養成主動學習的習慣。			●
			透過阿美語讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。		○	●
			培養學生有效應用阿美語，從中思考、理解、推理、協			●

	美語		調、討論、欣賞、創作與解決問題。			
	閩東語文	【總綱之教學目標】	建立學生閩東語聽說讀寫的基本能力，並能有效的運用。			●
			培養學生探索與熱愛閩東語的興趣，並養成主動學習的習慣。			●
			透過閩東語讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。		○	●
			培養學生有效應用閩東語，從中思考、理解、推理、協調、討論、欣賞、創作與解決問題。			●
	臺灣手語	【總綱之教學目標】	建立學生手語的基本能力，並能有效的運用。			●
			培養學生探索與熱愛本土語言的興趣，並養成主動學習的習慣。			●
			透過手語讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。	○		●
			培養學生有效應用手語，從中思考、理解、推理、協調、討論、欣賞、創作與解決問題。			●
數學領域	數學(B)	【總綱之教學目標】 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。 二、培養學生數學概念與技能的學習與應用的能力。 三、培養學生使用數學軟體工具與科技應用的能力。 四、培養學生生活與技術應用之問題解決能力。	1.引導學生認識所學習的數學概念、運算與關係。	○	●	○
			2.引導學生連結並應用數學的概念、程序或方法到日常生活或餐旅專業學科情境。		●	●
			3.培養學生能辨識問題與數學的關聯並正確地執行數學程序。		●	○
			4.培養學生能夠運用數學概念、程序或方法解決問題。	○	●	
			5.引導學生運用計算機或各項科技工具，處理數學、日常生活或餐旅專業領域的問題。		●	●
			6.藉由日常生活或是融入餐旅專業.商業概論及國際貿易等專長領域的實作經驗，引導學生體驗到數學的功用。	○	●	
社會領域	歷史	【總綱之教學目標】 社會領域課程旨在培育學生面對未來、開展不同生涯所需的公民素養，其目標如下： 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1.引導學生能藉由歷史事件的解析，融入英文新聞導讀，增長學生基礎歷史人文素養，使學生了解世界歷史文化變遷過程。	●	○	●
			2.透過時事及事件分析，激發學生思考理解能力，融入觀光專業透過對各區域歷史文化的了解，培養學生對多元文化接觸、交流之正確態度。(多元文化教育議題)	●	○	●
			3.培養學生歷史的視角與寬闊的胸懷，並能與他人分享。	●	○	●
			4.融入觀光專業知識，型塑國際領隊人文底蘊。	●	○	●
	地理	【總綱之教學目標】 社會領域課程旨在培育學生面對未來、開展不同生涯所需的公民素養，其目標如下： 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	1.藉由融入英文戲劇導讀.英文散文導讀.引導學生培養自我文化的價值，尊重並肯認多元文化，融入觀光專業拓展國際視野，提升國際移動力。(多元文化教育議題)	●	○	●
			2.引導對人類生活相關議題，具備探索、思考、推理、分析與統整的能力，並能提出解決各種問題的可能策略。	●	●	●
			3.認識與理解人類生存與發展所面對的環境危機與挑戰，融入綠色飲食、生態觀光、探究氣候變遷、資源耗竭與生物多樣性消失，執行綠色、簡樸與永續的觀光之行動。(環境教育議題)	●	○	●
			4.根據地理系統與地理視野的觀點，學生能利用地理技能的方法發掘各種社會及環境問題。	●	●	●
	公民與社會	【總綱之教學目標】 社會領域課程旨在培育學生面對未來、開展不同生涯所需的公民素養，其目標如下： 一、發展個人的主體意識，以及自律自治、自發精進與自我實現的素養。 二、提升自主思考、價值判斷、理性決定與創新應變的素養。 三、發展民主溝通互動、團隊合作、問題	1.引導學生建立公民身分認同及形塑國家意識，並且認識世界各國之多元族群及促進不同文化間的平等。(多元文化教育議題)	●	○	●
			2.協助學生了解親密關係的建立與個體自主的界線，融入餐旅職場現況之議題，釐清因性別刻板印象所造成的不平等並建立正確地性別平等觀念。(性別平等教育議題)	●	○	●

		解決及社會參與等公民實踐的素養。 四、增進對歷史、地理、公民與社會學科及領域知識的探究與理解能力。 五、發展跨學科的分析、思辨、統整與評估的能力。 六、培養對於族群、社會、地方、國家和世界多重公民身分的敏察覺知，並涵育肯認多元、重視人權和關懷全球永續的責任意識。	3.引導學生認識市場機能的供需原理並透過專業化分工達到資源的最佳配置，融入企業倫理及商業概論的概念，進而了解國際貿易的影響及其運作。	●	○	●
			4.協助學生建立人權及憲政主義的觀念，並運用民事刑事行政訴訟程序維護自身權益。(人權教育議題)(法治教育議題)	●	○	●
自然科學領域	化學(B)	【總綱之教學目標】 【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1.培養學生發展科技與資訊能力，不受性別的限制，培養性別平等意識。	●	●	●
			2.利用學生分組合作完成餐旅化學之主題探究，從中學習尊重差異，避免歧視行為，建立友善與包容之人際關係，進而發展隊合作的素養。	○	●	●
			3.融入英語表達訓練，引導學生瞭解海洋資源與環境汙染的現況，利用化學的知識背景來發想，提出永續發展的策略。(海洋教育議題)	●	●	○
	生物(A)	【總綱之教學目標】 一、培養自然科學基本素養，具備基本自然科學知能與探索能力，並能應用於日常生活中有效溝通參與公民社會做決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關之內容。 二、教導基礎自然科學知識，培養科學興趣，認識科學方法，增進個人自主學習、系統思考、解決問題、規劃執行及創新應變之能力，俾養成為具有科學素養的國民。 三、提升基礎科學實驗操作與運用技能，未來能應用於生活或工作職場上，奠定適應科技時代生活及社會變遷之能力。 四、關懷社會價值觀之養成，懂得欣賞自然環境之美，珍惜有限資源，愛護大自然並致力於環境保護及節能減碳，使自然生態永續經營及生生不息。	1.教導學生認識生物與生態系多樣性，覺知生活中性別刻板、偏見與歧視，培養性別平等意識。	●	○	●
			2.融入英語表達訓練，培養學生探索生命科學的興趣與熱忱，能善用資訊、科技等各類媒體，進行海洋與地球資訊探索，進行分析、思辨與批判海洋議題。	○	●	●
			3.培養學生關心科學未來的發展趨勢，融入綠色觀光議題，討論生物技術的安全性及倫理問題、環境相關的公共議題，並積極參與相關的社會活動，關懷自然生態與人類永續發展。(能源教育環境教育議題)	●	●	●
藝術領域	音樂	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1.教導學生理解音樂基礎概念，並運用藝術知能於餐旅專業中。			○
			2.引導學生認識及應用不同音樂素材或媒體，融入戲曲及歌曲賞析，透過多樣的音樂創作活動啟發藝術創造力。	○	○	●
			3.藉由欣賞國內外具代表性的音樂作品，引導學生能拓展藝術視野，提升個人品味，並與他人分享。	○		●
			4.引導學生瞭解各時代及不同民族的音樂，體認世界知名之藝術與社會文化的關係。	○		●
	美術	【總綱之教學目標】 一、表現：善用多元媒介與形式從事藝術與生活的創作和展現，傳達思想與情感。 二、鑑賞：參與審美活動，透過感受與理解進行思維判斷，體認藝術的價值。 三、實踐：培養主動參與藝術的興趣和習慣，欣賞人生，增進美善生活。	1.藉由探討分析藝術作品的創作目的、脈絡與涵義，使學生能表達對美感與生命價值的多元觀點。	○		●
			2.融入戲曲及歌曲賞析，培養欣賞各國視覺藝術表現與文化特色。並導入環境與海洋議題藝術創作、人權關懷與女性主義藝術家介紹。(人權教育議題)	○		●
			3.藉由多元文化與藝術內涵的瞭解，綜合運用多種媒材進行餐旅專題研究與創作。(多元文化教育議題)		○	○
			4.培養學生使用網路資源蒐集藝術相關資訊，增進藝術融入餐旅事業與拓展創作表現視野與鑑賞思辨的能力。		○	○
綜合活動領域	生命教育	【總綱之教學目標】 綜合活動領域的總目標為培養學生具備愛心及「人文關懷、價值探索、經驗統整與實踐創新」的能力，本領域之課程目標如下： 一、促進自我與生涯發展：探索自我觀、人觀與生命意義，建立適當的人生觀與人生信念，從而發展自我潛能與自我價值，增進自主學習與強化自我管理，規劃個人生涯與促進適性發展，進而尊重自己與他	1.教導學生瞭解生命教育的意義、目的與內涵。(生命教育議題)	○		●
			2.融入英文散文導讀，藉由思考生死課題，使學生進而省思生死關懷的理念與實踐。	○		●

		人生命，並珍惜生命的價值。 二、實踐生活經營與創新：發展友善的人際關係及良好互動的知能與態度，培養團體合作與服務領導的素養，並能運用、開發與管理各項資源，省思生活與美學議題，豐富生活美感體驗，進而實踐生活經營與創新。 三、落實社會與環境關懷：辨識社會與自然環境中的各種情境、挑戰與危機，發展解決問題的思辨、創新與實踐能力，以尊重多元文化並促進人類社會福祉，促進環境的永續發展，落實社會與環境的和諧關懷。	3.使學生能掌握道德的本質，融入社會觀光並初步發展道德判斷的能力。	○		○
			4.引導學生探討生命倫理與科技倫理的基本議題。		○	●
			5.引導學生瞭解人格統整與靈性發展的內涵，學習知行合一與靈性發展的途徑。			○
科技領域	資訊科技	【總綱之教學目標】 科技領域課程目標在協助學生： 一、習得科技的基本知識與技能。 二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。 三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。 四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。 五、理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。 六、發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。 七、了解科技及其對個人、社會、環境與文化的互動與影響。	1.融入多媒體英文，奠定學生使用資訊的知識與技能。		●	○
			2.導引學生了解資訊與餐旅專業的關係。	○	○	○
			3.增進學生利用各種資訊技能，進行大數據的搜尋、處理、分析、展示與應用於餐旅專業的能力。(資訊教育議題)		●	○
			4.引導學生了解資訊倫理、電腦使用安全及資訊相關法律等相關議題。		●	○
			5.培養學生正確使用網路的態度，善用網路分享學習資源與心得，培養合作、主動學習的能力。	○	●	○
			6.開展學生資訊科技與人文素養的統整能力，應用資訊科技提升人文關懷、促進團隊和諧。(科技教育議題)		○	●
健康與體育領域	健康與護理	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的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。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1.引導學生認識健康生活型態的重要，並積極努力提升自我管理的能力。			●
			2.培養學生願意主動救人的心態與餐旅職場急救原則和技能。		○	○
			3.引導學生了解並提升自尊與心理健康，具備維護心理健康的生活技能。			●
			4.引導學生了解成癮藥物在醫療上的正確使用，以及物質濫用對個人、家庭與社會所造成的危害。(家庭教育議題)	○		●
			5.培養學生了解健康的性觀念，具備健康兩性交往所需的生活技能。(性別平等教育議題)	○		●
	體育	【總綱之教學目標】 一、培養學生具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。 三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行的能力。 四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。 五、培養學生思辨與善用健康生活與體育運動的相關資訊、產品和服務的素養。 六、建構學生運動與健康的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。 七、培養學生關懷生活、社會與環境的道德意識和公民責任感，營造健康與運動社區。 八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。 九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。	1.培養學生了解體育活動的意義、方法及功能，並能應用於日常生活之中。			○
			2.培養學生具備基本的運動能力，有效操控身體，表現運動技能，與熟練各項水域運動，具備水上安全知能。	○		○
			3.引導學生體會運動與觀光，歷史與文化之間的互動關係，並尊重其發展。	○		●
			4.藉由體育活動中，使學生展現相互包容與適切和諧人際關係溝通互動之技巧和社會規範行為。			●
			5.使學生能積極參與運動，體驗運動樂趣，建立規律運動習慣，養成終身運動的規畫方針與推廣。			●
			6.培養學生能完成定量的運動，促進身心均衡發展與健康的生活方式與環境永續之營造。			○
			7.融入數位科技應用，對健康監測應用軟體的了解及運用。		●	○
全民國防	全民國防	【總綱之教學目標】 一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。 二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。	1.引導學生了解兩岸情勢，對我國國家安全之影響，並融入餐旅時事議題。	○		●
			2.引導使學生了解我國國防政策，以具備參與國防相關事務意願。	○		

教育	教育	三、了解全民防衛之意義，養成動員及災害防救之意識與行動力。 四、建立國家認同與自信心，培養參與國防事務及促進國家永續發展的心志。	3.引導學生指出台灣常面臨之災害，並透過實作培養同理關懷、團隊精神與溝通協調態度。(防災教育議題)	●	○	○
			4.指導學生初步了解步槍操作、射擊預習姿勢及技巧。		○	
			5.藉由加強基本防衛技能，使學生擁有良好儀態。		○	○
			6.融入國際貿易實務，認識我國國防採購流程。	●		○

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		
					國際蘊格	科技蘊格	全人蘊格
餐旅群	餐飲管理科	1.餐飲業基層工作人員。 2.餐廳與飯店之廚房工作人員。 3.餐飲相關產品研發人員。 4.國際餐飲管理服務人員。	1.培育餐飲旅館產業之人才。 2.培育中式餐飲產業製備與經營之人才。 3.培育西式餐飲產業製備與經營之人才。 4.培育烘焙產業製備與經營之人才。 5.培育具備國際餐旅產業專業英文能力之人才。 6.培育餐飲產業相關專長領域繼續進修與終身學習之人才。	具備餐飲旅館業基本知識之能力。	●	●	○
				具備中式料理製備之能力。	○	○	●
				具備西式餐飲製備之能力。	●	○	●
				具備烘焙產業製備之能力。	●	○	●
				具備國際餐飲觀光專業外語能力。	●	○	○
				具備餐飲產業良好職業道德、工作習慣及積極進取、敬業樂群的服務熱誠。	●	○	●

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(408)

科專業能力：

1. 具備餐飲旅館業基本知識之能力。
2. 具備中式料理製備之能力。
3. 具備西式餐飲製備之能力。
4. 具備烘焙產業製備之能力。
5. 具備國際餐飲觀光專業外語能力。
6. 具備餐飲產業良好職業道德、工作習慣及積極進取、敬業樂群的服務熱誠。

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
名稱		名稱	1	2	3	4	5	6	
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●				●	●	
		觀光餐旅英語會話	●				●	●	
	實習科目	餐飲服務技術	●				○	●	
		飲料實務	●				○	●	
		中餐烹調實習	●	●			○	●	
		西餐烹調實習	●		●		○	●	
		烘焙實務	●			●	○	●	
校訂必修	專業科目	餐旅管理	●				○	●	
		旅館管理	●				○	●	
	實習科目	專題實作	●	○	○	○	●		
		餐飲經營實務	●				○	●	
校訂選修	專業科目	飲品知源	○					●	
		餐飲素養新知	●	●				○	
		第二外語日文					●		
		第二外語西班牙文					●		
		第二外語德文					●		
		第二外語法文					●		
		餐飲日文					●		
		餐飲法文					●		
		餐飲德文					●		
		餐飲西班牙文					●		
		旅遊日文					●		
		旅遊法文					●		
		旅遊德文					●		
		旅遊西班牙文					●		
	實習科目	宴會管理實習	●	●	●	●	○	○	
		食物製備實務	●	●	●			○	
		宴席菜餚製作	●	●	●	●	○	○	
		西式點心製作	●			●		○	
		巧克力拉糖工藝實作	●			●		○	
		國際烹調實務	●		●		○	○	
		台灣小吃實作	●	●				○	

備註：

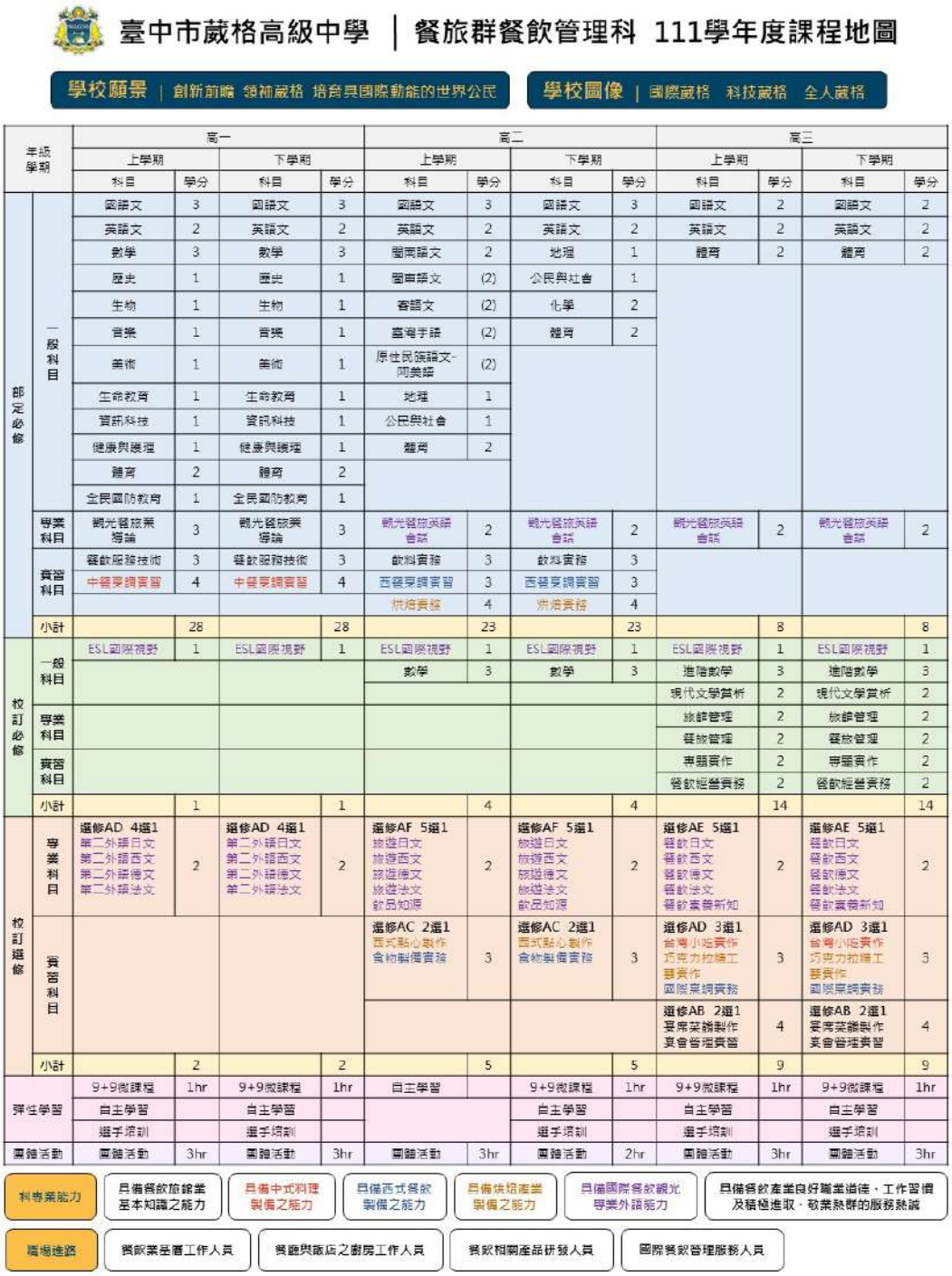
1. 科專業能力欄位，請於空格中以打點表示科目與科專業能力的對應，「●」代表高度對應，表示該科目中有章節明列；「○」代表低度對應，表示科目中雖沒有章節明列，教師於授課時仍會提及。
2. 本表不足，請自行增列。

備查版

四、科課程地圖

備查版

（一）餐飲管理科(&4080)



臺中市葳格高級中學 ｜ 餐旅群餐飲管理科 111學年度課程地圖

學校願景 ｜ 創新前瞻 領袖葳格 培育具國際動能的世界公民

學校圖像 ｜ 國際葳格 科技葳格 全人葳格

年級	學期	高一 上學期 科目	學分	高一 下學期 科目	學分	高二 上學期 科目	學分	高二 下學期 科目	學分	高三 上學期 科目	學分	高三 下學期 科目	學分
部定必修	一般科目	國語文	3	國語文	3	國語文	3	國語文	3	國語文	2	國語文	2
		英語文	2	英語文	2	英語文	2	英語文	2	英語文	2	英語文	2
		數學	3	數學	3	閩南語文	2	地理	1	體育	2	體育	2
		歷史	1	歷史	1	閩南語文	(2)	公民與社會	1				
		生物	1	生物	1	客語文	(2)	化學	2				
		音樂	1	音樂	1	臺灣手語	(2)	體育	2				
		美術	1	美術	1	原住民族語文-阿美語	(2)						
		生命教育	1	生命教育	1	地理	1						
		資訊科技	1	資訊科技	1	公民與社會	1						
		健康與護理	1	健康與護理	1	體育	2						
		體育	2	體育	2								
		全民國防教育	1	全民國防教育	1								
	專業科目	觀光餐旅業導論	3	觀光餐旅業導論	3	觀光餐旅英語會話	2	觀光餐旅英語會話	2	觀光餐旅英語會話	2	觀光餐旅英語會話	2
	實習科目	餐飲服務技術	3	餐飲服務技術	3	飲料實務	3	飲料實務	3				
		中餐烹調實習	4	中餐烹調實習	4	西餐烹調實習	3	西餐烹調實習	3				
						烘焙實務	4	烘焙實務	4				
	小計		28		28		23		23		8		8
校訂必修	一般科目	ESL國際視野	1	ESL國際視野	1	ESL國際視野	1	ESL國際視野	1	ESL國際視野	1	ESL國際視野	1
						數學	3	數學	3	進階數學	3	進階數學	3
										現代文學賞析	2	現代文學賞析	2
	專業科目									旅館管理	2	旅館管理	2
										餐旅管理	2	餐旅管理	2
	實習科目									專題實作	2	專題實作	2
										餐飲經營實務	2	餐飲經營實務	2
	小計		1		1		4		4		14		14
校訂選修	專業科目	選修AD 4選1 第二外語日文 第二外語西文 第二外語德文 第二外語法文	2	選修AD 4選1 第二外語日文 第二外語西文 第二外語德文 第二外語法文	2	選修AF 5選1 旅遊日文 旅遊西文 旅遊德文 旅遊法文 飲品知識	2	選修AF 5選1 旅遊日文 旅遊西文 旅遊德文 旅遊法文 飲品知識	2	選修AE 5選1 餐飲日文 餐飲西文 餐飲德文 餐飲法文 餐飲素養新知	2	選修AE 5選1 餐飲日文 餐飲西文 餐飲德文 餐飲法文 餐飲素養新知	2
	實習科目					選修AC 2選1 西式點心製作 食物製備實務	3	選修AC 2選1 西式點心製作 食物製備實務	3	選修AD 3選1 台灣小吃實作 巧克力拉糖工藝實作 國際菜調實務	3	選修AD 3選1 台灣小吃實作 巧克力拉糖工藝實作 國際菜調實務	3
										選修AB 2選1 宴席菜餚製作 宴會管理實習	4	選修AB 2選1 宴席菜餚製作 宴會管理實習	4
	小計		2		2		5		5		9		9
彈性學習		9+9微課程	1hr	9+9微課程	1hr	自主學習		9+9微課程	1hr	9+9微課程	1hr	9+9微課程	1hr
		自主學習		自主學習				自主學習		自主學習		自主學習	
		選手培訓		選手培訓				選手培訓		選手培訓		選手培訓	
團體活動		團體活動	3hr	團體活動	3hr	團體活動	3hr	團體活動	2hr	團體活動	3hr	團體活動	3hr

科專業能力：具備餐飲旅館業基本知識之能力 ｜ 具備中式料理製備之能力 ｜ 具備西式餐飲製備之能力 ｜ 具備烘焙產業製備之能力 ｜ 具備國際餐飲觀光專業外語能力 ｜ 具備餐飲產業良好職業道德、工作習慣及積極進取、敬業熱群的服務熱誠

職場連結：餐飲業基層工作人員 ｜ 餐廳與飯店之廚房工作人員 ｜ 餐飲相關產品研發人員 ｜ 國際餐飲管理服務人員

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 教學科目與學分(節)數檢核表

111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 第一學年		第二學年		第三學年		備 註
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修	一般科目	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
			閩南語文	2			2				
			客語文	0			(2)				
			原住民族語文-阿美語	0			(2)				
			閩東語文	0			(2)				

			臺灣手語	0			(2)				
		數學領域	數學	6	3	3					B版
		社會領域	歷史	2	1	1					
			地理	2			1	1			
			公民與社會	2			1	1			
		自然科學領域	化學	2				2			B版
			生物	2	1	1					A版
		藝術領域	音樂	2	1	1					
			美術	2	1	1					
		綜合活動領域	生命教育	2	1	1					
		科技領域	資訊科技	2	1	1					
		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		**70**	**18**	**18**	**11**	**11**	**6**	**6**	**部定必修一般科目總計70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**	**10**	**10**	**0**	**0**	**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**	**12**	**12**	**2**	**2**	
	部定必修合計			**118**	**28**	**28**	**23**	**23**	**8**	**8**	**部定必修總計118學分**

表 6-1-1　餐旅群餐飲管理科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

111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	校訂必修	一般科目	22學分 12.43%	ESL國際視野	6	1	1	1	1	1	1	1. 本課程依據學生語文能力為基礎配合外籍教師分組授課，涵養學生國際視野。 2. 本校重視學生語文能力培養，不以英語文為限，共規劃2學分之第二外語及1學分之ESL國際視野課程。
				現代文學賞析	4					2	2	
				進階數學	6					3	3	
				數學	6			3	3			
				小計	**22**	**1**	**1**	**4**	**4**	**6**	**6**	**校訂必修一般科目總計22學分**
		專業科目	8學分 4.52%	旅館管理	4					2	2	
				餐旅管理	4					2	2	
				小計	**8**					**4**	**4**	**校訂必修專業科目總計8學分**
		實習科目	8學分 4.52%	專題實作	4					2	2	
				餐飲經營實務	4					2	2	
				小計	**8**					**4**	**4**	**校訂必修實習科目總計8學分**
		校訂必修學分數合計			**38**	**1**	**1**	**4**	**4**	**14**	**14**	**校訂必修總計38學分**
	校訂選修	專業科目		第二外語日文	4	2	2					同科單班 AD4選1
				第二外語西班牙文	4	2	2					同科單班 AD4選1
				第二外語法文	4	2	2					同科單班 AD4選1
				第二外語德文	4	2	2					同科單班 AD4選1
				餐飲日文	4					2	2	同科單班 AE5選1
				餐飲西班牙文	4					2	2	同科單班 AE5選1
				餐飲法文	4					2	2	同科單班 AE5選1
				餐飲素養新知	4					2	2	同科單班 AE5選1
				餐飲德文	4					2	2	同科單班 AE5選1
				旅遊日文	4			2	2			同科單班 AF5選1
				旅遊西班牙文	4			2	2			同科單班 AF5選1
				旅遊法文	4			2	2			同科單班 AF5選1
				旅遊德文	4			2	2			同科單班 AF5選1
				飲品知源	4			2	2			同科單班 AF5選1
				最低應選修學分數小計	**12**							
		實習科目		宴席菜餚製作	8					4	4	同科單班 AA2選1
				宴會管理實習	8					4	4	同科單班 AA2選1
				西式點心製作	6			3	3			同科單班 AB2選1
				食物製備實務	6			3	3			同科單班 AB2選1
				台灣小吃實作	3					(3)	3	同科單班 AC3選1
				巧克力拉糖工藝實作	3					(3)	3	同科單班

樣張

													AC3選1
				國際烹調實務	3					3	(3)	同科單班 AC3選1
				最低應選修學分數小計	20							
		校訂選修學分數合計			32	2	2	5	5	9	9	多元選修開設32學分
必選修學分數總計					188	31	31	32	32	31	31	
每週團體活動時間(節數)					17	3	3	3	2	3	3	
每週彈性學習時間(節數)					5	1	1		1	1	1	
每週總上課時間(節數)					210	35	35	35	35	35	35	

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)

111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	70	37 %	
	校訂	必修		各校課程發展組織自訂	22	12 %	
		選修			0	0 %	不含跨屬性
	合　　計 (A)				92	49 %	
專業及實習科目	部定	專業科目		學分(依總綱規定)	14	7 %	
		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	25 %	
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4 %	
			選修		12	6 %	不含跨屬性
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂	8	4 %	
			選修		20	11 %	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	96	51 %	
	實習科目學分數			至少 45 學分	62	30 %	不含跨屬性
部定及校訂必修學分數合計				至多160學分	156	83 %	
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	0	0 %	
應修習總學分數				180 - 192 學分		188 學分	(A)+(B)+(C)
六學期團體活動時間(節數)合計				12 - 18 節		17 節	
六學期彈性教學時間(節數)合計				4 - 12 節		5 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。

備查版

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	
	合計							**(節/學期)**
								(節/週)

備查版

捌、彈性學習時間實施規劃表

一、彈性學習時間實施相關規定

備查版

臺中市葳格高級中學彈性學習時間及自主學習實施規定

中華民國107年10月24日第一次課程發展委員會議通過
中華民國108年04月24日第一次課程發展委員會臨時會議通過
中華民國109年12月31日第一次課程發展委員會臨時會議通過

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、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」(以下簡稱總綱)

(二)教育部107年2月21日臺教授國部字第1060148749B號令發布之「高級中等學校課程規劃及實施要點」(以下簡稱課程規劃及實施要點)

二、目的

臺中市葳格高級中學(以下簡稱本校)彈性學習時間之實施，以落實總綱「自發」、「互動」、「共好」之核心理念，實踐總綱藉由多元學習活動、補強性教學、充實增廣教學、自主學習等方式，拓展學生學習面向，減少學生學習落差，促進學生適性發展為目的，特訂定本校彈性學習時間補充規定(以下簡稱本補充規定)。

三、本校彈性學習時間之實施原則

(一)本校彈性學習時間，在一年級至三年級各學期時，各於學生在校上課每週35節中，開設每週2節。

(二)本校彈性學習時間之實施採各年級各群科分別實施。

(三)各領域/群科教學研究會，得依各科之特色課程發展規劃，於教務處訂定之時間內提出選手培訓、充實(增廣)或補強性教學之開設申請；各處室得依上述原則提出學校特色活動之開設申請，並經課發會決議通過後實施。

(四)彈性學習時間之實施地點以本校校內為原則；如有特殊原因需於校外實施者，應經校內程序提出申請，經教務處審查呈校長核准後始得實施。

(五)採全學期授課規劃者，應於授課之前一學期完成課程規劃，並由學生自由選讀，該選讀機制比照本校校訂選修科目之選修機制；另授予學分之充實(增廣)、補強性教學課程，其課程開設應完成課程計畫書所定課程教學計畫，並經課程發展委員會討論通過列入課程計畫書，或經課程計畫書變更申請通過後，始得實施。

四、本校彈性學習時間之實施內容：

(一)選手培訓：由指導教師就代表學校參加縣市級以上競賽之選手，規劃與競賽相關之培訓內容，向教務處提出申請通過後實施培訓指導；培訓期程以該項競賽辦理前2個月為原則，申請表件如附件1-1；必要時，得由指導教師經主責該項競賽之校內主管單位同意後，向教務處申請再增加2週，申請表件如附件1-2。實施選手培訓之指導教師應填寫指導紀錄表如附件1-3。

(二)充實(增廣)教學：由教師規劃與各領域課程綱要或各群科專業能力相關之課程，其課程內涵可包括單一領域探究型或實作型之充實教學，或跨領域統整型之增廣教學。

(三)補強性教學：由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；其中教學活動為短期授課，得由學生提出申請、或由教師依據學生學習落差較大之單元，於各次定期考查考後2週內，向教務處提出開設申請及參與學生名單，並於申請通過後實施，申請表件如附件2-1；其授課教師應填寫教學活動實施規劃表如附件2-2；另補強性教學課程為全學期授課者，教師得開設各該學期之前已開設科目之補強性教學課程，由學生進行選讀。實施補強性教學活動之教師應填寫指導紀錄表如附件2-3。

(四)學校特色活動：由學校辦理例行性、獨創性活動或服務學習，其活動名稱、辦理方式、

時間期程、預期效益及其他相關規定，應納入學校課程計畫；另得由教師就實踐本校學生圖像所需之內涵，開設相關活動（主題）組合之特色活動，其相關申請表件如附件3。

(五)學生自主學習：學生得於彈性學習時間，依本實施規定及自主學習實施規範提出自主學習之申請。

(六)前項各款實施內容，除學校特色活動、選手培訓及學生自主學習外，其規劃修讀學生人數應達15人以上；另除學校運動代表隊培訓外，選手培訓得與學生自主學習合併實施。

五、本校學生自主學習實施規範

本實施規範包括：實施原則、輔導管理及學習計畫之實施，相關補充規定如下：

(一)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。

(二)輔導管理：

1. 學生自主學習之實施時段，應於本校彈性學習時間所定每週實施節次內為之(高一～高三上下學期各一節課，合計共六節課)。
2. 學生申請自主學習，應依附件4-1完成自主學習申請表暨計畫書，並得自行徵詢邀請指導教師指導，由個人或小組（至多4人，可跨班級）提出申請，經教務處彙整後，依其自主學習之主題與性質，指派校內具相關專長之專任教師，擔任指導教師。
3. 學生申請自主學習者，應系統規劃學習主題、內容、進度、目標及方式，並經指導教師指導及其父母或監護人同意，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。
4. 每位指導教師之指導學生人數，以12人以上、30人以下為原則。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4-2完成自主學習晤談及指導紀錄表。
5. 學生完成自主學習申請後，應依自主學習計畫書之規劃實施，並於各階段彈性學習時間結束前，將附件4-3之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發表之內容、自主學習成果彙編之完成度、學生自主學習目標之達成度或實施自主學習過程之參與度，針對學生自主學習成果紀錄表之檢核提供質性建議。

六、本校彈性學習時間之學生選讀方式

(一)學生自主學習：採學生申請制；學生應依前點之規定實施。

(二)選手培訓：採教師指定制；教師在獲悉學生代表學校參賽始（得由教師檢附報名資料、校內簽呈或其他證明文件），由教師填妥附件1-1資料向教務處申請核准後實施；參與選手培訓之學生，於原彈性學習時間之時段，則由學務處登記為公假。

選手培訓所參加之競賽，以教育部、教育局（處）或……主辦之競賽為限。

(三)充實（增廣）教學：採學生選讀制。

(四)補強性教學：

1. 短期授課之教學活動：由學生提出申請或由教師依學生學習需求提出建議名單；並填妥附件2-1、2-2資料向教務處申請核准後實施。
2. 全學期授課之課程：採學生選讀制。

七、本校彈性學習時間之學分授予方式

(一)依據《高級中等學校學生學習評量辦法》第二十條規定，本校技術型高級中等學校學生修讀課程計畫訂定得授與學分之彈性學習時間課程，並符合以下要件者，其彈性學習時間得授予學分：

1. 所修讀者為全學期授課之充實增廣或補強性課程。
2. 經教師實施評量所得成績達《高級中等學校學生學習評量辦法》第八條或第九條所定

及格基準。

3. 無《高級中等學校學生學習評量辦法》第二十五條第一項所定缺課至成績零分之情形。

(二)彈性學習時間授予之學分，採計為學生畢業總學分。

(三)彈性學習時間所得之成績，得不登錄或以實得成績登錄，但不納入學期學業成績總平均及學年學業成績總平均計算。

(四)彈性學習時間未取得學分之教學課程不得申請重修。

八、本校彈性學習時間之教師教學節數及鐘點費編列方式

(一) 學生自主學習：指導學生自主學習者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費；但教師指導鐘點費之核發，不得超過學生自主學習總節數二分之一。

(二) 選手培訓：指導學生選手培訓者，依實際指導節數，核發教師指導鐘點費。

(三) 充實（增廣）教學與補強性教學：

1. 個別教師擔任充實（增廣）教學與補強性教學課程全學期授課或依授課比例滿足全學期授課者，得計列為其每週教學節數。
2. 二位以上教師依序擔任全學期充實（增廣）教學之部分課程授課者，各該教師授課比例滿足全學期授課時，得分別計列教學節數；授課比例未滿足全學期授課時，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。
3. 個別教師擔任補強性教學短期授課之教學活動者，依其實際授課節數核發教師授課鐘點費。

(四)學校特色活動：由學校辦理之例行性、獨創性活動或服務學習，依各該教師實際授課節數核發鐘點費，教師若無授課或指導事實者不另行核發鐘點費。

九、本實施規定之實施檢討，應就實施內涵、場地規劃、設施與設備以及學生參與情形，定期於每學年之課程發展委員會內為之。

十、本實施規定經課程發展委員會討論通過，陳校長核定後實施，並納入本校課程計畫。

附件 1-1

臺中市葳格高級中學　　學年度第　　學期彈性學習時間

選手培訓實施申請表　　申請人：

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	□國際級或全國級　□區域級　□縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料 （可自行增列）	班級	學號	姓名

培訓規劃與內容

序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章　　教務處核章　　校長核章

附件 1-2

臺中市葳格高級中學　　學年度第　學期彈性學習時間

選手培訓實施延長申請表　　申請人：

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	□國際級或全國級　□區域級　□縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料 (可自行增列)	班級	學號	姓名

延長培訓規劃與內容

序號	日期/節次	培訓內容	培訓地點
1			
2			
3			

競賽主責處室核章　　教務處核章　　校長核章

附件 1-3

臺中市葳格高級中學　　學年度第　學期彈性學習時間

選手培訓指導紀錄表　　填寫人：

指導教師姓名		指導競賽名稱	
競賽級別	□國際級或全國級　□區域級　□縣市級		
競賽日期		培訓期程/週數	
培訓學生資料 (可自行增列)	班級	學號	姓名

培訓指導紀錄				
序號	日期/節次	培訓內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

競賽主責處室核章　　教務處核章　　校長核章

附件 2-1

臺中市葳格高級中學　　學年度第　學期彈性學習時間

補強性教學活動實施申請表　　申請人：

授課教師姓名		教學單元名稱	
實施時間		實施地點	
參與學生資料	班級	學號	姓名
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

備註：

1.授課教師可由學生自行邀請、或由教務處安排。

2.12人以上可提出申請、表格若不敷使用，請自行增列。

承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

附件 2-2

臺中市葳格高級中學　　學年度第　學期彈性學習時間

補強性教學活動實施規劃表　　申請人：

授課教師姓名		教學單元名稱	
授課規劃與內容			
序號	日期/節次	授課內容	實施地點
1			
2			
3			

承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

附件 2-3

臺中市葳格高級中學　　學年度第　學期彈性學習時間

補強性教學指導紀錄表　　填表人：

授課教師姓名		教學單元名稱	
參與學生資料 （檢附實施申請表）	班級	學號	姓名

授課紀錄

序號	日期/節次	授課內容	學生缺曠紀錄	教師簽名
1				
2				
3				

承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

附件 3

臺中市葳格高級中學　　學年度第　學期彈性學習時間

特色活動實施申請表　　申請人：

<table>
<tr><td rowspan="3">授課教師
姓名</td><td></td><td rowspan="3">活動名稱</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>適用班級</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>對應本校
學生圖像</td><td colspan="3">□國際力 □科技力 □全人力</td></tr>
<tr><td>特色活動
主題</td><td colspan="3">□國際教育　□志工服務　……</td></tr>
<tr><td>特色活動
實施地點</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="9">特色活動
實施規劃
內容</td><td>週次</td><td colspan="2">實施內容與進度</td></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>特色活動
實施目標</td><td colspan="3"></td></tr>
</table>

活動主責處室核章　　教務處核章　　校長核章

附件 4-1

臺中市葳格高級中學　　學年度第　學期彈性學習時間

自主學習申請計畫書

申請學生資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）
自主學習主題	□自我閱讀　□科學實做　□專題探究　□藝文創作　□技能實務 □其他：		
自主學習實施地點	□教室：＿＿＿＿　□圖書館　□實作教室：＿＿＿＿＿＿ □其他：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿		
自主學習規劃內容	週次	實施內容與進度	
	1	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。	
	19-21	完成自主學習成果紀錄表撰寫並參與自主學習成果發表。	
自主學習學習目標			
自主學習所需協助			
學生簽名		父母或監護人簽名	

申請受理情形（此部分，申請同學免填）			
受理日期	編號	領域召集人/科主任	建議之指導教師

承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

附件 4-2

臺中市葳格高級中學　　學年度第　學期彈性學習時間

自主學習晤談及指導紀錄表　　填表人：

指導學生資料	班級	學號	姓名
自主學習主題	☐自我閱讀　☐科學實做　☐專題探究　☐藝文創作　☐技能實務 ☐其他：		
自主學習實施地點	☐教室：＿＿＿＿　☐圖書館　☐實作教室：＿＿＿＿＿＿ ☐其他：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿		
自主學習學習目標			

序號	日期/節次	諮詢及指導內容摘要紀錄	指導教師簽名
1			
2			
3			

承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

附件 4-3

臺中市葳格高級中學　學年度第　學期彈性學習時間

自主學習成果紀錄表　填表人：

申請學生資料	班級	學號	姓名（請親自簽名）
自主學習主題	□自我閱讀 □科學實做 □專題探究 □藝文創作 □技能實務 □其他：		
自主學習實施地點	□教室：＿＿＿＿ □圖書館 □實作教室：＿＿＿＿＿＿ □其他：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿		
自主學習學習目標			

	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師確認
自主學習成果記錄	1	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。	□優良 □尚可 □待努力	◎
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			

	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20	參與自主學習成果發表。		◎
	21	完成自主學習成果紀錄表撰寫。		◎
	22			
自主學習成果說明				
自主學習學習目標達成情形				
自主學習歷程省思				
指導教師指導建議				

指導教師簽章　　承辦人員核章　　教學組長核章　　教務主任核章

臺中市葳格高級中學 學生彈性時間選課表

學年度第　　學期

班級		座號		姓名	

全學期課程選修

志願序	課程代碼	課程名稱
1		
2		
3		

微課程選修

志願序		第一時段 第1～10週		第一時段 第11～20週	
1	課程代碼		課程代碼		
	課程名稱		課程名稱		
2	課程代碼		課程代碼		
	課程名稱		課程名稱		
3	課程代碼		課程代碼		
	課程名稱		課程名稱		

注意事項

一、學生依志願序填上「課程代碼」、「課程名稱」，請填3個志願。

二、選修微課程需填滿兩個時段志願序。

三、選修課程需參考開課資訊與限制條件，未依規定選填志願無效。

四、未依時程完成選課程序者，由教務處安排，不得異議。

家長簽章:　　導師簽章:　　科主任簽章:　　教務處:

二、學生自主學習實施規範

尚未填寫

已含在「一、彈性學習時間實施相關規定」

三、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	1	1	0	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	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	
		葳格人來報報	1	9	全校各科			V			內聘	
		巧飲生活	1	9	全校各科			V			內聘	
		影片剪輯	1	9	全校各科			V			內聘	
		從生活談營養	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	
		旅遊英文	1	9	全校各科			V			內聘	
		走讀台中	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐桌禮儀	1	9	全校各科			V			內聘	
		美食鑑賞	1	9	全校各科			V			內聘	
第二學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
	第二學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
		文創設計	1	9	全校各科			V			內聘	
		餐桌美學	1	9	全校各科			V			內聘	
		Ig打卡美食	1	9	全校各科			V			內聘	
第三學年	第一學期	自主學習	1	18	全校各科	V					內聘	
		選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
		餐飲化學	1	9	全校各科			V			內聘	

備審版

		從餐廳談經營	1	9	全校各科			V			內聘	
		從旅遊談生活	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	
		口語表達	1	9	全校各科			V			內聘	
		食物的真相	1	9	全校各科			V			內聘	
		吃出行動力	1	9	全校各科			V			內聘	

備查版

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

表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

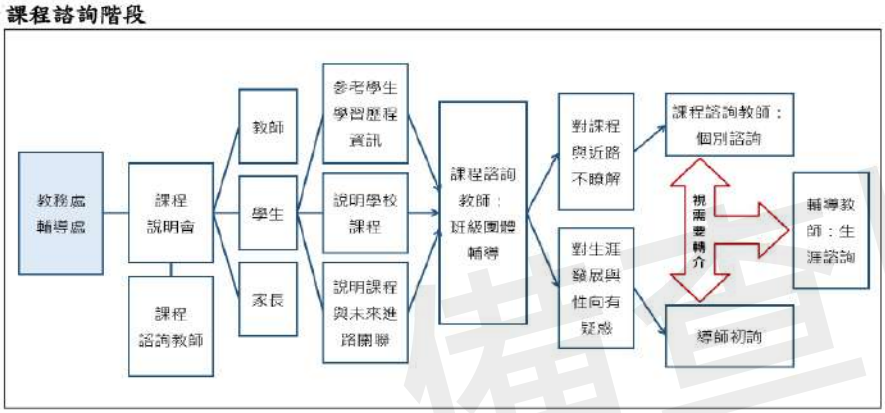
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置						開課方式	同時段開課
				第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
1.	實習	宴會管理實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AA2選1
2.	實習	宴席菜餚製作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AA2選1
3.	實習	食物製備實務	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2選1
4.	實習	西式點心製作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AB2選1
5.	實習	國際烹調實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	(3)	同科單班	AC3選1
6.	實習	巧克力拉糖工藝實作	餐飲管理科	0	0	0	0	(3)	3	同科單班	AC3選1
7.	實習	台灣小吃實作	餐飲管理科	0	0	0	0	(3)	3	同科單班	AC3選1
8.	專業	第二外語日文	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AD4選1
9.	專業	第二外語西班牙文	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AD4選1
10.	專業	第二外語德文	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AD4選1
11.	專業	第二外語法文	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AD4選1
12.	專業	餐飲法文	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE5選1
13.	專業	餐飲日文	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE5選1
14.	專業	餐飲素養新知	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE5選1
15.	專業	餐飲德文	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE5選1
16.	專業	餐飲西班牙文	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2	同科單班	AE5選1
17.	專業	旅遊日文	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AF5選1
18.	專業	旅遊法文	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AF5選1
19.	專業	飲品知源	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AF5選1
20.	專業	旅遊德文	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AF5選1
21.	專業	旅遊西班牙文	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AF5選1

備查版

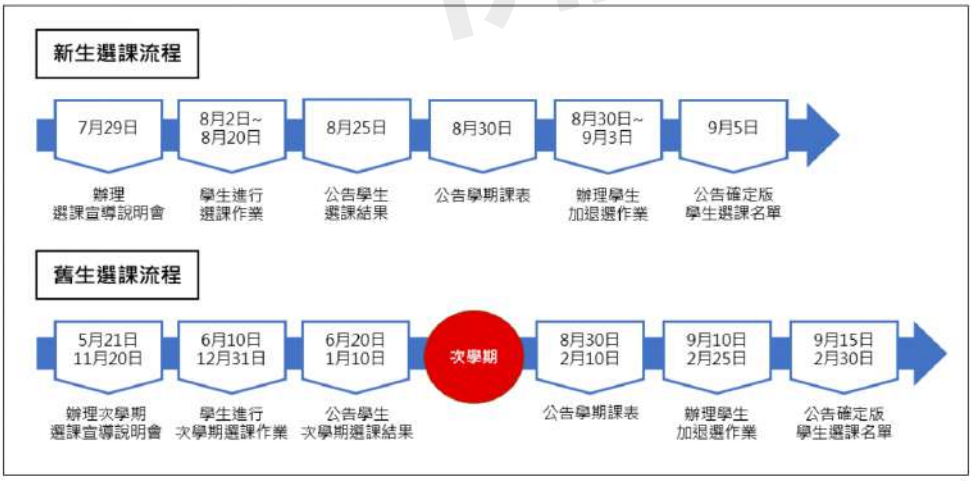
二、選課輔導流程規劃

(一)流程圖(含選課輔導及流程)

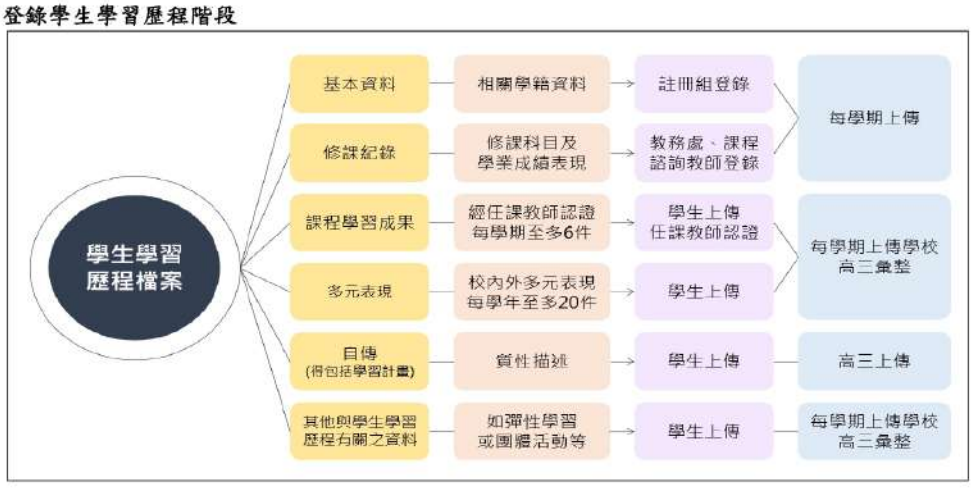
1. 課程諮詢階段



2. 學生選課及加退選階段



3. 登錄學生學習歷程階段



(二)日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	5月20日(上學期)	舊生選課輔導	舊生利用前一學期末進行選課輔導
2	6月10日(上學期)	舊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	8月15日(上學期)	高一新生選課宣導	新生利用新生訓練進行選課宣導

備查版

4	8月25日(上學期)	新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。
5	9月2日(上學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
6	9月16日(上學期)	加、退選	開學2週內進行加退選
7	12月10日(下學期)	選課輔導	利用前一學期末進行選課輔導
8	12月31日(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。
9	2月10日(下學期)	正式上課	開學即正式跑班上課
10	2月24日(下學期)	加、退選	開學2週內進行加退選
11	每年6月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

(一)發展選課輔導手冊：

(預計於111年6月完成)

(二)生涯探索：

1.於新生始業輔導期間，介紹普通高中及高職教育之差異，及學校四群科之進路發展，並針對各種升學管道與多元入學方式提出說明。

2.高一下學期分別開設「生涯規劃」課程，引導學生了解各學程課程特色、大學校院暨技專校院概況與系組簡介，以及各行各業資訊，亦實施興趣測驗及性向測驗，提供客觀評量之資料，協助學生認識自我。

3.高一下學期辦理學程選擇學長姐經驗分享講座，引導學生瞭解各學程學習性質、特色活動，協助其評估個人能力、特質選擇各學程之適切性，以及從學長姐學習經驗增進自我覺察與省思。

4.高一上、下學期分別辦理「親師座談」與「多元入學管到家長說明會」，使家長了解有關子女生涯發展的各項因素，協助其選擇適合個人能力、志趣之學程，同時亦介紹各學程開課規劃及其生涯發展之特色，提供相關選課資訊，並依需要提供個別諮詢服務。

5.在輔導學生選課期間，透過校內各項會議，協助師運用測驗結果了解班級學生能力、志趣，並了解各學程特色與規劃，以共同輔導學生適性選課。

6.每學年皆舉辦「大學參訪」生涯探索活動，透由實地參訪大學校院與技專校院，使學生分別瞭解其校風特色，並進一步瞭解本校學程未來可選填之學系概況，作為適性選課之參考。

7.配合業界資源，辦理職涯專題講座，提供學生職業資訊。

(三)興趣量表：

本量表施測結果可供高一、高二、高三的高中高職學生生涯規劃、選課及選擇校系之參考。本量表亦可為一般及科技大學生轉系與選擇研究所的輔助工具。

測驗結果包括每位學生六型分數、興趣代碼、抓週三碼、諧和度、區分值、一致性以及學類興趣扇形區域等項目。在應用上，每位同學可以自己的興趣代碼查詢「學類代碼表」，找出有興趣的學類與學系，也可以有興趣的學類，找到大學學類圖上自己的興趣區域並探索這些學系於地圖上的群集關係，作為選組與選系參考。另也可參考百分位數常模、T分數常模，與一般同學比較，了解自己在六種類型上喜好的程度。

(四)課程諮詢教師：

1.成立課程諮詢教師遴選委員會，遴選各科（普通科、餐飲管理科）課程諮詢教師。

2.課程諮詢教師接受課程諮詢培訓課程，並取得完訓證明。

3.定期召開課程諮詢教師會議，由普通科諮詢教師擔任召集人。

4.每學期選課前，協助學校編輯選課輔導手冊。

5.辦理選課輔導，向學生、家長及教師說明學校課程計畫及課程與學生進路發展之關係。

6.每學期選課期間，參考學生學習歷程檔案，以團體或個別方式提供學生諮詢。

7.針對有生涯輔導需求之學生，由專任輔導教師或導師依其性向及興趣輔導後，提供個別之課程諮詢。

8.將本課程諮詢記錄登載於個別學生學習歷程檔案中。

(五)其他

備查版

拾、學校課程評鑑

111學年度學校課程評鑑計畫

izYYYxoq

111學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

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葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	進階數學			
	英文名稱	Mathematics			
師資來源	校內單科				
科目屬性	必修 一般科目				
	領域：				
	非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告－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、B2.科技資訊與媒體素養				
學生圖像	國際葳格、科技葳格、全人葳格				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	有，科目：高職數學B I~IV冊				
教學目標（教學重點）	1.引導學生複習一、二年級的課程。 2.強化學生對數學知識觀念的理解。 3.能連結各章節的基本觀念，引導學生更熟悉數學的解題觀念及技巧。 4.引導學生將數學基本知識融入生活，從生活找出數學的樂趣。				

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、函數、規律、求解	直線方程式試題演練	4	
二、函數、規律、求解	三角函數試題演練	7	
三、函數、規律、求解	三角函數的應用試題演練	7	
四、函數、規律、求解	向量試題演練	7	
五、函數、規律、求解	指數與對數及其運算試題演練	10	
六、函數、規律、求解	數列與級數試題演練	8	
七、函數、規律、求解	式的運算試題演練	8	
八、函數、規律、求解	方程式試題演練	8	
九、規劃、機率統計、曲線、微積分	不等式及其應用試題演練	5	
十、規劃、機率統計、曲線、微積分	排列組合試題演練	8	
十一、規劃、機率統計、曲線、微積分	機率試題演練	8	
十二、規劃、機率統計、曲線、微積分	統計試題演練	8	
十三、規劃、機率統計、曲線、微積分	二次曲線試題演練	10	
十四、規劃、機率統計、曲線、微積分	微積分及其應用試題演練	10	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	紙筆評量、課堂問答、作業與筆記、多元評量
教學資源	ipad、Apple TV 、投影機、複習講義、歷屆試題、尺規
教學注意事項	(一)教材編選 教師教學時，得依據每週時數的多寡及所任教科目的不同，特別加強某些章節或選取適當輔助教材，以銜接往後的相關專業課程及激發學生學習興趣。 (二)教學方法： 採課堂講授與練習 (三)教學評量 學生的成績評量除筆試外，應重視學生發問、作業、討論、推理思考與自我學習能力等表現。教師在教學時應考核學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力，作為重要的平時成績。 (四)教學資源 教學之視聽設備。

備查版

表 11-2-1-2葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	現代文學賞析		
	英文名稱	Appreciation of Modern Chinese		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
科目來源	學校自行規劃			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	國際葳格、科技葳格、全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、使學生了解現代文學的的源流與發展。 二、引導學生閱讀現代文學的作品，包括現代散文、現代詩及現代小說。 三、藉由閱讀與討論，深入了解現代文學的創作精神與寫作技巧。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、現代文學發展史	了解中國現代文學的誕生背景、發展概況，從年代及人物進入發展及演進。	2	
二、現代文學概說	現代文學的分類-散文詩小說。	2	
三、現代文學的主題與寫作手法	辨析不同作家的風格特色，提高解讀、賞評文學作品的主題、寫作技巧的能力。	2	
四、現代散文名家名作鑑賞	重要名家散文作品閱讀賞析及心得寫作，散文習作。	22	
五、現代詩名家名作鑑賞	重要名家現代詩閱讀賞析及心得寫作，現代詩習作。	22	
六、現代小說名家名作鑑賞	重要名家現代小說閱讀賞析及心得寫作，現代小說習作。	22	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	學生的成績評量除筆試外，重視學生發問、作業、討論、推理思考與自我學習能力等表現。教師在教學時應考核學生發問、作答、辯駁和討論等方面的表達及思考能力，作為重要的平時成績。
教學資源	自編教材
教學注意事項	(一)教材編選：教師教學時，選擇適當的範文，尤其切合臺灣本地人文風景地誌的作品，結合學生生活經驗，以激發學生學習興趣。 (二)教學方法：採課堂講授與練習。

備查版

表 11-2-1-3葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	ESL國際視野		
	英文名稱	English as Second Language		
師資來源	校內跨科協同			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域：			
	非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告－校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進、A2.系統思考與問題解決、A3.規劃執行與創新應變 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養 C 社會參與：C1.道德實踐與公民意識、C2.人際關係與團隊合作、C3.多元文化與國際理解			
學生圖像	國際葳格、科技葳格、全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第一學年 第二學年 第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.提升學生英文全方面英語文能力。 2.提供及引導學生國際文化議題，培養世界觀及文化融入。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一. 一年級上學期	基礎聽、說能力訓練：美語發音語素	9	
二. 一年級上學期	基本英文會話訓練：內場基本術語	9	
三. 一年級下學期	基礎聽、說能力訓練：美語音節語調	9	
四. 一年級下學期	基本英文會話訓練：外場基本術語	9	
五. 二年級上學期	進階聽、說能力訓練：美語節奏與連音	9	
六. 二年級上學期	進階英文會話訓練：內場情境練習	9	
七. 二年級下學期	進階聽、說能力訓練：美語節奏與略音	9	
八. 二年級下學期	進階英文會話訓練：外場情境練習	9	
九. 三年級上學期	綜合英文會話訓練：餐廳實境綜合練習	9	
十. 三年級上學期	基礎寫作練習：食譜翻譯與編寫	9	
十一. 三年級下學期	基礎寫作練習：內外場SOP編寫	9	
十二. 三年級下學期	英文自傳與履歷	9	
合 計		108	

學習評量（評量方式）	1.任務演練 2.成果展現 3.文本作業
教學資源	課本、網路資源、多媒體教學資料
教學注意事項	(一)教學方法 1.模擬聯合國相關示範與演練。 2.影本參考。 3.分組討論。 4.角色扮演。 (二)教學評量 1.依授課進度，進行階段性評量。 2.評量方式包含:課堂演示、報告、成果展、文本作業。

備查版

（二）專業科目

表 11-2-2-1葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐旅管理		
	英文名稱	Hotel Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	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	全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.說明旅館的定義與特性、旅館的起源與功能、旅館的組織及住宿設施的分類等內容。 2.探討客房管理，以旅館客房部組織與職責、櫃檯實務及訂房作業。 3.介紹房務管理，內容包括房務部組織與職責及房務作業。 4.介紹餐飲服務之業務，包括餐飲組織與職責及其準備作業。 5.瞭解行銷管理，說明旅館業行銷計畫擬定與運用、市場供需，及行銷推廣與市場調查等內容。 6.說明何謂行政管理，舉凡旅館業之人事管理、服務管理、會計管理及工務與安全管理，扼要說明並建立企業形象。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、導論	1.旅館的定義與特性 2.旅館的起源與功能 3.旅館的組織與分類	10	
二、客房管理	1.客務部組織與職責 2.櫃檯實務 3.訂房作業	10	
三、房務管理	1.房務部組織與職責 2.房務作業	16	
四、餐飲管理	餐飲服務	12	
五、行銷管理	行銷作業	12	
六、行政管理	1.人事管理 2.服務管理 3.會計管理 4.工務與安全管理	12	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	紙筆評量、課堂小考、作業與筆記、多元評量
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.選用教師自編教材。 3.網路資源。
教學注意事項	1.以實務與理論相配合，提高學習效果。 2.實際飯店實習及業界參訪。 3.教師參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。 4.加強旅館業實務範例，藉以使學生能力與產業界需求相配合。 5.教師視實際需求帶領學生至相關產業參觀，驗證所學並善用社會資源。

備查版

表 11-2-2-2葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅館管理		
	英文名稱	Hotel Management		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 專業科目			
	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	全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、了解不同的旅館服務方式及其特色與原則。 二、學習各旅館文化及階層管理，服務技能運用。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、旅館產業的特性、分類與類型	1.旅館產業的特性 2.旅館以目標市場做分類 3.旅館以規模做分類 4.旅館以服務等級做分類 5.旅館以產權型態做分類	4	
二、旅館籌備開幕及組織職責	1.旅館起源及發展史 2.旅館開發可行性分析 3.旅館籌備及人員進用時程 4.旅館試營運及正式營運 5.旅館組織及各部門職責	4	
三、客務管理與實務	1.客務部作業守則 2.客務部組織與員工職掌 3.客務部各單位作業	6	
四、房務管理與實務	1.房務部作業守則 2.房務部組織與員工職掌 3.旅館客房型態 4.房務部各單位作業	6	
五、餐飲管理實務	1.餐飲業的定義、特性與組織架構 2.餐廳規劃與管理 3.餐飲內外場查核作業 4.餐廳鑑定 5.宴會管理及服務	6	
六、人力資源管理	1.人力資源管理的定義與角色 2.人力資源管理的功能	4	
七、旅館管理資訊系統	1.旅館管理資訊系統之發展概念 2.旅館應用管理資訊系統之目的 3.旅館如何選擇適當的管理資訊系統 4.旅館管理資訊系統的發展趨勢	4	
八、餐旅採購	1.採購作業 2.驗收作業 3.倉儲管理 4.發貨流程	2	
九、旅館安全與衛生管理	1.設備維護與安全 2.衛生管理 3.汙水處理 4.勞工安全	4	
十、餐旅行銷實務	1.餐飲行銷 2.旅館行銷 3.餐旅行銷管理及創意行銷 4.餐旅行銷技巧 5.餐旅行銷知識	6	
十一、餐旅客訴處理與公共關係	1.顧客抱怨 2.客訴處理技巧與禁忌 3.餐旅公關	4	
十二、旅館品牌管理	1.品牌管理的理論分析 2.品牌定位及文化管理 3.品牌於資產、延伸及危機管理	6	

備查版

	4.旅館品牌管理 5.海峽兩岸旅館品牌經營實例		
十三、旅館成本控制與經營利潤分析	1.成本的定義與分類 2.餐旅成本的概念、計算與控制 3.旅館營運利潤分析 4.損益兩平分析與利潤規劃	6	
十四、旅館市場與產業分析	1.產業分析與市場定位 2.常見的旅館市場分析指標 3.旅館價值指標	6	
十五、星級旅館評鑑	1.外國旅館等級評鑑 2.我國星級旅館評鑑 3.星級旅館評鑑實務 4.星級旅館評鑑制度之反思	4	
合　計		72	

學習評量 （評量方式）	一、紙筆測驗 二、實際操作練習
教學資源	一、選用部頒課程標準編寫之教科書。 二、運用各項教學設備及媒體，及影片分享、激起學習興趣。
教學注意事項	一、教學: 1.教師以講述法為主，利用多媒體教材輔助教學，以增加學習效益。 2.實作練習，加深學生 印象。 3.結合時事新聞，給予實際重點說明，並歸納。 二、測驗: 1.紙筆測驗。

表 11-2-2-3葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲法文		
	英文名稱	Culinary French		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	能理解法文旅遊生活用語，提升多元學習能力，養成法語系國家文化理解的素養能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
自我介紹	1. 法文發音規則 2. 年齡、城市、職業、嗜好相關語彙 3. 以簡單法文做自我介紹	6	
餐廚（一）	1. 廚房家電、餐具相關語彙 2. 餐桌禮儀	6	
餐廚（二）	1. 烹飪相關語彙 2. 簡易食譜閱讀	6	
餐廚（三）	1. 特色餐點介紹 2. 食材、香料、調味料語彙介紹 3. 簡易菜單設計	6	
美食（一）	1. 沙拉、湯、意大利麵語彙 2. 用法文選擇口味、麵條種類	6	
美食（二）	1. 牛排、海鮮語彙 2. 以法文點主餐、選擇部位及熟度 3. 以法文選擇烹調方式	6	
美食（三）	1. 速食餐點語彙介紹 2. 以法文點餐	6	
美食（四）	1. 咖啡、甜點語彙介紹 2. 以法文選份量、調整口味	6	
美食（五）	1. 麵包、甜食相關語彙 2. 用法文問麵包口味、訂甜食 3. 數量詞的應用	6	
餐廳點餐	1. 訂位諮詢 2. 點餐 3. 結帳會話應用	6	
城市介紹	1. 知名景點介紹 2. 節慶文化認識 3. 簡介風土民情	6	
醫療服務	1. 介紹身體部位 2. 以簡易法文表達身體不適 3. 藥局買藥	6	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	平時分數(作業、小考、出席率)70%、期末自由研究報告30%
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	(一)教學方法 1.善用情境及創意學方法。 2.配合多媒體教學等各式教具利用。 3.鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。 (二)教學評量 1.依授課進度，進行單元評量。 2.評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮 演、對話練習。

備查版

表 11-2-2-4葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	第二外語日文		
	英文名稱	Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.幫助學生日本語發音。 2.訓練學生日語表達法及慣用語。 3.提升學生日語閱讀能力及閱讀日本社會文化的短篇文章。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一. 日文發音	日文發音技巧與規則	18	
二. 日文平假名、片假名或基本漢字	平假名、片假名或基本漢字所書寫之固定詞句、文章等。	18	
三. 日本文化	1.日常生活習慣異同 2.日本傳統文化介紹及起源	18	
四. 日文會話-語法、食物及數字	1.日文語法:各詞性語尾變化、助詞及助動詞及其他品詞等。 2.食物主題 3.數字主題	18	
五. 日文會話-天氣與自我介紹	1.天氣主題 2.打招呼 3.簡單自我介紹	18	
六. 日文會話-電話對話、點餐及詢問	1.電話對話 2.餐飲點單 3.詢問地址	18	
七. 日文會話-旅遊、交通及職業	1.渡假旅遊 2.搭乘交通工具 3.職業主題	18	
八. 日文會話-購物、閱讀及書信	1.生活購物 2.短、中篇文章 3.各形式主題文章，如廣告單、宣傳單、信件書寫等文題。	18	
九.日文相關活動學習與教學-日本歌與日本卡	1 日文歌學習與表演 2.日本卡製作	18	
十.日文相關活動學習與教學-語文競賽	1.日文朗讀比賽 2.日文語言活動競賽	18	
十一.日文檢定-基礎	第二外語檢測-基礎級	18	
十二.日文檢定-中級	第二外語檢測-中級	18	
合 計		216	

學習評量（評量方式）	1.紙筆測驗 2.口語表達:發音測驗、閱讀朗誦等 3.小組活動 4.歌唱
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	(一)教學方法 1.善用情境及創意學方法。 2.配合多媒體教學等各式教具利用。 3.鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。 (二)教學評量 1.依授課進度，進行單元評量。 2.評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮 演、對話練習。

備查版

表 11-2-2-5葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊日文		
	英文名稱	Tourism Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	能理解日文旅遊生活用語，提升多元學習能力，養成日本文化理解的素養能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
自我介紹	1. 日文發音規則 2. 年齡、城市、職業、嗜好相關語彙 3. 以簡單日文做自我介紹	6	
機場日文（一）	1. 機場買票、劃位、行李拖運 2. 防疫相關語彙	6	
機場日文（二）	1. 報到、轉機、補位 2. 機場登機、機上服務	6	
機場日文（三）	1. 空服員對話、海關入境 2. 提領行李、機場交通	6	
交通工具	1. 搭計程車 2. 搭大眾運輸工具 3. 搭錯車求助	6	
住宿	1. 飯店訂房、入住登記 2. 飯店娛樂諮詢 3. 飯店服務、退房	6	
消費購物（一）	1. 兌幣、刷卡 2. 購物中心問路、店員協助 3. 結帳方式和金額	6	
消費購物（二）	1. 買衣、買鞋（尺寸、款式、顏色） 2. 表達需求、找配件 3. 退貨、退稅用語	6	
餐廳點餐	1. 訂位諮詢 2. 點餐 3. 餐桌禮儀	6	
城市介紹	1. 知名景點介紹 2. 節慶文化認識 3. 簡介風土民情	6	
參觀博物館	1. 知名博物館特色介紹 2. 買票 3. 諮詢專人導覽服務 4. 館內觀光手冊	6	
醫療服務	1. 介紹身體部位 2. 以簡易日文表達身體不適 3. 藥局買藥	6	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	平時分數(作業、小考、出席率)70%、期末自由研究報告30%
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	(一)教學方法 1.善用情境及創意學方法。 2.配合多媒體教學等各式教具利用。 3.鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。 (二)教學評量 1.依授課進度，進行單元評量。 2.評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮 演、對話練習。

備查版

表 11-2-2-6葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	第二外語西班牙文		
	英文名稱	Spanish		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.幫助學生西班牙文發音。 2.訓練學生西班牙文各級數字彙。 3.提升學生日常生活相關會話及閱讀等溝通技巧。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一. 西班牙文發音	西班牙文發音規則與技巧	18	
二. 西班牙文字彙	西班牙文字彙	18	
三. 西班牙文進階字彙	西班牙文各級字彙	18	
四. 西班牙文化	1.日常生活習慣異同 2.西班牙文化起源與現況	18	
五. 西班牙會話主題-自我介紹、食物	1.西文語法:各詞性介紹、時式、語態、句型 等。 2.個人資料 3.自我介紹、問候他人、道別 4.外表與個性描述 5.食物主題	18	
六. 西班牙會話主題-電話對話、旅遊、點餐、購物	1.電話號碼與數字 2.旅遊主題 3.餐飲點單 4.一般購物對話 5.一日行事曆描述	18	
七. 西班牙會話主題-交通、休閒活動、健康	1.搭乘交通工具 2.地名及位置描述 3.假日休閒活動 4.身體部位名稱及疼痛描述	18	
八. 西班牙會話主題-文章及書信	各形式主題文章，如廣告單、宣傳單、信件書寫等文題。	18	
九.西班牙相關活動學習與教學-節慶	西班牙節慶教學	18	
十.西班牙相關活動學習與教學-語文競賽	西班牙文語言活動競賽	18	
十一.西班牙文檢定-基礎	第二外語檢測-基礎級	18	
十二.西班牙文檢定-中級	第二外語檢測-中級	18	
合 計		216	

學習評量（評量方式）	1.紙筆測驗 2.口語表達:發音測驗、閱讀朗誦等 3.小組活動 4.歌唱
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	(一)教學方法 1.善用情境及創意學方法。 2.配合多媒體教學等各式教具利用。 3.鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。 (二)教學評量 1.依授課進度，進行單元評量。 2.評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮演、對話練習。

備查版

表 11-2-2-7葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲日文		
	英文名稱	Culinary Japanese		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	能理解日文餐飲文化用語，提升多元學習能力，養成日本文化理解的素養能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
自我介紹	1. 日文發音規則 2. 年齡、城市、職業、嗜好相關語彙 3. 以簡單日文做自我介紹	6	
餐廚（一）	1. 廚房家電、餐具相關語彙 2. 餐桌禮儀	6	
餐廚（二）	1. 烹飪相關語彙 2. 簡易食譜閱讀	6	
餐廚（三）	1. 特色餐點介紹 2. 食材、香料、調味料語彙介紹 3. 簡易菜單設計	6	
美食（一）	1. 沙拉、湯、意大利麵語彙 2. 用日文選擇口味、麵條種類	6	
美食（二）	1. 牛排、海鮮語彙 2. 以日文點主餐、選擇部位及熟度 3. 以日文選擇烹調方式	6	
美食（三）	1. 速食餐點語彙介紹 2. 以日文點餐	6	
美食（四）	1. 咖啡、甜點語彙介紹 2. 以日文選份量、調整口味	6	
美食（五）	1. 麵包、甜食相關語彙 2. 用日文問麵包口味、訂甜食 3. 數量詞的應用	6	
餐廳點餐	1. 訂位諮詢 2. 點餐 3. 結帳會話應用	6	
城市介紹	1. 知名景點介紹 2. 節慶文化認識 3. 簡介風土民情	6	
醫療服務	1. 介紹身體部位 2. 以簡易日文表達身體不適 3. 藥局買藥	6	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	平時分數(作業、小考、出席率)70%、期末自由研究報告30%
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	(一)教學方法 1.善用情境及創意學方法。 2.配合多媒體教學等各式教具利用。 3.鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。 (二)教學評量 1.依授課進度，進行單元評量。 2.評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮 演、對話練習。

備查版

表 11-2-2-8葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊法文		
	英文名稱	Tourism French		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	能理解法文旅遊生活用語，提升多元學習能力，養成法語系國家文化理解的素養能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
自我介紹	1. 法文發音規則 2. 年齡、城市、職業、嗜好相關語彙 3. 以簡單法文做自我介紹	6	
機場法文（一）	1. 機場買票、劃位、行李拖運 2. 防疫相關語彙	6	
機場法文（二）	1. 報到、轉機、補位 2. 機場登機、機上服務	6	
機場法文（三）	1. 空服員對話、海關入境 2. 提領行李、機場交通	6	
交通工具	1. 搭計程車 2. 搭大眾運輸工具 3. 搭錯車求助	6	
住宿	1. 飯店訂房、入住登記 2. 飯店娛樂諮詢 3. 飯店服務、退房	6	
消費購物（一）	1. 兌幣、刷卡 2. 購物中心問路、店員協助 3. 結帳方式和金額	6	
消費購物（二）	1. 買衣、買鞋（尺寸、款示、顏色） 2. 表達需求，找配件 3. 退貨、退稅用語	6	
餐廳點餐	1. 訂位諮詢 2. 點餐 3. 餐桌禮儀	6	
城市介紹	1. 知名景點介紹 2. 節慶文化認識 3. 簡介風土民情	6	
參觀博物館	1. 知名博物館特色介紹 2. 買票 3. 諮詢專人導覽服務 4. 館內觀光手冊	6	
醫療服務	1. 介紹身體部位 2. 以簡易法文表達身體不適 3. 藥局買藥	6	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	平時分數(作業、小考、出席率)70%、期末自由研究報告30%
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	(一)教學方法 1.善用情境及創意學方法。 2.配合多媒體教學等各式教具利用。 3.鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。 (二)教學評量 1.依授課進度，進行單元評量。 2.評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮 演、對話練習。

備查版

表 11-2-2-9葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	第二外語德文		
	英文名稱	German		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.幫助學生德文發音。 2.訓練學生德文各級數字彙。 3.提升學生日常生活相關會話及閱讀等溝通技巧。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一. 德文發音	德文發音規則與技巧	18	
二. 德文字彙	德文字彙	18	
三. 德文進階字彙	德文各級字彙	18	
四. 德國文化	1.日常生活習慣異同 2.德國文化起源與現況	18	
五. 德國會話主題-自我介紹、食物	1.德文語法:各詞性介紹、時式、語態、句型 等。 2.個人資料 3.自我介紹、問候他人、道別 4.外表與個性描述 5.食物主題	18	
六. 德國會話主題-電話會話、旅遊、點餐、購物	1.電話號碼與數字 2.旅遊主題 3.餐飲點單 4.一般購物對話 5.一日行事曆描述	18	
七. 德國會話主題-交通、休閒活動及健康	1.搭乘交通工具 2.地名及位置描述 3.假日休閒活動 4.身體部位名稱及疼痛描述	18	
八. 德國會話主題-文章與書信	各形式主題文章，如廣告單、宣傳單、信件書寫等文題。	18	
九.德文相關活動學習與教學-節慶	德國節慶教學	18	
十.德文相關活動學習與教學-語文競賽	德文語言活動競賽	18	
十一.德文檢定-基礎	第二外語檢測-基礎級	18	
十二.德文檢定-中級	第二外語檢測-中級	18	
合 計		216	

學習評量（評量方式）	1.紙筆測驗 2.口語表達:發音測驗、閱讀朗誦等 3.小組活動 4.歌唱
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	(一)教學方法 1.善用情境及創意學方法。 2.配合多媒體教學等各式教具利用。 3.鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。 (二)教學評量 1.依授課進度，進行單元評量。 2.評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮 演、對話練習。

備查版

表 11-2-2-10葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲品知源			
	英文名稱	Origin of tea			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	國際葳格、科技葳格、全人葳格				
適用科別	餐飲管理科				
	4				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標（教學重點）	重新認識，什麼是「茶」。				

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
茶的風味品評(一)	茶的六感體驗	6	
茶的風味品評(二)	探究做好做滿的茶風味	6	
茶的風味品評(三)	茶的風味感受	6	
從品種、產季與產地探討茶風味(一)	透過「茶標」了解茶	6	
從品種、產季與產地探討茶風味(二)	茶葉的風味結構來源	6	
從品種、產季與產地探討茶風味(三)	風土與種植如何影響茶風味	6	
找出喜愛的風味(一)	次數與均勻度對萃取的影響	4	
找出喜愛的風味(二)	茶葉外觀對萃取的影響	4	
找出喜愛的風味(三)	泡茶器具對萃取的影響	4	
找出喜愛的風味(四)	沖泡技巧對風味的影響	4	
茶款(一)	南投清香烏龍．不知春 玉山清香烏龍．若芽 文山包種	4	
茶款(二)	梨山蜜香烏龍 凍頂烏龍 玉山熟香烏龍．白露	4	
茶款(三)	傳統紅水烏龍 新竹峨眉東方美人 玉山金萱紅茶．夏至	4	
茶款(四)	宇治田原?里．煎茶 宇治玉露 宇治焙茶	4	
茶款(五)	大吉嶺塔桑莊園喜馬拉雅．謎境夏摘 大吉嶺爾利亞莊園．鑽石夏摘 大吉嶺圖爾波莊園．月光春摘 大吉嶺普特邦莊園．月樣春摘 大吉嶺凱瑟頓莊園．慕夏月光	4	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	紙筆測驗
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	1.教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 2.以圖表、實物及視聽教學媒體 輔助教學，以增進學生學習效果。 3.輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。

備查版

表 11-2-2-11葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	第二外語法文		
	英文名稱	French		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	1.幫助學生適應法語學習與發音。 2.奠定法語會話基礎，讓學生能開口與法國人或同儕進行對話。 3.法國生活日常文化了解。 4.法文文法學習與運用。 5.具備通過第二外語基礎級檢定測驗能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一. 法文發音	法文基礎發音技巧與規則	10	
二. 法文特殊發音	特殊發音學習，如部分母音	10	
三. 法文發音-開口說	學生開口學習並運用以上	10	
四. 法文語文能力-聽說讀寫	培養學生法文聽、讀、說、寫的能力	10	
五. 法國文化	1.日常生活習慣異同 2.典故、起源介紹	8	
六. 法文基礎會話-文法	各詞性、時式、句型、子句、間接問句等。	18	
七. 法文基礎會話-食物、數字及天氣	1.食物主題 2.數字主題 3.天氣主題	18	
八. 法文基礎會話-問候、自我介紹、電話會話、點餐	1.打招呼 2.基礎自我介紹 3.電話對話 4.餐飲點單	18	
九. 法文基礎會話-旅遊、交通及職業	1.詢問地址 2.渡假旅遊 3.搭乘交通工具 4.職業主題	18	
十. 法文基礎會話-運動、購物、故事	1.運動健康 2.生活購物等 3.描述人物、地點 4.敘述故事情節	18	
十一. 法文基礎會話-討論及解決問題	1.自我及對他人介紹 2.提出問題、詢問及建議	18	
十二.法文相關活動學習與教學-法文歌	1.法文歌學習與表演 2.法國影片與心得	18	
十三.法文相關活動學習與教學-語言競賽	法文語言活動競賽	18	
十四.法文檢定-基礎級	第二外語檢測-基礎級	12	
十五.法文檢定-中級	第二外語檢測-中級	12	
合 計		216	

學習評量（評量方式）	1.紙筆測驗 2.口語表達、歌唱 3.小組活動 4.閱讀理解測驗
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	一、教材編選（1）教材內容應由淺入深，循序學習 二、教學方法（1）以分組方式設計各種不同之活動，訓練學生翻譯技巧，並透過 文章閱讀賞析活動，將學生所學與實際生活密切結合。 三、教學評量（1）採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、報 告、筆試等，顧及認知、技能、情意的評量，以作為教學進度 與教材編擬之參考。 四、教學資源（1)利用電腦、試聽教室播放相關視聽多媒體教材、如光碟、幻燈 片、網路數位資訊等，予以學生足夠啟發，增加學生觀察、思考與創 造力。

備查版

表 11-2-2-12葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲素養新知		
	英文名稱	Food Literacy		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	專業科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標(教學重點)	何謂素養?了解餐飲素養			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
認識餐飲素養	何謂素養?了解餐飲素養	4	
內場餐飲從業人員應有的職業素養(一)	內場人員應具備的專業素養能力	4	
內場餐飲從業人員應有的職業素養(二)	以飯店外場主管的觀點，來探討餐飲外場服務人員應具備之人格素養能力	4	
內場餐飲從業人員應有的職業素養(三)	以實例說明餐飲外場服務人員應具備之人格素養能力	4	
外場餐飲從業人員應有的職業素養(一)	外場人員應具備的專業素養能力	4	
外場餐飲從業人員應有的職業素養(二)	以廚房內場主管的觀點，來探討餐飲內場服務人員應具備之人格素養能力	4	
外場餐飲從業人員應有的職業素養(三)	以實例說明內場服務人員應具備之人格素養能力	4	
餐飲服務人員的知識要求(一)	了解餐飲業應具備的基礎知識	4	
餐飲服務人員的知識要求(二)	了解餐飲業應具備的專業知識	4	
餐飲服務人員的知識要求(三)	語言能力、應變能力	4	
餐飲服務人員的知識要求(四)	推銷能力、觀察能力	4	
餐飲從業人員應有的思想素質(一)	餐飲從業人員應有的態度、職守及職業理想	4	
餐飲從業人員應有的思想素質(二)	餐飲從業人員具備從事餐飲職業活動所需要的行為規範及價值觀念	4	
餐飲從業人員應具備的行業素質	餐飲服務人員的行業素養—服務態度	4	
認識餐飲業未來趨勢(一)	後疫情時代 餐飲業面臨的變遷及趨勢	4	
認識餐飲業未來趨勢(二)	台灣餐廳未來趨勢與走向	4	
國內餐飲產業未來之需求(一)	國內餐飲產業未來人力須具備的素養能力	4	
國內餐飲產業未來之需求(二)	國內餐飲產業多角化經營人力須具備的素養能力	4	
合 計		72	

學習評量(評量方式)	一、紙筆測驗 二、實際操作練習
教學資源	一、選用部頒課程標準編寫之教科書。 二、運用各項教學設備及媒體，及影片分享、激起學習興趣。
教學注意事項	1.教師以講述法為主，利用多媒體教材輔助教學，以增加學習效益。 2.實作練習，加深學生印象。 3.結合時事新聞，給予實際重點說明，並歸納。

備查版

表 11-2-2-13葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊德文		
	英文名稱	Tourism German		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	能理解德文旅遊生活用語，提升多元學習能力，養成德語系國家文化理解的素養能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
自我介紹	1. 德文發音規則 2. 年齡、城市、職業、嗜好相關語彙 3. 以簡單德文做自我介紹	6	
機場德文（一）	1. 機場買票、劃位、行李拖運 2. 防役相關語彙	6	
機場德文（二）	1. 報到、轉機、補位 2. 機場登機、機上服務	6	
機場德文（三）	1. 與空服員對話、海關入境用語 2. 提領行李、機場交通	6	
交通工具	1. 搭計程車 2. 搭大眾運輸工具 3. 搭錯車求助	6	
住宿	1. 飯店訂房、入住登記 2. 飯店娛樂諮詢 3. 飯店服務、退房	6	
消費購物（一）	1. 兌幣、刷卡 2. 購物中心問路、店員協助 3. 結帳方式和金額	6	
消費購物（二）	1. 買衣、買鞋（尺寸、款示、顏色） 2. 表達需求，找配件 3. 退貨、退稅用語	6	
餐廳點餐	1. 訂位諮詢 2. 點餐 3. 餐桌禮儀	6	
城市介紹	1. 知名景點介紹 2. 節慶文化認識 3. 簡介風土民情	6	
參觀博物館	1. 知名博物館特色介紹 2. 買票 3. 諮詢專人導覽服務 4. 館內觀光手冊	6	
醫療服務	1. 介紹身體部位 2. 以簡易德文表達身體不適 3. 藥局買藥	6	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	平時分數(作業、小考、出席率)70%、期末自由研究報告30%
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	(一)教學方法 1.善用情境及創意學方法。 2.配合多媒體教學等各式教具利用。 3.鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。 (二)教學評量 1.依授課進度，進行單元評量。 2.評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮 演、對話練習。

備查版

表 11-2-2-14葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	旅遊西班牙文		
	英文名稱	Tourism Spanish		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	能理解西文旅遊生活用語，提升多元學習能力，養成西語系國家文化理解的素養能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
自我介紹	1. 西文發音規則 2. 年齡、城市、職業、嗜好相關語彙 3. 以簡單西文做自我介紹	6	
機場西文（一）	1. 機場買票、劃位、行李拖運 2. 防役相關語彙	6	
機場西文（二）	1. 報到、轉機、補位 2. 機場登機、機上服務	6	
機場西文（三）	1. 與空服員對話、海關入境用語 2. 提領行李、機場交通	6	
交通工具	1. 搭計程車 2. 搭大眾運輸工具 3. 搭錯車求助	6	
住宿	1. 飯店訂房、入住登記 2. 飯店娛樂諮詢 3. 飯店服務、退房	6	
消費購物（一）	1. 兌幣、刷卡 2. 購物中心問路、店員協助 3. 結帳方式和金額	6	
消費購物（二）	1. 買衣、買鞋（尺寸、款示、顏色） 2. 表達需求，找配件 3. 退貨、退稅用語	6	
餐廳點餐	1. 訂位諮詢 2. 點餐 3. 餐桌禮儀	6	
城市介紹	1. 知名景點介紹 2. 節慶文化認識 3. 簡介風土民情	6	
參觀博物館	1. 知名博物館特色介紹 2. 買票 3. 諮詢專人導覽服務 4. 館內觀光手冊	6	
醫療服務	1. 介紹身體部位 2. 以簡易西文表達身體不適 3. 藥局買藥	6	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	平時分數(作業、小考、出席率)70%、期末自由研究報告30%
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	(一)教學方法 1.善用情境及創意學方法。 2.配合多媒體教學等各式教具利用。 3.鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。 (二)教學評量 1.依授課進度，進行單元評量。 2.評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮 演、對話練習。

備查版

表 11-2-2-15葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲德文		
	英文名稱	Culinary German		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	能理解德文餐飲文化用語，提升多元學習能力，養成西語系國家文化理解的素養能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
自我介紹	1. 德文發音規則 2. 年齡、城市、職業、嗜好相關語彙 3. 以簡單德文做自我介紹	6	
餐廚（一）	1. 廚房家電、餐具相關語彙 2. 餐桌禮儀	6	
餐廚（二）	1. 烹飪相關語彙 2. 簡易食譜閱讀	6	
餐廚（三）	1. 特色餐點介紹 2. 食材、香料、調味料語彙介紹 3. 簡易菜單設計	6	
美食（一）	1. 沙拉、湯、意大利麵語彙 2. 用德文選擇口味、麵條種類	6	
美食（二）	1. 牛排、海鮮語彙 2. 以德文點主餐、選擇部位及熟度 3. 以德文選擇烹調方式	6	
美食（三）	1. 速食餐點語彙介紹 2. 以德文點餐	6	
美食（四）	1. 咖啡、甜點語彙介紹 2. 以德文選份量、調整口味	6	
美食（五）	1. 麵包、甜食相關語彙 2. 用德文問麵包口味、訂購甜食 3. 數量詞的應用	6	
餐廳點餐	1. 訂位諮詢 2. 點餐 3. 結帳會話應用	6	
城市介紹	1. 知名景點介紹 2. 節慶文化認識 3. 簡介風土民情	6	
醫療服務	1. 介紹身體部位 2. 以簡易德文表達身體不適 3. 藥局買藥	6	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	平時分數(作業、小考、出席率)70%、期末自由研究報告30%
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	(一)教學方法 1.善用情境及創意學方法。 2.配合多媒體教學等各式教具利用。 3.鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。 (二)教學評量 1.依授課進度，進行單元評量。 2.評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮 演、對話練習。

備查版

表 11-2-2-16葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲西班牙文		
	英文名稱	Culinary Spanish		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 專業科目			
	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	國際葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	能理解西文餐飲文化用語，提升多元學習能力，養成西語系國家文化理解的素養能力。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
自我介紹	1. 西文發音規則 2. 年齡、城市、職業、嗜好相關語彙 3. 以簡單西文做自我介紹	6	
餐廚（一）	1. 廚房家電、餐具相關語彙 2. 餐桌禮儀	6	
餐廚（二）	1. 烹飪相關語彙 2. 簡易食譜閱讀	6	
餐廚（三）	1. 特色餐點介紹 2. 食材、香料、調味料語彙介紹 3. 簡易菜單設計	6	
美食（一）	1. 沙拉、湯、意大利麵語彙 2. 用西文選擇口味、麵條種	6	
美食（二）	1. 牛排、海鮮語彙 2. 以西文點主餐、選擇部位及熟度 3. 以西文選擇烹調方式	6	
美食（三）	1. 速食餐點語彙介紹 2. 以西文點餐	6	
美食（四）	1. 咖啡、甜點語彙介紹 2. 以西文選份量、調整口味	6	
美食（五）	1. 麵包、甜食相關語彙 2. 用西文問麵包口味、訂購甜食 3. 數量詞的應用	6	
餐廳點餐	1. 訂位諮詢 2. 點餐 3. 結帳會話應用	6	
城市介紹	1. 知名景點介紹 2. 節慶文化認識 3. 簡介風土民情	6	
醫療服務	1. 介紹身體部位 2. 以簡易西文表達身體不適 3. 藥局買藥	6	
合　計		72	

學習評量（評量方式）	平時分數(作業、小考、出席率)70%、期末自由研究報告30%
教學資源	教師自編教材
教學注意事項	(一)教學方法 1.善用情境及創意學方法。 2.配合多媒體教學等各式教具利用。 3.鼓勵學生主動參與，培養其開口說之習慣。 (二)教學評量 1.依授課進度，進行單元評量。 2.評量方式包含:聽懂主題重點、聽寫練習、傳話練習、口語表達、角色扮 演、對話練習。

備查版

（三）實習科目

表 11-2-3-1葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 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 practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	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	全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、能瞭解專題製作的方法。 二、能實際應用餐飲經營與管理實務，完成專題實作。 三、能以實作方式呈現所學成果。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、第一篇 專題通論與專題格式篇 第1章 專題通論	1.專題製作的意義 2.專題製作的目的 3.專題製作流程	9	
二、第2章 主題選定與計畫書的擬定	1.資料蒐集 2.蒐集管道及搜尋技巧 3.專題計畫書架構 4.撰寫專題計畫書 5.專題製作背景及目的 6.專題製作方法、步驟與進度	9	
三、第3章 專題製作歷程	1.研究方法 2.教師的進度規劃 3.學生的進度掌握 4.教師的進度追蹤 5.專題實施注意事項 6.專題歷程檔案 7.歷程檔案概述 8.歷程檔案的管理	9	
四、第4章 專題製作報告格式	1.格式說明 2.撰寫專題報告 3.封面/標題頁 4.中/英文摘要 5.目錄(含圖/表目錄) 6.第1章 前言(概論/緒論) 7.第2章 理論探討 8.第3章 專題設計 9.第4章 專題成果（模擬或實驗成果） 10.第5章 結論與建議	9	
五、第5章 專題評量與發表	1.專題評量 2.專題評量與實作評量 3.專題評量方法 4.專題延伸	9	
六、第二篇 操作篇 第6章 書面方式呈現	1.格式設定的流程及建議 2.使用文件範本 3.編輯技巧 4. Word專題範本的使用	9	
七、第7章 網頁方式呈現	1.認識網頁編輯軟體 2.不需編輯軟體的網頁呈現方式	9	
八、第8章 簡報／口頭方式報告	1.簡報成功的關鍵 2.建立簡報架構 3.專題簡報範本 4.演練（口頭報告技巧） 5.利用PowerPoint進行演練	9	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	作業與筆記、多元評量
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.專題製作相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。

備查版

教學注意事項	方法宜由教師課堂講授、實地操作，進而達到學校學習與實際餐飲操作，互相結合之成效。

表 11-2-3-2葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲經營實務		
	英文名稱	Restaurant Operation		
師資來源	內聘			
科目屬性	必修 實習科目			
	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	全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	4			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、培養學生了解餐飲業的屬性、架構及基本經營運作。 二、培養學生了解餐飲業的意義、特性與範圍。 三、培養學生了解餐飲業的分類。 四、培育符合餐飲業初級人才所需的基本知能。			

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	第三學年第一學期
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	8	
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	8	
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	6	
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	8	
六、事務管理	1.文書管理 2.檔案管理 3.時間管理	6	第三學年第二學期
七、廚房的維護與管理	1.廚房組織與工作分配 2.廚房標準化作業流程 3.餐飲之維護與管理 4.廚房的衛生與安全	8	
八、食材成本控制與分析	1.食材成本控制的意義 2.食材成本的分類 3.食材成本計算方法 4.餐飲成本分析研究	8	
九、現代餐飲管理之趨勢	1.現代化的管理制度 2.電腦化的業務管理 3.現代餐飲市場行銷 4.餐飲連鎖經營的現況與發展	8	
十、能源管理與廢棄物管理	1.能源管理 2.廢棄物管理	6	
合 計		72	

學習評量（評量方式）	紙筆評量、課堂小考、作業與筆記、多元評量
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.餐飲管理相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。
教學注意事項	1.教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 2.教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 3.教材之例題及習題，應與實務配合，使學生能學以致用。

備查版

表 11-2-3-3葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理實習		
	英文名稱	Management of Banquet		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	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	全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	8			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、訓練學生擁有外場服務技術，專業形象及儀態養成 二、配合課程完成畢業成果展，成為內外場兼具的餐飲人才			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、口布篇	1.口布複習(十種) 2.熨斗使用方式	8	
二、服勤篇	1.倒水 2.服務叉匙使用.攤口布 3.打桌.轉桌.疊椅.走位.帶位.派麵包	16	
三、文創商品	製作各班文創商品	14	
四、文創商品	採購.比價.上台報告.投票	14	
五、周邊設計	服裝設計	10	
六、周邊設計	菜單.邀請卡.海報.桌卡製作	10	
七、餘興篇	各班討論表演方式呈現	14	
八、餘興篇	影片拍攝剪輯.宴會音樂收集	14	
九、平板篇	1.設計問卷 2.遊戲設計.菜單設計	8	
十、成果演練	依照各班活動日期演練現場服務及預演	18	
十一、成果演練	畢業成果展	18	
合　計		144	

學習評量（評量方式）	實作評量、作業與筆記、多元評量
教學資源	1、教育部審定教科書。 2、宴會管理相關專業參考書籍。 3、報章雜誌。 4、網路資源。
教學注意事項	1、教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 2、以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 3、輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。

備查版

表 11-2-3-4葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物製備實務		
	英文名稱	Food preparation		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	食物由生食變成熟食，是人類飲食生活中的一大進展。然而，將食物烹調原理集結作為理論基礎，則是近百年之事。當人們了解食物烹調是有原理可依循時，就可變化、製作出不同的菜餚。近年來「分子廚藝」就因此誕生，人們利用不同的食材製作出與食材完全不相關的東西，讓飲食生活更有創意也更為豐富。 東西方烹調方法做了解釋，讓讀者可以了解及加以利用，使餐食更多元化。近年來食安風波不斷，其原因就是為了食物製作出來的成品口感、風味、色澤好，廠家添加了不合法的食品添加物，食安問題引發社會動盪不安，各類食物的食材選購、烹調原理等都不相同，經由本門課程介紹一些基本知識，會帶給餐飲科學生基本觀念，從學校課程扎根導入合法的調味料，教導餐飲科學生製作出安全的食品，逐步擴展並導正國人食品安全相關觀念。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、緒論	1.烹調之目的 2.水的重要性 3.熱傳導 4.蛋白質變性 5.食品的褐變 6.食品標誌與安全認證	6	
二、現代食品發展	1.食品標誌 2.食品添加物 3.有機農產品 4.分子廚藝 5.基因食品 6.季節性的食物	6	
三、食材認識	1.食物酸鹼性 2.認識各類食材	6	
四、製備方法	1.刀具 2.烹調方法 3.調味 4.調味料 5.香辛料的作用、種類、特徵及用途	12	
五、主食類	1.米 2.小麥 3.玉米 4.馬鈴薯 5.番薯	6	
六、肉類	1.肉的品種及特徵 2.營養價值 3.肉的構造 4.肉類的選購 5.肉的切割 6.影響肉嫩度之因素 7.肉的保水性 8.肉之烹調 9.肉類加工	18	
七、海鮮類	1.海鮮之分類 2.海鮮的營養價值 3.魚貝類之選購 4.魚貝類之腐敗、鮮度判定與品質管理	9	
八、黃豆類	1.黃豆的營養成分 2.黃豆的用途 3.各種黃豆產品	3	
九、蛋類	1.蛋的種類與營養	6	

備查版

	2.蛋的選購 3.蛋的烹調原理 4.蛋的製備 5.蛋的加工		
十、奶類	1.奶類的營養價值 2.奶類加工 3.牛奶之烹調原理	3	
十一、油脂	1.油脂之特性 2.油脂加熱之變化 3.市售橄欖油之種類 4.利用油酸來判斷油脂的好壞 5.餐飲業用油之指引 6.近年來食用油事件	6	
十二、蔬果類	1.蔬果的分類 2.蔬果的營養價值 3.蔬果的色素 4.有機農產品 5.蔬果農藥之去除 6.蔬菜殺菁 7.蔬果之儲存	9	
十三、菇類	1.菇類的營養價值 2.各食用菇類 3.保健用菇類	3	
十四、飲料	1.咖啡 2.茶	3	
十五、蛋糕與小西餅	1.蛋糕類 2.小西餅	9	
十六、低碳與素食飲食	1.低碳飲食 2.素食	3	
合　計		108	

學習評量 （評量方式）	實作評量、作業與筆記、多元評量
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.食物製備相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。
教學注意事項	1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。 2.教材內容及次序安排，應參照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 3.教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 4.教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 5.輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。 6.以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。

表 11-2-3-5葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際烹調實務		
	英文名稱	International cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	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	國際葳格、全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第三學年第一學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、培養學生對於各國不同飲食化製作、品嚐和了解。 二、擴展學生對美食文化的國際觀，且增添學生多彩多姿之生活。 三、瞭解不同的族群與文化群體，各有其獨特的飲食傳統與習慣。 四、透過以多元化美食製作為基礎的課程設計與學習。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、法式傳統料理	國際湯品製作(一) 例如:南瓜濃湯、法式洋蔥湯、蛤蠣巧達湯、馬賽海鮮湯	3	
二、法式傳統料理	國際湯品製作(二) 例如:南瓜濃湯、法式洋蔥湯、蛤蠣巧達湯、馬賽海鮮湯	3	
三、法式傳統料理	學習經典主食(一) 例如:燉牛膝附米蘭燉飯、威靈頓牛排、橙汁鴨胸、德式烤豬腳	6	
四、法式傳統料理	學習經典主食(二) 例如:燉牛膝附米蘭燉飯、威靈頓牛排、橙汁鴨胸、德式烤豬腳	6	
五、法式傳統料理	學習鄉村鹹派(一) 例如:南瓜派、培根洋蔥鹹派、羊乳酪鹹派、田園蔬食派	3	
六、法式傳統料理	學習鄉村鹹派(二) 例如:南瓜派、培根洋蔥鹹派、羊乳酪鹹派、田園蔬食派	3	
七、法式傳統料理	學習經典甜點(一) 例如:鄉村蘋果派、檸檬派、巧克力慕斯、經典泡芙	3	
八、法式傳統料理	學習經典甜點(二) 例如:鄉村蘋果派、檸檬派、巧克力慕斯、經典泡芙	3	
九、法式傳統料理	學習開胃菜的製作(一) 例如:卡布里斯、義式肉品製作、海鮮沙拉、肉類慕斯	3	
十、法式傳統料理	學習開胃菜的製作(二) 例如:卡布里斯、義式肉品製作、海鮮沙拉、肉類慕斯	3	
十一、法式傳統料理	學習手工麵製作(一) 例如:青醬義大利麵、波隆那肉醬千層麵	3	
十二、法式傳統料理	學習手工麵製作(二) 例如:青醬義大利麵、波隆那肉醬千層麵	3	
十三、法式傳統料理	學習手工餃子製作(一) 例如:奶油起司餃、菠菜餃、肚子餛飩	3	
十四、法式傳統料理	學習手工餃子製作(二) 例如:奶油起司餃、菠菜餃、肚子餛飩	3	
十五、法式傳統料理	學習披薩製作(一) 例如:瑪格麗特、披薩餃	3	
十六、法式傳統料理	學習披薩製作(二) 例如:瑪格麗特、披薩餃	3	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	實作評量、作業與筆記、多元評量
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.國際烹調相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。

備查版

教學注意事項	1.教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 2.以圖表、實物及視聽教學媒體 輔助教學，以增進學生學習效果。 3.輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。

表 11-2-3-6葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴席菜餚製作			
	英文名稱	Practice of Banquet cuisine			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	國際葳格、科技葳格、全人葳格				
適用科別	餐飲管理科				
	8				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標（教學重點）	一、瞭解各式烹飪的相關專業知識。 二、瞭解各式宴席的種類。 三、熟練各式烹飪的基本技能及餐桌禮節。 四、養成良好餐飲安全與工作習慣。				

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、宴會組織圖	1.認識各個工作單位部門及工作內容。 2.學習宴席菜餚菜單規劃與設計。	10	
二、開胃菜篇	學習製作開胃菜、份量的製作及儲存。	10	
三、沙拉篇	學習製備沙拉、儲存及醬汁的製作。	10	
四、湯篇	學習製作湯品並且使用台灣在地食材融入。	10	
五、主菜篇	學習製作宴席主菜並且使用台灣在地食材融入。	10	
六、甜點篇	學習製作完整甜點盤，內容物包含主體、醬汁、裝飾及說明餐點概念。	10	
七、伴手禮篇	製作手工巧克力及班級文創紀念品。	10	
八、活動設計	宴席活動規劃例如：才藝表演、影片互動、主持人Q&A等。	24	
九、 餐飲服務	服務生同學的訓練，站立及走位、端盤與服務的練習，並且小組合作提供服務。	24	
十、會展管理	學習安排整場宴席流程，並且排定餐餚及活動的序位，完美呈現三年所習課程。	26	
合 計		144	

學習評量（評量方式）	實作評量、作業與筆記、多元評量
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.宴席菜餚製作相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。
教學注意事項	1.教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 2.以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 3.輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。

備查版

表 11-2-3-7葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	巧克力拉糖工藝實作		
	英文名稱	Chocolate & Pull Sugar Art		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、了解巧克力的分類、調溫技巧基礎原理、製作拉糖的基本方法，煮糖時溫度變化的過程。 二、學會披覆造型之巧克力製作，切割造型巧克力製作，灌模造型巧克力製作，基礎拉糖的基本技巧，能製作出乙組小型糖雕作品。 三、培養敬業精神與良好的工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、了解可可來擴展自己的想像力1	1.可可是水果 2.在馬達加斯加邂逅了三種可可 3.可可的「品種」與「產地」 4.製造是從「發酵」開始	6	
二、了解可可來擴展自己的想像力2	1.乾燥 2.飄洋過海、烘焙 3.變成流體 4.巧克力的完成 5.公平貿易	6	
三、巧克力糖的創作1	1.特製純苦巧克力 2.製作甘納許 3.用食物調理機製作甘納許 4.用Stephan製作甘納許 5.用真空攪拌機製作甘納許 6.用切割器切割成形 7.倒進去凝固、用切割器切開、披覆	6	
四、 巧克力糖的創作2	1.製作巧克力的環境 2.保存巧克力糖的環境 3.巧克力糖完成品的保存 4.巧克力的調溫 5.大理石調溫法 6.冰水冷卻法 7.室溫靜置法 8.碎巧克力法 9.微波爐調溫法	6	
五、品嘗可可的樂趣	1.特製牛奶巧克力 2.聖彼拉諾75%巧克力 3.聖彼拉諾51%牛奶巧克力 4.葛蘭德巧克力 5.丹尼爾巧克力	6	
六、酒精帶來的溫和融口感	1.香檳松露 2.蘭姆酒 3.燻香 4.雲頂 5.胭脂紅	6	
七、感受水果的香氣、酸味與果肉	1.黑醋栗 2.百香果 3.荔枝	6	
八、堅果飄香的果仁糖	1.榛果 2.杏仁 3.白芝麻&夏威夷豆 4.椰肉&杏仁	6	
九、焦糖與蜂蜜的柔軟甘納許	1.鹽味焦糖 2.牛奶焦糖	3	
十、焦糖與蜂蜜的柔軟甘納許	1.異國風焦糖 2.冷杉蜂蜜	3	

備查版

合　計	54	
學習評量 （評量方式）	紙筆測驗、實作評量、作業與筆記、多元評量	
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.巧克力拉糖工藝相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。	
教學注意事項	1.教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 2.以圖表、實物及視聽教學媒體 輔助教學，以增進學生學習效果。 3.輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。	

表 11-2-3-8葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台灣小吃實作		
	英文名稱	Taiwanese snacks		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	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	全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	3			
	第三學年第二學期			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、了解臺灣小吃的起源與發展。 二、學會各地臺灣小吃。 三、培養敬業精神與良好的工作態度。			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、小吃基本功	1.辛香料認識及烹調前處理 2.小吃常用調味料介紹及萬用湯底介紹 3.常用醬料及配料	6	
二、主食小吃	1.廟口鹹粥+紅燒肉 2.廟口香菇油飯+廟口滷肉飯 3.台南米糕+無刺虱目魚肚粥 4.筒仔米糕+六合夜市海產粥	6	
三、主食小吃	1.蚵仔大腸麵線+米粉炒 2.松山路涼麵+鹹米苔目 3.嘉義雞肉飯+汕頭麵 4.嘉義豬腸冬粉+宜蘭米粉羹	6	
四、主食小吃	1.鴨肉冬粉+當歸鴨肉麵線 2.饒河街炸醬麵+台南擔仔麵 3.七堵咖哩麵+米粉湯 4.學期成果展現及測驗	9	
五、點心小吃 羹湯小吃	1.脆皮臭豆腐+麻辣臭豆腐 2.松山水煎包+四神湯 3.松山胡椒餅+汾陽餛飩湯 4.府城棺材板+蝦仁羹	6	
六、點心小吃 羹湯小吃	1.麻豆碗粿+豬血小腸湯 2.鹿港古早味芋丸+藥燉排骨 3.清蒸蝦仁肉圓+廟口肉羹湯	6	
七、甜品小吃	1.燒麻糬+麵煎嗲 2.燒仙草+宜蘭糕渣	6	
八、套餐料理設計	結合整學年所學，設計菜單結合實務應用	9	
合 計		54	

學習評量（評量方式）	實作評量、作業與筆記、多元評量
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.臺灣小吃相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。
教學注意事項	1.本科目為實習科目，是否分組，得依主管機關規定標示是否分組上課。 2.教材內容及次序安排，應參 照教材大綱之內涵，並符合教學目標。 3.教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生 學習。 4.教材內容之難易應適合學生程度，避免陳義過高，影響學習興趣。 5.輔導學生熟練操作技 術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。 6.以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習 效果。

備查版

表 11-2-3-9葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	西式點心製作		
	英文名稱	Western dessert practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	全人葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第二學年			
建議先修科目	無			
教學目標（教學重點）	一、 學習烘焙產品理論、原料相關特性、烘焙計算等知識 二、 瞭解各種烘焙產品製作與變化、操作方法與技術要領 三、 培養一個現代烘焙技師從事烘焙工作的需要 四、 其他：用實際操作以證明理論的重要			

教學內容

主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註
一、西式點心概論	1.烘焙歷史 2.烘焙產品的定義與分類	3	
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	3	
三、西式點心基礎實作	1.香草戚風蛋糕 2.巧克力戚風蛋糕 3.抹茶戚風蛋糕 4.裝飾用馬卡龍 5.巧克力甘納許	12	
四、麵包類	1.熱狗捲 2.冰心波蘿包 3.捲餅 4.三明治 5.蘋果肉桂捲 6.馬鈴薯沙拉 7.漢堡包 8.麵包棒 9.雜糧餐包 10.歐培拉 11.蜂蜜千層蛋糕	12	
五、餅乾類	1.皇家紅茶餅 2.椰子餅 3.辣味芝士餅 4.濃情巧克力 5.燕麥朱古力 6.檸檬優格餅乾 7.鹽之花	12	
六、慕斯類	1.芒果慕斯 2.草莓慕斯 3.巧克力慕斯 4.巧克力巴巴露	12	
七、派類	1.覆盆子巧克力派 2.德式布丁派 3.柑橘檸檬派	12	
八、派類	1.杏仁塔 2.巧克力塔 3.燻雞派 4.夏威夷派	12	
九、宴會點心	1.法式烤布蕾 2.雞蛋烤布丁 3.提拉米蘇 4.栗子蒙布朗 5.芒果奶酪	15	
十、宴會點心	1.草莓巧克力司康 2.葡萄蔓越莓司康 3.冰心地瓜	15	

備查版

	4.辣味地瓜杯 5.蛋皮福袋		
合　計		108	
學習評量 （評量方式）	紙筆測驗、實作評量、作業與筆記、多元評量		
教學資源	1.教育部審定教科書。 2.西式點心製作相關專業參考書籍。 3.報章雜誌。 4.網路資源。		
教學注意事項	1.教學以講解、問答、討論、觀察、示範及練習等方法協助學生學習。 2.以圖表、實物及視聽教學媒體輔助教學，以增進學生學習效果。 3.輔導學生熟練操作技術，並重視其實習態度、情意和興趣培養。		

（四）彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程（全學期授課）

（五）特殊需求領域課程