

學校基本資料表

學校校名	高雄市私立旗美高級商工職業學校			
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				
進修部	1. 商業與管理群:資料處理科 2. 餐旅群:餐飲管理科			
特殊教育及特殊類型	1. 綜合職能科 2. 綜合職能科			
聯絡人	處室	教務處	電話	07-6812152#111
	職稱	教務主任	行動電話	個資不予顯示
	姓名	曾鴻岳	傳真	07-6810900
	E-mail	hongyueh@gmail.com		

壹、依據

- 一、102年7月10日總統發布之「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、103年11月28日教育部發布之「十二年國民基本教育課程綱要」。
- 三、107年2月21日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
技術型高中	餐旅群	餐飲管理科	1	9	1	11	1	16	3	36
	服務群	綜合職能科	1	7	1	8	1	7	3	22
	其他	綜合職能科	0	0	0	0	0	0	0	0
進修部	商業與管理群	資料處理科	0	0	0	0	1	21	1	21
	餐旅群	餐飲管理科	1	23	1	15	0	0	2	38

二、核定科班一覽表

表 2-2 109學年度核定科班一覽表

類型	群別	科班別	班級數	每班人數
技術型高中	餐旅群	餐飲管理科	1	45
進修部	商業與管理群	資料處理科	1	40
	餐旅群	餐飲管理科	1	40

參、學校願景與學生圖像

一、學校願景

一、學校願景圖像

二、學校願景補充說明(得說明學校願景型塑之理念或蘊含)

學校願景：以「健康成長」、「人文素養」、「快樂學習」、「科技創新」、「進步多元」、「務實致用」

共創優質學校府，培養符合時代需求的現代青年。

健康成長：青春領航，精進學校教育生態，回歸教育本質；導正多元發展教育理念和價值觀；落

實學生輔導，引導學生適性發展；透過體育教學、體育活動、體育社團、落實學校體育發展方案；引導學生從「做」中學習；使每一個學生在多元、優質學習環境中，健康成長。

快樂學習：以愛心、耐心，循循善誘，賞識每個學生，培養學生愛讀書風氣，師生相處，和樂融

通，優質學習，如沐春風，並把每一個孩子都帶起來。

進步多元：資訊科技的教學環境、社群夥伴的多元學習社區、活動課程與才藝學習、品質管理追

求卓越創新。

科技創新：運用科技拓展學習視野，延伸學習觸角。提供多元學習管道，激發學生創意潛能。

人文素養：能深切體會的社會的脈動，貢獻所學，關懷社會，繼而造福人群。

務實致用：職業教育的重點在於培育知識與實作能力兼具，做中學的精神對於致力投身在技職教

育領域的本校而言，除了堅持有效教學、創新教學之外，學生進路更是我們關注的課題，畢業後能與職場順利無縫接軌。

發展目標：

1. 建立安全環境，鍛鍊健康體能。
2. 溫馨快樂校園，樂觀進取學習。
3. 科技人文並重，營造校園文化。
4. 激發教師熱情，促進專業成長。
5. 匯聚社會資源，推動產學合作。
6. 因應時代脈動，發展辦學特色。
7. 提供適性環境，創造成功舞台。
8. 營造良好環境，提昇學習成效。
9. 建立良好的形象，獲取社區認同。
10. 推動全人教育，涵養良好品德。

三、發展策略：

1. 人文校園：涵養人文，優質國民。
2. 優質團隊：齊心協力，全面成長。
3. 適性揚才：多元發展，百花齊放。
4. 產學鏈結：產學鏈結，學理並用。
5. 優質卓越：精進優質，邁向卓越。

四、具體目標：

1. 落實推動全人教育，培養符合時代需求的現代青年；身處變遷快速的社會洪流中，學校教育應培養學生帶得走的能力。除發揮技藝教育務實致用的教學特色外，更應重視終身學習能力的培養及人文素養與品德的涵養，同時，提升語言溝通能力並擴展國際視野，以培養符合時代需求的現代青年。

2. 營造多元適性，百花齊放的校園文化：「不放棄任何一位學生」是本校辦學的重要理念。本校將透過適性輔導機制、多元課程以及健全社團運作等，協助學生探索自我，進而認識自己、接納自己。同時藉由活動競賽激發學生潛能，創造舞台，給予成功經驗，逐步建立學生信心。

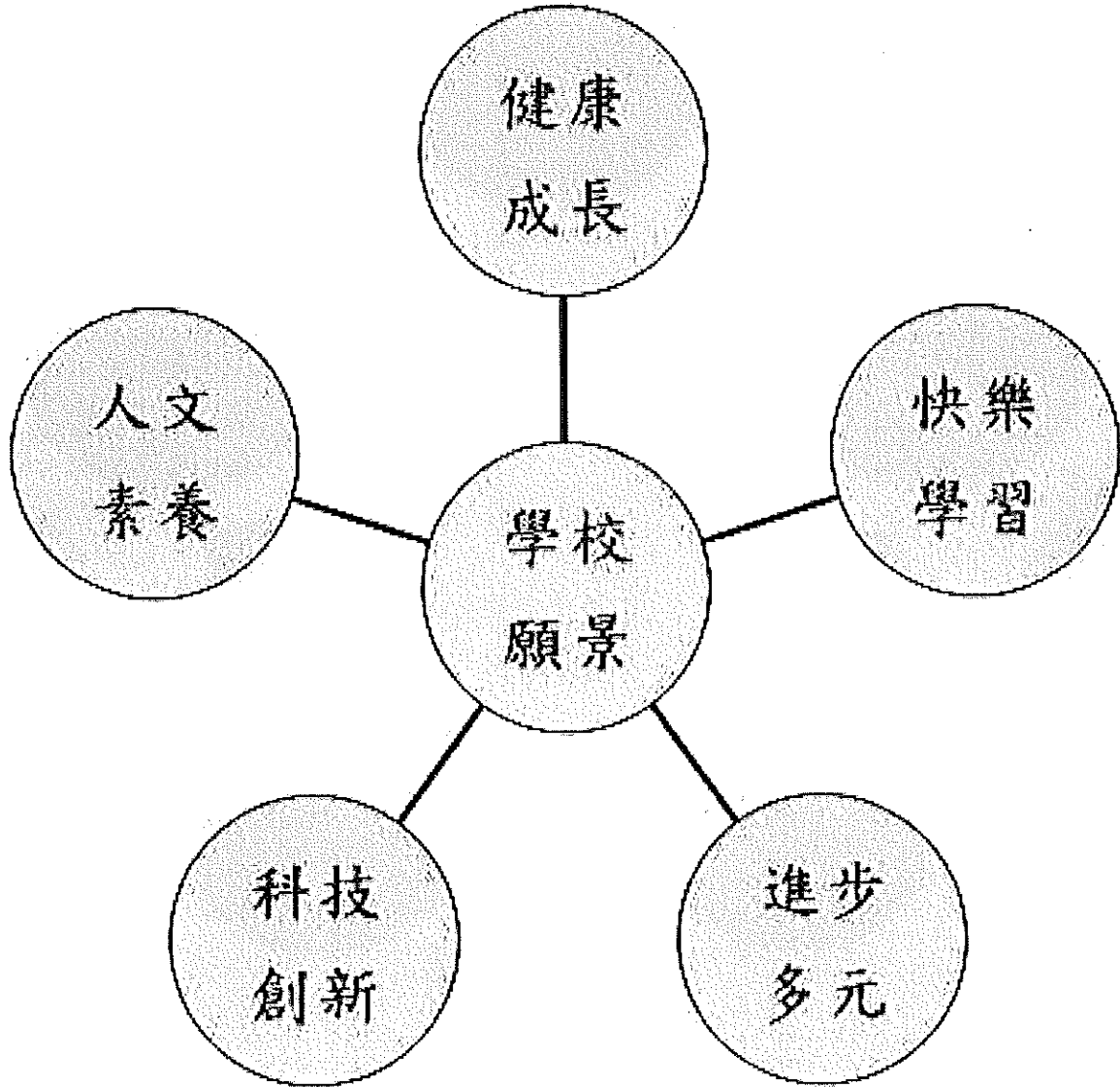
3. 營造積極、主動、合作、有效率的優質行政團隊：為能提昇行政團隊之服務品質，擴大服務效能，除訂定明確之組織分工，定期實施績效自我檢核，建立自我成長機制外，並建制行政全面e化，營造積極、主動、合作、有效率的優質行政團隊。

4. 持續推動教師專業成長，鼓勵組織專業社群，以有效提升教學品質：為提昇教師專業能力，

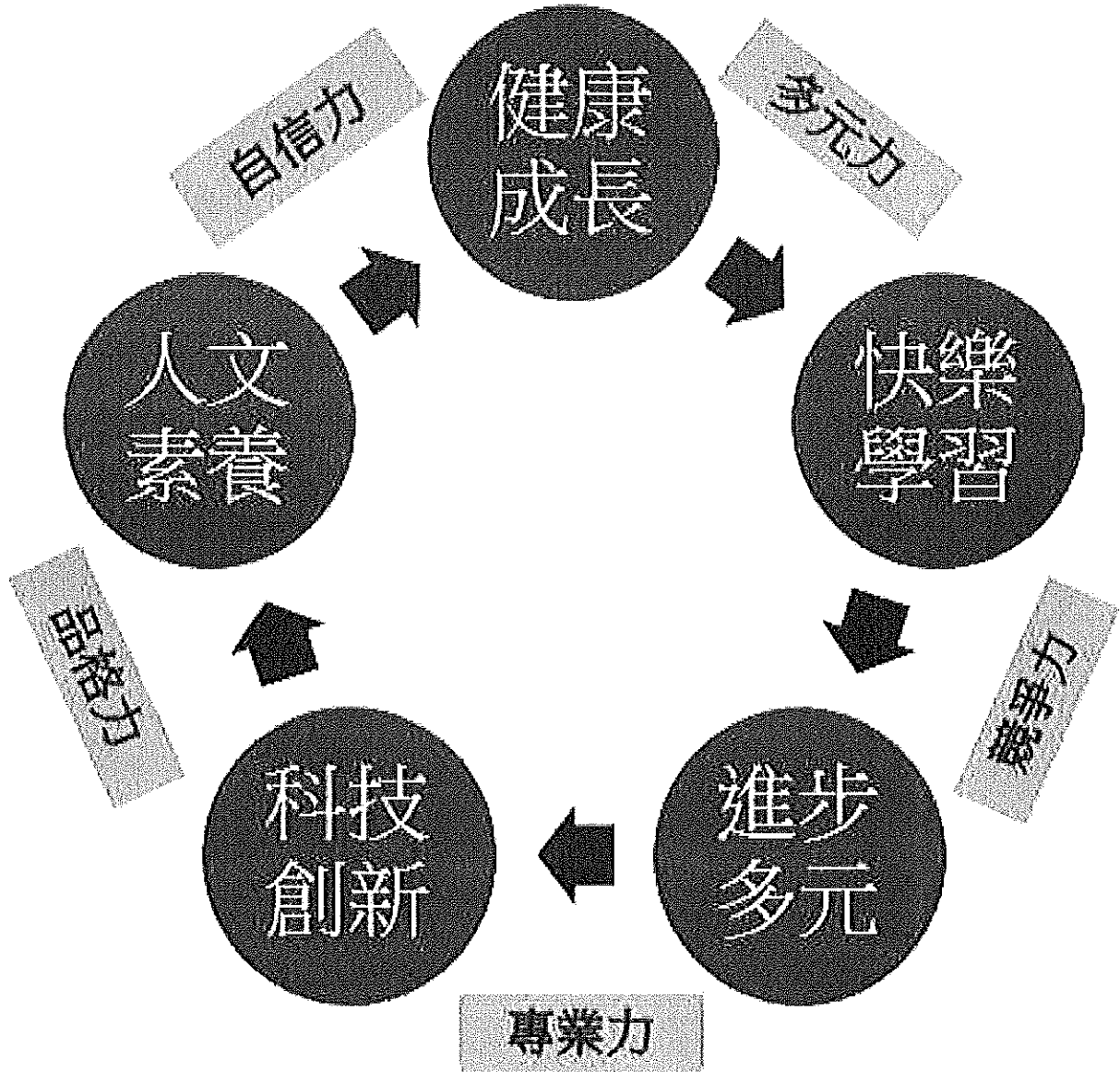
本校於109學年度全校教師參與「教師專業發展評鑑」。激勵教師在專業教學領域創新發展。同時建置各老師的教學網站，以達教學資源共創共享。

5. 營造良好學習環境，提昇學習動機與學習成效：教育環境之優劣攸關學校教育之成敗。因此，本校將致力於校園之美化、人文空間之塑造。

6. 建立良好形象，獲取社區認同，提昇就近入學率：近年來，教育資源短絀，私立學校均需自籌經費，相較於公立學校之資源明顯不足。如今，面臨少子化的衝擊，旗美地區人口嚴重外移，本校除增進學校正向表現，強化辦學特色，積極展現辦學成果外，更需主動回饋社區，爭取社區認同與肯定，以提昇社區國中生就近入學率，真正成為在地化的社區高職。



旗美商工學生圖像



**健康成長**

青春領航，精進學校教育生態，回歸教育本質；導正多元發展教育理念和價值觀；落實學生輔導，引導學生適性發展；透過體育教學、體育活動、體育社團、落實學校體育發展方案；引導學生從「做」中學習；使每一個學生在多元、優質學習環境中，健康成長。

快樂學習

以愛心、耐心，循循善誘，賞識每位學生，培養學生讀書風氣。師生相處和樂融通，優質學習如沐春風，把每一個孩子都帶起來。

進步多元

資訊科技的教學環境、社群夥伴的多元學習社區、活動課程與才藝學習、品質管理追求卓越。

科技創新

運用科技拓展學習視野，延伸學習觸角。提供多元學習管道，激發學生創新創意潛能。

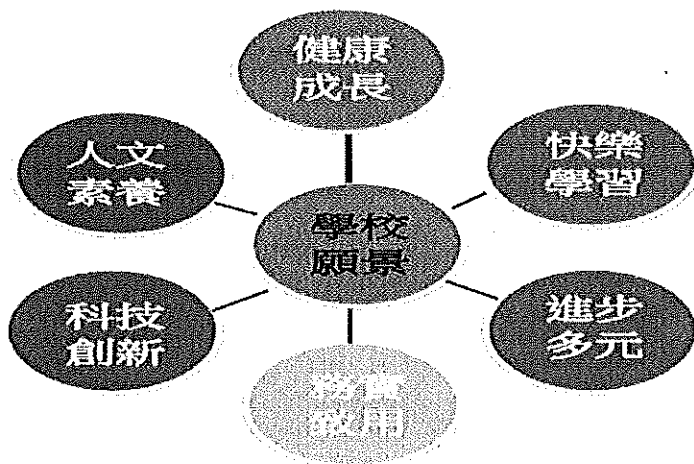
人文素養

能深切體會的社會的脈動，貢獻所學，關懷社會，繼而造福人群。



學校願景

以「健康成長」、「人文素養」、「快樂學習」、「科技創新」、「進步多元」、「務實致用」共創優質學校府，培養符合時代需求的現代青年。



健康成長：青春領航，精進學校教育生態，回歸教育本質；導正多元發展教育理念和價值觀；落實學生輔導，引導學生適性發展；透過體育教學、體育活動、體育社團、落實學校體育發展方案；引導學生從「做」中學習；使每一個學生在多元、優質學習環境中，健康成長。

快樂學習：以愛心、耐心，循循善誘，賞識每個學生，培養學生愛讀書風氣，師生相處，和樂融通，優質學習，如沐春風，並把每一個孩子都帶起來。

進步多元：資訊科技的教學環境、社群夥伴的多元學習社區、活動課程與才藝學習、品質管理追求卓越創新。

科技創新：運用科技拓展學習視野，延伸學習觸角。提供多元學習管道，激發學生創意潛能。

人文素養：能深切體會的社會的脈動，貢獻所學，關懷社會，繼而造福人群。

務實致用：職業教育的重點在於培育知識與實作能力兼具，做中學的精神對於致力投身在技職教育領域的本校而言，除了堅持有效教學、創新教學之外，學生進路更是我們關注的課題，畢業後能與職場順利無縫接軌。

二、學生圖像

多元力

「改變教育，改變未來—倡導適性教育，創造生命價值」是本校未來努力的目標，鼓勵老師教育創新、重視學生多元能力，開展學生天賦潛能，提供學生多元進路，以人文關懷創造教育新價值。使學生具備學習多種能力跨領域的人才，培養其專長及多方面的能力。

競爭力

與產業自主需求的人力培育，營造吸引產業願意依其需求共同育才的環境，提高產業人才的

教育品質。學生具備與社會接軌的專業技能，並與時俱進的學習能力。競爭力落實課程與共同輔導學生產業實習，俾能鼓勵教師教導學生最新的產業新知，及早奠定學生具有畢業立即就業的實務能力。

專業力

培養本校學生統整學科理論與技術實務、透過專業技術培養，提昇專業創造思考與技術問題解決及激發領導研發與協調之能力，同時深化教導團隊合作精神，並透過團隊技術創造力深植於教育中。使學生具備專業技能並能發展專業專長，學以致用。

品格力

本校培育品格力是以「品德認知學習、道德邏輯思辨、養成良善信念、型塑使命願景、實踐良善行動」等步驟，意在培養良善的好公民，能同理他人，與人為善。學生具備人文素養，能涵養道德品行，注重人文關懷，體現善的生活素養。

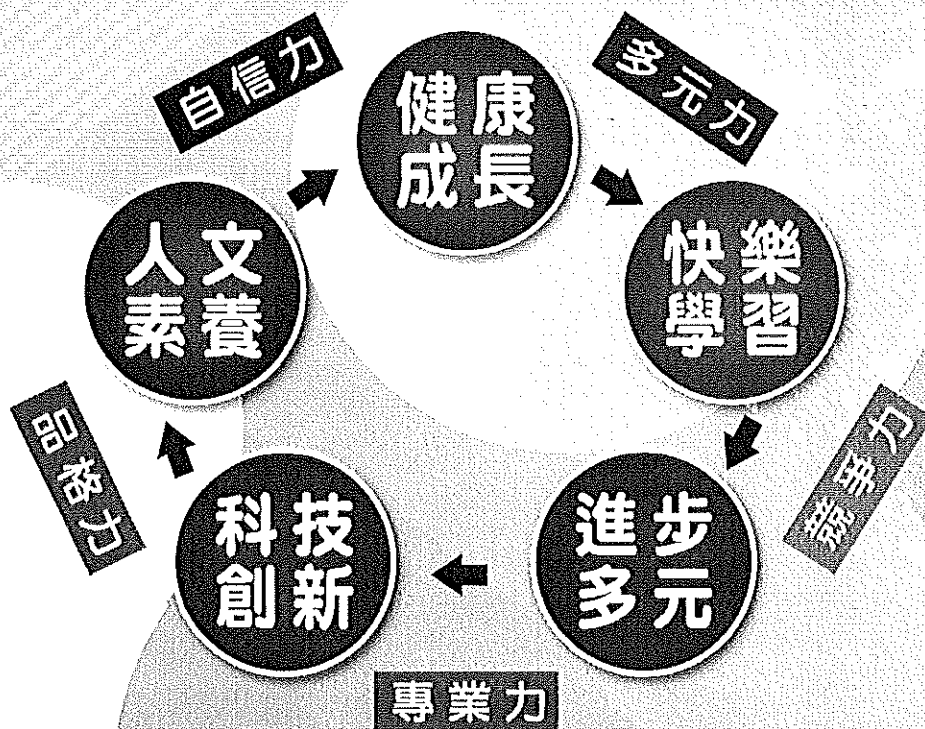
自信力

教導學生自信是一個人最重要的資產，成年人之所以不成功，原因是他們缺乏自信；害怕失敗，別人能行，相信自己也能行；其他人能做到的事情，相信自己也能做到。要善於對自己說：「我行，我能行，我一定能行」。自信來自於對自我的正確認識和評價，感覺到為別人所讚賞和具有責任感。適當地讚美自己也有助於增強自信，增添快樂。善於發現自己的優點，及時激勵自己。學生具備自我觀察、了解、選擇、重啟、學習、調整思維，用無知來推動自信，用行動建立自信力。

移動力

就業力

學生圖像



多元力 「改變教育，改變未來—倡導適性教育，創造生命價值」是本校努力的目標，鼓勵老師教育創新、重視學生多元能力，開展學生天賦潛能，提供學生多元進路，以人文關懷創造教育新價值。使學生具備學習多元能力，培養跨領域人才。

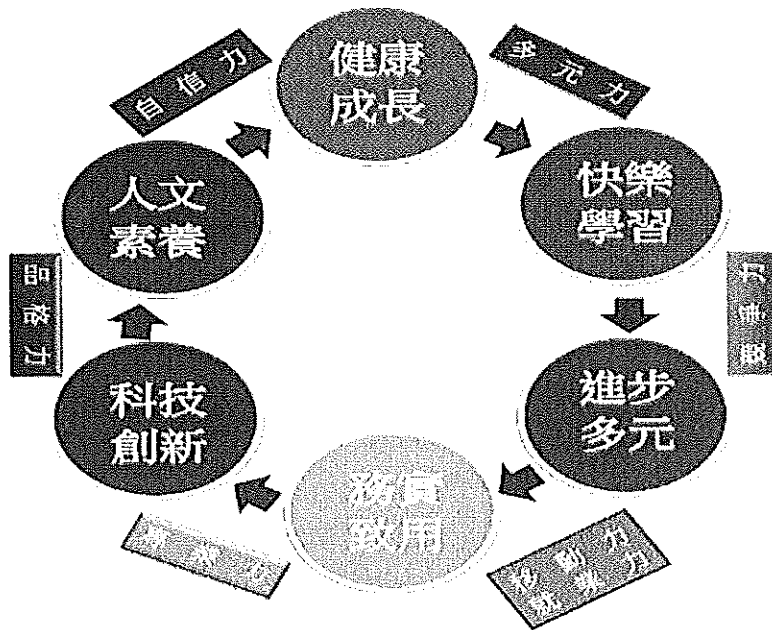
競爭力 以產業自主需求的人力培育，營造吸引產業願意依其需求共同育才的環境，提高產業人才的教育品質。學生具備與社會接軌的專業技能，並與時俱進的學習能力。競爭力為落實課程與共同輔導學生產業實習，俾能鼓勵教師教導學生最新的產業新知，及早奠定學生具有畢業立即就業的實務能力。

專業力 培養本校學生統整學科理論與技術實務、透過專業技術培養，提昇專業創造思考與技術問題解決，及激發領導研發與協調之能力。同時深化教導團隊合作精神，並透過團隊技術創造力深植於教育中。使學生具備專業技能並能發展專業專長，學以致用。

品格力 以「品德認知學習、道德邏輯思辨、養成良善信念、型塑使命願景、實踐良善行動」等步驟，意在培養良善的好公民，能同理他人，與人為善。學生具備人文素養，能涵養道德品行，注重人文關懷，體現善的生活素養。

自信力 教導學生自信是一個人最重要的資產，他人能做到的事情，相信自己也能做到。要善於對自己說：「我行，我能行，我一定能行」。自信來自於對自我的正確認識和評價，感覺到為別人所讚賞和具有責任感。適當地讚美自己也有助於增強自信，增添快樂。善於發現自己的優點，及時激勵自己。學生具備自我觀察、了解、選擇、重啟、學習、調整思維，用行動建立自信力。

學生圖像



多元力：「改變教育，改變未來 - 倡導適性教育，創造生命價值」是本校未來努力的目標，鼓勵老師教育創新、重視學生多元能力，開展學生天賦潛能，提供學生多元進路，以人文關懷創造教育新價值。使學生具備學習多種能力跨領域的人才，培養其專長及多方面的能力。

競爭力：與產業自主需求的人力培育，營造吸引產業願意依其需求共同育才的環境，提高產業人才的教育品質。學生具備與社會接軌的專業技能，並與時俱進的學習能力。競爭力落實課程與共同輔導學生產業實習，俾能鼓勵教師教導學生最新的產業新知，及早奠定學生具有畢業立即就業的實務能力。

專業力：培養本校學生統整學科理論與技術實務、透過專業技術培養，提昇專業創造思考與技術問題解決及激發領導研發與協調之能力，同時深化教導團隊合作精神，並透過團隊技術創造力深植於教育中。使學生具備專業技能並能發展專業專長，學以致用。

品格力：本校培育品格力是以「品德認知學習、道德邏輯思辨、養成良善信念、型塑使命願景、實踐良善行動」等步驟，意在培養良善的好公民，能同理他人，與人為善。學生具備人文素養，能涵養道德品行，注重人文關懷，體現善的生活素養。

自信力：教導學生自信是一個人最重要的資產，成年人之所以不成功，原因是他們缺乏自信；害怕失敗，別人能行，相信自己也能行；其他人能做到的事情，相信自己也能做到。要善於對自己說：「我行，我能行，我一定能行」。自信來自於對自我的正確認識和評價，感覺到為別人所讚賞和具有責任感。適當地讚美自己也有助於增強自信，增添快樂。善於發現自己的優點，及時激勵自己。學生具備自我觀察、了解、選擇、重啟、學習、調整思維，用無知來推動自信，用行動建立自信力。

就業力：協助學生了解自我的職涯發展方向啟蒙與建立，取得工作與生活的平衡。就業力的本質乃是：「個人在經過學習過程後，能夠具備獲得工作、保有工作、以及做好工作的能力」。訓練學生擁有在勞動市場中藉由永續就業來實現潛能的自足能力。

移動力：不只是謀取一個穩定的工作，積極從事各種學習和分享活動，培養自己具有開拓心胸，且能夠融入當地社會和認同多元文化的能力，以提升個人的競爭力。

肆、課程發展組織要點

私立旗美高級商工職業學校課程發展委員會組織要點

107年9月19日校務會議修正通過

第一條 依據教育部103年11月28日臺教授國部字第1030135678A號頒布《十二年國民基本教育課程綱要總綱》之宗旨、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)。

第二條 為發展學校特色，提升教學品質，建立精緻形象，審議各群科課程配置、開課學期，課程學分數及規劃課程教學評鑑等相關事宜，特設置「職業學校課程發展委員會」(以下簡稱本會)，為學校課程決策單位。

第三條 本校課程發展委員會(以下簡稱本委員會)置委員26人，委員任期一年，任期自每年八月一日起至隔年七月三十一日止，其組織成員如下：

召集人：校長。

學校行政人員：由秘書、各處室主任(教務主任、學務主任、總務組長、實習主任、進修部主任及各專業群科之老師擔任之，共計5人；並由教務主任兼任執行秘書，實習主任和進修部主任兼任副執行秘書。

一般科目學科教師：由各學科召集人(含國文科、英文科、數學科、自然科、社會科、健體藝能科及國防教育)擔任之，每學科1人，共計9人。

各年級導師代表：由各年級導師推選之，共計3人。

專家學者：由學校聘任專家學者1人擔任之。

產業代表：由學校聘任產業代表1人擔任之。

學生代表：由學生會或經選舉產生之學生代表1人擔任之。

學生家長委員會代表：由學校學生家長委員會推派1人擔任之。

教師組織代表：專任教師三人擔任之。

第四條 本會之任務如下：

一、掌握學校教育願景，發展學校本位課程。

二、審議學校課程計畫、課程規劃相關文件、作業流程，並督導執行。

三、研議學校課程配置所需師資、設備、開辦年段、時數需求，重補修需求評估；檢討類群科之整併、開設、廢置。

四、設計規劃課程教學公開觀課作業相關規範。

五、推動課程評鑑，並定期追蹤、檢討與修正。

六、審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。

審查全年級或全校且全學期使用之自編教材。

第五條 本委員會其運作方式如下：

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

如經委員二分之一以上連署召開時，由校長召集之，得由委員互推一人擔任主席。

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

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。

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。

本委員會相關之行政工作，由教務處主辦，實習處和進修部協辦。

第六條 本委員會設下列組織：(以下簡稱研究會)

一、各學科教學研究會：由學科教師組成之，一般科目學科由召集人召集並擔任主席，專業學科由科主任召集並擔任主席。

二、各群課程研究會：由該群各科教師組成之，由該群之科主任互推召集人並擔任主席。研究會針對專業議題討論時，應邀請業界代表或專家學者參加。

第七條 各研究會之任務如下：

一、規劃校訂必修和選修課程，以供學校完成各科和整體課程設計。

二、規劃跨群科或學科的課程，提供學生多元選修和適性發展的機會。

三、協助辦理教師甄選事宜。

四、辦理教師或教師社群的教學專業成長，協助教師教學和專業提升。

五、辦理教師公開備課、授課和議課，精進教師的教學能力。

六、發展多元且合適的教學模式和策略，以提升學生學習動機和有效學習。

七、選用各課程的教科用書，以及研發補充教材或自編教材。

八、擬定教學評量方式與標準，作為實施教學評量之依據。

九、協助轉學生原所修課程的認定和後續課程的銜接事宜。

十、其他課程研究和發展之相關事宜。

第八條 各研究會之運作原則如下：

一、各學科/群科(學程)教學研究會每學期舉行二次會議，必要時得召開臨時會議；各群課程研究會每年定期舉行二次會議。

二、 每學期召開會議時，必須提出各學科和專業群科之課程計畫、教科用書或自編教材，送請本委員會審查。

三、 各研究會開會時，應有出席委員三分之二（含）以上之出席，方得開議；須有出席委員二分之一（含）以上之同意，方得議決，投票得採無記名投票或舉手方式行之。

四、 各研究會之行政工作及會議記錄，由各科(群)召集人主辦，教務處和實習處協助之。

第九條 本要點經校務會議通過，陳校長核定後實施，修正時亦同。

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						
				多元力	競爭力	專業力	品格力	自信力	移動力	就業力
語文領域	國語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>(一) 掌握學習國語文的基本方法，建立發展國語文能力應具備的知識。</p> <p>(二) 透過聆聽、閱讀掌握各類文本表達的要素，並運用於口語表達與寫作，使學生能發展思考和見解，注重理性和感性的溝通。</p> <p>(三) 理解古今多元文化，進行議題探究與思辨，以形成面對生活、社會、職場的反省力與創造力。</p> <p>(四) 認識國語文在智慧傳遞、文化創新上的價值，借助於當代科技，啟發學習動能，善用以國語文開拓眼界、關懷並改善世界的力量。</p>	<p>1. 透過文本講授，培養學生良好的聆聽態度及閱讀能力。能擷取完整資訊並釐清、啟發、思考，適切並清楚地表達；進一步提升溝通的能力。</p> <p>2. 利用多元教學方式，引導學生領略文字之美並感受其中情性，進而激發學生自主學習的能力，並培養學生良好的閱讀及寫作興趣。</p> <p>3. 加強基本語文練習，增進學生聽、說、讀、寫之能力，以適應職場及生活情境所需。</p> <p>4. 從古今中外典藉賞析中，培養學生思考及解決問題的能力，進而建立正向人生態度及價值觀。</p> <p>5. 教學中結合當代議題，引導學生探索、思辨，進而關懷社會與國際世界。</p>	●	●	●	○	●		
	英語文	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>(一) 增進英語文聽、說、讀、寫能力，以提升生活及職場溝通互動與獲取新知之能力。</p> <p>(二) 增進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。</p> <p>(三) 提升學習自信與興趣並培養積極學習之態度。</p> <p>(四) 培養多元觀與國際觀，促進對不同文化之了解與尊重。</p> <p>(五) 培養邏輯思考與創新之能力。</p>	<p>1. 強調建構學生基礎日常用語、句型之實用性，以獲得溝通及自我獲取新知之能力。</p> <p>2. 強調以學生為中心的教學，重視學生個別之適性，並建構學生獨立學習的能力，亦培養學生情意的發展。</p> <p>3. 加強基本語文練習，增進學生聽、說、讀、寫之能力，以適應職場及生活情境所需。</p> <p>4. 透過英文來發展學生自主學習與培養終身學習之能力。</p> <p>5. 因應英文國際化之潮流，藉由多媒體教學平台(youtube、voicetube)，培養學生能對跨文化並拓展世界觀進而對技術的了解。</p>	○	●	●	○	○		
數學領域	數學(B)	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1、培養學生應用計算解決職業群中的現實問題之能力。</p> <p>2、引導學生了解數學的基本概念，以增進學生的基本數學知識。</p> <p>3、訓練學生的演算與作圖能力，以應用於處理事務的技能。</p> <p>4、配合各相關專業科目的教學需要，已達學以致用的目的。</p> <p>5、造就學生的基本學力，以養繼續進修、自我發展的能力。</p>	<p>1、具備學好數學的信心與態度，發展個人潛能，並能自主學習，自我超越與精進，努力不懈地探究、分析與解決數學問題。</p> <p>2、藉由單元之間數學觀念的統整，強化生活情境與問題理解，學習由不同面向分析問題與解決問題，並將生活問題經由觀察，找出相關性，做成數學推測，找到解決方法。</p> <p>3、具備將現實情境的問題轉化為數學問題的能力，並能探索、擬定與執行解決問題的計畫，並能從多元、彈性與創新的角度解決問題，並活用於現實生活。</p> <p>4、能辨識問題與數學的關聯，運用數學知識、技能、精確地使用適當的符號去描述、模擬、解釋與預測各種現象，以數學思維做出理性反思與判斷，並在解決問題的歷程中，有效地與他人溝通彼此的觀點，並能連結抽象符號與專業類科、真實世界的問題，靈活運用數學知識、技能與符號，進行經驗、思考、價值與情意之表達，並能理性地與他人溝通並解決問題。</p> <p>5、能夠運用科技工具有效解決日常實際問題，與專業領域內的實務問題。以數學理解為基礎，能識讀、批判及反思媒體表達的資訊意涵與議題本質。</p> <p>6、藉由繪圖操作使學生涵養對藝術之欣賞、創作的的能力，進而創作與發揮創意。利用幾何圖形與曲線之變化，運用線條的韻律、造型的構成、對稱、平衡等，並能於生活中對於美善的人事物進行鑑賞。藉由日常情境中自然界的圖像與媒體的視覺，從中了解數學的關聯性。</p> <p>7、具備立基於證據的態度，建構可行的論述，並發展和他人理性溝通的素養，成為理性反思與道德實踐的公民。</p> <p>8、具備和他人合作解決問題的素養，並能尊重多元的問題解法，建立良好的互動關係。</p> <p>9、具備國際化視野，尊重與欣賞不同文化數學發展的歷史，了解與使用跨文化數學工具。透過數學的理解，關心全球化議題。</p>	●	●	●	○	●		
			●	●	●	○	●			
			●	●	●	○	●			
			○	●	●	○	●			
			○	●	●	○	●			
			○	●	●	○	●			
			○	●	●	○	●			
			○	●	●	○	●			
			○	●	●	○	●			
社會領域	歷史	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 引導學生正確的學習方法，進而激發學生對學習歷史的興趣，進而充實自我。</p> <p>2. 使學生能夠掌握史實的脈絡及意義，進而將認知層次的知識轉化成理解層次。</p> <p>3. 透過學習歷史知識的前因後果，能解釋所習得歷史事件之背後原因及日後影響。</p>	<p>建立學生對於歷史有基礎認識和理解，培養學生正確的史學觀，培養包容及欣賞多元文化的人文素養。</p> <p>2. 就學生已習得歷史知識為基礎，引導學生了解近代中國的歷史發展脈絡。</p> <p>3. 運用多樣化的教學素材，包括運用圖表、照片和圖像等多媒體教學的呈現，加強學生對歷史認知及生活經驗連結。</p> <p>4. 藉由對於歷史的探討，提升歷史思維的能力，並建立對自我國家歷史與文化的認同</p>	●	●	○	●			
			●	●	●	○	●			
			●	●	●	○	●			
地理	地理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 具備探索重要地理現象的空間分布及其意涵之能力。</p> <p>2. 引導學生瞭解地理環境與人類活動間的因果關</p>	<p>1. 發展學生具備從媒體所獲地理環境資料中能理性辨識現象的型態及因果關係，並解讀資料所蘊含的意義。</p> <p>2. 發展學生理解地理環境的系統運作，進而關懷環境倫理的意涵</p>	●	●	○	●			
			●	●	○	●				

		係，進而主動關心自然環境與人類社會間的永續發展。 3. 引導學生探索臺灣地理相關議題，以增進認識地理現象、適應地理環境和解決環境問題的能力。 4. 培養學生關心全球地理環境的情懷，增進本土意識並拓展其國際視野。	3、培養學生根據地理資訊系統分析與地理視野的觀點，利用地理技能的方法主動發掘各種社會環境問題。	●	●	●	○	●														
			4、尊重環境的多樣性，學習欣賞並珍惜各種人力交互作用下所塑造的地景。	●	●	●	●	●	●	●												
			5、引導學生具備地方感與鄉土愛，並重視環境永續發展之必要性，並願意付諸行動保護。	●	●	●	●	●	●	●												
			6、具備連結全球地理視野之能力，從生活中學習探索各種現象的全球關聯性。	●	●	●	●	○	●													
			7、使學生瞭解日常生活中的常見法律問題與社會案件。	●	●	●	○	●														
			8、引導學生瞭解如何透過對於法律的認識進而保障自身的基本權益。	●	●	●	●	●	●	●												
			9、培養學生重視法律及建立守法的正確法治觀念。	●	●	●	●	●	●	●												
			1、引導學生思考法律的實質意義及其內涵。	●	●	●	●	●	●	●												
			2、使學生瞭解日常生活中的常見法律問題與社會案件。	●	●	●	●	●	●	●												
3、引導學生瞭解如何透過對於法律的認識進而保障自身的基本權益。	●	●	●	●	●	●	●															
4、培養學生重視法律及建立守法的正確法治觀念。	●	●	●	●	●	●	●															
公民與社會	【總綱之教學目標】 1. 充實學生社會科學知識，培養公民基本素養。 2. 培育學生多元價值與公民意識，使學生成為健全的國民。 3. 增進學生參與公民行動的能力。	1、培養學習已知的知識並探究未知的科學，對未來世界能有勇於面對及創新與彈性適應的態度。	●	●	●	○	○	○	●													
		2、關心自然科學發展的資訊，藉由多元資訊分析及思辨，以具備對媒體報導的科學相關議題給予回應或批判之能力。	●	●	●	○	○	○	●													
		3、培養對美善的人事物，進行賞析、建構與分享的態度與能力，進而欣賞自然界運作的平衡、穩定與美感。	●	○	○	●	●	○	○													
		4、培養愛護環境、珍惜環境及海洋資源、尊重生命的知能與態度，以及熱愛本土生態環境的情操。	●	●	●	●	●	○	●													
		5、生物資源的利用與保育。	●	●	●	●	●	○	●													
自然科學領域	【總綱之教學目標】 1、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及理解生活知能，並參與公民社會決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關內容之正確性。 2、教導基礎化學知識，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。 3、提升化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。 4、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、培養學習已知的知識並探究未知的科學，對未來世界能有勇於面對及創新與彈性適應的態度。	●	●	●	○	○	●														
		2、關心自然科學發展的資訊，藉由多元資訊分析及思辨，以具備對媒體報導的科學相關議題給予回應或批判之能力。	●	●	●	○	○	○	●													
		3、培養對美善的人事物，進行賞析、建構與分享的態度與能力，進而欣賞自然界運作的平衡、穩定與美感。	●	○	○	●	●	○	○													
		4、培養愛護環境、珍惜環境及海洋資源、尊重生命的知能與態度，以及熱愛本土生態環境的情操。	●	●	●	●	●	○	●													
		5、食品化學及生活層面應用相關知識，自然美之概念。	●	●	●	●	●	○	●													
自然科學領域	【總綱之教學目標】 1、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決定與解決問題，且能理解並判斷媒體報導中與科學相關內容。 2、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。 3、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。 4、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、物質的結構與功能	●	●	●	○	○	○	●													
		2、演化與延續	●	●	●	○	○	○	●													
		3、生物與環境	●	●	●	○	○	○	●													
		4、科學、科技、社會及人文	●	●	●	●	●	●	●													
		5、資源與永續發展	●	●	●	○	○	○	●													
藝術領域	【總綱之教學目標】 1、經由多元媒介的藝術學習與經驗的累積培養學生的美感素養。 2、參與審美活動，透過感受與思考，體認藝術的價值，提升藝術涵養。 3、培養主動參與藝術活動，豐富身心靈，感受生活的幸福，與他人共創美善的社會，傳承文化與藝術。	1、能善用多元感官，體驗與鑑賞藝術文化與生活。	●	●	○	●	●															
		2、能活用藝術符號表達情感觀點與風格，並與他人溝通。	●	●	○	●	●															
		3、鼓勵參與藝術活動陶冶身心以提升生活美感及生命價值。	●	○	○	●	●															
		4、培養關注社會公共議題的意識及責任。	●	○	○	●	●															
		5、體察在地藝文特質及全球藝文的多元與未來。	●	○	○	●	●															
藝術生活	【總綱之教學目標】 1. 增進對藝術領域及科目的相關知識與技能之觀察、探究、理解，以及表達的能力。 2. 發展善用多元媒介與形式從事藝術與生活創作	1. 瞭解藝術生活的意義、內涵與功能。	○	○	○	○	○	●														
		2. 體驗藝術生活的關係，探討當代藝術多樣的內涵。增進創作表現與鑑賞思辨的能力。	●	○	○	○	○	○	○													

		<p>和展現的素養，以傳達思想與情感。</p> <p>3. 提升對藝術與文化的審美感知、理解、分析，以及判斷的能力，以增進美善生活。</p> <p>4. 培養主動參加藝術與文化活動的興趣和習慣，體會生命與藝術文化的關係與價值。</p> <p>5. 傳承文化與創新藝術，增進人與自己、他人、環境之多元、同理關懷與永續發展。</p>	<p>3. 熟悉藝術品的多元特性，提升創作表現與鑑賞感知的能力。</p>	○	○	●	●	○		
綜合活動領域	生命教育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 促進自我與生涯發展。</p> <p>2. 實踐生活經營與創新。</p> <p>3. 落實社會與環境關懷。</p>	<p>1. 成長歷程與生涯發展</p> <p>2. 個人特質探索</p> <p>3. 生活角色與生活型態</p> <p>4. 職業生活與社會需求</p> <p>5. 生涯資訊與生涯評估</p> <p>6. 生涯行動與實踐</p>	○	○	●	●	○		
科技領域	資訊科技	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1、奠定學生使用資訊的知識與技能。</p> <p>2、導引學生了解資訊與日常生活的關係。</p> <p>3、增進學生利用各種資訊技能，進行資料的搜尋、處理、分析、展示與應用的能力。</p> <p>4、培養學生以資訊知能做為擴展學習與溝通的習慣。</p> <p>5、導引學生了解資訊倫理、電腦使用安全及資訊相關法律等相關議題。</p> <p>6、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> <p>7、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。</p>	<p>1、具備應用科技的知識與能力，有效規劃個人生涯發展朝向自我精進。</p> <p>2、具備系統思考與分析探索的能力，並能整合科學、科技、工程、藝術與數學等方法及工具，有效處理與解決問題。</p> <p>3、具備統整科技資源進行規劃、執行、評鑑及反省的能力，並能以科技創新的態度與作為，因應新的情境與問題。</p> <p>4、合理的運用科技符號與運算思維進行表達，並能有效進行思想與經驗的表達，與他人溝通並解決問題。</p> <p>5、理解科技與資訊的原理及發展趨勢，具備科技、資訊、媒體的整合運用能力，並能分析、思辨、批判人與科技、社會、環境之關係。</p> <p>6、具備欣賞科技創作之美感，以進行科技與藝術的創作、傳播與分享。</p> <p>7、具備科技與人文議題的思辨與反省能力，並能主動關注科技發展衍生之社會議題與倫理責任。</p> <p>8、妥善運用科技工具以組織工作團隊，並進行溝通協調，以進行合作共創。</p> <p>9、運用科技去關懷、敏察和理解國內及全球科技發展現況或本土與國際事務，並尊重與欣賞差異。</p>	●	●	○	●	●		
健康與護理	健康與護理	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 引導學生瞭解生命的形成過程，以培養欣賞生命的態度。</p> <p>2. 協助學生瞭解老化歷程與身心改變，以培養對生命關懷與尊重的態度。</p> <p>3. 奠定學生正確的性生理衛生保健知識。</p> <p>4. 養成學生尊重不同性別的態度。</p> <p>5. 培養學生健康的愛情觀。</p> <p>6. 建立學生安全情境的評估能力，並有效運用安全資源執行安全行動，以落實安全的生活。</p> <p>7. 培育學生處理緊急情況的應變能力。</p> <p>8. 培養學生正確的簡易急救處理技能。</p>	<p>1. 生命的形成與老化的現象</p> <p>2. 面對死亡的態度與行為</p> <p>3. 青春期的性生理衛生保健</p> <p>4. 不同性別角色的檢視及尊重</p> <p>5. 健康的愛情觀</p> <p>6. 安全教育之概念</p> <p>7. 事故傷害處理緊急原則</p>	●	●	○	○	○		
健康與體育領域	體育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 培養學生身心健全發展之素質與體育運動知能與態度，增進自我價值與生命意義。</p> <p>2. 培養學生健康與體育素養及批判推理思考，進而有效處理與問題解決能力。</p> <p>3. 培養學生健康與體育藝術感知與欣賞之基本素養，豐富生活美感體驗，促使全人健康。</p> <p>4. 培養學生健康與體育之道德思辨與實踐能力，發揮公民意識，關懷社會，展現樂善之品德。</p> <p>5. 培養學生關心與接納健康與體育之多元文化價值，拓展國際視野，發展終身學習之國際體育素養。</p>	<p>1、具備規劃、實踐與檢討反省的素養，並以創新的態度與作為，因應新的體育與健康情境或問題。</p> <p>2、具備掌握健康訊息與肢體動作的能力，以進行與體育和健康有關的經驗、思想、價值與情意之表達，能以同理心與他人溝通並解決問題。</p> <p>3、具備適當運用科技、資訊與媒體之素養，進行各類體育與健康之相關媒體識讀與批判，並能反思科技、資訊與媒體的倫理議題。</p> <p>4、具備運動與健康的創作與鑑賞能力，體會其與社會、歷史、文化之間的互動關係，進而對美善的人事地物，進行賞析、建構與分享。</p> <p>5、具備體育與健康的道德課題與公共議題之思考及對話素養，培養相關的公民意識與社會責任，主動參與有關的環保與社會公益活動。</p> <p>6、具備於體育活動和健康生活中，發展適切人際互動關係的素養，並展現相互包容與尊重、溝通協調及團隊合作的精神與行動。</p> <p>7、具備國際移動的能力，在堅定自我文化價值的同時，能尊重欣賞多元文化，拓展國際化視野，並主動關心全球體育與健康議題或國際情勢。</p>	●	○	●	●	○	○	
全民國防教育	全民國防教育	<p>【總綱之教學目標】</p> <p>1. 引導學生了解國際關係的概念，以及目前中共對我的實質威脅</p> <p>2. 了解「全民國防」的概念，建立正確的國家安全概念及堅強的心防。</p> <p>3. 了解全民防衛動員的實施，任務區分及其具體作法。</p> <p>4. 認識各種災害與應變機制。</p> <p>5. 培養學生良好的儀態。</p> <p>6. 使學生了解T65K2步槍及T91步槍的基本諸元級</p>	<p>1、具備身心健全發展的素質，發展個人潛能，肯定自我價值，並透過自我精進，主動參與國防事務。</p> <p>2、具備探討國際情勢與國家發展的批判思考能力，體認國家安全與自身之關係，並以正向態度有效解決與生活有關問題。</p> <p>3、具備規劃適用在地情境之應變與防救措施的能力，以適當態度與多元知能因應天然與人為之災害狀況。</p> <p>4、具備理解基本國防知識、災害防救等各種常用符號及肢體語言，進行溝通與互動。</p>	○	●	●	●	●		

	性能。 7. 訓練學生各種災害防制的模擬演練。 8. 使學生了解當代武器的發展歷程	5、透過對全民國防發展現況之理解與分析，培養蒐集資訊與媒體識讀之素養，俾能探討國際情勢與國防科技發展。	●	●	●	○	●		
	6、具備實踐維護國家安全的行動力，養成關心國家發展的公民意識，主動參與國家安全相關議題的公共討論與對話，關懷國家之永續發展。	●	○	●	●	●			
	7、經由防衛動員或災害防救實作，發展人際互動能力，能在團隊中相互包容，與他人協同合作。	●	○	●	●	●			
	8、具備欣賞與關心多元文化的信念，了解全球與區域情勢變化，順應國際社會脈動，發展關心國際局勢、多元文化及世界和平的胸懷。	●	○	●	●	●			

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

學群	科別	為需人力區發展職涯進路	科教育目標	科專業能力	學生圖像						
					多元力	競爭力	專業力	高橋力	自信力	認知力	親合力
餐旅群	餐飲管理科	1. 餐旅業基層經營管理人才 2. 餐廳外場服務專業人員 3. 中餐廚房專業人員 4. 西餐廚房專業人員 5. 烘焙產業專業人員 6. 飲務工作專業人員	1. 培養餐飲相關產業初級技術人才。 2. 培養餐飲製作、餐飲技術人才。 3. 培養經營餐飲相關休閒產業人才。 3. 陶冶學生具創造思考能力，提升精緻美食文化。 4. 涵養誠信、勤奮及熱忱之工作態度，培養良好的職業道德。 5. 建立以兼顧就學與就業為基礎的長程教育，做為終身學習的歷程。	具備餐飲相關領域基礎知識	●	○	●	○	●	●	●
				具備製作餐飲相關產品能力	●	●	●	○	●	○	●
				具備執行餐廳內外場服務能力	●	●	●	●	●	○	●
				具備規劃餐飲活動溝通能力	●	○	●	●	●	○	●
				具備製作多元餐飲料理能力	●	●	●	○	●	○	●
				具備餐旅業專業人員態度與職場倫理	○	○	●	●	●	●	●
				具備工作上良好習慣，培養良好的職業道德，做好安全衛生工作習慣	●	●	●	●	●	○	●
				培養學生能側重於離開學校教育以後之自我教育。兼顧就學與就業為基礎的長程教育，做為終身學習的歷程。	●	●	●	●	●	○	●

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. 學生圖像圖位，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. 具備餐飲相關領域基礎知識
2. 具備製作餐飲相關產品能力
3. 具備執行餐廳內外場服務能力
4. 具備規劃餐飲活動溝通能力
5. 具備製作多元餐飲料理能力
6. 具備餐旅業專業人員態度與職場倫理
7. 具備工作上良好習慣，培養良好的職業道德，做好安全衛生工作習慣
8. 培養學生能側重於離開學校教育以後之自我教育。兼顧就學與就業為基礎的長程教育，做為終身學習的歷程。

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)

領域 類別	領域/科目	科專業能力對應檢核								檢核	
		1	2	3	4	5	6	7	8		
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	消費者心理概論	●	●	○	○	○	○	●	●	
		國際禮儀	●	●	○	○	○	○	●	●	
	實習科目	專題實作	●	●	●	●	●	●	●	○	
		飲料調製	●	●	○	○	○	●	●	●	
校訂選修	專業科目	飲食文化	●	●	●	●	●	●	●	●	
		食物學	○	○	●	●	●	●	●	●	
		菜單設計	●	●	○	●	●	●	○	●	
		餐飲衛生與安全	●	●	●	●	●	●	●	●	
		餐飲行銷	●	●	○	○	○	○	●	●	
		宴會管理	●	○	○	●	○	●	●	●	
		行銷學概論	●	○	●	●	○	●	●	●	
	實習科目	團體膳食規劃與實務	●	●	●	●	●	●	●	●	
		地方料理與製作	●	●	○	○	●	●	●	●	
		烘焙點心製作	○	○	●	●	●	●	●	●	
		創意料理設計實務	○	○	●	●	●	●	●	●	
		西式點心製作	●	○	●	●	●	○	●	●	
		中式點心製作	○	○	●	●	●	●	●	●	
		台菜料理	●	●	●	○	○	○	●	●	
日式料理	●	●	●	○	○	○	●	●			

備註：

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

四、科課程地圖

(一) 餐飲管理科(&4080)

私立旗美商工餐飲管理科課程地圖

		第一學年		第二學年		第三學年		科專業能力	學生圖像
部 定 必 修 科 目	一般科目	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 歷史(2) 地理(1) 公民(2) 生命教育 健康與護理 體育(2) 資訊科技(1)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 地理(2) 歷史(1) 藝術生活(2) 資訊科技(2) 健康與護理 體育(2) 全民國防教育(1)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 公民與社會(2) 藝術(2) 體育(2)	國語文(3) 英語文(2) 數學(2) 體育(2)	國語文(2) 英語文(2) 體育(2)	國語文(2) 英語文(1) 體育(2)		
	專業科目	觀光餐飲概論(3)	觀光餐飲概論(3)	觀光餐飲概論(2)	觀光餐飲概論(2)	觀光餐飲概論(2)	觀光餐飲概論(2)		
	實習科目	餐飲服務技術(3) 中餐烹調實習(4)	餐飲服務技術(3) 中餐烹調實習(4)	飲料實習(3) 西餐烹調實習(3) 烘焙實習(4)	飲料實習(3) 西餐烹調實習(3) 烘焙實習(4)				
	一般科目	法律與生活(1)	法律與生活(1)			生涯規劃(1)	生涯規劃(1)		
	專業科目	消費者心理與行銷(2)	國際禮儀(2)						
	實習科目					專題實習(3) 飲料調製(3)			
校 定 選 修	一般科目								
	專業科目			飲食文化(2) 菜單設計(2) 行銷學概論(2)	飲物學(2) 餐飲衛生與安全(2) 餐飲行銷(2) 宴會管理(2) 行銷學概論(2)				
	實習科目					團體膳食規劃與實務(3) 地方料理製作(3) 烘焙點心製作(4) 創意料理設計實務(4) 西式點心製作(3) 中式點心製作(3) 台菜料理(3) 日式料理(3)	團體膳食規劃與實務(5) 地方料理製作(3) 烘焙點心製作(4) 創意料理設計實務(4) 西式點心製作(3) 中式點心製作(3) 台菜料理(3) 日式料理(3)		

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
100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	一	二	一	二		一	二
部 定 必 修	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2		
		英語文	12	2	2	2	2	2	2		
	數學	數學	8	2	2	2	2			B版	
		社會	歷史	2	2						
			地理	2		2					
	公民與社會		2			2					
	自然科學	物理	1	1						A版	
		化學	1		1					A版	
生物		2			2				A版		

藝術	音樂	2	2						
	藝術生活	2		2					
綜合活動	生命教育	2	2						
科技	資訊科技	2		2					
健康與體育	健康與護理	2	1	1					
	體育	12	2	2	2	2	2	2	
全民國防教育		2	1	1					
小計		70	18	18	13	9	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	中餐烹調實習	8	4	4				
		西餐烹調實習	6			3	3		
	烘焙	烘焙實務	8			4	4		
	小計		34	7	7	10	10	0	0
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	25	21	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)

100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 4學分 2.15%	法律與生活	2	1	1						
		生涯規劃	2					1	1		
		小計	4	1	1			1	1		校訂必修一般科目總計4學分
	專業科目 4學分 2.15%	消費者心理概論	2	2							
		國際禮儀	2		2						
		小計	4	2	2						校訂必修專業科目總計4學分
	實習科目 12學分 6.45%	飲料調製	6						3	3	
		專題實作	6						3	3	
		小計	12						6	6	校訂必修實習科目總計12學分
	校訂必修學分數合計			20	3	3			7	7	校訂必修總計20學分
校訂選修	專業科目 10學分 8.6%	宴會管理	2					2			
		菜單設計	2				2				
		行銷學概論	4				2	2			
		食物學	2					2			
		飲食文化	2				2				
		餐飲衛生與安全	2					2			
		餐飲行銷	2					2			
		最低應選修學分數小計	16								
	實習科目 32學分 17.2%	團體膳食規劃與實務	6						3	3	特色課程
		地方料理與製作	6						3	3	特色課程
創意料理設計實務		8						4	4	同科單班 AA2選1	
烘焙點心製作		8						4	4	同科單班 AA2選1	
中式點心製作		6						3	3	同科單班 AB2選1	
西式點心製作		6						3	3	同科單班 AB2選1	
日式料理		6						3	3	同科單班 AC2選1	
台菜料理		6						3	3	同科單班 AC2選1	
最低應選修學分數小計			32								校訂選修實習科目總計52學分
校訂選修學分數合計			48			6	10	16	16	校訂選修總計68學分數	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	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)

108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		66-76 (34.4-39.6%)		70	37.63 %	
	校訂	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.15 %	
		選修			0	0 %	
	合計		74	39.78 %			
專業及實習科目	部定	專業科目	學分(依總綱規定)		14	7.53 %	
		實習科目	學分(依總綱規定)		34	18.28 %	
		專業及實習科目合計		60 學分為限		48	25.81 %
	校訂	專業科目	必修	各校課程發展組織自訂		4	2.15 %
			選修			16	8.6 %
		實習科目	必修	各校課程發展組織自訂		12	6.45 %
			選修			32	17.2 %
	合計		至少 80 學分		112	60.21 %	
	實習科目學分數		至少 45 學分		78	41.93 %	
	應修習總學分數			180 - 192 學分		186 學分	
六學期團體活動時間(節數)合計			12 - 18 節		18 節		
六學期彈性教學時間(節數)合計			6 - 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 111-136 學分均須修習，並至少 85% 及格，始得畢業。 3、專業科目及實習科目至少須修習 80 學分以上，其中至少 60 學分及格，含實習(實驗、實務)科目至少 45 學分以上及格。						
備註： 1、百分比計算以「應修習總學分」為分母。 2、上課總節數 = 應修習總學分 + 六學期團體活動時間合計 + 六學期彈性教學時間合計。 3、部定及校訂必修學分數合計依課程規劃及實施要點規定不得超過 160 學分。							

柒、團體活動時間規劃

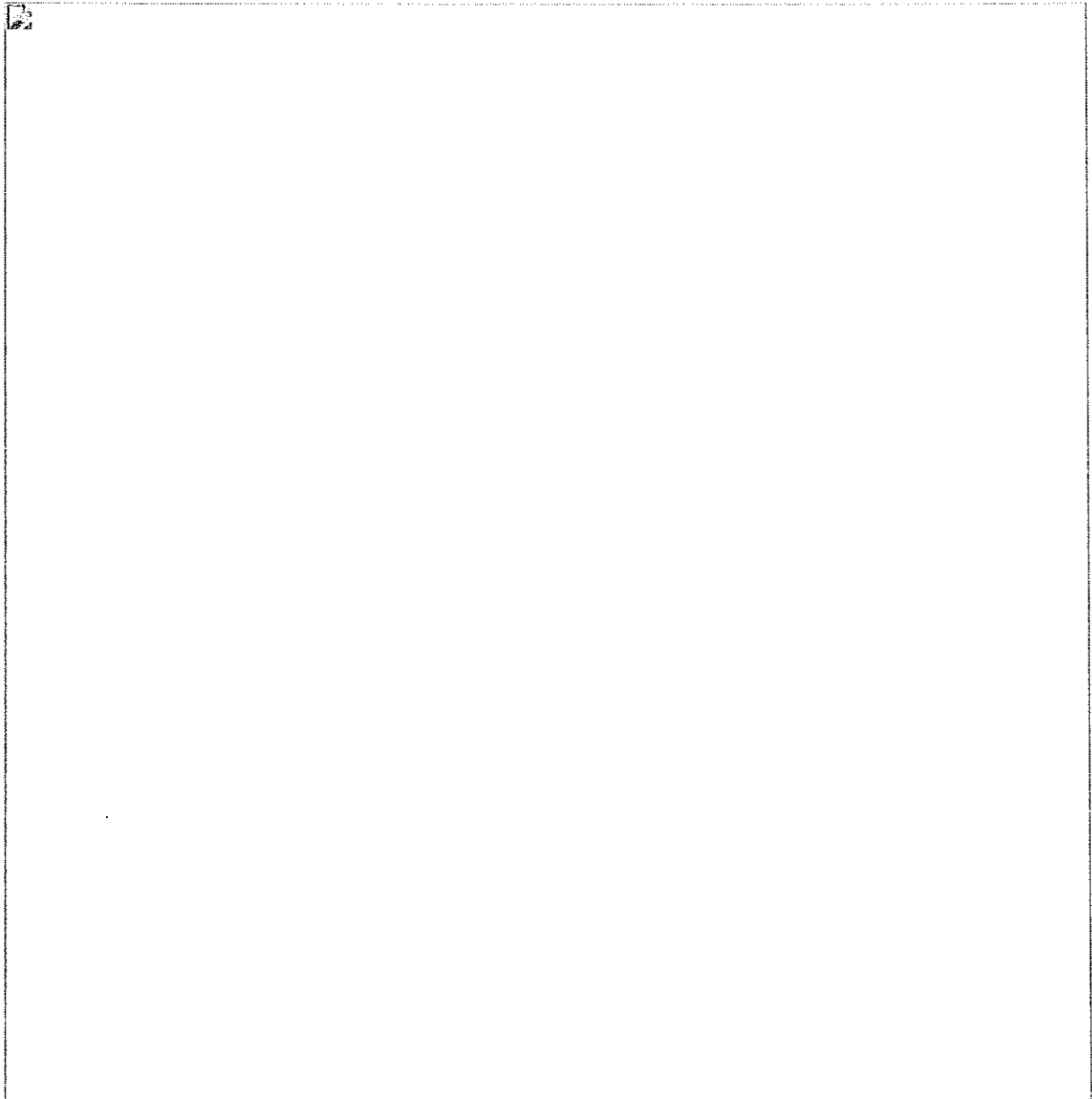
說明：

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

序號	項目	團體活動時間節數						備註
		第一學年		第二學年		第三學年		
		一	二	一	二	一	二	
1	班級活動	18	18	18	18	18	18	
2	社團活動	36	36	36	36	36	36	
	合計	54	54	54	54	54	54	(節/學期)
		3	3	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



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6-12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」，由教師於中各新開設之彈性學習時間之各學期開設時開列，無法由師處簽正。
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		
每周彈性學習時間(節數)	一	二	一	二	一	二	
餐飲管理科	1	1	1	1	1	1	

開設學段	開設名稱	每週節數	開設週數	實施特色	開設類型				師資類別	備註
					自主學習	課外補強	充實(增廣)性教學	補強性教學		
第一學年	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘
	各專業學習課程	1	4	汽車科 餐飲管理科				V		內聘
	增廣性教學	1	3	汽車科 餐飲管理科					服務學習	內聘
	校慶典禮活動	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
	防災 逃生演練	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
	敬師活動	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘
	各專業學習課程	1	4	汽車科 餐飲管理科				V		內聘
	增廣性教學	1	3	汽車科 餐飲管理科					服務學習	內聘
	校慶典禮活動	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
	防災 逃生演練	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
	敬師活動	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
第二學年	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘
	各專業學習課程	1	4	汽車科 餐飲管理科				V		內聘
	增廣性教學	1	3	汽車科 餐飲管理科					服務學習	內聘
	校慶典禮活動	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
	防災 逃生演練	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
	敬師活動	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘
	各專業學習課程	1	4	汽車科 餐飲管理科				V		內聘
	增廣性教學	1	3	汽車科 餐飲管理科					服務學習	內聘
	校慶典禮活動	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
	防災 逃生演練	1	1	汽車科					例行性	內聘

				餐飲管理科							
第三學年	第一學期	敬師活動	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
		自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘
		各專業學習課程	1	4	汽車科 餐飲管理科				V		內聘
		增廣性教學	1	3	汽車科 餐飲管理科					服務學習	內聘
		校慶典禮活動	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
		防災 逃生演練	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
		敬師活動	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
	第二學期	自主學習	0	0	汽車科 餐飲管理科	V					內聘
		各專業學習課程	1	4	汽車科 餐飲管理科				V		內聘
		增廣性教學	1	3	汽車科 餐飲管理科					服務學習	內聘
		校慶典禮活動	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
		防災 逃生演練	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
		敬師活動	1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘
			1	1	汽車科 餐飲管理科					例行性	內聘

玖、學生選課規劃與輔導

一、校訂選修課程規劃(含跨科、群、校選修課程規劃)

表 9-1-1 原班級選修方式課程規劃表

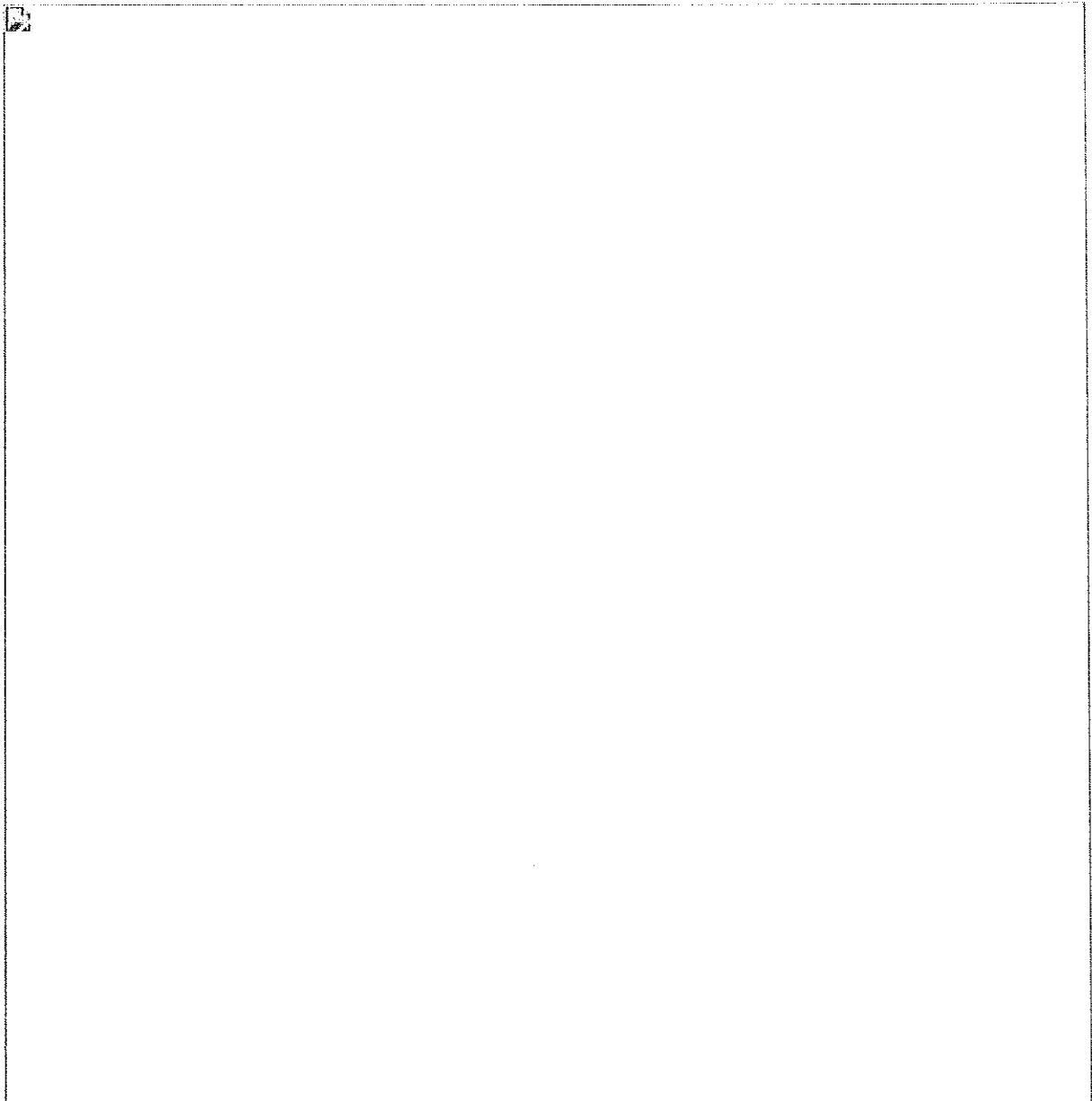
序號	科目屬性	科目名稱	適用群科別	授課年段與學分配置					
				第一學年		第二學年		第三學年	
				一	二	一	二	一	二
1.	專業	宴會管理	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
2.	專業	菜單設計	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
3.	專業	行銷學概論	餐飲管理科	0	0	2	2	0	0
4.	專業	食物學	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
5.	專業	飲食文化	餐飲管理科	0	0	2	0	0	0
6.	專業	餐飲衛生與安全	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
7.	專業	餐飲行銷	餐飲管理科	0	0	0	2	0	0
8.	實習	團體膳食規劃與實務	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3
9.	實習	地方料理與製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3

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	創意料理設計實務	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AA2選1
2.	實習	烘焙點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	4	4	同科單班	AA2選1
3.	實習	中式點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
4.	實習	西式點心製作	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AB2選1
5.	實習	日式料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2選1
6.	實習	台菜料理	餐飲管理科	0	0	0	0	3	3	同科單班	AC2選1

二、選課輔導流程規劃

(一) 流程圖(含選課輔導及流程)



(二) 日程表

序號	時間	活動內容	說明
1	6月12日(舊生) 8月28日(新生)	選課宣導	舊生利用前一學期末進行選課宣導 新生利用報到時段進行選課宣導
2	8月23日(上學期)/ 1月15日(下學期)	學生選課及教師提供諮詢輔導	1. 新生利用新生訓練時間進行分組選課 2. 規劃1.2-1.5倍選修課程 3. 相關選課流程參閱流程圖 5. 選課諮詢輔導
3	9月2日(上學期)/ 2月14日(下學期)	正式上課	
4	9月(上學期)/ 2月(下學期)	加、退選	得於學期前兩週進行
5	108年10月	檢討	課發會進行選課檢討

三、選課輔導措施

注意：請參閱填報系統上傳檔案「109_121410_選課輔導程規劃_選課輔導措施.pdf」，請學校另行列印

拾、學校課程評鑑

108學校課程評鑑計畫

108學校課程評鑑計畫 附件圖檔

高雄市私立旗美高級商工職業學校 108 學年度課程評鑑計畫

經 108 年 12 月 3 日課程發展委員會決議通過

一、依據

- (一) 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號教育部頒布十二年國民基本教育課程綱要總綱。
- (二) 107 年 9 月 6 日臺教授國字第 1070106766 號教育部頒布國民中學及國民小學實施課程評鑑參考原則。
- (三) 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號高級中等學校課程評鑑機制理考原則。
- (四) 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號教育部高級中等學校課程評鑑實施要點。

二、目的

- (一) 確保及持續改進本校課程發展、教學創新及學生學習之成效。
- (二) 掌握本校課程計畫設計、實施與課程效果之品質。
- (三) 回饋課程綱要之研修、課程政策規劃及整體教學環境之改善。
- (四) 協助評估課程實施及相關推動措施之成效。

三、評鑑對象、評鑑人員與評鑑期程

為確保學校課程計畫之品質，本校課程評鑑對象包括學校總體課程架構、領域/科目學習課程、校訂課程，其內涵與進行評鑑人員如下

- (一) 學校總體課程架構：其評鑑重點與課程評鑑品質原則同本校總體課程架構評鑑紀錄表(詳如附件一)，由課程發展委員會成員擔任或課程發展委員會組成小組進行。課程設計於審議課程計畫進行，課程效果在每學期期末至少進行一次。
- (二) 領域學習課程：其評鑑重點與課程評鑑品質原則同本校領域/科目課程評鑑紀錄表(詳如附件二)，由校內各(跨)領域/科目教學研究會之教師進行。課程實施配合領域教學研究會會議進行，課程效果每學期在期末至少進行一次並提出課程評鑑紀錄。
- (三) 校訂課程：其評鑑重點與課程評鑑品質原則同本校校訂課程評鑑紀錄表(詳如附件三)，由課程實施配合校訂課程單元活動完成時進行，課程效果每學期在末至少進行一次。

前述評鑑人員，由學校相關人員進行，必要時得邀請或委由其他具教育或課程評鑑專業之學校、專業機構、法人、團體或人員規劃及協助實施。

四、評鑑資料與方法

(一)課程評鑑資料與方法：由各課程之評鑑人員，就各評鑑課程對象在設計、實施與效果之過程與成果性質，採相應合適之多元方法，蒐集可信資料進行評鑑，參考作法如下表：

評鑑對象	評鑑層面		評鑑資料與方法
課程總體架構	課程設計		1.檢視分析學校課程計畫中之課程總體架構內容。 2.調查教師對課程總體架構之意見。
	課程實施	實施準備	1.檢視分析各處室有關課程實施準備的相關資料。 2.實地觀察檢視各課程實施場所之設備與材料。
		實施情形	1.觀察各課程實施情形。 2.分析各領域/科目教學研究會及校訂課程設計與推動小組之會議記錄、觀、議課紀錄。
	課程效果		檢視分析各領域/科目教學研究會及校訂課程設計與推動小組提供之課程效果評估資料。
各(跨)領域/科目課程	課程設計		1.檢視分析各該(跨)領域/科目課程計畫、教材、教科書、學習資源。 2.調查授課教師或學生對課程設計內容之意見。
	課程實施	實施準備	1.實地檢視各該課程實施場所之設備與材料。 2.分析各該(跨)領域/科目教學研究會議紀錄、共同備、議課記錄。
		實施情形	1.於各該(跨)領域/科目公開課、觀課和議課活動中了解實施情形。 2.調查師生意見。
	課程效果		1.分析學生於平時評量之學習成果資料。 2.每學期末分析學生之定期評量結果資料。 3.分析學生之作業成品、實做評量或學習檔案資料。
各彈性學習課程	課程設計		1.檢視分析各校訂課程之課程計畫、教材、學習資源。 2.調查授課教師或學生對課程設計內容之意見。
	課程實施	實施準備	1.實地訪視各該課程實施場所之設備與材料。 2.分析課程設計與推動小組之會議紀錄、共同備、議課紀錄。
		實施情形	1.辦理各該校訂課程之公開課、觀課和議課活動，從中了解實施情形。 2.調查師生意見。
	課程效果		1.分析學生於平時評量之學習成果資料。 2.課程結束時分析學生之期末評量、作品、學習檔案或實做

		評量結果資料。
--	--	---------

(二)課程評鑑紀錄之提出：為整合評鑑資料提出課程評鑑紀錄報告，應由各課程之評鑑人員就各評鑑課程對象進行討論，討論資料來源可以包括學校領域會議、教師專業學習社群、共同備課、觀課、議課活動，或調查師生意見及教學檔案蒐集資料，經由討論決議，配合本校課程運作期程提出課程評鑑紀錄。

五、評鑑重點及品質原則

本校課程評鑑分為課程設計、課程實施及課程效果三個層面。各層面之評鑑重點及品質原則整理成各評鑑課程對象之課程評鑑紀錄表，詳如附件一、附件二、附件三。

六、評鑑結果的運用

對於評鑑過程及結果發現，本校將即時加以運用：

- (一)修正學校課程計畫：分別提各該(跨)領域/科目教學研究會、校訂課程設計與推動小組以及本校課程發展委員會討論修正課程計畫。
- (二)檢討學校課程實施條件及設施，並加以改善：提本校各相關處室檢討及改善課程實施條件及設施。
- (三)增進教師及家長對課程品質之理解及重視：於相關會議向教師及家長說明評鑑之規劃、實施和結果，增進其對本校課程品質之理解與重視。
- (四)回饋於教師教學調整及專業成長規劃：提供評鑑發現給各該授課教師作為教學調整之參考，及供教務處參酌評鑑發現之專業成長需求，規劃教師專業成長活動。
- (五)安排補救教學或學習輔導：有學習困難之課程內容或學生，由教務處或相關教師規劃實施補救教學或學習輔導。
- (六)激勵教師進行課程及教學創新：對課程與教學創新有卓越績效之教師或案例，安排公開分享活動，並予以敘獎表揚。
- (七)對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議：於相關會議或管道，向教育局或相關單位提供建議。

七、評鑑檢討

本校課程發展委員會於每學期末之會議，安排各(跨)領域/科目教學研究會、校訂課程社群、提出評鑑記錄，說明其評鑑實施情形及建議事項。

為掌握本校課程評鑑計畫之運作，同時檢討其實施課程評鑑之效用性、可行性、妥適性及正確性，發現需改善者，本校課程發展委員會於每學年最後一次會議，進行

課程評鑑計畫之評估與檢討，則研議其改善之道。必要時，得委請校外專業單位或人員協助進行評估與檢討。

八、計畫施行

本計畫經本校課程發展委員會審議通過後實施，修正時亦同。

109學校課程評鑑計畫

109學校課程評鑑計畫 附件圖檔

附件一

高雄縣私立旗美高級商工職業學校課程評鑑實施計畫

108年11月25日課程發展委員會議通過

一、依據

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

二、目的

- (一) 促進學校課程規劃與實踐，強化教師教學品質，以提升學生學習成效。
- (二) 探討學校課程發展與執行過程中的影響因素、支援系統及相關問題，以增益課程之效益。
- (三) 引導學校進行校務省思，促進校務發展。

三、課程評鑑組織人員及職掌

本校課程評鑑人員及組織包括教師、學生、教學研究會、課程評鑑小組及課程發展委員會。

組織人員	執掌
學生	1. 全校學生填寫教學回饋表。 2. 各班學生會代表，出席課程評鑑座談會。
教師	所有實際擔任教學之教師，填寫教師教學實施自評表。
教學研究會	1. 由各教學研究會召集人召開。 2. 由各教學研究會召開，依據教師自我評鑑資料、教師教學教材，以及學生學習成果，研擬課程改進方案。
課程評鑑小組	1. 由校長聘請 9-15 位課程發展委員會委員擔任之。 2. 課程評鑑小組得包括家長、產業專家及學者專家等外聘委員。 3. 依據教學研究會評鑑資料、學生、家長、產業專家與學者專家之回饋，進行課程建議。
學校課程發	依本校課程發展委員會組織要點設置，依據各程評鑑小組提

展委員會	出之評鑑結果，進行綜合建議。
------	----------------

四、評鑑內容及說明

- (一) 課程規劃：依課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等歷程與成果進行評鑑。
- (二) 教學實施：依課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式進行評鑑。
- (三) 學生學習：依學生學習過程、成效及多元表現成果進行評鑑。

課程評鑑之內容，分別依評鑑項目、評鑑人員、評鑑方式及評鑑時間，綜整如下：

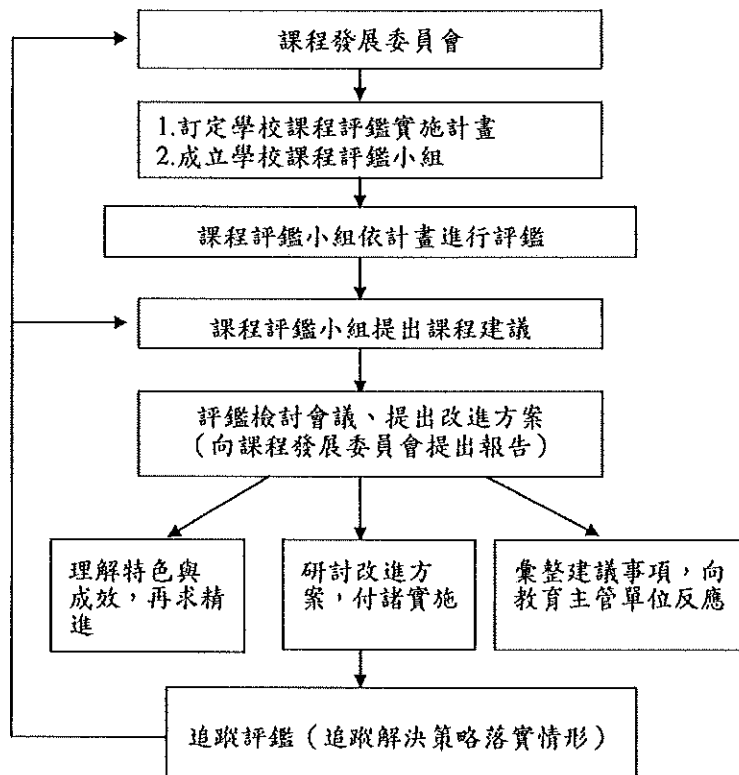
項次	評鑑內容	評鑑項目	評鑑人員	使用表單/資料	評鑑時間
1	課程規劃	課程規劃包括課程計畫的訂定與執行、課程組織與結構、教學計畫、行政支援與學生選課意願等	<ul style="list-style-type: none"> • 教學研究會 • 課程評鑑小組 • 產業專家 • 學者專家 • 課程發展委員會 	1-1 選課調查表	每年10月新生填寫選課意願表 每年8月與2月
2	教學實施	教學實施包括課程設計、教材與教學、教學策略及教學方式	<ul style="list-style-type: none"> • 授課教師 • 學生 • 家長 • 教學研究會 	2-1 教師教學實施自評表 2-2 學生教學回饋表	每年1月及6月
3	學生學習	學生學習包括學生學習過程、成效及多元表現成果	<ul style="list-style-type: none"> • 授課教師 • 教學研究會 	3-1 學生成績系統 3-2 學習歷程檔案 3-3 臺灣後期中等學校長期追蹤資料庫	依校學計畫調整實施評量 每年1月及6月

五、課程評鑑結果與應用

- (一) 依據課程評鑑之建議，修正學校課程計畫。
- (二) 依據學生教學回饋，改善學校課程實施條件及整體教學環境。
- (三) 依據學生學習情形，安排增廣、補強教學或學生學習輔導。
- (四) 藉由教學實施回饋，鼓勵教師進行課程及教學創新。
- (五) 鼓勵教師依學生教學回饋之結果，調整教材教法、回饋教師專業成長規劃。
- (六) 藉由有效的課程評鑑機制，增進教師對課程品質之重視。

(七) 透過課程評鑑的實施與結果，提升家長及學生對課程發展之參與及理解。

六：評鑑流程



七、本計畫經課程發展委員會議通過後施行，修正時亦同。

高雄市私立旗美高級商工職業學校 109 學年度課程評鑑計畫

經 108 年 12 月 3 日課程發展委員會決議通過

一、依據

- (一) 103 年 11 月 28 日臺教授國部字第 1030135678A 號教育部頒布十二年國民基本教育課程綱要總綱。
- (二) 107 年 9 月 6 日臺教授國字第 1070106766 號教育部頒布國民中學及國民小學實施課程評鑑參考原則。
- (三) 108 年 4 月 22 日臺教授國部字第 1080031188 號高級中等學校課程評鑑機制理考原則。
- (四) 108 年 5 月 30 日臺教授國部字第 1080050523B 號教育部高級中等學校課程評鑑實施要點。

二、目的

- (一) 確保及持續改進本校課程發展、教學創新及學生學習之成效。
- (二) 掌握本校課程計畫設計、實施與課程效果之品質。
- (三) 回饋課程綱要之研修、課程政策規劃及整體教學環境之改善。
- (四) 協助評估課程實施及相關推動措施之成效。

三、評鑑對象、評鑑人員與評鑑期程

為確保學校課程計畫之品質，本校課程評鑑對象包括學校總體課程架構、領域/科目學習課程、校訂課程，其內涵與進行評鑑人員如下

- (一) 學校總體課程架構：其評鑑重點與課程評鑑品質原則同本校總體課程架構評鑑紀錄表(詳如附件一)，由課程發展委員會成員擔任或課程發展委員會組成小組進行。課程設計於審議課程計畫進行，課程效果在每學期期末至少進行一次。
- (二) 領域學習課程：其評鑑重點與課程評鑑品質原則同本校領域/科目課程評鑑紀錄表(詳如附件二)，由校內各(跨)領域/科目教學研究會之教師進行。課程實施配合領域教學研究會會議進行，課程效果每學期在期末至少進行一次並提出課程評鑑紀錄。
- (三) 校訂課程：其評鑑重點與課程評鑑品質原則同本校校訂課程評鑑紀錄表(詳如附件三)，由課程實施配合校訂課程單元活動完成時進行，課程效果每學期在末至少進行一次。

前述評鑑人員，由學校相關人員進行，必要時得邀請或委由其他具教育或課程評鑑專業之學校、專業機構、法人、團體或人員規劃及協助實施。

四、評鑑資料與方法

(一)課程評鑑資料與方法：由各課程之評鑑人員，就各評鑑課程對象在設計、實施與效果之過程與成果性質，採相應合適之多元方法，蒐集可信資料進行評鑑，參考作法如下表：

評鑑對象	評鑑層面		評鑑資料與方法
課程總體架構	課程設計		1.檢視分析學校課程計畫中之課程總體架構內容。 2.調查教師對課程總體架構之意見。
	課程實施	實施準備	1.檢視分析各處室有關課程實施準備的相關資料。 2.實地觀察檢視各課程實施場所之設備與材料。
		實施情形	1.觀察各課程實施情形。 2.分析各領域/科目教學研究會及校訂課程設計與推動小組之會議記錄、觀、議課紀錄。
	課程效果		檢視分析各領域/科目教學研究會及校訂課程設計與推動小組提供之課程效果評估資料。
各(跨)領域/科目課程	課程設計		1.檢視分析各該(跨)領域/科目課程計畫、教材、教科書、學習資源。 2.調查授課教師或學生對課程設計內容之意見。
	課程實施	實施準備	1.實地檢視各該課程實施場所之設備與材料。 2.分析各該(跨)領域/科目教學研究會議紀錄、共同備、議課紀錄。
		實施情形	1.於各該(跨)領域/科目公開課、觀課和議課活動中了解實施情形。 2.調查師生意見。
	課程效果		1.分析學生於平時評量之學習成果資料。 2.每學期末分析學生之定期評量結果資料。 3.分析學生之作業成品、實做評量或學習檔案資料。
各彈性學習課程	課程設計		1.檢視分析各校訂課程之課程計畫、教材、學習資源。 2.調查授課教師或學生對課程設計內容之意見。
	課程實施	實施準備	1.實地訪視各該課程實施場所之設備與材料。 2.分析課程設計與推動小組之會議紀錄、共同備、議課紀錄。
		實施情形	1.辦理各該校訂課程之公開課、觀課和議課活動，從中了解實施情形。 2.調查師生意見。
	課程效果		1.分析學生於平時評量之學習成果資料。 2.課程結束時分析學生之期末評量、作品、學習檔案或實做

評量結果資料。

(二)課程評鑑紀錄之提出：為整合評鑑資料提出課程評鑑紀錄報告，應由各課程之評鑑人員就各評鑑課程對象進行討論，討論資料來源可以包括學校領域會議、教師專業學習社群、共同備課、觀課、議課活動，或調查師生意見及教學檔案蒐集資料，經由討論決議，配合本校課程運作期程提出課程評鑑紀錄。

五、評鑑重點及品質原則

本校課程評鑑分為課程設計、課程實施及課程效果三個層面。各層面之評鑑重點及品質原則整理成各評鑑課程對象之課程評鑑紀錄表，詳如附件一、附件二、附件三。

六、評鑑結果的運用

對於評鑑過程及結果發現，本校將即時加以運用：

- (一)修正學校課程計畫：分別提各該(跨)領域/科目教學研究會、校訂課程設計與推動小組以及本校課程發展委員會討論修正課程計畫。
- (二)檢討學校課程實施條件及設施，並加以改善：提本校各相關處室檢討及改善課程實施條件及設施。
- (三)增進教師及家長對課程品質之理解及重視：於相關會議向教師及家長說明評鑑之規劃、實施和結果，增進其對本校課程品質之理解與重視。
- (四)回饋於教師教學調整及專業成長規劃：提供評鑑發現給各該授課教師作為教學調整之參考，及供教務處參酌評鑑發現之專業成長需求，規劃教師專業成長活動。
- (五)安排補救教學或學習輔導：有學習困難之課程內容或學生，由教務處或相關教師規劃實施補救教學或學習輔導。
- (六)激勵教師進行課程及教學創新：對課程與教學創新有卓越績效之教師或案例，安排公開分享活動，並予以敘獎表揚。
- (七)對課程綱要、課程政策及配套措施提供建議：於相關會議或管道，向教育局或相關單位提供建議。

七、評鑑檢討

本校課程發展委員會於每學期末之會議，安排各(跨)領域/科目教學研究會、校訂課程社群、提出評鑑記錄，說明其評鑑實施情形及建議事項。

為掌握本校課程評鑑計畫之運作，同時檢討其實施課程評鑑之效用性、可行性、妥適性及正確性，發現需改善者，本校課程發展委員會於每學年最後一次會議，進行

課程評鑑計畫之評估與檢討，則研議其改善之道。必要時，得委請校外專業單位或人員協助進行評估與檢討。

八、計畫施行

本計畫經本校課程發展委員會審議通過後實施，修正時亦同。

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 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	法律與生活		
	英文名稱	Law and Life		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域：綜合活動			
	跨領域：統整型			
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、A2.系統思考與問題解決 B 溝通互動：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			
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力、移動力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第一學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	(一)協助學生瞭解法律意義與作用，熟悉與日常生活相關的法律內容。(二)培養初步解決法律爭端之能力，保障自己之權?，並履自己之義務。(三)熟悉與日常生活相關的法律知識，養成尊重法律並建立守法的習慣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
何謂法律		1.分析法律特性。 2.介紹我國法律體系。 3.法律的形成。 4.法治的概念。	1	
憲法簡介		1.憲法的意義。 2.人民的基本權?與義務。 3.總統副總統。 4.行政院。 5.立法院。 6.司法院。 7.考選院。 8.監察院。	4	
民法簡介與實例說明		1.刑法的意義。 2.刑法總則編簡介及實例分析說明。 3.刑法分則編簡介及實例分析說明。	6	
常見的特別刑法、行政法 簡介與實例說明		1.毒品危害防制條例簡介及實例分析說明。 2.槍砲彈藥刀械管制條例簡介及實例分析說明。 3.組織犯罪防制條例簡介及實例分析說明。 4.道路交通管理處罰條例簡介及實例分析說明。 5.菸害防制法簡介及實例分析說明。 6.社會秩序維護法簡介及實例分析說明。	6	
有關性別議題的法律常識		1.家庭暴力防治法簡介及實例分析說明。 2.性侵害犯罪防治法、性騷擾防治法簡介及實例分析說明。 3.性別平等教育法、兩性工作打等法簡介及實例分析說明。	4	
智慧財產權		1.專?法簡介及實例分析說明。 2.商標法簡介及實例分析說明。 3.著作權法簡介及實例分析說明。 4.資訊倫理。	4	
經濟生活的法令		1.公訂交易法簡介及實例分析說明。 2.消費者保護法簡介及實例分析說明。 3.環境保護相關法令簡介及實例分析說明。 4.勞動基準法簡介及實例分析說明。	4	
有關保護少年的法律		1.兒童及少年性交易防制條例簡介及實例分析說明。 2.少年事件處理法簡介及實例分析說明。 3.兒童及少年福?法簡介及實例分析說明。	3	

其他有關權利救濟的法 律	1. 國家賠償法簡介及重要實例分析說明。 2. 如何打官司：訴願法、民事、刑事、行政訴訟法簡介。	4	
合 計		36	
學習評量 (評量方式)	(一) 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。(二) 評量方式包含紙筆測驗及上課討論或書面及 實作。(三) 依據評量結果、改進教材、教法、實施補救或增廣教學。		
教學資源	多鼓勵學生閱讀書籍，發揮創意		
教學注意事項	(一)教材編選 參考坊間相關教科書、自編教材或實例之挑選，以配合現有時事為原則。(二)教學方法 1.以教師講授為原則，但實例之解說則宜以學生參與討論為原則。2.課程可以採大單元教學以調整深度，並結合現代議題及網路?用優勢。(三)教學評量 以測驗方式評量學生學習成效，內容最好以實例題之形式呈現。(四)教學資源 結合地方司法機關作為教學資源。(五)教學相關配合事項 本課程如能配合各種傳播媒體所報導之社會新聞以引起動機，當更能提升學生注意力。其他如鼓勵學生對生活經驗中尋找問題，指導學生?用有關法律知識去解決問題，當更能將法律與生活做更緊密的結合，培養知法、守法的好習慣。		

表 11-2-1-2 高雄市私立旗美高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	生涯規劃		
	英文名稱	Career Planning		
師資來源	校內單科			
科目屬性	必修 一般科目			
	領域：綜合活動			
	跨領域：統整型			
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、A3. 規劃執行與創新應變 B 溝通互動：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			
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力、移動力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	2			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 認知生涯發展的概念、通則與規劃實踐的方法。 2. 增進生涯規劃的技能與生涯抉擇能力。 3. 加強因應社會與環境變遷的應變能力與終身學習的態度。 4. 培養多元文化思維、價值取向；立足台灣，放眼世界的胸襟。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
生涯與發展		1. 生涯的內涵與特性 2. 生涯發展階段的模式 3. 生涯發展的型態與任務 4. 檢視生涯發展，引起生涯覺察	4	
影響生涯的變數		1. 人格特質 2. 態度 3. 情緒 4. 人際溝通	4	
生涯抉擇與規劃		1. 生涯決定的意義與模式 2. 生涯規劃模式 3. 生涯計畫與趨勢變化	4	
全球觀點與職場發展趨勢		1. 地球村概念對生涯發展的影響 2. 社會與環境變遷對職場的影響 3. 公民素養及社會服務態度對職場生涯發展的影響 4. 就業、升學與職場現況分析	6	
組織成人生涯發展		1. 組織中的生涯發展步驟 2. 組織中的生涯需求 3. 生涯轉換中成人所面對的問題	4	
性別與生涯		1. 女性的生涯發展型態與需求 2. 男性的生涯發展型態與需求 3. 兩性在職場上就業、合作、競爭狀況的探討 4. 兩性在職場上人際溝通互動的探討	4	
壓力管理與時間管理		1. 壓力特性與反應 2. 壓力管理與因應策略 3. 時間的重要性與特性 4. 時間管理與運用策略	4	
休閒規劃		1. 休閒的類型 2. 生命週期與休閒 3. 休閒規劃與運用策略	2	
「倒過來活」的另類生涯		1. 瞭解臨終期與臨終死亡可能有的各種現象 2. 遺囑化另類生涯規劃的內涵與特色 3. 由死亡過程，體認生命意義，認真規劃生涯	4	
合 計			36	
學習評量 (評量方式)	評量的方法應採觀察、演練、訪談、口試、測驗、學習歷程檔案等多元方式實施，教師可按教學內容和性質，針對學生的作業、報告、實際操作、作品和其他表現配合使用。除實施總結性評量外，教學中應更注重新形成性評量，以便即時瞭解學生學習狀況，及時改善教學。			
教學資源	(1)教學場地以類似團體諮商室或桌椅可靈活移動、組合的教室為理想。(2)教學器材設備則比照一般標準的最新視聽教室即可。			
教學注意事項	1. 教材編選 面對科技發展日新月異、社會發展急速變遷的世紀，以學生的經驗為中心，選取生活化教材，並提供軍中個人發展與規劃之相關資料，激發學生主動學習與批判思維。 2. 教學方法 透過探索活動與體驗活動，讓學生運用多重感官，對個人的生涯發展有深入的認識，進而產生行動。生涯規劃哪些方面可以讓學生立即產生行動的呢？例如：做一件令自己與家人滿意的事，感受到成功的意義；進行一週的時間規劃，實施後進行檢討；規劃一項休閒活動，和家人一起進行休閒活動後，分享心得等。教學			

時，配合時事與趨勢，或國內外的重大新聞或生活事件，切入各單元主題，以達到引起動機及隨機教學，亦即理論與實務兼顧的教學效果。

(二) 專業科目

表 11-2-2-1 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	消費者心理概論			
	英文名稱	Consumer Psychology			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力、移動力、就業力				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第一學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解消費者行為之意義。二、瞭解影響消費者心理之因素。三、探討商業性及人際性的資訊重要性。四、掌握行銷人員所必需了解之消費者決策過程。五、運用消費者心理學於餐旅業管理中。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
消費者行為概論		(1)消費者行為的源起 (2)影響消費者行為的因素：文化因素、社會因素、個人因素、政治因素 (3)消費者行為範疇：內外部影響、感知與認知、購買行為、不同層面的影響 (4)消費者的需求來源：顯性需求、隱性需求		5	
個體行為		(1)消費者知覺：門檻效果與下意識知覺、知覺風險 (2)認知程序與產品定位：資訊接收、認知程序與行銷溝通、消費者社會化的過程 (3)學習理論與品牌忠誠：行為學習理論、學習理論的應用、品牌忠誠 (4)消費者態度：態度的內涵及形成、態度模式、態度與消費行為		5	
決策過程		(1)個人決策行為：問題認知與解決問題的過程、資訊蒐集、選擇評估 (2)購買情境因素行為：購物的經驗、情境因素對於消費者的影響 (3)購買後行為：產品的使用、購買評價及再購行為		5	
群體影響		(1)參考群體：類型、決定因素、效應 (2)群體對消費行為之影響：規範性影響、訊息性影響、價值表現上的影響 (3)口碑溝通效果 (4)意見領袖 (5)代言人		5	
新產品擴散理論與流行文化		(1)新產品的擴散：特性、消費者之個性差異、策略 (2)流行文化系統 (3)擴散的過程及管理：管理目標、管理策略 (4)餐旅業的新產品及流行趨勢		5	
環境與消費者心理		(1)社會環境與消費者心理之關係：社會階層、生活形態 (2)政治、經濟與消費者心理之關係：政治干預、消費結構、收入 (3)節慶活動與消費者心理之關係：宗教 (4)永續觀光為前提的消費者心理		5	
文化與次文化		(1)文化差異、特性與分析 (2)文化對公司國際化策略影響 (3)種族、年齡、區域次文化：去民族化、消費者文化適應、移民國文化		6	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	(一)配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。(二)評量方式包含紙筆測驗及上課討論或書面及報告。(三)依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。(四)藉由各組同學情境演練之表現，給予評量成績。課堂後每位同學須填寫情境演練回饋單，抒發己身心得以及評選表現最佳之組別並告知其評選原因，針對最受歡迎之組別給予獎勵。				
教學資源	專業科目之教科書、情境演練回饋單、網路資源				
教學注意事項	一、教材編選 一 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。二 教材內容之難易，應適合學生程度。三 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。二、教學方法 一 授課時適時設計				

情境，同學分組模擬購買前後情境，針對各情境問題討論其解決方法，藉由與客人互動的模擬訓練，可以更清楚了解消費者心理與行為。二、課堂上各組推派其代言人及意見領袖，推銷己身組別之特色物品，意見領袖須充當奧客，針對其餘組別之產品給予建議，而被建議之組別也必須設法回覆，如此沙盤推演下，訓練其口語能力。三、教學相關配合事項 協調學校行政單位全力配合該課程之實施，配合採購展現的教具。

表 11-2-2-2高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	國際禮儀			
	英文名稱	International Etiquette			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修 專業科目				
	專業科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力、移動力、就業力				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第一學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解國際禮儀的意義、重要性、內涵及應用時機。二、瞭解禮儀、禮節與禮貌的意義與關係。三、訓練學生瞭解國際禮儀知識及其所規範的人、事、物的配合，培養具有日常生活禮儀與國際禮儀的習慣。四、學生培養正確禮儀觀念和態度。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
國際禮儀 概論		禮儀的意義及其重要性、國際禮儀的基本概念、國際禮儀的應用及注意事項。		2	
服飾與儀態		男女服飾穿著禮儀、個人體型與服飾色彩搭配修飾、優雅儀態的介紹。		4	
說話禮貌		音調與速度、口語表達與談話技巧、演說技巧、合宜的肢體語言搭配。		4	
電話禮儀		接打電話禮儀、公務電話接打要領及步驟。		4	
書卡禮儀		中西式書卡形式、書卡應用場合與時機、合宜的書信文字表達。		4	
餐飲宴會禮儀		中餐禮儀、西餐禮儀、歐式自助餐禮儀、日式料理禮儀、宴會禮儀。		4	
其他一般禮儀		公共場所禮儀、求職面試禮儀、拜訪與回拜。		4	
各國文化禮俗		各國文化風俗禮儀介紹、禮俗禁忌說明。		4	
住的禮儀		住宿旅館的相關禮儀		4	
行的禮儀		電梯禮儀、乘車禮儀、上下樓禮儀 等		2	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	(一) 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。(二) 評量方式包含紙筆測驗及上課討論報告。(三) 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。				
教學資源	專業科目之教科書、情境演練回饋單、網路資源				
教學注意事項	一、教材編選：教材的編選以生活化、實務化及理論化並重，教師同時應指導學生使用網路資源服務以提高學習興趣。二、教學方法 教導學生分組討論並作紀錄或蒐集相關資料製作專題報告。請學生做剪報資料，期使理論與實務相結合。可分組請學生上台報告，分享各組所學，訓練學生的組織及表達能力及對商業活動及人類行為、心理反應有興趣的人。三、教學資源：廣泛收集國內外最新理論發展，以免教學資料過於陳舊，教材內容之難易，應適合學生程度。				

表 11-2-2-3 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲食文化			
	英文名稱	Dietary Culture			
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解在地與台灣各地飲食文化類別與特性。 2.瞭解在地與台灣各地飲食生活。 3.瞭解亞洲各國飲食文化類別與特性。 4.瞭解亞洲各國飲食生活。 5.瞭解歐美國家各國飲食文化類別與特性。 6.瞭解歐美國家各國飲食生活。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
在地與台灣各地飲食文化類別與特性		學習在地與台灣各地飲食文化類別與特性		4	
在地與台灣各地飲食生活		學習在地與台灣各地飲食生活		4	
亞洲各國飲食文化類別與特性		學習亞洲各國飲食文化類別與特性		5	
亞洲各國飲食生活		學習亞洲各國飲食生活		5	
歐美國家各國飲食文化類別與特性		學習歐美國家各國飲食文化類別與特性		5	
歐美國家各國飲食生活		學習歐美國家各國飲食生活		5	
食尚玩家旅程規劃		分組規劃美食旅程報告		8	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1.講述法、示範操作法、分組實作。 2.採行多元評量之方式,評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、實作、筆試等,並著重形成性評量,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。				
教學資源	1.坊間書局出版專業用書。 2.本校教師自編教材。				
教學注意事項	1.教學方法:以學生實際、理論並重,教師講解示範為輔。 2.教學評量:平時成績(40%)、段考(30%)、期末考(30%)。 3.每一學習單元都有詳細作法及注意事項,學生可預先閱讀,以利實習課程的進行。 4.教學需在調酒教室內實施,使學生熟練專業教室內各種設備的操作。 5.除理論與實作外,視需要利用各種視聽教學媒體,增進教學情趣,加強學生學習效果。				

表 11-2-2-4 高雄市私立旗美高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	食物學			
	英文名稱	Food Principles			
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、培養正確的食物學基本知識，並應用於餐旅服務及日常生活中，進而建立健康的飲食觀念。二、了解食物的特性、營養價值、選擇、貯存、加工與烹調時的變化。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
民以食為天—談食物學的概念		1-1 食物學的范围 1-2 食物學與餐飲的關係 1-3 食物與健康的關係		4	
營養知多少—談食物的主要成分：營養素		2-1 營養素概論 2-2 蛋白質 2-3 醣類 2-4 脂肪 2-5 維生素 2-6 礦物質 2-7 水		4	
萬般皆滋味—談食物的特殊成分		3-1 酵素 3-2 色素 3-3 主要呈味成分		4	
七筆八素—談食物的分類 I		4-1 食物的分類 4-2 全穀根莖類 4-3 肉類—家畜與家禽		4	
七筆八素—談食物的分類 II		5-1 水產類 5-2 蛋類 5-3 豆類食品 5-4 乳類 5-5 蔬菜類 5-6 水果類 5-7 油脂類		4	
天之美味—談其他食品類		6-1 嗜好品 6-2 加工食品		4	
鮮知鮮覺—談食物的選購與貯存		7-1 生鮮食物之鑑別與選購 7-2 加工食品的選購 7-3 食品貯藏之重要性及方法		4	
病從口入—談飲食之安全性		8-1 食物中毒 8-2 食物中毒的類型 8-3 食物中毒的預防與處理 8-4 食品包裝容器及清潔的安全性		4	
營養一生—談飲食指南及膳食計畫		9-1 認識膳食營養素參考攝取量 9-2 國人飲食指南 9-3 食物代換表 9-4 一般飲食設計		4	
合 計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂參與:40% 2. 期中考:30% 3. 期末考:30%				
教學資源	一、教學研究會討論決議後採用之教科書版本。二、教師自行補充教材。				
教學注意事項	一、讓國人在享用美食之際，能兼顧生態環保。二、注意飲食之安全與衛生，人人都能吃的安全、吃出健康。				

表 11-2-2-5 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	菜單設計			
	英文名稱	Menu Design			
師資來源	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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力、移動力、就業力				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第二學年第一學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、瞭解菜單設計之基本概念。二、瞭解菜單設計之原則。三、瞭解肉類、海鮮及四季之季節性食材、蔬果。四、瞭解基本烹調之運用及技巧。五、熟悉成本控制與廚房管理能力。六、瞭解廚房及餐廳設備之運用。七、提升學生職業道德養成，提倡綠色環保廚房之概念。八、提升學生養成珍惜食材，節約用料觀念之養成。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
菜單的意義		菜單的意義		2	
菜單的種類和內容		菜單的種類和內容		8	
菜單的功能與設計原則		菜單的功能與設計原則		8	
菜單的定價及其策略		菜單的定價及其策略		8	
菜單製作實習		菜單製作實習		10	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	(一) 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。(二) 評量方式包含紙筆測驗及上課討論報告。(三) 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。				
教學資源	蒐集各類餐廳之菜單與圖片作為輔助教材、實作示範，理論與實務並重。				
教學注意事項	宜於授課時加入實務範例補充說明，以提高學生學習興趣				

表 11-2-2-6 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲衛生與安全			
	英文名稱	Restaurant Safety and Sanitation			
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	未設定任何學生圖像學校自行規劃				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)了解食品安全與餐飲衛生之重要性。(二)使學生有正確的基本知識。(三)養成良好的餐飲衛生工作習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、概論		1. 餐飲安全與衛生的定義及重要性 2. 餐飲衛生相關行政及法令認識		2	
二、基礎微生物的認識		1. 細菌 2. 黴菌 3. 酵母菌 4. 病毒		2	
三、食物中毒		1. 食物中毒的基本概念 2. 細菌性食物中毒 3. 天然毒素食物中毒 4. 化學性食物中毒 5. 黴菌毒素性食物中毒 6. 類過敏性食物中毒		8	
四、食物儲存之重要性及方法		1. 食品品質的變化 2. 食品腐敗的現象 3. 食品之保存		4	
五、洗淨、消毒與殺菌		1. 洗淨的定義與要素 2. 消毒及殺菌的定義 3. 消毒、殺菌的方法 4. 洗淨、消毒及殺菌的處理原則與注意事項		4	
六、餐具的清洗管理		1. 餐具的清洗作業場所 2. 餐具洗淨的方法 3. 餐具洗淨的簡易檢查法		4	
七、從業人員的安全與衛生管理		1. 安全教育 2. 健康管理 3. 衛生教育 4. 個人衛生管理		4	
八、餐廳廚房衛生管理		1. 餐飲設施衛生管理 2. 設備、機器、器械的衛生管理 3. 環境衛生管理		4	
九、食品安全管制系統		1. HACCP之緣起、意義與重要性 2. HACCP的施行 3. 我國推動HACCP之歷程與現況		4	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部份以紙筆測驗評量及書寫專業主題報告作業評量。2. 針對技能部份結合中西餐烹調實習、飲料及烘焙實務等課程知能,利用角色扮演、播放影片以提升實作的安全知能。3. 針對情意部份以學生個人之學習態度及分組合作精神表現評量				
教學資源	1. 圖書館應具備充足之中外觀光餐旅相關之圖書資料。2. 學校宜設置電腦網路支援運用查詢餐飲衛生主管機關與相關產業資訊。3. 中外觀光餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。4. 不定期邀請業師進行相關職場演說,吸取經驗。5. 校外觀光餐旅機構之配合及學校行政支援。6. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備,引領學生認識設施器材或參與實際作業,增加學生實務經驗。7. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、等,增進學習成效。				
教學注意事項	一、教材編選:選擇簡單扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。二、教學方法:宜多元化而有彈性,著重學生的個別差異;教學時儘量列舉實例,利用多媒體,安排實務或實際相關活動之設計,活動結束後進行討論分析,以幫助學生領會餐飲安全與衛生融入生活及工作環境中的重要。				

表 11-2-2-7 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	餐飲行銷			
	英文名稱	Restaurant Business Marketing			
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1. 培育學生成為餐飲專業人才，注重實務操作技術及正確服務觀念。2. 啟發學生獨立思考、創造力及組織能力。3. 學生藉此培養對於消費者動機與需求的觀察力、促銷案設計與執行、進行績效評估。在人力資源分配上，有規劃與配置的基本能力。4. 培養餐飲行銷人員的正確職業道德觀。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、定位區隔策略		行銷意義、種類與計畫		4	
二、市場定位與區隔		消費市場定位與環境分析		4	
三、服務行銷		1. 市場導向與服務分析 2. 服務特性與產品價格策略。		4	
四、價格策略		定價方法與價格管理		6	
五、餐飲促銷企畫		促銷方法型態及企畫		6	
六、公關與媒體		傳播模式、文書、消息稿等文宣		6	
七、人員銷售管理		銷售管理、產品策略、競爭者、風險評估及人員管理		6	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	1. 講述法。2. 採行多元評量之方式，評量方法可包括觀察、記錄、問答、討論、報告、筆試等，並著重形成性評量，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。				
教學資源	1. 教學內容與次序安排，參照課程綱要之內涵並符合教學目標。2. 教材由教師選擇適宜之教科書或自行編寫補充教材。3. 蒐集餐旅產業相關之圖片、表格、宣傳刊物、書籍等作為輔助教材。4. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔導教學，增進學習效果。5. 與業界連結實地參訪或參觀相關觀光餐旅產業展覽，以增進觀光餐旅行銷專業知能。				
教學注意事項	1. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生認識設施器材或參與實際作業，增加學生實務經驗。2. 安排參觀觀光飯店、民宿、餐廳、旅行社及相關觀光餐旅行銷導覽，增進學習成效。3. 利用寒暑假前往觀光餐旅相關業界見習，以充實自我實務能力，提升教學品質。4. 本教材各單元交互實施，由小範圍至大範圍、由淺入深，並注意依學生個別差異調整教學內容。				

表 11-2-2-8高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	宴會管理			
	英文名稱	Banquet Management			
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力、移動力、就業力				
適用科別	餐飲管理科				
	2				
	第二學年第二學期				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解宴會管理的意義。二、了解宴會管理的功能。三、熟悉宴會管理的技巧。四、瞭解菜單設計之基本概念。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
宴會基本概念		宴會基本概念		6	
宴會設備概述		宴會設備概述		6	
宴會作業流程		宴會作業流程		6	
中西式宴會擺設與服務		中西式宴會擺設與服務		6	
餐飲部門暨宴會部之作業準則		餐飲部門暨宴會部之作業準則		6	
餐飲禮儀		餐飲禮儀		6	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	(一) 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。(二) 評量方式包含紙筆測驗及上課討論獲報告。(三) 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。				
教學資源	蒐集各類餐廳之菜單與圖片作為輔助教材、實作示範、理論與實務並重。				
教學注意事項	一、配合課程安排宴會實習活動(如：畢業成果展、謝師宴)，使學生理論與實務並進，增強學習效果。二、使學生了解宴會管理之重要性及其正確管理方法，並能應用所學之基本知識於工作職場。				

表 11-2-2-9 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	行銷學概論			
	英文名稱	Introduction to Marketing			
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力、移動力、就業力				
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)	一、建立正確之行銷觀念，奠定行銷技能學習的基礎知識。二、學習具體的行銷技巧，作為從事行銷業務工作時之技能專長。三、培養完整的行銷組合整合運用能力，但應以實作性且適合學生就業所需者為考量。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
行銷觀念及其演進		(1)行銷、市場與銷售的意義 (2)行銷活動的種類 (3)行銷觀念的演進 (4)行銷的應用		4	
行銷環境及其變遷對行銷工作影響		(1)行銷環境概述 (2)行銷個體環境 (3)行銷總體環境 (4)行銷環境偵測、評估與因應		4	
顧客與市場分析		(1)消費者市場：影響因素、市場分類、市場趨勢 (2)消費者購買決策的過程：問題認知、搜尋信息、評價備選方案、購買決策、購後評價 (3)影響消費者決策行為的因素：個人因素、心理因素、社會影響 (4)組織市場與組織購買行為		4	
行銷組合		(1)產品供應端行銷 7P：產品、價格、促銷、通路、人員、流程、具體感受 (2)產品需求端行銷 4C：顧客需求、顧客成本、便利、溝通		4	
產品管理		(1)產品的意義、形式與內涵 (2)品牌：種類、作用、行銷意義、相關概念 (3)產品生命週期：特徵、判斷方法、各階段策略 (4)創新與新產品		4	
價格管理		(1)影響價格的因素 (2)產品定價的方式：成本導向定價、競爭導向定價、顧客導向定價 (3)定價策略與管理		4	
推廣管理(1)		(1)推廣的意義與目標 (2)廣告：廣告的製作、媒體企劃 (3)人員銷售：特質、能力 (4)直效行銷：表現形式、主要特點、種類		4	
通路管理		(1)通路的意義、功能與管理 (2)通路流：商品流、金錢流、交涉流、推廣流、資訊流 (3)通路的整合：供應鏈管理、水平行銷、垂直行銷 (4)通路衝突：衝突來源、處理模式、衝突影響		4	
推廣管理(2)		(1)行銷資訊的意義與重要性 (2)行銷資訊系統		4	
合計				36	
學習評量 (評量方式)	(一) 配合課程進度，進行單元評量及綜合評量，以掌握教學績效，並督促學生達成學習目標。(二) 評量方式包含紙筆測驗及上課討論報告。(三) 依據評量結果，改進教材、教法、實施補救或增廣教學。				
教學資源	趣味性廣告、專業科目之教科書、網路資源、相關之雜誌與期刊				
教學注意事項	一、教材編選 一 教材內容及編排，應參照教材大綱，並符合教學目標。二 教材內容之難易，應適合學生程度。三 教材需不斷更新，與當前的經濟環境發展具一致性。二、教學方法 一 經由行銷基本概念之導入，課堂前先行進行專有名詞之小考，加深其對專有名詞之定義。二 藉由行銷故事之分享，協助學生了解企業之行銷運作方式。三 課堂上播放趣味性之廣告案例，可設計活動如 請學生拍一則一分鐘以內之餐旅相關廣告並進行分享，以開創學生的創意思考能力。四 訓練學生能上網搜尋資料及利用				

校、內外圖書館蒐集相關資料或雜誌及剪報，以充實所學。五 學生完成廣告後，將其作品上傳至網路上，藉由瀏覽及按讚人次給予基本分數，並邀請學生於課堂中進行分享，依據學生策劃之廣告與口頭表達方式與以評量，藉此激發學生創意，培養其團隊合作之默契，提升學生學習行銷之動機。三、教學相關配合事項 強化行銷概論整體教學效益，採以辦理校外教學觀摩及邀請業界專業人士蒞校進行演講之活動。

(三) 實習科目

表 11-2-3-1 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	專題實作			
	英文名稱	Project Study			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	未設定任何學生圖像學校自行規劃				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	(一)了解專題製作之整體過程與所具備之素養。(二)具備專題製作之規劃、資料蒐集、實際製作及改良創新能力。(三)能具有良好之人際溝通能力與態度。(四)使能養成自我學習、發現問題、解決問題的能力。(五)能藉由專題製作,瞭解相關產業的需求與要求。(六)使學生能發揮團隊精神、溝通能力,結合理論與實務,應用所學,靈活創新與運用。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
一、緒論		1. 專題製作課程目的 2. 專題製作程序 3. 專題課程的實施與評量方式 4. 專題型式之類別: (1)技術報告、 (2)實務專題製作、 (3)論文		3	第三學年 第一學期
二、研究動機與目的		1. 瞭解研究背景 2. 研究動機的撰寫技巧 3. 訂定研究目的的要領		6	
三、題目選擇		1. 題目來源分析 2. 題目選擇的原則 3. 題目設計要領		6	
四、專題製作文獻蒐集		1. 專題製作資料收集 2. 文獻管理方法與工具 3. 資料分類、統整及組織		9	
五、參考書目的撰寫		1. APA格式的介紹 2. 參考書目的寫法介紹		6	
六、專題製作計畫書撰寫		1. 工作進度表的擬定 2. 人員、工作的分配調度 3. 資源的分配		6	
七、專題製作範圍對象		1. 專題製作範圍。 2. 專題製作實作。		3	
八、專題製作過程與方法		1. 研究方法的應用。 2. 研究過程注意事項。 3. 專題製作步驟		6	
九、專題製作計畫書製作及報告		1. 專題製作內容寫格式。 2. 專題製作計畫書審查與報告		9	
十、專題製作實作		實務專題: 1. 專題分析 2. 專題設計 3. 開發工具之選定與學習 4. 專題實作 小論文: 1. 實地調查 2. 觀察和實驗 3. 問卷設計與實施		27	第三學年 第二學期
十一、專題製作書面報告		1. 報告: (1)實務專題報告、(2)論文報告 2. 書面報告格式 3. 書面報告撰寫體例 4. 寫作要點		12	
十二、專題製作簡報		1. 簡報製作 2. 簡報要領 3. 簡報進行		12	
十三、專題製作成果發表		1. 專題製作報告書審查		3	

12. 專題製作成果發表		1
合 計		108
學習評量 (評量方式)	1. 專題製作的成果報告與口頭發表，以及製作過程中的態度與方法正確性。 2. 報告分析可由教師組成評審小組共同評定分數。 3. 配合授課進度，進行過程評量及成果評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 4. 評量內容應兼顧理解、應用及綜合分析。 5. 評量方式注重實作性作業，培養實務能力。	
教學資源	1. 校外工商機構之合作意願與學校行政支援。 2. 教師應具備輔導學生從事實作性技能之觀察、學習的應用研究能力。 3. 圖書資料室應提供充份、即時的各類型工商機構資料。 4. 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。	
教學注意事項	1. 教材編選：選擇簡早扼要、深入淺出、生活化的教材與相關資訊。 2. 教學方法：(1)專業實習內容考慮學生學習成效及學生興趣。(2)宜多元化而有彈性，著重學生的個別差異；教學時儘量列舉實例、利用多媒體、安排實際操作活動，並進行討論分析，以加強學習效果 3. 提供電腦，供學生蒐集相關資料與實務練習。	

表 11-2-3-2 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	飲料調製			
	英文名稱	Basic Beverages Preparation Practice			
師資來源	內聘				
科目屬性	必修				
	實習科目				
	科目來源	學校自行規劃			
學生圖像	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力、移動力、就業力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解飲料調製的基本概念 二、熟練飲料調製器具的使用與維護 三、熟練飲料調製的流程 四、了解丙級檢定的注意事項				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
器具、材料介紹		1. 器具使用方法 2. 器具使用注意事項 3. 器具維護 4. 材料之保存方法		12	
調製方法介紹		1. 直接注入法 2. 攪拌法 3. 搖盪法 4. 電動攪拌法 5. 注入法		12	
吧台準備		1. 吧台準備流程 2. 前置作業流程 3. 吧台準備實作 4. 前置作業實作		12	
裝飾物製作		1. 裝飾物製作注意事項 2. 水果片的製作 3. 水果片&紅櫻桃的製作 4. 單耳兔的製作		12	
冰茶類調製		1. 直接注入法冰茶類調製 2. 搖盪法冰茶類調製		12	
熱茶類調製		1. 攪拌法熱茶類調製 2. 注入法熱茶類調製 3. 直接注入法熱茶類調製		12	
咖啡調製		1. 虹吸式咖啡的調製 2. 濾杯式咖啡的調製 3. 磨豆機使用 4. 義式咖啡機使用		12	
果汁調製		1. 電動攪拌法鮮果汁調製 2. 搖盪法鮮果汁調製		12	
水果切盤		1. 水果切盤方法 2. 水果切盤擺飾		12	
合計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 學生成績之評量,除了紙筆測驗與作業成績外,應加強實作評量。2. 學習評量之內容應包含認知(基本概念)、技能(操作流程)、情意(態度、儀態)三方面,以利學生健全發展。3. 評量過程中應注意學生個別差異,對於不同能力學生給予不同程度之提示。4. 除總結性評量外,教學過程中應注重診斷性評量、形成性評量,以便及時發現學生之學習困難,進行加強輔導。5. 教師應對未通過評量之學生加強輔導,或運用同儕協助策略,發現學生之學習困難,並幫助學生熟悉製作流程。6. 除校內學習評量外,應鼓勵學生考取證照,增加學生之就業能力與競爭力。				
教學資源	1. 教學內容參考教學大綱編製,並符合教學目標。2. 教材內容可參考坊間教科書或丙級檢定用書。3. 可根據學生之學習困難之處,編製補充教材,協助學生熟悉注意事項及流程。4. 教師應善用多媒體教學,利用影片協助學生了解調製流程。5. 教師可製作成品圖卡,供學生參考,提升學習成效。				
教學注意事項	1. 教學前應編定教學進度表或教學計畫。2. 可透過實例、影片,或說明學會飲料調製之益處,引起學生學習動機。3. 教學過程中應注重示範,避免單純口頭解說。				

表 11-2-3-3 高雄市私立旗美高級工商職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	團體膳食規劃與實務			
	英文名稱	Quantity Food Preparation			
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	1.瞭解團體膳食必備之相關專業知識、技能與理念。2.瞭解團體膳食之起源與特色。3.瞭解如何做好團體膳食管理。4.養成良好職業道德及工作習慣。5.促進團體供膳之品質。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一) 緒論 I		1.大量膳食的定義與內涵 2.大量膳食製備與小量食物製備的異同		18	
(二) 緒論 II		1.大量膳食製備的種類: (1)營利性 (2)非營利性 2.大量膳食製備與其相關學科的關係		18	
(三)不同性質大量膳食的經營趨勢 I		1.速食餐飲 2.豪華大餐廳 3.中央廚房 4.便當公司		18	
(四)不同性質大量膳食的經營趨勢 II		1.學校營養午餐 2.醫院膳食 3.社會福利機構		18	
(五)大量膳食製備的成 本預算 I		1.成本的内容 2.成本的分類		18	
(六)大量膳食製備的成 本預算 II		1.成本控制原則 2.成本計算		18	
(七)大量膳食製備 I		1.不同生命週期的膳食 a.幼兒餐點設計 b.學童營養餐設計 c.青少年期營養餐設計 d.老年期營養餐設計		18	
(八)大量膳食製備 II		1.不同場合的膳食 a.便當設計 b.盤餐設計 c.自助餐設計 d.遠筒餐設計		18	
合 計				144	
學習評量 (評量方式)	配合報告、實作、照片等之整合學習概念。				
教學資源	除教科書外，善用各種實例及多媒體示範講解，以加強學習效果				
教學注意事項	瞭解團體膳食製備與管理之相關專業知識、技能與理念。主要內容包含團體膳食必備之相關專業知識、起源與特色、如何做好團體膳食管理，以促進團體供膳之品質，並將營養學在團體膳食製備與管理的應用等教材，引導入增廣教學領域中。與學校或社區合作，提供團體膳食，增加學生實務經驗。				

表 11-2-3-4 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	地方料理與製作		
	英文名稱	Local cuisine and production		
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力、移動力、就業力			
適用科別	餐飲管理科			
	G			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解各地飲食文化習性及取材 2. 了解特色菜餚的來源、典故 3. 了解各國菜餚之特色 4. 具備製作各地方特色菜餚之能力			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
台灣小吃料理製作(1)		蔥抓餅、魯肉燥飯、芋頭米粉湯、蚵仔煎、鹹水雞	15	
台灣小吃料理製作(2)		鹹酥雞、蚵仔麵線、芋圓、水煎包、滷味	15	
中式點心製作(1)		蛋黃酥、菊花酥、咖哩餃、鳳梨酥	12	
中式點心製作(2)		蘿蔔糕、油飯、肉粽、芋頭糕	12	
經典南洋料理製作(1)		娘惹糕、泰式鳳梨炒飯、海南雞飯、肉骨茶	12	
經典南洋料理製作(2)		清蒸檸檬魚、炸蝦餅、越式春捲、星洲炒米粉	12	
日式料理風(1)		照燒豬肉蓋飯、味噌豆腐湯、芙蓉炸豆腐	9	
日式料理風(2)		大阪燒、日式炒烏龍麵、和風味噌烤飯糰	9	
韓式料理		韓式豆腐鍋、海鮮煎餅、泡菜拌飯、春川雞肉、炒年糕	12	
合 計			108	
學習評量 (評量方式)	(1) 配合授課進度，進行單元評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。 (2) 技能部分施以實作評量。(3) 依據評量結果，改進教材、教法，實施補救或增廣教學。			
教學資源	多鼓勵學生閱讀書籍，發揮創意；中、西式點心學習可幫助創意發揮			
教學注意事項	(1) 教學時運用創意並利用各項教學設備及媒體，以提升學習興趣。(2) 利用網際網路教學，擴增教學內容與教學效果。(3) 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。			

表 11-2-3-5 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	烘焙點心製作			
	英文名稱	Baking Dim Sum			
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力				
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)	1.瞭解烘焙之起源、定義、分類及發展趨勢。2.瞭解的烘焙原料、器具設備、烘焙計算及作業流程。 3.能獨立完成烘焙食品之麵包、西點蛋糕、餅乾基礎產品製作。4.培養正確的烘焙從業概念，工作態度及安全衛生習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
(一)緒論		1.烘焙的定義。 2.烘焙的起源、分類及發展趨勢。 3.認識烘焙原料、器具、設備。		6	
(二)烘焙教室之認識		1.廚房設備及器皿、工具認識。 2.廚房組織編制、職掌及運作規範。 3.度量衡、溫度、重量的換算。		6	
(三)烘焙物料簡介		1.烘焙常用之麵粉類、油脂、糖類。 2.烘焙常用之調味料、乳品、罐頭類。 3.烘焙常用之酵母及化學膨脹劑類。 4.烘焙用酒之認識。		9	
(四)烘焙專業用語及烘焙計算		1.烘焙製作術語。 2.烘焙計算模擬、演練		6	
(五)蛋糕之認識		1.蛋糕之定義。 2.蛋糕之基本分類。 3.蛋糕之製作要領、原理。 4.蛋糕之儲存方法。		6	
(六)蛋糕類產品操作		麵包類、乳沫類、戚風類等蛋糕系列： 1.麵包之製作流程。 2.打發程度的判斷。 3.夾?之製作。 4.整型及裝飾的技巧。 5.產品品評及鑑定。		18	
(七)西點之認識		1.西點之定義。 2.西點之基本分類。 3.西點之製作要領、原理。 4.西點之儲存方法。		18	
(八)西點類產品操作		布丁、派、泡芙、鬆餅類、甜甜圈、小西餅等西點系列： 1.作業流程。 2.攪拌及攪壓程度的判斷。 3.整型及裝飾的方法。 4.產品品評及鑑定。		18	
(九)麵包之認識		1.麵包之定義。 2.麵包之基本分類。 3.麵包之製作要領、原理。		9	
(十)麵包類		吐司類、甜麵包等麵包系列： 1.硬性麵包。 2.軟式麵包。 3.甜麵包。 4.其他。		12	
合計				108	
學習評量 (評量方式)	實作評量、紙筆測驗。				
教學資源	(1)教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。(2)蒐集餐飲事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				
教學注意事項	1.校外餐旅機構之配合及學校行政支援。2.教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。3.安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。4.利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。5.本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課				

中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 6. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

表 11-2-3-6 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意料理設計實務		
	英文名稱	Creative Dishes		
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
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、讓學生發揮創意與構想。二、培養食材運用之能力。三、培養學生老菜新做之能力。四、培養學生具有菜譜變化概念與技巧。五、讓學生了解烹飪無國界之涵意。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項		備註
(一)瞭解各式食材		各類食材認識		6
(二)了解烹調方式		烹調方式的分類 各類烹調方式的重點		6
(三)創意料理實作-蔬菜類		蔬菜類創意料理實作		18
(四)創意料理實作-蛋類		蛋類創意料理實作		18
(五)創意料理實作-肉類		肉類創意料理實作		18
(六)創意料理實作-海鮮類		海鮮類創意料理實作		18
(七)創意料理實作-綜合類		綜合類創意料理實作		18
(八)成果展示		期末教學成果展		6
合計				108
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。2. 針對技能部分施以實作評量。3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。			
教學注意事項	包含教材編選、教學方法 (一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。(二)教學方法 1. 教師講授課程宜兼顧認知、技能及情意三方面之教學。2. 教師蒐集各種教學媒體(影片、簡報等)並運用,以提高學生學習興趣。3. 綜合學習方式(創意實作、教師示範)。4. 分組活動(加強學生合作學習的機會)。			

表 11-2-3-7 高雄市私立旗美高級商工職業學校 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-style dim sum making		
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力			
適用科別	餐飲管理科			
	6			
	第三學年			
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	1. 了解西點製作的起源及相關器具設備 2. 熟練西點各項常用材料的特性及使用方法 3. 熟練烘焙計算、產品分類及製作 4. 培養正確的工作習慣態度及對西點製作的興趣			
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	10	
(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	18	
(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. 馬德雷 4. 葡式蛋塔 5. 橄欖型餐包 6. 焦糖布丁	18	
(四) 麵包類製作實習		1. 奶油餐包 2. 熱狗捲 3. 葡萄乾吐司 4. 義大利披薩 5. 甜甜圈 6. 貝果	18	
(五) 蛋糕類製作實習		1. 檸檬天使蛋糕 2. 大理石重奶油蛋糕 3. 海綿蛋糕 4. 巧克力瑞士捲 5. 鹹蛋糕 6. 奶油裝飾蛋糕	18	
(六) 餅乾類製作實習		1. 椰子餅 2. 冰箱小西點 3. 丹麥奶酥 4. 指形小西餅	18	
(七) 慕斯類製作實習		1. 芒果慕斯 2. 草莓慕斯 3. 乳酪慕思 4. 小藍莓慕斯	18	
(八) 派類製作實習		1. 德式布丁派 2. 培根乳酪鹹派 3. 檸檬甜派 4. 椰子塔	18	
(九) 成果展示		期末成果展	8	
合計			144	
學習評量 (評量方式)	配合授課進度，進行單元實習評量及綜合評量，以便及時瞭解教學績效，並督促學生達成學習目標。			
教學資源	1. 教學時運用創意並利用各項教學設備及實作，以提升學習興趣及成效。 2. 利用成品的講解，擴增教學內容與教學效果。 3. 利用影片觀賞，介紹合宜之西點製作相關知識			
教學注意事項	(一) 教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之實習產品。 2. 蒐集西點製作相關之圖片、影片、宣傳刊物、食譜等作為輔助教材。(二) 教學方法 1. 兼顧認知、技能、情意三方面之教學。 2. 培養學生正確的工作態度及職業道德觀念。			

表 11-2-3-8高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中式點心製作			
	英文名稱	Dessert Preparing			
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解各式點心的特性與分類。二、了解各項材料的特性。三、學習製作各式麵食、米食與雜糧點心。四、熟練各類點心基礎的製作技巧。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章 緒論		第一節 中式點心的起源文化與發展 第二節 中式點心的各地風味 第三節 中式點心與節令習俗		6	
第二章 中式點心的種類		第一節 麵食點心 第二節 米食點心 第三節 其他點心		15	
第三章 中式點心的原料		第一節 主材料的介紹 第二節 副材料的介紹 第三節 調味品的介紹 第四節 添加物的介紹		15	
第四章 中式點心的製作設備與工具		第一節 設備的介紹與說明 第二節 工具的介紹與說明		15	
第五章 中式點心的製作技巧		第一節 秤量技巧 第二節 和麵技巧 第三節 炊米技巧 第四節 製餡技巧 第五節 整型技巧 第六節 熟製技巧		15	
第六章 中式麵食點心實作與應用		第一節 水調麵類點心 第二節 發麵類點心 第三節 酥油皮類點心 第四節 糕漿皮類點心		15	
第七章 中式米食點心實作與應用		第一節 米粒類點心 第二節 漿糝粉類點心		15	
第八章 其他點心實作與應用		熟練各類點心基礎的製作技巧		12	
合計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 課堂參與:40% 2. 期中考:30% 3. 期末考:30%				
教學資源	自編講義、實用烘焙食品				
教學注意事項	一、教材編選 自編講義、實用烘焙食品, 凱風行。二、教學方法 (一)課堂講授:以講述法, 問題教學討論及示範法與學生互動。(二)操作練習:分組實際操作練習。三、教學評量 筆試、作品、學習態度等各方之整體表現、術科測驗。				

表 11-2-3-9 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	台菜料理			
	英文名稱	Taiwan Food			
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、認識台灣菜之特色飲食分類及原由，建立基礎知識。二、學習台灣菜之特色飲食烹調及製作。三、台灣菜之特色飲食之傳承及改良。四、培養正確的烹調及衛生習慣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一單元 台菜料理 I		1. 滷肉飯 2. 鹽酥雞 3. 筒仔米糕 4. 香菇肉羹 5. 魷魚羹 6. 炸雞捲 7. 金瓜炒米粉 8. 土魷魚羹 9. 棺材板 10. 扁食湯 11. 薑絲肥腸 12. 滷雞爪 13. 客家炒板條 14. 薑母鴨 15. 三杯雞 16. 金沙香鮑菇 17. 陰鼓鮮蚵 18. 五味軟絲 19. 客家小炒 20. 絲瓜燴鮮蚵 21. 乾煎虱目魚肚 22. 櫻花蝦炒飯 23. 麻油雞飯 24. 紅蟳米糕 25. 魷魚螺肉蒜 26. 砂鍋魚頭		18	
第一單元 台菜料理 II		1. 肉粽 2. 彰化肉圓 3. 炒米血糕 4. 茶葉蛋 5. 炒鱈魚蔥麵 6. 豐原排骨酥湯 7. 炒雞排 8. 九層塔炒海瓜子 9. 絲瓜煎餅 10. 醃蒜頭蛤蜊 11. 雞肉飯 12. 大腸麵線 13. 鹹蛋炒苦瓜 14. 椒鹽溪蝦 15. 苦瓜封肉 16. 剝皮辣椒雞 17. 瓜子肉 18. 羊肉沙茶炒麵 19. 九層塔炒螺肉 20. 香煎豬肝 21. 紅糟酥肉 22. 鳳梨排骨 23. 麻油雞膜 24. 芝麻鱈魚捲 25. 鹽焗鮮蝦 26. 烏金明蝦球		18	
第二單元 四川料理 I		1. 麻婆豆腐 2. 豆酥鱈魚		18	

	3. 四川泡菜 4. 怪味雞塊 5. 川椒松花 6. 疑難雜症 7. 宮保雞丁 8. 五更腸旺 9. 原籠玉簪 10. 螞蟻上樹 11. 水煮魚片 12. 魚香茄餅 13. 魚香金元寶 14. 剝椒魚頭 15. 回鍋肉 16. 夫妻肺片 17. 蒜泥豆魚		
第二單元 四川料理 II	1. 北川涼粉 2. 乾燒大蝦 3. 乾煸四季肥腸 4. 龍眼甜燒白 5. 紅油抄手 6. 川味牛肉麵 7. 椒麻脆皮雞 8. 四川乾鍋雞 9. 巴蜀酸菜魚 10. 雞鬧海參 11. 咸都子雞 12. 麻辣火鍋湯底 13. 三下鍋 14. 碎米雞丁 15. 熊掌豆腐 16. 芙蓉雞片 17. 豆瓣黃魚 18. 泡椒白肉	18	
第三單元 江浙料理 I	1. 紹興醉雞 2. 上海烤鮭 3. 麻辣小魚 4. 八寶辣醬 5. 鍋耙蝦仁 6. 油爆蝦 7. 蝦爆鱔片 8. 紅燒圓子 9. 溜黃青蟹 10. 醬爆青蟹 11. 油爆雙脆 12. 韭黃鱔糊 13. 紅燒黃魚 14. 西湖醋魚 15. 糟溜魚片 16. 鍋貼魚塔 17. 紅燒牛腩	18	
第三單元 江浙料理 II	1. 砂鍋芋艿鴨 2. 無錫排骨 3. 東坡肉 4. 栗子燒雞 5. 芋艿雞骨醬 6. 宋嫂魚羹 7. 上海菜飯 8. 雪裡紅炒年糕 9. 炸響鈴 10. 豆沙鍋餅 11. 五香牛腱 12. 麵托黃魚 13. 紅燒下巴 14. 紅燒肚蹄 15. 紅燒滑水 16. 松鼠黃魚	18	
合 計		108	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。		
教學資源	一、 坊間書局出版專業用書。 二、 本校教師自編教材。		
教學注意事項	一、 在教材編撰上，可採教科書或教師自編講義為教材，並能兼顧學生之能力、興趣與需要。 二、 方法宜多元化而有彈性，著重餐飲實務技巧、演練與應用。 三、 採多元評量之方式，評量方法可包括觀察、問答、討論、實作、口試、筆試等，並著重情境評量。 四、 利用相關餐飲機構、雜誌與期刊、網路資源、行銷案例，作為教學資源		

表 11-2-3-10 高雄市私立旗美高級商工職業學校 校訂科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	日式料理			
	英文名稱	Japanese Cuisine			
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	多元力、競爭力、專業力、品格力、自信力				
適用科別	餐飲管理科				
	6				
	第三學年				
建議先修科目	無				
教學目標 (教學重點)	一、了解日式料理的基本知識。二、烹練各種刀工及烹調技巧。三、養成良好的衛生習慣、工作安全規範，並增進學習的興趣。				
教學內容					
主要單元(進度)		內容細項		分配節數	備註
第一章 日本的飲食文化與發展		第一節 日本料理起源與發展 第二節 日本飲食文化影響 第三節 菜單設計與規劃		18	
第二章 烹飪設備與器具		第一節 廚房設備與炊具認識 第二節 日式餐具與盤器認識 第三節 刀具與砧板保養認識		18	
第三章 調味品及辛香料認識		第一節 調味品 第二節 辛香料 第三節 高湯製作、醬汁及沾醬		18	
第四章 食材選購與認識		第一節 米類 第二節 麵條類 第三節 蔬果類 第四節 禽肉類 第五節 海鮮類 第六節 乾貨、加工食品類 第七節 蛋類		18	
第五章 日本料理基礎刀工		第一節 蔬菜的基礎切法 第二節 蔬菜裝飾刀工藝術 第三節 海鮮類的刀工藝術		18	
第六章 日本料理基礎烹調		第一節 米類烹調 第二節 麵條烹調 第三節 湯品 第四節 刺身 第五節 涼拌類與醋物 第六節 炸物 第七節 烤物 第八節 煮物		18	
合 計				108	
學習評量 (評量方式)	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。				
教學資源	中部辦公室指定乙級檢定內容，包含學科。				
教學注意事項	一、材料的分配(主材料及覆材料的份量分配取得)。二、刀工(包含握型及符合題意的刀工)。三、火候(蒸、炸的火候及溫度，爆的火候及炒的火候)。四、調味料的認識及運用。五、實習完後的講評及打掃工作。				

(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

