

備查文號：  
中華民國115年1月19日中市教高字第1150004339號函 備查

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115年1月7日114學年度第4次課程發展委員會會議通過

(115學年度入學學生適用)

中華民國115年1月19日

# 目錄

- 學校基本資料 >
- 壹、依據 >
- 貳、學校現況 >
- 參、學校願景與學生圖像 >
- 肆、課程發展組織要點 >
- 伍、課程發展與規劃 >
- 陸、群科課程表 >
- 柒、團體活動時間規劃 >
- 捌、彈性學習時間實施規劃表 >
- 玖、學生選課規劃與輔導 >
- 拾、學校課程評鑑 >
- 附件、教學大綱 >
- 科目學分數規劃說明 >

## 學校基本資料表

學校校名	葳格學校財團法人臺中市葳格高級中學			
普通型高中	普通科			
技術型高中	專業群科	餐旅群:餐飲管理科;		
	建教合作班			
	重點產業專班	產學攜手合作專班		
		產學訓專班		
		就業導向課程專班		
雙軌訓練旗艦計畫				
其他				
聯絡人	處室	教務處	電話	0424371728#710
	職稱	教務主任		
	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」。

## 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	3	91	3	67	3	82	9	240
技術型高中	餐旅群	餐飲管理科	1	28	1	32	1	25	3	85

### 二、核定科班一覽表

表 2-2 115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	3	45
技術型高中	餐旅群	餐飲管理科	1	45

## 參、學校願景與學生圖像

### 一、學校願景

一、創新前瞻，領袖蕙格，培育具國際移動力的世界公民。

蕙格教育的學習地圖以「國際蕙格」、「科技蕙格」、「全人蕙格」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) 國際蕙格：

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) 科技蕙格：

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。因此在蕙格，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) 全人蕙格：

透過多元的活動規劃如節慶文化(萬聖節、聖誕節)、藝文活動(蕙格好声音、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、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、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「國際蕙格」的精神接軌。

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年一貫的蕙格國際學校教育體系。

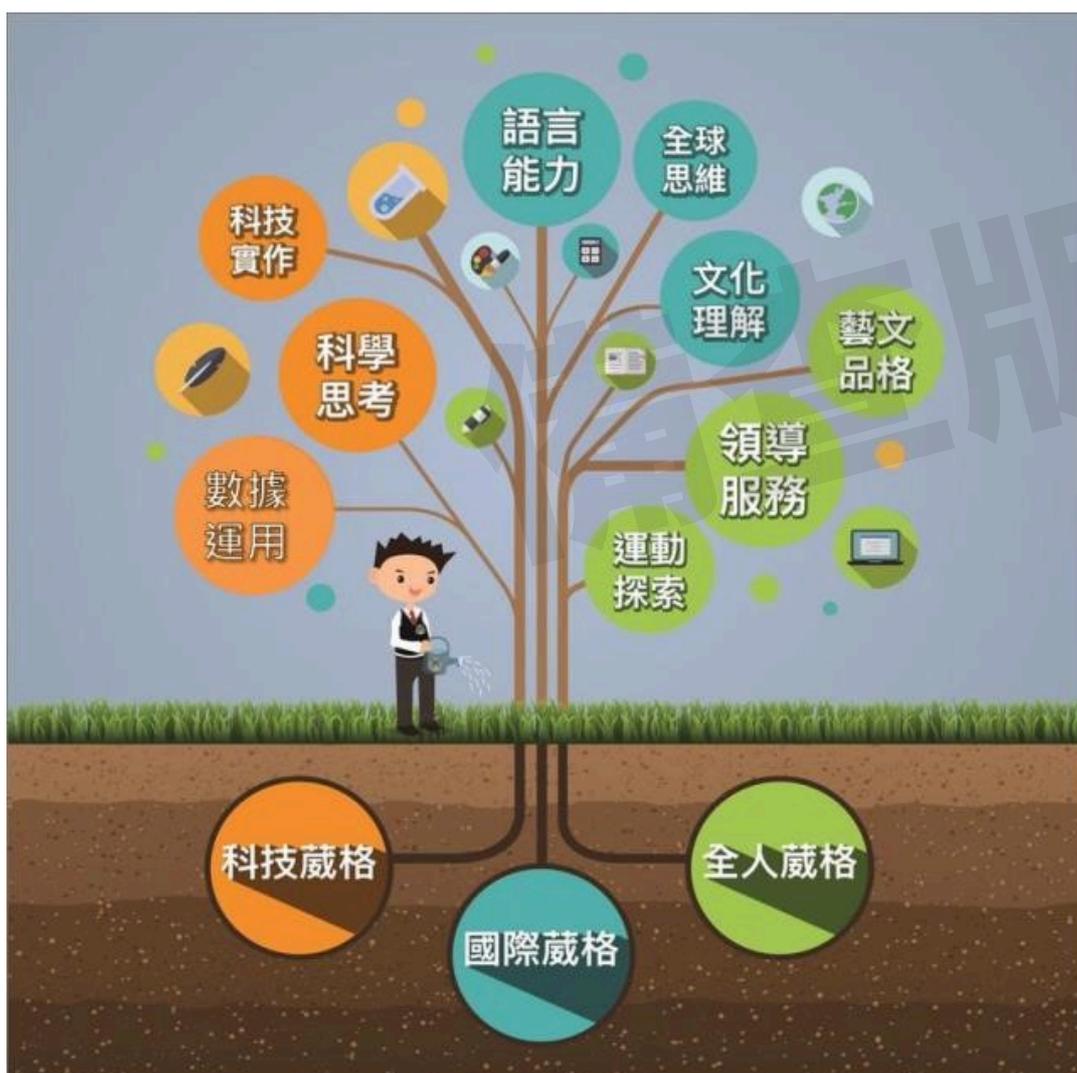
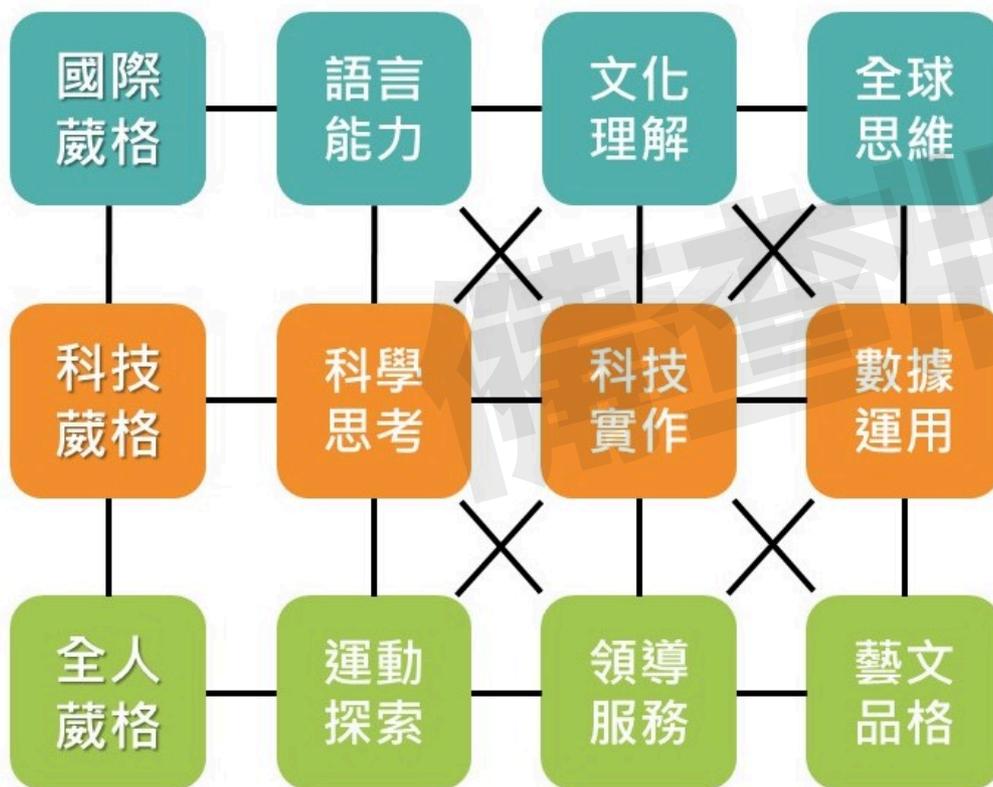
本校是一所包含附設幼兒園、附設國小、附設國中及高中、高職等學制，由K至12年級的教育體系，課程以16年一貫為規劃藍圖，從幼兒園的生活管理、國小的環境探索、國中的夢想找尋一直到高中、職的生涯抉擇，為將來大學之後的實務能力培養打基礎。以「養成贏在未來的能力、培育具有國際動能素養的菁英」為規劃願景，以更具更前瞻性、更具國際競爭力的課程達成以上目標。

### 二、學生圖像

國際蕙格

科技蕙格

全人蕙格



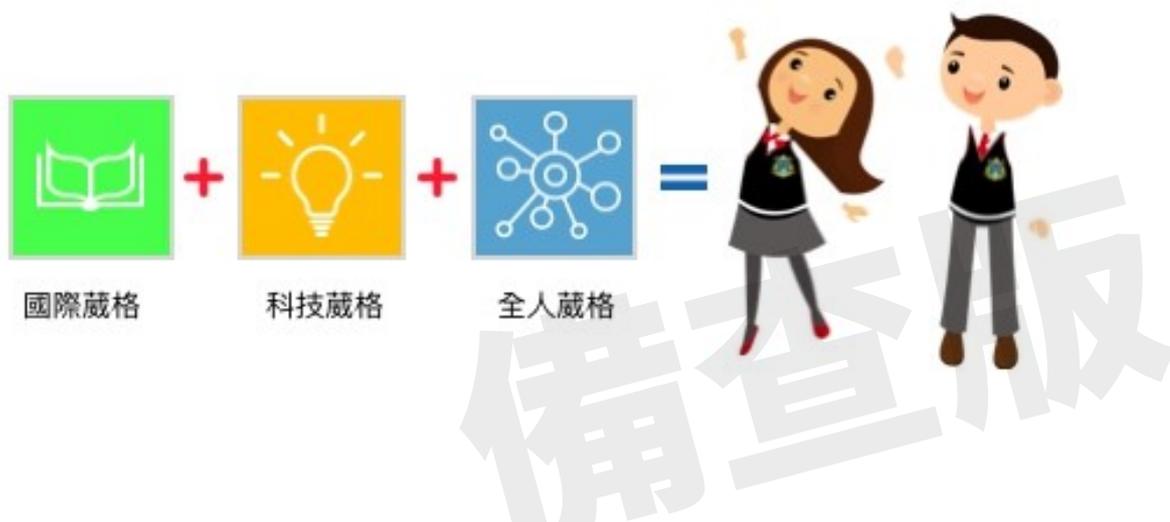


表2-1 葳格學生圖像之校本素養指標與課綱素養對應表

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。	C 社會參與 C3 多元文化與國際理解
		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。	

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。	
		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。	C 社會參與 C1 道德實踐與公民意識
		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

臺中市崧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

中華民國110年08月25日校務會議修訂通過

中華民國111年08月25日校務會議修訂通過

一、依據教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號令，修正依據《十二年國民基本教育課程綱要》之柒、實要點，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28人，以職務為準，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：由教務主任、教務副主任、學務主任、輔導主任、圖書館主任、外語部主任、研發處主任、教學組長、註冊組長、設備組長擔任之，共計10人；並由教務主任兼任執行秘書，教務副主任兼任副執行秘書。

(三)科主任：由普通科主任擔任之，共計1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)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

(八)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

(九)社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。

(十)學生家長委員會代表：由學生家長委員會推派1人擔任之。

(十一)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：

(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，列席人員不具投票權。

(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。

## 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  
中華民國110年08月25日校務會議修訂通過  
中華民國111年08月25日校務會議修訂通過

- 一、依據教育部110年03月15日臺教授國部字第1100016363B號令，修正依據《十二年國民基本教育課程綱要》之柒、實要點，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28人，以職務為準，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：由教務主任、教務副主任、學務主任、輔導主任、圖書館主任、外語部主任、研發處主任、教學組長、註冊組長、設備組長擔任之，共計10人；並由教務主任兼任執行秘書，教務副主任兼任副執行秘書。
  - (三)科主任：由普通科主任擔任之，共計1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)專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。
  - (八)產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。
  - (九)社區代表：由學校聘任社區代表1人擔任之。
  - (十)學生家長委員會代表：由學生家長委員會推派1人擔任之。
  - (十一)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：

- (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，列席人員不具投票權。
  - (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。

臺中市葳格高級中學114學年度課程發展委員會組織成員名單

編號	身分	姓名	備註
1	召集人	張祝芬	校長
2	執行秘書	徐崇哲	教務主任
3	副執行秘書	方慧徽	教務副主任
4	行政主管	黃文貞	研發處主任
5	行政主管	詹明仁	學務主任
6	行政主管	吳耿昇	輔導主任
7	行政主管	李天真	外語部主任
8	行政人員	林子安	圖書組長
9	行政人員	林雅欣	教學組長
10	行政人員	柯智鐘	註冊組長
11	行政人員	張安儒	設備組長
12	行政人員	蔡旻翰	高中部主任
13	導師代表	洪婕薰	一年級導師
14	導師代表	吳月容	二年級導師
15	導師代表	駱立揚	三年級導師
16	導師代表	蕭丞顯	國中部導師
17	一般科目領域代表	林玉珉	國文領域
18	一般科目領域代表	陳曉萍	英文領域
19	一般科目領域代表	黃俊賢	數學領域
20	一般科目領域代表	吳健民	自然領域
21	一般科目領域代表	李松蔚	社會領域
22	一般科目領域代表	陳舒芳	藝能領域
23	職業類科領域代表	許雅婷	餐飲管理科
24	專家學者	陳錦杏	中臺科技大學副校長
25	產業代表	林士弘	葳格國際會議中心領班
26	社區代表	詹盛源	高中退休教師
27	家長委員會代表	黃錦章	家長會長
28	學生代表	陳冠福	學生會代表

## 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
國語文	國語文	<p><b>【總綱之教學目標】</b> 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。</p>	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。		●	●
			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。	●	○	●
英語文	英語文	<p><b>【總綱之教學目標】</b> 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。</p>	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。(多元文化教育議題)(多元文化教育議題)	●	○	●
			1. 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	客語文	<p><b>【總綱之教學目標】</b> 一、培養學習客語文的興趣，認識客家歷史與文化，以及深植客家語言復振的意識。 二、具備客語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力。 三、增進在日常生活中使用客語文思考和解決問題的能力。 四、養成在多元族群中彼此互信的態度與合作的精神。 五、透過學習客語文，認識世界上不同族群的文化，以擴大國際視野。</p>	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文的興趣，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。			●
閩東語文	閩東語文	<p><b>【總綱之教學目標】</b> 一、培養學習閩東語文的興趣，理解在地歷史與文化特色，深植閩東語言復振的意識。 二、發展閩東語文聆聽、說話、閱讀、寫作的的能力。 三、增進日常生活中閩東語文應用、思考、解決問題與創新的能力。 四、透過閩東語文與人互動、關懷社會，養成多元族群的互信態度與合作精神。 五、透過學習閩東語文，關懷在地文化與全球化的議題，以拓展國際視野。</p>	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文的興趣，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	臺灣手語	<p><b>【總綱之教學目標】</b> 一、啟發學習臺灣手語的興趣。 二、培養臺灣手語理解、表達及溝通互動的能力。 三、復振臺灣手語，增進對聾人文化的理解、尊重、欣賞及傳承。 四、運用臺灣手語與聾人文化的視角進行思辨。</p>	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。			●
原住民族語文	原住民族語文	<p><b>【總綱之教學目標】</b> 一、啟發學習原住民族語文的興趣。 二、習得原住民族語文理解、表達、溝通的能力。 三、強化原住民族語文涵養與族群認同，以及語言復振的意識。 四、傳承原住民族智慧及文化創新之素養。 五、培養多語言知能與多文化視野。</p>	建立學生原住民族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原住民族語文的興趣，並養成主動學習的習慣。			●
			透過原住民族語讓學生認識本土文化，以及認識不同族群的文化習俗。		○	●
			培養學生有效應用原住民族語，從中思考、理解、推理、協調、討論、欣賞、創作與解決問題。		○	●
數學	數學(B)	<p><b>【總綱之教學目標】</b> 一、提供所有學生數學學習公平受教與學會數學的機會。</p>	1. 引導學生認識所學習的數學概念、運算與關係。	○	●	○

領域		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。	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性別平等觀念。(性別平等教育議題)	●	○	●
			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污染的現況，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。	○	○	●
	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。	3. 藉由欣賞國內外代表性的音樂作品，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。			○		●	
			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。	○		●

		<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			<p>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)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
綜合活動領域	生命教育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>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：</p> <p>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，進而尊重自己與他人生命，並珍惜生命的價值。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>4. 引導學生探討生命倫理與科技倫理的基本議題。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
科技領域	資訊科技	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>科技領域課程目標在協助學生：</p> <p>一、習得科技的基本知識與技能。</p> <p>二、培養正確的科技觀念、態度及工作習慣。</p> <p>三、善用科技知能以進行創造、批判、邏輯、運算等思考。</p> <p>四、整合理論與實務以解決問題和滿足需求。</p> <p>五、理解科技產業與職業及其未來發展趨勢。</p> <p>六、發展科技研發與創作的興趣，建立從事相關職業之志向。</p> <p>七、了解科技及其對個人、社會、環境與文化的互動與影響。</p>	<p>1. 融入多媒體英文，奠定學生使用資訊的知識與技能。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			<p>2. 導引學生了解資訊與餐旅專業的關係。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>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。(資訊教育議題)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>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)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
健康與體育領域	健康與護理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>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。</p> <p>二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。</p> <p>三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行能力。</p> <p>四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。</p> <p>九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。</p>	<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			<p>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)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	體育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>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。</p> <p>二、養成學生規律運動與健康生活的習慣。</p> <p>三、培養學生健康與體育問題解決及規劃執行能力。</p> <p>四、培養學生獨立生活的自我照護的能力。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>八、培養學生良好人際關係與團隊合作精神。</p> <p>九、發展學生健康與體育相關之文化素養與國際觀。</p>	<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
全民國防教育	全民國防教育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>一、建構全民國防意識與知能，主動關懷社會與國家安全。</p> <p>二、認識國際情勢與國家處境，增進對國家安全議題之認知。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
			<p>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。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>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)</p>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>4. 指導學生初步了解步槍操作、射擊預習姿勢及技巧。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>5. 藉由加強基本防衛技能，使學生擁有良好儀態。</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
			<p>6. 融入國際貿易實務，認識我國國防採購流程。</p>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

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 蒞格	科技 蒞格	全 人 蒞格
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。	具備餐飲旅館業基本知識之能力。	●	●	○
			2. 培育中式餐飲產業製備與經營之人才。	具備中式料理製備之能力。	○	○	●
			3. 培育西式餐飲產業製備與經營之人才。	具備西式餐飲製備之能力。	●	○	●
			4. 培育烘焙產業製備與經營之人才。	具備烘焙產業製備之能力。	●	○	●
			5. 培育具備國際餐旅產業專業英文能力之人才。	具備國際餐飲觀光專業外語能力。	●	○	○
			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	
		1	2	3	4	5	6		
名稱	名稱								
部定必修	專業科目	觀光餐旅業導論	●				●	●	
	專業科目	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	●				○	●	
	實習科目	專題實作	●	○	○	○	●		
校訂選修	專業科目	飲品知源	○					●	
		餐飲素養新知	●				○	●	
		旅遊西班牙文					●		
		旅館管理	●					●	
	實習科目	餐飲管理實習	●	●	●	●	○	○	
		國際烹調實務	●		●		○	○	
		台灣小吃實作	●	●				○	
		職人點心實作	●			●		○	
		宴席菜餚製作		●	●	●		●	
		餐飲經營實務	●					●	
		地方美食實作	●	●	●			○	
		伴手禮烘焙實作	●			●		○	

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。

## 四、科課程地圖

### (一) 餐飲管理科(&4080)

## 臺中市葳格高級中學 | 餐旅群餐飲管理科 115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				高二				高三				
	上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		
	科目	學分	科目	學分	科目	學分	科目	學分	科目	學分	科目	學分	
部定必修	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	
	本土語言	1	本土語言	1	地理	1	地理	1	體育	2	體育	2	
	數學	3	數學	3	公民與社會	1	公民與社會	1					
	歷史	1	歷史	1	化學	1	化學	1					
	生物	1	生物	1	體育	2	體育	2					
	音樂	1	音樂	1									
	美術	1	美術	1									
	生命教育	1	生命教育	1									
	資訊科技	1	資訊科技	1									
	健康與護理	1	健康與護理	1									
	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		29		29		22		22		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
	專業科目									餐旅管理	2	餐旅管理	2
	實習科目									專題實作	2	專題實作	2
	小計		1		1		1		1		5		5
校訂選修	一般科目	選修AE 2選1 基礎日文 基礎西班牙文	2	選修AE 2選1 基礎日文 基礎西班牙文	2	數學	3	數學	3	現代文學賞析	2	現代文學賞析	2
										進階數學	3	進階數學	3
	專業科目					選修AG 3選1 旅遊日文 旅遊西文 飲品知源	2	選修AG 3選1 旅遊日文 旅遊西文 飲品知源	2	旅館管理	2	旅館管理	2
										餐飲素養新知	2	餐飲素養新知	2
	實習科目					選修AF 2選1 伴手禮烘焙實作 地方美食實作	3	選修AF 2選1 伴手禮烘焙實作 地方美食實作	3	餐飲經營實務	2	餐飲經營實務	2
									選修AC 3選1 台灣小吃實作 饅頭點心製作 國際烹調實務	3	選修AC 3選1 台灣小吃實作 饅頭點心製作 國際烹調實務	3	
小計		2		2		8		8		18		18	
彈性學習	9+9微課程	1hr	9+9微課程	1hr	9+9微課程	1hr	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		自主學習		
團體活動	選手培訓		選手培訓		選手培訓		選手培訓		選手培訓		選手培訓		
	團體活動	2hr	團體活動	2hr	團體活動	3hr	團體活動	3hr	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、敬業熱情的服務熱誠
	職進進路	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	

## 五、議題融入

### (一) 餐飲管理科(&4080)

表5-5-1餐旅群餐飲管理科 議題融入對應表 (以科為單位, 1科1表)

科目	議題																		
	性別平等	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	多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育	原住民族教育
校必一般 / ESL國際視野			✓	✓				✓	✓						✓			✓	
校必專業 / 餐旅管理			✓		✓				✓			✓		✓	✓			✓	
校必實習 / 專題實作								✓	✓					✓	✓			✓	
校選一般 / 現代文學賞析		✓			✓													✓	
校選一般 / 基礎西班牙文															✓			✓	
校選一般 / 進階數學															✓	✓			

科目	議題														原住民族教育				
	性別平等	人權教育	環境教育	海洋教育	品德教育	生命教育	法治教育	科技教育	資訊教育	能源教育	安全教育	防災教育	家庭教育	生涯規劃		多元文化	閱讀素養	戶外教育	國際教育
校選一般 / 基礎日文															✓			✓	
校選專業 / 旅館管理	✓										✓	✓			✓				
校選專業 / 旅遊日文															✓			✓	
校選專業 / 飲品知源															✓				
校選專業 / 餐飲素養新知														✓	✓	✓			
校選專業 / 旅遊西班牙文															✓			✓	
校選實習 / 伴手禮烘焙實作															✓			✓	
校選實習 / 地方美食實作															✓				
校選實習 / 宴席菜餚製作			✓															✓	
校選實習 / 國際烹調實務			✓															✓	
校選實習 / 職人點心實作			✓												✓			✓	
校選實習 / 餐飲管理實習															✓			✓	
校選實習 / 台灣小吃實作				✓															
校選實習 / 餐飲經營實務			✓			✓				✓									
科目數統計	1	1	6	2	2	1	0	2	3	1	1	2	0	3	15	5	0	12	0

## 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)數表

115學年度入學新生適用

課程類別	領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						備註		
			第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
部定必修	語文領域	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
		閩南語文	2	1	1						
		客語文	0	(1)	(1)						
		閩東語文	0	(1)	(1)						
		臺灣手語	0	(1)	(1)						
	原住民族語文	0	(1)	(1)							
	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			1	1				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	2	
	全民國防教育		2	1	1						
小計		70	19	19	10	10	6	6		部定必修一般科目總計70學分	
專業科目	觀光餐旅業專論	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	29	29	22	22	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)數表(續)  
115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		
校訂必修	一般科目 6學分 3.26%	ESL國際視野	6	1	1	1	1	1	1		
		小計	6	1	1	1	1	1	1	校訂必修一般科目總計6學分	
	專業科目 4學分 2.17%	餐旅管理	4						2	2	
		小計	4						2	2	校訂必修專業科目總計4學分
實習科目 4學分 2.17%	專題實作	4						2	2	實習分組	
	小計	4						2	2	校訂必修實習科目總計4學分	
校訂必修學分數合計			14	1	1	1	1	5	5	校訂必修總計14學分	
校訂選修	一般科目	現代文學賞析	4					2	2		
		進階數學	6					3	3		
		數學	6			3	3				
		基礎日文	4	2	2					同科單班 AE2選1	
		基礎西班牙文	4	2	2					同科單班 AE2選1	
		最低應選修學分數小計	20								
	專業科目	旅館管理	4						2	2	
		餐飲素養新知	4						2	2	
		旅遊日文	4			2	2				同科單班 AG3選1
		旅遊西班牙文	4			2	2				同科單班 AG3選1
		飲品知源	4			2	2				同科單班 AG3選1
		最低應選修學分數小計	12								
	實習科目	餐飲經營實務	4						2	2	
		台灣小吃實作	3						(3)	3	同科單班 AC3選1
		國際烹調實務	3						3	(3)	同科單班 AC3選1
		職人點心實作	3						(3)	3	同科單班 AC3選1
		宴席菜餚製作	8						4	4	同科單班 AD2選1
		餐飲管理實習	8						4	4	同科單班 AD2選1
地方美食實作		6			3	3				同科單班 AF2選1	
伴手禮烘焙實作		6			3	3				同科單班 AF2選1	
最低應選修學分數小計	24										
校訂選修學分數合計			56	2	2	8	8	18	18	多元選修開設28學分	
必選修學分數總計			188	32	32	31	31	31	31		
每週團體活動時間(節數)			16	2	2	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6	1	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)

115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	6	3 %		
		選修		20	11 %	不含跨屬性	
	合 計 (A)			96	51 %		
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	4	2 %	
			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	4	2 %	
			選修		24	13 %	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	92	49 %		
	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	132	70 %		
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	16 節			
六學期彈性教學時間(節數)合計			4 - 12 節	6 節			
上課總節數			210 節	210 節			
畢業條件	1、應修習總學分為 180-192 學分，畢業及格學分數至少為 160 學分。 2、表列部定必修科目 113-138 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註：	1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。						

## 柒、團體活動時間規劃

說明：

1. 團體活動時間每周教學節數以2-3節為原則。其中班級活動1節列為教師基本節數。各校可因應實際需求，於團體活動課程安排班級活動、社團活動、學生自治會活動、學生服務學習活動及週會或講座，惟社團活動每學年不得低於24節。
2. 學校宜以三年整體規劃、逐年實施為原則，一學年或一學期之總節數配點實際教學需要，彈性安排各項活動，不受每週1節或每週班級活動、社團活動各1節之限制。
3. 節數：請務必輸入阿拉伯數字，切勿輸入其他文字。

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	29	31	
2	社團活動	12	12	12	12	12	12	
3	學生自治節數	2	2	3	3	3	1	
4	學生服務學習活動	2	2	2	2	2	2	
5	週會或講座活動節數	2	2	19	19	8	8	
	合計	36	36	54	54	54	54	(節/學期)
		2	2	3	3	3	3	(節/週)

# 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

### 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114年11月26日第三次課程發展委員會議通過  
中華民國115年01月07日第四次課程發展委員會議修正通過

#### 一、依據

依據教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令，修正依據之《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、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，普通型高中每週2節、技術型高中每週1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。







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





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：

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

活動主責處室核章

教務處核章

校長核章

## 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	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室：_____ <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 實作教室：_____ <input type="checkbox"/> 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

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	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：		
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室：_____ <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 實作教室：_____ <input type="checkbox"/> 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

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	<input type="checkbox"/> 自我閱讀 <input type="checkbox"/> 科學實做 <input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 藝文創作 <input type="checkbox"/> 技能實務 <input type="checkbox"/> 其他：			
自主學習 實施地點	<input type="checkbox"/> 教室：_____ <input type="checkbox"/> 圖書館 <input type="checkbox"/> 實作教室：_____			
自主學習 學習目標	<input type="checkbox"/> 其他：_____			
自主學習 成果記錄	週次	實施內容與進度	自我檢核	指導教師 確認
	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。	<input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 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

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		
	一	二	一	二	一	二	
每週彈性學習時間(節數)							
餐飲管理科	1	1	1	1	1	1	

開設年段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施對象	開設類型					師資規劃	備註		
					自主學習	選手培訓	充實(增廣)性教學	補強性教學	學校特色活動				
第一學年	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		
		威格人來報報	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	
			選手培訓	1	18	全校各科		V				內聘	
飲食-解憂除勞的良方			1	9	全校各科			V			內聘		
簡報設計			1	9	全校各科			V			內聘		
米其林指南			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		
		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		
		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		

## 玖、學生選課規劃與輔導

### 一、校訂選修課程規劃（含跨科、群、校選修課程規劃）

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	一般	數學	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0
2.	一般	現代文學賞析	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
3.	一般	進階數學	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
4.	專業	旅館管理	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
5.	專業	餐飲素養新知	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2
6.	實習	餐飲經營實務	餐飲管理科	0	0	0	0	2	2

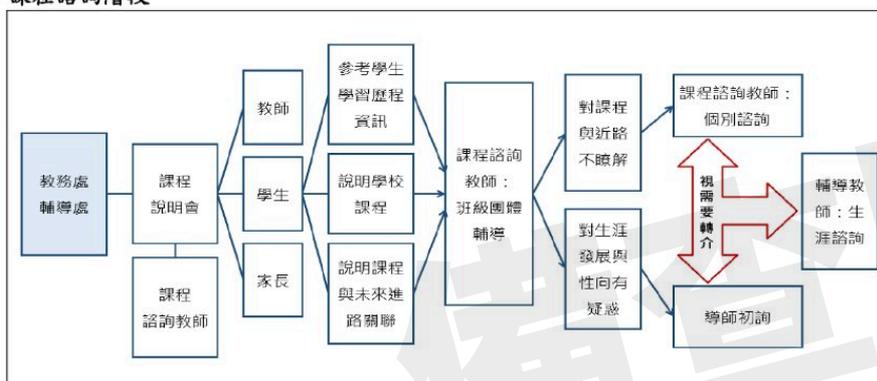
表 9-2-1 多元選修方式課程規劃表

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	國際烹調實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	(3)	同科單班	AC3選1
2.	實習	職人點心實作	餐飲管理科	0	0	0	0	(3)	3	同科單班	AC3選1
3.	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
4.	實習	宴席菜餚製作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AD2選1
5.	實習	餐飲管理實習	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AD2選1
6.	一般	基礎西班牙文	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AE2選1
7.	一般	基礎日文	餐飲管理科	2	2	0	0	0	0	同科單班	AE2選1
8.	實習	伴手禮烘焙實作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AF2選1
9.	實習	地方美食實作	餐飲管理科	0	0	3	3	0	0	同科單班	AF2選1
10.	專業	旅遊日文	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG3選1
11.	專業	飲品知源	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG3選1
12.	專業	旅遊西班牙文	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0	同科單班	AG3選1

## 二、選課輔導流程規劃

### (一) 流程圖(含選課輔導及流程)

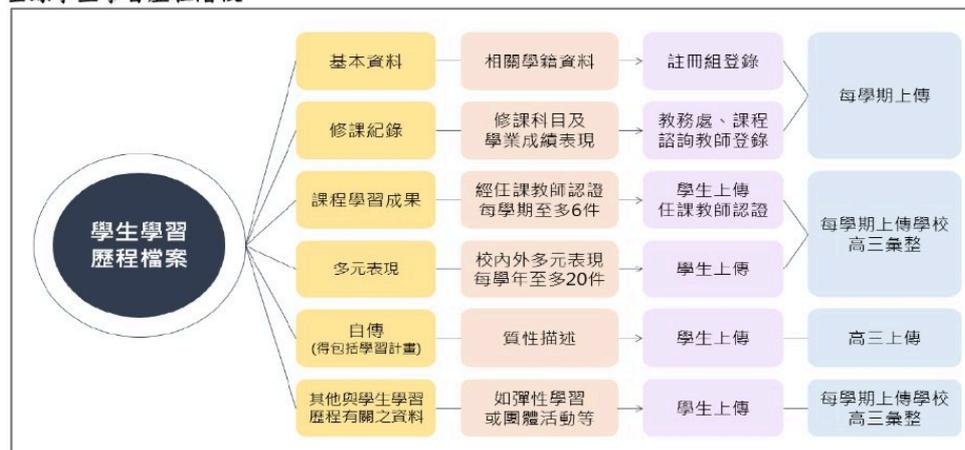
#### 1. 課程諮詢階段



#### 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月第四週(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月第二週(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月第三週(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
4	8月第四週(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	開學日	正式上課	開學即正式跑班上課
6	開學第一週~第二週	加、退選	開學2週內進行加退選
7	開學第11週	選課輔導	利用前一學期末進行選課輔導
8	開學第12週	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	開學日	正式上課	開學即正式跑班上課
10	開學第一週~第二週	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

#### 二、選課輔導措施

##### (一)發展選課輔導手冊：

(預計於114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：

拾、學校課程評鑑

115學年度學校課程評鑑計畫

115學年度學校課程評鑑計畫 附件圖檔

# 臺中市葳格高級中等學校115學年度課程評鑑計畫

中華民國115年11月26日第三次課程發展委員會會議通過

## 壹、依據

- 一、依據教育部110.3.15臺教授國部字第1100016363B號令，修正依據之《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)。

## 貳、目的

- 一、協助教師教學規畫及提升學生學習成效，並持續改進學校課程發展與教學創新，達成課程目標，符合學校願景。
- 二、透過每學年定期蒐集、運用或分析相關資料，掌握課程規劃、教學實施與學生學習之相關措施執行成效，作為調整課程計畫與改善整體教學環境設施之依據。

## 參、課程評鑑組織及分工

- 一、課程發展委員會：依據課程發展委員會組織要點第六點第五項設置課程評鑑小組，並依課相關規劃與實施工作，並審議課程評鑑計畫、課程評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、各項建議與改進方案以及課程自我評鑑報告。
- 二、課程評鑑小組：由校長就課程發展委員會成員，聘請7至12人擔任本小組成員，並由課程發展委員會副執行秘書擔任召集人。負責擬定課程評鑑計畫、課程評鑑實施內容之檢核工具與規準及歷程、彙整檢視教學單位實施自我檢核後之質性分析與量化結果，完成課程評鑑報告及各項建議與改進方案，於每學年結束前提請課程發展委員會審議。
- 三、領域、群科教學研究會：檢視課程發展歷程，組織領域內教師進行自我檢核與分析，並就領域學科或群科課程架構(課程科目與學分)，進行檢視與討論後建議修正方案。
- 四、全校教師：參與公開授課、參與社群專業對話回饋、檢視學生學習成效與課程目標。於教學實施過程中針對學生學習歷程之觀察分析及學生回饋，進行教學準備、教學實施與教學省思及教學調整之歷程資料彙整與自我檢核。
- 五、專家學者：學校課程評鑑的實施得依需要邀請具實務經驗或教育課程評鑑專業之學校、機構、法人、團體及自然人協助實施。

## 肆、課程自我評鑑實施內容

- 一、課程規劃：檢視本校學校願景與學生圖像、課程發展與規劃(一般科目教學重點、學科教育目標及科專業能力以及學科課程規劃)、學科課程架構、團體活動時間實施規劃、彈性學習時間實施規劃以及學生選課規劃與輔導等實施及回饋之歷程與成果。
- 二、教學實施：包含教學成效自我檢核、創新教學(含素養教學評量及議題融入教學)策略及模組實施情況、教師參與各項研習、共備社群及教師辦理/參與「公開授課」狀況。
- 三、學生學習：透過選課狀況、課堂觀察、巡堂記錄、教室日誌、訪談、多元評量及評量統計、問卷等方式，了解學生各學科的學習狀況，估評各學科教學模式及課程地圖之規劃是否適切。學校能建置「學生學習歷程檔案平台」並輔導學生妥善運用，並適切提供課程學習成果發表平台或辦理成果展。

## 伍、課程自我評鑑時程規劃

工作項目	時程			
	8-11月	12月-4月	5-6月	7月
一、組成課程自我評鑑小組	●			
二、課程自我評鑑小組擬定學校課程評鑑計畫草案	●			
三、課程發展委員會通過相關計畫	●			
四、學科教學研究會與教師個人進行學科自我評鑑		●	●	
五、評鑑小組完成課程自我評鑑報告草案			●	
六、課發會審議學校自我評鑑報告，並提擬各項建議與改進方案並完成課程自我評鑑報告			●	●
七、結果運用之後續規劃與持續改善	●	●		●

## 陸、課程自我評鑑過程及結果運用

- 一、依據教學單位實施自我檢核後之建議，適時安排增廣、補強教學或學生學習輔導。

- 二、依據教學單位實施自我檢核後之結果，參酌教育部建置之各類課程、教學與學生學習成就等相關資料庫統計分析資料，鼓勵調整教材教法，並回饋教師專業成長規劃。
  - 三、依據課程自我評鑑所擬具之各項建議與改進方案，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
  - 四、修正學校課程計畫。
  - 五、關注學生的學習需求與學習成效。
  - 六、激勵教師進行課程及教學創新。
  - 七、增進教師對課程品質之重視。
  - 八、提升家長及學生對課程發展之參與及理解。
- 柒、本計畫經課程發展委員會通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

備查版



## 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 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 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	群科中心學校公告一校訂參考科目				
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	國際崧格、科技崧格、全人崧格				
適用科別	餐飲管理科				
	111111				
	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。				
議題融入	餐飲管理科(環境教育 海洋教育 科技教育 資訊教育 多元文化 閱讀素養 國際教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(I) Professional Hospitality: Greeting Reservations		Self-introduction Etiquette: Basics of self-introduction, workplace etiquette, phone reservations, and fundamental tenses.		9	一年級第一學期
(II) Restaurant Environment Tableware Essentials		Dining Environment Tools: Introduction to restaurant layouts, tableware vocabulary, and basic expressions of quantity.		9	一年級第一學期
(III) Menu Reading Food Ingredient Basics		Food Categories Flavors: Basic classification of meats and seafood, flavor descriptions, and inquiring about preferences.		9	一年級第二學期
(IV) Basic Communication for Front Back of House		Directional Instructions: Common service phrases, location guidance (restrooms/entrances), and basic checkout procedures.		9	一年級第二學期
(V) Professional Ordering Suggestive Selling		Menu Cooking Methods: Introducing signature dishes, ordering sentence patterns, and describing cooking styles (fried/grilled/steamed).		9	二年級第一學期
(VI) Dietary Restrictions Healthy Dining		Special Dietary Needs: Explaining allergens, vegetarian/gluten-free requests, and simple nutritional descriptions.		9	二年級第一學期
(VII) Beverages, Spirits, Dessert Vocabulary		Beverages Desserts: Categories of coffee and tea, dessert introductions, and vocabulary for alcoholic and soft drinks.		9	二年級第二學期
(VIII) Service Recovery Complaint Management		Complaint Handling: Handling wrong orders, food quality issues, billing disputes, and professional apologies.		9	二年級第二學期
(IX) Global Cuisine Cultural Exploration		Global Cuisine Culture: Introduction to iconic world cuisines, cultural taboos, and regional specialty ingredients.		9	三年級第一學期
(X) Fine Dining Fine Service Etiquette		Fine Dining Banquets: Banquet booking, formal Western dining etiquette, and basic wine pairing concepts.		9	三年級第一學期
(XI) Hospitality Marketing Event Planning		Promotion Planning: Holiday menu planning, restaurant promotional activities, and oral presentations.		9	三年級第二學期
(XII) Career Planning Workplace English Interviews		Career Development: Foodservice job vocabulary, basic resume writing, and mock interview skills.		9	三年級第二學期
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	<p>(一) 教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 職場情境模擬與演練：針對餐廳訂位、點餐、客訴處理等實際情境進行對話演練。</li><li>2. 多媒體輔助教學：利用餐飲實務影片、圖解教材及數位資源，強化視覺與聽覺的學習效果。</li><li>3. 小組協作學習：透過分組討論、菜單設計或專題合作，培養團隊溝通與解決問題的能力。</li><li>4. 角色扮演實踐：模擬外場服務生與顧客之互動，實際運用專業英語進行服務應對。</li></ol> <p>(二) 教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 階段性動態評量：配合各單元進度，進行字彙、句型及職場基礎溝通之評量。</li><li>2. 多元評量方式：<ol style="list-style-type: none"><li>a. 課堂口語演示：包含口頭點餐測驗與情境對話。</li><li>b. 書面實作報告：如創意菜單編寫、飲食文化研究報告。</li><li>c. 成果展演：結合餐飲技術的英語服務流程演示。</li><li>d. 學期文本作業：含課後練習、職場單字測驗與基礎寫作。</li></ol></li></ol>
--------	---

表 11-2-1-2 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 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	選修 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	國際崧格、科技崧格、全人崧格				
適用科別	餐飲管理科				
	000022				
	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。				
議題融入	餐飲管理科（人權教育 品德教育 閱讀素養 國際教育）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、現代文學發展與類別		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。		3	第一學期
二、現代文學概況與說明		現代文學的分類-散文詩小說。		6	第一學期
三、現代文學的主題分類		辨析不同作家的風格特色，學習解讀賞評		6	第一學期
四、現代文學的寫作手法		辨析不同作家作品的主题、寫作技巧的能力。		6	第一學期
五、現在文學之散文流變作家的介紹		認識重要流變作家，了解其寫作風格。		6	第一學期
六、現代文學散文篇目鑑賞		重要名家散文作品閱讀賞析及心得寫作，散文習作		9	第一學期
七、現代文學之新詩流變詩的介紹		流變現代詩閱讀賞析及心得寫作，現代詩習作		9	第二學期
八、現代文學新詩篇目鑑賞		重要名家現代詩閱讀賞析及心得寫作，現代詩習作。		9	第二學期
九、現代文學小說流變作家的介紹		流變作家小說閱讀賞析及心得寫作，現代小說習作。		9	第二學期
十、現代文學小說鑑賞		名家現代小說閱讀賞析及心得寫作，現代小說習作。		9	第二學期
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。				

表 11-2-1-3 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎西班牙文		
	英文名稱	Spanish		
師資來源	校內單科			
科目屬性	選修 一般科目			
	領域： 非跨領域			
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目			
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：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	國際崧格			
適用科別	餐飲管理科			
	220000			
	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。			
議題融入	餐飲管理科(多元文化 國際教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
一. 西班牙文發音		西班牙文發音規則與技巧		9 第一學期
二. 西班牙文字彙		西班牙文字彙		9 第一學期
三. 西班牙文進階字彙		西班牙文各級字彙		9 第一學期
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		9 第一學期
五. 西班牙會話主題-自我介紹		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		8 第二學期
六. 西班牙會話主題-電話對話		電話號碼與數字及電話應對		8 第二學期
七. 西班牙會話主題-交通、休閒活動		1. 搭乘交通工具 2. 地名及位置描述 3. 假日休閒活動		8 第二學期
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。		6 第二學期
九. 西班牙相關活動學習與教學-節慶		西班牙節慶教學		6 第二學期
合 計				72
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。			

表 11-2-1-4 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 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	選修 一般科目				
	領域： 非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
課綱核心素養	A 自主行動：A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：B1.符號運用與溝通表達、B2.科技資訊與媒體素養				
學生圖像	國際崧格、科技崧格、全人崧格				
適用科別	餐飲管理科				
	000033				
	第三學年				
建議先修科目	有，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。				
議題融入	餐飲管理科(多元文化 閱讀素養)				
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		6	第一學期
二、函數、規律、求解		三角函數試題演練		8	第一學期
三、函數、規律、求解		三角函數的應用試題演練		8	第一學期
四、函數、規律、求解		向量試題演練		8	第一學期
五、函數、規律、求解		指數及其運算		8	第一學期
六、函數、規律、求解		對數及其運算		8	第一學期
七、函數、規律、求解		數列與級數試題演練		8	第一學期
八、函數、規律、求解		式的運算試題演練		8	第二學期
九、函數、規律、求解		方程式試題演練		8	第二學期
十、規劃、機率統計、曲線、微積分		不等式及其應用試題演練		6	第二學期
十一、規劃、機率統計、曲線、微積分		排列組合試題演練		8	第二學期
十二、規劃、機率統計、曲線、微積分		機率試題演練		8	第二學期
十三、規劃、機率統計、曲線、微積分		統計試題演練		8	第二學期
十四、規劃、機率統計、曲線、微積分		二次曲線試題演練		8	第二學期
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。				

表 11-2-1-5 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	基礎日文			
	英文名稱	Japanese			
師資來源	校內單科				
科目屬性	選修 一般科目				
	領域： 非跨領域				
科目來源	群科中心學校公告一校訂參考科目				
課綱核心素養	A 自主行動：A1.身心素質與自我精進 B 溝通互動：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	國際崧格				
適用科別	餐飲管理科				
	220000				
	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故事。				
議題融入	餐飲管理科(多元文化 國際教育)				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、日文發音(一)		日文發音技巧與規則(一)		8	第一學期
二、日文發音(二)		日文發音技巧與規則(二)		8	第一學期
三、日文平假名		平假名所書寫之固定詞句、文章等		7	第一學期
四、日文片假名		片假名所書寫之固定詞句、文章等		7	第一學期
五、日文基本漢字		基本漢字所書寫之固定詞句、文章等		6	第一學期
六、日本文化(一)		日本傳統文化介紹及起源		6	第二學期
七、日本文化(二)		日常生活習慣異同		6	第二學期
八、日文會話-自我介紹		日文會話-自我介紹		6	第二學期
九、日文會話-天氣、季節		日文會話-天氣、季節		6	第二學期
十、日文會話-電話對話		日文會話-電話應對		6	第二學期
十一、日文會話-交通及職業		日文會話-交通及職業		6	第二學期
合計				72	
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				
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。				

## (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			
	必修			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
適用科別	餐飲管理科			
	000022			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>3. 介紹房務管理，內容包括房務部組織與職責及房務作業。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>			
議題融入	餐飲管理科 ( 環境教育 品德教育 資訊教育 防災教育 生涯規劃 多元文化 國際教育 )			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、導論		定義與特性	6	第一學期
二、旅館管理(一)		旅館的起源與功能	6	第一學期
三、旅館管理(二)		旅館的組織與分類	6	第一學期
四、客房管理(一)		1. 客房部組織與職責 2. 櫃檯實務	6	第一學期
五、客房管理(二)		訂房作業	6	第一學期
六、房務管理(一)		房務部組織與職責	6	第一學期
七、房務管理(二)		房務作業	6	第二學期
八、餐飲管理(一)		餐飲服務基礎技能與實務	6	第二學期
九、餐飲管理(二)		餐飲服務進階應用與實務	6	第二學期
十、行銷管理		行銷作業	6	第二學期
十一、行政管理(一)		1. 人事管理 2. 服務管理	6	第二學期
十二、行政管理(二)		1. 會計管理 2. 工務與安全管理	6	第二學期
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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教育部審定教科書。</li> <li>2. 選用教師自編教材。</li> <li>3. 網路資源。</li> </ol>			
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以實務與理論相配合，提高學習效果。</li> <li>2. 實際飯店實習及業界參訪。</li> <li>3. 教師參閱最新觀光資料刊物，配合教材內容來教學。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>			

表 11-2-2-2 崑格學校財團法人臺中市崑格高級中學 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	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	全人崑格				
適用科別	餐飲管理科				
	000022				
	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。				
議題融入	餐飲管理科 ( 性別平等 安全教育 防災教育 多元文化 )				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
九、旅館安全與衛生管理		1. 設備維護與安全 2. 衛生管理 3. 污水處理 4. 勞工安全		4	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
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 4. 旅館品牌管理 5. 海峽兩岸旅館品牌經營實例		6	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
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	旅遊日文			
	英文名稱	Tourism Japanese			
師資來源	外聘				
科目屬性	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	國際葳格				
適用科別	餐飲管理科				
	002200				
	第二學年				
建議先修科目	有，科目：基礎日文				
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。				
議題融入	餐飲管理科 ( 多元文化 國際教育 )				
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	第一學期
機場日文 (一)		1. 機場買票、劃位、行李拖運 2. 防疫相關語彙		6	第一學期
機場日文 (二)		1. 報到、轉機、補位 2. 機場登機、機上服務		6	第一學期
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	第一學期
交通工具		1. 搭計程車 2. 搭大眾運輸工具 3. 搭錯車求助		6	第一學期
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	第一學期
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	第二學期
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	第二學期
餐廳點餐		1. 訂位諮詢 2. 點餐 3. 餐桌禮儀		6	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
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。				

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	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				
	選修				
	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				
	002200				
	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」。				
議題融入	餐飲管理科(多元文化)				
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	第一學期
茶的風味品評(二)		探究做好做滿的茶風味		6	第一學期
茶的風味品評(三)		茶的風味感受		6	第一學期
從品種、產季與產地探討茶風味(一)		透過「茶標」了解茶		6	第一學期
從品種、產季與產地探討茶風味(二)		茶葉的風味結構來源		6	第一學期
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	第一學期
找出喜愛的風味(一)		次數與均勻度對萃取的影響		4	第二學期
找出喜愛的風味(二)		茶葉外觀對萃取的影響		4	第二學期
找出喜愛的風味(三)		泡茶器具對萃取的影響		4	第二學期
找出喜愛的風味(四)		沖泡技巧對風味的影響		4	第二學期
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	第二學期
茶款(二)		梨山蜜香烏龍 凍頂烏龍 玉山熟香烏龍·白露		4	第二學期
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	第二學期
茶款(四)		宇治田原?里·煎茶 宇治玉露 宇治焙茶		4	第二學期
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·暮夏月光		4	第二學期
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。				

表 11-2-2-5 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 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				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	全人崧格				
適用科別	餐飲管理科				
	000022				
	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				
議題融入	餐飲管理科 (生涯規劃 多元文化 閱讀素養)				
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
餐飲服務人員的知識要求(三)		語言能力、應變能力		4	第二學期
餐飲服務人員的知識要求(四)		推銷能力、觀察能力		4	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
認識餐飲業未來趨勢(二)		台灣餐廳未來趨勢與走向		4	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
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。				

表 11-2-2-6 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 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				
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目			
學生圖像	國際崧格				
適用科別	餐飲管理科				
	002200				
	第二學年				
建議先修科目	有，科目：基礎西班牙文				
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。				
議題融入	餐飲管理科 ( 多元文化 國際教育 )				
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	第一學期
機場西文 (一)		1. 機場買票、劃位、行李拖運 2. 防疫相關語彙		6	第一學期
機場西文 (二)		1. 報到、轉機、補位 2. 機場登機、機上服務		6	第一學期
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	第一學期
交通工具		1. 搭計程車 2. 搭大眾運輸工具 3. 搭錯車求助		6	第一學期
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	第一學期
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	第二學期
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	第二學期
餐廳點餐		1. 訂位諮詢 2. 點餐 3. 餐桌禮儀		6	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
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。				

## (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			
	必修			
學生圖像	科目來源	群科中心學校公告-校訂參考科目		
適用科別	餐飲管理科			
	000022			
	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。			
議題融入	餐飲管理科 ( 科技教育 資訊教育 生涯規劃 多元文化 閱讀素養 )			
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
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。			
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 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	伴手禮烘焙實作			
	英文名稱	Hands-on Baking for Gifts Class			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	全人崧格				
適用科別	餐飲管理科				
	003300				
	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 二、瞭解各種烘焙產品製作與變化、操作方法與技術 三、學習中式、西式伴手禮點心製作技術 四、學習多款適合贈禮的烘焙點心製作技巧 五、培養烘焙實作能力與創意應用				
議題融入	餐飲管理科 ( 多元文化 國際教育 )				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
烘焙基礎與伴手禮概念(一)		1. 伴手禮文化與市場趨勢介紹 2. 烘焙設備操作與安全說明 3. 食材認識與比例調配		12	第一學期
烘焙基礎與伴手禮概念(二)		1. 烘焙基礎技術練習(打發、攪拌、成形、烘烤) 2. 示範項目 基本奶油餅乾、簡易塔皮、基本蛋糕體		12	第一學期
經典中式伴手禮點心(一)		1. 中式點心分類與製作過程 2. 傳統酥餅:鳳梨酥、綠豆椪、太陽餅		12	第一學期
經典中式伴手禮點心(二)		節慶產品:芋頭酥、蛋黃酥		9	第一學期
經典中式伴手禮點心(三)		糖果類產品:牛軋糖、杏仁餅		9	第一學期
人氣西式烘焙伴手禮點心(一)		餅乾類產品:奶油餅乾、堅果餅乾		6	第二學期
人氣西式烘焙伴手禮點心(二)		蛋糕類產品:布朗尼、磅蛋糕、瑪德蓮		6	第二學期
人氣西式烘焙伴手禮點心(三)		塔與派類產品:奶油塔根派、水果塔、檸檬塔		6	第二學期
人氣西式烘焙伴手禮點心(四)		巧克力類產品:巧克力塔、生巧克力		6	第二學期
創意設計與包裝美學(一)		1. 禮盒設計概念與配色 2. 簡易包裝手作(緞帶、貼紙、標籤設計)		6	第二學期
創意設計與包裝美學(二)		1. 攝影與展示技巧(社群行銷應用) 2. 成品企劃與個人品牌概念建立		6	第二學期
成果創作		個人或小組作品製作		12	第二學期
成果發表		成品擺盤與展示佈置及成果發表		6	第二學期
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 紙筆測驗、作業與筆記 2. 分組實作評量				
教學資源	1. 教育部審定教科書 2. 專業烘焙相關用書 3. 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 11-2-3-3 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方美食實作			
	英文名稱	Local Culinary Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	全入崧格				
適用科別	餐飲管理科				
	003300				
	第二學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	學習並傳承在地特色美食的烹調技術與文化意涵，培養學生對地方飲食文化的理解與實作能力				
議題融入	餐飲管理科 ( 多元文化 )				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
地方飲食文化概論		1. 台灣各縣市文化特色介紹 2. 地方小吃的形成背景與文化脈絡 3. 當代地方美食的創新與市場趨勢		3	第一學期
米食類地方美食		1. 嘉義火雞肉飯 2. 油蔥雞油飯(北部傳統) 3. 南部米糕(竹筒米糕/傳統筒仔米糕)		9	第一學期
麵食類地方美食		1. 台南擔仔麵 2. 新竹貢丸湯/客家板條 3. 宜蘭乾麵(油蔥豬油風味)		9	第一學期
麵粉點心及鹹食		1. 高雄蔥油餅 2. 鹹酥雞調味粉實作/炸物技巧 3. 鹽水意麵風味與應用		9	第一學期
海鮮類地方美食		1. 基隆甜不辣(魚漿成形與油炸技巧) 2. 澎湖花枝丸(打漿原理與彈性控制) 3. 虱目魚料理(肚柳丸的分切與應用)		9	第一學期
客家料理實作		1. 客家小炒 2. 梅干扣肉 3. 客家鹹湯圓		9	第一學期
原民部落風味料理		1. 小米麻糬/小米甜粥 2. 馬告風味料理 3. 原民烤豬		6	第一學期
糖果與甜品地方美食		1. 台南槌糖 2. 彰化肉圓皮製作 3. 花蓮薯		9	第二學期
製酵與發酵地方美食		1. 高雄大港烤饅頭 2. 客家發糕 3. 台式蛋糕		9	第二學期
地方伴手禮實作		1. 台中太陽餅 2. 芋頭酥 3. 鳳梨酥		9	第二學期
在地飲品與茶文化		1. 台灣手搖飲基礎 2. 冬瓜茶手工熬煮 3. 地方特色飲品		9	第二學期
地方調味		1. 台式滷汁配方 2. 鹹甜風味分區 3. 辣度酸味與地方特色調味		9	第二學期
成果發表		1. 將傳統小吃做成擺盤料理 2. 地方食材創意應用 3. 小組競賽創作屬於本地的特色料理		9	第二學期
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	紙筆測驗、實作評量、作業與筆記				
教學資源	教育部審定教科書及專業相關書籍				
教學注意事項	1. 以示範實作與分組為主要教學方式 2. 食材與設備管理 3. 衛生與安全注意事項 4. 實作流程規範 5. 教室秩序與態度要求 6. 學習評量注意事項				

表 11-2-3-4 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 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			
	選修			
學生圖像	科目來源	學校自行規劃		
適用科別	餐飲管理科			
	000044			
	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。			
議題融入	餐飲管理科 ( 環境教育 國際教育 )			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、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。	9	第一學期
二、開胃菜		學習製作開胃菜、份量的製作及儲存	9	第一學期
三、沙拉篇		學習製備沙拉、儲存及醬汁的製作	9	第一學期
四、湯篇		學習製作湯品並且使用台灣在地食材融入	9	第一學期
五、主菜篇		學習製作宴席主菜並且使用台灣在地食材融入	9	第一學期
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。	9	第一學期
七、伴手禮篇		製作手工巧克力及班級文創紀念品	9	第一學期
八、活動設計		宴席活動規劃例如：才藝表演、影片互動、主持人QA等。	9	第一學期
九、餐飲服務(一)		服務生同學的訓練，站立及走位	9	第二學期
十、餐飲服務(二)		服務端盤與服務的練習，並且小組合作提供服務。	9	第二學期
十一、餐飲服務(三)		服務小組合作，實際走位練習。	9	第二學期
十二、菜單設計		宴席菜餚設計(菜單及菜名)	9	第二學期
十三、菜餚製作(一)		菜餚試做及修正(一)	9	第二學期
十四、菜餚製作(二)		菜餚試做及修正(二)	9	第二學期
十五、會展管理(一)		學習規劃整場宴席流程	9	第二學期
十六、會展管理(二)		排定餐餚及活動的序位	9	第二學期
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。			

表 11-2-3-5 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 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			
	選修	科目來源 群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	國際崧格、全人崧格			
適用科別	餐飲管理科			
	00003(3)			
	第三學年			
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。			
議題融入	餐飲管理科（環境教育 國際教育）			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
一、法式傳統料理		國際湯品製作(一) 例如:南瓜濃湯、法式洋蔥湯、蛤蠔巧達湯、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、蛤蠔巧達湯、馬賽海鮮湯	3	
三、法式傳統料理		學習經典主食(一) 例如:焗牛膝附米蘭燉飯、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:焗牛膝附米蘭燉飯、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。			
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 崧格學校財團法人臺中市崧格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	職人點心實作			
	英文名稱	Pastry Chef' s Desserts			
師資來源	內聘				
科目屬性	選修 實習科目				
	選修				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	全入崧格				
適用科別	餐飲管理科				
	0000(3)3				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.學習高階點心專業知識及技能，系統性學習各國特色點心，精進烘焙能力。 2.點心成品裝飾工藝技術培育，提升學生烘焙技能之附加價值				
議題融入	餐飲管理科（環境教育 多元文化 國際教育）				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
法式甜點的常用技法(一)		蛋白霜、奶醬及法式小塔皮應用的製作及應用		6	
法式甜點的常用技法(二)		調溫巧克力、甜點裝飾、蛋白餅製作及應用		6	
經典法式點心製作-Biscuit酥脆餅乾		法式沙布列果醬餅乾Raspberry Sable Cookies 抹茶蛋白酥餅 Matcha Meringue		3	
經典法式點心製作-費南雪Financier		原味蜂蜜費南雪Plain Financier 伯爵茶費南雪 Earl Grey Financier		3	
經典法式點心製作-瑪德蓮Madeleine		原味蜜香瑪德蓮 Plain Madeleines 抹茶瑪德蓮 Matcha Madeleines		3	
經典法式點心製作-磅蛋糕Quatre-Quarts		經典檸檬糖霜蛋糕 Classic Lemon Cake		3	
經典法式點心製作-酥脆甜塔Tartes		法式烤布丁塔 French Custard Tart		3	
經典法式點心製作-泡芙		法式糖粒小泡芙 Chouquettes		3	
經典法式點心製作-達克瓦茲Dacquoise		格雷伯爵茶達克瓦茲		6	
經典義式點心製作		提拉米蘇、義式奶酪		3	
經典美式點心製作		經典布朗尼		3	
經典英式點心製作		巧克力豆司康		3	
巧克力糖的創作		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		9	
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.經典點心相關專業參考書籍。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 11-2-3-7 蕙格學校財團法人臺中市蕙格高級中學 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲管理實習		
	英文名稱	Food and Beverage Management in Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修 實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	全入蕙格			
適用科別	餐飲管理科			
	000044			
	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			
議題融入	餐飲管理科(多元文化 國際教育)			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)宴會的基本認識		1. 宴會之基本概念 2. 宴會部門組織架構 3. 宴會部門工作職掌	8	第一學期
(二)餐飲設備介紹與練習		宴會廳常用器皿及家具介紹	5	第一學期
(三)餐飲設備介紹與練習		檯布的基本認識	5	第一學期
(四)餐飲設備介紹與練習		口布摺疊及熨斗使用	5	第一學期
(五)餐飲設備介紹與練習		打桌、轉檯、疊椅練習	5	第一學期
(六)餐具擺設與服務		1. 服務原則說明 2. 迎賓、問候、送客練習	9	第一學期
(七)餐具擺設與服務		1. 帶位、攤口布、倒水練習 2. 分菜服務、服務叉匙使用	9	第一學期
(八)餐具擺設與服務		1. 托盤的使用 2. 派送麵包 3. 上菜、收盤練習	9	第一學期
(九)餐具擺設與服務		1. 西式宴會的餐桌擺設 2. 中式宴會的餐桌擺設	9	第一學期
(十)餐飲禮儀		1. 座位席次的安排 2. 用餐的禮儀	8	第一學期
(十一)活動規劃及文創商品、文宣製作		1. 影片拍攝與剪輯 2. 文創商品規劃及採購 3. 餘興活動安排與練習 4. 音樂安排及風格討論	8	第二學期
(十二)活動規劃及文創商品、文宣製作		1. 邀請卡、菜單設計 2. iPad平板規劃與應用 3. 成果冊製作	8	第二學期
(十三)畢業成果展規劃		1. 畢業主題討論 2. LOGO設計	8	第二學期
(十四)畢業成果展規劃		菜色安排與菜單設計	8	第二學期
(十五)畢業成果展規劃		座次安排及賓客邀請	8	第二學期
(十六)畢業成果展規劃		舞台設計、主持稿、活動流程規劃	8	第二學期
(十七)畢業成果展規劃		預算的編列及各項費用支出	8	第二學期
(十八)畢業成果展		1. 場地擺設規劃 2. 各單位工作計畫的擬定 3. 依規劃流程進行彩排 4. 彩排後檢討與修正	8	第二學期
(十九)畢業成果展		1. 當天宴會場地布置 2. 服務工作的執行 3. 宴會結束後的檢討與省思	8	第二學期
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. 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			
	科目來源	群科中心學校公告—校訂參考科目		
學生圖像	全入葳格			
適用科別	餐飲管理科			
	0000(3)3			
	第三學年			
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。			
議題融入	餐飲管理科 ( 海洋教育 )			
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+麵煎粿 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、情意與興趣培養。 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 11-2-3-9 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	餐飲經營實務			
	英文名稱	Restaurant Operation			
師資來源	內聘				
科目屬性	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	全人葳格				
適用科別	餐飲管理科				
	000022				
	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。				
議題融入	餐飲管理科 ( 環境教育 生命教育 能源教育 )				
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
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
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	第一學期
六、事務管理		1. 文書管理 2. 檔案管理 3. 時間管理		6	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	第二學期
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	第二學期
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	第二學期
十、能源管理與廢棄物管理		1. 能源管理 2. 廢棄物管理		6	第二學期
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。				

(四) 彈性學習時間之充實(增廣)/補強性課程 (全學期授課)

